PENTAGAST



Großküchentechnik Gedeckter Tisch Küchenzubehör

HINSCHE Gastrowelt

› Alles, was Gastronomie gastronomisch macht

› hinsche-onlineshop.de

gastronomie leben
details verstehen

hinsche-onlineshop.de
Der Markenshop mit über 14.000 Artikeln für den täglichen Gastrobedarf.

HINSCHE Gastrowelt

Holen Sie sich einen kompetenten Partner an Ihre Seite: Wir von HINSCHE Gastrowelt bieten Ihnen Konzept, Planung und Umsetzung – alles aus einer Hand. Mit über 90 Jahren Erfahrung als Dienstleister für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

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

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

HINSCHE Gastrowelt
› Alles, was Gastronomie gastronomisch macht

Ein Haus mit Kompetenz

- Entwicklung und Planung von funktionalen Gesamtkonzepten
- Kleininventar, Bedarfsartikel, Porzellanartikel, gedeckter Tisch
- Eigene Tischlerei
- Eigene Edelstahlfertigung
- Kälteanlagenbau
- Mietservice für Ihre Veranstaltungen
- 24-Std.-Kundenservice für Großküchen und Klimatechnik

Gastro Projekt | Gastro Planung | Gastro Bau
Gastro Kälte | Gastro Service | Gastro Tisch Kultur | Gastro Rent



HINSCHE Gastrowelt GmbH
Wilhelmshavener Heerstraße 65
26125 Oldenburg
T +49.441.9355-0
F +49.441.9355-111
info@hinsche-gastrowelt.de



HINSCHE GastroDesign GmbH
26125 Oldenburg
22525 Hamburg
T +49.441.9355-0
F +49.441.9355-111
info@hinsche-gastrowelt.de



HINSCHE GastroTechnik GmbH
HINSCHE GastroKälte GmbH & Co. KG
HINSCHE GastroService GmbH & Co. KG
Ehnkenweg 3 · 26125 Oldenburg
T +49.441.8000 70 70 · F +49.441.9355-50
gastroservice@hinsche-service.de



HINSCHE Gastrowelt GmbH
Schnackenburgallee 21
22525 Hamburg
T +49.40.85302-0
F +49.40.85302-111
info@hinsche-gastrowelt.de



HINSCHE GastroBau GmbH
Theodor-Heuss-Straße 8
26209 Hatten-Sandkrug
T +49.4481.90888-0
F +49.4481.90888-48
info@hinsche-gastrobau.de



HINSCHE GastroRent® GmbH
Steinkamp 5
26125 Oldenburg
T +49.441.9355-251
F +49.441.9355-250
info@hinsche-gastrorent.de

› Marken Onlineshop: **hinsche-onlineshop.de**
› Non Food Onlineshop: **shop.gastrowelt.de**

Großküchentechnik
4-191



Gedeckter Tisch
192-445



Küchenzubehör
446-509







Großküchentechnik

Thermische Geräte 6-47

Kochgeräte | Imbiss- und Snackgeräte | Grillstationen | Mikrowellen | Salamander | Pizzaöfen | Frittiertechnik

Lüftungstechnik 48-53

Abluftanlagen | Hauben

Armaturen 54-57

Speisenausgabe Frontcooking Schulverpflegung 58-75

Kühl- und Lagertechnik 76-97

Kühltische/Saladetten | Kühl-/Tiefkühlschränke | Weinschränke | Eiswürfelbereiter | Schockfroster | Kühlzellen | Regalsysteme

Spültechnik/ -hygiene 98-119

Mehrwegspülen | Wasseraufbereitung

Transport und Logistik 120-148

Speisentransport | Thermoboxen

Kleinmaschinen/ Arbeitsvorbereitung 149-191

Wasserspender | Tee- und Kaffeemaschinen | Speiseeismaschinen | Saftmaschinen | Blender | Mixstäbe | Gemüseschneider | Küchenmaschinen | Waagen

ELRO

IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT

Multifunktionales Kochen



100 l



150 l

Flexible Aufstellvarianten PreciPan und MethaTherm:
- **wandhängend**
- **auf Sockel**
- **einzeln stehend auf Füßen**
- **mobil**

PreciPan

Kipper, Kessel und Fritteuse in einem



In nur einem Kochsystem können Sie braten, kochen, blanchieren, frittieren, niedertemperaturgaren und druckgaren.

Vorteile
- hohe Zeitersparnis, mehr Flexibilität und trotzdem gesundes Essen
- große Mengen in kurzer Zeit und herausragende Speisenqualität
- deutlich geringerer Platzbedarf und geringe Investitions- und Betriebskosten
- bis zu 15% geringere Bratverluste und insgesamt bis zu 35% Zeitersparnis

Funktionen
- einfaches Kippen
- integrierter Tiegelablauf
- Hebe- und Senkautomatik
- Multizone-Cooking und Druckgar-Automatik
- in 4,5 Minuten auf 250°C Brattemperatur oder in 24 Minuten 100 Liter Wasser zum Kochen
- Hochleistungsbratboden – schnell, gleichmäßig und robust
- Wasserdosiersystem sowie Sprühpistole mit Rückholautomatik

Optionen
- Druckgaren (verkürzt die Garzeiten um bis zu 30%)
- Korbhebeautomatik
- abnehmbarer Kerntemperaturfühler

kippbare Modelle:	**EBPT10E**	**EBPT10HE***	**EBPT15E**	**EBPT15HE***
Anzahl Essen:	100 - 300	100 - 300	200 - 500	200 - 500

MetaTherm

effizienter, flexibler und nachhaltiger Kochen



In nur einem Gerät können Sie kochen, dünsten, schmoren, niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, braten, frittieren oder auch mit Druck Speisen zubereiten.

Vorteile
- flexibel einsetzbar, geringere Investitionskosten
- große Mengen in kurzer Zeit
- langlebige und robuste Technologie
- schnelle Reinigung und beste Hygiene
- Power Management System: ab 3 Kochsystemen wird der Anschlusswert um bis zu 30% reduziert

Funktionen
- ELROlit-Mehrschicht-Wärmeleitboden sorgt für eine sehr homogene Wärmeverteilung sowie ausreichende Kraftreserven
- Touch-Display
- Programme automatisieren Abläufe
- Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten
- Kippen elektrisch (optional) oder handbetrieben
- Wasserarmatur macht Wasser verfügbar, immer wenn Sie es brauchen
- ELRO Connect: Garprogramme senden und HACCP-Daten abrufen

Optionen
- Druckgaren
- High-Speed-Druckerzeugung bis zu 50% schneller
- Wasserdosiersystem füllt das Wasser litergenau ein
- Hygiene-Auslaufhahn lässt größere Stücke durch, Leitrippen sorgen für spritzfreies Ablassen
- Pressure Control System sorgt dafür, dass keine unerwünschten Luftreste im Garraum verbleiben



PKGN 33, kippbar

kippbare Modelle:	**PKGN22 DBKGN22***	**PKGN23 DBKGN23****	**PKGN32 DBKGN32****	**PKGN33 DBKGN33****
Anzahl Essen:	100 - 270	150 - 300	150 - 325	200 - 350



PGN 33, nicht kippbar

PGN21	**PGN22**	**PGN23**	**PGN31**	**PGN32**		**PGN33**
nicht kippbare Modelle:		**DBGN22****	**DBGN23****		**DBGN32***	**DBGN33****
Anzahl Essen:	ab 100	100 - 275	150 - 300	100 - 250	175 - 325	200 - 350

*High Electricity / **Gerät mit Option Druckgaren.

Multifunktionales Kochen

Der neue MKN Kipp-Kochkessel mit Rührwerk und Rückkühloption

Einfach die gewünschte Option wählen, die Zutaten nach den Anweisungen auf dem Display hinzugeben und dann auf START drücken. Danach kümmert sich der Kochkessel selbstständig um das Garen, Rühren und Kühlen*, je nach gewählter Rezeptur.

Optionen

› Adaptive Kochprozesse mit **Live HACCP**
Ein Prozess für alle Chargengrößen. Wird ein Prozess für 100 kg eines Rezeptes geschrieben und beim nächsten Mal 50 kg zubereitet, werden z.B. Wassermenge, etc. automatisch angepasst. Jeder Kochprozess erzeugt einen Produktionsbericht (HACCP), der Temperaturinformationen, Kochereignisse und aufgeschlüsselte Informationen über den Kochkessel und die Kochcharge enthält. Dieser Bericht kann in Echtzeit direkt auf dem Display des Kochkessels im HACCP Live-Modus während des Kochprozesses angezeigt werden.

› Der **Hochleistungsmischmotor** (150 - 300 l) ist besonders gut geeignet für die Verarbeitung von z.B. gefrorenen Speisen oder schwergängigem Kochgut wie z.B. beim Teig kneten.

› Die separate **Schlauchbrause** lässt sich platzsparend in der abnehmbaren Aufbewahrungsbox verstauen. Sie ist sowohl mit Kalt- als auch mit Kalt- und Warmwasser erhältlich.

› Mittels **Fußschalter** (100 - 300 l, nur bei Fußaufstellung) lässt sich das Rührwerk im **Slow Mixing Modus** betreiben. So wird das Hinzufügen von Zutaten bei geöffnetem Deckel oder das Entleeren des Kessels vereinfacht.

› Die integrierte **Wiegefunktion** erleichtert und beschleunigt den Küchenalltag. Sie kann sowohl zum Abwiegen der Zutaten verwendet werden, als auch das Gesamtgewicht des fertigen Produkts anzeigen (100 - 300 l, nur bei Fußaufstellung).

› 2"-Sicherheits-Kesselentleerhahn
› zusätzlicher Heißwasseranschluss, 80°C (max. 6°dH)
› externer Partikelfilter (300 x 200 x 400 mm) je Wasseranschluss, sofern bauseits nicht vorhanden
› Vorbereitung für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
› Medienanschlüsse von unten (nur CH0 in Kombination mit Sockelinstallation)
› CH4 Eisbank-Kühlung exkl. integrierter Pumpe und Reservetank
› CH5 Eisbank-Kühlung inkl. integrierter Pumpe und Reservetank im Kochkessel



Der MKN Multifunktionskochkessel hilft gleichbleibende Qualität zu erzielen, Abfall und Arbeitszeit zu reduzieren und dadurch die Produktivität zu erhöhen.

Durch automatisierte Zubereitungsprozesse sind die MKN Multifunktionskochkessel geniale und kosteneffektive Helfer. Sie entscheiden, ob Sie die vorbelegten Garprozesse nutzen oder eigene Prozesse erstellen wollen.



Kessel-Sonderausstattung:



Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren und Kühlen*	100 l	150 l	200 l	300 l	400 l	475 l
B x T x H/mm: (CH5)	1175 (1240) x 1274 x 750	1365 (1430) x 1274 x 750	1365 (1430) x 1274 x 750	1565 (1630) x 1274 x 750	1630 x 1335 x 1200	1630 x 1335 x 1200
Ausgießhöhe/mm:	600	600	600	600	600	600
Kessel ø/mm:	536	694	694	892	892	892
Gewicht/kg: (Standard)	250	315	330	415	485	510
Gewicht/kg: (bei Rückkühloption CH5)	285	350	365	450	520	545
Ankochzeit/min:	27	32	33	36	48	56
Geräuschpegel/db(A):	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70
Anschlusswert:	22,50 kW / 400 V	28,50 kW / 400 V	37,00 kW / 400 V	51,00 kW / 400 V	51,00 kW / 400 V	51,00 kW / 400 V
Ausführungen:						
Fußaufstellung:	●	●	●	●		
MKN CNS-Sockel inkl. Bodenflansch:	○	○	○	○		
Bodenflansch:					●	●
Rückkühloptionen:						
ohne Kühlung: (CH0)	●	●	●	●	●	●
Eisbank-Kühlung: (CH4)	○	○	○	○		
Eisbank-Kühlung: (CH5)	○	○	○	○		

*Option / ● Standard / ○ Option

Multifunktionales Kochen



FlexiChef – der Optimierer für den Kochprozess

Zartes Rindergulasch in 30 Minuten garen, köstliches Risotto in 7* und anschließende Tiegelreinigung in nur 2 Minuten?*** Kein Problem – mit dem FlexiChef von MKN.

Die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung ermöglicht nicht nur das Kochen, Braten, Frittieren oder Highspeed-Garen mit einem Gerät: Sie optimiert darüber hinaus den gesamten Kochprozess und steigert Ihre Effizienz nachhaltig!

Der FlexiChef ist ein absoluter Optimierer, wenn es um Zeit, Platz, Qualität und Effizienz geht. Mit dem Sprinter unter den horizontalen Gargeräten kochen Sie 3 x schneller als beim klassischen Kochvorgang – und das bis zu 275°C heiß**. Als einziges horizontales Gargerät verfügt der FlexiChef zudem über ein automatisches Reinigungssystem, das in nur 2 Minuten alles für Sie erledigt***. Starten Sie mit dem FlexiChef in eine neue Zukunft!

Intelligente Kochtechnik für ungeahnte Möglichkeiten

Kochen
Optimierte und schonende Garprozesse sorgen für höhere Speisenqualität, denn Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.

Braten
Schnelle Eiweißbindung durch eine hohe Anbratleistung. Dardurch gibt es kaum Garverluste und das Fleisch bleibt schön saftig.

Frittieren
Wenn Sie auch mal Frittieren müssen, liefert der FlexiChef Frittiertes in optimaler Qualität.

ReadyXpress
High-Speed Garen beschleunigt die Abläufe deutlich: Sie kochen 3 x schneller** als beim klassischen Kochen und 2 x schneller* als mit klassischer Druckgartechnik.

FlexiZone
Mit FlexiZone können Sie den Tiegel in bis zu 3 Zonen einteilen. Jede Zone kann individuell gesteuert werden: z.B. Temperatur und Zeit beim Braten oder Zeit beim Kochen und Frittieren.

Sous-Vide-Garen
Auch das Vakuumgaren im Kunststoffbeutel ist dank der MKN-Technik möglich.

FlexiChef Größe 1
Nutzfüllmenge 50 Liter



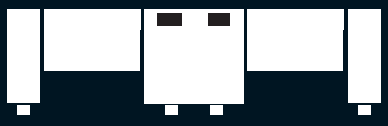
FlexiChef Größe 2
Nutzfüllmenge 75 oder 100 Liter



FlexiChef Größe 3
Nutzfüllmenge 100 oder 150 Liter



FlexiChef Team



Für jeden die richtige Größe

Restaurant, Großküche, Catering oder etwas komplett Neues? Wir finden für jede Küche die richtige Größe und Tiefenkonfiguration. Die frei kombinierbaren Elemente lassen sich punktgenau an Ihre Anforderungen im Betrieb anpassen. Je nach Platz, Mengen und Angebot auf Ihrer Speisenkarte.

So sorgt der FlexiChef für hohen Output und Produktivität – auch auf kleiner Fläche. Platzverschwendung adé. Freuen Sie sich auf ein rentables Investment und niedrige Energiekosten.

› Bedienung links oder rechts, flexibel und ergonomisch
› den FlexiChef gibt es in 3 Größen
› zwischen 5 Tiegelvarianten kombinierbar
› neue Team-Version



*reine ReadyXpress-Zeit / **im Vergleich zur klassischen MKN-Technik / ***SpaceClean – Option im FlexiChef, zzgl. Rüstzeit

Kochblöcke

MasterLine – Spitzenklasse für Spitzengastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Ein Individualist, der weiß, worauf es tagtäglich ankommt: Schnell und einfach Top-Speisenqualität produzieren. Und dabei spitze in Hygiene und Design.

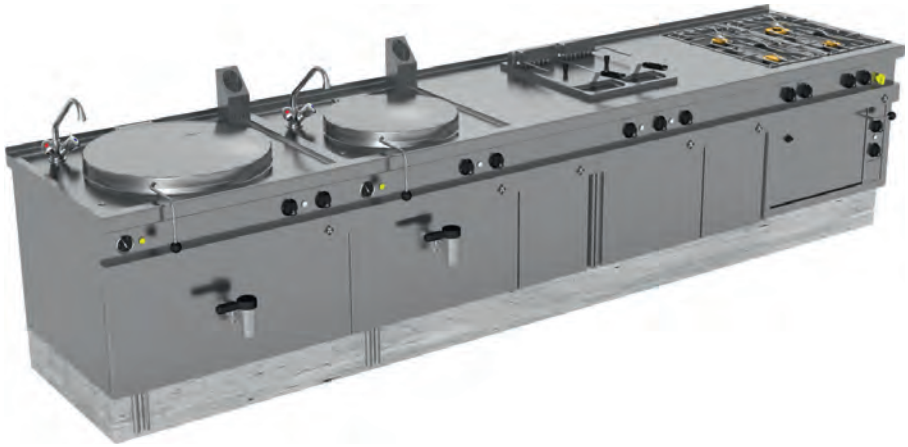
360 MKN Elektro- und Gasgerätevariationen können unter einer gemeinsamen Abdeckung frei positioniert werden. Einzeilig oder doppelzeilig kombiniert. Aufgestellt auf bauseitigem Sockel, auf Füßen oder auf einem Edelstahlsockel*.

› eingeschweißte Funktionsgeräte, fugenlose 3 mm Hygienedeckplatte inklusive 3 mm Verstärkungsprofilierung, fettdicht eingeschweißte Geräte
› Bordsteher auf gezogenem Kragen, runde Steher auf gezogenem Abdeckungskragen
› Kombination von Gas- und Elektromodulen
› Sicherheits-Podeste mit gekanteten Radien, Fritteusen, Nudelkocher und Kochmarie auf fugenlos gekantetem Podest
› durchgehende Schalterblende mit individuellem Design*
› Tropfkante bei Abdeckungsüberständen



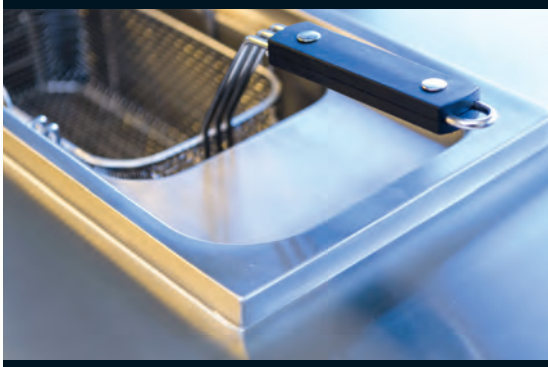
Für höchste Hygieneansprüche in der Gemeinschaftsverpflegung

› robust und langlebig
› Hygieneeinsätze in H2 (optional)
› fugenlose Verschweißung von Brat- und/oder Kochmodulen
› Kombination von Gas- und Elektromodulen
› Integration von Großgeräten wie Kippbratpfannen, Kochkesseln oder Magnumpfannen möglich



*Option











Optima 850



Gas-Herd 4-flammig

› 4 Kochstellen à 1 x 7,00 kW / 1 x 5,60 kW / 2 x 3,50 kW
› Schieberoste aus Chromnickelstahl für jeweils 2 Kochstellen

B x T x H*/mm:	800 x 850 x 700
Anschlusswert:	19,60 kW
Artikel-Nr.:	2063402



Elektro-Herd Induktion 4 mit E-Backofen GN 2/1

› 4 Heizzonen à 5,00 kW
› Backofen mit Ober- und Unterhitze mit 5,40 kW
› Kochfeld B x T/mm: 700 x 690

B x T x H*/mm:	800 x 850 x 700
Anschlusswert:	25,40 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2023114



Elektro-Herd Großkochfeld 4

› 4 Heizzonen à 4,00 kW
› Stahlkochfeld 18 mm dick
› Kochfeld B x T/mm: 715 x 705

B x T x H*/mm:	800 x 850 x 700
Anschlusswert:	16,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2023502



Elektro-Griddleplatte 1 SUPRA

› Bratfläche glatt aus hochwarmfestem Stahl
› 2 getrennt regelbare Heizzonen
› Bratfläche B x T/mm: 500 x 540

B x T x H*/mm:	600 x 850 x 700
Anschlusswert:	7,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2021126



Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

› Tiegel aus Edelstahl, 2 getrennte Heizzonen
› Nenninhalt/l: 37,00
› Tiegel B x T x H/mm: 705 x 545 x 100

B x T x H*/mm:	800 x 850 x 700
Anschlusswert:	10,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2022509



Elektro-Fritteuse London II

› 2 Becken à 12,50 l
› 2 Fritteusenkörbe und 2 Deckel
› Becken B x T x H/mm: je 180 x 400 x 235

B x T x H*/mm:	800 x 850 x 700
Anschlusswert:	12,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2020325



Große Produktvielfalt frei kombinierbar, beispielhaft ergonomisch und hygienisch.



Elektro-Schnellkochkessel 100 l

› 3 Kochstufen, Ankochzeit: 26 min
› Nutzfüllmenge/l: 100,00
› Kesselhöhe/mm: 397
› ø Kessel/mm: 630
› inkl. Mischbatterie

B x T x H*/mm:	800 x 850 x 700
Anschlusswert:	21,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2022804C



Elektro-Braisière MAGNUM GN 2/1

› 3 Kochprogramme, EcoControl, Sanftankochregelung
› Nutzfüllmenge/l: 77,00
› Temperatur max.: 300°C
› inkl. Mischbatterie
› Tiegel B x T x H/mm: 700 x 540 x 250

B x T x H*/mm:	1000 x 850 x 700
Anschlusswert:	14,40 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	10019170

*Höhe: Korpushöhe

Optima 700



Gas-Herd 4-flammig mit G-Backofen GN 1 1/2

› 2 Brenner à 3,50 kW und 2 Brenner à 5,60 kW
› Gas-Backofen GN 1 1/2 mit 5,60 kW
› Kochmulden tiefgezogen 70 mm

B x T x H*/mm:	800 x 700 x 700
Anschlusswert:	23,80 kW
Artikel-Nr.:	2163404



Elektro-Herd Induktion 4

› 4 Heizzonen à 3,50 kW mit Topferkennung
› Kochfeld B x T/mm: 700 x 540

B x T x H*/mm:	800 x 700 x 700
Anschlusswert:	14,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2123103



Elektro-Herd Großkochfeld 2

› 2 Heizzonen à 3,00 kW
› Stahlkochfeld 18 mm dick
› Kochfeld B x T/mm: 320 x 555

B x T x H*/mm:	400 x 700 x 700
Anschlusswert:	6,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2123504



Elektro-Griddleplatte 3/4 SUPRA

› Bratboden aus Spezial-Sandwich-Material, glatt geschliffen
› regelbare Heizzone
› Bratfläche B x T/mm: 300 x 540

B x T x H*/mm:	400 x 700 x 700
Anschlusswert:	5,40 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2121134A



Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

› Tiegel aus Edelstahl
› 2 getrennte Heizzonen
› Nenninhalt/l: 26,00
› Tiegel B x T x H/mm: 500 x 540 x 100

B x T x H*/mm:	600 x 700 x 700
Anschlusswert:	7,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2122507



Elektro-Fritteuse London I

› 1 Becken, 1 Fritteusenkorb, 1 Deckel
› Becken B x T x H/mm: 180 x 400 x 235

B x T x H*/mm:	400 x 700 x 700
Anschlusswert:	6,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2120321



Elektro-Schnellkochkessel 60 l

› 3 Kochstufen
› Ankochzeit/min: 21
› Nutzfüllmenge/l: 60,00
› Kesselhöhe/mm: 378
› ø Kessel/mm: 500
› inkl. Mischbatterie

B x T x H*/mm:	800 x 700 x 700
Anschlusswert:	16,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2122802C



Elektro-Braisière MAGNUM GN 2/1

› 3 Kochprogramme, EcoControl, Sanftankochregelung
› Nutzfüllmenge/l: 77,00
› Temperatur max.: 300°C
› inkl. Mischbatterie
› Tiegel B x T x H/mm: 700 x 540 x 250

B x T x H*/mm:	1000 x 700 x 700
Anschlusswert:	14,40 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	10019174

Gerätefüße:

Bei allen Geräten der Serie Optima 850/700 müssen die Füße separat bestellt werden.

Gerätefüße

› steckbar
› höhenverstellbar +/- 15 mm
› 4 Stück

H/mm:	Artikel-Nr.:
150	204352
200	204252

*Höhe: Korpushöhe

Counter SL



Elektro-Griddleplatte 2 SUPRA

› Bratfläche glatt aus hochwarmfestem Stahl
› 2 getrennt regelbare Heizzonen
› Bratfläche B x T/mm: 705 x 545

B x T x H/mm:	800 x 700 x 270
Anschlusswert:	10,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1221130



Elektro-Fritteuse London I

› 1 Becken 12,50 l, 1 Deckel, 1 Fritteusenkorb
› Becken B x T x H/mm: 180 x 400 x 235

B x T x H/mm:	400 x 700 x 270
Anschlusswert:	6,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1220301



Elektro-Fritteuse Paris

› 1 Becken 30,00 l, 1 Deckel, 1 Fritteusenkorb
› Becken B x T x H/mm: 400 x 400 x 235

B x T x H/mm:	500 x 700 x 270
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1220305



Gas-Kocher 2-flammig

› 1 Brenner à 3,50 kW und 1 Brenner à 5,60 kW
› Kochmulden tiefgezogen 70 mm

B x T x H/mm:	400 x 700 x 270
Anschlusswert:	5,60 + 3,50 kW
Artikel-Nr.:	1263404



Elektro-Kocher Induktion 2

› Kochfeld mit Topferkennung
› Kochfeld B x T/mm: 305 x 540

B x T x H/mm:	400 x 700 x 270
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1223101



Elektro-Kocher Induktion Wok

› Wok-Kochfeld mit Wok-Topferkennung
› ø Ceran-Kochfeld/mm: 350

B x T x H/mm:	500 x 700 x 270
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1223106



Counter SL
Diese Produktlinie sind Tischgeräte, die mit Unterbauten/Kühlunterbauten ergänzt werden können. Die Einzelgeräte sind individuell kombinierbar und mit Verbindungselementen zusammensetzbar.



Elektro-Infra Warmhaltewanne GN 1/1

› Becken B x T x H/mm: 305 x 510 x 215

B x T x H/mm:	400 x 700 x 270
Anschlusswert:	1,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1220601



Elektro-Bain-Marie GN 1/1 200 mm

B x T x H/mm:	400 x 700 x 270
Anschlusswert:	1,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1220501

HotLine



Elektro-Herd Induktion 2

› Kochfläche B x T/mm: 305 x 540

B x T x H*/mm:	400 x 700 x 700
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1323101



Elektro-Herd Insel-Flächeninduktion

› Kochfläche B x T/mm: 400 x 400

B x T x H*/mm:	500 x 700 x 700
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1323111



Elektro-Bain-Marie GN 1/1 200 mm

› Becken B x T x H/mm: 305 x 510 x 215

B x T x H*/mm:	400 x 700 x 700
Anschlusswert:	1,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1320501A



Elektro-Griddleplatte 1 SUPRA

› Bratboden aus Spezial-Sandwich-Material, glatt geschliffen
› 2 getrennt regelbare Heizzonen
› Bratfläche B x T/mm: 420 x 545

B x T x H*/mm:	500 x 700 x 700
Anschlusswert:	7,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1321135A



Elektro-Wok, Induktion

› 1 Heizzone
› Wok-Topferkennung
› ø Kochfeld/mm: 350

B x T x H*/mm:	500 x 700 x 700
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1323106



Elektro-Griddlepfanne 3/4 SUPRA

› Tiegel aus Edelstahl, 1 Heizzone
› Nenninhalt/l: 15,00
› Tiegel B x T x H/mm: 305 x 540 x 100

B x T x H*/mm:	400 x 700 x 700
Anschlusswert:	5,40 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	10013256



Elektro-Fritteuse London II

› 2 Becken à 12,50 l
› 2 Fritteusenkörbe und 2 Deckel
› Becken B x T x H/mm: je 180 x 400 x 235

B x T x H*/mm:	500 x 700 x 700
Anschlusswert:	12,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	1320325



*Höhe: Korpushöhe

Kochblöcke





Überlegene Herdkompetenz. Die 3-fache Spezialisierung von MENU SYSTEM ist einzigartig.

› baut ausschließlich Herde
› konzentriert sich auf die Induktionstechnik
› konzipiert und fertigt jeden Herd individuell

Maßgeschneiderte Induktions- und Herdanlagen sorgen für angenehme Küchentemperatur, kürzeste Ankochzeiten und massive Energieersparnis.

Der Edelstahlkörper (CNS) ist aus einem Stück gefertigt. Das Herdoberteil ist verwindungsfrei, die Geräte sind flächenbündig eingebaut. Die Kontur bietet einen optimalen Schutz sämtlicher Bedienelemente bei maximaler Hygiene und geringstem Reinigungsaufwand. Die Herdunterbauten sind in H2-Hygieneausführung mit leicht zu reinigenden Radien gefertigt.



MENU SYSTEM ★★★★★
THE FINE ART OF COOKING







Slide Control
Steuerung für intuitives Kochen

› automatische Pfannentyperkennung
› Wirkungsgradoptimierung
› Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
› integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
› maximale Leistungsdichte

Grill und Bräter
Gaumenfreuden garantiert

Die Grillplatten und Bräter garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld durch hohe Energieeinsparungen und sind ökologisch sowie wirtschaftlich unübertroffen. Erhältlich in verschiedensten Größen und Tiefen, mit glatter oder gerillter Oberfläche, ein- oder beidseitig bedienbar, mit 1 oder 2 Heizzonen.

Multikocher
Induktive Vielseitigkeit

Nirgends ist eine gradgenaue Temperatursteuerung wichtiger als bei einem Multikocher. Die Genauigkeit und Reaktionsschnelligkeit einer elektronischen Temperatursteuerung wurden bei diesem Gerät mit der Energieeffizienz und Leistungsfähigkeit der neusten Induktionstechnik kombiniert. Erhältlich als GN 1/1- sowie GN 1/2-Gerät.

MENU SYSTEM ★★★★★
THE FINE ART OF COOKING

Celsius Black
Leading Induction Technology

Innovation: Induktionstechnik für überlegene Herde.

Überlegene Kochfunktionen
Die einzigartigen 5 Kochfunktionen des Multimodus-Reglers und die ebenso einfache wie exklusive Turn&Push-Bedienung schaffen die Freiheit des Regelns für Köche. Die neue pfannenadaptive Leistungsregulierung erlaubt es, die Kochleistung mit einer nie dagewesenen Präzision zu steuern.

Höchste Energieeffiezienz
Modernste Elektronikkomponenten gewährleisten höchste Energieeffizienz und einen minimalen Stand-by-Verbrauch. Sie kochen energietechnisch auf absolutem Top-Niveau.

Cool-to-power-System
Eine bisher unerreichte effiziente Kühlleistung garantiert, dass die Blackline-Induktionen auch bei starker Belastung und hohen Außentemperaturen uneingeschränkt die volle gewünschte Leistung erbringen. Die Kühlung funktioniert stufenlos, sehr geräuscharm und ist ausfallsicher.

Configuration-Key für Quick-Setup
Jede Blackline-Induktion lässt sich kunden- und anwendungsspezifisch nach Wunsch konfigurieren. Diese Konfiguration lässt sich im Servicefall einfach, schnell und sicher mittels SIM-Datenträger übertragen. Einfach und servicefreundlich.



DataLounge
Kitchen 4.0 by Menu System

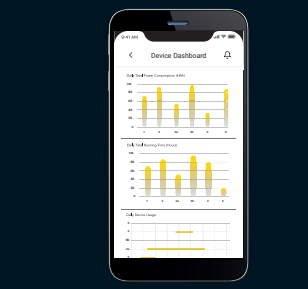
Mit Data Lounge wird Küche 4.0 zur Realität.

Die Data-Lounge gibt jederzeit Zugriff auf die Daten Ihres Herdes. Sie werden aktiv über relevante Ereignisse informiert.

Volle Kontrolle
In der Data Lounge finden Sie alle relevanten Kennzahlen wie Energieverbrauch, Gerätezustand und Nutzungszeiten übersichtlich aufbereitet. Auch Elektroschemas oder das Benutzerhandbuch sind jederzeit verfügbar. Sie gewinnen einen Überblick und erkennen die Optimierungspotenziale zur Erhöhung von Qualität, Effizienz und Betriebssicherheit.

Meldungen erhalten
Lassen Sie sich von Ihrem Herd per SMS oder E-Mail über relevante Ereignisse informieren. Definieren Sie im Kontrollzentrum der Data Lounge, welche Meldungen Sie auf welchem Weg erhalten wollen, und schon sind Sie garantiert stets auf dem neuesten Stand.

Monatsreport als PDF
Monatlich erhalten Sie einen automatisch generierten Report als PDF per E-Mail. Sie sind über den Energieverbrauch und die Gerätelaufzeiten nicht nur informiert, sondern dokumentiert. In Zeiten hoher Energiepreise ist das der Schlüssel zur Betriebs- und Kostenoptimierung.













MARRONE

Kochblöcke

Professionelle individualisierte Kochtechnik









Von der konzeptionellen Planung bis zur Umsetzung

Seit über 40 Jahren nutzt Marrone eine innovative und persönliche Herangehensweise an die Herstellung von einzigartigen Küchen, die individuell auf die Ansprüche des Kunden zugeschnitten sind. Inspiriert durch Ideen und Anforderungen von Küchenchefs, Köchen, Fachplanern, F&B-Managern, Designern und Architekten aus der ganzen Welt, konstruiert Marrone den maßgefertigten Herdblock in handwerklicher Perfektion, der perfekt auf die Bedürfnisse des Anwenders angepasst ist. Qualität bedeutet für Marrone, ein zuverlässiges und effizientes Produkt zu schaffen, genaue, prompte und servicefreundliche Lieferungen sowie die Beratung und Unterstützung der Kunden auch nach dem Kauf.



Kreativität

Marrone nutzt seine langjährige Erfahrung, um für jeden Küchenchef eine einzigartige Küche zu kreieren, die seine Denk- und Arbeitsweise berücksichtigt. Durch die Kontrolle über den gesamten Herstellungsprozess für Edelstahl, Kühlung und gewärmten Komponenten, wird die passende Lösung für jedes Objekt geboten. Auch im Bezug auf die verbaute Gerätetechnik sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt – vom Induktionsfeld zum Dim-Sum Steamer, vom Pastakocher zum Großkochfeld. Marrone ist in der Lage, den Ansprüchen eines jeden Küchenchefs gerecht zu werden.



Hochwertige Materialien und der Blick fürs Detail

Die maßangefertigten Herdblöcke garantieren Verlässlichkeit, Präzision und Benutzerfreundlichkeit bei konstanter technologischer Perfektion und hochwertigem Design. Die außergewöhnliche Flexibilität bei der Ausstattung und Konfiguration sowie der Blick auf Design und Technologie ermöglichen es, den Kostenrahmen des Kunden optimal zu nutzen.

FlexiCombi WaveClean – automatisch reinigen mit two-in-one-Kartusche

WaveClean übernimmt die automatische Reinigung. Und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Die händische Reinigung gehört damit der Vergangenheit an. Sie können darüber hinaus Ihre Kosten um 40%* senken. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler ist Ihr Kombidämpfer im Nu blitzblank sauber. Damit Sie sich um das Wesentliche kümmern können: kulinarische Highlights für Ihre Gäste.



Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
WaveClean für FlexiCombi Classic 6.x und 10.x	-
WaveClean für FlexiCombi Classic 20.x	-
WaveClean für SpaceCombi und Junior Classic	-
WaveClean für SpaceCombi und Junior MagicPilot	-
Two-in-one Reiniger-Kartuschen 1 Karton à 60 Stück	TWO_IN_ONE







*Im Vergleich zur manuellen Reinigung.

MKN Connected Kitchen – die digitale Plattform für Ihre Profiküche

Mit der Cloud Lösung MKN Connected Kitchen hält die Digitalisierung Einzug in Ihre Profiküche und ermöglicht Ihnen einen hohen Standardisierungsgrad, mehr Effizienz, Transparenz und Qualitätssicherheit. Und das mit höchster Datensicherheit und einem verlässlichen Partner an Ihrer Seite – der Telekom.

› alle Standorte gleichzeitig managen und monitoren
› Standardisierung und einheitliches Konzept gewährleisten
› Einhaltung von Hygienevorschriften
› zentrale Steuerung, Kontrolle und Organisation von Prozessen
› Übersicht und Kontrolle über alle Geräte



Ihr Gerät kommuniziert über ein Gateway mit der MKN Connected Kitchen Cloud. Mit Hilfe Ihres Endgerätes (PC oder Tablet) greifen sie mittels Browser auf die Cloud zu.

FlexiCombi MagicPilot

› MagicPilot Touch&Slide Bedienungkonzept
› manuelles Garen mit 12 Gararten
› automatisches Garen mit 10 autoChef Garkategorien, 350 Prozessspeicherplätze
› dynamische Dampferzeugung DynaSteam (Dampfmengen-Steuer-Dosiereinheit), integrierter Wärmetauscher spart zusätzlich Energie ein
› WaveClean, automatisches Reinigungssystem – sparsam im Wasserverbrauch
› GN 1/1 Quereinschub Standard (Längseinschub als Option)
› FlexiRack Kapazitätskonzept (nur beim FK MP 6.1, 10.1, 20.1)
› MKN FlexiCombi Connect (PC-Software) zum Erstellen eigener Garprozesse, Drucken von HACCP-Daten
› USB-Anschluss
› Hygiene-Garraum aus korrosionsbeständigem Chromnickelstahl
› Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
› autoreverser Lüfterbetrieb
› Kerntemperaturmessung bis 99°C
› integrierte Automatik-Schlauchbrause
› ClimaSelect plus – Klimasteuerung in 10%-Schritten

FlexiCombi Classic

› manuelles Garen mit 6 Gararten
› manuelle Beschwadung
› dynamische Dampferzeugung DynaSteam (Dampfmengen-Steuer-Dosiereinheit), integrierter Wärmetauscher spart zusätzlich Energie ein
› GN 1/1 Quereinschub Standard (Längseinschub als Option)
› FlexiRack Kapazitätskonzept (nur beim FK CL 6.1, 10.1, 20.1)
› USB-Anschluss
› Hygiene-Garraum aus korrosionsbeständigem Chromnickelstahl
› Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
› autoreverser Lüfterbetrieb
› ClimaSelect – Klimasteuerung in 25%-Schritten
› Kerntemperaturmessung bis 99°C



FlexiCombi MagicPilot Elektro

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anzahl Essen/Tag:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
MagicPilot 6.1*	997 x 799 x 790	6 x GN 1/1	30 - 100	10,40 kW / 400 V	FKECOD615T
MagicPilot 10.1*	997 x 799 x 1060	10 x GN 1/1	80 - 150	15,90 kW / 400 V	FKECOD115T
MagicPilot 20.1	1075 x 813 x 1960	20 x GN 1/1	150 - 300	31,70 kW / 400 V	FKECOD215T
MagicPilot 20.2	1111 x 999 x 1960	20 x GN 2/1	300 - 500	60,90 kW / 400 V	FKECOD221T

FlexiCombi MagicPilot Gas

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anzahl Essen/Tag:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
MagicPilot 6.1 Gas*	1020 x 799 x 790	6 x GN 1/1	30 - 100	11,00 kW / 230 V	FKGCOD615T
MagicPilot 10.1 Gas*	1020 x 799 x 1060	10 x GN 1/1	80 - 150	18,00 kW / 230 V	FKGCOD115T
MagicPilot 20.1 Gas	1075 x 813 x 1960	20 x GN 1/1	150 - 300	36,00 kW / 230 V	FKGCOD215T
MagicPilot 20.2 Gas	1111 x 999 x 1960	20 x GN 2/1	300 - 500	52,00 kW / 230 V	FKGCOD221T

FlexiCombi Classic Elektro

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anzahl Essen/Tag:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Classic 6.1*	997 x 799 x 790	6 x GN 1/1	30 - 100	10,40 kW / 400 V	FKECOD615C
Classic 10.1*	997 x 799 x 1060	10 x GN 1/1	80 - 150	15,90 kW / 400 V	FKECOD115C
Classic 20.1	1075 x 813 x 1960	20 x GN 1/1	150 - 300	31,70 kW / 400 V	FKECOD215C
Classic 20.2	1111 x 999 x 1960	20 x GN 2/1	300 - 500	60,90 kW / 400 V	FKECOD221C

FlexiCombi Classic Gas

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anzahl Essen/Tag:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Classic 6.1 Gas*	1020 x 799 x 790	6 x GN 1/1	30 - 100	11,00 kW / 230 V	FKGCOD615C
Classic 10.1 Gas*	1020 x 799 x 1060	10 x GN 1/1	80 - 150	18,00 kW / 230 V	FKGCOD115C
Classic 20.1 Gas	1075 x 813 x 1960	20 x GN 1/1	150 - 300	36,00 kW / 230 V	FKGCOD215C
Classic 20.2 Gas	1111 x 999 x 1960	20 x GN 2/1	300 - 500	52,00 kW / 230 V	FKGCOD221C

*Auch als GN 2/1 Gerät erhältlich bei gleichen Gerätemaßen.

Kombidämpfer



FlexiCombi Team

Zwei Gararten parallel in einem Kombidämpfer

› 2 x MagicPilot Touch-Display auf Augenhöhe
› WaveClean, automatisches Reinigungssystem – sparsam im Wasserverbrauch
› MagicPilot, smartes Bedienkonzept – so einfach wie ein Smartphone
› Hygiene-Garräume aus korrosionsbeständigem Chromnickelstahl
› Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
› integrierter Wärmetauscher und niedrigere Anschlusswerte
› mehr Kapazität bei gleicher Stellfläche; bessere Anpassung an den täglichen Bedarf (im Vergleich zu Standgeräten)
› ein geschlossenes Gehäuse für eine einfache Reinigung
› getrennte Garräume mit separaten Anschlüssen – Gerät komplett vormontiert
› unterster Abwasser-Anschlusspunkt bei 180 mm* (kein Eingriff in den Bodenaufbau)
› Arbeitssicherheit – oberste Einschub-Ebene unter 1540 mm*
› auch GN 1/1 und GN 2/1 Geräte frei kombinierbar bei gleichbleibender Geräte-Abmessung
› optimale Garraumausnutzung bei gleichbleibend niedrigen Anschlusswerten – mit dem FlexiRack Kapazitätskonzept über 50% mehr Gargut (im Vergleich zu GN 1/1)
› voneinander unabhängiges Garen im oberen und unteren Garraum



Optionen und Sonderzubehör:

› WaveClean Two-in-one Reiniger-Kartuschen
› Tür Linksanschlag
› zweistufiger Sicherheitstürverschluss
› GN-Längseinschub
› FlexiRack Bleche und Roste
› GN-Behälter, GN-Roste und Back- und Bratbleche
› Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
› Sonderspannung
› ETHERNET-Schnittstelle

Bezeichnung:	FlexiCombi Team 6.1 + 6.1	FlexiCombi Team 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1	FlexiCombi Team 6.2 + 6.2	FlexiCombi Team 6.1 + 10.1	FlexiCombi Team 6.2 + 10.1	FlexiCombi Team 6.1 + 10.2	FlexiCombi Team 6.2 + 10.2
B x T x H/mm:	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900
FlexiRack (530 x 570 mm):	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)
GN 1/1 (530 x 325 mm):	2 x 6 (12)	6 und 12 (18)	2 x 12 (24)	6 und 10 (16)	12 und 10 (22)	6 und 20 (26)	12 und 20 (32)
GN 2/1 (530 x 650 mm):	–	1 x 6	2 x 6 (12)	–	1 x 6	1 x 10	6 und 10 (16)
Anschlusswert:	2 x 10,40 kW / 400 V	10,40 + 20,90 kW / 400 V	2 x 20,90 kW / 400 V	10,40 + 15,90 kW / 400 V	20,90 + 15,90 kW / 400 V	10,40 + 30,50 kW / 400 V	20,90 + 30,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	DKECOD615-615	DKECOD615-621 DKECOD621-615	DKECOD621-621	DKECOD115-615	DKECOD115-621	DKECOD121-615	DKECOD121-621
Teller ø 28 mm auf FlexiRack-Rosten:	2 x 24 (48)	2 x 24 (48)	2 x 24 (48)	24 und 40	24 und 40	24 und 40	24 und 40
12 Hähnchen à 1300 g auf FlexiRack Grillrost anstatt 8 Stück auf GN 1/1:	2 x 24 (48) anstatt 2 x 16 (32)	24 und 32 (56) anstatt 16 und 32 (48)	2 x 32 (64)	24 und 36 (60) anstatt 16 und 24 (40)	32 und 36 (68) anstatt 32 und 24 (56)	24 und 48 (72) anstatt 16 und 48 (64)	32 und 48 (80)
12 Schnitzel à 180 g auf FlexiRack Backblech anstatt 8 Stück auf GN 1/1:	2 x 72 (144) anstatt 2 x 48 (96)	72 und 96 (168) anstatt 48 und 96 (144)	2 x 96 (192)	72 und 120 (192) anstatt 16 und 24 (40)	96 und 120 (216) anstatt 96 und 80 (176)	72 und 160 (232) anstatt 48 und 160 (208)	96 und 160 (256)
16 Croissants à 90 g auf FlexiRack Backblech anstatt 8 Stück auf GN 1/1:	2 x 96 (192) anstatt 2 x 48 (96)	2 x 96 (192)	2 x 96 (192)	96 und 160 (256) anstatt 48 und 80 (128)	96 und 160 (256) anstatt 96 und 80 (176)	96 und 160 (256) anstatt 48 und 160 (208)	96 und 160 (256)

*Beim 6er auf 6er Gerät.



Kombidämpfer

SpaceCombi und Junior

Für jeden den richtigen Kombidämpfer

Neue Märkte, wachsende Ansprüche der Kunden, Fachkräftemangel und viele andere Branchenentwicklungen erfordern innovative Ideen. Mit unseren MKN SpaceCombis haben wir genau die Geräte entwickelt, die speziell auf die Anforderungen der Zukunft zugeschnitten sind. Die vollwertigen Kombidämpfer im Kleinformat bieten dabei alle Funktionen ihrer großen „Kollegen" – und das auf deutlich weniger Raum. Dabei bringt jeder SpaceCombi seine eigenen Stärken mit ein, wenn es um die Themen Platz, Flexibilität und Unabhängigkeit geht.

Voller Profinutzen auf nur 55 cm Breite – das ist der SpaceCombi. Dieser vollwertige Kombidämpfer ist 40%* schmaler – und das ohne Abstriche bei den vielen technischen Funktionen. Mit 6 Einschüben auf GN 1/1 bietet er zudem die Kapazitäten eines vollwertigen Kombidämpfers. Intuitives Bedienkonzept Guided Cooking, automatische Reinigung, ein ansprechendes Design und viele andere Vorteile machen den SpaceCombi zum perfekten Teammitglied in Ihrer Küche.









Bezeichnung:	SpaceCombi Classic	SpaceCombi MagicPilot	SpaceCombi MagicHood	Junior MagicPilot**
B x T x H/mm:	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784	550 x 989 x 1261	550 x 611 x 784
Kapazität:	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 2/3
Anzahl Essen/Tag:	30 - 80	30 - 80	30 - 80	20 - 50
Anschlusswert:	7,80 kW / 400 V	7,80 kW / 400 V	7,80 kW / 400 V	5,20 kW / 400 V oder 3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	SKECOD610CG2	SKECOD610TG2	SKECOD610TG2_MagicHood	SKECOD623TG2



SpaceCombi team
SpaceCombi magic team

MAGIC HOOD INSIDE

55 cm

So flexibel wie die Trends am Markt

Noch nie waren Trends so schnelllebig wie heute. Das gilt auch für die Gastronomie. Die Wünsche der Kunden und Gäste sind im steten Wandel, die Ansprüche wachsen. Heute soll das Essen nicht nur schmackhaft sein, sondern auch gesund. Das Angebot ist vielfältig und wird appetitlich präsentiert, Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet, das Kochen zelebriert. Genau für diese Anforderungen hat MKN den SpaceCombi (Magic) Team mit seinen 2 Garräumen entwickelt. Klein, kompakt, leicht zu bedienen und mit vielfältigen Möglichkeiten, wie etwa Dämpfen und Braten in einem Gerät. So können Sie den Wünschen Ihrer Gäste mit Gelassenheit begegnen. Und das alles mit einer Gerätebreite von nur 550 mm.

So magisch ist die MKN MagicHood
Über die 4-stufige MKN Filtertechnologie werden unangenehme Gerüche, Blaurauch und Wrasen neutralisiert und Dampf kondensiert. Dies sorgt für ein frisches Raumklima.

Bezeichnung:	SpaceCombi team	SpaceCombi magic team
B x T x H/mm:	550 x 836 x 1770	550 x 880 x 1908
Kapazität:	2 x je 6 GN 1/1	2 x je 6 GN 1/1
Anzahl Essen/Tag:	30 - 160	30 - 160
Anschlusswert:	2 x 7,80 kW / 2 x 400 V	2 x 7,80 kW / 2 x 400 V
Artikel-Nr.:	TKECOD6100	TKECOD610T

*Im Vergleich zum MKN FlexiCombi. / **Auch mit der MKN Classic Steuerung erhältlich.

Connected Cooking – digitales Küchenmanagement

Schöpfen Sie mit ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement von RATIONAL, das volle Potenzial Ihrer RATIONAL-Kochsysteme aus: Garprogramme verteilen, Geräte-Software aktualisieren und HACCP-Daten dokumentieren. Damit alles leichter wird. Egal, wo Ihre Kochsysteme sind.

Rezept-Management.

Damit Ihre Qualitätsstandards überall umgesetzt werden.

Rezept-Erstellung: Erstellen und erfassen Sie ganz einfach Ihre eigenen Rezeptideen.

Garprogramm-Verwaltung: Übertragen Sie Garprogramme per Klick in Sekunden auf Ihre vernetzten RATIONAL-Kochsysteme, damit es an jedem Standort gleich gut schmeckt.

Globale Rezeptbibliothek: Internationale Rezepte von RATIONAL-Küchenmeistern mit passenden Geräteeinstellungen als Inspirationsquelle.

Produktionsplanung: Einfache Erstellung der Produktionsplanung am PC oder Laptop.

Hygiene-Management.

Immer auf der sicheren Seite.

Software-Updates: Kostenfrei und automatisch, damit Ihre Kochsysteme immer auf dem neuesten Stand der Technik sind und Sie von Weiterentwicklungen der Firma RATIONAL ständig profitieren.

Dashboard: Alle Kochsysteme immer im Blick: Übersicht über Online- und Servicestatus, Geräteverfügbarkeit und -nutzung, Reinigungsdetails. Für mehr Transparenz und ein sicheres Gefühl.

MyDisplay-Konfigurator: Individuelles Gerätedisplay an PC oder Laptop erstellen und auf die vernetzten iCombi Pro und SelfCookingCenter per Klick übertragen. Für eine intuitive Gerätebedienung und standortübergreifende Standards.

Fernzugriff: Greifen Sie digital von überall auf Ihr iCombi Pro und SelfCookingCenter zu, haben Sie Ihren Garprozess im Blick oder ändern Sie Einstellungen, via PC, Tablet oder Smartphone.

Geräte-Management.

Damit Ihre Qualitätsstandards überall umgesetzt werden.

Automatische HACCP-Dokumentation: HACCP-Daten werden lückenlos bis 6 Monate rückwirkend automatisch erfasst und dokumentiert.

Kontrolle und Herunterladen der HACCP-Daten: Einfache Speicherung der HACCP-Daten per Klick, damit Sie diese immer nachweisen können.

Übersicht Pflegestatus und Reinigungszustand: Mit dem Dashboard haben Sie immer im Blick, ob alle iCombi Pro und SelfCookingCenter sauber sind und gepflegt werden.

Erstellen von Reinigungsplänen: Ganz einfach über den MyDisplay-Konfigurator. Damit Sie sich sicher sein können, dass alle iCombi Pro zur richtigen Zeit sauber und rein sind.

Bezeichnung:	HACCP-Daten:	Garprogramme:	Software-Updates:	Push-Nachrichten:	Servicedaten:	LAN/Ethernet:	WLAN/WiFi:	Fernzugriff:	MyDisplay:
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	●	●	–	●	●	○	○	–	–
iVario	●	●	●	●	●	○	●	–	–
SelfCookingCenter	●	●	●	●	●	●	○	●	●
VarioCookingCenter	●	●	●	●	●	●	○	–	–



› Arbeitsabläufe vereinfachen
› Zeit und Geld sparen
› Sicherheit, alles unter Kontrolle zu haben

● kompatibel / ○ Option / – nicht kompatibel

iCombi Pro – der neue Maßstab

Dank seiner intelligenten Funktionen passt sich der iCombi Pro allen Situationen an. Kennt er das gewünschte Ergebnis, adaptiert er Feuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit und Temperatur automatisch. Garraumtür zu lange auf? Steak dicker als gewöhnlich? Mehr Pommes als sonst? Da passt er selbstständig die Einstellungen an und liefert das Wunschergebnis. Immer wieder und wieder und wieder. Äußerst effizient. Dafür hat er schließlich seine Intelligenz.

Intuitives Bedienkonzept
Das neue Bedienkonzept führt mit Bildsprache, logischen Arbeitsschritten und klaren, interaktiven Anweisungen durch den Produktionsablauf. So kann jeder auf Anhieb fehlerfrei arbeiten.

Garintelligenz
Die iCookingSuite kennt den Weg zum gewünschten Garergebnis und produziert dieses immer wieder und wieder und wieder. In herausragender Qualität. Darüber hinaus können Sie jederzeit in den Garpfad eingreifen oder von der Einzel- zur Mischbeschickung wechseln. Das ist Freiheit, das ist Flexibilität.

Integriertes WLAN
Mit der integrierten WLAN-Schnittstelle geht der iCombi Pro so einfach ins Internet wie Ihr Smartphone, um sich mit ConnectedCooking zu verbinden. Für noch mehr Komfort, Sicherheit und Inspiration.

ENERGY STAR-Partner
Ausgezeichnet – so lauten die Werte in puncto Energieeffizienz. Dafür wurde der iCombi Pro von einem der strengsten Zertifizierungsprogramme getestet.

Effiziente Speisenproduktion
Der iProductionManager übernimmt die Planung von Produktionsabläufen und zeigt an, wann welche Speisen am besten zusammen zubereitet werden. Strafft Arbeitsabläufe, spart Zeit und Energie.

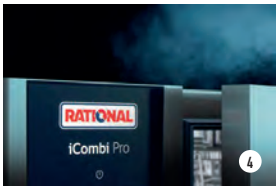
Ultraschnelle Reinigung
In ca. 12 Minuten von schmutzig zu sauber – das schafft nur der iCombi Pro. Sogar die Standardreinigung spart 50%* Zeit und Reiniger. Eine saubere Sache, für weniger Ausfallzeiten, mehr produktive Zeit.

Gut durchdacht
Mehr Lüfterräder, optimierte Garraumgeometrie, höhere Entfeuchtungsleistung erlauben Ihnen bis zu 50% mehr Beschickung*. In noch besserer Speisenqualität. Für noch höhere Produktivität.















1. LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung
2. 6-Punkt-Kerntemperaturfühler
3. dynamische Luftverwirbelung
4. Frischdampfgenerator
5. 3-Scheiben-Garraumtür
6. 300°C maximale Garraumtemperatur
7. integrierte Handbrause mit Punkt- und Brausestrahl

*Im Vergleich zum Vorgängermodell.

iCombi Pro






Bezeichnung:	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1	iCombi Pro 10-1/1	iCombi Pro 20-1/1
B x Tx H/mm:	655 x 555 x 567	850 x 775 x 754	850 x 775 x 1014	877 x 847 x 1807
Kapazität:	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1 / 12 x GN 1/2	10 x GN 1/1 / 20 x GN 1/2	20 x GN 1/1 / 40 x GN 1/2
Essen pro Tag:	20 - 80	30 - 100	80 - 150	150 - 300
Elektro				
Anschlusswert:	5,70 kW / 400 V	10,80 kW / 400 V	18,90 kW / 400 V	37,20 kW / 400 V
Gewicht/kg:	62	100	130	254
Artikel-Nr.:	CA1ERRA.0000003	CB1ERRA.0000002	CD1ERRA.0000001	CF1ERRA.0000006
Gas				
Anschlusswert Erdgas/Flüssiggas 3P:	–	13,00 kW / 230 V	22,00 kW / 230 V	42,00 kW / 230 V
Gewicht/kg:	–	114	149	273
Artikel-Nr. Flüssiggas 3P:	–	CB1GRRA.0000361	CD1GRRA.0000110	CF1GRRA.0000462
Artikel-Nr. Erdgas H:	–	CB1GRRA.0000015	CD1GRRA.0000069	CF1GRRA.0000027
Artikel-Nr. Erdgas L:	–	CB1GRRA.0000464	CD1GRRA.0000465	CF1GRRA.0000468





Bezeichnung:	iCombi Pro 6-2/1	iCombi Pro 10-2/1	iCombi Pro 20-2/1
B x T x H/mm:	1072 x 975 x 754	1072 x 975 x 1014	1082 x 1052 x 1807
Kapazität:	6 x GN 2/1 / 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1 / 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 / 40 x GN 1/1
Essen pro Tag:	60 - 160	150 - 300	300 - 500
Elektro			
Anschlusswert:	22,40 kW / 400 V	37,40 kW / 400 V	67,90 kW / 400 V
Gewicht/kg:	135	173	325
Artikel-Nr.:	CC1ERRA.0000005	CE1ERRA.0000007	CG1ERRA.0000008
Gas			
Anschlusswert Erdgas/Flüssiggas 3P:	28,00 kW / 230 V	40,00 kW / 230 V	80,00 kW / 230 V
Gewicht/kg:	151	192	358
Artikel-Nr. Flüssiggas 3P:	CC1GRRA.0000460	CE1GRRA.0000461	CG1GRRA.0000463
Artikel-Nr. Erdgas H:	CC1GRRA.0000016	CE1GRRA.0000070	CG1GRRA.0000018
Artikel-Nr. Erdgas L:	CC1GRRA.0000466	CE1GRRA.0000467	CG1GRRA.0000469

Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

iCombi Classic – produktiv, robust, verlässlich

Der iCombi Classic ist ein wahres Multitalent und wird schnell zum unentbehrlichen Helfer in Ihrer Küche. Auf weniger als ca. 1 m² Stellfläche ersetzt er zahlreiche herkömmliche Gargeräte, ist robust, leistungsfähig, kraftvoll und effizient. Lässt sich leicht bedienen. Und überzeugt mit Funktionen, die hohe Garqualität gewährleisten. Damit Sie mit Ihrer Erfahrung als Koch immer das Ergebnis bekommen, das Sie sich vorstellen.

Einfache Handhabung
Drehrad mit Push-Funktion, Farbdisplay, aussagekräftige Symbole auf der Bedienoberfläche – damit Sie intuitiv und fehlerfrei arbeiten.

Einfache Programmierung
Individuelle Programmierung von bis zu 100 Programmen mit mehrstufigen Garabläufen von bis zu 12 Schritten. Für endlos reproduzierbare Ergebnisse.

ClimaPlus
Spitzenwerte bei der Entfeuchtungsleistung und Einstellung der Feuchtigkeit in 10%-Schritten schaffen ein präzises Garraumklima. Für schnelle Ergebnisse.

ENERGY STAR-Partner
Ausgezeichnet – so lauten die Werte in puncto Energieeffizienz. Dafür wurde der iCombi Classic von einem der strengsten Zertifizierungsprogramme getestet.

Erweiterte Vernetzung
Die optionale LAN- oder WLAN-Schnittstelle ermöglicht die Einbindung in ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von RATIONAL. Etwa zur zentralen Erstellung von individuellen Programmen und der Hygienedokumentation.

Lüfterräder
Bis zu 3 Lüfterräder sorgen zusammen mit der Garraumgeometrie für optimale Verteilung der Wärme und damit für einen hohen Energieeintrag in das Gargut. Für gleichmäßige Ergebnisse und hohe Produktivität.

Reinigung und Entkalkung
Automatische Reinigung, auch über Nacht, phosphatfreie Reinigertabs und reduzierter Reinigerverbrauch – sauberer geht's nicht. Das Care-System vermeidet auch Verkalkung.

LED-Garraumbeleuchtung
Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser: mit der hohen Lichtintensität und der neutralen Lichtfarbe ist der äußere Gargrad des Lebensmittels schnell zu erkennen.













1. LED-Garraumbeleuchtung
2. Geräte-Überwachung und Download der HACCP-Daten über ConnectedCooking (nur mit optionaler LAN- oder WLAN-Schnittstelle)
3. neue Dichttechnik bei Standgeräten
4. Frischdampfgenerator
5. Doppelglastür mit wärmereflektierender Beschichtung
6. integrierte Handbrause

iCombi Classic







Bezeichnung:	iCombi Classic 6-1/1	iCombi Classic 10-1/1	iCombi Classic 20-1/1
B x T x H/mm:	850 x 775 x 754	850 x 775 x 1014	877 x 847 x 1807
Kapazität:	6 x GN 1/1 / 12 x GN 1/2	10 x GN 1/1 / 20 x GN 1/2	20 x GN 1/1 / 40 x GN 1/2
Essen pro Tag:	30 - 100	80 - 150	150 - 300
Elektro			
Anschlusswert:	10,80 kW / 400 V	18,90 kW / 400 V	37,20 kW / 400 V
Gewicht/kg:	95	123	246
Artikel-Nr.:	CB2ERRA.0000071	CD2ERRA.0000073	CF2ERRA.0000075
Gas			
Anschlusswert Erdgas/Flüssiggas 3P:	13,00 kW / 230 V	22,00 kW / 230 V	42,00 kW / 230 V
Gewicht/kg:	110	143	267
Artikel-Nr. Flüssiggas 3P:	CB2GRRA.0000470	CD2GRRA.0000471	CF2GRRA.0000474
Artikel-Nr. Erdgas H:	CB2GRRA.0000077	CD2GRRA.0000079	CF2GRRA.0000081
Artikel-Nr. Erdgas L:	CB2GRRA.0000476	CD2GRRA.0000477	CF2GRRA.0000480







Bezeichnung:	iCombi Classic 6-2/1	iCombi Classic 10-2/1	iCombi Classic 20-2/1
B x T x H/mm:	1072 x 975 x 754	1072 x 975 x 1014	1082 x 1052 x 1807
Kapazität:	6 x GN 2/1 / 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1 / 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 / 40 x GN 1/1
Essen pro Tag:	60 - 160	150 - 300	300 - 500
Elektro			
Anschlusswert:	22,40 kW / 400 V	37,40 kW / 400 V	67,90 kW / 400 V
Gewicht/kg:	128	165	313
Artikel-Nr.:	CC2ERRA.0000072	CE2ERRA.0000074	CG2ERRA.0000076
Gas			
Anschlusswert Erdgas/Flüssiggas 3P:	28,00 kW / 230 V	40,00 kW / 230 V	80,00 kW / 230 V
Gewicht/kg:	147	187	346
Artikel-Nr. Flüssiggas 3P:	CC2GRRA.0000472	CE2GRRA.0000473	CG2GRRA.0000475
Artikel-Nr. Erdgas H:	CC2GRRA.0000078	CE2GRRA.0000080	CG2GRRA.0000082
Artikel-Nr. Erdgas L:	CC2GRRA.0000478	CE2GRRA.0000479	CG2GRRA.0000481



Abb. mit Haube UltraVent / UltraVent Plus

UltraVent / UltraVent Plus

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig. UltraVent Plus mit spezieller Filtertechnik zur Reduzierung lästigen Qualms. Anschlusswert: 230 V

Bezeichnung:	Ultra Vent Artikel-Nr.:	Ultra Vent Plus Artikel-Nr.:
XS 6-2/3	60.73.865	60.74.394
6-1/1 oder 10-1/1	60.75.134	60.75.142
6-2/1 oder 10-2/1	60.75.135	60.75.143
20-1/1	60.75.136	-
20-2/1	60.75.137	-
XS 6-2/3 Combi Duo	60.73.943	60.74.404
6-1/1 oder 10-1/1 Combi Duo	60.76.169	60.76.173
6-2/1 oder 10-2/1 Combi Duo	60.76.170	60.76.174



Abb. mit Stapelkit (6-1/1 auf 10-1/1)

Combi-Duo-Kit*

Bausatz zur fachgerechten Kombination zweier RATIONAL-Kochsysteme übereinander (kein Unterbau im Bausatz enthalten). Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten.

Kombinationsmöglichkeiten:			Artikel-Nr.:
XS 6-2/3 auf XS 6-2/3			60.73.768
6-1/1 auf 6-1/1	oder 6-1/1 auf 10-1/1		60.73.991
6-2/1 auf 6-2/1	oder 6-2/1 auf 10-2/1		60.74.725
XS 6-2/3 auf 6-1/1	oder XS 6-2/3 auf 10-1/1		60.75.755
XS 6-2/3 auf 6-2/1	oder 6-1/1 auf 6-2/1	oder XS 6-2/3 auf 10-2/1	60.75.756

Kombinationsmöglichkeiten:	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1
Artikel-Nr. XS 6-2/3:	60.73.768	60.75.755	60.75.755	60.75.755	60.75.756
Artikel-Nr. 6-1/1:	-	60.73.991	60.73.991	60.75.756	-
Artikel-Nr. 6-2/1:	-	-	-	60.74.725	60.74.725



UG I (1/1)

UG II (1/1)



UG III (1/1)

UG IV (1/1)

Untergestelle Standard*

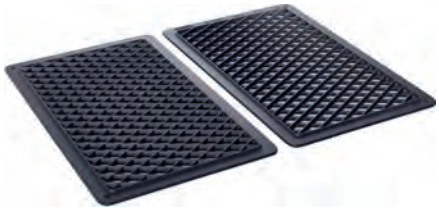
Bezeichnung:	passend für:	Einschübe:	Ausführung:	Artikel-Nr.:
XS 6-2/3	UG I	1 Ablagefläche	allseitig offen	60.31.018
XS 6-2/3	UG II	14 Paar Auflageschienen	zweiseitig offen, mit Seitenwänden	60.31.044
6 oder 10-1/1	UG I	1 Ablagefläche	allseitig offen	60.31.089
6 oder 10-1/1	UG II	14 Paar Auflageschienen	zweiseitig offen, mit Seitenwänden	60.31.086
6 oder 10-1/1	UG III	14 Paar Auflageschienen	einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand + Decke	60.31.091
6 oder 10-1/1	UG IV	14 Paar Auflageschienen	allseitig geschlossen, mit Flügeltüren	60.31.093
6 oder 10-2/1	UG I	1 Ablagefläche	allseitig offen	60.31.090
6 oder 10-2/1	UG II	14 Paar Auflageschienen	zweiseitig offen, mit Seitenwänden	60.31.087
6 oder 10-2/1	UG III	14 Paar Auflageschienen	einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand + Decke	60.31.092
6 oder 10-2/1	UG IV	14 Paar Auflageschienen	allseitig geschlossen, mit Flügeltüren	60.31.094

Untergestelle UltraVent

Erhöht für die Installation einer Abluft- oder Kondensationshaube.

Bezeichnung:	passend für:	Einschübe:	Ausführung:	Artikel-Nr.:
6 oder 10-1/1	UG III	20 Paar Auflageschienen	einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand + Decke	60.31.214
6 oder 10-2/1	UG III	20 Paar Auflageschienen	einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand + Decke	60.31.216

*Alle Untergestelle sind auch fahrbar, mit Laufrollen und Feststellbremsen lieferbar.



Kreuz- und Streifen-Grillrost

› 2 verschiedene Grillmuster mit nur einem Rost
› kein Vorheizen notwendig
› auch für große Mengen
› bis zu 160 Rumpsteaks in nur 15 Minuten
› optimale Antihafteigenschaften
› leichte Reinigung

Bezeichnung:	B x T/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/2*	325 x 265	60.73.802
GN 2/3	325 x 354	60.73.801
GN 1/1*	325 x 530	60.73.314



CombiFry

› für Zubereitung großer Mengen vorfrittierter Produkte

Bezeichnung:	B x T/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/2*	325 x 265	6019.1250
GN 2/3	325 x 354	60.73.619
GN 1/1*	325 x 530	6019.1150



CombiGrillrost

› ermöglicht perfekte Grillmuster
› kein Vorheizen notwendig

Bezeichnung:	B x T/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/1	325 x 530	6035.1017







Hähnchen-Superspike und Enten-Superspike

Bezeichnung:	Kapazität:	max. Gewicht/kg:	XS 6-2/3:	61:	101:	201:	202:	Artikel-Nr.:
Hähnchen-Superspike	H4: GN 1/2	1,30	4	16	24	48	-	6035.1015
Hähnchen-Superspike*	H6: GN 1/1	1,30	-	12	18	36	72	6035.1016
Hähnchen-Superspike	H8: GN 1/1	1,30	-	16	24	48	96	6035.1006
Hähnchen-Superspike*	H10: GN 1/1	0,90	-	20	30	60	120	6035.1010
Enten-Superspike	E8: GN 1/1	2,20	-	8	16	32	64	6035.1009







Granit-emaillierte Behälter

› sehr gute Wärmeleitfähigkeit sorgt für eine gleichmäßige Bräunung
› voll ausgeformte Ecken der Behälter, sodass auch Eckstücke ausgegeben werden können
› besonders geeignet für Blechkuchen, Rührteige und Blechpizzen

Bezeichnung:	GN 1/2*	GN 1/2*	GN 1/2*	GN 2/3	GN 2/3	GN 2/3	GN 2/3
B x T x H/mm:	325 x 265 x 20	325 x 265 x 40	325 x 265 x 60	325 x 354 x 20	325 x 354 x 40	325 x 354 x 60	325 x 354 x 100
Artikel-Nr.:	6014.1202	6014.1204	6014.1206	6014.2302	6014.2304	6014.2306	6014.2310

Bezeichnung:	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1
B x T x H/mm:	325 x 530 x 20	325 x 530 x 40	325 x 530 x 60	325 x 530 x 100	650 x 530 x 20	650 x 530 x 40	650 x 530 x 60
Artikel-Nr.:	6014.1102	6014.1104	6014.1106	6014.1110	6014.2102	6014.2104	6014.2106

*ohne Abbildung

iVario Pro – die neue Leistungsklasse

Intelligente Technik kocht, brät und frittiert in einem Gerät. Schnell und dennoch präzise. Bis zu 4 x schneller. Mit bis zu 40% weniger Stromverbrauch gegenüber herkömmlichem Topf, Kipper, Pfanne, Fritteuse oder Sous-Vide-Garer. Jede Speise individuell und hochwertig. Und alles zusammen punktgenau, schnell, kostengünstig, flexibel, mit wenig Personal. Ein Restaurant hat eben seine Regeln. Der neue iVario Pro unterstützt sie alle.

Intuitives Bedienkonzept
2 Tiegel, 2 Ansichten auf dem Display. Einfach, logisch und effizient. So ist die Arbeit mit dem iVario Pro 2-S mühelos. Von Anfang an.

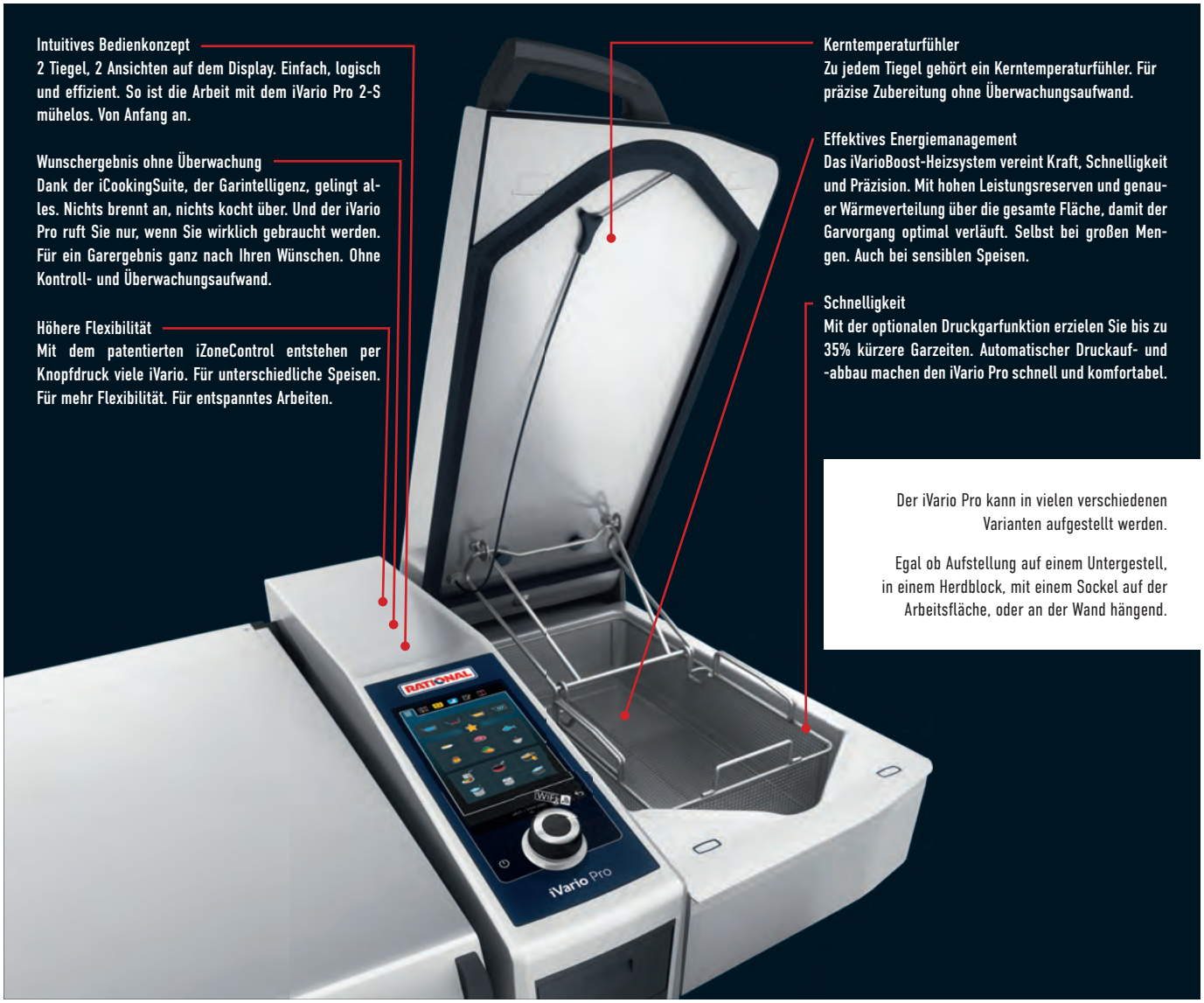
Wunschergebnis ohne Überwachung
Dank der iCookingSuite, der Garintelligenz, gelingt alles. Nichts brennt an, nichts kocht über. Und der iVario Pro ruft Sie nur, wenn Sie wirklich gebraucht werden. Für ein Garergebnis ganz nach Ihren Wünschen. Ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand.

Höhere Flexibilität
Mit dem patentierten iZoneControl entstehen per Knopfdruck viele iVario. Für unterschiedliche Speisen. Für mehr Flexibilität. Für entspanntes Arbeiten.

Kerntemperaturfühler
Zu jedem Tiegel gehört ein Kerntemperaturfühler. Für präzise Zubereitung ohne Überwachungsaufwand.

Effektives Energiemanagement
Das iVarioBoost-Heizsystem vereint Kraft, Schnelligkeit und Präzision. Mit hohen Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, damit der Garvorgang optimal verläuft. Selbst bei großen Mengen. Auch bei sensiblen Speisen.

Schnelligkeit
Mit der optionalen Druckgarfunktion erzielen Sie bis zu 35% kürzere Garzeiten. Automatischer Druckauf- und -abbau machen den iVario Pro schnell und komfortabel.



Der iVario Pro kann in vielen verschiedenen Varianten aufgestellt werden.

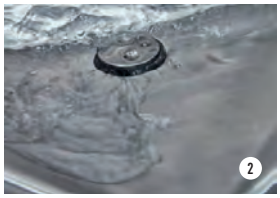
Egal ob Aufstellung auf einem Untergestell, in einem Herdblock, mit einem Sockel auf der Arbeitsfläche, oder an der Wand hängend.







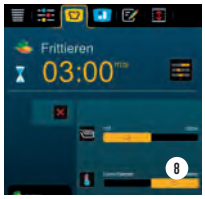
1. Wasserein- und 2-ablauf
3. Höhenverstellung (Zubehör)
4. einfache Reinigung
5. ConnectedCooking
6. automatische Hebe- und Senkfunktion
7. integrierte Handbrause, eingebaute Steckdose mit separatem FI-Schutz (optional) und USB-Schnittstelle
8. Touchscreen











*Kochsystem mit der Option Unterbau mit Kunststofffüßen.

Multifunktionales Kochen

RATIONAL

iVario Pro



Bezeichnung:	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
B x T x H/mm:	1100 x 756 x 485	1100 x 938 x 4850	1030 x 894 x 1078	1365 x 894 x 1078
Kapazität:	2 x 13 dm², 2 x 17 l	2 x 19 dm², 2 x 25 l	39 dm², 100 l	59 dm², 150 l
Anzahl Essen/Ausgabe:	ab 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Gewicht/kg:	117	134	216	256
Anschlusswert:	14,00 kW / 400 V	21,00 kW / 400 V	27,00 kW / 400 V	41,00 kW / 400 V
Anschlusswert (Option Balanced Power):	-	-	21,00 kW / 400 V	34,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	WZ9ENRA.0002037	WY9ENRA.0002066	WX9ENRA.0002563	WW9ENRA.0002572

Zubehör



Arm für Hebe- und Senkautomatik AutoLift

Der Arm wird am Deckel angebracht. Für bis zu drei große Koch- oder Frittierkörbe. AutoLift hebt die Produkte aus der Garflüssigkeit. Punktgenaues Garen von Gekochtem, Frittiertem oder Pochiertem.



Frittier- und Kochkörbe

Die Körbe werden in den Arm für die Hebe- und Senkautomatik eingehängt, anschließend beladen. Am Ende des Garvorgangs kommt der Korb automatisch aus der Garflüssigkeit, das Produkt kann mühelos entnommen werden.



Spachtel

Zum einfachen und ergonomischen Wenden und Entnehmen von Produkten. Stabilitat und geringes Eigengewicht aufgrund der durchdachten Konstruktion.



Sieb

Dient als Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Wasser ablassen.



Tiegelbodenrost

Um den direkten Kontakt zwischen Gargut und Tiegelboden zu vermeiden, z.B. beim Niedertemperaturgaren, wird der Tiegelbodenrost auf den Tiegelboden gesetzt und darauf das Lebensmittel gegeben.



Reinigungsset

Bestehend aus 10,00 Liter Flüssigreiniger, 1 Set Reinigungspads weich, Reinigungsarm und 1 Reinigungsschwamm.

Grundausstattung Zubehör Typ 2-XS:

› 1 x Frittierkorb Typ 2-XS, Artikel-Nr.: 60 75 019
› 1 x Reinigungsschwamm, Artikel-Nr.: 60 73 927
› 1 x Kochkorb Typ 2-XS, Artikel-Nr.: 60 74 970
› 2 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 2-XS, Artikel-Nr.: 60 74 791
› 1 x Sieb Typ 2-XS, Artikel-Nr.: 60 74 666
Typ 2-XS im Lieferumfang enthalten

Grundausstattung Zubehör Typ 2-S:

› 1 x Spachtel, Artikel-Nr.: 60 71 643
› 1 x Kochkorb Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 74 986
› 1 x Sieb Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 74 666
› 1 x Reinigungsschwamm, Artikel-Nr.: 60 73 927
› 1 x Frittierkorb Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 75 330
› 2 x Tiegelbodenrost Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 74 663
› 2 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 75 359

Grundausstattung Zubehör Typ L:

› 1 x Spachtel, Artikel-Nr.: 60 71 643
› 2 x Kochkorb Typ L, XL, Artikel-Nr.: 60 74 983
› 2 x Tiegelbodenrost Typ L, XL, Artikel-Nr.: 60 74 663
› 1 x Sieb Typ L, Artikel-Nr.: 60 75 975
› 1 x Reinigungsschwamm, Artikel-Nr.: 60 73 927

Grundausstattung Zubehör Typ XL

› 1 x Spachtel, Artikel-Nr.: 60 71 643
› 3 x Kochkorb Typ L, XL, Artikel-Nr.: 60 74 983
› 3 x Tiegelbodenrost Typ L, XL, Artikel-Nr.: 60 74 663
› 1 x Sieb Typ XL, Artikel-Nr.: 60 74 908
› 1 x Reinigungsschwamm, Artikel-Nr.: 60 73 927
› 1 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ XL, Artikel-Nr.: 60 75 129

Kombidämpfer



gastronomyLine Nano – arbeiten auf höchstem Niveau bei geringstem Platzbedarf

› 1 Gerät für alle Anwendungen: Kochen, Dämpfen, Pochieren, Backen, Grillen, Braten und Regenerieren
› Plug & Cook: kein Installateur erforderlich
› 45% energieeffizienter dank 230 V-Anschluss und kompakter Größe
› integrierter Frisch- und Abwasserbehälter, kein fester Wasserzu- und -ablauf erforderlich
› Gerät verfügt über eine interne Dampfabsaugung zum Schutz des Benutzers vor austretendem Dampf
› Türdrehrichtung nach Wahl an den Standort anpassbar
› mit optimaler (Kombi-) Dampfeinspritzung, 20% schneller als herkömmliche Kombidämpfer
› dank kompakter Größe, integrierter Ausstattung und 230 V-Stecker an jedem gewünschten Ort platzierbar
› die Piktogramme des Touchscreen-Bedienfelds machen den Kombidämpfer intuitiv bedienbar
› Advanced Airflow System (AAS) für konstantes und gleichmäßiges Backen und Regenerieren
› integrierter Wasserfilter für 100% sauberen Dampf im Garraum





Bezeichnung:	Nano 5.05 Standard
B x T x H/mm:	370 x 595 x 500
Kapazität:	5 x GN 1/2 (40 mm)
Anschlusswert:	2,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZGN0E0000000

Bezeichnung:	Nano 5.05 Touch
B x T x H/mm:	370 x 595 x 575
Kapazität:	5 x GN 1/2 (40 mm)
Anschlusswert:	2,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZGN0E2000000





Bezeichnung:	Nano 3.10 Standard
B x T x H/mm:	600 x 595 x 515
Kapazität:	3 x GN 1/1 (65 mm)
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZGN1E0000000

Bezeichnung:	Nano 3.10 Touch
B x T x H/mm:	600 x 595 x 590
Kapazität:	3 x GN 1/1 (65 mm)
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZGN1E2000000

Sie brauchen einen Kombidämpfer und finden nicht den nötigen Platz? Eine erforderliche 400 V-Stromversorgung ist nicht verfügbar? Die Absaugung für den Einsatz eines Kombidämpfers kann nicht installiert werden? Sind Sie auch ratlos wegen der hohen Energierechnungen? Kein Wasserzu- und -ablauf vorhanden?

**Wir bieten Ihnen die perfekte Lösung:
einen kompakten professionellen Kombidämpfer.**

Optionen:
› vollständig integrierter Kondensator und Extraktor für interne und externe Dampfvernichtung
› Stapelsatz für einfache Kapazitätserweiterung
› Black edition – ideal für Frontcooking
› eingebaute Möglichkeit



Konzepte



auf Wandhalterung im Foodtruck Konzept



Einbau in das Kitchen Konzept



Tiny Kitchen Konzept

careconceptLine Smartfit – der einzigartige professionelle Einbau-Heißluftofen

Wurde zum Erwärmen von Tiefkühl- und Kühlprodukten entwickelt, eignet sich aber auch ideal zum Backen von Brot, Pizza, Snacks und vielen anderen Backwaren. Es können Menüschalen, hitzebeständige PET-Schalen, GN-Schalen aus Edelstahl und Porzellanschalen verwendet werden. Der Smartfit ist speziell als professioneller Einbau-Heißluftofen konzipiert, wobei alle technischen Herausforderungen mit der Konstruktion gelöst wurden, wie z.B. integrierte Absaugung, Entlüftung und Teleskop-Service-System. Dadurch kann er unauffällig und platzsparend in einer häuslichen Umgebung wie einer Wohngemeinschaft aufgestellt werden.

› Advanced Air Flow System (AAS) für konstantes und gleichmäßiges Backen und Regenerieren
› einfache Installation mit nur einem 230 V-Stecker
› Drehschalter funktionell und einfach zu bedienen
› Roll-in/Roll-out Einbausystem für schnellen Service und Wartung durch eine Person
› mit einer kompakten Breite von 595 mm ideal für den Einbau im Standard-Schrankmaß
› flach und bündig mit dem Schrank, ohne hervorstehende Teile
› die Tür bleibt kühl und kann von Unbefugten nicht einfach geöffnet werden
› Türanschlag links- oder rechtsdrehend frei wählbar

Optionen:
› mobiles Küchenkonzept mit Kippschutz
› vorprogrammierbare Startzeit
› freistehende Variante
› erhältlich in der gastronomyLine-Ausführung mit Endlos-Timer, Drehgriff, GN-Einhängegestellen, wahlweise in Edelstahl oder schwarz

Option: erhältlich in der gastronomyLine-Ausführung mit Drehgriff, GN-Einhängegestellen und wahlweise in Edelstahl oder schwarz. Die perfekte Wahl für Bakeshops und Tankstellen.







Bezeichnung:	Smartfit 16
B x T x H/mm:	595 x 575 x 810
Kapazität:	16 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZCB1E0000200

Bezeichnung:	Smartfit 20
B x T x H/mm:	595 x 575 x 930
Kapazität:	20 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZCB2E0000200



Kita



Wohnheim für Menschen mit Behinderung



Pflegeheim



hotAir Midi, Junior und Maxi – Auftauen und Regenerieren auf höchstem Niveau

Die Auftau- und Regeneriergeräte wurden speziell für die Erwärmung von gefrorenen und gekühlten Produkten entwickelt. Sie eignen sich ebenso gut zum Backen von Brotprodukten, Pizza, Snacks etc. Verwenden können Sie Menüschalen, thermisch beständige PET-Schalen, GN-Behälter aus Edelstahl und Porzellangeschirr. Mit 8 unterschiedlichen Gerätegrößen und der zusätzlichen Möglichkeit, die Geräte als Stapelkits zu kombinieren, kann jede gewünschte Versorgungskapazität erreicht werden.

› Advanced Airflow System (AAS) für konstantes und gleichmäßiges Backen und Regenerieren
› einfache Installation mit nur einem Stecker
› Drehschalter funktionell und einfach zu bedienen
› geeignet für Mehrportionen-Schalen und Komponentenmenü-Schalen
› robuste und solide Bautechnik
› Garraum hygienisch dicht und leicht zu reinigen
› die Tür bleibt kühl und kann von Unbefugten nicht einfach geöffnet werden
› leicht entnehmbares nahtloses Einhängegestell Ihrer Wahl
› erweitern Sie die Kapazität einfach mit einem fahrbaren Stapelsatz mit Kondensationshaube







Bezeichnung:	Midi 12	Midi 18	Midi 22
B x T x H/mm:	680 x 490 x 594	680 x 490 x 755	680 x 490 x 895
Kapazität:	12 Einzel-Portionenschalen	18 Einzel-Portionenschalen	22 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	3,20 kW / 230 V	3,20 kW / 230 V	3,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZHA1E0020001	ZHA2E0020001	ZHA3E0020001





Optionen:
› Touch-Bedienung
› vorprogrammierbare Startzeit
› automatisches Drehrichtungskontrolle-System (nur 400 V-Modelle)
› erhältlich in der gastronomyLine-Ausführung mit Glastür, Garraumbeleuchtung und Drehgriff

Bezeichnung:	Junior 28	Junior 40
B x T x H/mm:	948 x 593 x 708	948 x 593 x 920
Kapazität:	28 Einzel-Portionenschalen	40 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	10,10 kW / 400 V	10,30 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	ZHB4E0020001	ZHB5E0020001







Bezeichnung:	Maxi 54	Maxi 72	Maxi 108
B x T x H/mm:	1048 x 738 x 877	1048 x 738 x 1087	1210 x 884 x 1779
Kapazität:	54 Einzel-Portionenschalen	72 Einzel-Portionenschalen	108 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	13,20 kW / 400 V	20,40 kW / 400 V	27,30 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	ZHC6E0020001	ZHC7E0020001	ZHC9E0020001

Heißluftöfen

Navioven

Der mobile Auftisch-Multifunktionsofen mit Dampffunktion 7 x GN 1/1

› hervorragend geeignet zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren, Regenerieren
› aus Edelstahl
› Tür mit Isolierglas
› Innenraum beleuchtet
› 7 Schienenpaare als herausnehmbares Register seitlich angebracht
› integrierter, auffüllbarer Wasserbehälter für Befeuchtung
› Warmhaltemodus
› ausgestattet mit Echtzeituhr
› steckerfertiger 230 V-Anschluss
› integrierter Kerntemperaturfühler
› stufenlose Umluftregelung

B x T x H/mm:	Auflagensickenpaare:	Heizbereich:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
460 x 775 x 632	7	+20°C bis +230°C	3,30 kW / 230 V	85011021

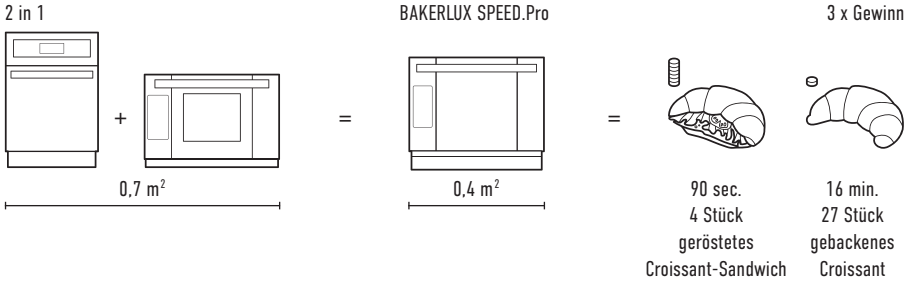






Speedcooking

BAKERLUX SPEED.Pro – Maximale Performance auf kleinstem Raum



BAKE-Modus 3 Einschübe

27 Croissants
27 Mini-Strudel
36 Danisches Gebäck
45 weiche Mini-Brötchen

SPEED-Modus 1 Einschub

9 gefüllte Croissants
4 Club-Sandwiches
4 getoastete Sandwiches
250 g Lasagne

B x T x H/mm:	Kapazität BAKE/mm:	Kapazität SPEED/mm:	Blech-abstand/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600 x 797 x 541	3 Bleche 460 x 330	1 Blech 450 x 330	75	6,60 kW / 400 V	XESW-03HS-EDDN
600 x 797 x 541	3 Bleche 460 x 330	1 Blech 450 x 330	75	3,60 kW / 230 V	XESW-03HS-MDDN





Dreifaches Garen:
1 UMLUFT: golden äußere Bräunung
2 MIKROWELLE: schnelle innere Hitze
3 KONDUKTION: knuspriges Toasten durch Kontakthitze



SPEED-X

Das erste Schnellgarsystem, welches Dämpfertechnologie mit Mikrowellentechnik vereint und mit einem Reinigungssystem ausgestattet ist. Durch die HYPER.Speed-Technologie und die Möglichkeit, die verschiedenen Garsysteme zu kombinieren, reduziert sich die Garzeit um bis zu 50%.

Der Garraum des SPEED-X wird in Edelstahl AISI 316L gefertigt. Diese Stahlsorte wird auch im Schiffsbau verwendet, da sie selbst gegen Salzwasser resistent ist. Im Zusammenspiel mit RO-Care ist selbst bei hohen Chloridwerten eine Wasseraufbereitung mithilfe einer Osmoseanlage nicht nötig.

› Edelstahl Chassis
› Tür mit Launchverschluss aus Edelstahl mit integriertem ultrahellen kapazitiven 16"-Bedienfeld
› 2 symmetrisch reversierend arbeitende Rotoren mit hoher Fördermenge verteilen die erhitzte Luft gleichmäßig über alle Backbleche, vom ersten bis zum letzten
› Magnetrons: durch senkrechte Strahlung wird der Kern der Speisen äußerst schnell erhitzt
› ROTOR.Klean: automatisches Reinigungssystem
› integrierte Schublade für Reiniger DET&Rinse
› RO.Care: integriertes Filtersystem zur Vermeidung von Kalkbildung: bis zu 2000 Liter Wasser mit einer Kartusche, automatische Erkennung der Nutzungsdauer
› Digital.ID Operating System
› integriertes Mikrofon zur Interaktion
› Built-in Wi-Fi internet connection
› Download von HACCP-Daten

Zubehör

› DET&Rinse ULTRA: Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden
› Untergestell: die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe
› Cooking Essentials: Spezialbleche
› Speed Essentials: Spezialbleche

B x T x H/mm:	Anzahl der Bleche:	Blechabstand/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
535 x 740 x 811	10 x GN 2/3	35	9,50 kW / 230 V	XEPA-0523-EXRN
	oder 5 x GN 2/3	70	400 V	







Kombi Modus

Konvektion und Dampf für perfekte Garergebnisse.

250 Macarons in 12 Minuten
7,50 kg Wedges in 20 Minuten
15 Hähnchenschenkel gegrillt in 35 Minuten

HYPER.Speed Modus

Dämpfertechnologie mit Mikrowellentechnik vereint.

1,50 kg Salzkartoffeln in 420 Sekunden
6 Lachsschnitten mit Gemüse in 150 Sekunden
6 Hähnchenbrustfilets mit Pilzen in 180 Sekunden

Digital.ID

Das fortschrittlichste Betriebssystem, das jemals in ein Garsystem installiert wurde. Leistungsstark dank einer schnellen und intuitiven Benutzeroberfläche.



SENSE.Klean

Das automatische Reinigungssystem erkennt die KI, den Verschmutzungsgrad gibt das Reinigungsprogramm vor. Das spart Ressourcen!



Stecker nicht inklusive.

EVEREO – die Revolution

Kombination zweier Gegensätze: Slow Food und Fast Service für beispiellose Ressourcen- und Energieeinsparung. Bis zu 72 Stunden konservieren! EVEREO nutzt modernste Isolationstechnologien, die zur Konservierung von Lebensmitteln geeignet sind. Die äußerst genaue Temperatur- und Atmosphärenregelung verhindert Wärmeverluste bei konstant 58°C bis 62°C. EVEREO arbeitet mit 2 stabilisierten Temperaturoptionen, die immer sicher gehalten und über der Gefahrenzone für das Bakterienwachstum geeignet sind.

Alle EVEREO Geräte auch mit Türanschlag links sowie mit anderen Blechabständen erhältlich.

Weitere Informationen und Geräte finden Sie unseren Onlineshop ...



Bezeichnung:	EVEREO 600 10 x GN 1/1
B x T x H/mm:	750 x 618 x 916
Anschlusswert:	2,90 kW / 230 V
Anzahl der Bleche:	10 Einschübe
Bleche B x T/mm:	GN 1/1
Blechabstand/mm:	67
Artikel-Nr.:	XEEC-1011-EPR



Bezeichnung:	EVEREO Cube 10 x 460 x 330
B x T x H/mm:	600 x 632 x 590
Anschlusswert:	1,50 kW / 230 V
Anzahl der Bleche:	10 Einschübe
Bleche B x T/mm:	460 x 330
Blechabstand/mm:	28
Artikel-Nr.:	XEEC-10HS-EPD / XEEC-10HS-EPR



Bezeichnung:	EVEREO 900 10 x GN 1/3
B x T x H/mm:	535 x 888 x 916
Anschlusswert:	2,90 kW / 230 V
Anzahl der Bleche:	10 Einschübe
Bleche B x T/mm:	GN 1/3
Blechabstand/mm:	67
Artikel-Nr.:	XEEC-1013-EPR



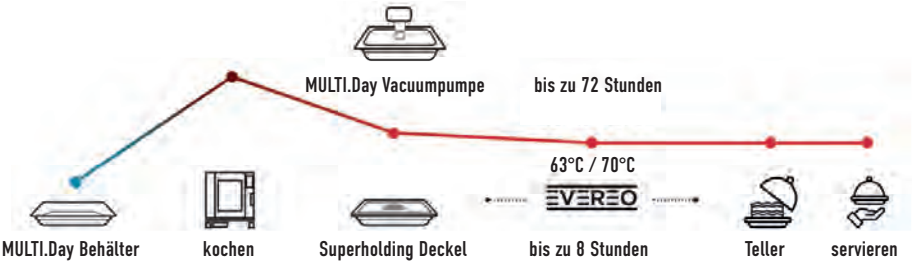
MULTI.Day Behälter

Die Produktion erfolgt über einen MULTI.Day Behälter. Wenn der Garvorgang beendet ist, wird der Behälter mit der patentierten MULTI.Day Vakuumpumpe verschlossen. Im EVEREO wird der Konservierungsprozess gestartet, ohne dass die Produkte heruntergekühlt werden müssen. EVEREO bewahrt Ihre Produkte bis zu 72 Stunden bei Temperaturen von 58°C oder maximal 62°C, bei Bedarf können die Produkte im Handumdrehen serviert werden.



Superholding Deckel

Im EVEREO können Sie die MULTI.Day Behälter im Superholding Modus nutzen. In herkömmlichen Holdomaten ist eine Warmhaltung nicht länger als 3 Stunden möglich. Dank der präzisen Atmosphären- und Temperarturregelung im EVEREO können Sie Ihre Produkte bis zu 8 Stunden vorhalten.



Zubehör



MULTI.Day Behälter



MULTI.Day Vacuumpumpe



MULTI.Day Beutel



Superholding Deckel



Merrychef conneX – der vielseitige High-Speed-Ofen

› die All-in-One-Geräte eignen sich ideal zum schnellen Garen, Toasten, Grillen und Aufwärmen von frischen oder gefrorenen Lebensmitteln, ohne dass weitere Geräte erforderlich sind
› gart Speisen 20 x schneller als herkömmliche Geräte und bietet auf Abruf heiße Speisen
› die geräuscharmen Geräte können auch außerhalb einer Küche auf jedem Verkaufstresen platziert werden, da sie dank eines eingebauten Katalysators ohne Lüftung funktionieren und somit keine Abzugshaube benötigen
› durch das kühle Gehäuse kann das Gerät überall sicher aufgestellt werden, ohne zusätzlichen Raum um sich herum zu beanspruchen
› die Geräte lassen sich dank der neuen easyTouch 2.0-Steuerung über das 7"-HD-Breitbild-Display mit Symbolen sehr einfach bedienen und sorgen so für eine gleichbleibend hohe Qualität der Speisen
› der Garraum und das Gehäuse aus Edelstahl weisen eine abgedichtete Öffnung mit abgerundeten Kanten auf, wodurch die Geräte leicht gereinigt werden können
› der patentierte Luftfilter ist vorne montiert und leicht zugänglich
› dank der WLAN-/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud können Rezepte einfach aktualisiert werden (auch über einen USB-Stick möglich)





Bezeichnung:	conneX 12	conneX 12	conneX 16
B x T x H/mm (außen):	357 x 642 x 619	357 x 642 x 619	459 x 484 x 619
B x T x H/mm (Garraum):	311 x 311 x 169	311 x 311 x 169	413 x 413 x 169
B x T/mm (Garraum Grundfläche):	305 x 305	305 x 305	405 x 405
Gewicht/kg:	50,00	58,70	67,20
Absicherung/Phase:	16 A Kat D	16 A Kat D	32 A Kat D
Anschlusswert (Mikrowelle):	1,00 kW / 230 V	2,00 kW / 400 V	2,00 kW / 400 V
Anschlusswert (Heißluft):	2,20 kW / 230 V	2,20 kW / 400 V	3,20 kW / 400 V
Artikel-Nr. Edelstahl:	X12FXMV5ABL1CLEU	X12DBMV5GCL1CLEU	X16SBMV5GCL1CLEU
Artikel-Nr. Carbon schwarz:	X12FXMV5ABL1BKEU	X12DBMV5GCL1BKEU	X16SBMV5GCL1BKEU

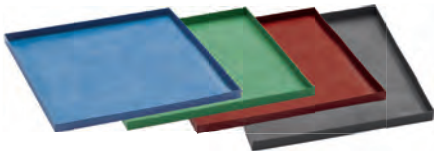


Merrychef eikon e1s

› die Schnellgartechnologie kombiniert drei Wärmetechnologien: Impingement, Mikrowellen, Konvektion
› Garmöglichkeit ohne Abzug durch eingebauten Katalysator
› gart 10 bis 12 x schneller als ein herkömmlicher Ofen
› Cool-to-Touch-Außenseite
› easyTouch, symbolgesteuerte Touchscreen-Benutzeroberfläche
› sehr pflegeleicht mit großen abgerundeten Kanten
› leiser Betrieb: 52 dbA im Standby-Modus
› Datentransfer über USB-Memorystick von bis zu 1024 Kochprofilen
› integrierte Diagnosefunktion
› schwarze Oberfläche
› Soft-Edge-Frontdesign

Bezeichnung:	eikon e1s
B x T x H/mm (außen):	407 x 538 x 588
B x T x H/mm (Garraum):	311 x 311 x 66
B x T/mm (Garraum Grundfläche):	407 x 407
Gewicht/kg:	61,00
Absicherung/Phase:	16 A Kat D
Anschlusswert (Mikrowelle):	0,80 kW / 230 V
Anschlusswert (Heißluft):	2,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	E1SGHMV5XBU2EU

Speedcooking Zubehör



Bleche

Mit den farblich abgestimmten Blechen können Sie zwischen Fleisch und Lebensmitteln auf pflanzlicher Basis wechseln, ohne die Ausrüstung zwischendurch reinigen zu müssen.

› passend für conneX 12
› B x T x H/mm: 279 x 279 x 13

Fisch (blau)

Artikel-Nr.:	32Z4101

Vegetarisch (grün)

Artikel-Nr.:	32Z4093

Fleisch (rot)

Artikel-Nr.:	32Z4100

Allgemein (grau)

Artikel-Nr.:	32Z4080



Panini-Grill

› zur Befestigung an den Zubehörstützen im Garraum

Artikel-Nr. hohe Öffnung, gerillte Platte:	PSR163
Artikel-Nr. hohe Öffnung, flache Platte:	PSR162
Artikel-Nr. niedrige Öffnung, flache Platte:	PSR160



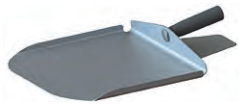
Cool down Schale

Artikel-Nr. conneX 12:	32Z4079
Artikel-Nr. conneX 16:	32Z4028
Artikel-Nr. eikon e1s:	32Z4079



Garplattenauflage

Artikel-Nr. natur:	32Z4088
Artikel-Nr. grün:	32Z4096



Schaufel

Artikel-Nr. conneX 12 + eikon e1s:	SR318
Artikel-Nr. conneX 16:	SF326



Flache Garplatte

Artikel-Nr. conneX 12:	DB0739
Artikel-Nr. conneX 16:	DF0035
Artikel-Nr. eikon e1s:	DC0322

Fastfood-Grills



Garland – Hochleistungs-Xpress-Grills, Clam-Shell-Technik

Die leistungsstarken Clam-Shell-Kontaktgrills garen kalibrierte Produkte aller Art besonders gleichmäßig und doppelt so schnell wie herkömmliche Grills.

Bezeichnung:	XPE 36***	XPE 24**	XPE 12
B x T x H/mm:	1007 x 876 x 1493	703 x 876 x 1493	398 x 876 x 1493
Ausführung:	3 Grillplatten	2 Grillplatten	1 Grillplatte
Betriebsart:	Elektro	Elektro	Elektro
Grillfläche/mm:	905 x 559	603 x 559	298 x 559
Gewicht/kg:	413	220	193
Anschlusswert:*	23,80 kW / 400 V	15,90 kW / 400 V	7,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	XPE 36	XPE 24	XPE 12

*Sonderspannungen auf Anfrage. **Verfügbar auch mit nur einer heb- und senkbaren Platte, entweder rechts oder links (-1L oder -1R).
***Verfügbar auch mit nur zwei heb- und senkbaren Platten, entweder rechts oder links (-2L oder -2R).

Frittieren



Frymaster – Hochleistungs-Frittierstation FilterQuick

Die leistungsstarken Elektro-Frittierstationen mit Fingertip-Filtration ermöglichen die einfache Fettfilterung auf Knopfdruck von der Gerätefront aus – 40% weniger Öl, 10% weniger Energie, perfekte Qualität bei Produktionsleistung bis zu 128 kg/h.

› filtern auf Knopfdruck/minimales Ölhandling
› automatische Fettniveau-Regulierung (ATO)
› SMART4U FilterQuick Steuerung verfügt über 20 programmierbare Frittierprogramme
› schwenkbare, selbst-arretierende, flache Heizelemente vereinfachen die Reinigung

Bezeichnung:	2 FQE 30 U	3 FQE 30 U	4 FQE 30 U
B x T x H/mm:***	794 x 786 x 1152	1192 x 786 x 1152	1588 x 786 x 1152
Becken:	2 x Einzelbecken	3 x Einzelbecken	4 x Einzelbecken
Produktion kg/h:**	64	96	128
Gewicht/kg:	138	220	303
Anschlusswert:*	2 x 14,00 kW / 400 V	3 x 14,00 kW / 400 V	4 x 14,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2 FQE 30 U	3 FQE 30 U	4 FQE 30 U

*Sonderspannungen auf Anfrage. / **"bis zu"-Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Pommes frites. / ***Tiefe mit Korbhebevorrichtung: 855 mm.

Lincoln Impinger – Impingement-Technologie

Perfekte Gar-Ergebnisse am laufenden Band produzieren die Durchlauföfen wirtschaftlich und energiesparend. Sie Erhitzen, Garen, Backen und Gratinieren große Produktionsmengen (70 - 80 Pizzen/Stunde) besonders gleichmäßig.

› Temperatur: 120°C bis 300°C regelbar
› Bandgeschwindigkeit: 90 sec. bis 20 min.

Sonderausstattung:	**Artikel-Nr.:**
Option „Fast Bake" reduziert die Backzeit um 15 - 30%	-
Untergestell fahrbar, hoch (für 1 - 2 Geräte)	200140
Untergestell mit höhenverstellbaren Füßen, niedrig (für 2 - 3 Geräte)	WEL406
Untergestell fahrbar, niedrig (für 1 - 2 Geräte) mit Schwerlastrollen	200140-3

Zubehör:
Rundnetzgitter und Pizzapfannen jeweils in 15 verschiedenen Größen,
Pizzastapler, Rechteckbleche, Grillpfannen, Pizza-Rolligel, Pizza-Schneider, Pizza-Zangen



CT 2512-Serie

Ausführung:	programmierbare Digitalsteuerung
stapelbar:	2 Geräte
Temperatur:	bis 290°C regelbar
Bandgeschwindigkeit:	30 sec. - 15 min.
Produktion/h*:	30 - 40 Pizzen

Bezeichnung:	**CT 2512 Kurzband**	**CT 2512 Langband**
B x T x H/mm:	899 x 797 x 457	1270 x 797 x 457
Bandmaß/mm:	410 x 900	410 x 1270
Backbereich/mm:	410 x 520	410 x 520
Anschlusswert:	2,10 kW / 400 V	2,10 kW / 400 V
Gewicht/kg:	70	70
Artikel-Nr.:	2512C00E0001620, 1353, 1341, 1343 optionsabhängig	2512C00E0001620, 1346, 1345 optionsabhängig



Impinger II 1100-Serie

Ausführung:	mit Digitalsteuerung und Fehlerdiagnosesystem
stapelbar:	bis zu 3 Geräte
Temperatur:	120°C bis 300°C regelbar
Bandgeschwindigkeit:	90 sec. - 20 min.
Produktion/h*:	bis zu 70 - 80 Pizzen

Bezeichnung:	**1164 A**	**1154 A**	**1155 A**
B x T x H/mm:	1430 x 991 x 450	1430 x 991 x 450	1430 x 991 x 450
Bandmaß/mm:	460 x 1320	460 x 1320	460 x 1320
Backbereich/mm:	460 x 610	460 x 610	460 x 610
Anschlusswert Elektro:	10,00 kW / 400 V	11,70 kW / 230 V	11,70 kW / 230 V
Betrieb:	Elektro	Erdgas	Propangas
Anschlusswert Gas:	-	1/2" Außengewinde rücks.	1/2" Außengewinde rücks.
Gewicht/kg:	166	166	166
Artikel-Nr.:	1164-C00-E-K1835	1154-C00-E-K1835	1155-C00-E-K1835



Impinger 1600-Serie

Ausführung:	mit Digitalsteuerung und Fehlerdiagnosesystem, 2 Heizzonen
stapelbar:	bis zu 3 Geräte
Temperatur:	120°C bis 300°C regelbar
Bandgeschwindigkeit:	90 sec. - 20 min.
Produktion/h*:	bis zu 190 - 220 Pizzen

Bezeichnung:	**1621 EA**	**1633 EA**	**1634 EA**
B x T x H/mm:	2032 x 1537 x 500	2032 x 1537 x 500	2032 x 1537 x 500
Bandmaß/mm:	810 x 1800	810 x 1800	810 x 1800
Backbereich/mm:	810 x 900	810 x 900	810 x 900
Anschlusswert Elektro:	22,00 kW / 400 V	32,00 kW / 230 V	32,00 kW / 230 V
Betrieb:	Elektro	Erdgas	Propangas
Anschlusswert Gas:	-	3/4" Außengewinde rücks.	3/4" Außengewinde rücks.
Gewicht/kg:	330	330	330
Artikel-Nr.:	1621-C00-E-K1819	1633-C00-E-K1819	1634-C00-E-K1819

*Pizzen mit 260 mm ø bei 4 min. Backzeit.

Gastrobräter/Grillstationen

KSF GRILLS FEUER. PERFEKTIONIERT.

Wählen Sie aus unzähligen Kombinationsmöglichkeiten

Von der kleinen Bratwurst mit wenigen Gramm Gewicht bis zum Spanferkel mit 25,00 kg Masse. Die einzeln stufenlos regulierbaren, unabhängig voneinander funktionierenden, zündgesicherten Ventile übernehmen die Flammeneinstellung eines jeden Brenners.

Mit dem klassischen Rundstabrost mit 8 mm ø zaubern Sie Ihren Gästen eine Vielfalt von leckeren Grillspeisen.

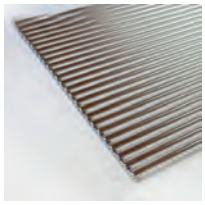
Durch den alternativen, schräggestellten Lavarost fließt ein Großteil des Fettes entweder zur Seite und tropft nach unten in die Fettauffangwanne oder nach vorne in die Fettauffangschale, denn bei der Laufrichtung beider Rostvarianten haben Sie die Option zu wählen. Eine ergänzende Möglichkeit der Speisenzubereitung ist die Griddleplatte mit Ihrer Bratfunktion. Für Grillgut in viel Flüssigkeit eignet sich die Edelstahlwanne.

Innerhalb kürzester Zeit sind sämtliche Aufsätze sowie Brenner demontiert. Hierzu benötigen Sie kein Werkzeug, alles ist händisch möglich. Die Brenner können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

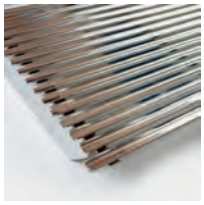
Unter anderem werden als Erweiterung für die RGS-Serie Spanferkel-, Fisch-, Spieß- oder Bain-Marie-Aufsätze sowie verschiedene Untergestell- und Ablagevariationen angeboten.



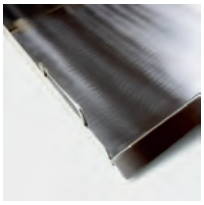
Bezeichnung:	RGS 165	RGS 145	RGS 125	RGS 105	RGS 85	RGS 65	RGS 45
B x T x H/mm (außen):	1655 x 600 x 300	1455 x 600 x 300	1255 x 600 x 300	1055 x 600 x 300	855 x 600 x 300	655 x 600 x 300	455 x 600 x 300
Verbrauch/Leistung 50 mbar:	2,40 kg/h / 30,60 kW	2,10 kg/h / 26,70 kW	1,80 kg/h / 23,00 kW	1,50 kg/h / 19,00 kW	1,20 kg/h 15,30 kW	0,91 kg/h 11,50 kW	0,60 kg/h 7,60 kW
Verbrauch/Leistung Elektro:	25,50 kW/h	22,10 kW/h	17,00 kW/h	13,60 kW/h	10,20 kW/h	8,50 kW/h	5,10 kW/h
Artikel-Nr. Gas:	1-011-01-13	1-011-01-11	1-011-01-01	1-011-01-03	1-011-01-09	1-011-01-05	1-011-01-07
Artikel-Nr. Elektro:	1-011-01-14	1-011-01-12	1-011-01-02	1-011-01-04	1-011-01-10	1-011-01-06	1-011-01-08



Rundstabrost
- über 2 oder 3 Brenner
- Laufrichtung optional um 90° gedreht
- optional herausnehmbare Stäbe



Lavarost
- über 2 oder 3 Brenner
- Laufrichtung optional um 90° gedreht



Griddleplatte
- Größe bis über 6 Brenner
- Ränder individuell anpassbar



Edelstahlwanne
- über 2 oder 3 Brenner
- Ränder individuell anpassbar

- multifunktionelle Speisenzubereitung
- ohne Werkzeug herausnehmbare Edelstahlbrenner
- doppelwandiges Gehäuse
- störungsfreie Funktion der Regelarmaturen
- höchste Lebensdauer
- Brenner einzeln steuerbar und zündgesichert
- einfachste Reinigung

Steaker

Turbogrillen mit Oberhitze

- 1000°C: schon nach 10 Sekunden ist der Steaker auf Grilltemperatur
- hochdämmende Isolierung
- kein Standby-Betrieb nötig, dadurch weniger Gasverbrauch
- elektrische, hydraulische oder manuelle Rost-Höhenverstellung
- leichte Reinigung durch Entnahme von Elementen
- keine Verfettung am Brenner durch Pyrolyse
- wenig Rauchentwicklung







Bezeichnung:	Steaker	Steaker H	Steaker K
B x T x H/mm (außen):	1200 x 750 x 1770	1200 x 750 x 1770	725 x 727 x 770
Rost-Höhenverstellung:	elektrisch stufenlos	hydraulisch stufenlos	manuell 5 Ebenen
Verbrauch/Leistung 50 mbar:	4,20 kg/h / 53,80 kW	4,20 kg/h / 53,80 kW	2,10 kg/h / 26,90 kW
Artikel-Nr.:	1-022-01-01	1-022-01-02	1-022-01-03

Alle Geräte in Propan- und Erdgasausführung lieferbar.



Auf dem Steaker kann man nicht nur Steaks grillen. Im unteren Bereich wird ein schnelles Verschließen der Fleisch-Außenseite gewährleistet, im oberen Bereich kann sich der röstaromatische Geschmack perfekt entwickeln.



Mikrowellen

Panasonic nimmt im Design, in der Entwicklung und Fertigung professioneller Mikrowellengeräte eine weltweit führende Stellung ein. Die globale Dominanz in einer breiten Produktpalette ist die Folge des Engagements für Produkte hoher Qualität.

Die über 50-jährige Erfahrung, die Panasonic bei der Entwicklung von Mikrowellengeräten gesammelt hat, gewährleistet den besonderen Erfolg der jüngsten Generation von professionellen Mikrowellengeräten. Panasonics Produktpalette enthält Produkte für alle Marktsektoren und jede Küchensituation, vom **Auftauen** bis zum **Garen** in höchster Qualität.



Modell NE-2153-2, mit Zwischenplatte

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display

Mikrowellenleistung:	2100 W
B x T x H/mm außen:	422 x 508 x 337
B x T x H/mm Garraum:	330 x 310 x 175
Garraumvolumen/l:	18,00
Anschlusswert:	3,16 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213028



Modell NE-3240, 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

Mikrowellenleistung:	3200 W
B x T x H/mm außen:	650 x 526 x 471
B x T x H/mm Garraum:	535 x 330 x 250
Garraumvolumen/l:	44,00
Anschlusswert:	4,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90213021



Modell NE-1840, 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

Mikrowellenleistung:	1800 W
B x T x H/mm außen:	650 x 526 x 471
B x T x H/mm Garraum:	535 x 330 x 250
Garraumvolumen/l:	44,00
Anschlusswert:	3,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213014



Modell NE-1027

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› Ausgangsleistung von 100 - 1000 W, 1 Magnetron
› Zeitschaltuhr mit Drehknopf
› Leistungseinstellung per Drehknopf

Mikrowellenleistung:	1000 W
B x T x H/mm außen:	510 x 360 x 306
B x T x H/mm Garraum:	330 x 330 x 200
Garraumvolumen/l:	22,00
Anschlusswert:	1,49 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213011



Modell NE-2143-2

› mit herausnehmbarem Himmel
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› 2 Geräte können übereinander gestapelt werden

Mikrowellenleistung:	2100 W
B x T x H/mm außen:	422 x 508 x 337
B x T x H/mm Garraum:	330 x 310 x 175
Garraumvolumen/l:	18,00
Anschlusswert:	3,16 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213027



Modell NE-1843

› mit herausnehmbarem Himmel
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› 2 Geräte können übereinander gestapelt werden

Mikrowellenleistung:	1800 W
B x T x H/mm außen:	422 x 508 x 337
B x T x H/mm Garraum:	330 x 310 x 175
Garraumvolumen/l:	18,00
Anschlusswert:	2,83 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213026

Trockendampfgaren

HOBART

Trockendampfschnellgarer Modell 305GTP

› extrem kurze Garzeiten
› Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation
› Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
› elektronisch geregelte Programmabläufe
› Auftauautomatik
› 3 Druckstufen: drucklos 50°C bis 99°C / 0,5 bar ca. 111°C / 1 bar 121°C
› Anschlusswert kann auf 18,20 kW reduziert werden
› Untergestell mit Quereinschub und Bodenplatte, Aufnahme von 4 GN-Behältern

Bezeichnung:	Untergestell	305GTP
B x T x H/mm:	600 x 700 x 860	600 x 700 x 950
Portionen/h:	-	ca. 650
Anschlusswert:	-	27,20 (18,20) kW / 400 V
Artikel-Nr.:	ML109245	305GTP



Druck-Steamer VitalityEVO

smart cooking SALVIS

Der Salvis Druck-Steamer ist in 2 Varianten erhältlich. Die beiden Modelle verfügen über ein modernes Touchpanel hinter Glas sowie einem geführten Spülprogramm. Der integrierte Wasserenthärter ist einzigartig beim Salvis Druck-Steamer und Standard bei beiden Modellen. Er löst das Verkalkungsproblem und teure technische Einsätze.

Das **Modell Easy** beinhaltet:
› piktogrammgeführte Steuerung hinter Glas
› manuelle Funktionen
› 9 Garmethoden als Kurzwahl
› 3 Vitalisierprozesse
› auffallend große Restzeitanzeige
› alle Funktionen lassen sich individuell anpassen

Das **Modell Pro** beinhaltet:
› Kochbuchfunktion mit 100 Programmen
› 9 Garmethoden als Kurzwahl
› Speicherfunktion nach erfolgreichen Garprozessen
› Kerntemperaturfühler
› Datentransfer per USB
› Schlauchbrause, um die Reinigung zu vereinfachen

Bezeichnung:	VitalityEVO Easy DS 311	VitalityEVO Pro DS 311
B x T x H/mm:	624 x 845 x 866	624 x 845 x 866
Anschlusswert:	16,00 kW / 400 V	16,00 kW / 400 V
Absicherung:	3 x 25 A	3 x 25 A
Artikel-Nr. (rechts gebandet):	DS190600	DS190500



NT-Garen und Warmhalten

smart cooking SALVIS

Salvis Hold-o-mat

Der Profi unter den Warmhaltegeräten. Schweizer Präzision im Niedertemperaturgaren und Warmhalten. Mit einer Temperaturgenauigkeit von +/- 1°C und dank seiner perfekten Feuchtigkeitssteuerung werden alle Fleischproduktionen sicher durch den Prozess geführt. Ein Anschlusswert von 230 V und max. 1,80 kW Leistung sorgt für einen flexiblen Einsatz im Catering und reduziert den Stromverbrauch auf das Minimum – auch bei Langzeit-Garprozessen.

› Temperaturgenauigkeit +/-1°C durch PT1000
› raffiniertes Entfeuchtungssystem über alle Einschübe
› Türbandung umbaubar
› OLED-Display zeigt Soll-, Ist- und Kerntemperatur
› vorbereitet für optionale Kerntemperatur-Sonde und Programme

Bezeichnung:	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311	Hold-o-mat 411	Hold-o-mat 711
B x T x H/mm:	410 x 506 x 346	416 x 667 x 346	416 x 667 x 423	416 x 667 x 646
Einschübe:	3 x GN 2/3 - 65 mm o. 2 x GN 2/3 - 100 mm	3 x GN 1/1 - 65 mm o. 2 x GN 1/1 - 100 mm	4 x GN 1/1 - 65 mm o. 2 x GN 1/1 - 100 mm	7 x GN 1/1 - 65 mm o. 4 x GN 1/1 - 100 mm
Anschlusswert:	1,00 kW / 230 V	1,00 kW / 230 V	1,50 kW / 230 V	1,80 kW / 230 V
Absicherung:	10 A	10 A	10 A	10 A
Artikel-Nr.:	BJ997370	BJ997371	BJ997346	BJ997372



Hold-o-mat 711

Salamander



Salamander Salvis Classic

› kompakte Außenmaße
› automatische Tellererkennung
› Bedienung manuell, halb- oder vollautomatisch
› wahlweise mit Rohr- (RH) oder HiLight-Heizkörper (HL)

B x T x H/mm:	600 x 480/520 x 456
volle Leistung RH:	3,60 kW
volle Leistung HL:	4,60 kW
Leistung links oder rechts RH:	1,80 kW
Leistung links oder rechts HL:	2,30 kW
Absicherung:	2 x 16 A
Anschlusswert:	400 V
Artikel-Nr. RH:	SA 373 200
Artikel-Nr. HL:	SA 373 201



Salamander Salvis Classic Pro

› kompakte Außenmaße
› automatische Tellererkennung
› Bedienung manuell, halb- oder vollautomatisch
› wahlweise mit Rohr- (RH) oder HiLight-Heizkörper (HL)

B x T x H/mm:	600 x 480/520 x 456
volle Leistung RH:	3,60 kW
volle Leistung HL:	4,60 kW
Leistung links oder rechts RH:	1,80 kW
Leistung links oder rechts HL:	2,30 kW
Absicherung:	2 x 16 A
Anschlusswert:	400 V
Artikel-Nr. RH:	SA 373 210
Artikel-Nr. HL:	SA 373 211



Salamander Salvis Vitesse

› 4 seitige Bedienbarkeit
› Tisch-, Wand- oder Deckenmodell
› mit Timer
› Bedienung manuell oder vollautomatisch
› mit HiLight-Heizkörper (HL)

B x T x H/mm:	600 x 500 x 772
volle Leistung HL:	4,60 kW
Leistung links oder rechts:	2,30 kW
Absicherung:	2 x 16 A
Anschlusswert:	400 V
Artikel-Nr. HL:	SA 373 105







Hi-Light-Salamander 600-2Z

› 3 Heizelemente
› Warmhaltefunktion
› Grillrost höhenverstellbar, 2 Positionen, Griff herausziehbar

B x T x H/mm:	590 x 550 x 515
Grillrost B x T/mm:	572 x 358
lichte Höhe/mm:	125 - 175
Anschlusswert:	4,5 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	101548



Hi-Light-Lift-Salamander 400-2Z

› 2 Heizelemente
› höhenverstellbares Heizelement

B x T x H/mm:	400 x 570 x 515
Grillrost B x T/mm:	400 x 304
Anschlusswert:	3,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	101552



Hi-Light-Lift-Salamander 700-2Z

› 4 Heizelemente
› höhenverstellbares Heizelement

B x T x H/mm:	745 x 590 x 515
Grillrost B x T/mm:	737 x 355
Anschlusswert:	6,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	101554

Pizzaöfen

Mantegna – elektrischer Pizzaofen

- Monopizza-Backkammer mit rotierender Backfläche
- hintergrundbeleuchtetes intuitives Display
- Backprogramme und differenzierte Regulierung der Leistung der Heizwiderstände
- minimalistisches und funktionales Design
- raffiniert und benutzerfreundlich
- maximale Betriebstemperatur 500°C
- auch mit 4,00 kW / 400 V erhältlich



Backkammer B x T x H/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
470 x 420 x 120	710 x 680 x 610	1 (ø 400) / 15 Stück/h	3,00 kW / 230 V	MN40/1DG

Tiziano – Elektro-Backofen stapelbar

- Backkammer aus aluminiertem Blech mit Beleuchtung
- Vorderseite aus Edelstahl
- Tür mit Panoramaverglasung
- Temperaturkontrolle für Kammer und Backplatte
- Untergestelle und Ablufthauben auf Anfrage
- maximale Betriebstemperatur 450°C



Backkammer B x T x H/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
620 x 620 x 140	900 x 760 x 390	4 (ø 300)	4,60 kW / 400 V	TZ430/1M
720 x 720 x 140	1000 x 860 x 390	4 (ø 350)	5,20 kW / 400 V	TZ435/1M
620 x 620 x 140	900 x 760 x 690	4+4 (ø 300)	9,20 kW / 400 V	TZ430/2M
720 x 720 x 140	1000 x 860 x 690	4+4 (ø 350)	10,40 kW / 400 V	TZ435/2M

Donatello – Elektro-Backofen stapelbar

- Vorderseite aus Edelstahl, Tür mit Panoramaverglasung
- Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
- Backkammer aus Edelstahl
- integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
- Backkammer Beleuchutng mit 12-V-Halogenleuchte
- regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- aus Cordierit-Steinen
- Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
- separates Steuerfeld und Sicherheitsthermostat
- max. Betriebstemperatur 450°C



Backkammer B x T x H/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
720 x 720 x 140	1150 x 1060 x 430	4 (ø 350) / 1 (ø 500)	5,80 kW / 400 V	DN435/1CD
720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 430	6 (ø 350) / 2 (ø 500)	8,40 kW / 400 V	DN635/1CD
720 x 720 x 140	1150 x 1060 x 780	4+4 (ø 350) / 1+1 (ø 500)	5,80+5,80 kW / 400 V	DN435/2CD
720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	6+6 (ø 350) / 2+2 (ø 500)	8,40+8,40 kW / 400 V	DN635/2CD
1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 430	6 (ø 350) / 2 (ø 500)	8,60 kW / 400 V	DN635L/1CD
1080 x 1080 x 140	1510 x 1420 x 430	9 (ø 350) / 4 (ø 500)	12,60 kW / 400 V	DN935/1CD
1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 780	6+6 (ø 350) / 2+2 (ø 500)	8,60+8,60 kW / 400 V	DN635L/2CD
1080 x 1080 x 140	1510 x 1420 x 780	9+9 (ø 350) / 4+4 (ø 500)	12,60+12,60 kW / 400 V	DN935/2CD

Auch in Version „D" erhältlich.

Giotto – Einkammer-Elektro-Backofen mit drehbarer Backplatte

- neapolitanische Ausführung:
  mit 250 mm Stein und verstärkten Heizwiderständen
  Anschlusswert GT110: 18,00 kW / 400 V
  Anschlusswert GT140: 23,00 kW / 400 V
- einfache Bedienung und hohe Backleistung
- konstante Temperatur bei jedem Arbeitsaufkommen
- Backfläche aus Cordierit-Steinen
- zwei Drehgeschwindigkeiten
- Timer mit 99 Stunden Vorlauf
- max. Betriebstemperatur 450°C



Backkammer ø/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
ø 1400	1666 x 1738 x 1696	10 (ø 350) / 5 (ø 500)	400 V	GT140/1TS
ø 1100	1366 x 1438 x 1686	6 (ø 350) / 3 (ø 500)	400 V	GT110/1TS
Haube mit Sauggebläse	1205 x 1452 x 408	-	230 V	KGTAS
Haube ohne Motor	1205 x 1452 x 408	-	-	KGTNT

Pizzaöfen

Michelangelo



- Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
- Sammelbehälter für Krümel unter der Tür
- Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
- Backkammer aus Edelstahl, zwei 12-V-Halogenleuchten, die an der Frontseite des Ofens ausgewechselt werden können
- integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
- aus Cordierit-Steinen
- akustische Meldung am Ende des Backvorgangs
- Programmierung der Backprogramme
- wöchentlicher/täglicher Timer
- Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
- Ober- und Unterhitze auf 0% oder auf 100% differenziert zu regeln
- maximale Betriebstemperatur 450°C

Version CD (auf Anfrage):
- Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von voll auf 33% zu regeln
- akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs
- programmierbare Einschaltung mit Rückwärtstimer
- Sicherheitsthermostat
- Lüfter zum Kühlen der Elektronik
- alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit 5 Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden

Backkammer B x T x H/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
720 x 720 x 140	1190 x 1100 x 440	4 (ø 350) / 1 (ø 500)	5,80 kW / 400 V	ML435/1TS
720 x 1080 x 140	1190 x 1460 x 440	6 (ø 350) / 2 (ø 500)	8,40 kW / 400 V	ML635/1TS
1080 x 720 x 140	1550 x 1100 x 440	6 (ø 350) / 2 (ø 500)	8,60 kW / 400 V	ML635L/1TS
1080 x 1080 x 140	1550 x 1460 x 440	9 (ø 350) / 4 (ø 500)	12,60 kW / 400 V	ML935/1TS
720 x 720 x 140	1190 x 1100 x 780	4+4 (ø 350) / 1+1 (ø 500)	5,80+5,80 kW / 400 V	ML435/2TS
720 x 1080 x 140	1190 x 1460 x 780	6+6 (ø 350) / 2+2 (ø 500)	8,40+8,40 kW / 400 V	ML635/2TS
1080 x 720 x 140	1550 x 1100 x 780	6+6 (ø 350) / 2+2 (ø 500)	8,60+8,60 kW / 400 V	ML635L/2TS
1080 x 1080 x 140	1550 x 1460 x 780	9+9 (ø 350) / 4+4 (ø 500)	12,60+12,60 kW / 400 V	ML935/2TS

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

by NordCap®

serieS

die energiesparenden Turbos: 20% schneller bei 30% weniger Verbrauch



- intuitives TFT-Farbdisplay
- Außengehäuse aus Edelstahl
- besonders starke Innenbeleuchtung
- Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- doppelte Isolierung mit Steinwolle
- sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente
- Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit vier Rädern, die beiden vorderen mit Bremse
- große, gehärtete Scheibe für bestmögliche Sichtbarkeit
- innovative seitliche Werkzeughalterung (optional)

Modelle S100
Aufnahme je Backkammer (wahlweise)
4 x Pizza (ø 35 cm)
2 x Pizza (ø 45 cm)
2 x Pizzablech (600 x 400 cm)

Modelle S120
Aufnahme je Backkammer (wahlweise)
6 x Pizza (ø 35 cm)
3 x Pizza (ø 45 cm)
3 x Pizzablech (600 x 400 cm)

Modulare Bauweise der serieS, immer bestehend aus:
- 1 x Haube
- 1 bis 3 x Backkammer
- 1 x Base (Grundplatte)
- optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank
- Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)

Vorteile:
- stapelbar
- Energiespar-Isolierung
- Wärmeschutzglas, austauschbar
- HALF-LOAD für nur zur Hälfte ausgelastete Backkammern
- USB-Schnittstelle
- automatisches Reinigungsprogramm

Bezeichnung:	S100E Pizza Edelstahl	S120E Pizza Edelstahl	S100E Icon schwarz	S120E Icon schwarz
B x T x H/mm (außen):	1365 x 1032 x 360	1660 x 1032 x 360	1365 x 1032 x 360	1660 x 1032 x 360
B x T x H/mm (innen):	950 x 735 x 160	1245 x 735 x 160	950 x 735 x 160	1245 x 735 x 160
Arbeitstemperatur:	25°C bis 450°C	25°C bis 450°C	25°C bis 450°C	25°C bis 450°C
Energieverbrauch:	2,70 kWh	3,50 kWh	2,70 kWh	3,50 kWh
Anschlusswert:	9,00 kW / 400 V	12,0 kW / 400 V	9,00 kW / 400 V	12,0 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	493400219100	493400219120	493400219100ICON	493400219120ICON

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

by NordCap®

serieT

Tunnelöfen wurden für den Einsatz im Fast-Food-Geschäft, in Take-Away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Außer-Haus-Lieferungen entwickelt. Einfach die Backzeit bestimmen und die Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen.

- komplett in Edelstahl 18/10
- bis zu 3 Backkammern, stapelbar
- fremdbelüftet: thermisch gedämmte Hitzeisolierung
- wartungsfreundlicher Frontzugang zum Maschinenfach
- verstellbare Luftleitbleche zum Variieren des Luftvolumens (ausgenommen Modell T64E)
- Erwärmung der Seitentür aus Sicherheitsgründen auf nur max. 38°C
- Edelstahl-Transportband mit gleichmäßiger Spannung und elektronischer Kontrolle der Bandgeschwindigkeit, Breite: 406 mm

› für große Stückzahlen
› Verminderung der körperlichen Belastung
› kühle Außentemperaturen
› genaueste Temperatureinstellungen

Modell T64E

mit 1, 2 oder 3 Backkammern







Bezeichnung:	Modell T64E
B x T x H/mm (außen):	1234 x 800 x 480
Aufnahme je Backkammer:	25 x Pizza (ø 33 cm) pro Stunde
Arbeitstemperatur:	25°C bis 320°C
Energieverbrauch:	3,10 kWh / Betriebsstunde
Anschlusswert:	6,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	493100164000

Zubehör:	Artikel-Nr.:
geschlossenes Untergestell T64E	493100164001

› Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar

Modell T96E

mit 1, 2 oder 3 Backkammern







Bezeichnung:	Modell T96E
B x T x H/mm (außen):	2050 x 1185 x 620
Aufnahme je Backkammer:	100 x Pizza (ø 33 cm) pro Stunde / 38 x Pizza (ø 45 cm) pro Stunde
Arbeitstemperatur:	25°C bis 320°C
Energieverbrauch:	7,80 kWh / Betriebsstunde
Anschlusswert:	17,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	493100196000

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Untergestell für T96E, mit Rollen, hoch, Höhe 600 mm, für 1 oder 2 Backkammern	493100175502

› Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar

Weitere Modelle auf Anfrage. / Abgebildetete Untergestelle sind Zubehör.

smart cooking

SALVIS

Frittieren

- alle Modelle sind als Stand- oder Einbaumodell verfügbar
- optional gibt es alle PRO-Modelle mit Pumpe und/oder Korbhebefunktion
- die Einbeckenmodelle sind mit 200 / 300 / 400 mm Länge erhältlich



SFR21S-PRO



SFR42S-PRO

Fryline Stand-Fritteusen

Die Ausstattungsmerkmale entsprechen den Anforderungen der heutigen EU-Acrylamidverordnung:
- flächenbündige dichte Folientastatur
- digitale Anzeige der Soll-/Ist-Temperaturen
- 4 Temperaturspeicher, 4 Zeitvorwahlspeicher
- inklusive Timerfunktion mit Signal
- automatische Quantitätsanpassung (AQA)
- Hochleistungsheizkörper zum Frittieren bei niedrigen Temperaturen



SFR31S-PRO



SFR41S-PRO

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Füllmenge Korb/kg:	Füllmenge/l:	Körbe:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SFR21S-PRO	200 x 650 x 750 / 900	0,90	7,50 - 9,00	1	8,00 kW / 400 V	SF210110
SFR31S-PRO	300 x 650 x 750 / 900	1,50	12,50 - 14,50	1	11,00 kW / 400 V	SF318110
SFR41S-PRO	400 x 650 x 750 / 900	1,80	17,00 - 20,50	1	16,00 kW / 400 V	SF410110
SFR42S-PRO	400 x 650 x 750 / 900	2 x 0,90	2 x 7,50 / 2 x 9,00	2	2 x 8,00 kW / 400 V	SF420110

frifri

PROFI+ Tisch-Fritteusen

- variabel und transportabel für wenig Platz



Profi+ 8



Profi+ 6 + 6

SuperEasy Stand-Fritteusen

- bei hoher Leistung thermostatische Temperaturkontrolle
- tiefgezogenes Edelstahlbecken ohne Ecken
- manuelle Öltemperaturkontrolle 90°C bis 195°C
- elektromechanischer Thermostat



SuperEasy 311



SuperEasy 411

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Beckeninhalt/l:	Leistung kg/h:	Körbe:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SuperEasy 211*	198 x 630 x 900	7,50 - 9,00	17,00	1	7,50 kW / 400 V	650123
SuperEasy 311	298 x 630 x 900	12,50 - 14,00	27,00	1	11,40 kW / 400 V	650132
SuperEasy 411	398 x 630 x 900	17,00 - 20,50	34,00	2	15,00 kW / 400 V	650124
SuperEasy 422*	398 x 630 x 900	2 x 7,50 - 9,00	34,00	2	2 x 7,50 kW / 400 V	650125
SuperEasy 622*	565 x 650 x 900	2 x 12,50 - 14,00	54,00	2	2 x 11,40 kW / 400 V	650138
Profi+ 6*	270 x 475 x 456	5,00 - 7,00	12,50 - 14,00	1	4,60 kW / 400 V	650946
Profi+ 8	360 x 475 x 456	8,00 - 9,50	19,00 - 22,00	1	6,90 kW / 400 V	650947
Profi+ 6 + 6	540 x 475 x 456	2 x 5,00 - 7,00	2 x 12,00 - 14,00	2	2 x 4,60 kW / 400 V	650950
Profi+ 8 + 8*	720 x 475 x 456	2 x 8,00 - 9,50	2 x 19,00 - 22,00	2	2 x 6,90 kW / 400 V	650952

*ohne Abb. / Zubehör und weitere Modelle auf Anfrage.

Frittieren

VITO

Mit VITO sparen Sie bis zu 50% Ihrer Frittierölkosten. Durch das Herausfiltern feinster Verkohlungen, Schwebstoffe und Mikropartikel hält VITO den optimalen Zustand des Frittiermediums. Dies verbessert gleichzeitig den Geschmack und die Qualität Ihrer frittierten Produkte.

› je 10 Partikelfilter im Lieferumfang enthalten

Bezeichnung:	VITO 30	VITO 50	VITO VL
B x T x H/mm:	116 x 176 x 356	116 x 191 x 398	116 x 187 x 502
Filtrationsleistung:	bis zu 30,00 l/min	bis zu 50,00 l/min	bis zu 100,00 l/min
Filtrationsgrad:	bis 5 µm	bis 5 µm	bis 5 µm
Sogtiefe:	bis 200 mm	bis 350 mm	bis 450 mm
Partikelaufnahme/kg:	0,80	1,30	2,50
Anwendung:	Fritteusen bis 12,00 l	Fritteusen bis 20,00 l	Fritteusen ab 20,00 l
Artikel-Nr.:	101707	101842	103204



VL 30

VITO VX-Serie

Der VITO X reinigt das Frittieröl, nimmt es in seinem Tank auf und bietet einfachen, hygienischen Transport in der Küche. Dank seiner einzigartigen Unterdruckfiltration bleiben die Partikel im trockenen Zustand im Filter zurück. Wie jeder VITO Frittierölfilter bietet auch der X eine Feinstfiltration von 5 µm, und somit bleibt die optimale Qualität Ihres Öls erhalten. Das einzigartige Design sorgt dafür, dass er auch bei Temperaturen von 200°C arbeitet, aber gleichzeitig die höchste Arbeitssicherheit bietet. Nach der Filtration kann das Öl einfach wieder zurückgepumpt werden.

› für Großküchen und Bäckereien

Bezeichnung:	VXS	VXM	VXL
B x T x H/mm:	553 x 883 x 843	553 x 883 x 1044	553 x 883 x 1314
Filtrationsleistung:	bis zu 30,00 l/min	bis zu 30,00 l/min	bis zu 30,00 l/min
Filtrationsgrad:	bis zu 5 µm	bis zu 5 µm	bis zu 5 µm
Partikelaufnahme/kg:	10,70	10,70	10,70
Tankvolumen/l:	40,00	75,00	120,00
Artikel-Nr.:	102909	102790	102874



VXL

Oiltester

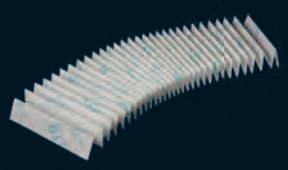
› misst die Qualität des Öls und bestimmt den optimalen Wechselzeitpunkt – nie zu früh und nie zu spät
› keine Qualitätseinbußen durch verbrauchtes Öl
› keine unnötigen Kosten durch zu frühen Frittierölwechsel

Artikel-Nr.:	101800



VITO Partikelfilter

Bezeichnung:	für VITO 30	für VITO 50 und VL	für VX-Serie
Stückzahl:	100	100	30
Artikel-Nr.:	100112	100114	102500



SÜDLUFT
SYSTEMTECHNIK

Lüftung

Starke Produktlinien für unterschiedliche Anforderungen

3 Grundausstattungslinien stehen zur Auswahl. Jedes Einzelne mit besonderen Vorteilen und in bewährter Qualität: Alle zur großflächigen Be- und Entlüftung inkl. flexibler Schwerpunkterfassung über den Kochstellen, in den Aktivbereichen mit Ablufttrapezkanälen und in den Passivbereichen, der aus Paneelflachdecke besteht, wahlweise mit flächenbündigen Einzeleinbauleuchten, Beleuchtungsbändern oder mit Downlights. Die Zulufteinbringung erfolgt über Verdrängungsluftauslässe mit Anschlusskästen oder optional als sogenannte Überdruckdecke mit perforierten Deckenpaneelen.

Ausstattungsvarianten für Lüftungsdecken und -hauben

SL-Thermo
Wärmerückgewinnung

Die kalte Außenluft wird im Kreuzstrom zur warmen Küchenabluft geführt und vorgewärmt. Sommer-Winterumschaltung, wahlweise automatisch oder manuell.

SL-UV-Pro+
Geruchsemission wird reduziert

Während des Reinigungsprozesses wird die geruchs- und fettbelastete Abluft durch die Küchenlüftung eingesogen und über die UV-Speziallampen geleitet. Organische Substanzen (z.B. Fett) werden zerstört.

SL-ECOcontrol
Energieeinsparungen bis zu 80%

Intelligentes Regelmanagement für Luftkonditionierung in Profiküchen. Optimale Anpassung an die Kochprozesse vor Ort mittels Sensortechnik für Kochgeräteabfrage.



SL-COLOR

Dieses, für anspruchsvolle Bereiche entwickelte Deckensystem kann in diversen RAL-Farbtonen gestaltet werden. Die farbige Beschichtung ist speziell auf den beanspruchenden Großküchenbetrieb abgestimmt und garantiert somit eine langlebige und hygienische Decken- und Entlüftungslösung.



SL-CRONIS

Diese Lüftungsdecke besticht durch Verwendung des hochwertigen Werkstoffes Edelstahl 1.4301 mit Duploschliff K240. Die Ablufttrapezkanäle sind vollkommen dicht verschweißt und die Oberfläche gebürstet. Besonders geeignet in Fällen hoher thermischer oder mechanischer Beanspruchung.



SL-DESIGN

Hier werden einzelne Produktlinien und Varianten kombiniert. Möglich sind ein Materialmix und individuelle Farbgestaltung sowie ein Zusammenspiel von Dunstabzugshauben mit Lüftungsdeckensystemen.



SL-PLANO (Ausführungsvariante)

Flach ist gut. Die SL-PLANO weist eine homogene Untersicht auf. Sie wird im Bedarfsfall deckenbündig mit integrierten flächenbündigen Absaugfeldern realisiert. Auch alle weiteren Funktionselemente sind plan eingebaut und ergeben ein ansprechendes Gesamtbild.

Lüftung

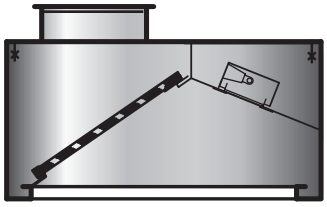


Deckenhauben

Egal ob freistehende Herdanlagen, 2-reihige Kochblöcke, Ausgabetheken oder Kochinseln, SÜDLUFT wartet mit individuellen Deckenhaubenlösungen auf – und das auf Maß!

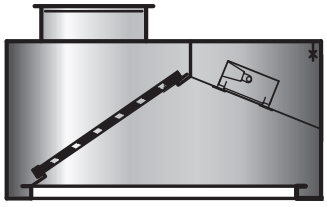
Wandhauben

Die Wandhaube eignet sich zum Einsatz für die Ablufterfassung über thermischen Küchengeräten und -zeilen an der Wand.



TYP H-K

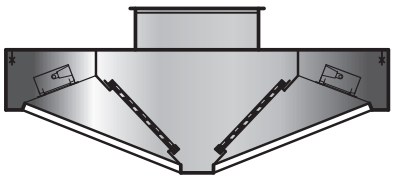
Einreihige Deckenhauben
in schmaler Ausführung in Kastenform



TYP E-K

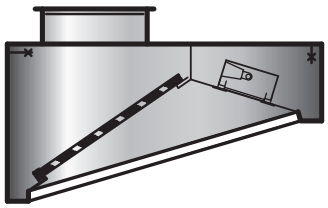
Einreihige Wandhauben
in Kastenform

SÜDLUFT
SYSTEMTECHNIK



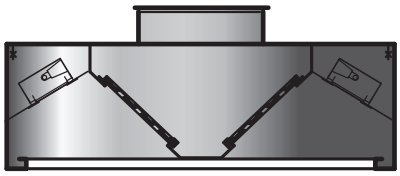
TYP D-K

Zweireihige Deckenhauben
in hochgezogener Kastenform – perfekt geeignet bei niedrigen Räumlichkeiten oder beengter Einbausituation. Diese Form sorgt für optimale Kopffreiheit an den Bedienerseiten.



TYP F-K

Einreihige Wandhauben
in hochgezogener Kastenform – perfekt geeignet bei niedrigen Räumlichkeiten oder beengter Einbausituation. Diese Form sorgt für optimale Kopffreiheit an der Bedienerseite.



TYP C-K

Zweireihige Deckenhauben
mit v-förmiger Abscheiderreihe in Kastenform



TYP C-K/GF

Zweireihige Deckenhauben
mit Randabsaugung an den Längsseiten



Saubere Luft mit...

InoxAir®

Lüftung

Maße / Sonderbau

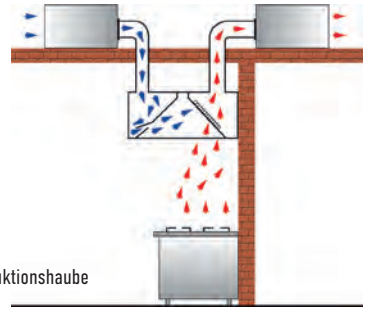
- Breite/Länge: bis 4000 mm einteilig, danach zweigeteilt
- Tiefe: frei wählbar
- Höhe: frei wählbar
- Ausklinkungen
- alle Hauben optional vollgeschweißt und mit LED-Beleuchtung erhältlich

Küchenablufthauben

- aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 gefertigt, 1-seitig geschliffen (Duploschliff, Korn 320) und zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunstofffolie einseitig beschichtet
- Aufbauleuchten verdrahtet (230 V) und spritzwassergeschützt IP54
- inkl. Beleuchtungsabdeckung
- alle Schnittkanten durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet
- umlaufende Fett-/Kondensatsammelrinne, unten verschweißt, aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301
- verchromter Fettablasshahn mit Kugelventil und Innengewinde an der tiefgezogenen Auslaufstelle der Fett-/Kondensatsammelrinne sitzend

Kondensatabscheider (Filter)

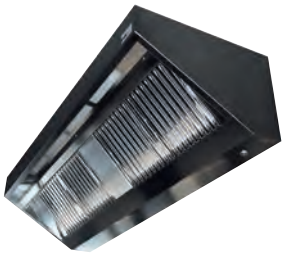
- verschleißfrei und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet, Werkstoff Nr. 14301
- Blenden aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301, zum Verschließen der Freiräume zwischen den Kondensatabscheidern
- Filter Typ A - FFV
- Filter Typ A - FFK (Kombifilter)
- Filter Typ B - FFO



Induktionshaube



Wandhaube, Kastenform



Wandhaube, Schrägform



Deckenhaube



Kombidämpfer-, Spülmaschinenhaube



Kompensationshaube

Thekenhauben

- gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301
- sofortige Erfassung der Wrasen durch integrierte Haube
- Filtration durch Hochleistungs-Kombifilter
- Fettauffangrinne: verschweißt, inkl. Fettablasshahn
- inkl. Beleuchtung mit Ein-/Ausschalter
- in verschiedenen Größen erhältlich
- mit und ohne Untergestell erhältlich
- Anschlusswert: 230 V





Lüftung



CAMW

- Gerichte vor den Augen der Gäste zubereiten, ohne fest installierte Abluftanlage
- beseitigt alle Wrasen, Fette und Blaurauch
- geprüft durch DMT (TÜV Gruppe Nord), 91% Geruchsbeseitigung zertifiziert
- ideal für Fisch, Fleisch, Fingerfood und Gemüse
- problemlose Rückführung von sauberer und geruchsneutraler Sekundärluft in den Raum
- Flexibilität durch Lenkrollen
- Glasüberstand: 210 mm

B x T x H/mm:	1200 x 340 x 1268
Gewicht/kg:	108
Volumenstrom m³/h:	1750
Anschlusswert:	0,24 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CAMW



CATE

- Gastronomie-Abluftanlage ideal für Fisch, Fleisch, Fingerfood und Gemüse
- beseitigt Wrasen, Fette und Blaurauch
- 96% Geruchsbeseitigung bestätigt
- für gewerbliche Kleinstküchen bis 25,00 kW
- geeignet für die THU

B x T x H/mm:	850 x 372 x 710
Gewicht/kg:	57
Volumenstrom m³/h:	280-610
Anschlusswert:	0,21 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CATE





CA 1500-H

- stationäre Küchenabluft-Reinigungseinheit
- mithilfe der unterschiedlichen Filter werden Fett, Blaurauch und feinste Aerosole sehr effektiv und nahezu vollständig gefiltert
- mit und ohne Fettluftleitung in den Außenbereich
- steckerfertig
- einfache Bedienung

B x T x H/mm:	2424 x 700 x 604
Gewicht/kg:	180
Volumenstrom m³/h:	2550
Anschlusswert:	0,8 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CA 1500-H



CA 2000-S

- Geruchsbeseitigung bis unterhalb der messbaren Grenzwerte, bestätigt durch DMT (TÜV Gruppe Nord)
- beseitigt alle Wrasen, Fette und Blaurauch
- für gewerbliche Kleinstküchen bis 25,00 kW
- Aufstellfläche beträgt nur 0,49 m²
- steckerfertig
- Flexibilität durch Lenkrollen

B x T x H/mm:	705 x 705 x 1920
Gewicht/kg:	190
Volumenstrom m³/h:	1750
Anschlusswert:	0,71 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CA 2000-S



Saubere Luft mit...

InoxAir®



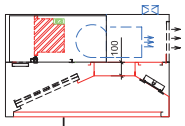
Auslegung und Beratung durch technischen Innendienst.

Lösungen von oxytec – Räume frei von Fett, Blaurauch und Geruch

CAP 1500 - 10000
Abluftreinigung



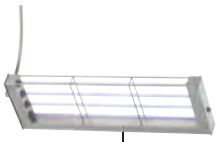
Plasmahaube
Frontcooking, Essensausgabe



Plasma mini
Abluftreinigung

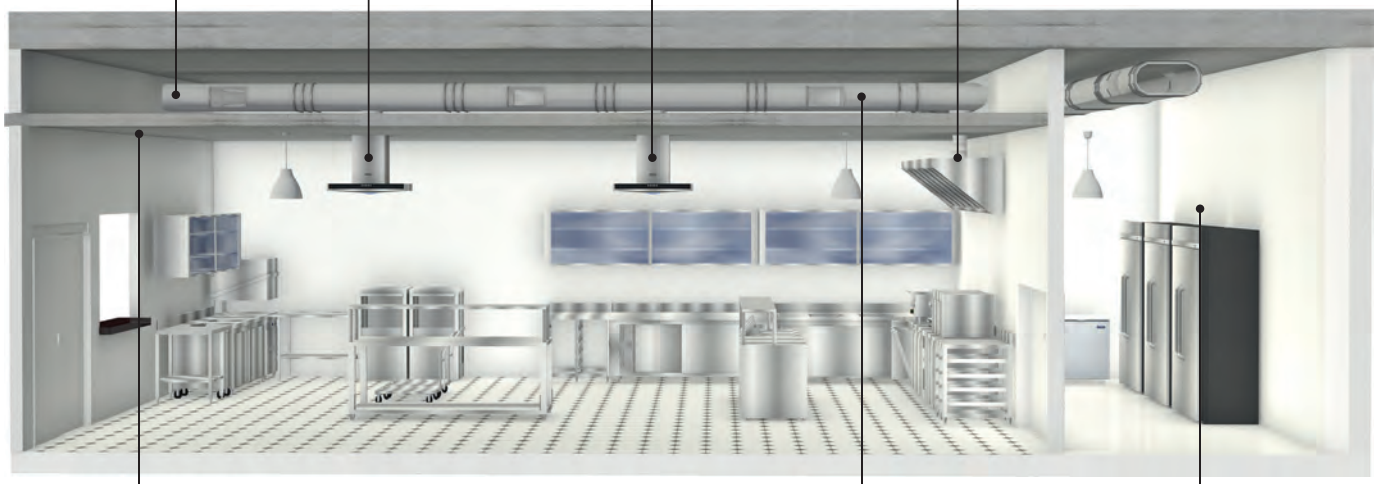


CKA in der Küchen-
ablufthaube, Abluftreinigung

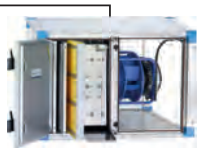


UV-Haube mit CKA
Abluftreinigung Fett und Geruch













eco Modul Abluftreinigung
Zentral, Fett, Geruch und Blaurauch

eco Unit
Abluftreinigung, Blaurauch und Fett

CGA
für Holzkohlegrill, Lavasteingrill

Freshair für Kühlräume, Müllräume
ohne Keime und Gerüche

Bezeichnung:	Anwendung:	Definition/Kurzbeschreibung:
CAP 1500 – 10000	Abluftreinigung reduziert Fett, Geruch	mit Vorfiltern, Schwammfiltern / Elektrostat Plasmaeinheit und Aktivkohlepatronen kombinierte Anlage / Feststoffe und Aerosole werden in den Vorfilterstufen abgeschieden / der Elektrostat nach den Vorfiltern absorbiert Fettanteile / die Aktivkohle fungiert als Speicherreaktiv
Plasmahaube	Frontcooking/Ausgabe reduziert Fett, Geruch, Blaurauch	kleine, kompakte Plasmahaube mit Elektrostat / bietet eine effektive Abluftreinigung im Sekundärluftbetrieb / CAP hood E/CE Koch- und Frittierdünste werden sofort nach ihrer Entstehung abgesaugt und ebenso schnell und effektiv dem System zur Reinigung zugeführt
Plasma mini	Abluftreinigung reduziert Fett, Geruch, Keime	kompakte, leichte und einfache Einheit, die sich an jeder Haube, am Kanal und in der Zwischendecke installieren lässt / durch den Unterdruck im Abluftkanal wird ozonhaltige Luft injiziert, welche dort mit Gerüchen und Fett reagiert / diese werden oxidiert
CKA Clean Kitchen Air	Küchenablufthaube reduziert Fett, Geruch, Keime	vernichtet organische, fetthaltige und geruchstragende Partikel in der Abluft / geeignet für Dunstabzugshauben, Lüftungsdecken und -kanäle in jeder Größe und für unterschiedlichste Anforderungen / einfache Nachrüstung möglich
UV-Haube mit CKA	Abluftreinigung reduziert Fett, Geruch	als Wand- oder Deckenhaube mit fertig installiertem UV-System / vernichtet effektiv organische, fetthaltige und geruchstragende Partikel in der Abluft
eco Modul / Modul ES UV	Abluftreinigung reduziert Blaurauch, Fett, Geruch, Keime	dieses Modul kombiniert den Abscheidungsprozess mittels Elektrostat und UV/Ozontechnik in einer Reinigungseinheit und führt damit zu einem höchst effizienten Ergebnis in der Entfernung von Fett, Rauch und Gerüchen / es hält die nachgelagerten Rohrleitungen nahezu fett- und partikelfrei und leistet damit einen aktiven Brandschutz
eco Unit / Modul ES FAN	Abluftreinigung reduziert Fett, Blaurauch	bei diesem kompakten Modul sorgen Vorfilter, Elektrostat und Ventilator für eine optimale und konstante Fett- und Blauraucheduzierung / auch zur Nachrüstung geeignet
CGA Holzkohlewäscher	Holzkohlegrill reduziert Blaurauch, Geruch, Fett	reichert die Luft mit Feuchtigkeit an und reinigt die Abluft insbesondere von Partikeln, Ruß und Rauch, welche durch Lavastein, Kohle- und Holzkohlegrillanlagen entstehen / reduziert Gerüche um ca. 30% / leistet aktiven Beitrag zum Brandschutz
Freshair	Wohn-/Müll-/Kühlräume reduziert Geruch, Keime	Raumluftreinigungsgerät, arbeitet mit UV-C-Licht / für keimbelastete, geruchsbildende Luft in Wohn-, Arbeits-, Kühl- und Müllräumen konzipiert / bekämpft effektiv Bakterien, Viren, Sporen und Hefen in der Luft und auf Oberflächen

oxytec air & water purification systems



Cleanair Cloud

Das Plasma-Deckengerät ermöglicht das kontrollierte Quellluftsystem: die ausgeatmete Luft wird sowohl durch die Thermik als auch durch die Ansaugung des Gerätes erfasst, ohne sich weiter im Raum zu verteilen. Sie wird im Gerät entkeimt und parallel zur Decke ausgeblasen. Die Luft fließt an der Decke entlang zu den Wänden. Da die Wände in der Regel kälter sind als die Raumluft, wird die Luft dort abgekühlt, sinkt Richtung Boden und verteilt sich dort. Personen im Raum werden mit sauberer Quellluft von unten versorgt.

› inaktiviert 97% der Corona-Viren in der Raumluft
› für den Dauereinsatz in Räumen

Artikel-Nr.:
Cleanair Cloud (paint)



Cleanair Sky

Das Raumluftreinigungsgerät ist für **keimbelastete, geruchsbildende Raumluft** konzipiert. Es gewährleistet eine hocheffektive Reinigung der Raumluft, indem es wirkungsvoll Viren, Bakterien, Hefen und Schimmelsporen in der Luft nicht nur filtert, sondern inaktiviert und Pollen eliminiert. Der Cleanair Sky sorgt dank eines mehrstufigen Systems für einen hohen Reinigungsgrad der Raumluft.

› für den Dauereinsatz in Räumen von 25 - 56 m²

Artikel-Nr.:
Cleanair Sky



Reine Luft frei von Gerüchen, Feinstaub, Bakterien und Viren, Pollen sowie VOCs.



UV-C Umluftentkeimung 500/1000

Das Umluft-Reinigungsgerät ist speziell für **keimbelastete Luft** konzipiert. Ein Axialventilator saugt die Raumluft an und führt sie im Inneren des Umluftentkeimungsgerätes über Hochleistungsstrahler. Diese Quecksilber-Niederdrucklampen emittieren UV-C-Licht von exakt 253,7 nm – eine Spektrallinie, welche zuverlässig keimtötend wirkt, jedoch kein Ozon entstehen lässt.

› für den Dauereinsatz in Räumen von 25 - 50 m², unabhängig von der Gebäudelüftung

Artikel-Nr.:	Artikel-Nr.:
UV-C 500	UV-C 1000



Freshair

Das Raumluftreinigungsgerät ist für **keimbelastete, geruchsbildende Luft in Wohn- und Arbeitsräumen** konzipiert. Es ist geruchsneutral und lässt sich dank seines schlichten und ästhetischen Designs optimal in die Raumumgebung integrieren. Der Freshair entwickelt keine Strahlenlast außerhalb des Gerätes. Bekämpft effektiv Bakterien, Viren und Hefen in der Luft und auf Oberflächen; verhindert wirksam die Bildung von Schimmel.

› für Feucht- und Hygieneräume, Toiletten, Hotelzimmer, Arztpraxen, Wohnbereiche, Keller

Artikel-Nr.:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr.:
Freshair	Freshair r	Freshair r paint



Cleanair

Das Raumluftreinigungsgerät ist für **keimbelastete, geruchsbildende Raumluft** konzipiert. Es gewährleistet eine hocheffektive Reinigung der Raumluft, indem es wirkungsvoll Viren, Bakterien, Hefen und Schimmelsporen in der Luft nicht nur filtert, sondern inaktiviert und Pollen eliminiert. Vernichtet schädliche Ausdünstungen (z.B. VOCs aus Möbeln, Baustoffen, Farben) zu 99,98%, **reduziert Geruchsbelastung durch Rauch- und Kochgerüche.**

› für den Dauereinsatz in Räumen von 25 - 50 m², unabhängig von der Gebäudelüftung

Artikel-Nr.:	Artikel-Nr.:
Cleanair	Cleanair paint



ISLA Hebelmischer

› TouchProtect – Schutz vor Verbrennungen
› Auszugbrause bis 700 mm
› Schlauchdurchführung, schwenkbar 95°
› KWC Steuerpatrone M 35 S mit Keramikscheibentechnik
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Befestigung mit Gewindestutzen M34 x 1
› Tischbohrung ø 35 mm

Artikel-Nr. (Hochdruck):	10.371.033.000FL
Artikel-Nr. (Niederdruck):	10.375.033.000FL



IQUA Waschtisch-Automatikarmatur

› automatikgesteuert per Infrarotsensorik L10, berührungslos
› ohne Ablaufgarnitur
› Mikroprozessor-Steuerung einstellbar: Wassernachlaufzeit, Kurz-Aus (Reinigungsmodus), Dauer-Ein (Befüllen) Laufzeit, Sensorempfindlichkeit, 24-Stunden-Hygienespülung
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Tischbohrung ø 35 mm

Artikel-Nr. (Netzbetrieb):	12.696.071.000
Artikel-Nr. (Batteriebetrieb):	12.696.061.000



PROTRONIC Waschtischmischer

› ganzchrome Oberfläche
› berührungslos
› ohne Ablaufgarnitur
› Infrarotsensorik
› Temperaturbegrenzung einstellbar
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Tischbohrung ø 35 mm

Artikel-Nr. (Netzbetrieb):	130.1N.000FL
Artikel-Nr. (Batteriebetrieb):	130.1B.000FL



GASTRO Zweigriffmischer

› Coronachrom Metallgriffe abziehbar
› Schwenkauslauf 160°
› Strahlregler-Mundstück M22
› Tischbohrung ø 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	300
Artikel-Nr.:	K.24.41.24.000C02



GASTRO Zweigriffmischer

› Coronachrom Metallgriffe abziehbar
› Schwenkauslauf 360° mit nachziehbarer Stopfbuchse
› Strahlregler-Mundstück 3/4"
› Tischbohrung ø 42 mm

Ausladung Hahn/mm:	300
Ausflusshöhe/mm:	195
Artikel-Nr.:	K.24.41.04.000C07



GASTRO Zweigriffmischer

› Coronachrom Metallgriffe abziehbar
› Edelstahl-Ventilsitze
› Schwenkauslauf 360° mit nachziehbarer Stopfbuchse

Ausladung Hahn/mm:	300
Ausflusshöhe/mm:	210
Artikel-Nr.:	K.24.42.E1.000C35



GASTRO Hebelmischer mit Geschirrwaschbrause

› Tragfeder aus Edelstahl
› Schwenkauslauf 360°
› Hochleistungspatrone mit Temperaturbegrenzung
› eigensicher gegen Rückfließen
› Standanschlüsse 1/2" x 3/4"
› Tischbohrung ø 22 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr.:	24.503.114.000



GASTRO Zweigriffmischer mit Geschirrwaschbrause

› Coronachrom Metallgriffe abziehbar
› Schwenkauslauf 180°
› Strahlregler-Mundstück M22
› absperrbare Siebbrause mit Schließverzögerung
› Rückflussverhinderer
› Tischbohrung ø 22 mm

Ausladung Hahn/mm:	300
Artikel-Nr.:	K.24.42.64.000C71



Spültischarmatur mit Geschirrbrause

› Edelstahl matt
› Laminarstrahl/Brausestrahl umschaltbar und Tragfeder, seitenbedient
› Schwenkbereich: 360°
› Durchflussmenge: 15,00 l/min., Höhe: 460 mm
› Betriebsdruck: 1 - 10 bar, empfohlen 2 - 4 bar

Artikel-Nr. (Hochdruck):	125.033.700
Artikel-Nr. (Niederdruck):	125.033.700ND



PROFIKÜCHE Standventil

› mit Rohrunterbrecher
› ohne Mischung, für Kaltwasser oder vorgemischtes Wasser
› mit Unterspühlrohr – Düse mit Querbohrung übernimmt die Funktion eines Rückflussverhinderers
› Schwenkauslauf
› flexibler Anschlussschlauch 3/8"
› Befestigung mit Stehbolzen
› Tischbohrung ø 30 - 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr. (Hochdruck):	100.100 C



PROFIKÜCHE Zweigriffmischer

› mit Rohrunterbrecher
› mit zwei Unterspühlrohren – Düse mit Querbohrung übernimmt die Funktion eines Rückflussverhinderers
› Schwenkauslauf
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Befestigung mit Stehbolzen
› Tischbohrung ø 30 - 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr. (Hochdruck):	100.102 C
Artikel-Nr. (Niederdruck):	105.102 C



PROFIKÜCHE Zweigriffmischer

› mit Rohrunterbrecher
› mit Unterspühlrohr – Düse mit Querbohrung übernimmt die Funktion eines Rückflussverhinderers
› Schwenkauslauf
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Befestigung mit Stehbolzen
› Tischbohrung ø 30 - 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr. (Hochdruck):	100.101 C
Artikel-Nr. (Niederdruck):	105.101 C



PROFIKÜCHE Hebelmischer

› mit Rohrunterbrecher
› mit Unterspühlrohr – Düse mit Querbohrung übernimmt die Funktion eines Rückflussverhinderers
› Schwenkauslauf
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Befestigung mit Stehbolzen
› Tischbohrung ø 30 - 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr. (Hochdruck):	200.101 C
Artikel-Nr. (Niederdruck):	205.101 C



PROFIKÜCHE Hebelmischer

› mit Rohrunterbrecher
› mit zwei Unterspühlrohren – Düse mit Querbohrung übernimmt die Funktion eines Rückflussverhinderers
› Schwenkauslauf
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Befestigung mit Stehbolzen
› Tischbohrung ø 30 - 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr. (Hochdruck):	200.102 C
Artikel-Nr. (Niederdruck):	205.102 C



GASTRO Hebelmischer

› Schwenkauslauf
› Hochleistungspatrone mit Temperaturbegrenzung
› Tischbohrung ø 42 mm

Ausladung Hahn/mm:	300
Artikel-Nr.:	24.501.044.000

Ausladung Hahn/mm:	450
Artikel-Nr.:	24.501.046.000

Zubehör

Automatischer Schlauchaufroller

› Edelstahlgehäuse
› Winkeldrehgelenk mit Edelstahlachsen

Artikel-Nr. (10 m):	100.195
Artikel-Nr. (15 m):	100.196
Artikel-Nr. (20 m):	100.200

Wandschwenkkonsole

› passend für KWC Schlauchaufroller
› Edelstahloberfläche

Artikel-Nr. (passend für 100.195):	100.197
Artikel-Nr. (passend für 100.196):	100.198

Reinigungsset

› Halterung in Edelstahl (2,5 mm)
› Reinigungsbrause inkl. Drehgelenk
› Molkereidampfschlauch (lebensmittelecht)

Artikel-Nr. (10 m):	100.190
Artikel-Nr. (15 m):	100.191



Kesselbefüllung / Herdblock e-Q

Über das Bediendisplay lassen sich gewünschte Füllmengen auswählen, einstellen und speichern.

LEED bringt den Unterschied!

Die Leadership in Energy and Environmental Design (LEED) ist ein System zur Klassifizierung für ökologisches Bauen, das vom U.S. Green Building Council 1998 entwickelt wurde. Es definiert eine Reihe von Standards für umweltfreundliches, ressourcenschonendes und nachhaltiges Bauen. In Verbindung mit Geschirrbrausen definiert LEED eine maximale Wasserdurchflussmenge von 6,00 l/min. Diese maximale Wassermenge wird durch die Verwendung einer speziellen Handbrause erreicht.



e-Q

› elektrische Füllarmatur 3/4" mit Bediendisplay
› Edelstahl
› Stagnationsspülung und Reinigungsstopp
› 360° schwenkbarer HU-Auslauf mit Tropfschutz
› steckerfertig

Gesamthöhe/mm:	625
Auslaufhöhe/mm:	520
Artikel-Nr.:	227-101/300-520



Kolbenentleerhähne, steckbar

› Sicherheits-Entleerhahn
› Edelstahl

Größe:	1 1/2"
Rohr ø/mm:	47
Artikel-Nr.:	410-601/160

Größe:	2"
Rohr ø/mm:	59
Artikel-Nr.:	410-801/160

Kolbenentleerhähne, schraubbar (ohne Abb.)

› Sicherheits-Entleerhahn
› Edelstahl

Größe:	1 1/2"
Rohr ø/mm:	D2 60
Artikel-Nr.:	411-601/160

Größe:	2"
Rohr ø/mm:	D2 72
Artikel-Nr.:	411-801/160



TOP Clean mit Schwenkventil

› Einhebel-Standbatterie 1/2"
› Edelstahl
› mit Zugautomatik
› Rückflussverhinderer
› Auslauf mit Keramikoberteil

Gesamthöhe/mm:	1300
Auslaufhöhe/mm:	850
Artikel-Nr.:	301-102/220-295



CLASSIC Clean mit Schwenkventil

› Zweigriff-Standbatterie auf Säulen
› Edelstahl
› Rückflussverhinderer
› Auslauf mit Keramikoberteil

Gesamthöhe/mm:	1150 ± 50
Auslaufhöhe/mm:	500 ± 50
Artikel-Nr.:	325-201/220-285



Comfort Clean

› Edelstahl
› wärmeisolierter verstellbarer Brausekopf
› Gesamthöhe: 450 mm

Ausführung:	Hochdruck
Artikel-Nr.:	361-101/230-125

Ausführung:	Niederdruck
Artikel-Nr.:	363-101/230-125



Einhebel-Standbatterie 1/2"

› Edelstahl, Hochdruck
› mit ECO-Keramikkartusche
› mit steckbarem HU-Auslauf

Ausladung Höhe/mm:	250/300
Artikel-Nr.:	201-101/250-300
Ausladung Höhe/mm:	250/500
Artikel-Nr.:	201-101/250-500
Ausladung Höhe/mm:	300/300
Artikel-Nr.:	201-101/300-300



Einhebel-Standbatterie 3/4"

› Edelstahl, Hochdruck
› mit ECO-Keramikkartusche
› steckbarer Auslauf

Ausladung Höhe/mm:	300/265
Artikel-Nr.:	221-101/300-265
Ausladung Höhe/mm:	300/355
Artikel-Nr.:	221-101/300-355
Ausladung Höhe/mm:	300/555
Artikel-Nr.:	221-101/300-555





Zweigriff-Mischbatterie 3/4"

Ausladung Höhe/mm:	300/270
Artikel-Nr.:	225-101/300-270
Ausladung Höhe/mm:	300/340
Artikel-Nr.:	225-101/300-340
Ausladung Höhe/mm:	300/490
Artikel-Nr.:	225-101/300-490



Zweigriff-Mischbatterie 1/2"

Ausladung Höhe/mm:	250/240
Artikel-Nr.:	207-101/250-240
Ausladung Höhe/mm:	300/245
Artikel-Nr.:	207-103/300-245
Ausladung Höhe/mm:	250/565
Artikel-Nr.:	207-103/250-565



The PURE – Sensorarmatur 1/2"

› berührungslose Bedienung
› Dosierung von Seife, Wasser und Desinfektionsmittel
› Wassertemperatur über manuelles Mischventil einstellbar
› automatische Spül- und Reinigungsfunktion
› Durchflussmenge: ca. 7,00 - 20,00 l/min.
› variabler Wasserdruck: 0,3 - 7 bar
› max. Wassertemperatur: 70°C
› Arbeitsplattenstärke bis max. 35 mm
› ø Hahnloch: 33 - 35 mm

Artikel-Nr.:	211-101/150-170/01



Sensor-Waschtischarmatur

› robustes Messinggehäuse poliert
› Infrarot-Sensorik, Mikroprozessor-Elektronik
› Warm- und Kaltwasseranschluss
› Rückschlagventile und Schmutzsiebe (eingebaut)
› Heißwassersperre einstellbar
› Installation wie konventioneller Einhebelmischer
› Durchflussmenge: ca. 6,50 l/min.
› maximale Wassertemperatur: 80°C
› Eckventilanschluss G3/8"

Artikel-Nr. (Batterie, 6 V):	2314.21
Artikel-Nr. (Netzbetieb, 230 V):	2314.20



Zweigriff-Wandarmatur 3/4" mit Rohrbelüfter G1" und Schlauchtülle

› Betriebsdruck: 1 - 6 bar
› Ausführung nur für Hochdruck
› Keramikoberteil (Mischbatterie)
› wärmeisolierende Haubengriffe
› Rückflussverhinderer
› Wand-Stichmaß: 150 ± 25
› maximale Wassertemperatur: 80°C

Gesamthöhe/mm:	140
Artikel-Nr.:	226-204/000-140/013



Schlauchaufroller-Set

› inkl. Aufroller, Anschluss-Kit und Reinigungspistole
› Anschlusstyp „drehbar"
› Anschlusstyp „fest" oder „steckbar" auf Anfrage

Schlauchlänge/m:	15
Artikel-Nr.:	2449.20/015/001
Schlauchlänge/m:	20
Artikel-Nr.:	2449.25/020/001
Schlauchlänge/m:	25
Artikel-Nr.:	2449.25/025/001

flexeserve®

Warme Speisenpräsentation

Vorteile:
› Food-to-go-Produkte, als ob sie gerade zubereitet wurden
› Verkauf von Mahlzeiten außerhalb der Öffnungszeiten steigt
› längere Haltbarkeit der Produkte senkt die Lebensmittel-Verschwendung

Für alle Mahlzeiten des Tages:
› Frühstücksangebot verbessern
› Backwaren optimieren
› Mittagessen aufpeppen
› Rotisserie-Menü um Beilagen erweitern
› Snacks und süße Leckereien am Nachmittag
› abends ein hochwertiges Essen zum Mitnehmen

Hinweis Verpackung:
Die richtige Verpackung schafft das richtige Mikroklima. Wir geben Ihnen gern für jedes Ihrer Produkte Empfehlungen.

Einzeln geregelte Temperaturzonen bieten die Möglichkeit, eine größere Vielfalt von Grillprodukten anzubieten, z.B. ganze Grillhähnchen, feurige Hühnerflügel, BBQ-Hähnchenschenkel, Rippchen und mehr.



flexible Temperaturregelung

Flexeserve Zone

Bietet mehr Lebensmittelsicherheit an warmen Speisen oder Speisen zum Mitnehmen durch weltweit einzigartig patentierte und preisgekrönte Heißlufttechnik. Ideal für Kunden, die es eilig haben.

› durch die dichten Luftschleier sowie die Geschwindigkeit der Luftschleier zirkuliert die heiße Luft in jeder einzelnen Zone kontinuierlich durch das gesamte Volumen jeder Zone. Lebensmittel mit unterschiedlichen Anforderungen werden gleichzeitig sachgerecht warmgehalten
› kein Schwitzen und keine heißen Stellen
› Bewahrung der Feuchtigkeit in den Speisen, kein Austrocknen



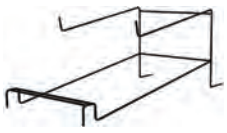






Thekenaufsatz 2 Etagen:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
400	356 x 660 x 884	74	1,38 kW / 230 V	FXZNA40N2S
600	556 x 660 x 884	86	1,38 kW / 230 V	FXZNA60N2S
1000	975 x 660 x 884	126	2,77 kW / 230 V	FXZNA10N2S
Standmodell 3 Etagen*:				
400	356 x 855 x 1520	136	2,07 kW / 230 V	FXZNA40S3S
600	556 x 855 x 1520	148	2,07 kW / 230 V	FXZNA60S3S
1000	975 x 855 x 1520	237	4,15 kW / 400 V	FXZNA10S3S
Standmodell 4 Etagen*:				
400	356 x 855 x 1865	189	2,76 kW / 230 V	FXZNA40S4S
600	556 x 855 x 1865	213	2,76 kW / 230 V	FXZNA60S4S
1000	975 x 855 x 1865	295	5,43 kW / 400 V	FXZNA10S4S

Zubehör


Präsentationsgestell


geneigter Präsentationseinsatz


Kleinartikelkorb


Nachtblende

*Auch in gewölbter Ausfertigung erhältlich.

Warme Speisenpräsentation

Flexeserve Zone Rear Feed

Verfügt über rückwärtige Beschickungstüren, sodass das Gerät hinter der Theke bedient und aufgefüllt werden kann.





Aufsatz 2 Etagen:	Türanschlag:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600	rechts	600 x 712 x 910	100	1,38 kW / 230 V	FZ60R2C51
600	links	600 x 712 x 910	100	1,38 kW / 230 V	FZ60L2C51
1000	rechts	1000 x 712 x 910	150	2,77 kW / 230 V	FZ10D2C51
Theke 3 Etagen:					
600	rechts	600 x 712 x 1380	166	2,07 kW / 230 V	FZ60R3S51
600	links	600 x 712 x 1380	166	2,07 kW / 230 V	FZ60L3S51
1000	rechts	1000 x 712 x 1380	245	4,15 kW / 400 V	FZ10D3S51
1000	links	1000 x 712 x 1380	245	4,15 kW / 400 V	FZ10D3S53

Flexeserve HUB

Geschlossene Warmhalte-Einheit zur Aufnahme großer Mengen für Selbstbedienung, Lieferung und Abholung (z.B. Pizza, Burger) in 2 Größen. Statt Wärmelampen zirkuliert kontinuierlich heiße Luft über das gesamte Volumen der Einheit und erzeugt eine konstante und stabile Umgebung für Ihre Produkte, die dadurch nicht weiter gegart werden. Die Temperatur kann manuell eingestellt werden.

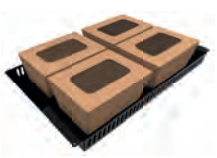




HUB:	Türanschlag:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600	rechts	555 x 860 x 1874	190	1,40 kW / 230 V	FH60R-GB
600	links	555 x 860 x 1874	190	1,40 kW / 230 V	FH60L-GB
1000	rechts	985 x 860 x 1874	288	2,70 kW / 230 V	FH10D-GB

Produktkapazität:	Pizzakartons:	Rotisserie Chicken:	Suppenbehälter:	Lieferung/Mitnahmetaschen:
600	30	70	175	32
1000	60	140	350	64

Zubehör



Präsentationstablett



Präsentationstabletts, schmal und Standard



individuelle Farboptionen



Vorteile:
› hintere Beschickung
› Doppeltüren mit integrierten Ventilatoren

flexeserve®



Vorteile:
› eine Temperatur-Zone
› doppelt verglaste, selbstschließende Tür
› integriertes Warnsystem bei offener Tür
› verstellbare Einlegeböden aus Edelstahl
› LED Beleuchtung

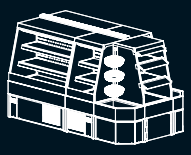
CALEO – Warenpräsentation in der Shopmitte – warm, kalt, ungekühlt

Flexibles System für die Präsentation verschiedener Arten von Lebensmitteln in Selbstbedienung.
Die Geräte können variabel kombiniert werden.

Die individuelle Systemlösung für die perfekte Produktinszenierung

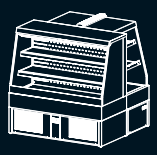
- flexibles System für die Präsentation verschiedener Arten von Waren – von Obst, über Snacks bis hin zu Sushi – garantiert durch Frische-Module mit Klimaklasse 3M1
- Selbstbedienung und Abdeckung aller Speisenanforderungen über den gesamten Tag – vom Frühstück, über kleine Snacks, bis hin zu warmen Speisen zu Mittag oder abends
- optimal geeignet zur Präsentation unverpackter und frischer Ware und optional mit integriertem Hust- und Spuckschutz zur Abdeckung der erforderlichen HACCP-Anforderungen
- besonders flexibel in Präsentation und im Handling: die Geräte können nicht nur variabel je nach Anforderung kombiniert werden, sondern sind durch Rollen unter jedem Gerät flexibel und komfortabel positionierbar
- schränkt durch seine geringe Höhe die Rundumsicht der Kunden kaum ein

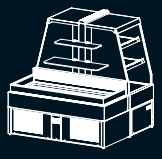
Aufstellvarianten

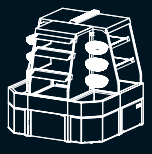

Insellösung

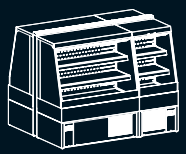

Rücken an Rücken

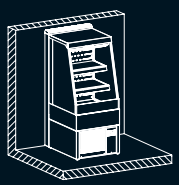

Seite an Seite


Stirnseite mit CALEO Modul 142


Stirnseite mit Umluft-kühlwanne und Boards


Stirnseite mit Eckmodulen


4 Module Rücken an Rücken


Wandaufstellung











Serie UKW – Einbaukühlwannen, eigengekühlt

› zum Einhängen mit Einhängerand oder unterbaufähig
› Temperaturklasse Luftstrom: M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren
› Ausstellfläche für GN 1/1, Stapelgrenze bis 150 mm
› Innenwanne in Hygieneausführung, tiefgezogen
› elektronische Steuerung, Digitalanzeige
› Tauwasserablauf HD ø/mm: 30, automatische Abtauung
› Lamellenverdampfer, großflächig beschichtet, hochklappbar
› Innenwanne herausnehmbar, für die Verwendung von GN-Schalen oder -Blechen sowie Flaschen oder Crushed-Ice
› schonende Kühlung durch einen Luftschleier
› Temperaturbereich: -1°C bis +5°C, steckerfertig, Umluftkühlung





Bezeichnung:	B x T x H/mm (außen):	Nettoinhalt/l:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
UKW 2/1-E	725 x 660 x 655	63,00	E	1114 kWh Jahr / 3,05 kWh Tag	0,15 kW / 230 V	484253701
UKW 3/1-E	1050 x 660 x 655	94,00	E	1306 kWh Jahr / 3,58 kWh Tag	0,22 kW / 230 V	484253711
UKW 4/1-E	1375 x 660 x 655	126,00	E	1574 kWh Jahr / 4,31 kWh Tag	0,25 kW / 230 V	484253721

Serie EPV – Einbaukühlvitrinen, eigengekühlt

› außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR, innen CNS 1.4301
› 530 mm hoher, runder Glasaufbau
› Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
› LED-Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
› elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
› beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
› 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
› Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, ø/mm: 30, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› Kältemittel R290
› Kundenseite: Front geschlossen, Bedienseite: Schiebescheiben aus Isolierglas
› Temperaturbereich: +5°C bis +12°C, steckerfertig, Umluftkühlung



Bezeichnung:	B x T x H/mm (außen):	Ausstellfläche / Aufnahme:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
EPV 80-5-R290	800 x 695 x 1205	0,43 m² / 2 x GN 1/1-150	C	1077 kWh Jahr / 2,95 kWh Tag	0,21 kW / 230 V	484357000
EPV 112-5-R290	1125 x 695 x 1205	0,58 m² / 3 x GN 1/1-150	C	1526 kWh Jahr / 4,18 kWh Tag	0,29 kW / 230 V	484357001
EPV 145-5-R290	1450 x 695 x 1205	0,74 m² / 4 x GN 1/1-150	C	1636 kWh Jahr / 4,48 kWh Tag	0,31 kW / 230 V	484357002

Serie OPV

› Kundenseite: Front offen mit Prallglasscheibe unten, Bedienseite: Flügeltüren aus Isolierglas
› Temperaturbereich: +5°C bis +12°C, steckerfertig, Umluftkühlung

NordCap führt auch ein großes Sortiment an Einbauwärmevitrinen.

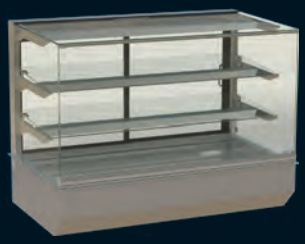




Bezeichnung:	B x T x H/mm (außen):	Ausstellfläche / Aufnahme:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OPV 80-5-M2	800 x 695 x 1225	0,55 m² / 2 x GN 1/1-150	E	3183 kWh Jahr / 8,72 kWh Tag	0,58 kW / 230 V	484357500
OPV 112-5-M2	1125 x 695 x 1225	0,80 m² / 3 x GN 1/1-150	G	4567 kWh Jahr / 12,51 kWh Tag	0,60 kW / 230 V	484357501
OPV 145-5-M2	1450 x 695 x 1225	1,05 m² / 4 x GN 1/1-150	G	5489 kWh Jahr / 15,04 kWh Tag	0,79 kW / 230 V	484357502

HAGOLA®

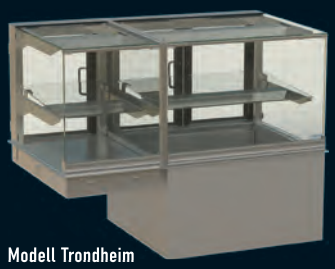
Speisenpräsentation



Modelle Kopenhagen / Stockholm / Bergen / Göteborg
Kühlung von Torten, Kuchen, Snacks und Speisen
in GN-Behältern und Getränken (allseitig geschlossen).



Modell Göteborg
Kühlung von Speisen in GN-Behältern und Getränken
(frontseitig offen für SB).



Modell Trondheim
Kombinierte Kühlung und Warmhaltung
von kalten und warmen Speisen.



Modell Ohio
Warmhaltung von frischen, ausgabefertigen Speisen.



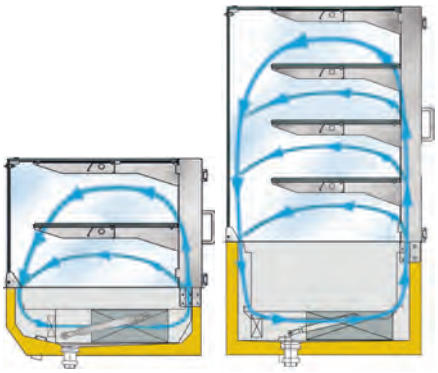
Modell Göteborg
SB-Snackregal zur Kühlung von verpackten und verkaufsfertigen Snacks und Getränken (frontseitig offen).



Showcases zur Kühlung oder Warmhaltung von frischen Waren und Gerichten

› Innenmantel in Edelstahl (1.4301), gebürstet
› Außenmantel in verzinktem Stahlblech oder Edelstahl, fugenlose Druckschäumung
› mit Drehtüren oder Schiebetüren (Isolierverglasung)
› Schiebetüren mit Comfort Close
› Glasaufsatz mit Einlegeboden, Zahlplatte, Seitenscheiben und Frontscheibe in ESG (Isolierverglasung auf Anfrage)
› Schrägstellung der Auslageetagen im Glasaufsatz (bessere Warenpräsentation)
› SB-Entnahmeklappen in Polycarbonat (Modell „Göteborg")
› Ausleuchtung über energiesparende LED-Etagenbeleuchtung
› Infrarot-Oberhitze optional erhältlich (Modell „Trondheim" und „Ohio")
› Anschlusswert: 230 V

Technische Ausführung für alle Modelle
› Glasaufsatz (eckig), erhältlich in folgenden Höhen:
510 / 710 / 910 mm (2 bis 4 Auslagen)
› erhältlich für 1 bis 4 Kuchenbleche oder
1 1/2 x GN 1/1 bis 5 x GN 1/1
› vorbereitet für Zentralkühlung
› steuerungsfertig mit Komfortsteuerung
und schraubbaren Schnellkupplungen
› steckerfertig mit Komfortsteuerung und
Transporthalterung



Isolierverglasung (optional)
Viele Modelle sind mit Isolierverglasung erhältlich.
Fragen Sie an und setzen Sie auf hohe Leistungsgarantie
bei geringem Energieverbrauch.
› kaum Kondensatbildung
› besonders energieeffizient
› konstantes Warenklima
› geringe Warenaustrocknung



Modell Göteborg
mit Isolierverglasung

Showcase Modell Göteborg (SB-Snackregal)

› Wandregal zur Kühlung und Präsentation verpackter und verkaufsfertiger Snacks und Getränke im SB-Bereich
› geschlossene Rückwand mit hochwertigem Glasspiegel – attraktive Warenpräsentation und optisch größere Verkaufsfläche
› kundenseitig offener Glasaufsatz mit Glaseinlegeböden, Zahlplatte und Seitenscheiben in ESG
› Ausleuchtung über energiesparende LED-Etagenbeleuchtung
› effiziente Umluftkühlung: Umluftverdampfer mit Hebelift links und rechts – einfach anzuheben und zu reinigen
› erhältlich von 1 1/2 x GN 1/1 bis 5 x GN 1/1 (GN-Behälter-Tiefe max. 150 mm)
› erhältlich mit 2 bis 4 Auslagen (Höhe Glasaufsatz (eckig): 510 / 710 / 910 mm)

Individuelle Ausführungen auf Anfrage.

BEER
Food perfectly presented



Tischmodell UNO TOP COLD

Ob Backwaren, Frühstücksprodukte, Desserts, Snacks und vieles mehr – die gekühlten Speisen präsentieren sich zu jeder Tageszeit frisch. Die gerade Auslagefläche eignet sich für nahezu jedes Speisenangebot.

› Temperaturbereich +2°C bis +8°C
› Luftschleierkühlung
› Kühltemperatur individuell steuerbar
› tragbares System
› kombinierbar mit Uno Top Hot



Größe:	Ausführung:*	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GN 1/1-100	gerader Glasaufbau	400 x 592 x 657	40,00	0,29 kW / 230 V	3307901

Tischmodell UNO TOP HOT

Für frittierte oder panierte Produkte, Fleischwaren, Backwaren u.v.m. – mit den verschiedenen Einsätzen können Sie das Uno Top Hot jederzeit flexibel anpassen. Das Gerät lässt sich mit nur wenigen Handgriffen von bedient auf selbstbedient umstellen.

› 4 Klimavarianten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote:
heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral, oder kalt mit Crushed-Ice
› Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
› breite Auswahl an Zubehör für flexible Anpassung: vom Frühstück bis zum Abend
› tragbares System
› optionale Wasserauffüllerinnerung inklusive Summer



Größe:	Ausführung:*	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GN 1/1-40	gerader Glasaufbau	398 x 584/784 x 554	35,00	1,00 kW / 230 V	3308018
GN 1/1-100	gerader Glasaufbau	398 x 584/784 x 614	37,00	1,00 kW / 230 V	3308028

CULINARIO TOUCH

Mit nur wenigen Handgriffen zum individuellen Speisenpräsentationssystem: vom Selbstbedienungsbüffet zur bedienten Verkaufsstation. Die Verkaufsvitrine Culinario Touch präsentiert Ihre Gerichte klimagerecht. Die innovative Touch-Steuerung ermöglicht Ihnen das gewünschte Klima individuell einzustellen und mittels Warm- und/oder Neutrallicht optimal auszuleuchten.

› 4 Klimavarianten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote:
heiss/trocken, heiss/bedampft, neutral, oder kalt mit Crushed-Ice
› Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
› 8 Programmspeicherplätze
› LED 2 Weißtöne einstellbar
› visuelle und akustische Wasser-Auffüllerinnerung und Fehleranzeige
› erhältlich als Tisch-/Einbau-/Stand-/Fahrbar-Modell
› umfangreiches und flexibles Zubehörsortiment



Größe:	Ausführung:*	B x T x H/mm:	Gewicht/kg**:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GN 3/1-100	fahrbar	1110 x 650 x 1304	verschieden	3,15 kW / 230/400 V	4034231

*Weitere Modelle und Ausführungsvarianten auf Anfrage. / **Gewicht je nach Modell verschieden.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Speisenausgabe

BASIC LINE – die perfekte Kombination aus Form und Funktion. Die Varianten SMART, EMOTION, DESIGN und KIDS bieten perfekte Speisenpräsentation und alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Budget.





BASIC LINE SMART

Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund. Sie ist die Grundausstattung – Module für jede Ausgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Kassenstand, Suppenstation und verschiedene Vitrinen.



BASIC LINE EMOTION

Weil bunter besser „isst". Mehr Farbe, mehr Emotion – denn Ihre Gäste möchten sich wohlfühlen und eine gute Zeit haben. Optionen für komfortable Nutzung: bedienseitige Verkleidungen mit Flügeltüren, Module auf Rollen, mit Stellfüßen und/oder Sockelblende, wechselbare Frontverkleidungen, Tellerrutschen zum Tauschen und Nachrüsten. Dank der serienmäßigen Tablettrutsche für die Selbstbedienung bestens vorbereitet.



BASIC LINE DESIGN

Hochwertig in Optik und Material – maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation – durch die Kombination von Farben und Materialien entstehen individuelle Designs. Serienmäßig ist der „Highline"-Hustenschutz.



BASIC LINE KIDS

Die Ausstattung durch niedrige Speisenausgabemodule passt perfekt für Kinder. Tablettrutschen mit Kindersicherung.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

BASIC LINE SMART: Warmausgabe

› Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweißten Bain-Maries
› Brückenaufsatz in Edelstahl
› kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
› 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
W-3 Smart	3 x GN 1/1	1255 x 690 x 1305	230 V	381877
W-4 Smart	4 x GN 1/1	1595 x 690 x 1305	230 V	381878



W-3 Smart, traffic grey B

BASIC LINE EMOTION: Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung

› Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweisster Wanne
› Brückenaufsatz in Edelstahl
› Temperaturbereich +8°C bis +15°C
› kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Tablettrutsche in Edelstahl, Rundrohr
› 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SK-3 Emotion	3 x GN 1/1	1255 x 690 x 1305	230 V	381879
SK-4 Emotion	4 x GN 1/1	1595 x 690 x 1305	230 V	381880



SK-3 Emotion, neomint*

BASIC LINE DESIGN: Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung

› Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweißter Wanne
› Brückenaufsatz Highline in Edelstahl mit kundenseitigem Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas
› Temperaturbereich +2°C bis +15°C
› 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
› kundenseitige Resopal-Tablettrutsche und Resopal-Frontverkleidung

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
UK-3 Design	3 x GN 1/1	1255 x 690 x 1305	230 V	381881
UK-4 Design	4 x GN 1/1	1595 x 690 x 1305	230 V	381882



UK-4 Design, traffic grey B / resopal pablo oak

BASIC LINE KIDS: Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung

› Modulhöhe: 750 mm
› Gesamthöhe mit Hustenschutz: 1155 mm
› Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweißter Wanne
› Temperaturbereich +8°C bis +15°C
› 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SK-3 Kids	3 x GN 1/1	1255 x 690 x 750	230 V	381899
SK-4 Kids	4 x GN 1/1	1595 x 690 x 750	230 V	381900



SK-4 Kids, candy red*

graphite black | traffic grey B | stone grey | signal white | broom yellow | merlot red | petrol green | sea blue

candy red | neomint | apple green | lime | Resopal visby maple | Resopal coco bolo | Resopal rustic oak | Resopal pablo oak

*Abbildung mit aufpreispflichtigem Zubehör. / Weitere Module auf Anfrage. / Weitere Resopal-Dekore: www.bpro-solutions.com/de/resopal.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Speisenausgabe

Die neuen Servierwagen mit niedriger Höhe machen Kindergarten- und Schulverpflegung zum Kinderspiel.

Und das ganz sicher:
Die eingerollten Kanten schützen vor Verletzungen. Der Servierwagen verfügt über einen robusten Stoßschutz, eine Antidröhnmatte wirkt schalldämmend. Der Wagen ist in verschiedenen Ausführungen verfügbar, natürlich auch mit Verkleidung.





Servierwagen Kids

› aus rostfreiem Edelstahl
› verschweißte Borde mit Profilrand und eingerollten Kanten

SW 6 x 4-2 Kids	B x T x H/mm:	Bordmaß/mm:	Anzahl Borde:	Artikel-Nr.:
Rollen*: Kunststoff	700 x 500 x 800	600 x 400	2	574983
Rollen*: Stahl verzinkt	700 x 500 x 800	600 x 400	2	574984

SW 8 x 5-2 Kids	B x T x H/mm:	Bordmaß/mm:	Anzahl Borde:	Art-Nr.:
Rollen*: Kunststoff	900 x 600 x 800	800 x 500	2	574985
Rollen*: Stahl verzinkt	900 x 600 x 800	800 x 500	2	574986



Besteck- und Tablettwagen Kids

› der BT 400 Kids bringt alles unter: oben bis zu 500 Besteckteile und Servietten, unten bis zu 70 Tabletts
› inkl. 5 Besteckbehälter GN 1/4-150 aus CS mit klappbarer Plexiglasabdeckung

BT 400 Kids mit Serviettenspender:	B x T x H/mm:	Bordmaß/mm:	Artikel-Nr.:
Rollen*: Kunststoff	900 x 600 x 1060	775 x 521	574832
Rollen*: Stahl verzinkt	900 x 600 x 1060	775 x 521	574833

BT 400 Kids ohne Serviettenspender:	B x T x H/mm:	Bordmaß/mm:	Artikel-Nr.:
Rollen*: Kunststoff	900 x 600 x 1060	775 x 521	574834
Rollen*: Stahl verzinkt	900 x 600 x 1060	775 x 521	574835



Verkleidung für Servierwagen Kids

Genial einfach: Die Verkleidung kann im Handumdrehen an vorhandene B.PRO Servierwagen Kids angebracht werden.
› sauberes Geschirr wird geschützt, gebrauchtes bleibt verborgen
› stabile Seitenwände leicht ein- und auszuhängen, mit und ohne Flügeltüren erhältlich
› Wagen ist weiterhin auch ohne Verkleidung einsatzbereit, Verkleidung in Edelstahl und 14 aktuellen Farben

SW 6 x 4-2 Kids	Verkleidung 3-seitig, farbig:	Flügeltüren frontseitig, farbig:	Verkleidung komplett: 3-seitig, mit farbigen frontseitigen Flügeltüren:
Artikel-Nr.:	383710	383711	383712

SW 8 x 5-2 Kids	Verkleidung 3-seitig, farbig:	Flügeltüren frontseitig, farbig:	Verkleidung komplett: 3-seitig, mit farbigen frontseitigen Flügeltüren:
Artikel-Nr.:	383713	383714	383715

graphite black | traffic grey B | stone grey | signal white | broom yellow | merlot red | petrol green | sea blue | candy red | neomint | apple green | lime

*Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm.

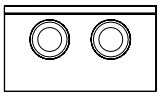
Abfallsortierung

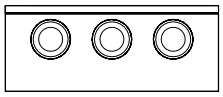
Harmonie – der Tisch, der die Abfalltrennung erleichtert

› für Mensa, Kita, Schule etc.
› für einen 110 Liter-Beutel samt Griff
› 2 oder 3 hängende, rotationsgesinterte Kunststoffbehälter
› 2 Rollen und Frontalzugriff, um das Entfernen des Beutels zu vereinfachen
› geliefert mit Elastikband zum Aufhängen des Beutels

Optionen
› Waage mit Digitalanzeige
› Waage mit Easilys-Anschluss
› 4 Räder samt Bremsen ø 75 mm mit Doppelrolle







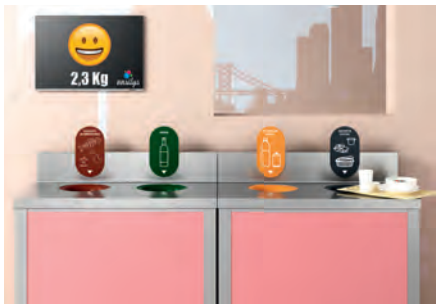
Sortiertisch Harmonie – Standardhöhe 830 mm

Fassungsvermögen:	2 ÖFDM	3 ÖFDM
B x T x H/mm (mit Rückwand):	1060 x 610 x 1006	1515 x 610 x 1006
Leergewicht/kg (ohne Tür/mit Türen):	58,00 / 62,00	74,00 / 80,00
Artikel-Nr. (ohne Tür):	859302	859303
Artikel-Nr. (mit Türen hinten):	859312	859313
Artikel-Nr. (mit Türen vorne):	859322	859323

Wagen zur Entsorgung von Müllsäcken

Kapazität:	2 zylinderförmige Abfallbehälter ø 550 mm oder Müllsäcke von 110 l lose
B x T x H/mm:	675 x 1370 x 1120
Nutzfläche des Tabletts/mm:	1110 x 555
Leergewicht/kg:	22,00
max. Last/kg:	120,00
Artikel-Nr.:	859720

Die Abfalltrennung wird mit dem einfachen, klaren Kennzeichnungsbausatz kinderleicht. Um effizient die Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen, ermöglicht Harmonie als Option die Installation einer Kennzeichnung mit einer Waage samt Direktanzeige an der Fassade (Anzeigeauflösung +/- 10 g).







U702 ST9	H1887 ST9	H1518 ST15	H3012 ST22	U540 ST9	U630 ST9	U114 ST9	U332 ST9	U323 ST9	U515 ST9
Gris Cachemire	Starnberg Naturel	Hêtre naturel	Coco Bolc	Bleu Denim	Vert Pomme	Jaune Tournesol	Orange	Rouge Cerise	Bleu de France



varithek acs 1100 d3 und acs 1500 d3

› V-acs 1100 d3: für max. 2 varithek-Elemente (mit bzw. ohne Systemträger)
› V-acs 1500 d3: für max. 3 varithek-Elemente (mit bzw. ohne Systemträger)

Diese und weitere Rieber Geräte finden Sie in unserem Onlineshop ...

Varithek acs – die Frontcooking-Lösung mit integrierter Randabsaugung

Das mobile Kochmodul mit integrierter Absaugung und airclean-Umlufttechnologie sowie Einstellnische für 2 bzw. 3 thermische Geräte ist eine optimale Lösung, bei der Dämpfe unmittelbar am Ort des Entstehens aufgefangen werden. Denn Kochen vor dem Gast ohne effektives Absaugen störender Dämpfe und Gerüche ist heute undenkbar.

Die varithek acs saugt fetthaltige, verschmutzte Luft 3-seitig ab, reinigt sie im Geräteinneren und gibt sie geruchs- und fettfrei über den Sockelbereich wieder in den Raum zurück.

Der optimierte Aufsatz mit 2 einfach zu entnehmenden seitlichen Spritzschutzscheiben verstärkt die Absaugleistung dabei deutlich. In den Seitenwangen befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider und entnehmbare Fettauffangschalen. Im Unterbau ist das geräuscharme Radialgebläse platziert. Dort befindet sich auch zur Geruchsreinigung und Aufnahme von Geruchsmolekülen der Aktiv- und Schadstofffilter.



varithek acs 1100 d3*

› für den Einsatz von 2 thermischen Geräten (varithek System-Module)**
› mit neu entwickeltem Fettabscheider für eine höhere Fettabscheidung
› Filterstufen können durch Filterzubehör erweitert werden – z.B. Plasmagenerator, elektrostatische Filtereinheit, HEPA Filter
› für ein einfacheres Handling sind alle Steckdosen unterhalb der Einstellnische platziert, die Kabelverlegung der eingesteckten Funktionsmodule wird dadurch wesentlich erleichtert
› mittig in einer einfach zugänglichen Elektroschublade befindet sich die digitale Steuerung
› erhältlich mit und ohne Aufsatz
› Anschlusswert: 11,00 kW / 400 V

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
acs 1100 d3 - 2 x varithek	1100 x 760 x 1100	91 14 04 50
acs 1100 d3 - Aufsatz - 2 x varithek	1100 x 760 x 1300	91 14 04 51



varithek acs 1500 d3*

› für den Einsatz von drei thermischen Geräten (varithek System-Module)**
› mit digitaler Steuerung,
- optional: mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung
- optional: Ausführung mit elektrostatischen Filtern für ein noch besseres Filterergebnis (Abscheidung von Blaurauch und Feinstaubpartikeln)
› Anschlusswert: 22,00 kW / 400 V

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
acs 1500 d3 - 3 x varithek	1500 x 760 x 1100	91 14 01 94
acs 1500 d3 - Aufsatz - 3 x varithek	1500 x 760 x 1300	91 14 04 03
mit Plasmatechnologie:		
acs 1500 d3 03 - 3 x varithek	1500 x 760 x 1100	91 14 01 99
acs 1500 d3 03 - Aufsatz - 3 x varithek	1500 x 760 x 1300	91 14 04 06
mit elektrostatischem Filter:		
acs 1500 d3 03 - 3 x varithek m. EF	1500 x 760 x 1300	91 14 04 42



varithek acs 1600 03*

› für den Einsatz von drei thermischen Geräten (varithek System-Module)**
› mit digitaler Steuerung
› serienmäßig ausgestattet mit Aufsatz und seitlichen Spritzschutzscheiben aus VSG
› mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung
› mittig im Unterbau befinden sich 2 Schrankfächer, die in verschiedenen Varianten erhältlich sind: warm/kalt, neutral/neutral, neutral/warm, neutral/kalt, warm/warm, kalt/kalt
› Anschlusswert: 22,00 kW / 400 V

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
acs 1600 03 - neutral/warm - 3 x varithek	1665 x 850 x 1300	91 14 04 10
acs 1600 03 - 2 x neutral - 3 x varithek	1665 x 850 x 1300	91 14 04 61
acs 1600 03 - 2 x warm - 3 x varithek	1665 x 850 x 1300	91 14 04 62
acs 1600 03 - 2 x kalt - 3 x varithek	1665 x 850 x 1300	91 14 04 63

*Weiteres Zubehör auf Anfrage. / **Nicht im Lieferumfang enthalten.

varithek-Geräte zum direkten Einschieben in die acs



varithek 1/1-ch-800



varithek 1/1-ik-3500-rund



varithek 1/1-hp-SP

Bezeichnung:	Typ:	Beschreibung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
varithek 1/1-ch-800 (1,0)	Ceranheizfeld GN 1/1, ganzflächig	stufenloses Warmhalten	325 x 620 x 63	0,80 kW / 230 V	91 01 01 50
varithek 1/1-ck-2800 (1,0)*	Cerankochfeld GN 1/1, ganzflächig	stufenloses Kochen	325 x 620 x 78	2,80 kW / 230 V	91 01 01 51
varithek 1/1-ik-3500-rund (1,0)	1 Induktionskochfeld GN 1/1	stufenloses Kochen	325 x 642 x 140	3,50 kW / 230 V	91 01 02 54
varithek 1/1-hp-SP (2,5)	Feld mit Hybridfunktion	warm/kalt	325 x 646 x 141	(w) 0,50 kW / 230 V (k) 0,20 kW / 230 V	91 18 01 14



varithek 1/1-ik-3500



varithek 1/1-gp-3400-SP



varithek AST-200

Bezeichnung:	Typ:	Beschreibung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
varithek 1/1-ik-3500 (1,0)	Induktionskochfeld GN 1/1, ganzflächig	stufenloses Kochen	325 x 642 x 140	3,50 kW / 230 V	91 01 02 53
varithek 1/1-gp-3400-SP	Grillplatte aus SWISS-PLY Mehrschichtmaterial	stufenloses Grillen	325 x 620 x 143	3,40 kW / 230 V	91 03 01 60
varithek AST-200 - f. acs	Auftischsystemträger	doppelwandig mit Boden	400 x 620 x 200	-	91 05 01 07

Für alle Geräte wird zur Verwendung im ACS-Modul jeweils ein Systemträger benötigt (AST-/EST-Systemträger oder evtl. GN-Port).

varithek-Geräte zum Einstellen in die acs oder als Auftischgerät



varithek 400-ik-3500-rund



varithek 400-iw-5000



Pastakocher 4.0 / Fritteuse 4.0

Bezeichnung:	Typ:	Beschreibung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Wok-Pfanne 6L Boden rund – varithek*		mit rundem Boden	-	-	91 04 02 03
varithek 400-ik-3500-rund (2,5)	1 rundes Kochfeld	für Induktion	400 x 660 x 135	3,50 kW / 400 V	91 01 02 40
varithek 400-pf-5000 SP (2,5)	Pastakocher und Fritteuse in einem Gerät	Lieferumfang ohne Sets	400 x 620 x 220	5,00 kW / 230 V	91 10 01 05
varithek 400-5000 (1,0)*	mit Ceran-Cuvette	für Wok	400 x 660 x 195	5,00 kW / 230 V	91 04 03 08
varithek 400-gp-4800-SP (2,5)*	Grillplatte, SWISS-PLY Mehrschichtmaterial	stufenloses Grillen	400 x 660 x 198	4,80 kW / 400 V	91 03 01 66

Alle varithek-Elemente serienmäßig mit QR-Code zur Service-Page mit relevanten Infos zum Produkt.

Für perfekte Kochergebnisse verwenden Sie die Rieber GN-thermoplates (Seite 342). Dank dem verbauten SWISS-PLY Mehrschichtmaterial sind die thermoplates multi-funktional einsetzbar. Zum Kochen, Braten, Garen, Grillen.



*ohne Abbildung

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



Kochstation für zwei bis vier
Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte
finden Sie in unserem Onlineshop ...

Frontcooking

Kochstation B.PRO COOK classic – leistungsstark und geräumig für maximale Performance

› viel Platz auf der Absaugbrücke für Zutaten oder als Ausgabefläche
› hochwirksames Filtersystem
› elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
› auf Wunsch mit dem Filtersystem ION TEC: filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle
› großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
› nützlicher Stauraum unterhalb der Einstellnische: z.B. für Speisentransportbehälter oder Unterbaukühltische
› max. Belastung ca. 150 kg, Höhe Unterbau 900 mm
› Vollrad-Kunststoffrollen ø 75 mm, 8 Lenkrollen (davon 2 mit Feststeller)
› wechselbare Front- und Seitenverkleidung in 14 attraktiven Farben und vielen Resopal-Dekoren nachrüstbar





B.PRO COOK classic 2.1

› mit herausnehmbarem Einstellbord
› für 2 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

B x T x H/mm:	1544 x 756 x 1361
Einstellnische/mm:	806 x 648 x 300
Nutzraum unter Einstellbord/mm:	830 x 648 x 575
Steckdosen:	2 x 230 V Schuko, 2 x 400 V CEE
Anschlusswert:	10,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574400



Abb. mit Zubehör
Seitenteile pulverbeschichtet,
Front Resopal

B.PRO COOK classic 3.1

› mit herausnehmbarem Einstellbord
› für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

B x T x H/mm:	1949 x 756 x 1361
Einstellnische/mm:	1211 x 648 x 300
Nutzraum unter Einstellbord/mm:	1235 x 648 x 575
Steckdosen:	3 x 230 V Schuko, 3 x 400 V CEE
Anschlusswert:	20,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574401



B.PRO COOK classic 4.1

› mit herausnehmbarem Einstellbord
› für 4 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte
› mit geschlossenem Hustenschutz

B x T x H/mm:	2354 x 756 x 1361
Einstellnische/mm:	1616 x 648 x 300
Nutzraum unter Einstellbord/mm:	1640 x 648 x 575
Steckdosen:	4 x 230 V Schuko, 4 x 400 V CEE
Anschlusswert:	20,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574402

graphite black · traffic grey B · stone grey · signal white · broom yellow · merlot red · petrol green · sea blue · candy red · neomint · apple green · lime

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Weitere Geräte und Zubehör
finden Sie in unserem Onlineshop ...

In Bestform: B.PRO COOK classic Auftisch-Kochgeräte

Wer live vor den Augen seiner Gäste kocht, muss sich blind auf sein Equipment verlassen können. B.PRO COOK bietet Ihnen innovative Technik und zuverlässige Performance für Profis. Im hochwertigen B.PRO Design für Bestleistung in Sachen Handling und Hygiene. Mit der Regelung via Drehknebel passen Sie Ihren Energiebedarf dem Auslastungsgrad an.



Induktionswok BC IW 5000

Ausführung/mm:	Cuvette ø 300
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574202



Ceran-Kochfeld BC CH 4300

Ausführung/mm:	2 Kochzonen ø 170/230
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	1,80 kW + 2,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574209



Flächen-Induktionskochfeld BC SIH 5000

Ausführung/mm:	Kochzone 447 x 220
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	2 x 2,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574200



Grillplatte, glatt BC GF 4200

Ausführung/mm:	beheizbar 435 x 304
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	4,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574204



Grillplatte, gerillt BC GR 4200

Ausführung/mm:	beheizbar 435 x 304
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	4,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574207



Grillplatte, breit BC GF 8400

Ausführung/mm:	beheizbar 435 x 704
B x T x H*/mm:	800 x 620 x 240
Anschlusswert:	2 x 4,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574205



Grill-Bräter BC DG 4200

Fassungsvermögen/l:	7,00
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	4,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574208

*Höhe inkl. Füße.



Abb. mit Zubehör

Fritteuse BC DF 5000

Fassungsvermögen/l:	5,00 - 6,50
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574211



Abb. mit Zubehör

Pastakocher BC PC 4800

Fassungsvermögen/l:	20,00
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	4,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574210

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Frontcooking

Eine Station – viele Möglichkeiten:

Grundausstattung:
› Absaugbrücke
› Standardrollen
› festverbautes Induktionskochfeld



Cook I-flex – Kochstation Außer-Haus-Verpflegung

Gekocht wird direkt vor den Gästen an jedem Ort. Die B.PRO Cook I-flex hat fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu 3 Kochfeldern sowie

› austauschbares Kochequipment (für wechselnde Gerichte den ganzen Tag)
› Plug-and-Play auf Rollen (kocht dort, wo Sie wollen)
› viele Ausstattungsmöglichkeiten
› integrierte Absaugtechnik
› minimaler Reinigungsaufwand

Grundausstattung
BC-I-flex mit zusätzlicher Neutralfläche für Ablage oder Anrichte

Bezeichnung:	Kochzonen:	Außenmaß B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BC-I-flex 1	2	925 x 678 x 1306	3,40 kW / 230 V	575025
BC-I-flex 2	4	925 x 678 x 1306	6,40 kW / 400 V	575013
BC-I-flex 3	6	1255 x 678 x 1306	9,40 kW / 400 V	575017

Ergänzen Sie Ihr Modell nach der Grundausstattung
BC-I-flex to go große robuste Edelstahlrollen, Stoßschutz, Schiebegriff (z.B. für Catering oder Außer-Haus-Einsätze)

Bezeichnung:	Kochzonen:	Außenmaß B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BC-I-flex 1	2	1020 x 746 x 1366	3,40 kW / 230 V	575064
BC-I-flex 2	4	1020 x 746 x 1366	6,40 kW / 400 V	575015
BC-I-flex 3	6	1350 x 746 x 1366	9,40 kW / 400 V	575019

BC-I-flex built-in maßgeschneiderte Lösung im Ladenbau, für Einrichtungskonzepte oder Thekenanlagen

Bezeichnung:	Kochzonen:	Außenmaß B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BC-I-flex 1	2	925 x 678 x 1306	3,40 kW / 230 V	575026
BC-I-flex 2	4	925 x 678 x 1306	6,40 kW / 400 V	575021
BC-I-flex 3	6	1255 x 678 x 1306	9,40 kW / 400 V	575023

Optionen und Zubehör

Tablettrutschen aus Edelstahl glatt, abklappbar
Tablettrutschen aus Resopal, abklappbar

Korpusfarbe in B.PRO Farben anstatt verkehrsgrau B RAL 7043
Frontfarbe pulverbeschichtet in B.PRO Farben anstatt verkehrsgrau B RAL 7043 oder belegt mit Resopal-Schichtstoff



Multi-Element GN 1/1
› aus Edelstahl
› B x T x H/mm: 544 x 330 x 93
› Stauraum für Kochutensilien und Zutaten
› Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung

Artikel-Nr.: 575041



Pastakocher-Set
› Edelstahlrahmen B x T x H/mm: 325 x 530 x 95
› GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen
› GN 1/3-65
› Einhängerahmen für Pastakörbe
› 4 Körbe: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen

Artikel-Nr.: 575034



Grillplatte GN 1/1-20
› mit Kreuzriffelung
› B x T x H/mm: 530 x 325 x 20
› Gewicht 4,90 kg
› induktionsgeeignet
› hitzebeständig bis 250°C
› spülmaschinentauglich

Artikel-Nr.: 575028



Elektrostatische Filterung ION TEC
› zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch
› verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter

auf Anfrage



Schubladenblock
› mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen)

auf Anfrage



Galerie
› aus Edelstahl-Rundrohr kunden- und stirnseitig
› Höhe 50 mm

auf Anfrage

Auftisch-Kochen



FLEX-Line – die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen

› Timer mit Ausschalt-Funktion
› temperaturgesteuertes Kochen mit RTCSmp
› gradgenaue Speisenwarmhaltung
› maximale Leistung reduzierbar von 100% bis auf 25%



FLEX-Griddle 10

› leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät
› Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl
› mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz
› Temperaturbereich: 0°C bis 230°C
› ausgestattet mit RTCSmp-Technologie

Bezeichnung:	Flex-Griddle 10
B x T x H/mm:	656 x 717 x 200/356*
Bratzonen:	2
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	Z 0541



FLEX-Base 10

› Dualausführung mit 2 Kochstellen
› Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl
› Ceranfeld 4 mm Stärke
› Spulendurchmesser 2 x 220 mm
› ausgestattet mit RTCSmp-Technologie

Bezeichnung:	Flex-Base 10
B x T x H/mm:	380 x 720 x 140
Ceranfeld/mm:	372 x 609
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	Z 0511





SCHOLL



FLEX-Griddle 3.5 und 5

› leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät
› Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl
› mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz
› Temperaturbereich: 0°C bis 230°C
› ausgestattet mit RTCSmp-Technologie

Bezeichnung:	Flex Griddle 3.5
B x T x H/mm:	531 x 493 x 200/356*
Bratzone:	1
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	Z 0530

Bezeichnung:	Flex Griddle 5
B x T x H/mm:	531 x 493 x 200/356*
Bratzone:	1
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	Z 0531



FLEX-Base 3.5 und 5

› Singleausführung mit einer Kochstelle
› Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl
› Ceranfeld 4 mm Stärke
› Spulendurchmesser 220 mm
› ausgestattet mit RTCSmp-Technologie

Bezeichnung:	Flex Base 3.5
B x T x H/mm:	380 x 460 x 140
Ceranfeld/mm:	372 x 349
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	Z 0500

Bezeichnung:	Flex Base 5
B x T x H/mm:	380 x 460 x 140
Ceranfeld/mm:	372 x 349
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	Z 0501



FLEX-Wok 3.5 und 5

› Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl
› Wok-Cuvette aus schlagfestem Ceran
› stufenlose Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
› ausgestattet mit RTCSmp-Technologie

Bezeichnung:	Flex-Wok 3.5
B x T x H/mm:	380 x 473 x 200
Ceranfeld/mm:	300
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	Z 0520

Bezeichnung:	Flex Wok 5
B x T x H/mm:	380 x 473 x 200
Ceranfeld/mm:	300
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	Z 0521

*Höhe inkl. Spritzschutz.

Berner System 60/20 ist eine robuste und leistungsstarke Auftischgeräte-Serie, die für den Einsatz in Gastronomieküchen, im Frontcooking sowie für Catering und GV-Ausgabebereiche entwickelt wurde. Die Geräte verfügen über ein flächenbündiges Verbindungssystem. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.



Induktions-Kochstelle BI 1KTT 3.5

› quadratische Spule 270 mm
› Digitalanzeige
› integrierte Pfannen-Qualitätsanzeige PQC

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BI 1KTT 3.5



Induktions-Kochstelle BI 2KTT 7

› 2 Rundspulen 230 mm
› Digitalanzeige
› integrierte Pfannen-Qualitätsanzeige PQC

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BI 2KTT 7



Induktions-Wok BWKTT 3.5

› Cerancuvette ø 300 mm
› Digitalanzeige
› integrierte Pfannen-Qualitätsanzeige PQC

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BWKTT 3.5



Elektro-Kocher BUKK TT

› 3 Leistungsstufen
› Wasserablasshahn
› für GN-Behälter 1/1 - Tiefe 150 mm

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BUKK TT



Wasserbad BWBK TT

› stufenloser Thermostat
› Wasserablasshahn
› passend bis GN-Behälter 1/1 - Tiefe 150 mm

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	1,80 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BWBK TT



Elektro-Bratplatte BGA H40T

› Tiegeltiefe 60 mm
› Platte hartplattiert
› Ablaufloch ø 55 mm

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA H40T



Elektro-Bratplatte BGA H60

› Platte hartplattiert
› 2 Heizzonen 60°C bis 300°C
› inkl. Spritzschutz, Spezialspachtel

B x T x H*/mm:	600 x 600 x 200
Anschlusswert:	7,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA H60



Induktions-Bratplatte BGA H40IS

› stufenloser Regler
› Digitalanzeige bis 250°C
› elektronische Temperatur- und Energieüberwachung

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA H40IS



Induktions-Bratplatte BGA H60I

› 2 stufenlose Regler
› Digitalanzeige bis 250°C
› elektronische Temperatur- und Energieüberwachung

B x T x H*/mm:	600 x 600 x 200
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA H60I

*Höhe inkl. Füße.

Berner

Berner-Kochsysteme ist einer der führenden Hersteller von professioneller Kochinduktion. Speziell im Auftischbereich und Frontcookingbereich bietet das Unternehmen eine Vielzahl von Lösungen, z.B. kompakte Auftisch- und Frontcookinggeräte, die alle mit elektronischer Temperatur- und Energieregelung ausgestattet sind.



Induktions-Kochstelle BM 3.5

› Ceranglas
› Digitalanzeige
› Rundspule 210 mm

B x T x H*/mm:	340 x 405 x 110
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BM 3.5



Induktions-Kochstelle BM 2K3.5

› Ceranglas
› Digitalanzeige
› 2 Rundspulen 210 mm „Power Funktion"

B x T x H*/mm:	340 x 585 x 110
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BM 2K3.5



Induktions-Kochstelle BI 1KS3.5

› Ceranglas
› Digitalanzeige
› Rundspule 230 mm

B x T x H*/mm:	400 x 455 x 120
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BI 1KS3.5



Induktions-Wok BWK 5

› Ceran-Cuvette
› Digitalanzeige
› Cuvette ø 300 mm

B x T x H*/mm:	400 x 455 x 180
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BWK 5



Elektro-Bratplatte BGA 40

› Platte hartplattiert
› 1 Heizzone 60°C bis 300°C
› inkl. Spritzschutz, Spachtel

B x T x H*/mm:	400 x 660 x 120
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BGA 40



Induktions-Standherd BIH 4KTD20

› 4 Kochstellen 5,00 kW
› Unterbau vorne offen
› 4 Rundspulen à 260 mm

B x T x H*/mm:	700 x 700 x 850/900
Anschlusswert:	20,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BIH 4KTD20



Einbau-Induktions-Wok BWEB 3.5

› Ceran-Cuvette mit Rundspule 300 mm
› digitale Leistungsanzeige unter Ceranglas (1 - 9)
› Topferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärme-Anzeige
› optional: Regelung mit Temperatursteuerung ITC

B x T x H/mm:	400 x 400
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BWEB 3.5



Einbau-Induktions-Kochfeld BI 2EG7

› 2 x Rundspule 260 mm
› digitale Leistungsanzeige unter Ceranglas (1 - 9)
› Topferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärme-Anzeige
› PQC: automatische Pfannenqualitätserkennung
› optional: Regelung mit Temperatursteuerung ITC

B x T x H/mm:	350 x 650 x 6
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BI 2EG7

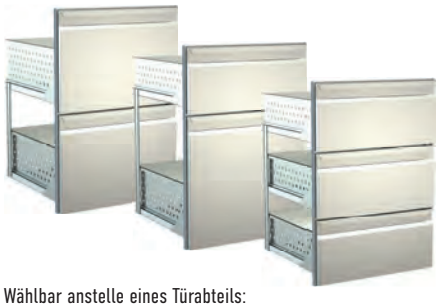


Einbau-Induktions-Kochfeld BI 4EG14

› 4x Rundspule 260 mm
› digitale Leistungsanzeige unter Ceranglas (1 - 9)
› Topferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärme-Anzeige
› PQC: automatische Pfannenqualitätserkennung
› optional: Regelung mit Temperatursteuerung ITC

B x T x H/mm:	650 x 650 x 6
Anschlusswert:	14,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BI 4EG14

*Höhe inkl. Füße.



Wählbar anstelle eines Türabteils:
› 2 x Vollauszug 1/2 - 1/2
› 2 x Vollauszug 1/3 – 2/3
› 3 x Vollauszug 1/3 – 1/3 – 1/3

Flexible und individuell kombinierbare GN-Kühltische zur optimalen Lagerung von Fleisch und Gemüse

› Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl 1.4301
› korrosionsbeständiger und geruchsneutraler CuCu-Lamellenverdampfer mit Umluft
› einfache Reinigung: gerundete und dicht verschweißte Bodenwanne
› alle Sichtseiten geschliffen; verdeckt geführte Kälteleitungen; Tauwasserleitung in der Rückwand integriert
› Frontrahmenheizung
› Türanschlag links oder rechts
› zwangsbelüftetes Kälteaggregat und elektronische Steuereinheit mit Digitalanzeige
› vollautomatische, energiesparende Heißgasabtauung und Tauwasserverdunstung
› optional: Stellfüße und Schubladen mit Übervollauszug, auch zum Anschluss an ein externes Kälteaggregat lieferbar

Temperaturbereich:	-2 bis +8°C
Kältemittel:	R290
Kältemaschine:	+30°C UT und 55% RF, steckerfertig





Serie UBE 46 Propan

› Korpushöhe 460 mm, ideal für den Unterbau geeignet
› 2 Paar höhenverstellbare Auflageschienen je Türabteil und 1 Tragrost

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Nutzhöhe Türabteil/mm:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
UBE 2-46-2T Propan	1130 x 660 x 460	315	C	764,59 kWh Jahr / 2,09 kWh Tag	0,20 kW / 230 V	485225004
UBE 3-46-3T Propan	1570 x 660 x 460	315	B	736,57 kWh Jahr / 2,02 kWh Tag	0,20 kW / 230 V	485225014
UBE 4-46-4T Propan	2010 x 660 x 460	315	C	875,27 kWh Jahr / 2,40 kWh Tag	0,27 kW / 230 V	485225064





Serie KTE 65 Propan

› Korpushöhe 650 mm
› 3 Paar höhenverstellbare Auflageschienen je Türabteil und 1 Tragrost

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Nutzhöhe Türabteil/mm:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
KTE 2-65-2T Propan	1130 x 660 x 650	505	B	758,94 kWh Jahr / 2,08 kWh Tag	0,26 kW / 230 V	485210514
KTE 3-65-3T Propan	1570 x 660 x 650	505	C	1147,09 kWh Jahr / 3,14 kWh Tag	0,28 kW / 230 V	485211014
KTE 4-65-4T Propan	2010 x 660 x 650	505	C	1238,24 kWh Jahr / 3,39 kWh Tag	0,30 kW / 230 V	485211514





Serie KTE 70 Propan

› Korpushöhe 700 mm
› 3 Paar höhenverstellbare Auflageschienen je Türabteil und 1 Tragrost

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Nutzhöhe Türabteil/mm:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
KTE 2-70-2T Propan	1130 x 660 x 700	555	C	996,55 kWh Jahr / 2,73 kWh Tag	0,24 kW / 230 V	485210534
KTE 3-70-3T Propan	1570 x 660 x 700	555	D	1365,12 kWh Jahr / 3,74 kWh Tag	0,28 kW / 230 V	485211034
KTE 4-70-4T Propan	2010 x 660 x 700	555	C	1247,53 kWh Jahr / 3,42 kWh Tag	0,30 kW / 230 V	485211534

*Abbildung ähnlich.

Kühltisch GN 1/1

› eingeschäumtes Verdampfersystem
› Umluftkühlung
› elektronische Regelung
› Hygieneausführung

Temperaturbereich:	-2°C bis +10°C
Kältemittel:	R290
Kapazität je Kühlabteil:	9 x GN 1/1
Kältemaschine:	bis +40°C UT, steckerfertig



Abb. mit optionalen Schubladenblöcken



Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Bruttoinhalt/l:	Energieeffizienzklasse:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Kühltisch, 2-türig	1250 x 700 x 850	270	A	0,40 kW	KTM 721161
Kühltisch, 3-türig	1725 x 700 x 850	420	A	0,40 kW	KTM 731161
Kühltisch, 4-türig	2195 x 700 x 850	570	B	0,42 kW	KTM 741161

mit Tischplatte (50 mm hoch), hinten aufgekantet

Bezeichnung:	Nutzhöhe Schubladen/mm:	Artikel-Nr.:
2 x 1/2 Schubladen	je 216	700070
3 x 1/3 Schubladen	je 115	700071
Maschinenfach links angeordnet	-	700606
Installationsfach links angeordnet	-	700605

Kühltisch GN 1/1 Magnos

› Deckenverdampfer
› Umluftkühlung
› elektronische Regelung
› Hygieneausführung

Temperaturbereich:	0°C bis +10°C
Kältemittel:	R290
Kapazität je Kühlabteil:	8 x GN 1/1
Kältemaschine:	bis +40°C UT, steckerfertig





Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Bruttoinhalt/l:	Energieeffizienzklasse:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Kühltisch, 2-türig	1250 x 700 x 850	270	C	0,38 kW	KTM 721161-MS
Kühltisch, 3-türig	1725 x 700 x 850	420	C	0,40 kW	KTM 731161-MS

mit Tischplatte (50 mm hoch), hinten aufgekantet

Bezeichnung:	Nutzhöhe Schubladen/mm:	Artikel-Nr.:
2 x 1/2 Schubladen / Nutzhöhe: 150/216 mm	150 / 216	700070-MS
3 x 1/3 Schubladen (nicht neben Maschinen-Installationsfach möglich)	115 / 115 / 115	700071-MS
Maschinenfach links angeordnet	-	700606
Installationsfach links angeordnet	-	700605

Saladette

› eingeschäumtes Verdampfersystem
› Umluftkühlung
› elektronische Regelung
› Hygieneausführung
› Klappdeckel

Temperaturbereich:	+2°C bis +10°C
Kältemittel:	R290
Kapazität je Kühlabteil:	8 x GN 1/1
Kältemaschine:	bis +25°C UT, steckerfertig
Höhe mit geöffnetem Deckel/mm:	1220





Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Bruttoinhalt/l:	Energieeffizienzklasse:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Saladette, 2-türig	1250 x 700 x 850 / 1220	270	-	0,40 kW	KSM 721161
Saladette, 3-türig	1725 x 700 x 850 / 1220	420	-	0,40 kW	KSM 731161
Saladette, 4-türig	2195 x 700 x 850 / 1220	570	-	0,42 kW	KSM 741161

Mit Tischplatte (50 mm hoch), hinten aufgekantet.



ADVANCE – hygienisch, ergonomisch, bedienerfreundlich

Abgerundete Ecken und glatte Oberflächen machen häufige Reinigungsroutinen zu einer schnellen und einfachen Aufgabe:

- **abnehmbare Magnetdichtungen für einfache Reinigung/Austausch**
- **Türgriff über die ganze Länge: leicht zu reinigen, minimiert das Risiko der Schmutzansammlungen**
- **praktische Anti-Kipp-Regale verhindern das Verschütten von Ware**
- **automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung**
- **bedienerfreundliches Display**
- **ergonomische Schränke**
- **geringes Geräuschniveau**
- **Kippschutzvorrichtungen**
- **serienmäßiges Türschloss**
- **eingebaute LED-Innenbeleuchtung**
- **durch die besondere Konstruktion des Kühlsystems ist es einfach zu warten und zu reinigen**

ADVANCE – das kleine aber feine Sortiment

Die Serie ADVANCE bietet 4 ausgewählte Produkte, die sich besonders für den professionellen Gastronomiebetrieb eignen – wahlweise auf Beinen oder Rollen – zu einem erschwinglichen Preis. 3 Jahre Garantie geben Ihnen Sicherheit.

Lebensmittelsicherheit garantiert

Durch das einzigartige Luftleitsystem wird eine genaue und gleichbleibende Temperatur sichergestellt – und das im gesamten Gerät. Die kalte Luft gelangt durch das Luftleitblech, welches sich an der Rückwand des Gerätes befindet, nach unten. Von dort aus zirkuliert die Luft zurück nach oben zu den Lüftern und erreicht dabei alle Bereiche der lagernden Ware. Geschmack, Textur, appetitliches Aussehen sowie kostbare Nährstoffe der Lebensmittel bleiben erhalten.

- Innenkorpus aus einem Stück: keine Risse und Spalten, in denen sich Schmutz ansammeln könnte
- wannenförmiger Innenboden zum Auffangen von Flüssigkeiten und zum einfachen Abwischen
- minimum an Kälteverlust beim Türöffnen durch selbstschließende Türen in einem Winkel von weniger als 90°
- stabile Temperaturen: schnelle Wiederherstellung der Innentemperatur nach jedem Türöffnen
- das tropentaugliche Kühlsystem hält bis zu +40°C (40% relative Luftfeuchtigkeit) aus, hält so auch sensible Produkte frisch

Langlebig und nachhaltig

- Einsatz natürlicher Kältemittel und wiederverwertbarer Materialien, wo immer es möglich ist
- robuste und langlebige Materialien: Innen- und Außenmaterial aus korrosionsgeschütztem hochwertigem Edelstahl
- hocheffiziente Isolierung für einen geringen Energieverbrauch

Die platzsparende Alternative

Die Hoshizaki ADVANCE-Geräte bieten durch den oben angebrachten Kompressor eine optimale Kapazitätsausnutzung. So kann der wertvolle Platz im Inneren des Schranks zur Aufbewahrung genutzt werden.

- Einschübe können über den ganzen Innenraum angebracht werden, um den Platz bestmöglich und nach individuellen Bedürfnissen zu nutzen
- die Kondensat-Wanne befindet sich oben im Maschinenfach. Dieses clevere Design ermöglicht es Ihnen, den Schrank wandabschließend zu stellen, wodurch Sie zusätzliche 5 cm Ihrer wertvollen Betriebsfläche gewinnen
- rechts oder links umschlagbare Türen, Beine oder Rollen – für maximale Flexibilität





Bezeichnung:	Kühlschrank ADVANCE K 70-4 L DR	Tiefkühlschrank ADVANCE F 70-4 L DR	Kühlschrank ADVANCE K 140-4 L	Tiefkühlschrank ADVANCE F 140-4 L
B x T x H/mm:	654 x 830 x 2000	654 x 830 x 2000	1344 x 830 x 2000	1344 x 830 x 2000
Anzahl Roste:	4	4	8	8
max. Anzahl Roste:	22	22	22 x 2	22 x 2
Temperaturbereich:	+0°C bis +10°C	-25°C bis -12°C	+0°C bis +10°C	-25°C bis -12°C
Inhalt/l brutto:	600	600	1200	1200
Nutzinhalt/l netto:	415	420	797	797
Gewicht/kg brutto:	133	133	192	192
Gewicht/kg netto:	123	123	177	177
Energieeffizienzklasse:	C	D	C	D
Energieverbrauch/Tag:	1,50 kWh	5,94 kWh	2,54 kWh	10,60 kWh
Klimaklasse:	5	5	5	5
Kältemittel:	R290	R290	R290	R290
Anschlusswert:	1,40 kW / 230 V	6,50 kW / 230 V	2,70 kW / 230 V	7,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	131701010	133701010	131141070	133141070

Roste, Schienen, Rollensätze und Generalschlüssel sind als Zubehör erhältlich.



Melios Kühlschrank

› Eigenkühlung
› Zubehör: 4 Roste GN 2/1 aus CNS 1.4301, LED-Innenbeleuchtung, Türöffnungspedal
› auch für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	580 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-2°C bis +12°C
Kälteleistung:	0,34 kW bei -10°C VT
Anschlusswert:	0,23 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	A
Artikel-Nr.:	HKMN059-ME



Melios Tiefkühlschrank

› Eigenkühlung
› Zubehör: 4 Roste GN 2/1 aus CNS 1.4301, LED-Innenbeleuchtung, Türöffnungspedal
› auch für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	580 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-15°C bis -22°C
Kälteleistung:	0,56 kW bei -30°C VT
Anschlusswert:	0,42 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	C
Artikel-Nr.:	HKMT059-ME



2-Temperaturen Kühlschrank

› mit Umluftkühlung
› Zubehör: 4 Tragroste CNS, 4 Paar Auflageschienen
› innen und außen aus CNS
› selbstschließender Tür, abschließbar

B x T x H/mm:	720 x 790 x 2050
Volumen:	620 l / 7 x GN 2/1 + 7 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-2/+12°C oben, -15/-22°C unten
Kälteleistung:	0,30 kW bei -10°C VT / 0,25 kW bei -30°C
Anschlusswert:	0,65 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	-
Artikel-Nr.:	HKMNT62-02



Magnos Kühlschrank

› Eigenkühlung
› Zubehör: 3 Roste GN 2/1 aus CNS 1.4301 und Beleuchtung (LED)
› auch für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	570 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-2°C bis +12°C
Kälteleistung:	0,34 kW bei -10°C VT
Anschlusswert:	0,28 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	B
Artikel-Nr.:	HKMN057-MS



Magnos Tiefkühlschrank

› Eigenkühlung
› Zubehör: 3 Roste GN 2/1 aus CNS 1.4301 und Beleuchtung (LED)
› auch für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	570 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-15°C bis -22°C
Kälteleistung:	0,56 kW bei -30°C VT
Anschlusswert:	0,45 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	C
Artikel-Nr.:	HKMT057-MS



Magnos Kühlschrank mit Glastür

› mit Umluftkühlung und selbstschließender Tür
› Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	570 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	+2° bis +12°C
Kälteleistung:	0,36 kW bei -10°C VT
Anschlusswert:	0,28 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	C
Artikel-Nr.:	HKMNV57-MS

LIEBHERR

Kühl-/Tiefkühlschränke

Profi Premium Line

› Ausführung: Edelstahl
› Steuerung: elektronisch
› Abtauung: dynamisch/automatisch
› Temperaturanzeige: außen digital
› Warnsignal: optisch und akustisch
› abschließbar
› Umluftkühlung
› Kältemittel: R290
› Anschlusswert: 230 V

› präzise Elektroniken und die hochwertigen Kältekomponenten sorgen für höchste Energieeffizienz
› serielle Bus-Schnittstelle und potentialfreier Kontakt ermöglichen die Vernetzung mit zentralen Dokumentations- und Alarmsystemen
› der Türanschlag ist ohne zusätzliche Bauteile wechselbar



serienmäßig höhenverstellbare Füße gewährleisten ausreichend Bodenfreiheit für die Raumhygiene unter dem Gerät



hochklappbare demontierbare Maschinenraumblende bietet leichten Zugang bei Service oder Reinigung



integriertes Fußpedal zur bequemen Türöffnung, wenn gerade keine Hand frei ist



GKPv 6590



GKPv 6570

Profi Premium Line	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
GKPv 6590-43	700 x 830 x 2120	-2°C bis +15°C	597	336 kWh (A)	998 663 151
GKPv 6570-43	700 x 830 x 2120	-2°C bis +15°C	597	406 kWh (B)	998 662 951
GGPv 6590-21*	700 x 830 x 2120	-10°C bis -26°C	597	1165 kWh (B)	998 968 951
GGPv 6570-43*	700 x 830 x 2120	-10°C bis -26°C	597	1874 kWh (C)	998 968 751



GKvbs 5760
mit Umluftkühlung
Kältemittel R600a



GGvbs 5060
mit NoFrost

Profi Premium Line	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
GKvbs 5760	747 x 791 x 1864	+1°C bis +15°C	586	642 kWh (C)	992 741 751
GGvbs 5060	747 x 791 x 1864	-14°C bis -28°C	486	1245 kWh (C)	992 741 851

Profi Line

› Ausführung: Edelstahl
› Steuerung: elektronisch
› Abtauung: dynamisch/automatisch
› Temperaturanzeige: außen digital
› Warnsignal: optisch und akustisch
› abschließbar
› Umluftkühlung
› Kältemittel: R290
› Anschlusswert: 230 V

› bedarfsgesteuerte Heißgasabtauung reduziert die Abtauzeit auf ca. 10 Minuten und verringert den Energieaufwand
› stabiler tiefgezogener Innenbehälter hat integrierte Rippen für die Auflageflächen und ist korrosionsbeständig



FRF Cvg 6501-20
Kältemittel R600a



FFF sg 5501-40

Profi Line	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
FRF Cvg 6501-20	747 x 769 x 2018	-2°C bis +15°C	655	635 kWh (C)	993 603 951
FFF sg 5501-40	747 x 769 x 1818	-9°C bis -26°C	499	567 kWh (C)	993 599 251

*ohne Abbildung

LIEBHERR

Profi Line

mit dynamischer Kühlung und Edelstahl-Innenbehälter GN 2/1

› B x T x H (außen): 597 x 665 x 2003
› CNS-Roste: 3 (verstellbar)
› Türanschlag: wechselbar
› Schloß: vorhanden
› Warnsignal: optisch und akustisch
› Gehäuse: siehe Tabelle
› Anschlusswert: 230 V

› Kühlsystem/Abtauung: dynamisch/statisch
› Steuerung: elektronisch
› Kältemittel: R600A



GCv 4060



GCv 4010

GCv4060	Kühlteil:	Gefrierteil:
Temperaturbereich:	+1°C bis +15°C	-14°C bis -28°C
Bruttoinhalt/l:	254	107
Gehäuse:	Edelstahl	Edelstahl
Tür:	Edelstahl	Edelstahl
Ablageflächen:	Glas	Kunststoff
Energiebedarf/Jahr:		gesamt 529 kWh
Artikel-Nr.:		998 969 551

GCv 4010	Kühlteil:	Gefrierteil:
Temperaturbereich:	+1°C bis +15°C	-14°C bis -28°C
Bruttoinhalt/l:	254	107
Gehäuse:	Stahl/weiß	Stahl/weiß
Tür:	Stahl	Stahl
Ablageflächen:	Glas	Kunststoff
Energiebedarf/Jahr:		gesamt 529 kWh
Artikel-Nr.:		998 969 151

Premium Line

mit dynamischer Kühlung, Volltür/Glastür

› CNS-Roste: 5 (verstellbar)
› Türanschlag: wechelbar
› Schloß: vorhanden
› Warnsignal: keins
› Gehäuse: Stahl
› Anschlusswert: 230 V

› Kühlsystem/Abtauung: dynamisch/automatisch
› Steuerung: mechanisch
› Kältemittel: R600a



MRF vd 5501-20



MRF vd 4011-20-744

Profi Premium Line	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
MRF vd 5501-20	747 x 769 x 1684	+1°C bis +15°C	544	388 kWh (B)	998 410 051
MRF vd 4011-20-744	597 x 654 x 1884	+1°C bis +15°C	400	566 kWh (C)	090 660 151

Premium Line

unterbaufähig mit Umluftkühlung

› B x T x H (außen): 600 x 615 x 830
› Schloß: auf Anfrage
› Warnsignal: optisch und akustisch
› Anschlusswert: 230 V

› Kühlsystem/Abtauung: dynamisch/automatisch
› Steuerung: elektronisch







Profi Premium Line	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr:	Artikel-Nr.:
FKUv 1663*	600 x 615 x 830	+1°C bis +15°C	130	346 kWh	998 433 951
FKUv 1613* / V 744	600 x 615 x 830	+1°C bis +15°C	130	328 kWh	092 805 551
FKUv 1610	600 x 615 x 830	+1°C bis +15°C	130	255 kWh	998 432 951

* mit LED-Beleuchtung

Vinidor-Reihe – Weintemperierschränke

Die Vinidor-Geräte bieten mit 2 bzw. 3 Weinsafes, die unabhängig voneinander gradgenau eingestellt werden können, höchste Flexibilität in der Anwendung. So lassen sich im Gerät mit 3 Weinsafes gleichzeitig Rotweine, Weißweine und Champagner in der jeweils optimalen Genusstemperatur aufbewahren. Aber auch für die langfristige Lagerung von Weinen bieten diese Geräte die idealen Klimabedingungen. Durch die unterschiedliche Größe der Weinsafes und die absolut flexible Einstellung der Temperatur passen diese Geräte zu jedem individuellen Weinsortiment.

› Tür-/Rahmenmaterial: Isolierglas/Edelstahl
› Material Ablageflächen: Holzbord
› Temperaturbereich: +5°C bis +20°C
› Seitenwändematerial: Edelstahl



UWTes 1672



WTes 5972



WTes 5972

Bezeichnung:		Außenmaß B x T x H/mm:	Temperatur-zonen:	Brutto-/ Nutzinhalt/l:	max. Bordeaux-flaschen 0,75 l:	Ablageflächen/ davon ausziehbar:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
UWTes 1672	LED	600 x 580 x 870	2	123 / 94	34	5 / 3	196 kWh / B	992 945 051
WTes 5972	LED	700 x 742 x 1920	3	593 / 516	211	10 / 8	182 kWh / A	993 008 851
WTpes 5972	LED	700 x 742 x 1920	2	593 / 516	155	6 / 5	182 kWh / A	993 012 551

GrandCru / Vinothek-Reihe – Weinklimaschränke

Weinklimaschränke der GrandCru-Reihe bieten ähnliche Voraussetzungen wie ein Weinkeller. Im gesamten Innenraum herrscht eine konstante Temperatur, die nach Bedarf eingestellt werden kann.

Bei den Weintemperierschränken der Vinothek-Reihe wird durch den Einsatz spezieller Komponenten eine gezielte Temperaturschichtung erreicht. Der obere Bereich ist ideal zur Temperierung von Rotweinen, der untere Bereich für Champagner, der Bereich dazwischen zur Temperierung von Weißweinen.

› Material Ablageflächen: Holzbord
› Temperaturbereich: +5°C bis +20°C
› Seitenwände: Stahl



WKb 4212



WKr 4211



WKt 6451

Bezeichnung:		Außenmaß B x T x H/mm:	Temperatur-zonen:	Brutto-/ Nutzinhalt/l:	max. Bordeaux-flaschen 0,75 l:	Türmaterial/ Rahmenfarbe:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
WKb 4212		600 x 739 x 1650	6	427 / 395	200	Isolierglas/schwarz	168 kWh / A	992 947 951
WKr 4211	LED	600 x 739 x 1650	1	409 / 377	200	Stahl/schwarz	103 kWh / A^{++}	993 002 151
WKt 5552	LED	700 x 742 x 1929	1	573 / 525	253	Isolierglas/terra	140 kWh / AA^{+}	993 006 851
WKt 6451	LED	747 x 759 x 1930	1	666 / 625	312	Volltür/terra	118 kWh / A^{++}	993 006 951

Weinschränke

Professionelle Kühltechnik

Iglu entwickelt und produziert ein breites Spektrum an Kühl- und Gefriergeräten. Vom individualisierten Weindisplay, Fleischkühlschrank oder Käsekühlschrank bis hin zum Sushidisplay auf Maß. Ein Maximum an Qualität lässt keine Kundenwünsche offen. Qualität bedeutet für Iglu, ein zuverlässiges und effizientes Produkt zu schaffen, genaue, prompte und servicefreundliche Lieferungen sowie die Beratung und Unterstützung der Kunden auch nach dem Kauf.











CASO DESIGN

Weinschränke



Wine Exclusive und Wine Chef Pro – mit 2 Temperaturzonen

Geschmack ist eine Frage der Temperatur

Jeder Wein besitzt einen eigenen Charakter: Textur und Aroma kommen nur infolge der richtigen Temperatur optimal zur Geltung. Die Kompressortechnik mit individuell einstellbarem Temperatur-Regulierungssystem schafft ein optimales Langzeitklima für Ihre guten Weine. Dank des vibrationsarmen Kompressors und besonderer Stoßdämpfer lässt der Weinschrank Ihrem Wein die Ruhe, die er zum Reifen braucht. Die aktive Lüftung sorgt in jeder Temperaturzone für eine optimale Luftzirkulation, die eine gleichmäßige Temperatur erzeugt.



Wine Exclusive:
- mit eleganter Design-Glasfront
- freistehend

Wine Chef Pro:
- mit hochwertigem Edelstahl-Türdesign
- einbau- und umbaufähig

- Türen abschließbar
- von 5°C bis 20°C je Zone elektronisch einstellbar
- Steuerung: per Sensor-Touch oder über CASO-App
- CASO-App überwacht und sendet etwaige Fehlermeldungen in Sekundenschnelle

Energy Save Function:
programmieren Sie individuell den Temperaturverlauf während Ihrer Betriebszeiten und Ruhetage. Sparen Sie so bis zu 25% Energie!

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Inhalt/Flaschen*:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Exclusive 38 Smart	400 x 670 x 1065	38	0,07 kW / 230 V	721
Exclusive 126 Smart	600 x 685 x 1590	126	0,07 kW / 230 V	729
Exclusive 180 Smart**	595 x 760 x 1865	180	0,07 kW / 230 V	731
Pro 40	595 x 575 x 825	40	0,07 kW / 230 V	772
Pro 126**	595 x 690 x 1630	126	0,07 kW / 230 V	775
Pro 180	595 x 690 x 1860	180	0,07 kW / 230 V	779

Fleischreifeschränke



Reifeschränke – für den perfekten Fleisch-Genuss

Lagern, Reifen und Präsentieren von hochwertigem Fleisch

Dry-Aging ist das älteste Trockenreifungsverfahren der Fleischreifung. Das Fleisch wird bei gewisser Luftfeuchtigkeit (50 bis 85% regulierbar) und Temperatur gereift und dient zur Entwicklung des besonders zarten und aromatischen Geschmacks. Das Verfahren wird ebenfalls zur Reifung von Käse und anderen Lebensmitteln angewendet. Ziel der Reifung ist es, den Geschmack der Lebensmittel zu intensivieren und weiter zu entwickeln.



- Türen abschließbar
- unter- und umbaufähig
- 3-lagiges UV-Glas
- zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht
- Temperatur von 2°C bis 14°C in 1°C-Schritten einstellbar
- inkl. Roste und Hängegestell mit Fleischhaken aus rostfreiem Edelstahl und H_2O Speicher

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Master 63	395 x 585 x 875	0,06 kW / 230 V	689
Master 125	597 x 640 x 825	0,14 kW / 230 V	690
Master 380 Pro	600 x 735 x 1860	0,24 kW / 230 V	691

*Flaschenanzahl basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche. / **ohne Abbildung

Theken



Kühltheken in drei Klassen

Schankdeck-Abdeckung:
› mit Tropfmulde und einzigartigen Prismen-Lochplatten
› für 1 oder 2 Becken links/rechts

Kühlkorpus:
› Innenmantel in Edelstahl (1.4301), fugenlos isoliert
› variable Nutzhöhen der Rollenauszüge innerhalb eines Moduls
› LED-Innenraumbeleuchtung (optional)
› Fronten in Edelstahl (1.4301), optional mit Glasausschnitt
› energieeffiziente Hohlkammerdichtungen mit faltenfreien und hygienischen Oberflächen
› patentiertes Verschluss-System mit ergonomischen Griffleisten
› ST-BUS-Schnittstelle für Vernetzung (Datenaufzeichnung nach HACCP)
› steckerfertig – optional auch steuerungsfertig
› umfangreiches Zubehör

Erhältlich in folgenden Standardmaßen:

Breite/mm:	1550 / 1950 / 2100 / 500 / 2650 / 3050
Tiefe/mm (Wandanschluss / umlaufende Abkantung):	660 / 700
Höhe/mm:	980



Vorteil – First Class

› stabiler Boden durch spezielle Prägung inkl. tiefgezogener Bodenwanne und Ablauf mit integriertem Geruchsverschluss
› Fronten in Edelstahl (1.4301) Leinenstruktur, pflegeleicht
› hochwertige Edelstahl-Griffleisten
› abschließbar (optional)
› elektronische Komfortsteuerung



Vorteil – Business Class

› stabiler Boden durch spezielle Prägung inkl. tiefgezogener Bodenwanne als Auffangwanne
› Fronten in Edelstahl (1.4301), gebürstet
› hochwertige Edelstahl-Griffleisten
› abschließbar (optional)
› individuelle Farbwahl bei den Fronten, Pulverbeschichtung nach RAL (optional)
› elektronische Steuerung



Vorteil – Economy Class

› glatter Boden
› Fronten in Edelstahl (1.4301) gebürstet
› individuelle Farbwahl bei den Fronten, Pulverbeschichtung nach RAL (optional)
› elektronische Steuerung



Cocktailstation Modell Hinz

› Edelstahl-Arbeitsplatte (1.4301) mit integrierten Becken in verschiedenen Größen, Abfallschacht, Tropfmulde mit Prismen-Lochplatte, Schneidbrett und Gläserdruckspüler
› untergesetzte isolierte Wanne mit eingesetzten GN-Querstegen für GN-Behälter 1/9, Lochblech und Trennwände
› 3 offene Abteile (Staufächer), 2 Speedracks zum Einhängen

B x T x H/mm:	1510 x 660 / 700 x 980

Individuelle Ausführungen und Preise auf Anfrage.

Eiswürfelbereiter



Würfeleis eignet sich z.B. besonders gut für das Mixen im Shaker oder im Rührglas, da der Cocktail nur wenig verwässert wird. Für die Kühlung von Drinks im Gästeglas sind sie aus demselben Grund häufig die erste Wahl.







IM-Serie

Bezeichnung:	IM-100NE-HC	IM-130ANE-HC	IM-240ANE-HC*
B x T x H/mm:	704 x 506 x 1200	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880
Eisproduktion/kg in 24 h:	105,00	125,00	210,00
Vorratsbehälter/kg:	50,00	-	-
Kältemittel:	R290	R290	R290
Anschlusswert:	0,56 kW / 230 V	0,64 kW / 230 V	0,93 kW / 230 V
Passende Vorratsbehälter*:	-	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA
Artikel-Nr.:	M036	M037	E1GA-D100



Flocken-Eis ist feinkörniger als Cubelet- bzw. Nugget-Eis und besteht aus 70% Eis und 30% Restwasser. Dieses Eis eignet sich vor allem zum raschen Abkühlen; daher wird es z.B. im medizinischen Bereich oder zum Kühlen von Frischeprodukten eingesetzt.

Nugget-Eis besteht aus 88% Eis und 12% Restwasser. Auch dieses Eis eignet sich bestens für die Zubereitung von Cocktails. Es ist härter als Flockeneis und ebenfalls beliebt für Buffets sowie Getränke- und Fischauslagen.







FM-Serie

Bezeichnung:	FM-80KE-HC-N	FM-120KE-HC-N	FM-480AKE-HC/HCN-SB
B x T x H/mm:	640 x 600 x 800 (Beine 89)	640 x 600 x 800	560 x 700 x 780
Eisproduktion/kg in 24 h:	85,00 (F) / 75,00 (N)	125,00 (F) / 110,00 (N)	450,00 (F) / 380,00 (N)
Vorratsbehälter/kg:	26,00 (F) / 32,00 (N)	26,00 (F) / 32,00 (N)	-
Kältemittel:	R290	R290	R290
Anschlusswert:	0,27 kW / 230 V	0,35 kW / 230 V	1,10 kW (F) / 1,17 kW (N) / 230 V
Passende Vorratsbehälter*:	-	-	B-140SA, B-210SA, B-340SA
Artikel-Nr. (Flocken-Eis):	F114	F115	F087-C101
Artikel-Nr. (Nugget-Eis):	F114-C106	F115-C106	F087-C107

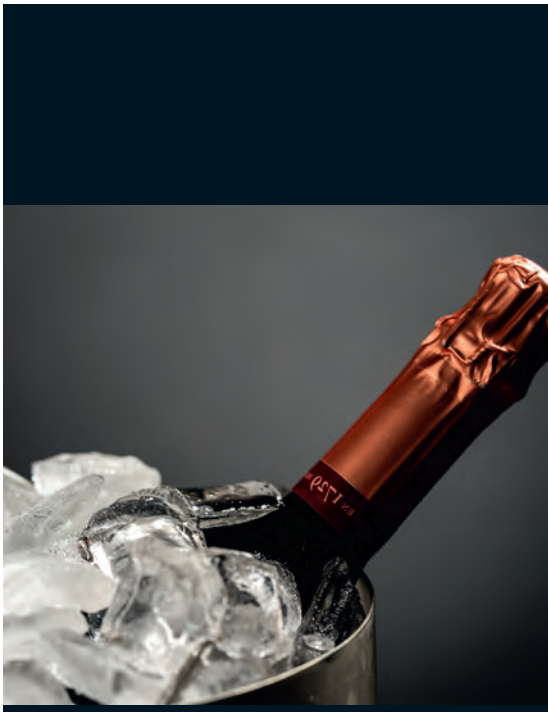
*Vorratsbehälter nicht im Lieferumfang enthalten.

Eiswürfelbereiter

Hoshizaki Crescent EDGE-Eis ermöglicht durch die spezielle Formgebung das maximale Befüllen von Behältern; außerdem lassen sich Flaschen besonders gut in das Eis stecken, da die Sicheln leicht aneinander vorbeigleiten können. Die einzigartige Form wird mit einer Innentemperatur von -25°C von innen nach außen aufgebaut und kann zum Kühlen von Getränken, für die Auslage von Produkten und Flaschen sowie zum Kochen verwendet werden.

- kristallklare, halbmondförmige Eiswürfel, ideal für Drinks, Büfett, Fischauslagen
- nur die reinsten Wassermoleküle am US-patentierten Hoshizaki-Verdampfer gefrieren
- maximale Kapazität durch Halbmondform und einheitliche Würfelgröße
- leicht zu reinigender Luftfilter
- doppelseitige Eisherstellungsoberfläche reduziert den Energieverbrauch
- schlechte Wasserqualität ist eine der Hauptursachen für einen Geräteausfall, durch eingebaute Selbstreinigung des doppelten Spülsystems Verbesserung der Gerätenutzungsdauer
- keine Schicht- und Brückenbildung oder sonstiges Zusammenfrieren des Eises





KM-Serie

Bezeichnung:	KM-40C-HC	KM-60C-HC	KM-80C-HC
B x T x H/mm:	452 x 610 x 988	605 x 610 x 988	605 x 712 x 988
Eisproduktion/kg in 24 h:	43	60	75
Vorratsbehälter/kg:	16	23	34
Anschlusswert:	0,22 kW	0,26 kW	0,31 kW
Artikel-Nr.:	F158-C141	F159-C141	F160-C141

Eisdispenser

Dispenser sind unverzichtbar, wenn Sie Eis und/oder Wasser für die Selbstbedienung bereitstellen wollen. 3 Schritte sind in einem Gerät vereint: die Produktion, die geschützte Lagerung und die schnelle Bereitstellung von qualitativ hochwertigem Eis. Mit einem einfachen Tastendruck ist das Erfrischungsgetränk in Sekundenschnelle fertig.

Bei **DCM-Dispensern** kann der Benutzer aus folgenden Optionen wählen: nur Eiswürfel, Eiswürfel und Wasser, nur Wasser. Die Produktionskapazitäten dieser kompakten, aber leistungsstarken Eis-/Wasserspender reichen von 60 kg pro Tag für kleinere Betriebe und bis zu 230 kg pro Tag für größere Unternehmen wie Freizeitparks, Hotelresorts und große Schnellbedienungs-restaurants.

DIM-Dispenser produzieren Eiswürfel und eignen sich für die Selbstbedienung. Dieser Spender hat eine leicht einstellbare Portionskontrolle. Die Größe der servierten Portionen kann genau reguliert werden. Diese Dispenser-Produktreihe für die Selbstbedienung kommt häufig in Hotels auf Etagen zum Einsatz. Sie sind erste Wahl für Krankenhäuser und Gesundheitsein-richtungen. Sie sind kompakte und zuverlässige Geräte, die hochwertiges Eis produzieren und servieren.







DCM-Serie / DIM-Serie

Bezeichnung	DCM-60KE-HC	DCM-120KE-HC	DIM-40DE-HC
B x T x H/mm:	350 x 585 x 695	350 x 585 x 815 (max. 830)	350 x 526 x 1590
Eistyp:	Cubelet	Cubelet	Würfel
Eisproduktion/kg in 24 h:	60,00	125,00	43,00
Vorratsbehälter/kg:	1,90	4,00	15,00
Nettogewicht/kg:	45,00	55,00	59,00
Kältemittel:	R290	R290	R290
Anschlusswert:	0,28 kW / 230 V	0,40 kW / 230 V	0,28 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	L030	L032	L024

Eiswürfelbereiter

Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereiter für die unterschiedlichsten Einsatzbereiche. Vom Table-Top-Gerät mit 20 kg Tagesleistung bis hin zu hochleistungsfähigen Eisbereitungsanlagen zum Herstellen, Abfüllen und Verpacken mehrerer Tonnen. Alle Eiswürfelbereiter werden mit umweltfruendlichem Kältemittel betrieben.

Cube-Line

Quadratische Volleiswürfel und brillantes Crushed-Ice

› Injektionsverdampfer zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln (30 x 30 x 30 mm) und kristallklarem Crushed-Ice

Combi-Line

Hohleiskegel und brillantes Crushed-Ice

› platzsparend
› Bevorratung im integrierten Vorratsbehälter
› bei den Modellen W 80, 120, 240 ECL / ECW kann die Herstellung von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice mit der integrierten Vorrangschaltung bedarfsorientiert gesteuert werden

Kühlung:
EL + ECL = Luftkühlung
EW + ECW = Wasserkühlung

Eisarten:
EL + EW = Eiswürfel
ECL + ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice
CL + CW = Crushed-Ice

High-Line

Hohleiskegel

› speziell für den Einbau in Theken
› luftgekühlt einbaufähig
› 20-55 kg Tagesleistung

Top-Line

Hohleiskegel

› Premium Klasse für die Gastronomie für 24 bis 180 kg / Tag
› Bevorratung im integrierten Vorratsbehälter

Kühlung:
L = Luftkühlung
LE = Luftkühlung einbaufähig
W = Wasserkühlung

Crusher

Crushed-Ice aus Eiswürfeln

› die ideale Ergänzung, wenn außer Eiswürfeln auch Crushed-Ice benötigt wird
› für 3 bis 5 kg Crushed-Ice / Minute





IC 135 ECL
Cube-Line



W 80 ECL
Combi-Line

Cube-Line	B x T x H/mm:	Vorrat/kg	Leistung kg/Tag::	Artikel-Nr.:
IC 70 EL	910 x 560 x 800	36,00	65,00	2207
IC 135 ECL**	890 x 700 x 1860	130,00	125,00	2212
IC 130 EL	715 x 605 x 1815	60,00	125,00	2210

Alle Geräte auch in wassergekühlt (W) erhältlich. / **Je 50% Eiswürfel und Crushed-Ice.

Combi-Line	B x T x H/mm:	Vorrat/kg:	Leistung kg/Tag:	Artikel-Nr.:
W 80 CL	715 x 605 x 1815	67,00	80,00	3053
W 80 ECL**	715 x 605 x 1815	67,00	80,00	3055
W 120 ECL**	890 x 670 x 1720	130,00	126,00	3065
W 240 ECL**	1020 x 890 x 1920	220,00	240,00	3085

Alle Geräte auch in wassergekühlt (W) und zentralgekühlt (Z) erhältlich. / **Je 50% Eiswürfel und Crushed-Ice.



High-Line



W 121 Top-Line



C 105 Crusher

High-Line	B x T x H/mm:	Vorrat/kg:	Leistung kg/Tag:	Artikel-Nr.:
W 23 LE	334 x 545 x 640	6,50	20,00	4039
W 25 LE*	400 x 445 x 690	8,00	22,00	4040
W 55 LE*	500 x 555 x 810	17,00	55,00	4041

*Auch in W erhältlich. / W 55 LE mit integrierter Pumpe erhältlich.

Top-Line	B x T x H/mm:	Vorrat/kg:	Leistung kg/Tag:	Artikel-Nr.:
W 21 L*	365 x 530 x 475	9,00	24,00	1020
W 31 L*	465 x 530 x 525	15,00	35,00	1030
W 51 L*	485 x 615 x 665	29,00	55,00	1050
W 81 L	615 x 645 x 855	50,00	80,00	1080
W 121 L	860 x 650 x 1075	80,00	126,00	1120
W 251 L	990 x 810 x 1315	180,00	180,00	1250

Alle Geräte auch in wassergekühlt (W) erhältlich. / *Auch in LE erhältlich.
W 121 L und W 251 L können auch zum Anschluss an ein Zentralkältesystem vorbereitet werden.

Crusher	B x T x H/mm:	Vorrat/kg:	Leistung kg/min.:	Artikel-Nr.:
C 103*	175 x 330 x 315	1,00	3,00	1005
C 105*	370 x 315 x 515	5,00	5,00	1010

*Auch in anthrazit geprägtem Edelstahl erhältlich.

Passende Untergestelle auf Anfrage.

Vintos / Vintos+ – Die neue Dimension der zeitversetzten Speisenproduktion

Mit der zeitversetzten Speisenproduktion lassen sich Arbeitsabläufe optimieren, bei perfekter Speisenqualität. Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Bereichen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung neue Möglichkeiten der Vorbereitung. Mit der Serie Vintos und Vintos+ erreicht Cool Compact eine neue Dimension.



Alle Modelle sind auch zum Anschluss an eine separate Kältemaschine verfügbar
› Geräte in mehreren Größen zum Schnellkühlen und Schockfrosten, passend für GN und EN6040
› Easytouch-Regelung mit 7"-Touchscreen
› Eigenkühlung, steckerfertig
› 100% made in Germany

Zyklusstart erfolgt sofort nach Einbringung der garheißen Lebensmittel
› vorwählbare Programme (modifizierbar) sowie individuell erstellbare Zyklen
› Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit des Zyklus wird in Echtzeit angezeigt

Funktion:	Vintos	Vintos+
Schnellkühlen	✓	✓
Schockfrosten	✓	✓
NT-Garen	-	✓
Gären	-	✓
Gärunterbrechen	-	✓
Auftauen	-	✓
Warmhalten	-	✓
kombinierte Zyklen	-	✓
vorgespeicherte Programme	✓	✓
Smart Level Control	✓	✓
Smart Steril	-	✓
Smart Door Click	✓	✓
Smart Door Automatik	-	✓

Als Vintos+ mit thermischen Funktionen (Möglichkeiten zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, Warmhalten, Niedrigtemperaturgaren (80°C Innentemperatur) und kombinierte Zyklen), Smart Door Automatik und Smart Steril Desinfizierung.



Vintos 4

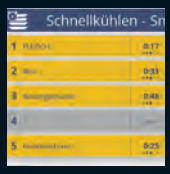


Vintos+ 8 (mit Smart Door Automatik)

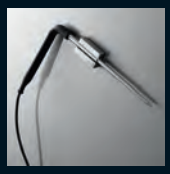


Vintos+ 13

Die **Smart Door Automatik** (nur für Vintos+) für mehr Effizienz und Sicherheit: Der Schnellkühler/Schockfroster ist das einzige Gerät in der Großküche, welches der Koch mit heißen Speisen in der Hand öffnen muss. Durch einen **Näherungssensor** im Bodenbereich öffnet die Tür automatisch und heiße GN Behälter müssen nicht abgestellt werden.



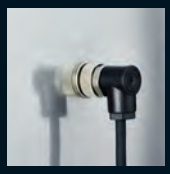
Die Funktion Smart Level Control ermöglicht das Schreiben eines definierten Zeitprogramms für jeden GN-/EN-Einschub. Das bietet maximale Flexibilität bei rollierender Beschickung und ist für kühl-, frost- und thermische Zyklen verfügbar.



Smart Probe: Das Gerät erkennt selbstständig und automatisch, ob der Fühler gesetzt wurde bzw. ob der Fühler korrekt sitzt. Entsprechend wird ein temperatur- oder zeitgesteuertes Programm ausgeführt.



Alle VINTOS und VINTOS+ Schnellkühler/Schockfroster sind für GN und EN6040 tauglich. Die Stellage kann einfach umgebaut werden und somit problemlos beide Norm-Behälter bzw. Bleche bedienen. Optional: für Backbleche L-Auflageschienen.



Der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler ist in der Gerätetür wasserdicht verschraubt. Im Falle einer Beschädigung kann der Fühler einfach und schnell getauscht werden.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	schockfrosten/kg: schnellkühlen/kg:	Kältemittel:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Vintos 4 (4 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 900	15,00	R452a	0,80 kW / 230 V	SKFMEQ0411D
Vintos 8 (8 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 1583	29,00	R452a	1,10 kW / 230 V	SKFMEQ0811D
Vintos 10 (10 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 1753	36,00	R452a	2,50 kW / 400 V	SKFMEQ1011D
Vintos 13 (13 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 2008	47,00	R452a	2,90 kW / 400 V	SKFMEQ1311D
Vintos+ 4 (4 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 900	15,00	R452a	0,80 kW / 230 V	SKFMEQ0411D-VP
Vintos+ 8 (8 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 1583	29,00	R452a	1,10 kW / 230 V	SKFMEQ0811D-VP
Vintos+ 10 (10 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 1753	36,00	R452a	2,50 kW / 400 V	SKFMEQ1011D-VP
Vintos+ 13 (13 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 2008	47,00	R452a	2,90 kW / 400 V	SKFMEQ1311D-VP



Schnellkühler / Schockfroster

Gute Gründe, um sich für einen Irinox zu entscheiden:

› konstante Frische-Qualität, höchste Lebensmittelhygiene, denn der **Kühlzyklus startet sofort mit dem Schließen der Tür**
› höchste Produktivität, denn ein Irinox kühlt von 90°C auf 3°C in 90 Minuten
› beim Schnellkühlen keine Gefriergefahr, kein Abtauen, denn die **Innenraumtemperatur bleibt konstant** im Plus-Bereich (+1°C), weitere Chargen können jederzeit garheiß nachgeschoben werden
› geringere Kosten – mehr Ertrag, denn Überproduktion kann vermieden und der Lebensmitteleinkauf flexibler geplant werden
› Kältemittel: R290


MF Next SL Turbo


MF Next ML Turbo


MF Next LL Turbo

MultiFresh Next

› Konfiguration ESSENZIELL – Das Wesentliche für die Küche. Original mit den bewährten Funktionen Schnellkühlen und Schockfrosten. 4,3"-Display.
› Konfiguration EXZELLENZ – Zusätzlich mit Warmfunktionen, wie Auftauen, NT-Garen, Heißhalten, Pasteurisieren, Sous-Vide Garen, Gären, Regenerieren, Trocknen. 10"-Display.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anzahl Einschübe GN 1/1 Schienenabstand 80 mm:	Schnellkühlen und Schockfrosten/kg:	Anschlusswert:	Essenziell (kalt) Artikel-Nr.:	Exzellenz (kalt + warm) Artikel-Nr.:
MF Next SL Turbo	870 x 970 x 870	6 (65 mm)	40,00	1,60 kW / 230 V	PB0520F00AL0010	PB0520F00AL0011
MF Next ML Turbo	870 x 1145 x 1590	16 (65 mm)	80,00	5,37 kW / 400 V	PB1020FA0AL0011	PB1020FA0AL0012
MF Next LL Turbo	870 x 1145 x 1965	26 (65 mm)	95,00	8,00 kW / 400 V	PB1520FA0AL0015	PB1520FA0AL0012
MF Next S EcoSilent	790 x 840 x 870	4 (65 mm)	25,00	0,91 kW / 230 V	PB0510F00AL0025	PB0510F00AL0027
MF Next M EcoSilent	790 x 1015 x 1590	9 (65 mm)	50,00	1,85 kW / 400 V	PB1010FA0AL0025	PB1010FA0AL0031
MF Next L EcoSilent	790 x 1015 x 1965	13 (65 mm)	70,00	3,07 kW / 400 V	PB1510FA0AL0028	PB1510FA0AL0031



Next Level Performance

ECO SILENT - flüsterleise.
› für die Modelle S, M, L
› sorgt für besonders ruhige Arbeitsumgebung

TURBO - bärenstark.
› für die Modelle SL, ML, LL
› sorgt für Power und Schnelligkeit



Doppel-Multirack – effizient und clever

› für die Modelle SL, ML, LL
› maximale Kapazität in GN 1/1 Längseinschub

SMART DISPLAY
› per Fingertipp bedienbar
› alternativ in 4,3" oder 10" Display erhältlich



MultiFresh CO_2 – Schnellkühler und Schockfroster* einfahrbar / durchfahrbar

› Schnellkühlen und Schockfrosten (bei -35°C)
› inkl. Warmfunktionen wie Auftauen, NT-Garen, Regenerieren...
› Verflüssigungssatz, wassergekühlt im Lieferumfang
› Kältemittel: CO_2

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Schnellkühlen und Schockfrosten/kg:	Anzahl Trolleys:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
MF180.2 CO2 Plus	1600 x 1425 x 2395	180,00	1 x GN 2/1	10,20 kW / 400 V	PMF1802PWL
MF250.2 CO2 Plus	1600 x 1425 x 2395	250,00	1 x GN 2/1	10,20 kW / 400 V	PMF2502PWL
MF350.2 CO2 Plus	1600 x 2595 x 2450	350,00	2 x GN 2/1	20,20 kW / 400 V	PMF35022TPWL

*Chiller auf Anfrage.

Serie Power

Die Schnellkühler und Schockfroster der Serie Power von Nuovair by NordCap sind leistungsstark, einfach zu bedienen und robust gebaut.

Produkthighlights:
› maximale Einschubhöhe 1450 mm
› mehr Leistung durch elektronisches Expansionsventil
› das Kälteaggregat startet sofort, auch bei Kerntemperaturen von bis zu 90°C
› 70 mm Energiesparisolierung
› Einhängegestell umstellbar von GN- auf EN-Behälter, Auflagen verstellbar im Raster von 30 mm
› Kerntemperaturfühler mit Stecker, leicht wechselbar
› Standardprogramme, eigene Programme können erstellt und gespeichert werden
› manuelles Abtauprogramm
› Modelle P10.1, P15.1 und P15.2 auch mit externem Aggregat verfügbar
› Kältemittel: R452A



P5.1 Power
inkl. 5 Paar Behälterauflageschienen



P10.1 Power
inkl. 10 Paar Behälterauflageschienen



P15.1 Power
inkl. 15 Paar Behälterauflageschienen



P15.2 Power
inkl. 15 Paar GN 2/1 Auflageschienen

Bezeichnung:	Leistung pro Zyklus:	Menge/kg:
P5.1	+90 bis 3°C in 90 min. / +90 bis -18°C in 240 min.	25,00
P10.1	+90 bis 3°C in 90 min. / +90 bis -18°C in 240 min.	55,00
P15.1	+90 bis 3°C in 90 min. / +90 bis -18°C in 240 min.	80,00
P15.2	+90 bis 3°C in 90 min. / +90 bis -18°C in 240 min.	90,00

Bezeichnung:	B x T x H/mm (außen):	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
P5.1	800 x 813 x 925	1,70 kW / 230 V	4492000510
P10.1	820 x 887 x 1690	2,90 kW / 400 V	4492001010
P15.1	820 x 887 x 2060	3,50 kW / 400 V	4492001510
P15.2	1085 x 983 x 2130	5,00 kW / 400 V	4492001520

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Lufthygienesystem 1	449900110
Geräuschdämmung Powerline	449900130

Weitere Modelle auf Anfrage.



Kombigerät:

› Schnellkühlen von +90°C auf +3°C oder Schockfrosten von +90°C auf -18°C

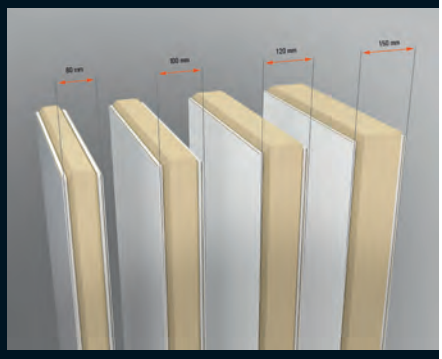
› HACCP-Daten sind auslesbar über USB-Stick

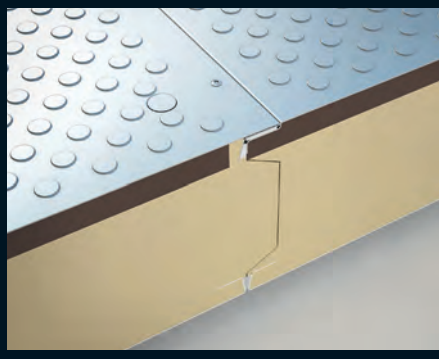
› serienmäßig mit Kerntemperaturfühler und 4 höhenverstellbaren Füßen ausgestattet

› P10.1, P15.1 und P15.2 mit oben aufgebautem Aggregat



Kühlzellen











TectoCell Standard Plus

Wandstärken 80 / 100 / 120 / 150 mm

Auf die hohen Ansprüche in Handel und Industrie abgestimmt, überzeugt die TectoCell Standard Plus Ausführung der Kühl- und Tiefkühlzellen insbesondere durch hohen Nutzerkomfort, hervorragende Wärmedämmeigenschaften und ein in der Branche einzigartiges Hygienepaket.

Hoher Hygienestandard im Komplettpaket
bestehend aus
› Ecken-Hygieneradius
› antimikrobieller Pulverbeschichtung SmartProtec
› fugenfreier Tecto-Wandüberlappung (TectoCell Standard Plus Ausführung)
› Bodenunterlappung
› optional: Bodenradius (Spezialausführung)

Durch die vollhygienische Ausstattung haben Bakterien und Schimmel keinerlei Chance, sich im Innenraum festzusetzen. Die antimikrobielle Pulverbeschichtung ist auch wirksam gegen Listerien und Schwarzschimmel.

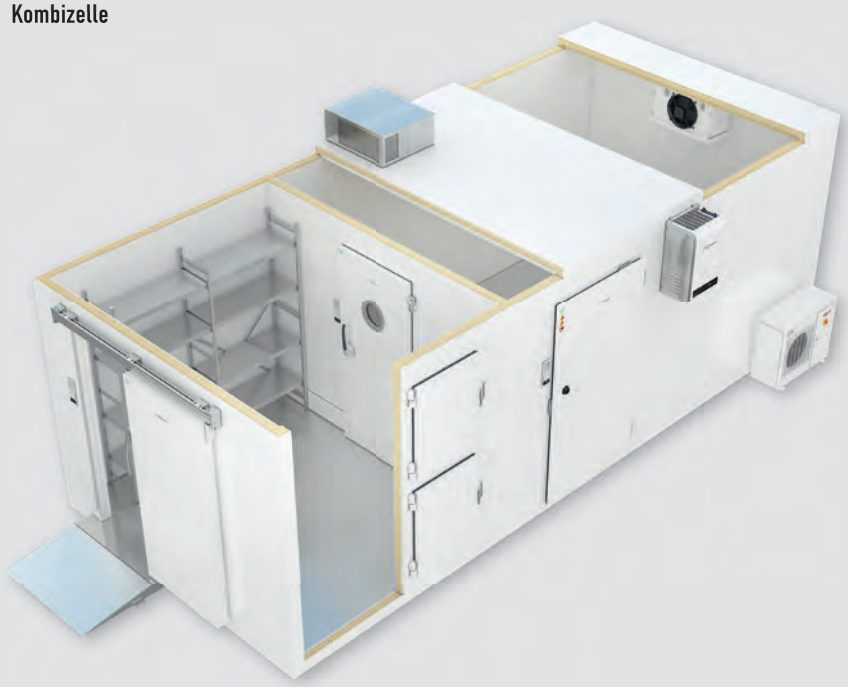
Böden
Der hochwertige Edelstahlboden ist extrem belastbar und mit rutschfester Bodenverpressung ausgestattet. Die fugenfreie und stufenlose Unterlappung der Bodenfläche erleichtert die Reinigung.

Optional in der Spezialausführung ist der Bodenbereich mit einem Wannenradius verfügbar, der zwischen dem wärmegedämmten Edelstahlboden und der Kühlzellenwand liegt. Bei der Installation bietet Viessmann verschiedene Varianten der Bodenanbindung an, sodass TectoCell Kühl- und Tiefkühlzellen optimal an bauseitige Gegebenheiten angepasst werden können.

Einerseits steht die Bodenanbindung über Fliesenadapter und andererseits die Installationsvariante als abgesenkte Zelle zur Verfügung, bei der diese ohne spezielle Profile an den bauseitigen Boden angebunden werden.

Vorteile
› für Temperaturbereiche von -50°C bis +60°C
› 80 bis 150 mm starke Wärmedämmung aus Polyurethan-Hartschaum
› hervorragende Isoliereigenschaften und konsequent hohe Energieeffizienz
› schnelle und einfache Montage durch Nut- und Federsystem mit selbstzentrierenden Exzenterspannschlössern
› einfache Erweiterung und einfache Wiedermontage durch Fugen ohne Klebstoff und Silikon
› hohe Langlebigkeit, konstante Betriebssicherheit, 5 Jahre Gewährleistung
› umfangreiches Zubehörprogramm
› optional mit Kühlmöbeln und Regalsystemen erhältlich durch perfekt aufeinander abgestimmte Systemtechnik
› hohe Verpackungsstandards für Warensicherheit und Transport

Kombizelle



PENTAGAST

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten für TectoCell

In leistungsstarker Funktionalität sind die innovativen Qualitätsprodukte von Viessmann nicht mehr wegzudenken und beispielsweise in folgenden Bereichen im Einsatz:

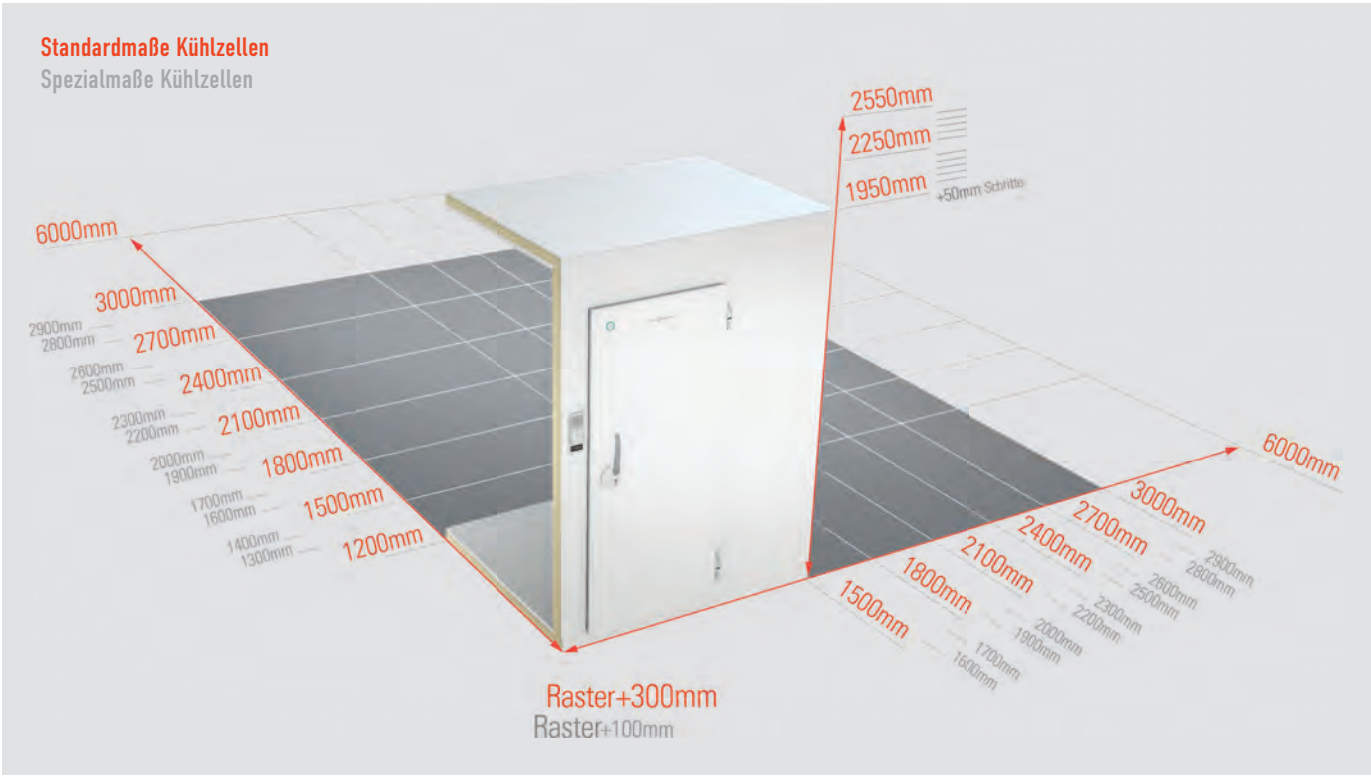
› Hotelbetriebe, Gastronomie, Catering, Großküchen
› Lebensmittelindustrie
› Supermärkte, Discounter, Einzelhandel
› Pharmaindustrie, Pathologie, medizinische Zentren und Labore
› Tankstellen, Convenience Shops

Unabhängig von der von Ihnen gewählten Kühlzellenvariante bietet Viessmann modernste Technik mit hoher Energieeffizienz. Darüber hinaus profitieren Sie von hervorragenden Hygienestandards und erstklassigem Benutzerkomfort.



Standard Plus

Bezeichnung:	Standard Plus 80	Standard Plus 100	Standard Plus 120	Standard Plus 150
Standard-Zellengröße* Breite/mm:	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000
Standard-Zellengröße* Tiefe/mm:	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000
Außenhöhe mit Boden/mm:	2110	2150	2190	2550
Standard-Tür B x H/mm:	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800
Außenhöhe mit Boden/mm:	2410	2450	2490	2550
Standard-Tür B x H/mm:	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000
Außenhöhe mit Boden/mm:	2710	2750	2790	2850
Standard-Tür B x H /mm:	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000



*TectoCell Standard Plus Programm: 300 mm und 100 mm Raster (Maßanfertigung und größere Zellenabmessungen auf Anfrage).



Kühlzellen

Als einer der führenden Hersteller von innovativen Kühllösungen in Europa stellt Viessmann mit der neuen Kältesatzserie TectoRefrigo die Kältetechnik von morgen vor. Sie vereint Leistungsfähigkeit, ökologische Energieeffizienz und intelligente Features mit neuem Design.

Einfache Wartung und schnelle Montage
Die steckerfertigen Geräte sind so aufgebaut, dass eine einfache und schnelle Montage im Kühlraum gewährleistet ist. Die Kältesätze sind so konzipiert, dass im Service- oder Wartungsfall einzelne Komponenten schnell getauscht werden können.

Sicherheit durch umweltfreundlichere Kältemittel und konstante Temperaturniveaus
Viessmann Kältesätze entsprechen der F-Gase Verordnung, sodass sie auch langfristig betrieben werden können. Zudem werden unnötige Kältebrücken beim Einbau vermieden.

Hohe Energieeffizienz spart bares Geld
Kühllösungen von Viessmann zeichnen sich durch hohe Energieeffizienz aus. In Kombination mit der hervorragenden Dämmung der Viessmann Kühlzelle, sparen Sie Betriebs- und Lebenszykluskosten.



Deckenkältesätze
für mehr Platz in der Kühlzelle

Für die Montage an der Außenseite der Kühlzellendecke. Außer der Stellfläche der Kühlzelle wird kein zusätzlicher Platz benötigt. Die Geräte sind sowohl in 5 Leistungsstufen für mittlere Temperaturen mit Kühlleistungen von 0,55 kW bis 2,40 kW als auch in 3 Leistungsstufen für niedrigere Temperaturen mit Kühlleistungen von 1,00 kW bis 1,70 kW erhältlich.

› Betriebskosteneinsparungen durch einen niedrigen Energieverbrauch und eine hohe Effizienz
› Reduzierung der direkten und indirekten Emissionen des Kältekreises
› Nutzung des natürlichen **Kältemittels R290**



Tecto RF Wandkältesätze
für Normalkühlung in Huckepack-Bauform

Die neue Generation der Wandaggregate stellt durch die Nutzung eines natürlichen Kältemittels den konsequenten nächsten Schritt dar. Durch die Verfügbarkeit eines umfangreichen Zubehörportfolios ist eine einfache und sichere Installation gewährleistet.

› Energieeffizientes steckerfertiges Aggregat für die Normalkühlung in Huckepack-Bauform
› mit thermostatischem Expansionsventil, Drucksensorik und innenberippten Wärmeüberträgern
› Heißgasabtauung mit integrierter Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung mit Bedarfsabtauung, Bluetooth-Konnektivität und Leckage-Detektion
› einfache Installation und Wartung der Kältetechnik
› Nachhaltigkeit durch natürliches Kältemittel
› Lebensmittelsicherheit mittels Datatracking



Tecto RF Splitkältesätze
für verpackte Lebensmittel

Abgestimmt auf den Einsatz von Kühlzellen für verpackte Fleisch- und Wurstwaren, offenes Obst und Gemüse oder für die Tiefkühlanwendung. Für diese Anwendungsbereiche stellt Viessmann ein perfekt abgestimmtes Produktpaket, bestehend aus Verflüssigungssatz, Verdampfer, Steuerung und passende Kreislaufkomponenten zur Verfügung.

› Verflüssigungssatz geeignet für die Außenaufstellung
› Komponenten Plug & Play
› Steuerung mit optionaler Datenspeicherung

Kühlzellen

Mit dem einzigartigen SBS Standard Hygiene+ sind Sie stets auf der sauberen und damit auf der sicheren Seite. Dadurch, dass die Decken- und Bodenelemente der Zellen innenliegend montiert werden, sind von außen keine Querfugen sichtbar. Die Zellen sind besonders hygienefreundlich und einfach zu reinigen, da sich Verunreinigungen schlechter in Ritzen und Fugen ansammeln können.
Sie erhalten ein hochgradig flexibles und individuelles Produkt. Das bedeutet: Ihre Zelle ist in allen Maßen lieferbar und wird auftragsbezogen produziert. Trennwände teilen den Raum in unterschiedliche Temperaturzonen, sodass verschiedene Produkte gelagert werden können.
Flexibilität bieten auch die Dämmstärken von 80, 100, 120 oder 150 mm mit Polyurethan-Hartschaum.

› Kühl- und Tiefkühlzellen für individuelle Anforderungen
› flexible Abmessungen, optimale Raumnutzung
› kurze Produktionszeiten
› schnelle Montage, sofortige Inbetriebnahme
› erstklassige Qualitäts- und Sicherheitsstandards
› wirtschaftliche, energiesparende Dämmung
› stabile Ausstattung, lange Haltbarkeit
› ökologisches Profil und Nachhaltigkeit
› professionelle Beratung vor Ort: alles aus einer Hand



Böden
Die Bodenelemente erhalten serienmäßig eine Oberfläche aus mustergewalztem, rutschfestem Edelstahl-Tränenblech Werkstoff 1.4301. Darunter befindet sich eine 15 mm starke Druckverteilerplatte. Bei stärkeren Oberflächen wird die Stärke der Druckverteilerplatte entsprechend angepasst.



Standardoberfläche
Bodenelement mit einer Oberfläche aus mustergewalztem Edelstahl-Tränenblech, Rutschfestigkeitsklasse R11.



Boden mit Radius
Optional mit Bodenradius, optimiert den Hygienefaktor und ist einfach zu reinigen.

Ausstattung nach Bedarf:

› Beleuchtung, Thermometer
› spezielle Oberflächen
› Notruf-System
› Auffahrrampen

Türen



Jede Tiefkühlzelle ist mit einem Druckausgleichventil ausgestattet.



Die stabilen Türbänder bestehen aus hochwertigen Materialien (Edelstahl / Kunststoff) und heben das Türblatt beim Öffnen automatisch an.



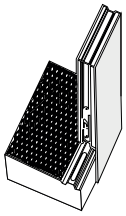
Ein stabiler Presshebel mit integriertem Profilzylinderschloss sorgt für den optimalen Verschluss. Im verschlossenen Zustand kann die Tür durch eine Notentriegelung jederzeit von innen geöffnet werden.



Die Kühlzellentüren sind mit einem Kälteunterbrecherprofil, die Tiefkühlraumtüren zusätzlich mit einer Rahmenheizung ausgestattet.

Optimale Dämmung
ist in der Kühltechnik eine elementare Anforderung

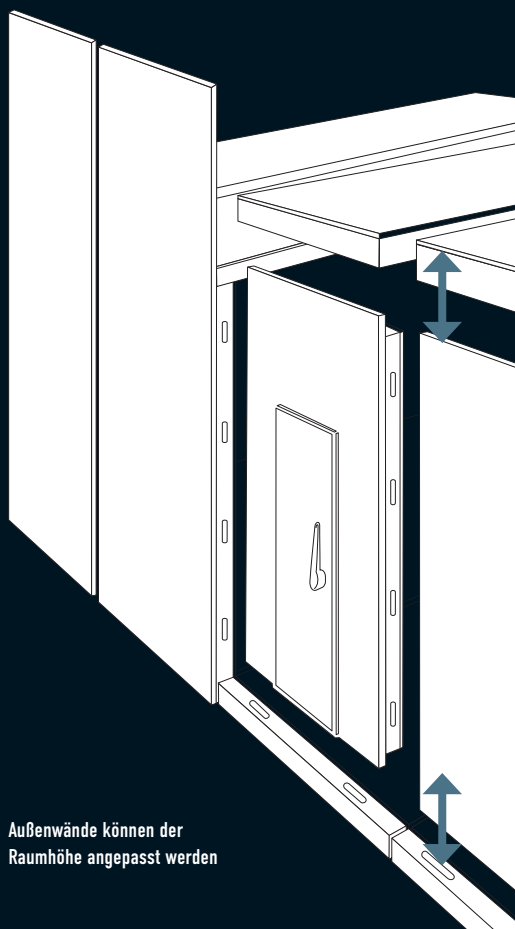
Dämmstärke/mm:	U-Werte:	empfohlene Temperaturdifferenz
80	0,27 W/Km²	36 K
100	0,22 W/Km²	45 K
120	0,18 W/Km²	55 K
150	0,14 W/Km²	70 K
200	0,11 W/Km²	88 K



Verbindung Wand zu Wand, Wand zu Boden und Wand zu Decke mittels Spannverschlüssen.



Keine Querfugen sorgen für pflegeleichte und ansprechende Oberflächen.



Außenwände können der Raumhöhe angepasst werden

Regalsysteme



Standregal NORM 20 aus Aluminium

Anwendungsbereiche:
› Geschirrlager
› Wäschelager
› Kühl- und Tiefkühllager
› Trockenlager
› Lagerung von Lebensmitteln wie z.B. Gemüse, Fleisch, Molkeprodukte und Getränke

Vorteile/Nutzen des Regals:
› hohe Stabilität
› flexible Gestaltung zur optimalen Raumausnutzung
› erweiterbar um Flaschenauflagen sowie Fleisch- und Wurstgehängen



Standregal NORM 12 aus Aluminium / Kunststoff

Anwendungsbereiche:
› Geschirrlager
› Wäschelager
› Kühl- und Tiefkühllager bis zu -30°C
› Trockenlager

Vorteile/Nutzen des Regals:
› Reinigungsfreundlichkeit durch herausnehmbare Auflagesegmente
› Auflagesegmente aus Kunststoff lassen sich in der Spülmaschine reinigen
› hohe Stabilität
› flexible Gestaltung zur optimalen Raumausnutzung
› schneller Austauch von Auflagesegmenten



Standregal NORM 5 aus Edelstahl

Anwendungsbereiche:
› Kliniken
› Heime
› Hotels
› gastronomische Betriebe

Vorteile/Nutzen des Regals:
› schnelle und einfache Montage
› reinigungsfreundlich, für höchsten Hygienestandard
› 4 Auflagetypen garantieren die Abstimmung auf unterschiedlichste Lagergüter
› leichte Höhenverstellbarkeit der Auflagen
› hochwertige Verarbeitung
› lange Lebensdauer



Standregal NORM 25 aus Edelstahl

Anwendungsbereiche:
› Tiefkühlbereiche
› Nasskühlbereiche
› hygienische Lagerung von Lebensmitteln

Vorteile/Nutzen des Regals:
› robust – das bewährte Edelstahlmaterial Werkstoff 1.4509 für harte Lagerbedingungen
› übersichtlich – Lagergutkennzeichnungen können mit Magneten einfach am Regal angebracht werden
› standfest – höhenverstellbare Standfüße mit Ausdrehschutz ermöglichen sicheren Stand und optimale Ausrichtung
› maximale Hygiene durch sehr gute Reinigungsfreundlichkeit

HUPFER
we make work flow

Fahrbare Regale aus Edelstahl

Mit der Regal-Transportwagen-Linie RTWz bietet Hupfer für jeden Einsatzwunsch immer das richtige fahrbare Regal: für jede gewerbliche Küche, im Hotel- oder Gaststättenbetrieb. Ausgestattet mit Blechrost-, Drahtrost-, Kunststoffrost- und geschlossenen Auflagen sind sie ideale Geräte, wenn es um den Transport mit viel Abstellfläche und die Zwischenlagerung angelieferter Waren geht (z.B. vom LKW direkt ins Kühlhaus – ohne umzupacken). Das bedeutet Zeitersparnis und Arbeitserleichterung für das Küchenteam. Untenstehend einige Ausführungen als Beispiel. Weitere Modelle in anderen Größen sowie weitere Auflagetypen sind auf Anfrage erhältlich. Ebenso ist es möglich, den Wagen individuell in Anzahl und Art der Auflagen an Ihre individuellen Erfordernisse anzupassen.





Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Auflagen:
RTWz 10-5	1070 x 570 x 1652	4 geschlossene Auflagen aus Edelstahl
RTWz 10-5	1070 x 570 x 1652	4 Blechrostauflagen aus Edelstahl
RTWz 12-6	1270 x 670 x 1652	4 geschlossene Auflagen aus Edelstahl
RTWz 12-6	1270 x 670 x 1652	4 Blechrostauflagen aus Edelstahl



Schieberegalanlage – Vorteile und Nutzen im Überblick

› deutliche Steigerung der vorhandenen Lagerkapazität um bis zu 100%, nicht nutzbare Zwischengänge entfallen
› Einsparung teuren Lagerraumes, keine Investition in zusätzlich teure Raumumbauten
› abgestimmt auf Hupfer Regale der Normen 20, 12, 5, 25, 28
› geeignet für Hupfer Regale der gängigen Normreihe mit den unterschiedlichsten Auflagetypen
› auf alle Lagererfordernisse abstimmbar
› selbst hohe Nutzlasten lassen sich mit geringem Kraftaufwand und geräuscharm bewegen
› auch bei vorhandenen Standregalen gängiger Hupfer Regale nachrüstbar



THOMAS DÖRR
KÜCHENSYSTEME

Besteckpoliermaschinen

Zubhör TD 2000

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
fahrbares Untergestell	1000681
mit ausziehbarer Korbhalterung	
original Dörr-Poliergranulat SG 2000	1000764
schalldämmende Abdeckung	1000680

Zubehör TD 3000 L

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
fahrbares Untergestell	0014768
mit ausziehbarer Schublade	
original Dörr-Poliergranulat SG 3000	
(für TD 3000 L + TD 4000)	0017376
schalldämmende Abdeckung	1000239

Zubehör TD 4000

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
fahrbares Untergestell	0014768
mit ausziehbarer Schublade	
original Dörr-Poliergranulat SG 3000	
(für TD 3000 L + TD 4000)	0017376
schalldämmende Abdeckung	1015702

Zubehör TD 8000 und TD 8000 Fill & Go

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
original Dörr-Poliergranulat SG 8000	0015203
schalldämmende Abdeckung TD 8000	1004913
Besteckbehälter	1004581
600 x 400 x 220 mm (gelocht)	
Besteckbehälter	1004582
600 x 400 x 170 mm (geschlossen)	
Rollwagen für Besteckbehälter, blau,	1004591
600 x 400 mm	
Reinigungsalkohol	0015204



TD 2000 – die kleine Schnelle

Leistung/h:	2000 Teile
B x T x H/mm:	500 x 430 x 440
Gewicht/kg:	37,00
Anschlusswert:	0,42 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1000025



TD 3000 L – das Einstiegsmodell

Leistung/h:	3000 Teile
B x T x H/mm:	600 x 515 x 405
Gewicht/kg:	50,00
Anschlusswert:	0,55 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	0017015



TD 4000 – der Profi

Leistung/h:	4000 Teile
B x T x H/mm:	600 x 535 x 455
Gewicht/kg:	52,00
Anschlusswert:	0,55 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1015261



TD 8000 Fill & Go – die Stärkste

Leistung/h:	8000 Teile
B x T x H/mm (Querlage):	810 x 800 x 1060
B x T x H/mm (Längslage):	780 x 810 x 1060
Gewicht/kg:	120,00
Anschlusswert:	1,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1005825



Gläserpoliermaschinen

› die Gläserpoliermaschinen sind für alle Gläsersorten einsetzbar
› Reduzierung der Glasbruchgefahr
› Wasserflecken, Schlieren, Kalkreste und Mineralspuren werden entfernt



TD 500 – inkl. Wäschesack

Leistung/h:	500 Gläser
B x T x H/mm:	265 x 400 x 470
Gewicht/kg:	20,00
Anschlusswert:	0,69 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	0020738



TD 1000 – inkl. Wäschesack

Leistung/h:	1000 Gläser
B x T x H/mm:	605 x 300 x 470
Gewicht/kg:	30,00
Anschlusswert:	1,27 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	0020739

Zubehör auf Anfrage.

Mehrwegspülen

Neben effizienter Spültechnik gibt es auch für Kunststoff geeignete Reiniger und Klarspüler, die für ein optimales Trocknungsergebnis sorgen. Für den Catering-Bereich bei Festivals oder Events sowie für Cafés, Bäckereien, Schulen und Vereine mit Untertisch- oder Haubenspülmaschinen.





Bowl-Korb – der Hybrid-Korb für Bowls

Der neu entwickelte Bowl-Einsatz positioniert die Bowls optimal – für perfekte Sauberkeit und Trockenheit.
› Basis: Tablettkorb UV 50/5, 530 x 500 x 210 mm
› Kapazität: bis zu 6 Bowls inkl. Deckel
› zusätzlich bestückbar mit Besteckköcher (CBS)

Artikel-Nr.:	1 000 311

Bowl-Einsatz, als Ergänzung zum Tablettkorb UV 50/5

Artikel-Nr.:	1 000 312

Cup-Mix-Korb – ideal für unterschiedliche Bechergrößen

Becheraufnahme über Fingeraufsatz – ideal für unterschiedliche Größen. Zusätzlich fixiert mit Niederhaltegitter.
› neu entwickelter Korb mit Fingeraufsatz, 500 x 500 mm
› praktisches Niederhaltegitter, klappbar
› Kapazität: maximal 25 Becher

Optimale Spülergebnisse durch Spülchemie MEIKO ACTIVE.

Artikel-Nr.:	1 000 314



REUSABLES

Egal ob Becher oder Bowls: Mit den HOBART Spüllösungen, inkl. aktiver Trocknungslösung und der passenden Reinigungschemie kommt das Mehrweggeschirr sauber und trocken aus der Maschine. Die HOBART Mehrweg-Spüllösungen sind auch als Hauben-, Korbtransport- oder Bandspülmaschinen-Lösung erhältlich. Zudem können auch Flaschen einfach und hygienesicher in den HOBART Untertischmodellen gespült werden.



Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Flaschenspülsystem	04-006410-001
Mehrwegbecherkorb (25 Mehrwegbecher), Einsatz für Deckel auch verfügbar	04-005882-001
Korb zum Spülen von Bowls und anderem Mehrwegspülgut	P-18-12
Kunststoffklarspüler: schnelle und fleckenfreie Trocknung	HLP-7000 / HLP-7010





Mehrweggeschirr – hygienisches Spülen mit System

› Maschineneinstellungen, Korb und Spülchemie sind exakt abgestimmt auf das Spülen und die Trocknung von Kunststoff

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Becherkorb, Größe L, 25 Becher (500 x 500 mm für UC- und PT-Serie)	85 000 800
Becherkorb, Größe S, 16 Becher (400 x 400 mm für UC-S)	85 000 900
Korb für Bowls, Größe L (500 x 500 mm für UC- und PT-Serie)	85 000 888



Komplettlösung zum Spülen von Flaschen

› die perfekte Lösung zum Spülen von Flaschen oder Karaffen: garantiert hygienisch reine Spülergebnisse in unter einer Minute

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Flaschenkorb inkl. Adapter, Größe L (für UC-2018)	60 005 500



MEIKO
The clean solution



UM/UM+
Flaschenspülsystem

Spülmaschinen

M-iClean U und UPster U

Die Untertischspülmaschinen machen sich dort klein, wo Sie mehr Platz für Ihre Gäste benötigen – kommen aber groß raus, wenn es darum geht, Gläser und Geschirr sauber und hygienisch einwandfrei zu reinigen.

M-iClean **UM/UM+** Maschinen sind mit dem **Adaptersystem** ruckzuck auf das Reinigen von Mehrwegflaschen umgestellt. Mit bis zu 16 Flaschen Kapazität sind sie schnell gereinigt und sofort wieder verfügbar – und dies für Flaschen bis ø 80 mm und einer Höhe von bis zu 370 mm. Denn im Zuge der Nachhaltigkeit geht der Trend weg von Einwegprodukten hin zu Mehrweglösungen. Das Adaptersystem zum Flaschenspülen ist eine kostenpflichtige Zusatzoption.





M-iClean US Gläserspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	315
B x T x H/mm:	460 x 600 x 700 (735)
Korbmaß/mm:	400 x 400
Anschlusswert:	6,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	1,90
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 180
Artikel-Nr.:	2000141



M-iClean UM Gläserspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	315
B x T x H/mm:	600 x 600 x 700 (735)
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	6,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,40
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 180
Artikel-Nr.:	2000142



M-iClean UM+ Geschirrspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	435
B x T x H/mm:	600 x 600 x 820 (855)
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	6,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,40
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 240
Artikel-Nr.:	2000143



M-iClean UL Utensilienspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	435
B x T x H/mm:	600 x 680 x 820 (855)
Korbmaß/mm:	500 x 600 (500)
Anschlusswert:	6,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,80
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 240
Artikel-Nr.:	2000144



UPster U 500 G Gläserspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	315
B x T x H/mm:	600 x 600 x 700 (730)
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	6,90 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,60
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 240
Artikel-Nr.:	2000170



UPster U 500 Geschirrspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	420
B x T x H/mm:	600 x 600 x 820 (850)
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	6,90 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,60
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 240
Artikel-Nr.:	2000171

Spülmaschinen



M-iQ Korb- oder Bandtransport-Spülmaschinen in 4 Ausführungen: S / M / L / XL

Die M-iQ Bandtransport-Spülmaschine für Teller, Tassen und Tabletts.
Die M-iQ Korbtransport-Spülmaschine für unterschiedliche und kontinuierliche Geschirr- und Besteckanforderungen.
Die M-iQ BlueFire als 1-Maschinenlösung für Geschirr, Besteck und Tabletts.

Kundenlösungen
Das Plattformkonzept kann jedes Planungskonzept für eine Bandspülmaschine umsetzen.

- mit kraftvollem Wasserschwall werden in reglmäßigen Intervallen Speisereste automatisch weggeschwemmt
- die gefilterten Speisereste werden aktiv aus dem Spülprozess ausgetragen
- Wärmerückgewinnungsmodul für eigene Spülenergie und kühlen Arbeitsplatz
- CC-Touch Glasdisplay mit ausschließlicher Anzeige momentaner Menüpunkte
- 360° Rundum-Trocknung
- die M-iQ reinigt sich mit dem vorhandenen Tankwasser selbstständig (nur blau gekennzeichnete Bereiche müssen manuell gereinigt werden)
- aktiver Schmutzaustrag mit M-iQ Filter
- 3-stufige Heizleistung mit M-iQ Energiekonzept
- Verzicht auf Abluftanschluss mit M-iQ AirConcept

Die GreenEye-Technologie erkennt die Lücken, stellt sich darauf ein und wertet diese für den Bediener aus:

› an der Geschirraufgabe wird per Grünlicht die optimale Spur- bzw. Bandbelegung signalisiert/empfohlen
› so ist jederzeit ein optimal wirtschaftliches und immer hygienisches Spülergebnis möglich
› der M-iQ GreenCoach signalisiert via grünem Ampelsignal, welche Spuren an der Geschirraufgabe bestückt werden sollen



MEIKO ACTIVE
Für nachhaltig hygienische und überzeugende Spülergebnisse.

Mit der Technologie GiO-TECH (Option) werden dem Wasser nahezu sämtliche Mineralien (auch Bakterien und Viren) entzogen und somit reinstes Wasser für die Klarspülung erzeugt. Dieses Wasser ist die Grundvoraussetzung für ein brillantes und hygienisches Klarspülergebnis vom Besteck über Gläser und Geschirr bis hin zum Behälter. Schon bei der Planung glänzt GiO-TECH durch eine vereinfachte und platzsparende Installation.

MEIKO Connect
Das smarte Cockpit für Ihre Spülmaschine.
Erfassen Sie ab sofort mit Ihrem Smartphone die Daten Ihrer MEIKO Spülmaschine.

- Hygienestatus und Dokumentation
- Spülstatistik
- Verbrauchsdaten
- Fehlermeldungen
- Infomeldungen
- Wartungsmanagement



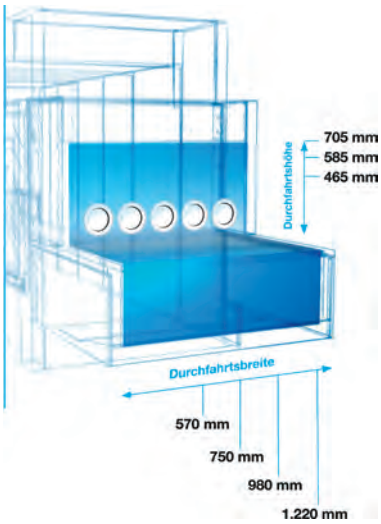
Beispiel
M-iQ Bandtransport-Spülmaschine

Durchfahrtshöhe/mm:	465
Durchfahrtsbreite/mm:	570 - 750
Teller/h bei 2 min. Kontakt:	1730 - 8930
Anschlusswert (inkl. Trocknungen):	33,10 - 62,50 kW / 400 V
Verbrauch (inkl. Trocknungen):	25,00 - 43,10 kW
Abluftstrom m³/h:	110 - 190
mit GreenEye-Technology (Volllast):	-10%
	bei Lückenoptimierung bis zu -50%

Beispiel
M-iQ Korbtransport-Spülmaschine

Durchfahrtshöhe/mm:	465
Durchfahrtsbreite/mm:	570
Körbe/h bei 2 min. Kontakt:	95 - 225
Anschlusswert (inkl. Trocknungen):	33,00 - 41,00 kW / 400 V
Verbrauch (inkl. Trocknungen):	25,00 - 28,70 kW
Abluftstrom m³/h:	110 - 170
mit GreenEye-Technology (Volllast):	-10%

Die M-iQ passt sich mit verschiedenen Bandmaßen und Durchfahrtsbreiten den Anforderungen perfekt an.



Spülmaschinen



UPster H

Die Haubenspülmaschine mit einem Korbmaß von 500 x 500 mm spült mit voller Power. Nur noch den Haubenbügel runterdrücken und los geht's: die Programmstartautomatik setzt den Spülbetrieb in Gang und sorgt für blitzsaubere Ergebnisse.

› Hygienesicherheit ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
› unkomplizierte Bedienung mit Programmstartautomatik
› gleichbleibend zuverlässige Reinigungsergebnisse dank der Drucksteigerungspumpe
› hohe Betriebssicherheit durch Leckwassererkennung in Bodenwanne
› bei der optionalen Enthärtung: keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen, da während der Regenerierung gespült werden kann



UPster H 500

› geeignet für hohes Spülgut wie z.B. große Teller, Platten und Tabletts
› beim Öffnen entweichen die Dampfschwaden nach hinten
› optional: integrierte Wasserenthärtung

Durchschubhöhe/mm:	440
B x T x H/mm:	635 x 750 x 1470
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	10,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,60
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 150 / 210
Artikel-Nr.:	2000172

M-iClean H

Die Haubenspülmaschinen schaffen weg, wenn es schnell gehen muss. Große Mengen Spülgut werden leicht bewältigt. Diese Maschinen gibt es mit unterschiedlichen Konzepten: geradliniges Durchschub- oder raumsparendes Eckmodell – viele Aufstellungsvarianten für alle Betriebseinrichtungen.

› kürzere Spülzeiten, schnellere Trocknung, ergonomische Arbeitsplätze
› Maschine erkennt selbstständig, wenn Sie mit dem Beladen fertig sind
› Haube schließt automatisch und das Programm startet, mit Programmende fährt die Haube nach oben – ganz ohne Berührung
› Zeitangabe am Bedienpanel
› optional: Trockentisch – als Lösung für schnelleres Aus- und Einräumen des Geschirrs



M-iClean HM

› ideal für großes Spülgut und kleinere Arbeitsräume
› Korbmaß: 500 x 500 mm

Durchschubhöhe/mm:	505
B x T x H/mm:	635 (725) x 750 (800) x 1520
Anschlusswert:	7,20 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,40
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 60
Programmlaufzeit/sec:	60 / 90 / 210
Artikel-Nr.:	2000166



M-iClean HL

› speziell für große Durchschubhöhen
› Korbgröße bis zu 650 x 500 mm

Durchschubhöhe/mm:	560
B x T x H/mm:	735 (825) x 750 (800) x 1575
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	3,00
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 60
Programmlaufzeit/sec:	60 / 90 / 210
Artikel-Nr.:	2000167



M-iClean HXL

› mit geräumiger Doppelhaube von bis zu 120 Körben/h
› 2 Körbe à 500 x 500 mm

Durchschubhöhe/mm:	505
B x T x H/mm:	1180 (1270) x 750 (800) x 1520
Anschlusswert:	9,00 / 11,10 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	4,80
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 120
Programmlaufzeit/sec:	60 / 90 / 210
Artikel-Nr.:	2000168

MEIKO
The clean solution

FV- und DV-Modelle: Topf- und Utensilienspülmaschinen



FV 130.2 – viel Spül-Power auf kleinem Raum

Arbeitet mit reversierendem Waschsystem, kombiniert mit funktionalem Dreharm-Klarspülsystem. Vollelektronische Steuerung MIKE 2. Viel Platz in der Spülkammer für Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Bleche, Arbeitsgeschirre, Kisten für den Transport von Lebensmitteln u.v.m.

Option: GiO-MODUL separat beigestellt, Punkt2 AirConcept

Einschubhöhe/mm:	740
B x T x H/mm:	1030 x 895 x 1785
Korbmaß/mm:	850 x 700
Anschlusswert:	14,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	5,80
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 30
Programmlaufzeit/sec:	120 / 240 / 360
Artikel-Nr.:	2000016



FV 250.2 – Spül-Power in XXL

Bietet noch mehr Platz im Innenraum und mehr Leistung, z.B. für 3 Transportkörbe nebeneinander oder für noch größere, schwierig zu reinigende Backbleche, Töpfe, Arbeitsgeräte. Auch in schwachen Auslastzeiten ist wirtschaftliches Spülen möglich.

Option: GiO-MODUL separat beigestellt, Punkt2 AirConcept

Einschubhöhe/mm:	890
B x T x H/mm:	1490 x 895 x 1935
Korbmaß/mm:	1310 x 700
Anschlusswert:	22,90 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	9,00
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 30
Programmlaufzeit/sec:	120 / 240 / 480
Artikel-Nr.:	2000015



Umkehrosmoseanlage

Erzielt mit einem Reinheitsgrad der Entsalzung von ca. 98% optimale Leistung auf kleinstem Raum. Sauberes, glänzendes, hygienisch einwandfreies Geschirr. Integriert oder als kompakt beigestellte Anlagen erhältlich.

Umkehrosmosemodul GiO-MODUL für M-iClean U
GiO-Modul vollintegriert im Sockel-Unterbau
GiO-Modul vollintegriert an der Rückwand
GiO-Modul separat beigestellt

Umkehrosmosemodul GiO-MODUL für M-iClean H
GiO-Modul vollintegriert im Sockel-Unterbau

Umkehrosmosemodul GiO-Modul für Topf- und Utensilienspülmaschine
GiO-Modul separat beigestellt



DV 270.2 – für multifunktionalen Spül-Einsatz

Reinigt hygienisch und wirtschaftlich Töpfe, Behälter, Gastronormbehälter, Fleischformen, Platten, Container, Arbeitsgeschirre und anderes schwierig zu reinigendes Spülgut. Lässt dem hartnäckigsten Schmutz keine Chance.

Option: GiO-MODUL separat beigestellt, Punkt2 AirConcept

Einschubhöhe/mm:	650
B x T x H/mm:	1490 x 1165 x 1792
Korbmaß/mm:	1310 x 690
Anschlusswert:	22,90 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	9,00
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 30
Programmlaufzeit/sec:	120 / 240 / 480
Artikel-Nr.:	2000017





Alle Hobart-Untertischmaschinen sind mit zusätzlichen Modulen für das Mehrwegspülen geeignet (Seite 99).

HOBART Vollausstattung

- 2 Jahre Gewährleistung
- inkl. Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer
- GENIUS-X² Feinfiltersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch bis zu 35%
- intelligente VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay sowie 1-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige
- Sieb-Einsatzkontrolle: korrekter Einsatz des Tankabdecksiebs wird permanent überwacht
- Kaltklarspülung (Gläserspülmaschinen): Klarspülung kann jederzeit von heiß auf kalt umgestellt werden, um kühle Biergläser zu erhalten
- CLIP-IN Wasch- und Klarspülarme: Wasch- und Klarspülarme können ohne Werkzeug abgenommen und mit einem Handgriff wieder aufgesteckt werden
- USB-Schnittstelle: komfortables Ausspielen von Betriebsdaten und Verbrauchsdaten über USB
- integriertes WLAN-Modul
- SmartConnect App: alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen immer auf einen Blick
- optional für Gläserspülmaschinen: die HOBART Gläserspülmaschinen GC, GCP sowie die GXC können auch mit integrierter Umkehrosmose ausgestattet werden. Alle weiteren HOBART Gläserspülmaschinen lassen sich mit der freistehenden Umkehrosmose RO-S auch nachträglich ausstatten
- optional für Geschirrspülmaschinen: die HOBART Geschirrspülmaschinen FX, FXL und FP können auch mit integrierter Wasserenthärtung ausgestattet werden

Spülmaschinen



PROFI GC



PREMAX GPCROI

PROFI GC
- kleine Gläserspülmaschine für Bars, Gastronomie und Hotellerie

PROFI GXC
- thekenunterbaufähig
- mit integrierter Osmose: Höhe 820 mm

PROFI GX
- mit SENSO-ACTIVE: Schmutzeintrag in den Tank wird überwacht, Klarspülmenge wird angepasst

PREMAX GCP
- kompakte Gläserspülmaschine
- thekenunterbaufähig: Höhe 705 mm oder mit integrierter Osmose: Höhe 820 mm

PREMAX GP
- mit SENSO-ACTIVE: Schmutzeintrag in den Tank wird überwacht, Klarspülmenge wird angepasst
- TOP-DRY Trocknung: anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt

PREMAX GPCROI
- perfekte Spülmaschine für perfektes Glas
- TOP-DRY Trocknung: einwandfreies Trocknungsergebnis, anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Einschubhöhe/mm:	Wasserverbrauch:	Korbmaß/mm:	Anschlusswert:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
PROFI	460 x 590 x 705	315	1,90 l/Korb	400 x 400	3,20 kW / 230 V	4,60 kW / 400 V	GC-10B
PROFI	600 x 603 x 705	305	2,00 l/Korb	500 x 500	2,70 kW / 230 V	6,80 kW / 400 V	GXC-11B
PROFI	600 x 603 x 825	425	2,00 l/Korb	500 x 500	2,70 kW / 230 V	6,80 kW / 400 V	GX-10B
PREMAX	460 x 590 x 705	315	1,90 l/Korb	400 x 400	3,20 kW / 230 V	4,60 kW / 400 V	GCP-10B
PREMAX	600 x 603 x 825	425	2,00 l/Korb	500 x 500	3,30 kW / 230 V	6,80 kW / 400 V	GP-10B
PREMAX	600 x 603 x 820	305	2,00 l/Korb	500 x 500	3,30 kW / 230 V	6,80 kW / 400 V	GPCROI-10B

Geschirrspülmaschinen



PROFI FX



PREMAX FP

PROFI FX
- optimal für Restaurants, Bistros, Cafés
- optional mit Doppelkorbsystem

PROFI FXL
- mit XL-Einschubtiefe
- für Kuchenbleche, Bäckerkörbe

PREMAX FP
- TOP-DRY Trocknung: einwandfreies Trocknungsergebnis, beim Öffnen kein Dampfaustritt

CARE
- für besondere Anforderungen in Pflegeeinrichtungen
- hygienische Sauberkeit in 3 Minuten

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Einschubhöhe/mm:	Wasserverbrauch:	Korbmaß/mm:	Anschlusswert:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
PROFI	600 x 603 x 825	425	2,00 l/Korb	500 x 500	2,70 kW / 230 V	6,80 kW / 400 V	FX-10B
PROFI	600 x 640 x 825	425	2,00 l/Korb	500 x 500	2,70 kW / 230 V	6,80 kW / 400 V	FXL-10B
PREMAX	600 x 603 x 825	425	1,00 l/Korb	500 x 500	3,30 kW / 230 V	6,80 kW / 400 V	FP-10B
CARE*	600 x 603 x 825	425	3,50 l/Korb	500 x 500	3,30 kW / 230 V	6,80 kW / 400 V	Cares-10B

*Mit integrierter Enthärtung bis 30°dH.

Spülmaschinen



Two-Level-Washer

Der TWO-LEVEL-WASHER verfügt über eine zweite Waschkammer. Folglich kann in der zweiten Ebene zur gleichen Zeit gespült werden: sprich: doppelte Kapazität pro Spülgang. Ein weiterer Pluspunkt der Maschine ist ihre kompakte Bauweise. Denn trotz der erhöhten Spülleistung benötigt sie nicht mehr Platz in der Küche als eine herkömmliche Spülmaschine.



Geschirr- und Utensilienspülmaschine ohne/mit Wasserenthärtung

Leistung Körbe/h:	120
Wasserverbrauch oberes Level:	2,00 l/Korb
Wasserverbrauch unteres Level:	2,50 l/Korb
Programmdauer/sec:	60 / 90 / 180
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert werkseitig:	13,60 kW
Anschlusswert adaptierbar:	10,40 kW
B x T x H/mm:	635 x 742 x 1510
Artikel-Nr. ohne Wasserenthärtung:	TLW-10A
Artikel-Nr. mit Wasserenthärtung:	TLWS-10A

PROFI TLW

- doppelte Kapazität: der TLW bietet durch eine zusätzliche Waschkammer die doppelte Kapazität pro Spülgang bei einem Platzbedarf einer herkömmlichen Spülmaschine
- maximale Flexibilitat: gleichzeitiges Spülen von unterschiedlichem Spülgut, wie Porzellangeschirr, Besteck oder Kochutensilien in 2 getrennten Waschkammern
- platzsparende Spülorganisation: Utensilien-Spülprogramm für hartnäckigste Verschmutzungen. Durch die verlängerte Spüldauer ist der Einweicheffekt im Spülvorgang integriert, vorgelagertes Einweichen entfällt. Dadurch wird wertvolle Fläche in der Küchenorganisation gespart

- TWO-LEVEL-WASHER mit 2 Waschkammern
- Leistung bis 120 Körbe/h
- 7 Automatikprogramme: Kurz-, Standard-, Intensiv-, Dauerwasch-, Hygiene-, Stärke-Abbau- und Utensilien-Programm
- Wärme- und schallisolierte Haube
- Selbstreinigungsprogramm
- integriertes WLAN-Modul
- USB-Schnittstelle zum Ausspielen von Betriebs- und Hygienedaten
- komplett anschlussfertig: Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer
- Haube, Tank, Gestell, Wascharme und Gehäuse aus CrNi-Stahl 1.4301
- 1 Tellerkorb P-18-12, 1 Universalkorb B-00-07, 1 Einlegegitter für unteres Level, 1 Besteckkorb 01-246175-1 bestehend aus 4 Boxen









Aus WashSmart wird SmartConnect.

Mehr Funktionen, einfachere Handhabung. Und gerüstet für die Küche der Zukunft. Eine für alle: denn in der Zukunft managen Sie mit SmartConnect nicht nur Ihre Spültechnik, sondern Ihre gesamte HOBART und ITW Küchentechnik – egal ob diese sich am selben oder an verschiedenen Standorten befindet.

Die wichtigsten Features:
- **Maschinenstatus: behalten Sie den Status Ihrer Maschine im Auge**
- **Auslastung: Daten über die effektive Nutzung der Maschine**
- **Hygieneinformationen: Anzeige und einfacher Download eines Hygieneprotokolls**
- **Betriebskostenrechner: Kostenübersicht von Wasser-, Chemie- und Stromverbrauch**
- **Ereignisprotokoll: Historie aller Meldungen (Hinweise und kritische Fehler)**
- **Fehlermeldungen/Service-Kontakt: egal wo Sie sind, Sie erfahren wenn etwas nicht stimmt**
- **Bidirektionalität: ändern Sie Maschineneinstellungen bequem über Ihr Smartphone**
- **Chemiedosierung: dosieren Sie die Chemie ganz einfach über das Smartphone**
- **Zeitschaltuhr: steuern Sie den Start der Maschine mit einem Klick**



HOBART Vollausstattung

2 Jahre Gewährleistung, inkl. Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer, integriertes WLAN-Modul, Sieb-Einsatzkontrolle: der korrekte Einsatz des Tankabdecksiebs wird permanent überwacht, VISIOTRONIC-TOUCH-Steuerung, integrierter Abluft-Energiespeicher: die nach allen Seiten hin geschlossene und isolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart bis zu 3,00 kW Energie. SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: Schmutzeintrag in den Tank wird permanent überwacht und die Klarspülmenge wird individuell angepasst. Dies spart Wasser und regeneriert die Waschlauge optimal. SmartConnect App: alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine, wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen, immer auf einen Blick.



PREMAX AUP

PREMAX AUP

› ECO-Programm reduziert den Frischwasserverbrauch auf 1,40 l/Korb. 44% Wasser- und Chemieersparnis
› PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: revolutionäres Filtersystem eliminiert manuelles Vorabräumen, sämtlicher Fein- und Grobschmutz wird sofort in ein externes Sieb ausgetragen
› POWER-PLUS Waschprogramm: zuschaltbares Hochdruckprogramm zum Reinigen von stark verschmutztem Spülgut und Utensilien
› Dampfwaschung: eingesprühter heißer Wasserdampf unterstützt die Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen während der Waschung
› spezielles Besteckreinigungsprogramm
› ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und Weitwinkeldüsen verteilen das Wasser besser und erhöhen die Kontaktzeit des Wassers am Spülgut
› integrierte Enthärtung (optional)

Bezeichnung:	AUP
Leistung Körbe/h:	70
Spülleistung Teller/h:	1260
Wasserverbrauch:	1,40 l/Korb
Programmdauer/sec:	52 / 70 / 170 / 180
Korbmaß/mm:	500 x 500
B x T x H/mm:	635 x 742 x 1510
Anschlusswert werkseitig:	17,00 kW
Anschlusswert adaptierbar:	10,80 kW
Artikel-Nr. (ohne Wasserenthärtung):	AUP-10B
Artikel-Nr. (mit Wasserenthärtung):	AUPS-10B



PROFI AMX

PROFI AMX

› das PROFI-Modell für das zuverlässige Spülen von Gläsern und Geschirr

PROFI AMXX

› das PROFI-Modell für das Spülen von starken Verschmutzungen bei kurzen Programmzeiten
› ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und die Weitwinkeldüsen verteilen das Wasser besser und erhöhen die Kontaktzeit des Wassers am Spülgut

PROFI AMXXL

› das überbreite PROFI-Modell für das zuverlässige Spülen von Bäckerkörben, Metzgerkisten, Tabletts und GN-Schalen
› ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und die Weitwinkeldüsen verteilen das Wasser besser und erhöhen die Kontaktzeit des Wassers am Spülgut

Optional für alle Haubenspülmaschinen:
› effiziente Abwasser-Wärmerückgewinnung: Energie des Abwassers wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt (nicht für PREMAX-Modelle)
› VAPOSTOP zur wirkungsvollen Verhinderung des Dampfaustritts
› automatischer Haubenlift: öffnet die Haube selbsttätig und schließt sie per Knopfdruck

Bezeichnung:	AMX / AMXR	AMXX / AMXXR	AMXXL
Leistung Körbe/h:	60	70	70
Spülleistung Teller/h:	1080	1260	1680
Wasserverbrauch:	2,00 l/Korb	2,00 l/Korb	2,00 l/Korb
Programmdauer/sec:	60 / 90 / 180	52 / 75 / 180	52 / 75 / 180
Korbmaß/mm:	500 x 500	500 x 500	500 x 500 / 600 x 500
B x T x H/mm:	635 x 742 x 1510	635 x 742 x 1510	735 x 742 x 1610
Anschlusswert (ohne Wärmerückgewinnung):	7,10 kW / 400 V	10,10 kW (Warmwasser) 16,30 kW (Kaltwasser)	10,10 kW (Warmwasser) 16,30 kW (Kaltwasser)
Anschlusswert (mit Wärmerückgewinnung):	7,10 kW / 400 V	7,60 kW (Kaltwasser)	7,60 kW (Kaltwasser)
Artikel-Nr. (ohne integrierte Wärmerückgewinnung):	AMX-10B	AMXX-10B	AMXXL-10B
Artikel-Nr. (mit integrierter Wärmerückgewinnung):	AMXR-10B	AMXXR-10B	AMXXL-10B + SEF-19/120

Spülmaschinen



Bandspülmaschine PROFI FTNi

Das PROFI Modell ist die ideale Wahl, wenn Sie auf der Suche nach einer leistungsstarken Spülmaschine sind, die in kurzer Zeit große Mengen Geschirr bewältigt. Gleichzeitig zeichnet sich die FTNi durch hohe Prozesssicherheit und einem stets hygienischen Spülergebnis aus.

› CLIMATE Energiesparsystem: nutzt Energie der Abluft zum Aufheizen des Zulaufwassers
› CLIMATE-PLUS Energiesparsystem: Wärmeenergie wird aus der heißen Abluft und dem heißen Abwasser zurückgewonnen. Dadurch signifikante Senkung des Energieverbrauchs und der Betriebskosten
› konstante Ablufttemperatur von ≈17°C
› LOW-CHEM INTENSIVE Reinigersparsystem: Senkung des Reinigerverbrauchs um bis zu 80%, automatische und bedarfsgerechte Chemiedosierung
› TRI-RINSE Klarspülung: hochwertiges Klarspülergebnis durch 3-stufige Zone
› PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: der über das Spülgut eingetragene Grobschmutz wird mit einem durchdachten und effektiven Filtersystem aktiv und automatisch aus der Maschine ausgetragen
› CONTACT-PLUS WASCHSYSTEM: mit praktischen Wascharmschiebern zur einfachen Reinigung, Öffnen und Schließen der Wascharme mit einem Handgriff
› AUTO-CLEAN SELBSTREINIGUNGSSYSTEM: automatische Innenraumreinigung, automatische Reinigung der Wärmerückgewinnungssysteme
› PROTRONIC XL oder INFOTRONIC Steuerung: Visualisierung der Temperaturen, automatische Führung des Betriebsbuchs nach DIN, mit USB-Schnittstelle zum einfachen Datendownload
› SmartConnect APP: einfache Verbindung der Spülmaschine mit der SmartConnect App, Anzeige Maschinenstatus, Hygieneinformationen, Betriebskostenrechner, Auslastung und Fehlermeldungen

Bandspülmaschine PREMAX FTPi

Zusätzlich zu den Features der FTNi legt die PREMAX Ausführung noch einen drauf: Das Premium-Modell setzt neue Maßstäbe in Sachen Leistung und Spülintelligenz. Denn die FTPi liefert noch höhere Kapazitäten sowie – mit der SENSOTRONIC – eine Spülintelligenz, die Ihnen eine tägliche Einsparung der Verbräuche und folglich auch der Betriebskosten ermöglicht.

› SENSOTRONIC Spülintelligenz
  - kontinuierliche Sicherstellung niedrigster Frischwasserverbräuche durch automatisiertes und intelligentes Wasserqualitätsmanagement
  - automatische Überprüfung wichtiger Maschinenbauteile auf Funktion und Positionierung bei jedem Maschinenneustart
  - automatische Anpassung der Maschinenverbräuche an die Maschinenauslastung
  - automatische Reduzierung der Maschinenverbräuche bei erkannten Bandleerfächern
  - Erkennung von besonderem Spülgut und Anpassung der Maschinenparameter
  - optimale Anpassung der Waschparameter in der Maschine bei automatisch erkanntem metallischem Spülgut wie Gastronorm-Behälter, Glas oder Besteck
› 50PERCENT FRISCHWASSERSPÜLUNG: Reduzierung der Frischwassermenge um bis zu 60%
› HIGH-TEMP PUMPENSPÜLUNG: hoher Temperatureintrag in das Spülgut durch ständige Wasserumwälzung, dadurch Steigerung des Eigentrocknungseffekts
› HOT-TEMP HEISSWASCHUNG: Steigerung der Maschinenkapazität um bis zu 50%, kontinuierliche Waschtemperatur von ca. 67°C



PROFI FTNi



PREMAX FTPi

Korbdurchlaufmaschinen PREMAX CP, PROFI CN und PROFI CS

› beim Einsteigermodell CS Korbleistungen bis max. 320 Stück/h der 3 verfügbaren Basismodelle

Die Ausstattung der CP und CN orientiert sich an den Bandspülmaschinen PREMAX FTPi und PROFI FTNi, zusätzlich sind folgende neue Ausstattungsmerkmale im Programm:
› RACK-FLOW Sensorsystem: ein Sensor erkennt die Körbe und puffert sie in der Maschine: spülen Sie doppelt so viele Körbe am Stück wie bisher
› LOW-FLOW KLARSPÜLUNG: Die neue supersparsame Klarspülung sorgt für ein perfektes Spülergebnis. Der Wasserverbrauch kann auf bis zu 80 l/h gesenkt werden
› INFOTRONIC Steuerung: dank Glasdisplay klare und anschauliche Darstellung von Betriebszuständen, Temperaturen, Wasser- und Stromverbräuchen und Dokumentation des Betriebsbuches nach DIN
› DYNAMIC-DRY Trocknung: optimales Trocknungsergebnis dank neuer Gebläsetechnologie mit höheren Luftgeschwindigkeiten, dadurch 50% mehr Effizienz



PREMAX CP

HOBART

Spülmaschinen





PROFI UX

› reinigt Töpfe, Schwarzgeschirr, Bleche, Kisten und Körbe
› nur 4,50 l Frischwasser pro Spülgang
› bis zu 4 Bäckerkörbe,
bis zu 8 Ladenbleche (800 x 600 mm) oder
8 Tabletts (600 x 400 mm)



PROFI UXT

› für hohes Spülaufkommen
› nur 7,50 l Frischwasser pro Spülgang
› bis zu 6 Bäckerkörbe,
bis zu 16 Ladenbleche (800 x 600 mm) oder
16 Tabletts (600 x 400 mm)



PREMAX UP

› die einzige Universalspülmaschine
mit seitlichem Waschsystem
› gleichzeitig können 6 1/1 GN-Schalen oder
4 EN2-Kisten gespült werden
› Dampfwaschung: eingesprühter heißer Wasserdampf
unterstützt die Auflösung von hartnäckigen
Verschmutzungen während der Waschung
› Reiniger-Direkt-Sprühsystem: das manuelle Vorreinigen
des Spülgutes wird auf ein Minimum reduziert



PREMAX UPT

› die einzige Universalspülmaschine
mit seitlichem Waschsystem
› gleichzeitig können 8 1/1 GN-Schalen oder
5 EN2-Kisten gespült werden
› Dampfwaschung: eingesprühter heißer Wasserdampf
unterstützt die Auflösung von hartnäckigen
Verschmutzungen während der Waschung
› Reiniger-Direkt-Sprühsystem: das manuelle Vorreinigen
des Spülgutes wird auf ein Minimum reduziert

› 2 Jahre Gewährleistung
› inkl. Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer
› GENIUS-X² Feinfiltersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch bis zu 35%
› Sieb-Einsatzkontrolle: korrekter Einsatz des Tankabdecksiebs wird permanent überwacht
› 1-Knopf-Bedienung mit Text- und Grafikdisplay, Hygiene-Programm für Intensiv-Selbstreinigung
› Waschsystem ROTOR-X: Kreuzwascharme und spezielle Impulsdüsen verteilen das Wasser besser und erzeugen max. Waschdruck
› CLIP-IN Wasch- und Klarspülarme: Einfach und ohne Werkzeug herausnehmbar

Optional für Universalspülmaschinen:
› Abwasser-Wärmerückgewinnung: die Energie des Abwassers wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt, dadurch werden modellabhängig bis zu 12,90 kW/h gespart
› Abluft-Wärmerückgewinnung: die Energie der Abluft wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt, dies spart modellabhängig bis zu 7,80 kW/h
› VAPOSTOP vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Höhe bei geöffneter Tür/mm:	Kaltwasseranschluss:	Warmwasseranschluss:	Artikel-Nr.:
UX*	780 x 945 x 1984	2417	15,60 kW / 3 x 35 A	12,40 kW / 3 x 20 A	UX-10A
UP	840 x 945 x 1984	2417	18,50 kW / 3 x 32 A	15,50 kW / 3 x 25 A	UP-10A
UXT	1375 x 945 x1984	2417	21,60 kW / 3 x 35 A	15,60 kW / 3 x 35 A	UXT-10A
UPT	1435 x 945 x1984	2417	24,50 kW / 3 x 50 A	18,50 kW / 3 x 32 A	UPT-10A

*Optional mit integrierter Wasserenthärtung erhältlich.







UF-M



UF-L



UF-XL

GS 630 – die Kleine fürs Grobe

Mit hohem Wasserdruck spült die kleinste Gerätespülmaschine der Welt Auslagebleche, GN-Behälter, Euronorm-Kisten, Tabletts, Geschirr, Gläser und Besteck.

Überall dort, wo scheinbar kein Platz fürs Spülen ist:
› kleine Spülküchen
› enge Ladentheken
› Räume mit eingeschränkten Platzverhältnissen

UF-Serie – volle Kraft

Die UF reinigt mit voller Kraft und durch innovative Features bei extrem hartnäckigen Verschmutzungen auf unterschiedlichsten Gerätschaften. Durch 3 Maschinengrößen passend für unterschiedliches Spülgut. Für Bäcker, Metzger oder Gastronomiebetriebe.

› hoher Wasserdruck
› robust verarbeitet
› mit viel Power

Bezeichnung:	GS 630	UF-M	UF-L	UF-XL	PT-L Utensil	PT-XL Utensil
B x T x H/mm (bei PT Utensil: geöffnete Haube):	870 x 600 x 820	775 x 870 x 1720	775 x 870 x 1880	1468 x 870 x 1880	735 x 750 x 2010	735 x 750 x 2250
Tiefe bei geöffneter Tür/mm:	1070	1295	1375	1375	-	-
lichte Einfahrhöhe ohne Korb/mm:	410	640	800	800	440	560
theoretische Leistung Körbe/h:	38 / 29 / 12	40 / 24 / 12	40 / 24 / 12	40 / 24 / 12	32 (Geschirr) / 13 / 9	32 (Geschirr) / 13 / 9
Korbinnenmaße B x T/mm:	650 x 508	612 x 672	612 x 672	1305 x 672	500 x 500 / 500 x 600	500 x 500 / 500 x 600
Anschlusswert bei 16A:	7,10 kW / 400 V	9,40 kW / 400 V	9,40 kW / 400 V	8,80 kW / 400 V	8,10 kW / 400 V	8,10 kW / 400 V

Option
Die PT Utensil ist auch als EnergyPlus-Version mit Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung erhältlich. Alle Modelle mit dieser Option saugen den feuchtwarmen Wasserdampf bei geschlossener Haube direkt aus dem Innenraum ab und nutzen seine Energie für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers.

PT Utensil – beides im Griff

Flexibel einsetzbar
Gerätschaften, Geschirr oder beides im Wechsel: Die PT Utensil vereint 2 Anwendungen in einer Maschine. Sie sparen sich die Anschaffung einer zweiten Spülmaschine.

Ergonomische Bedienung
Mit smartem Touch-Display und dem ergonomischen Komfort einer Haubenspülmaschine.

Erstklassige Spülergebnisse
Auch wenn die Verschmutzungen noch so hartnäckig sind: mit der wirkungsvollen 4-fach-Filtration ist die PT Utensil ein Garant für zertifizierte Sauberkeit und Hygiene.

› **egal, ob Sie hin und her wechseln oder den ganzen Tag sortenrein spülen**
› **egal, ob es sich um Töpfe, Pfannen oder Arbeitsgeräte handelt, um Auslagebleche, GN-Behälter, Euronorm-Kisten oder um Geschirr**



Eine maßgeschneiderte Lösung: die Untertischspülmaschine UC

Serienausstattung:

- CONNECTED WASH – vernetzte Spülmaschine zum Überwachen von Betriebsdaten
- smartes Touch-Display
- Spülsystem VarioPower: S-förmige Spülfelder mit maximaler Flächendeckung und optimierter Düsengeometrie für höchste Reinigungskraft bei variabler Druckanpassung
- 3 Standardprogramme (außer Besteckspülmaschinen)
- ECO-, Kurz-, Silence- und Intensivprogramm
- eingebautes Reiniger- und Klarspülerdosiergerät, integrierter Behälter (inkl. Einfülltrichter)
- 4-fach-Filtration (Flächensieb, Siebzylinder, Siebunterteil, Mediamat)
- tiefgezogener Tank mit Hygiene-Tankheizkörper
- tiefgezogene Korbführung, ein Korbpaket nach Wahl
- Multiphasing



UC-Serie:	S	M	L	XL
Breite/mm:	460	600	600	600
Tiefe/mm 1*/2*/3*:	617 / 637 / 940	617 / 637 / 940	617 / 637 / 1034	651 / 671 / 1068
Höhe/mm 4*/5*:	725 / 810	725 / 810	820 / 905	820 / 905
Einfahrhöhe/mm:	309	309	404	404
Korbmaß/mm:	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500 / 500 x 540
Tankinhalt/l:	9,50	15,30	15,30	15,30
Anschluss 7,90 kW / 400 V / 16 A 6*:	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Artikel-Nr.:	011V0006	012V0021	013V0081	014V0006

1* Tiefe ohne Reinigerbehälter / 2* Tiefe mit Reinigerbehälter / 3* Tiefe bei geöffneter Tür / 4* Höhe bei Standardgeräten / 5* Höhe bei Geräten mit Energy-Ausführung / 6* Alle Modelle auch als Wechselstrom-Variante erhältlich.



Winterhalter Next Level Solutions

CONNECTED WASH
A NEXT LEVEL SOLUTION

Ermöglicht die Auswertung und Analyse der Betriebsdaten aller im Einsatz befindlichen UC-Maschinen.

- **Flottenmanagement: verschiedene Standorte bequem in einer App und auf einen Blick zusammengefasst**
- **Sicherheit: kritische Betriebsdaten als Push-Nachricht sofort auf Ihrem Smartphone**
- **Effizienz: Vorschläge zur Optimierung der Betriebskosten**
- **Service: integrierte Servicefunktionen**

PAY PER WASH
A NEXT LEVEL SOLUTION

Bezahlen pro Spülgang.
Kein Kauf, keine Miete, kein Leasing.

- **keine Investition, null Risiko**



Display mit 1-Knopf-Bedienung. Und mit der vom Smartphone bekannten Gestensteuerung. Reagiert sensitiv und ist auch mit Handschuhen leicht zu bedienen. Die Oberfläche ist aus Glas, besonders robust und unter Extrembedingungen getestet.



Gläserspülmaschine



Geschirrspülmaschine



Besteckspülmaschine



Bistrospülmaschine



Flaschenspülsystem



Mehrwegspülsystem für Kunststoffbecher und -bowls

PT-Serie – die Kompromisslose

Funktion
Spülen mit der PT heißt effizient spülen: durch geringen Wasserverbrauch, optimal genutzte Energie, sparsam dosierte Spülchemie und digitale Services. Mit der PT reduzieren Sie Ihre Betriebskosten auf ein Minimum. Mit dem leistungsfähigen Spülsystem und der wirkungsvollen 4-fach-Filtration sind Sie für jede Situation bestens gerüstet.

Nutzen
Die PT bringt mit, was eine Maschine im harten Spülalltag braucht: innovative Technik, hochwertige Verarbeitung und geringe Fehleranfälligkeit. Eine Maschine, auf die Sie sich blind verlassen können. Und dies bei erstklassigen Spülergebnissen. Mit einer intuitiven und einfachen Bedienung, ergonomischem Handling und praktischen Funktionen macht die PT das Spülen leichter.

Connected Wash
Mit Connected Wash kann die PT per WLAN ins Netz integriert werden. Über die zugehörige App haben Sie jederzeit Zugriff auf die für Sie wichtigen Daten und werden bei Fehlern automatisch benachrichtigt.





PT-Serie:	M	L	XL
B x T x H/mm (geöffnete Haube):	635 x 750 x 2010	735 x 750 x 2010	735 x 750 x 2250
H/mm Energy Plus:	2175	2175	2415
Korbgröße/mm:	500 x 500	500 x 500 / 500 x 600	500 x 500 / 500 x 600
lichte Einfahrhöhe/mm:	440	440	560
Anschlusswert:	7,90 kW / 400 V	7,90 kW / 400 V	7,90 kW / 400 V
Tankinhalt/l:	35,00	35,00	35,00
Artikel-Nr.:	641253	641205	641292

Optionale Ausstattung

EnergyPlus
Im Unterschied zur serienmäßig integrierten Abwasserwärmerückgewinnung EnergyLight kommt bei EnergyPlus neben einem leistungsfähigeren Abwasserwärmetauscher zusätzlich ein Abluftwärmetauscher zum Einsatz.

ClimatePlus
Neben den beiden Systemen zur Abwasser- und Abluftwärmerückgewinnung gibt es als Option für die PT in den Größen M und L auch die Wärmepumpe ClimatePlus.

Für die EnergyPlus und ClimatePlus Option wird ein Kaltwasseranschluss benötigt.



PT-L

Weitere optionale Ausstattung auf Anfrage.

winterhalter®

Spülmaschinen



CTR
Kompakte Korbtransportspülmaschine.
Dank des modularen Systems lässt sich die CTR einfach planen, individuell konfigurieren und auch im Nachhinein erweitern.
Die perfekte Lösung für 100 bis 400 Essen.

Kapazität/h:
bis zu 195 Körbe

CTR-Serie – die kompakte Korbtransportspülmaschine

Hohe Flexibilität
Mit bis zu 3 Tanks erhältlich, verfügt über nachrüstbare Module und kann exakt auf Ihre individuellen Anforderungen zugeschnitten werden.

Hygiene-Sicherheit
180° schwenkbare Türen und tiefgezogene Tanks. Hygiene-Tankheizkörper. Dazu einen voreinstellbaren Hygiene-Modus: sollte die Tank- oder Boilertemperatur unter den Sollwert sinken, reduziert die Maschine automatisch die Transportgeschwindigkeit und garantiert somit ein hygienisches Spülen. Das bestätigt das Hygiene-Zertifikat nach DIN SPEC 10534.



MTR
Mehrtankspülmaschine mit Korbtransport.
Für unterschiedlichste Spülgüter verteilt über den ganzen Tag. In Hotels, Restaurants und Raststätten, kleinen Kantinen und Pflegeeinrichtungen.

Kapazität/h:
bis zu 430 Körbe

MT-Serie – leistungsstarke Spültechnik für hohes Spülgutaufkommen

Wärmerückgewinnung
MTF: optional mit integrierter Abluftwärmerückgewinnung „Energy". Die Energie der warmen Abluft wärmt das kalte Zulaufwasser vor.

Laugenfiltration
Je sauberer das Spülwasser, desto besser das Spülergebnis. Aus diesem Grund ist die MTF mit einem effizienten Laugenfiltrationssystem ausgestattet.

Spülgutgesteuerte Zonenaktivierung
MTF: die einzelnen Zonen für das Vor-, Haupt- und Nachspülen werden erst dann aktiviert, wenn sie auch benötigt werden.

Reinigung
180° schwenkbare Hygiene-Tür ermöglicht einen ergonomischen Zugang zur Reinigung des Maschineninnenraumes.



MTF
Mehrtankspülmaschine mit Bandtransport.
Für einheitliches Spülgut zu fest definierten Zeiten. In Mensen und großen Kantinen, Kliniken und Pflegeeinrichtungen.

Kapazität/h:
bis zu 6600 Teller



Enthärter MonoMatik 3

Als externes Gerät funktioniert der MonoMatik 3 nach dem Prinzip des Ionenaustauschs. Der stromlose Steuerkopf ermöglicht das genaue Einstellen der Wasserhärte vor Ort. Der Vorteil: Die Regeneration erfolgt erst dann, wenn es tatsächlich notwendig ist – das spart Salz und Wasser. Enthärtung und Regeneration werden mechanisch ohne Strom gesteuert.

Einsatzgebiet:	Geschirr- und Topfspülmaschinen
B x T x H/mm:	260 x 505 x 680
Kapazität l/min.:	20,00
Artikel-Nr.:	20000850

Enthärter DuoMatik 3

Der externe Enthärter DuoMatik 3 ist mit 2 Ionenaustauschpatronen ausgerüstet, die sich bei der Enthärtung abwechseln. So bereitet der DuoMatik II kontinuierlich das Wasser ohne Regenerationspause bei einer Rohwassergesamthärte bis zu 45°dH auf. Enthärtung und Regeneration werden mechanisch ohne Strom gesteuert.

Einsatzgebiet:	Geschirr- und Topfspülmaschinen
B x T x H/mm:	360 x 500 x 760
Kapazität l/min.:	30,00
Artikel-Nr.:	20000976



Teilentsalzung TE 15 / TE 20

Mit einem sehr geringen Platzbedarf kommen die Teilentsalzungspatronen TE 15 und TE 20 aus. Die Teilentsalzungspatronen liefern zu 100% regeneriertes Wasser – es entsteht kein Abwasser. Die Teilentsalzung bietet gute Spülergebnisse bei niedrigen Anschaffungskosten.

Einsatzgebiet:	Geschirr- und Gläserspülmaschine
Abmessungen Höhe/mm TE 15:	480
Abmessungen Höhe/mm TE 20:	595
ø/mm:	250
Kapazität:	bei 10°dH Karbonathärte
Leistung/l TE 15:	14000
Leistung/l TE 20:	18000
Artikel-Nr. TE 15:	5101609
Artikel-Nr. TE 20:	5101610

Vollentsalzung VE 15 / VE 20

Platzsparende und wirkungsvolle Vollentsalzung liefern die Ionenaustauschpatronen VE 15 und VE 20 mit einer 100%igen Ausbeute an regeneriertem Wasser – es entsteht kein Abwasser. Die Vollentsalzungspatronen erfüllen bei einem niedrigen Anschaffungspreis höchste Ansprüche an das Spülergebnis.

Einsatzgebiet:	Gläser-, Geschirr- und Besteckspülmaschine
Abmessungen Höhe/mm VE 15:	480
Abmessungen Höhe/mm VE 20:	595
ø/mm:	250
Kapazität:	bei 10°dH Gesamtsalzgehalt
Leistung/l VE 15:	4000
Leistung/l VE 20:	5500
Artikel-Nr. VE 15:	5101611
Artikel-Nr. VE 20:	5101612





Umkehrosmose AT Excellence-S / AT Excellence-M

Die AT Excellence-Serie liefert jederzeit perfekte Spülergebnisse ganz ohne Polieraufwand. Die beiden externen Geräte AT Excellence-S und AT Excellence-M unterscheiden sich lediglich in ihrer Leistung. Zusätzliche Synergieeffekte bietet Ihnen die in der Untertischmaschinen UC-S und UC-M integrierte UC Excellence-i.

Umkehrosmose RoMatik 210 / RoMatik 420

Die externen Umkehrosmose-Geräte aus der RoMatik-Serie gibt es in 2 Kapazitäten. Sie erzielen durch Membranfilterung eine Entsalzung von ca. 98% und sind auch bei hohem Wasserbedarf, gerade beim Anschluss an mehrere Spülmaschinen, äußerst wirtschaftlich und sorgen für polierfreie Spülergebnisse bei geringen Betriebskosten.









Bezeichnung:	AT Excellence-S (für UC)	AT Excellence-M (für PT)	RoMatik 210	RoMatik 420
B x T x H/mm:	205 x 560 x 420	365 x 560 x 420	460 x 630 x 695	460 x 630 x 695
Permeatleistung in Abhängigkeit von der Zulauftemperatur:	90 l/h	180 l/h	300 l/h	420 l/h
Anschlusswert:	0,23 - 0,31 kW / 230 V	0,45 - 0,67 kW / 230 V	1,40 kW / 230 V	1,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	200V0001	201V0001	5101622	5101623



Gläserreiniger F 30

› flüssiger, dekorschonender Reiniger

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	3301630



Spezial-Reiniger F 420e

› umweltfreundlicher, flüssiger, alkalischer Reiniger
› für alle Wasserbereiche

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	20004391



Bistro-Hygienereiniger F 300

› flüssiger, alkalischer Reiniger
› mit aktivchlorhaltiger Bleichkraft

Inhalt:	Artikel-Nr.:
25,00 kg	20000591



Hygiene-Universalreiniger F 8400

› flüssiger, hochalkalischer Reiniger
› mit aktivchlorhaltiger Bleichkraft

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	3301499
25,00 kg	3301500



Oxi-Intensivreiniger F 6200

› flüssiger, hochalkalischer Reiniger
› mit geruchsneutraler Bleichkraft
› mit intensivem Stärkelösevermögen

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	20000760
25,00 kg	20000139



Spezial-Alureiniger F 865 Plus

› flüssiger, schaumdämpfender Reiniger
› mit Aluminiumschutz

Inhalt:	Artikel-Nr.:
25,00 kg	20000378



Universalklarspüler B 100 N

› neutraler, hochkonzentrierter Klarspüler
› für alle Einsatzbereiche

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	20000513



Universalklarspüler B 200 S

› saurer, hochkonzentrierter Klarspüler
› für alle Einsatzbereiche

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	20000377



Spezial-Klarspüler B 170 XD

› neutraler, hochkonzentrierter Klarspüler
› mit Trocknungsbeschleuniger für Kunststoff

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	20006957

ISCON•
just clean

Mit ISCON erreichen Sie professionelle Hygiene und Sauberkeit unter Berücksichtigung aller ökologischen und anwendungstechnischen Kriterien in Premium-Qualität.



ISCOZON Classic L

› entfernt hartnäckige Speisereste, sowie Kaffee- und Teebelag
› enthält hochwirksames Aktivchlor
› nicht für Aluminium geeignet

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	101004-12KG
25,00 kg	101004-25KG



ISCOZON eco L

› umweltfreundlicher Geschirr- und Gläserreiniger
› für mittelhartes und hartes Wasser geeignet
› nicht für Aluminium geeignet

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	101023-12KG
25,00 kg	101023-25KG



ISCOZON eco L – Bag in Box

› BIB-Verpackung 80% weniger Kunststoffanteil
› leichter Beutel innenliegend und vollständig entleerbar
› Kartonage kann über Papiertonne entsorgt werden
› leichtes Handling durch Griffmulden

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	101023-12KG BIB



ISCOZON glass L

› umweltfreundlicher Gläserreiniger

Inhalt:	Artikel-Nr.:
11,00 kg	101022-11KG



ISCOCLEAR brilliant

› Glanztrockner
› bewirkt hervorragenden Glanztrocknungseffekt

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	104001-10L
20,00 l	104001-20L



ISCOCLEAR star

› saurer Klarspüler für Geschirr- und Gläserspülmaschinen

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	104004-10L
20,00 l	104004-20L



KALKCID F

› Entkalker flüssig; nicht ätzend
› mit Materialschutz

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10 x 1,00 l	100039-1L
11,00 kg	100039-11KG



NIDUX

› Grill- und Backofenreiniger
› löst extreme Verschmutzung

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10 x 1,00 l	100020-1L
11,00 kg	100020-11KG



ISCOCLEAN Fettlöser

› Spezialreiniger gegen Fettverschmutzung

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10 x 1,00 l	100017-1L
10,00 l	100017-10L

ISCON•
just clean



Reiniger

Die neue Geschirrspül-Generation

Der IMPULSON Feststoffreiniger ist ein Konzentrat, das mit Hilfe eines Dosiersystems Wasser in die Kartusche spült, um es in flüssigen Geschirrreiniger umzuwandeln. IMPULSON ist effizient, umweltschonend, nachhaltig und absolut anwenderfreundlich. Eine Feststoffkartusche (4,00 kg) ersetzt ca. 16,00 kg Flüssigreiniger. IMPULSON spart Zeit (Plug and Play), Lagerfläche und erleichtert den Transport auf der Straße. Bei der Anwendung in der Küche wird die Belastung der Mitarbeiter durch Tragen schwerer Kanister reduziert. Im Vergleich zu herkömmlichen Flüssiggebinden reduziert sich die Abfallmenge durch die Umverpackung der Chemie um 80%.

IMPULSON ist ein geschlossenes, sicheres System. Der Anwender kommt mit dem Produkt nicht in Berührung. Fehlanwendungen werden ausgeschlossen. Durch das innovative Dosiersystem ist eine besonders wirtschaftliche und sichere Dosierung garantiert. Geeignet für alle gewerblichen Geschirrspülmaschinen.

IMPULSON Feststoff zur maschinellen Geschirrreinigung

Die **IMPULSONIC evo** ist ein Dosiersysten für IMPULSON Feststoff-Geschirrreiniger, optional mit integrierter Flüssigklarspüldosierung für Industriemaschinen. Die integrierte Kontrolleinheit ermöglicht eine Programmierung für eine sichere und umweltfreundliche Nutzung von Geschirrreinigern durch exakte automatische Dosierung.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
IMPULSONIC evo (Dosiersystem ohne Klarspülpumpe)	161260
IMPULSONIC evo RP (Dosiersystem mit Klarspülpumpe)	161259
IMPULSONIC evo SR (Feststoffklarspüler-Einheit)	161264



IMPULSON force

- hochkonzentrierter Feststoff-Geschirrreiniger
- mit Chlor und Phosphat
- für weiches bis mittelhartes Wasser
  0 - 14°dH (0 - 17,5°e)
- Sicherheitskartusche mit leichter Handhabung

Inhalt:	Artikel-Nr.:
4 x 4,00 kg	103001



IMPULSON blitz

- Feststoff Geschirrreiniger Universal
- ohne Phosphat, Chlor, NTA, EDTA
- für weiches bis mittelhartes Wasser
  0 - 14°dH (0 - 17,5°e)
- Sicherheitskartusche mit leichter Handhabung

Inhalt:	Artikel-Nr.:
4 x 4,00 kg	103005



IMPULSON rinse

- hochkonzentrierter, zu 100% aktiver Feststoff-Klarspüler für Hochtemperatur-Geschirrspülmaschinen
- schnelle Trocknung
- bis zu einer Wasserhärte von 12°dH
- eine Kartusche ergibt bis zu 6000 Körbe von Geschirr

Inhalt:	Artikel-Nr.:
2 x 2,50 kg	103014



IMPULSON eco safe

- hochkonzentrierter, zu 100% für Metall geeigneter, geruchloser Feststoffreiniger
- ohne Phosphat
- sichere Anwendung für Aluminium, Kupfer, Zinn und andere weiche Metalle, sowie empfindliches Spülgut

Inhalt:	Artikel-Nr.:
4 x 4,00 kg	103012



IMPULSON eco plus

- hochkonzentrierter Feststoff-Geschirrreiniger
- ohne Phosphat, Chlor, NTA, EDTA
- für weiches bis mittelhartes Wasser
  0 - 14°dH (0 - 17.5°e)
- Sicherheitskartusche mit leichter Handhabung

Inhalt:	Artikel-Nr.:
4 x 4,00 kg	103010



IMPULSON eco plex

- hochkonzentrierter Feststoff Geschirrreiniger
- ohne Phosphat, Chlor, NTA, EDTA
- für hartes Wasser 10 - 21°dH (12,5 - 26°e)
- Sicherheitskartusche mit leichter Handhabung

Inhalt:	Artikel-Nr.:
4 x 4,00 kg	103011

Desinfektion



ISCOMAX DR-X

› hochaktives Desinfektions- und Reinigungsmittel
› breites Wirkungsspektrum
› IHO gelistet
› Dosierung: 1% = 60 min., 2% = 15 min.

Inhalt:	Artikel-Nr.:
8 x 1,00 l / 6 x 1,50 l / 5 x 10,00 l	100036e



ISCOMAX DR-X Spray

› hochaktives Desinfektions- und Reinigungsmittel
› breites Wirkungsspektrum
› IHO gelistet
› Dosierung: pur

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10 x 1,00 l	1000034



ISCOPUR sept

› alkoholische Händedesinfektion
› wirksam gegen behüllte und unbehüllte Viren
› sehr hautverträglich
› Dosierung: pur

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10 x 1,00 l	120007



ISCOPUR deconta

› antibakterielle Handseife

Inhalt:	Artikel-Nr.:
1,00 l	120005-1L



MDS Armhebelspender Aluminium

› für 1,00-l-Flaschen
› wahlweise für Handseifen, Dekontaminations- und Desinfektionsmittel

Artikel-Nr.:
160006



MDS Armhebelspender Plastik

› für 1,00-l-Flaschen
› wahlweise für Handseifen, Dekontaminations- und Desinfektionsmittel

Artikel-Nr.:
160007



ISCON•
just clean

Küchenhygiene

Kochen heißt Vielfalt, dabei folgt jede Küche ihren eigenen Regeln. Ob Großküche, Kantine, Hotel oder Restaurant, genau koordinierte Arbeitsabläufe, das richtige Timing sowie ausgewählte Lebensmittel und Zutaten sind entscheidende Erfolgsfaktoren.

Handhygiene

Händewaschen gehört zur Routine, unzählige Male am Tag. Dabei stellt sich nicht nur die Frage wie oft, sondern vor allem auch womit: effiziente Handhygiene und auch -pflege ist bei uns kein Zufallsprodukt. Der tägliche Umgang mit Desinfektions- und Reinigungsmitteln bedeutet zusätzlichen Stress für die Haut. Alle Produkte von ISCON sind dermatologisch getestet – konsequent und ohne Tierversuche.

Lebensmittelindustrie

Frische und Qualität sind das, was zählt. Selbst beim sorgfältigsten Umgang mit Lebensmitteln lauern an jeder Ecke Gefahren. Nahezu überall, wo Lebensmittel erzeugt, be- oder weiterverarbeitet werden, sind mögliche Verunreinigungen gegeben.

Spülkörbe

Die Gläserkörbe von Cambro haben komplett geschlossene Seitenwände zur hygienischen Aufbewahrung. Staub, Schmutzstoffe und die Finger von Mitarbeitern können Gläser oder Geschirr nicht von der Seite her verunreinigen.



9 Fächer, Fachgröße: 148 x 148 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	9S318
2 Extender	132	9S434
3 Extender	174	9S638
4 Extender	216	9S800
5 Extender	258	9S958
6 Extender	300	9S1114



20 Fächer, Fachgröße: ø 98,4 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	20S418
2 Extender	152	20S534
3 Extender	194	20S738
4 Extender	238	20S900
5 Extender	278	20S1058
6 Extender	320	20S1214



30 Fächer, Fachgröße: ø 79,4 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	30S318
2 Extender	132	30S434
3 Extender	174	30S638
4 Extender	216	30S800
5 Extender	258	30S958
6 Extender	300	30S1114



16 Fächer, Fachgröße: 109 x 109 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	16S318
1 Extender	110	16S418
2 Extender	132	16S434
2 Extender	152	16S534
3 Extender	174	16S638
3 Extender	194	16S738
4 Extender	216	16S800
4 Extender	238	16S900
5 Extender	258	16S958
5 Extender	278	16S1058
6 Extender	300	16S1114
6 Extender	320	16S1214



25 Fächer, Fachgröße: 87 x 87 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	25S318
1 Extender	110	25S418
2 Extender	132	25S434
2 Extender	152	25S534
3 Extender	174	25S638
3 Extender	194	25S738
4 Extender	216	25S800
4 Extender	238	25S900
5 Extender	258	25S958
5 Extender	278	25S1058
6 Extender	300	25S1114
6 Extender	320	25S1214



36 Fächer, Fachgröße: 72 x 72 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	36S318
1 Extender	110	36S418
2 Extender	132	36S434
2 Extender	152	36S534
3 Extender	174	36S638
3 Extender	194	36S738
4 Extender	216	36S800
4 Extender	238	36S900
5 Extender	258	36S958
5 Extender	278	36S1058
6 Extender	300	36S1114
6 Extender	320	36S1214



49 Fächer, Fachgröße: 60 x 60 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	49S318
2 Extender	132	49S434
3 Extender	174	49S638
4 Extender	216	49S800
5 Extender	258	49S958
6 Extender	300	49S1114



Bitte bei jedem Korb die Farbe definieren.
Die Extender werden Standard in softgrau ausgeliefert.
Z.B. Gläserkorb Artikelnummer 25S534 +
Farbnummer 163 (rot) = Artikelnummer 25S534/163

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



Tassenkorb
16 Fächer

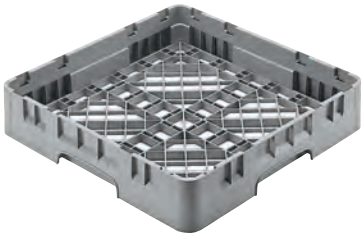


Tassenkorb
20 Fächer

Tassenkörbe

Fächer:	16 Fächer	16 Fächer	16 Fächer	20 Fächer	20 Fächer
Außenmaß/mm:	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Maximale Tassenhöhe/mm:	66	107	149	66	107
Fachgröße/mm:	111 x 111	111 x 111	111 x 111	111 x 88	111 x 88
Artikel-Nr.:	16C258	16C414	16C578	20C258	20C414

cookmax®



Basiskorb

B x T x H/mm:	500 x 500 x 101
Fachinnenhöhe/mm:	83
Außenhöhe/mm:	101
Artikel-Nr.:	816063



Besteckkorb

B x T x H/mm:	500 x 500 x 101
Fachinnenhöhe/mm:	67
Außenhöhe/mm:	101
Artikel-Nr.:	816062



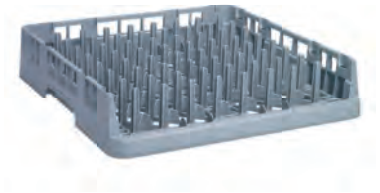
Fächerbesteckkorb

B x T x H/mm:	500 x 250 x 184
Fachinnenhöhe/mm:	120
Außenhöhe/mm:	184
Artikel-Nr.:	816064



Tellerspülkorb

B x T x H/mm:	500 x 500 x 101
Fachinnenhöhe/mm:	83
Außenhöhe/mm:	101
Artikel-Nr.:	816061



Tablettkorb offen

B x T x H/mm:	500 x 500 x 101
Fachinnenhöhe/mm:	83
Außenhöhe/mm:	101
Artikel-Nr.:	816070



Extender für Universalkörbe

B x T x H/mm:	500 x 500 x 51
Fachinnenhöhe/mm:	-
Außenhöhe/mm:	51
Artikel-Nr.:	816072



Spülkorb-Abdeckung für 1/1

B x T x H/mm:	500 x 500 x 24
Artikel-Nr.:	816071



Camdollywagen

B x T x H/mm:	545 x 545 x 205
Artikel-Nr.:	956003



Korbroller für Geschirrkörbe

B x T x H/mm:	529 x 529 x 190
Artikel-Nr.:	956001

Tablettwagen RTW für Tablettgröße GN 1/1

› Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen
› Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst, Rück- und Vorderseite offen
› Tablettauflagen aus verchromtem Rundmaterial
› fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar

Die leichten Tablettwagen sind in folgenden Ausführungen und Farben lieferbar:
› 1 Abteil oder 2 Abteile
› mit oder ohne Türen
› Tablettabstand: 75 / 100 / 125 / 150 / 175 mm
› Universal-, GN 1/1-, EN-, Trapez-Tabletts
› Rückwände aus Melaminharzplatten oder Chromnickelstahl (optional)
› Seitenwände aus Chromnickelstahl (optional)









Tablettwagen RTW 1-teilig

Bezeichnung:	Tabletts:	B x T x H/mm:**	Artikel-Nr.:
RTW 103	7	470 x 640 x 1450	*L 1103
RTW 105	9	470 x 640 x 1450	*L 1105
RTW 107	11	470 x 640 x 1450	*L 1107
RTW 151	14	680 x 775 x 1450	*L 1151
RTW 153	18	680 x 775 x 1450	*L 1153
RTW 155	22	680 x 775 x 1450	*L 1155

Tablettwagen RTW 2-teilig

Bezeichnung:	Tabletts:	B x T x H/mm:**	Artikel-Nr.:
RTW 203	14	830 x 640 x 1450	*L 1203
RTW 205	18	830 x 640 x 1450	*L 1205
RTW 207	22	830 x 640 x 1450	*L 1207
RTW 251	28	1240 x 775 x 1450	L 1251
RTW 253	36	1240 x 775 x 1450	L 1253
RTW 255	44	1240 x 775 x 1450	L 1255





Tablettwagen TWE

› Rahmenkonstruktion aus Chromnickelstahl-Vierkantrohr 25 x 25 mm, ringsum verschweißt
› Tablettauflagen aus Chromnickelstahl-Rundmaterial bei 1 Abteil, 2 und 3 Abteile mit CNS-Winkelauflagen
› fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen, 2 davon feststellbar

Bezeichnung:	Tabletts:	B x T x H/mm:**	Artikel-Nr.:
TWE 1060	11	470 x 640 x 1650	*K 0104
TWE 2060	22	830 x 640 x 1650	*K 0501
TWE 3060 (o. Abb.)	33	1200 x 640 x 1650	*K 0701



Getränkewagen SGW

› Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial
› fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 125 mm Durchmesser, 2 davon feststellbar
› Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm

Bezeichnung:	Auflagerost:	Kisten:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
SGW 04/H	450 x 390	4	585 x 570 x 1630	L 8010
SGW 04	940 x 390	4	1080 x 570 x 840	L 8001
SGW 08	940 x 390	8	1080 x 570 x 1630	L 8002

*Artikel mit Türen lieferbar. / **Ohne Türen. / Lieferung ohne Dekoration.

SCHOLL

Besteck- und Tablett-Ausgabewagen AGW 504 und AGW 507

- Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen
- melaminharzbeschichtete Seitenwände im U-Profil eingefasst
- Besteckköcher-Aufsatz (B x T x H/mm: 575 x 295 x 210) mit Serviettenspender für max. 300 Servietten B x T/mm: 90 x 130
- fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen ø 125 mm, 2 davon mit Feststellern,
- Abweisrollen an den 4 Wagenecken
- lichte Innenmaße Wagen B x T x H/mm: 570 x 325 x 650





Bezeichnung:	AGW 504
Ausführung:	Melamin-Seitenwände
B x T x H/mm:	725 x 425 x 905
Artikel-Nr.:	L 0504



Bezeichnung:	AGW 507
Ausführung:	Melamin-Seitenwände + Rückwand
B x T x H/mm:	725 x 425 x 1250
Artikel-Nr.:	L 0507



Auch in niedriger Ausführung für KIDS und REHA lieferbar (siehe Seite 66).

B.PRO CATERING SOLUTIONS



Besteck- und Tablettwagen

- inkl. 10 Besteckbehälter (GN 1/4-150)
- 4 rostfreie Lenkrollen, 2 mit Feststeller
- aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und 2 CNS-Serviettenspender
- Kapazität: 120 Tabletts, 1100 Besteckteile

Bezeichnung:	BT 800
Gewicht/kg:	41,00
B x T x H/mm:	900 x 600 x 1485
Artikel-Nr.:	572362



Besteck- und Tablettwagen

- inkl. 5 Besteckbehälter (GN 1/4-150)
- 4 stahlverzinkte Lenkrollen, 2 mit Feststeller
- aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und 1 CNS-Serviettenspender
- Kapazität: 120 Tabletts, 500 Besteckteile

Bezeichnung:	BT 400
Gewicht/kg:	24,00
B x T x H/mm:	900 x 600 x 1270
Artikel-Nr.:	566316



Abb. mit Zubehör

Löffelwagen

- 4 rostfreie Lenkrollen, 2 mit Feststeller
- 11 unterschiedlich große, runde Aussparungen im oberen Bord zur Aufnahme von großen Schöpflöffeln, Schneebesen etc.
- inkl. beidseitiger Galerie zum Einhängen von Kleinteilen
- inkl. zusätzlicher Hängeleiste für Löffel, Gabeln etc.

Bezeichnung:	LW 8 x 5-2
Gewicht/kg:	19,00
B x T x H/mm:	900 x 600 x 950
Artikel-Nr.:	565775

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Tablettwagen

Optional: eine zusätzliche Durchschubsicherung hinten hält die Tabletts sicher in Position.



Mehr Raum für kreative Ideen

Tablettabräumwagen sorgen schnell für Ordnung bei der Selbstbedienung. Damit der Geschirr-Rücktransport auch hektische Stoßzeiten sicher übersteht, werden Tablett-Abräumwagen von B.PRO Professional aus hochwertigem rostfreien Edelstahl verarbeitet. Die verschweißte Rahmenkonstruktion bürgt für maximale Stabilität und Langlebigkeit, kompakte Maße und Wendigkeit inklusive. Die serienmäßigen Wandabweiser schützen Gerät und Mobiliar. Die Tablettauflagen sind aus Edelstahl mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung. Die Tablettauflagegestelle sind komplett entnehmbar. Die Rollen (ø 125 mm) sind aus Kunststoff, 2 davon sind feststellbar.



TAW 1-teilig

› Tablett-Abräumwagen, beidseitig beschickbar

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550	10	125	574240
TAW 10 EN	513 x 673 x 1550	10	125	574241
TAW 10 KN	487 x 607 x 1550	10	125	574242
TAW 12 GN	468 x 673 x 1550	12	100	574325
TAW 12 EN	513 x 673 x 1550	12	100	574326
TAW 12 KN	487 x 607 x 1550	12	100	574327

TAW 2-teilig

› Tablett-Abräumwagen, beidseitig beschickbar

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550	20	125	574243
TAW 2 x 10 EN	940 x 673 x 1550	20	125	574244
TAW 2 x 10 KN	888 x 607 x 1550	20	125	574245
TAW 2 x 12 GN	850 x 673 x 1550	24	100	574328
TAW 2 x 12 EN	940 x 673 x 1550	24	100	574329
TAW 2 x 12 KN	888 x 607 x 1550	24	100	574330



Optionale Ausstattung für mehr Komfort

Die Verkleidung ist abnehmbar – das erleichtert die Reinigung und erhöht die Flexibilität beim Einsatz. Das Beste daran: Sie fügt sich nahtlos ins bewährte Farbkonzept des BASIC LINE Speisenausgabesystems und der Servierwagen-Verkleidungen von B.PRO ein. Auf Wunsch werden die Wagen mit ergonomischem Schiebegriff, Wagendach aus hygienischem Edelstahl oder zusätzlicher Durchschubsicherung geliefert.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Seitenwandverkleidung 2-seitig, Edelstahl	378450 alle TAW GN, EN / 375452 alle TAW KN
Seitenwandverkleidung 2-seitig, farbig	378441 alle TAW GN, EN / 378443 alle TAW KN
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 10 GN / TAW 12 GN	378444
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 10 EN / TAW 12 EN	378445
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 10 KN / TAW 12 KN	378446
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 2 x 10 GN / TAW 2 x 12 GN	378447
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 2 x 10 EN / TAW 2 x 12 EN	378448
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 2 x 10 KN / TAW 2 x 12 KN	378449
Wagendach Edelstahl mit umlaufender Galerie für TAW 10 / 12	574246 bis 248
Wagendach Edelstahl mit umlaufender Galerie für TAW 2 x 10 / 2 x 12	574249 bis 251
Schiebegriff	-
Durchschubsicherung zusätzlich für TAW 10 / 12	-
Durchschubsicherung zusätzlich für TAW 2 x 10 / 2 x 12	-

graphite black · traffic grey B · stone grey · signal white · broom yellow · merlot red · petrol green · sea blue · candy red · neomint · apple green · lime

Lieferung ohne Dekoration. / Abbildungen teilweise mit optionaler Ausstattung. / Türen mit und ohne Glaseinsatz auf Anfrage.

HUPFER
we make work flow

Tablettabräumwagen TAWALU aus Aluminium

Tablett-Rücklauf reibungslos und effizient: hierzu bietet Ihnen Hupfer mit dem Tablett-Abräumwagen aus Aluminium, kurz TAWALU, die ideale Lösung. Dank Spezialprofilen und einer verwindungssteifen Konstruktion aus leichtem, eloxierten Aluminium profitieren Sie von höchster Belastbarkeit bei gleichzeitig geringem Kraftaufwand im Fahrtbetrieb. Ganz gleich, ob es sich um die Gemeinschaftsverpflegung, SB-Restaurants oder ähnliche Betriebe handelt, die TAWALU-Gerätelinien finden bei jedem Anwender Verwendung. Der unter ergonomischen Gesichtspunkten konzipierte TAWALU bietet optimale Handlingeigenschaften – selbst bei maximaler Beschickung.

› leicht und stabil in der Handhabung
› optional mit Schiebegriff aus ergonomisch geformtem Aluminium-Rundrohr
› serienmäßig mit drehbaren Abweiserrollen ausgestattet
› bedarfsgerecht wählbare Rollenausstattung



verzinkt | Kunststoff rostfrei | Edelstahl | luftidentische Rolle



TAWALU Black
optisch ansprechende Optik durch schwarze Bauteile. Auf Anfrage.

TAWALU 1-teilig

› andere Tablettgrößen und -kapazitäten auf Anfrage lieferbar

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/1	460 x 687 x 1635	Längseinschub / 18	75	0222016-N
GN 1/1	460 x 687 x 1635	Längseinschub / 13	100	0222015-N
GN 1/1	460 x 687 x 1635	Längseinschub / 10	125	0222014-N
GN 1/1	665 x 815 x 1635	Quereinschub / 36	75	0222076-N
GN 1/1	665 x 815 x 1635	Quereinschub / 26	100	0222075-N
GN 1/1	665 x 815 x 1635	Quereinschub / 20	125	0222074-N

TAWALU 2-teilig

› andere Tablettgrößen und -kapazitäten auf Anfrage lieferbar

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1635	Längseinschub / 36	75	0222166-N
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1635	Längseinschub / 26	100	0222165-N
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1635	Längseinschub / 20	125	0222164-N
4 x GN 1/1	1230 x 815 x 1435	Quereinschub / 36	125	0222214-N
4 x GN 1/1	1230 x 815 x 1435	Quereinschub / 28	150	0222213-N



TAWALU
mit beschreibbarer Tafellack-Beschichtung als Seitenwand

TAWALU mit Acrylglastür und Rückwand

› andere Tablettgrößen und -kapazitäten auf Anfrage lieferbar

1-teilig

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/1	460 x 687 x 1645	Längseinschub / 10	125	0222014-T
GN 1/1	460 x 687 x 1645	Längseinschub / 13	100	0222015-T
GN 1/1	460 x 687 x 1645	Längseinschub / 18	75	0222016-T

2-teilig

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1645	Längseinschub / 20	125	0222164-T
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1645	Längseinschub / 26	100	0222165-T
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1645	Längseinschub / 36	75	0222166-T



0222164-T

Ausstattung

› geschlossene Version mit Tür
› Schiebegriff links oder rechts
› Durchschubsicherung Edelstahl
› Galerie, Wagendach Edelstahl
› Aufsatzkorb, Wagendach offen
› Aufsatzkorb, Wagendach Edelstahl



Tafellack | R20128 | R20315 | S60036 | U11077 | U15194 | U15230 | U17005 | U18003 | U19006 und weitere...

Rieber
M E T A cooking

Servierwagen


SW-850 RL-2


SW-1050 RL-3M


SW-1050 RS-2M

Servierwagen Servo+

Äußerst stabiler Servierwagen, Schraubenkonstruktion ohne Schweißnähte, aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Stoßecken an jedem Bord, **mit rostfreien, hochwertigen Kunststoffrollen** – 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen, leicht montierbar (geliefert als flat pack). Bei Typ Servo+ schwere Ausführung, nur montiert lieferbar.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Borde:	Bordmaße/mm:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
SW-850 RL-2	870 x 570 x 950	unmontiert, 2	800 x 500	120	88025001
SW-850 RL-3	870 x 570 x 950	unmontiert, 3	800 x 500	150	88025005
SW-1050 RL-2	1070 x 570 x 950	unmontiert, 2	1000 x 500	120	88025011
SW-1050 RL-3	1070 x 570 x 950	unmontiert, 3	1000 x 500	150	88025013
SW-1050 RS-2M	1035 x 535 x 1043	montiert, 2	1000 x 500	160	88025024
SW-1050 RS-3M	1035 x 535 x 1043	montiert, 3	1000 x 500	200	88025026
SW-1050 RS-4M	1035 x 535 x 1353	montiert, 4	1000 x 500	240	88025028
SW-1060 RL-2	1070 x 670 x 950	unmontiert, 2	1000 x 600	120	88025017
SW-1060 RL-3	1070 x 670 x 950	unmontiert, 3	1000 x 600	150	88025019
SW-1060 RL-4	1070 x 670 x 1260	unmontiert, 4	1000 x 600	160	88025021
SW-1060 RS-2M	1035 x 635 x 1043	montiert, 2	1000 x 600	160	88025030
SW-1060 RS-3M	1035 x 635 x 1043	montiert, 3	1000 x 600	200	88025032
SW-1060 RS-4M	1035 x 635 x 1353	montiert, 4	1000 x 600	240	88025034

HUPFER
we make work flow


Standardausführung SW .../2


Schwere Ausführung SSW .../3


Servierwagen „Solid Black"

Servierwagen, verschweißt

Servierwagen SW von Hupfer sind bekanntlich robust. Die Modellreihe SSW steht für die ganz harte Nutzung im Großküchenalltag. Mit verschiedenen Bordmaßen und -anzahlen erhältlich, können beide Versionen mit diversem Zubehör bis hin zu luftidentischen Rollen ausgestattet werden. Das unterstreicht die hohe Qualität im Sinne des Nutzers.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Borde:	Bordmaße/mm:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
SW 6 x 4/2 Edelstahl	695 x 495 x 900	2	600 x 400	80	0124002
SW 6 x 4/3 Edelstahl	695 x 495 x 900	3	600 x 400	120	0124012
SW 8 x 5/2 Edelstahl	895 x 595 x 950	2	800 x 500	80	0111932
SW 8 x 5/3 Edelstahl	895 x 595 x 950	3	800 x 500	120	0111962
SW 8 x 5/3 Black	900 x 600 x 946	3	800 x 500	150	0112595
SW 8 x 5/4 Edelstahl	895 x 595 x 1265	4	800 x 500	150	0111992
SW 10 x 6/2 Edelstahl	1095 x 695 x 950	2	1000 x 600	80	0112052
SW 10 x 6/3 Edelstahl	1095 x 695 x 950	3	1000 x 600	120	0112082

Servierwagen, schwere Ausführung, verschweißt

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Borde:	Bordmaße/mm:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
SSW 8 x 5/2 Edelstahl	895 x 595 x 1015	2	800 x 500	120	0112172
SSW 8 x 5/3 Edelstahl	895 x 595 x 1015	3	800 x 500	180	0112202
SSW 10 x 6/2 Edelstahl	1095 x 695 x 1015	2	1000 x 600	120	0112292
SSW 10 x 6/3 Edelstahl	1095 x 695 x 1015	3	1000 x 600	180	0112322

Servierwagen

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Eingeschweißte Borde, eingerollte Kanten an den Borden, integrierte Schalldämmung und Stoßschutz, Belastbarkeit bis zu 200 kg, hohe Wendigkeit durch 4 Lenkrollen, stahlverzinkt, davon 2 mit Feststeller. Auch in reduzierter Höhe erhältlich (Seite 66).



SW 8 x 5-3
schwere Ausführung mit Kunststoffrollen



SW 10 x 6-2

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Borde:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950	2	120	555527
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950	3	120	555528
SW 8 x 5-2 schwere Ausführung	900 x 600 x 1085	2	160	575176
SW 8 x 5-3 schwere Ausführung	900 x 600 x 1085	3	200	575178
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010	2	160	555536
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010	3	200	555538
SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350	4	200	563459
SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350	5	200	563462





Abräumstationen



Verkleidungs-Sets für Servierwagen

Die stabilen Seitenwände lassen sich leicht ein- und aushängen und sind in untenstehenden Farben lieferbar.

Diese und weitere Optionen sowie Zubehör auf Anfrage.







Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3

Übersichtliches Sortieren von Tabletts, Tellern, Besteck und Gläsern, aber auch Restmüll und Papier. Z.B. im Service, Biergarten oder bei Veranstaltungen einsetzbar.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
SW MCS 10 x 6-3	1100 x 700 x 950	382663
Sichtschutz	1031 x 205 x 430	382662

Arbeitsplatte WB 8 x 5

Zum Aufsetzen auf Servierwagen 8 x 5 (ohne Galerie) inkl. Ausschnitt für zwei GN-Behälter 1/3-65, 2 x GN 1/3-65 im Lieferumfang enthalten

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
WB 8 x 5	773 x 500 x 61	574773
Schneidbrett Kunststoff GN 1/1	530 x 325 x 20	574776

Besteckaufsatz CAT 5

In Kombination mit SW 10 x 6 bietet der neue Besteckaufsatz genug Platz für Besteck, Tabletts, Geschirr, Servietten und Würzmittel.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
CAT 5	1031 x 318 x 361	574772

graphite black | traffic grey B | stone grey | signal white | broom yellow | merlot red | petrol green | sea blue | candy red | neomint | apple green | lime

**Auch ohne Türen lieferbar.

HUPFER
we make work flow

Behälter-Transportwagen



Kommissionierwagen für Eurobehälter

Durch die stabile Konstruktion garantiert der Kommissionierwagen auch bei schweren Lasten einen sicheren Transport. Damit ist er sowohl für die Warenannahme als auch zur Kommissionierung großer Mengen im Lagerbereich geeignet. Die spezielle Transportsicherung sorgt für eine zuverlässige Fixierung der Waren und ermöglicht bei einer Gesamttragkraft von 350 kg eine zügige Handhabung im Großküchenbetrieb.

Bezeichnung:	**RTW/S EB 82-63/1711 ZB**
B x T x H/mm:	969 x 694 x 1711
max. Kapazität:	12 Eurobehälter 600 x 400 mm
Tragfähigkeit/kg:	350
Artikel-Nr.:	0163798

Viele Vorteile für große Küchen

Eurobehälter mit dem Grundraster von 600 x 400 mm und deren Unterteilungen werden immer häufiger in der Großküche eingesetzt. Von der Anlieferung ins Kühlhaus, vom Lager zur Kommissionierung, von der Produktionsküche in den Spülbereichen: mit Hupfer profitieren Sie über die gesamte Logistikkette von Zeit- und Platzgewinn.

› stabile, ergonomisch optimierte Edelstahlkonstruktion
› leichte Verfahrbarkeit für sichere Handhabung
› robuste Oberflächen für problemlose Reinigung
› hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf





Regaltransportwagen für Eurobehälter

2 Funktionen: Die angelieferten Waren können direkt ins Kühlhaus transportiert und dort ohne Umpacken zwischengelagert werden. Dank der Verfahrbarkeit auf stabilen Rollen sorgt er dabei für Flexibilität bei der Lagerraumgestaltung und erleichtert die Reinigung der Lagerbereiche. Der Regaltransportwagen fasst 12 Eurobehälter (600 x 400 mm) bei einer Gesamttragkraft von 260 kg.

› inkl. 4 geschlossenen Auflagen

Bezeichnung:	**RTW/Z EB 13-6/1650**
B x T x H/mm:	1370 x 670 x 1651
max. Kapazität:	12 Eurobehälter 600 x 400 mm
Tragfähigkeit/kg:	240
Artikel-Nr.:	0123099



Produktionswagen für Eurobehälter

Speziell auf die Kommissionierung kleinerer Mengen abgestimmt, ist der Produktionswagen für Eurobehälter ideal zur Bereitstellung verschiedener Produktionsposten in der Küche. Mit seiner kompakten Bauweise lässt er sich auch in engen Küchenbereichen leicht und sicher bewegen. Der Wagen bietet Platz für 5 Eurobehälter (600 x 400 mm) und hat eine Gesamttragkraft von 125 kg.

› mit 5 Paar L-Einschubschienen

Bezeichnung:	**PW EB 1/5 539/702/1530**
B x T x H/mm:	539 x 702 x 1530
max. Kapazität:	5 Eurobehälter 600 x 400 mm
Tragfähigkeit/kg:	125
Artikel-Nr.:	0163610



ERGO-Stapler für Eurobehälter

Ermöglicht durch stets gleichbleibende Entnahmehöhe eine besonders ergonomische Arbeitsplatzgestaltung. Das reduziert spürbar die Belastung bei sich wiederholenden Arbeitsschritten. So ist der Stapler z.B. auch für den Einsatz im Spülbereich geeignet. Die herausnehmbare Plattform (820 x 610 mm) mit kugelgelagerter Plattformführung und einstellbarem Zugfedersystem trägt 2 x 3 Eurobehälter (600 x 400 x 220 mm) bei einer Gesamttragkraft von 180 kg. Alternativ Ausführung mit kleinerer Plattform (610 x 410 mm).

Bezeichnung:	**BD/O EB 2/60-40**
B x T x H/mm:	758 x 1023 x 982
max. Kapazität:	16 - 24 Eurobehälter 600 x 400 mm
Tragfähigkeit/kg:	240
Artikel-Nr.:	0163524

Tellerstapler

B.PRO CATERING SOLUTIONS

SERVISTAR Tellerstapelsystem

› sichere und elastische Fixierung der vertikal gestapelten Teller durch Tellerhalter mit Softgrip-Oberfläche
› einfache und stufenlose Anpassung des Haltesystems an verschiedene Tellergrößen bis 300 mm
› robuste Alltagstauglichkeit durch verwindungssteifen Edelstahlfahrrahmen
› zum Vorrichten oder Portionieren von Kaltspeisen oder als Zwischenablage
› fahrbare Ausführung mit 4 Lenkrollen, stahlverzinkt (auch in Kunststoff erhältlich), 2 mit Feststeller

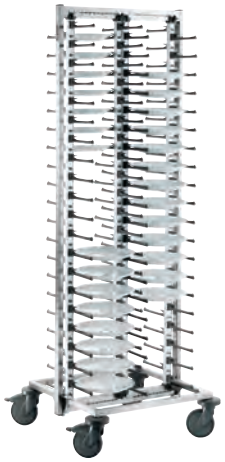


Abb. zeigt Kunststoffrollen

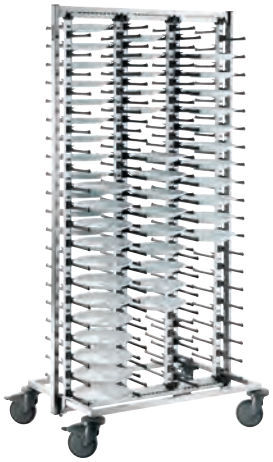


Abb. zeigt Kunststoffrollen



Bezeichnung:	Kapazität/Teller:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
SERVISTAR Gastro, fahrbar 80	80	653 x 663 x 1856	573694
SERVISTAR Gastro, fahrbar 120	120	653 x 933 x 1856	573699
Hygienerollo inkl. Aufnahme für SERVISTAR Gastro 80	-	-	573715
Hygienerollo inkl. Aufnahme für SERVISTAR Gastro 120*	-	-	573716



Regalwagen

› Regalwagen aus rostfreiem Edelstahl
› Rollen rostfrei gem. DIN 18867-8
› 4 Lenkrollen ø 125 mm (2 mit Feststeller)
› robuster, umlaufender Bodenrahmen sorgt für zusätzliche Stabilität und schützt die Auflageschienen vor Deformierung



RWR161



RWR-E 6 x 4



RWRA 852

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Auflagen/-abstand:	Kapazität:	Gewicht/kg:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
RWR 161 Regalwagen	733 x 662 x 1645	18 Paar, 73 mm	18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1	25,00	200,00	572936
RWRR 161 Regalwagen, ineinander zu schieben*	734 x 662 x 1645	18 Paar, 73 mm	18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1	25,00	200,00	572938
RWR 162 Regalwagen, 2-teilig*	613 x 820 x 1645	36 Paar, 73 mm	36 x GN 1/1 oder 72 x GN 1/2	29,00	200,00	572942
RWR-E 6 x 4	536 x 686 x 1515	5 Paar, 245 mm	5 x GN E2 600 x 400 x 200 mm	14,00	125,00	575102
RWR-B 6 x 4*	536 x 686 x 1729	20 Paar, 73 mm	20 Backbleche 600 x 400 mm	21,50	200,00	575104
RWRA 852 Regalwagen mit Arbeitsplatte, 2-teilig	613 x 820 x 845	16 Paar, 73 mm	16 x GN 1/1 oder 32 x GN 1/2	22,00	180,00	572930

*ohne Abbildung

Bankettwagen
GN 2/1 banquet

Umluftheizung (H) oder Umluftkühlung (C)

› Under-Counter-Modelle (neutral oder umluftbeheizt) zum Einschieben unter Tische oder Theken
› gleichmäßiger Sickenabstand von 38,3 mm
› bei allen umluftgekühlten Modellen können die unteren Sicken vor dem Kältefach genutzt werden
› einfache Reinigung – auf Wunsch in H1 Ausführung
› Kältemittel: Propan R290





Bezeichnung:	Ausführung:	Temperaturbereich:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BPT E 36 H banquet	umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	36 x GN 2/1	820 x 941 x 1795	1,49 kW / 230 V	575212
BPT E 36 (30) C banquet	umluftgekühlt	+2°C bis +10°C	30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1	820 x 941 x 1795	0,35 kW / 230 V	575216

Bankettwagen
Combi / Duo

Umluftheizung und Umluftkühlung (H/C)

› 2 separat regelbare Fächer
› mit Umluftheizung oder als Kombination Umluftheizung/Umluftkühlung oder als Kombination Umluftheizung/Neutral
› als Combi-Modell mit zwei Fächern übereinander
› als Duo-Modell mit zwei Fächern nebeneinander
› Kältemittel: Propan R290



BPT E 2 x 16 combi H/N banquet



BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet

Bezeichnung:	Ausführung:	Temperaturbereich:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet*	umluftbeheizt + umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	2x 36 GN 2/1	1436 x 941 x 1795	1,97 kW / 230 V	575214
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	umluftbeheizt + neutral	+30°C bis +95°C (o)	2x 16 GN 2/1	820 x 941 x 1795	0,99 kW / 230 V	575215
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet*	umluftbeheizt + umluftgekühlt	+30°C bis +95°C (o) +2°C bis +10°C (u)	16 x GN 2/1 (o) 10 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 (u)	820 x 941 x 1795	1,36 kW / 230 V	575217
BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	umluftbeheizt + umluftgekühlt	+30°C bis +95°C (li) +2°C bis +10°C (re)	36 x GN 2/1 (li) 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 (re)	1436 x 941 x 1795	1,36 kW / 230 V	575218



Connectivity

› **über die integrierten Sensoren können Sie sämtliche Prozesse digitalsieren**



Türöffnung

› **auch mit vollen Händen: durch Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung**



Sichtglas

› **optional mit Sichtglaseinsatz für die GN 2/1 Banquet-Modelle. Verhindert zu häufiges Öffnen und Schließen durch optimale Einsehbarkeit und Füllstandskontrolle.**

Weitere Modelle verfügbar. / Zubehör auf Anfrage. / *ohne Abbildung

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.Protherm aus Edelstahl
GN 1/1 Modelle

neutrale Ausführung (N),
Umluftheizung (H) oder Umluftkühlung (C)

› 12 unterschiedliche Modelle
› Under-Counter-Modelle (neutral oder umluftbeheizt) zum Einschieben unter Tische oder Theken
› gleichmäßiger Sickenabstand von 38,3 mm
› bei allen umluftgekühlten Modellen können die unteren Sicken vor dem Kältefach genutzt werden
› einfache Reinigung – auf Wunsch in H1 Ausführung
› Kältemittel: Propan R290



BPT E 12 H



BPT E 36 (30) C

Bezeichnung:	Ausführung:	Temperaturbereich:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BPT E 12 N*	neutral	-	12 x GN 1/1	521 x 821 x 782	-	575195
BPT E 18 N*	neutral	-	18 x GN 1/1	521 x 821 x 1075	-	575196
BPT E 12 H	umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	12 x GN 1/1	521 x 821 x 782	0,80 kW / 230 V	575199
BPT E 36 (30) C	umluftgekühlt	+2°C bis +10°C	30 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2	590 x 821 x 1795	0,27 kW / 230 V	575204

B.Protherm aus Edelstahl
Combi / Duo

Umluftheizung und Umluftkühlung (H/C)

› 2 separat regelbare Fächer
› mit Umluftheizung oder als Kombination Umluftheizung/Umluftkühlung oder als Kombination Umluftheizung/neutral
› als Combi-Modell mit 2 Fächern übereinander
› als Duo-Modell mit 2 Fächern nebeneinander
› Kältemittel: Propan R290



BPT E 2 x 18 duo H/N



BPT E 2 x 30 (24) duo H/C

Bezeichnung:	Ausführung:	Temperaturbereich:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BPT E 2 x 30 duo H/H*	umluftbeheizt + umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	2 x 30 GN 1/1	1026 x 821 x 1565	1,97 kW / 230 V	575207
BPT E 2 x 12 combi H/H*	umluftbeheizt + umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	2 x 12 GN 1/1	590 x 821 x 1532	1,59 kW / 230 V	575208
BPT E 2 x 18 duo H/N	umluftbeheizt + neutral	+30°C bis +95°C (li)	2 x 18 GN 1/1	1026 x 821 x 1072	0,80 kW / 230 V	575209
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	umluftbeheizt + umluftgekühlt	+30°C bis +95°C (li) +2°C bis +10°C (re)	30 x GN 1/1 (li) 24 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 (re)	1026 x 821 x 1565	1,26 kW / 230 V	575211



Lüftungskonzept

› sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung im Innenraum



Stoßschutz

› zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach: die robuste Lösung für den Außer-Haus-Transport schützt vor Beschädigungen.



Kunststoff-, Antistatik- und Edelstahlrollen

› 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller
› ø 125 mm, Edelstahlrollen zusätzlich ø 160 mm

Weitere Modelle verfügbar. / Zubehör auf Anfrage. / *ohne Abbildung

Speisentransportwagen



Diese und weitere Hupfer Transportwagen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Die Multitalente für die Speisenlogistik – die Köhler Bankettwagen von Hupfer

› Anwendungsbereiche: Bankett/Veranstaltung, Altenheim, Catering, Außer-Haus-Verpflegung
› mit 4 Modellreihen: neutral, beheizt, aktiv gekühlt, beheizt/passiv gekühlt
› Speisen vorbereiten, zwischenlagern, warm- oder kalthalten, transportieren und ausgeben mit nur einem Gerät
› hygienisch einwandfrei, leichte Reinigung
› Bestückung mit eigenen Behältnissen oder Tellern auf Gitterrosten oder Speisen in GN-Behältern



Bezeichnung:	**BKW 1/14 L-GN-57,5 umluftbeheizt**
B x T x H/mm:	640 x 775 x 1308
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	14 x GN 1/1
Einschubart:	Längseinschub
Thermostateinstellung:	+30°C bis +95°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163291



Bezeichnung:	**BKW 1/20 L-GN-57,5 umluftbeheizt**
B x T x H/mm:	640 x 775 x 1653
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	20 x GN 1/1
Einschubart:	Längseinschub
Thermostateinstellung:	+30°C bis +95°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163292



Bezeichnung:	**BKW 1/36 B-GN-57,5 umluftbeheizt**
B x T x H/mm:	795 x 895 x 1573
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1
Einschubart:	Quereinschub
Thermostateinstellung:	+30°C bis +95°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163293



Bezeichnung:	**BKW 1/40 B-GN-57,5 UK umluftgekühlt**
B x T x H/mm:	795 x 895 x 1872
Anschlusswert:	0,37 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	20 x GN 2/1 oder 40 x GN 1/1
Einschubart:	Quereinschub
Thermostateinstellung:	+ 2°C bis +8° C regelbar bei Umgebungstemperatur von +32°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163295



Bezeichnung:	**BKW 1/14 L-GN-57,5 + 5 PK umluftbeheizt und passiv gekühlt**
B x T x H/mm:	640 x 775 x 1857
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58 im Unterbau, 4 x 72 im Aufsatz
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	14 x GN 1/1 im Unterbau + 5 x GN 1/1-65 im Aufsatz + 1 x eutektische Platte GN 1/1 (nicht im Preis enthalten)
Einschubart:	Längseinschub
Thermostateinstellung:	+30°C bis +95°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163294

Speisentransportwagen

HUPFER
we make work flow

ISOBOX Mobil Speisenlogistik – spontan und sicher
Warmhalten – Kalthalten – Transportieren – Verteilen

Für Großküchen, Catering, Mensen, Betriebskantinen etc., die ISOBOX Mobil bietet Module zum Warm- und Kalthalten von Speisen. Ein Handgriff und aus dem Abteil, das Speisen warm hält, wird eines, das kalt hält – oder umgekehrt. Die ISOBOX Mobil passt sich den Erfordernissen an. Wird die Stromzufuhr einmal unterbrochen, ist das kein Problem, die Spezialisolierung sorgt für eine thermische Trennung zur Umgebungstemperatur. Die ISOBOX Mobil kann auch mit Akku betrieben werden. Kombinationsmöglichkeiten für alle Fälle des Speisentransportes.



Warmhalten
Speisen zuverlässig warmhalten mit ISOBOX Mobil – einfach das Heizmodul einhängen. Innerhalb kürzester Zeit wird der Innenraum auf max. 100°C erhitzt. Die Temperatur ist präzise mit Digitalregler einstellbar für optimale Temperaturkontrolle.



Kalthalten
Kaltspeisen sicher auf Temperatur halten – das Kühlmodul einhängen und der Innenraum wird in kurzer Zeit auf +4°C heruntergekühlt. Die Temperatur ist präzise mit Digitalregler einstellbar.

Kombinieren
Erst warmhalten, anschließend kalthalten, gleichzeitig warm- und kalthalten, übereinander oder nebeneinander, je nach Modell und Ausführung – die Modultechnik und die Spezialisolierung von ISOBOX Mobil bieten dem Nutzer viele Kombinationsmöglichkeiten für jeden Einsatz.

Isolierung
Die Spezialisierung sorgt dafür, dass auch ohne die Nutzung der Heiz- und Kühlmodule die Temperaturabweichung gering ist. Zwischen den Fächern gibt es keine Temperaturbeeinflussung, so dass sich Hitze oder Kälte nur auf das entsprechende Fach auswirken.

Mobil
ISOBOX Mobil zur Überbrückung langer Transportwege zwischen Zentralküche und den gekoppelten Ausgabestationen. Ideal für den Einsatz auf LKW. Je nach Modell passen bis zu 4 Boxen nebeneinander auf die Ladefläche eines LKW.

Akku 24 V
Mit dem optional erhältlichen Akku lassen sich die Speisen auch jenseits der Steckdose zuverlässig auf Temperatur halten. Der Akku lädt sich während des Netzbetriebes innerhalb von 3 Stunden voll auf.



Ohne Unterbrechung direkt in die Ausgabetheke. Die ISOBOX Mobil macht den Ablauf einfach.



Geringer Stellflächenbedarf – ein Vorteil beim Transport. Am Einsatzort werden nur kleine Stellflächen benötigt.



Mobil Flex 1/15



Mobil Flex 2/30



Mobil Flex mit Heizplatte



Mobil Flex/V 2/30

› Höhenraster der Einschübe: 37,5 mm

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anzahl der Abteile:	Artikel-Nr.:
ISOBOX Mobil Flex/V 2/30 37,5	590 x 800 x 1670	2 (Längseinschub oben+unten, 30 x GN 1/1)	0223046
ISOBOX Mobil Flex 2/30 37,5 AP	1100 x 800 x 970	2 (Längseinschub links+rechts, 30 x GN 1/1)	0223044
ISOBOX Mobil Flex 1/15 37,5	590 x 800 x 930	1 (Längseinschub, 15 x GN 1/1)	0223041
ISOBOX Mobil Basic 1/15 37,5	550 x 730 x 925	1 (Längseinschub, 15 x GN 1/1)	0223047
ISOBOX Mobil Flex mit Heizplatte 2 1/1 GN-Heizfeld	1100 x 800 x 970	2 (Längseinschub links + rechts, 30 x GN 1/1)	0223084

Die Flex-Varianten sind optional mit einem Wärme-, Kühl- oder Neutralmodul als Einhängemöglichkeit gegen Aufpreis erhältlich.

ScanBox

Bringing your food with care

Speisentransportwagen

Maßgeschneidert!

Die flexible Bauweise und effiziente Produktionsmethode von ScanBox bietet einzigartige Möglichkeiten. Dies ermöglicht die Herstellung speziell angefertigter Boxen, die auf Ihre Anforderungen angepasst sind, ganz gleich, ob es um die Verstauung von Tabletts mit spezieller Größe, die Optimierung des Fassungsvermögens oder die Konfiguration der Einheitenfunktionen geht.

Vorteile
Ergo Line und Banquet Line:

- ein Konstrukt aus Glasfaser, Edelstahlprofil und Aluminium im Innenraum
- standardmäßig mit umlaufendem Stoßrahmen sowie Oberrahmen (Galerie) ausgestattet
- Standardrollen ø 160 mm
- leichte Handhabung und Manövrierbarkeit
- freie Gestaltung mit Logo oder Komplettfolierung
- Auflageschienen (Gestell) herausnehmbar zum leichten Reinigen
- bessere Luftzirkulation im Innenraum bei vollbestücktem Wagen



Duo



Single



Combo

Ergo Line GN 1/1

Die Ergo Line basiert auf GN 1/1 und ist auf Ergonomie und Effizienz beim Aufbewahren und Transportieren von warmen und kalten Speisen ausgerichtet. Perfekt während der hektischen Mittagspause oder immer dann, wenn Flexibilität und einfache Bedienung höchste Priorität haben. Durchdachte Boxen mit hoher Kapazität, höchster Qualität in jedem Detail und einer robusten Ausführung bewahren die Speisenqualität.

Single	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Neutral	NE 08/10/12/14	540 x 810 x 1064/1224/1384/1545	-	-	ELSNE-08/10/12/14
Kühlung Kompressor	CC 08/10/12/14	540 x 870 x 1117/1277/1437/1597	+3°C bis +10°C	0,13 kW / 230 V	ELSCC-08/10/12/14
Umluft	HF 08/10/12/14	540 x 810 x 1117/1277/1434/1597	bis +90°C	0,70 - 1,00 kW / 230 V	ELSHF-08/10/12/14

Combo	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Neutral-Neutral	NE06 + NE06	540 x 810 x 1544	-	-	ELCNN-66
Kühlung Kompressor - Umluft	CC04 + HF04 /06/08	540 x 870 x 1277/1437/1597	+3°C bis +10°C	0,13 + 0,38 - 0,70 kW / 230 V	ELCCF-44/-46/-48
Neutral - Umluft	NE04 + HF04/06/08	540 x 810 x 1277/1437/1597	bis +90°C	0,38 - 0,70 kW / 230 V	ELCNF-44/-46/-48

Duo	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Neutral-Neutral	NE08 + NE08/12/14	1100 x 810 x 1065/1385/1545	-	-	ELDNN-08/-12/-14
Kühlung Kompressor - Kühlung K.	CC08 + CC08/12/14	1100 x 870 x 1065/1385/1545	+3°C bis +10°C	0,13 + 0,13 kW / 230 V	ELDCC-08/-12/-14
Kühlung Kompressor - Umluft	CC08 + HF08/12/14	1100 x 870 x 1065/1385/1545	+3°C bis +10°C	0,13 + 0,70 - 1,00 kW / 230 V	ELDCF-08/-12/-14

Banquet Line GN 2/1

Optimierung von Platz und Kapazität und dennoch einfach zu transportieren. Banquet Line auf Basis GN 2/1 wird häufig zum Aufbewahren und Transportieren von Speisen in Umgebungen verwendet, die eine gleichbleibende Speisenqualität, hohe Kapazität und Stil erfordern. Perfekt für Großgastronomie wie Bankette und Veranstaltungen, bei denen Tausende von Menschen gleichzeitig bedient werden müssen.

Single	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Neutral	NE 12/16	740 x 910 x 1385/1705	-	-	BLSNE-12/-16
Kühlung - Kompressor	CC 12/16	740 x 990 x 1437/1757	+3°C bis +10°C	0,13 kW / 230 V	BLSCC-12/-16
Umluft	HF 12/16	740 x 910 x 1437/1757	bis +90°C	1,80 kW / 230 V	BLSHF-12/-16

Combo	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Kühlung Kompressor - Umluft	CC06 + HF06	740 x 990 x 1597	+3°C bis +10°C	0,83 + 0,13 kW / 230 V	BLCCF-66

Duo	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Kühlung Kompressor - Umluft	CC12 + HF12/16	1584 x 990 x 1385/1705	+3°C bis +10°C	0,13 + 1,00 kW / 230 V	BLDCF-12/-16
Kühlung Kompressor - Kühlung K.	CC12 + CC12/16	1584 x 990 x 1385/1705	+3°C bis +10°C	0,13 kW / 230 V	BLDCC-12/-16
Umluft - Umluft	HF12 + HF12	1584 x 910 x 1385/1705	bis +90°C	1,00 + 1,00 kW / 230 V	BLDFF-12/-16

Rieber
M E T A cooking

Rieber Bankettwagen – für ein gelungenes Bankett
Serviervereites Warmhalten oder Kühlhalten von Speisen

Kleine bis große Kongresse, Tagungen, Familienfeste – kein Bankett gleicht dem anderen, wenn beste Qualität zeitgleich und heiß serviert werden soll. Mit den Rieber Bankettwagen lässt sich diese Anforderung wirtschaftlich angemessen und für den Gast appetitlich lösen. Rechtzeitig vor dem Essen können die Speisen portioniert und im vorgeheizten oder gekühlten Bankettwagen bis zum Verzehr geparkt werden. Auch Terminverschiebungen oder verspätete Gäste stellen kein Problem mehr dar.

› Korpus und Türen doppelwandig und isoliert
› Türen mit Silikondichtung, selbsttätig einrastendem Verschluss und 270° öffnend
› die Facheinteilung ist gemäß Gastronorm ausgeführt
› der Innenraum ist glattflächig und leicht zu reinigen
› bei beheizten Bankettwagen umlaufende Dachgalerie und Stoßrahmen
› stirnseitig 1 bzw. 2 Schiebegriffe
› Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken und Kippsicherung (bei 115 mm Sickenabstand) für CNS-Roste oder GN-Behälter



BKW 2/1 beheizt



BKW 2 x 2/1 beheizt



BKW light 2 x 2/1 analog beheizt

Bankettwagen umluftgekühlt*

Bezeichnung:	BKW 2/1 gekühlt	BKW 2 x 2/1 gekühlt
B x T x H/mm:	802 x 884 x 1755	1487 x 843 x 1755
Einschübe:	10	2 x 11
Thermostatregelung:	-12°C bis +8°C	-12°C bis +8°C
Anschlusswert:	0,60 kW / 230 V	0,60 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	88 23 04 06	88 23 04 05

Bankettwagen umluftbeheizt

Bezeichnung:	BKW 2/1 beheizt	BKW 2 x 2/1 beheizt
B x T x H/mm:	777 x 837 x 1712	1490 x 837 x 1712
Einschübe:	11	2 x 11
Thermostatregelung:	+30°C bis +100°C	+30°C bis +100°C
Anschlusswert:	2,25 kW / 230 V	2,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	88 23 01 04	88 23 02 03

Bankettwagen light analog umluftbeheizt, isoliert

Bezeichnung:	BKW light 2/1 analog beheizt	BKW light 2 x 2/1 analog beheizt
B x T x H/mm:	777 x 837 x 1674	1490 x 837 x 1674
Einschübe:	11	2 x 11
Thermostatregelung:	+30°C bis +90°C	+30°C bis +90°C
Anschlusswert:	1,75 kW / 230 V	2,40 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	88 23 01 11	88 23 02 11



*ohne Abbildung

Rieber
M E T A cooking

Speisentransportbehälter

Die Rieber Klassiker aus leichtem und robustem Kunststoff. Die thermoport erhalten Sie in verschiedenen Ausführungen: beheizt oder unbeheizt, als Top- oder Frontlader. Stabile Bügelverschlüsse und klappbare Tragegriffe aus schlagfestem Kunststoff, Einsteckkarte, Bodenrutschschienen, Stapelfunktion, spülmaschinentauglich bis +90°C.

Ergänzt durch das digitale System CHECK CLOUD werden Ihnen qualitätsrelevante Prozesse ermöglicht. Diese beinhalten eine transparente HACCP-Dokumentation, vielfältige Tools in Sachen Hygiene- und Servicemanagement, strukturierte Checklistenverwaltung, eine hilfreiche Erinnerungs- und Meldungsfunktion sowie ein flexibles Informations- und Organisationstool. Es ist flexibel, einfach und individuell nachrüstbar.

Diese und weitere Transportbehälter finden Sie in unserem Onlineshop ...



thermoport K 100 hybrid passiv

Toplader, ermöglicht das Einstapeln von GN-Behältern in verschiedenen Größen und Tiefen zur optimalen Raumnutzung, Isosteg ermöglicht thermische Trennung (patentiert). Einteilung GN 1/2 + GN 1/2 oder GN 2/3 + GN 1/3 bzw. GN 1/6

B x T x H/mm:	690 x 425 x 364
Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C
Gesamtgewicht/kg:	8,00
Max. Füllvolumen/l:	26,00
Artikel-Nr. orange:	85020353
Artikel-Nr. schwarz:	85020354



thermoport K 1000 umluftbeheizt

Frontlader für GN-Behälterkombination bis maximal 2 x GN 1/1, 200 mm Tiefe und max. 52,00 l, mit digitaler leistungsstärkerer Umluftheizung, max. erreichbare Temperatur 85°C, bessere Wärmezirkulation, geschützte Steuerung durch erhöhten Gehäuserand

B x T x H/mm:	435 x 688 x 561
Auflageschienen:	12 Paar
lichte Breite zw. den Auflageschienen/mm:	300
Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C
Gesamtgewicht/kg:	17,60
Zuheizung:	max. erreichbare Temperatur +85°C
Heizleistung:	0,76 kW
Anschlusswert:	230 V
Artikel-Nr. orange:	85020423
Artikel-Nr. schwarz:	85020424



thermoport K 600 unbeheizt / thermoport K 600 A-FLAT umluftbeheizt

Frontlader für GN-Behälterkombination bis max. 1 x GN 1/1, 200 mm Tiefe und 1 x GN 1/1, 65 mm Tiefe und max. 33,00 l

Auflageschienen:	7 Paar
lichte Breite zw. den Auflageschienen/mm:	300
Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C

thermoport K 600 unbeheizt

B x T x H/mm:	420 x 610 x 386
Gesamtgewicht/kg:	9,20
Artikel-Nr. orange:	85020505
Artikel-Nr. schwarz:	85020518

thermoport K 600 A-FLAT umluftbeheizt

B x T x H/mm:	435 x 639 x 385
Zuheizung:	max. erreichbare Temperatur: +95°C
Heizleistung:	0,24 kW
Anschlusswert:	230 V
Gesamtgewicht/kg:	11,00
Artikel-Nr. orange:	85020524
Artikel-Nr. schwarz:	85020525



thermoport K 100 unbeheizt / beheizt

Toplader für GN-Behälterkombination bis max. 1 x GN 1/1, 3 x GN 1/3 200 mm, 2 x GN 1/2 200 mm, 200 mm Tiefe und max. 26,00 l

Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C

thermoport K 100 unbeheizt

B x T x H/mm:	370 x 645 x 308
Gesamtgewicht/kg:	7,20
Artikel-Nr. orange:	85020301
Artikel-Nr. schwarz:	85020328

thermoport K 100 beheizt

B x T x H/mm:	370 x 645 x 308
Zuheizung:	max. erreichbare Temperatur +95°C
Heizleistung:	0,50 kW
Anschlusswert:	230 V
Gesamtgewicht/kg:	8,30
Artikel-Nr. orange:	85020313
Artikel-Nr. schwarz:	85020329



thermoport K 1000 unbeheizt

Frontlader für GN-Behälterkombination bis max. 2 x GN 1/1, 200 mm Tiefe und max. 52,00 l

B x T x H/mm:	435 x 610 x 561
Auflageschienen:	12 Paar
lichte Breite zw. den Auflageschienen/mm:	300
Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C
Gesamtgewicht/kg:	12,00
Artikel-Nr. orange:	85020401
Artikel-Nr. schwarz:	85020412

Weitere Ausführungen und Zubehörteile auf Anfrage. / Alle thermoport serienmäßig mit QR-Code zur Service-Page mit relevanten Infos zum Produkt.

Speisentransportbehälter

B.PRO CATERING SOLUTIONS

Alle Behälter aus lebensmittelbeständigem Polypropylen sind spülmaschinentauglich. Die Modelle BPT 420 KBUH / KBRUH und 620 KBUH / KBRUH sind ohne Tür spülmaschinentauglich. Auch möglich: **Beschlagteile in rot, grün, blau oder gelb** ohne Aufpreis und/oder individuelles Logo gegen Aufpreis beidseitig auf den Trägerplatten der Griffe.



Abb. mit Zubehör



Abb. mit Zubehör



Abb. mit Zubehör

Bezeichnung:	**BPT 320 KB, beheizbar bis +90°C**	**BPT 320 KBR, beheizbar von +40°C bis +95°C**	**BPT 320 K, unbeheizt**
Ausführung:	Innenbehälter aus CNS 18/10 beheizt, LED-Funktionsanzeige	Innenbehälter aus CNS 18/10 beheizt, mit digitaler Temperaturregelung	Toplader
Kapazität:	GN 1/1-200 oder Unterteilung	GN 1/1-200 oder Unterteilung	GN 1/1-200 oder Unterteilung
B x T x H/mm:	643 x 430 x 375	643 x 430 x 375	643 x 430 x 340
Anschlusswert:	0,40 kW / 230 V	0,40 kW / 230 V	-
Artikel-Nr.:*	566242	572228	566241







Bezeichnung:	**BPT 420 KBUH, beheizbar bis +90°C**	**BPT 420 KBRUH, beheizbar +40°C bis +85°C**	**BPT 420 K, unbeheizt**
Ausführung:	mit Flügeltür LED-Funktionsanzeige, umluftbeheizt	mit Flügeltür, umluftbeheizt mit digitaler Temperaturregelung	mit Flügeltür um 270° schwenkbar
Kapazität:	2 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 11 Paar Auflagesicken	2 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 11 Paar Auflagesicken	2 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 11 Paar Auflagesicken
B x T x H/mm:	692 x 445 x 470	692 x 445 x 470	663 x 445 x 470
Anschlusswert:	0,20 kW / 230 V	0,20 kW / 230 V	-
Artikel-Nr.:*	573515	573516	573514







Abb. mit Zubehör

Bezeichnung:	**BPT 620 KBUH, beheizbar bis +90°C**	**BPT 620 KBRUH, beheizbar +40°C bis +85°C**	**BPT 620 KUF, unbeheizt**
Ausführung:	mit Flügeltür, umluftbeheizt LED-Funktionsanzeige	mit Flügeltür, umluftbeheizt, mit digitaler Temperaturregelung	mit Flügeltür, um 270° schwenkbar
Kapazität:	3 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 12 Paar Auflagesicken	3 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 12 Paar Auflagesicken	3 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 12 Paar Auflagesicken
B x T x H/mm:	692 x 440 x 660	692 x 440 x 660	660 x 440 x 660
Anschlusswert:	0,20 kW / 230 V	0,20 kW / 230 V	-
Artikel-Nr.:*	572536	572537	564365

*Ausführung mit grauen Beschlagteilen.

Rieber
M E T A cooking

Speisentransportbehälter

Entdecken Sie die Premium-Klasse unter den Rieber thermoport. Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmantel, doppelwandig und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation, sondern erfüllt auch höchste Hygieneansprüche (H3). Ausnahme thermoport 1600 DU (H2).



thermoport CNS 3000 umluftbeheizt

thermoport

Bezeichnung:	1400	1600	2000	3000
B x T x H/mm:	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 1078	592 x 769 x 1448
Kapazität/mm:	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 150	3 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100	5 x GN 1/1 200
Auflageschienen:	14 Paar	16 Paar	20 Paar	30 Paar
max. Füllvolumen/l:	63,70	70,40	89,70	130,00
Artikel-Nr.:	85011101	85010608	85010707	85010807



thermoport CNS 1600 gekühlt

thermoport (warm, Frontlader)

› Temperaturbereich -20°C bis +100°C

Bezeichnung:	1400 U zuheizbar	1600 U zuheizbar	2000 U zuheizbar	3000 U zuheizbar
B x T x H/mm:	492 x 769 x 730	492 x 769 x 730	492 x 769 x 1078	592 x 769 x 1448
Kapazität/mm:	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100, etc.	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 150, etc.	3 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100, etc.	5 x GN 1/1 200, etc.
Auflageschienen:	14 Paar	16 Paar	20 Paar	30 Paar
max. Füllvolumen/l:	63,70	70,40	89,70	130,00
Anschlusswert:	0,76 kW / 230 V	0,76 kW / 230 V	0,76 kW / 230 V	0,76 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	85011102	85010609	85010708	85010808



thermoport CNS 3000 hybrid ak-W & ak-K

thermoport (kalt, Frontlader)

› Temperaturbereich +4°C bis +8°C
› Kältemittel: R134a

Bezeichnung:	1000 K gekühlt	1600 K gekühlt	2000 K gekühlt	3000 K gekühlt
B x T x H/mm:	492 x 769 x 770	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	492 x 769 x 1648
Kapazität/mm:	1 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 150	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 150	3 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100	5 x GN 1/1 200
Auflageschienen:	8 Paar	16 Paar	20 Paar	30 Paar
max. Füllvolumen/l:	44,40	70,40	89,70	130,00
Anschlusswert:	0,25 kW / 230 V	0,17 kW / 230 V	0,17 kW / 230 V	0,17 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	85010411	85010616	85010718	85010820

thermoport CNS 3000 hybrid (warm / kalt)

› unterteilt in zwei komplett für sich isolierte Bereiche
› Kühlen, Regenerieren, Niedertemperaturgaren oder Warmhalten in einem Gerät
› unteres Abteil mit aktiver oder passiver Kühlung

B x T x H/mm:	492 x 769 x 1645 (aktive Kühlung), 592 x 769 x 1448 (passive Kühlung)
Temperaturbereich:	+2°C bis +100°C
Kühlbereich:	+2°C bis +8°C
Anschlusswert:	aktiv 0,95 kW, passiv 7,63 kW
Artikel-Nr. passiv:	85010816
Artikel-Nr. aktiv:	85010823



Transportsicherung – thermoport CNS

› sicherer Transport der Edelstahl thermoport im LKW
› Kunststoff thermoport werden zusätzlich mittels Galerie rutschsicher transportiert

B x T x H/mm:	592 x 769 x 197
Artikel-Nr.:	85012053

Zubehörteile auf Anfrage. / Alle thermoport serienmäßig mit QR-Code zur Service-Page mit relevanten Infos zum Produkt.

Transportboxen

Die Produktlinie Dinner Champion steht für attraktive und zugleich funktionelle Speisenverteilsysteme für Einzelmenüs. Einsatz finden die Systeme in Wohlfahrtsverbänden und Pflegeeinrichtungen ebenso wie bei Catering-Dienstleistern und Küchen mit Außer-Haus-Lieferangebot.



Einzelmenü – Essen auf Rädern ... als käme das Essen direkt aus der Küche!



Dinner Champion I



Dinner Champion II mit Besteckfach



Dinner Champion III



Dinner Champion rund

Hochisolierende Wärmesafes

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Bestückungsvolumen:	Farbe:	Artikel-Nr.:
Dinner Champion I	290 x 240 x 105	1 Menüschale	blau	41002.01001
Dinner Champion II mit Besteckfach	430 x 325 x 115	1 Menü- / 2 Beilageschalen + Besteckfach	blau	41002.01003
Dinner Champion II	385 x 325 x 115	1 Menü- / 2 Beilageschalen	blau	41002.01006
Dinner Champion III	460 x 370 x 115	1 Menü- / 3 Beilageschalen	blau	41002.01008
Dinner Champion rund	475 x 395 x 130	1 Menü- / 3 Beilageschalen	blau	83000.01773

Schalen aus hochwertigem Porzellan



Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Volumen/l:	Artikel-Nr.:
Schale 3/3 geteilt	235 x 175 x 38	0,83	41002.02000
Schale 1/2 geteilt	235 x 175 x 38	0,85	41002.02001
Schale 2/3 - 1/3 geteilt	235 x 175 x 38	0,85	41002.02002
Schale ohne Einteilung	235 x 175 x 38	0,98	41002.02003
Beilageschalen groß	ø 117 x 60	0,30	41002.02004
Beilageschalen klein	ø 117 x 30	0,15	83000.12539
Teller rund 2/3 geteilt	ø 250 x 40	0,80	83000.01774
Teller rund ohne Einteilung	ø 250 x 40	0,90	83000.01775

Dichtschließende Silikon-Deckel für Porzellanschalen



Farbe:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
blau	235 x 175 x 15	41002.03000
rot	235 x 175 x 15	41002.03001
blau	ø 117 x 15	41002.03010
rot	ø 117 x 15	41002.03011
transparent	ø 117 x 15	83000.13946
blau	ø 250 x 15	83000.01776
rot	ø 250 x 15	83000.01777



Zubehör	ø/mm:	Artikel-Nr.:
Kühl- und Wärmepad (Einsatz -20°C bis +80°C)	120	83000.13945

Box Menü

› Box inkl. Deckel, besonders geeignet für den Transport von Menüschalen/Assietten



B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Volumen/l:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
630 x 300 x 205	565 x 246 x 130	18,00	0,63	40002.49108
630 x 300 x 225	565 x 246 x 160	22,00	0,95	40002.49118
630 x 300 x 275	565 x 246 x 210	29,00	1,00	40002.49128

Transportboxen



Isolierter Speisentransport für heiße und kalte Speisen, aus äußerst widerstandsfähigem Polypropylen.

Box Combi Junior

› Fronteinschubbox mit 10 Einschubleisten
› je Box unterschiedlich viele Einschubleisten für die variable Bestückung mit GN-Behältern und/oder GN-Tabletts
› auch gestapelt jederzeit leicht zu öffnen/schließen
› äußerst hygienisch: einfach zu reinigen

B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Volumen/l:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
500 x 630 x 460	330 x 535 x 400	70,00	3,00	83000.18281
Fahrgestell, Traglast 215 kg	-	-	4,00	83000.18284

Box GN 1/1 Gastrostar



› für Großküchen, Catering, Betriebs- oder Sozialverpflegung
› wasserdichte Innenoberfläche, hochwertige Außenstruktur, Deckelöffnung über Eck
› einfaches Be- und Entladen durch Eingriffmulden an den Längsseiten und diagonal über die Ecken
› inkl. 5 Einsteckkarten in den Farben: weiß, rot, blau, grün, gelb

B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Volumen/l:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
600 x 400 x 145	535 x 340 x 85	15,00	0,89	83000.40454
600 x 400 x 180	535 x 340 x 120	21,50	1,01	83000.40456
600 x 400 x 230	535 x 340 x 170	30,00	1,15	83000.40457
600 x 400 x 280	535 x 340 x 220	40,00	1,25	83000.40458
600 x 400 x 330	535 x 340 x 270	50,00	1,37	83000.40459
Kühlaufsatzrahmen	600 x 400 x 80	-	0,30	83000.40460
Ersatzdeckel	-	-	-	83000.40881

Box Unistar



› für den Einsatz in Bäckereien und Konditoreien, abgestimmt auf die Standardblechgröße 600 x 400 mm
› wasserdichte Innenoberfläche, hochwertige Außenstruktur, Deckelöffnung über Eck
› einfaches Be- und Entladen durch Eingriffmulden an den Längsseiten und diagonal über die Ecken
› inkl. 5 Einsteckkarten in den Farben: weiß, rot, blau, grün, gelb

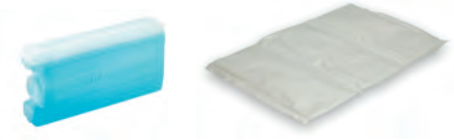
B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Volumen/l:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
695 x 495 x 185	625 x 435 x 120	33,00	1,27	83000.49839
695 x 495 x 220	625 x 435 x 160	44,00	1,30	83000.49840
695 x 495 x 260	625 x 435 x 200	55,00	1,41	83000.49841
695 x 495 x 320	625 x 435 x 260	70,00	1,73	83000.49842
695 x 495 x 360	625 x 435 x 300	82,00	1,90	83000.49843
Kühlaufsatzrahmen	695 x 495 x 80	-	0,60	83000.49844
Ersatzdeckel	-	-	-	83000.49845

Box GN 1/2



› Box inkl. Deckel

B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Volumen/l:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
390 x 330 x 145	330 x 270 x 85	7,00	0,45	40002.49508
390 x 330 x 180	330 x 270 x 120	10,00	0,50	40002.49518
390 x 330 x 230	330 x 270 x 170	14,00	0,55	40002.49528
390 x 330 x 280	330 x 270 x 220	19,00	0,60	40002.49538
390 x 330 x 320	330 x 270 x 260	22,00	0,65	40002.49548
390 x 330 x 410	330 x 270 x 350	31,00	0,70	40002.49558



Zubehör:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Kühlakku blau	175 x 90 x 30	40001.85088
Kühl- / Wärmekissen	360 x 275 x 15	83000.13692

Liefer-Rucksack, isoliert



› für den Warm- und Kalttransport
› im Inneren ist ein abnehmbares Trennstück, welches in der Höhe beliebig fixiert werden kann
› robuste und wasserdichte Reißverschlüsse
› platzsparend zusammenfaltbar

B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
420 x 420 x 420	370 x 390 x 370	2,50	83000.55006

EPP-Box Pizza



› für jede Pizza die passende Box
› quadratisch und mit Lüftungsmöglichkeit im Deckel, ideal für Pizza, Torten, Einkäufe, etc.
› inkl. Noppenboden für bessere Luftzirkulation

B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Volumen/l:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
410 x 410 x 160	350 x 350 x 100	12,50	0,75	40002.49708
410 x 410 x 235	350 x 350 x 175	21,50	0,90	40002.49718
410 x 410 x 255	350 x 350 x 205	25,00	0,95	40002.49778
410 x 410 x 325	350 x 350 x 265	32,50	1,05	40002.49728
410 x 410 x 365	350 x 350 x 305	37,50	1,20	40002.49738
410 x 410 x 400	350 x 350 x 340	41,50	1,25	40002.49748

EPP-Box für Euronorm-Behälter

Ihre hohe Isolierwirkung zeichnet die EPP-Boxen insbesondere für die Verwendung mit temperatursensiblen Lebensmitteln aus. Im Temperaturbereich zwischen -40°C und +120°C können die Thermoboxen optimal und mit nur minimalem Temperaturverlust pro Stunde verwendet werden.



› passt perfekt in Stapelbehälter der Euronorm-Größen E2 und E3
› mit wasserdichter Innenoberfläche
› Tragegriffe und zusätzliche Unterfassgriffe
› 2 Griffe zum leichten Abnehmen des Deckels
› mit Verplombungsmöglichkeit
› extrem leicht, höchst robust und bruchstabil
› spülmaschinengeeignet

B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Volumen/l:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
560 x 360 x 175	500 x 300 x 115	17,00	0,65	83000.54398
560 x 360 x 275	500 x 300 x 215	32,00	0,87	83000.54393

EPP-Box Combi Roll-Up GN 1/1

Die integrierte Schiebetür dieser Isolierbox lässt sich jederzeit und mit geringstem Aufwand auf- und zuschieben. Im geöffneten Zustand verschwindet die Schiebetür sicher und platzsparend im oberen Teil der Box.



› mit Beladeoption von vorn
› innovative Türlösung: stabile und platzsparende Schiebetür
› zusätzliche Aussparung an der Boxenrückwand für eine gleichmäßige Luftzirkulation
› äußerst hygienisch: optimal zu reinigen, da die Box in 3 Einzelteile zerlegbar ist
› 13 fixe Einschubleisten für GN-Behälter und Tabletts
› spülmaschinengeeignet

B x T x H/mm außen:	B x T x H/mm innen:	Volumen/l:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
477 x 740 x 700	330 x 625 x 515	125,00	5,10	8300.052761
Fahrgestell, Traglast 250 kg	446 x 756 x 164	-	4,60	83000.54713

Transportboxen

Ultraleichte und haltbare EPP-Transportboxen als kostengünstige Einstiegslösung für Caterer. Sie ermöglichen die Beibehaltung der Lebensmittelqualität und der Temperatur.





Cam GoBox, Top Loader für GN 1/1

› ergonomisch geformte Griffe für das einfache und sichere Tragen
› einfaches Beladen und Entladen durch Aussparungen in den Innenwänden
› stapelbar, auch mit den Boxen der wichtigsten anderen Hersteller
› GN-Behälter mit luftdichtem Deckel und die GoBox (unterstützt HACCP-Richtlinien) gewährleisten die optimale Lebensmittelsicherheit

Bezeichnung:	außen B x T x H/mm:	innen B x T x H/mm:	Volumen/l:	Artikel-Nr.:
EPP140*	600 x 400 x 207	538 x 338 x 145	26,00	EPP140
EPP160	600 x 400 x 257	538 x 338 x 193	35,50	EPP160
EPP180	600 x 400 x 316	538 x 338 x 253	46,00	EPP180



Plastiketiketten

› passen in alle Cam GoBoxen

Artikel-Nr.:
EPPID5





Cam GoBox, Front Loader für GN 1/1

› Zugriff von allen 4 Seiten durch gut durchdachte eingeformte Griffe
› auslaufsicher durch integrierten Kondeswasser-Auffangschutz
› einfacher Zugriff auf die GN-Behälter durch bis zu 270° verstellbare Türen
› stapelbar, auch mit den Boxen der wichtigsten anderen Hersteller

Bezeichnung:	außen B x T x H/mm:	innen B x T x H/mm:	Volumen/l:	Artikel-Nr.:
EPP300	640 x 440 x 475	535 x 330 x 370	60,00	EPP300
EPP400	640 x 440 x 625	535 x 330 x 525	86,00	EPP400



Rollwagen, Camdolly

› passt unter alle Cam GoBoxen
› 4 Lenkrollen (2 mit Bremse)

Gewicht/kg:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
4,50	250,00	CD3253EPP





Top Loader für GN 1/2

› leichte isolierte Transportboxen
› kalte Lebensmittel für ca. 4 Stunden optimal kühlen
› ideal für Caterings-/Außerhaus-Veranstaltungen und Lieferservice
› bei Bedarf zusammen mit einem Camchiller verwendbar

Bezeichnung:	außen B x T x H/mm:	innen B x T x H/mm:	Volumen/l:	Artikel-Nr.:
EPP260	390 x 330 x 257	330 x 270 x 193	16,90	EPP260
EPP280	390 x 330 x 316	330 x 270 x 253	22,30	EPP280

*ohne Abbildung

Transportboxen







Cam GoBox Railboard und Divider

› optionales Accessoire zur Erstellung eines 2-Zonen-Systems in einer Standard EPP180 Toplader Box

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
Railboard für EPP180	538 x 254 x 33	3,90	EPP180RB
Divider für EPP180	306 x 265 x 19	1,75	EPP180RBD
Flip Lid für EPP180	600 x 400 x 40	0,40	EPPFLID

Cam GoBox Flip Lid

› Ware entnehmen ohne den Deckel abzunehmen
› empfohlen für Außerhaus-Lieferung von Speisen
› hält für 4 Stunden die Temperaturen konstant
› passt auf alle GN 1/1 Top-Loader
› spülmaschinenfest







Kühlplatten / Wärmeplatten

› passt in alle Cam GoBoxen
› sorgen dafür, dass kalte Speisen länger kalt und heiße Speisen länger heiß bleiben

Deckel ThermoBarrier

› passt in EPP300 und EPP400
› sorgt dafür, dass heiße oder kalte Luft in der Frontlader-Transportbox konzentriert bleibt

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
Kühlplatte Camchiller	530 x 325 x 30	3,90	CP3253
Wärmeplatte, Camwarmer	530 x 325 x 30	3,25	HP3253
Deckel ThermoBarrier	530 x 327 x 37	0,37	EPP3253DIV

Pizzatasche

› bietet Platz für drei 457 mm oder vier 406 mm große Pizzakartons
› Farben: schwarz (110), rot (521)

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
510 x 445 x 190	GBP318

Liefer-Rucksäcke





GoBag Liefer-Rucksäcke

› hochdichte Isolierung sorgt für eine sichere Temperatur und Lebensmittelqualität
› zusammenklappbar für kompakte Lagerung
› seitlich angebrachte Riemen für bequemes Tragen in der Hand
› Reflektorstreifen erhöhen Sichtbarkeit und Sicherheit
› 2 Schnallen und Klettverschluss halten den Rucksack sicher geschlossen
› Seitentaschen für Kleinigkeiten, wie Gewürze und Besteck
› gepolsterte Schultergurte und Brustschnalle aus Kunststoff, verstellbar
› leicht zu reinigen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
GoBag Rucksack klein	355 x 280 x 430	GBBP111417
GoBag Rucksack groß	355 x 380 x 430	GBBP151417





Speisenausgabewagen

ScanBox
Bringing your food with care

Food2Go – Effizientes mobiles Aufbewahren und Servieren von Lebensmitteln

Duo A7 + H7 ist eine mobile Servierplattform für Caterer, Krankenhäuser, Schulen und andere, die vielseitige All-in-One-Produkte zum Transportieren, Aufbewahren und Servieren von Mahlzeiten benötigen. Die stabile und leichte Bauweise garantiert leichte Manövrierfähigkeit und Haltbarkeit.

Zu den Standard-Merkmalen zählen:
› LED-Leuchten, die anzeigen, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde
› eine einstellbare Dampfventilation
› entfernbare Gestelle
› ein Zentralbremssystem

Die Installation dauert nur wenige Sekunden und benötigt nur einen 1-phasigen Stromanschluss. Food2Go verfügt über eine große Auswahl an Extras.

In der Einheit können Teller, Einzelportionen und Behälter transportiert werden. Um sicherzustellen, dass die Temperaturen während der Ausgabe der Lebensmittel konstant bleiben, können bis zu 3 x GN 1/1 Behälter mit zwei eingebauten GN 1/1 Keramik-Heizplatten untergebracht werden.

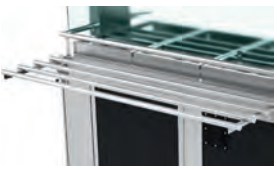
Um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen, sind die neutralen Versionen mit einem eutektischen Plattenhalter ausgestattet.

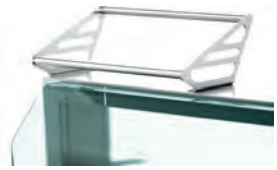


Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Warmhaltefächer:	Kältefächer:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Food2Go A7 + H7 hot	780 x 1357 x 1320	7 + 7 x GN 1/1	bis zu +90°C	bis zu +3 bis 10°C	120	0,73 kW / 230 V	198030-1
Food2Go AC7 + H7 cool/hot	780 x 1357 x 1320	7 + 7 x GN 1/1	bis zu +90°C	bis zu +3 bis 10°C	160	0,86 kW / 230 V	198023-1

Sonderausstattung:









Bezeichnung:	Food2Go Tray Holder	Food2Go Tray Slide	Food2Go Condiment Holder	Food2Go Dustbin Holder
Beschreibung:	Hält Tabletts und kann zum besseren Transport ganz einfach heruntergeklappt werden.	Für leichten Umgang mit Tabletts beim Bedienen der Kunden. Kann leicht heruntergeklappt werden.	Am Wagen kann ein Rahmen angebracht werden, in dem Utensilien, Gewürze, Servietten usw. aufbewahrt werden können.	Ein Rahmen, an dem ein Behälter oder eine Plastiktüte für Abfälle aufgehängt werden kann. Wird an den „Tray Holder" angebracht.
Artikel-Nr.:	351118-1	351119-1	351121-1	351122-1

Speisenausgabewagen



Für den Transport und die Verteilung von Speisen im Haus. In 2 Ausführungen erhältlich: beheizt oder gekühlt (auf Anfrage).



ZUB 2-Wannen
Griff stirnseitig



ZUB 3-Wannen
Griff längsseitig

Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt. Beckengröße für Gastronormbehälter GN 1/1, **nass und trocken beheizbar.** Mit Entleerhahn. Allseitig verkleidet, isoliert. **Bei trockener Beheizung deutliche Energieersparnis.** Schaltelemente stoßgeschützt. Spiralkabel 2,5 m, Blindsteckdose. Ein-/Aus-Wippschalter. Thermostatregler stufenlos, +30°C bis +110°C. Sicherheitsschiebegriff. Eingeschweißtes CNS-Bord mit Stopprand. 4 Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Rad ø 125 mm. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. GS/VDE-geprüft, spritzwassergeschützt.

Bezeichnung:	ZUB 2	ZUB 2*	ZUB 3*	ZUB 3
B x T x H/mm:	816 x 677 x 900	816 x 677 x 900	1186 x 678 x 900	1186 x 678 x 900
Leergewicht/kg:	33,00	33,00	44,00	44,00
Kapazität:	2 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm
Anschlusswert:	0,94 kW / 230 V	0,94 kW / 230 V	1,41 kW / 230 V	1,41 kW / 230 V
Griffstellung:	stirnseitig	längsseitig	stirnseitig	längsseitig
Artikel-Nr.:	88160201	88160203	88160301	88160303



STW 2-Wannen
und 2-Fächer beheizt



STW 3-Fächer
beheizt



Aufsatz Licht-/Wärmebrücke
für STW 2 + 3 und ZUB 2 + 3

Speisentransportwagen

Speisentransportwagen sind die preiswerte Alternative für kleine Häuser. Sie erfüllen die strengen Vorgaben nach HACCP und machen die Speisenverteilungskette dadurch sicher. Die Warmhaltebecken (Modelle STW 2/3 Wannen und 2/3 Fächer beheizt) sind tiefgezogen, **nass und trocken beheizbar,** mit Ablauf. **Bei trockener Beheizung deutliche Energie-Ersparnis.** Die Schrank-Innenräume sind absolut dichtgeschweißt mit tiefgezogenen Auflagesicken und Kugelecken, Hygieneausführung H3, strahlwassertauglich. Warmhaltebecken und Schränke einzeln beheizbar +30°C bis +110°C. Auf Wunsch mit aktiver Warmhaltung der Warmspeisen oder mit aktiver Kühlung der Kaltspeisen. Durch das Schöpfsystem sind Individual-Portionen wie bei Diäten möglich.

Bezeichnung:	STW 2*	STW 2	STW 3	STW 3*
B x T x H/mm:	905 x 680 x 900	905 x 680 x 900	1314 x 680 x 900	1314 x 680 x 900
Abmessungen Fach/mm:	330 x 570 x 586	330 x 570 x 364	330 x 570 x 586	330 x 570 x 364
Anzahl beheizbarer Fächer:	2	2	3	3
Anzahl beheizter Becken:	0	2	0	3
Anschlusswert:	0,94 kW / 230 V	1,88 kW / 230 V	1,41 kW / 230 V	2,82 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	88130323	88130623	88131023	88131423

Aufsatz Licht-/Wärmebrücke

Aufsatzbord aus Edelstahl zum Aufstellen auf die Abdeckung der Speisentransportwagen und Zubringerwagen. Gästeseitig mit 4-fach verstellbarem Hustenschutz aus VSG 8 mm und LED Beleuchtung. Ausführung als Lichtbrücke oder als Licht- und Wärmebrücke.

Bezeichnung:	Aufsatz Lichtbrücke	Aufsatz Lichtbrücke	Aufsatz Licht-/Wärmebrücke	Aufsatz Licht-/Wärmebrücke
passend für:	ZUB 2 und STW 2	ZUB 3 und STW 3	ZUB 2 und STW 2	ZUB 3 und STW 3
B x T x H/mm:	753 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	753 x 580 x 400	1117 x 580 x 400
Artikel-Nr.:	88132045	88132047	88132046	88132048

*ohne Abbildung

Wenn auch Sie Ihre Energiekosten reduzieren wollen, dann sollten Sie auf Wagen mit der effizienten Folienheizung zurückgreifen!



bis zu 52% Energieeinsparung
von Rohrheizkörpern zu Folienheizung



Modelle mit Folienheizung oder Rohrheizkörpern

Speisentransportwagen der Marke Hupfer sind weltweit etablierte Produkte. Das umfangreiche Lieferprogramm ist mit Variantenreichtum so strukturiert, dass selbst individuellsten Einsatzzwecken und Anforderungsprofilen entsprochen werden kann. Das Besondere ist die thermische Trennung zwischen den oberen Becken mit energieoptimierten Folienheizkörpern und den mit Edelstahl-Rohrheizkörpern beheizten Wärmefächern im Unterbau. So können warme und zu kühlende Speisen unabhängig voneinander bevorratet werden. So finden sie je nach Modell ihren Einsatz in Alten- und Kinderheimen, Kindertagesstätten, Krankenhäusern und Kliniken.

Bezeichnung:	SPA/EB-2	SPA/EB-2 FH
B x T x H/mm:	677 x 924 x 900	677 x 924 x 900
Anzahl Becken:	2	2
Art der Heizung:	Rohrheizkörper	energiesparende Folienheizung
Artikel-Nr.:	0164197	0164205

Bezeichnung:	SPA/EB-3	SPA/EB-3 FH
B x T x H/mm:	677 x 1274 x 900	677 x 1274 x 900
Anzahl Becken:	3	3
Art der Heizung:	Rohrheizkörper	energiesparende Folienheizung
Artikel-Nr.:	0164198	0164207



Bezeichnung:	SPTW 2EBH 2WF*	SPTW 3EBH 3WF
B x T x H/mm:	922 x 700 x 979	1317 x 700 x 979
Anzahl Becken GN 1/1:	2	3
Art der Heizung:	energiesparende Folienheizung	
Anzahl Schrankräume:	2	3
Fassungsvermögen je Schrank:	5 x 1/1, 65 mm	5 x 1/1, 65 mm
Thermostateinstellung in Schrankfächern:	30°C bis 80°C	30°C bis 95°C
Thermische Trennung:	ja	ja
Deckel am Gerät:	nein	nein
Artikel-Nr.:	0162943	0162946



Bezeichnung:	SPTW 2EBH 2WF SD*	SPTW 3EBH 3WF SD
B x T x H/mm:	1000 x 795 x 1062	1393 x 795 x 1062
Anzahl Becken GN 1/1:	2	3
Art der Heizung:	energiesparende Folienheizung	
Anzahl Schrankräume:	2	3
Fassungsvermögen je Schrank:	5 x 1/1, 65 mm	5 x 1/1, 65 mm
Thermostateinstellung in Schrankfächern:	30°C bis 80°C	30°C bis 80°C
Thermische Trennung:	ja	ja
Deckel am Gerät:	Schiebedeckel	Schiebedeckel
Artikel-Nr.:	0162945	0162948



Bezeichnung:	SPTW 2EBH 2WF KD*	SPTW 3EBH 3WF KD
B x T x H/mm:	945 x 729 x 1043	1315 x 729 x 1043
Anzahl Becken GN 1/1:	2	3
Art der Heizung:	Folienheizung zum Energiesparen	
Anzahl Schrankräume:	2	3
Fassungsvermögen je Schrank:	5 x 1/1, 65 mm	5 x 1/1, 65 mm
Thermostateinstellung in Schrankfächern:	30°C bis 80°C	30°C bis 80°C
Thermische Trennung:	ja	ja
Deckel am Gerät:	Klappdeckel	Klappdeckel
Artikel-Nr.:	0162944	0162947



Bezeichnung:	SPTW 2EBH 2WF TEHCO
B x T x H/mm:	1324 x 673 x 1118
Anzahl Becken GN 1/1:	2
Art der Heizung:	Folienheizung zum Energiesparen
Anzahl Schrankräume:	3, davon 1 unbeheizt
Wagen inkl.:	1 beh. Tellerspender
Thermische Trennung:	ja
Deckel am Gerät:	Klappdeckel
Artikel-Nr.:	0162754

Für alle Geräte gibt es weitere Sonderausstattungen wie Hustenschutz, abklappbare Borde usw. / *ohne Abbildung

B.PRO CATERING SOLUTIONS





Hustenschutz

› nachrüstbar (Abb. für SAG 3)

Artikel-Nr.:	705505

Speisentransportwagen, beheizbar, geschlossen

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Speisentransportwagen STW 2	2 Fächer beheizbar mit je 9 Paar Auflagesicken GN 1/1	1009 x 714 x 915	1,00 kW / 230 V	572159



STW 2 Abb. mit Zubehör



SAG 3



SAW L-3
mit Option: Hustenschutz

Speisenausgabewagen, beheizt, geschlossen

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Speisenausgabewagen SAG 2*	2 Einzelbecken + 2 Schrankräume	936 x 714 x 933	1,90 kW / 230 V	572150
Speisenausgabewagen SAG 3	3 Einzelbecken + 3 Schrankräume	1276 x 714 x 933	2,85 kW / 230 V	572151



SAW 2



SAW 3 Abb. mit Zubehör



SAW L-2

Speisenausgabewagen, beheizt, offen

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Speisenausgabewagen SAW 2	2 Becken	936 x 714 x 933	1,40 kW / 230 V	572153
Speisenausgabewagen SAW 3	3 Becken	1276 x 714 x 933	2,10 kW / 230 V	572154
Speisenausgabewagen SAW 4*	4 Becken	1615 x 714 x 933	2,80 kW / 230 V	572155
Für Anfahrwände Schiebegriff und Bedienelemente längs:				
Speisenausgabewagen SAW L-2	2 Becken	900 x 749 x 933	1,40 kW / 230 V	572156
Speisenausgabewagen SAW L-3	3 Becken	1241 x 749 x 933	2,10 kW / 230 V	572157
Speisenausgabewagen SAW L-4*	4 Becken	1574 x 749 x 933	2,80 kW / 230 V	572551

Speisenausgabewagen SAG und SAW optional auch mit Hustenschutz lieferbar. SAG optional mit farbigem Korpus. / Arbeitshöhe aller Ausgabewagen: 900 mm. / *ohne Abbildung

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Stapler / Spender

› höhere Stapelkapazität, auf fast jede Geschirrform einstellbar
› energieoptimiert durch Eco- oder Boost-Modus
› die Tellerspender TS sind gegen Aufpreis mit farbigem Korpus in 12 verschiedenen Farben lieferbar
› weitere Modelle auf Anfrage



Abb. mit Zubehör zusätzliche Tellerführung



Abb. mit Zubehör zusätzliche Tellerführung



Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Tellerspender TS-2 18-33*, unbeheizt	990 x 520 x 1030	ca. 160 Teller (18 - 33)	-	573776
Tellerspender TS-H1 18-33*, beheizt	680 x 520 x 1030	ca. 80 Teller (18 - 33)	0,90 kW / 230 V	573775
Tellerspender TS-UH2 18-33*, beheizt (Umluft)	1114 x 520 x 1030	ca. 160 Teller (18 - 33)	1,50 kW / 230 V	573779



Abb. mit Zubehör Abdeckhaube





Abb. mit Zubehör Tabletts

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Universalspender UNI 59/29, unbeheizt*	774 x 520 x 944	abhängig vom Geschirr	-	574911
Universalspender UNI-H 59/29, umluftbeheizt*	885 x 520 x 944	abhängig vom Geschirr	1,80 kW / 230 V	574909
Tablettspender CCE 54/38, offene Ausführung, Stapelhöhe 700 mm	810 x 555 x 900	ca. 100 Tabletts	-	574927







Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Korbspender CCE 53/53, Stapelhöhe 700 mm	810 x 555 x 900	6 Körbe à 115 mm / 9 Körbe à 75 mm Höhe	-	574917
Korbspender CE 53/53*	745 x 700 x 911	6 Körbe à 115 mm / 9 Körbe à 75 mm Höhe	-	574905
Korbspender CHV 53/53 umluftbeheizt*	885 x 700 x 911	6 Körbe à 115 mm / 9 Körbe à 75 mm Höhe	1,80 kW / 230 V	574903

graphite black | traffic grey B | stone grey | signal white | broom yellow | merlot red | petrol green | sea blue | candy red | neomint | apple green | lime

*Arbeitshöhe: 900 mm

Tellerspender (2 Röhren)

› teilweise auch Modelle mit einer Röhre erhältlich



TE 2/19-26



TE/H 2/18-33/V



TE/UH 2/19-26/VC

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Kapazität*:	max. Geschirrtemperatur:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TE 2/19-26	unbeheizt	459 x 930 x 960	144 (ø 190 - 260)	-	-	0162 805
TE/H 2/19-26/V	beheizt	459 x 931 x 1075	144 (ø 190 - 260)	70°C	0,90 kW / 230 V	0162 810
TE/H 2/18-33/V	beheizt	529 x 1051 x 1071	106 (ø 180 - 330)	70°C	1,50 kW / 230 V	0162 811
TE/UH 2/19-26/VS	umluftbeheizt	459 x 930 x 1072	144 (ø 190 - 260)	80°C	1,50 kW / 230 V	0162 967
TE/UH 2/19-26/VC	umluftbeheizt	512 x 961 x 972	130 (ø 190 - 260)	100°C	2,00 kW / 230 V	0161 590

Universalspender

› zur Aufnahme von runden und rechteckigen Geschirrteilen ø bzw. Kantenlänge 80 bis 280 mm, Einsatz in Nischen von Ausgabetheken



UST 57-28



UST/H 57-28



UST/UH 57-28

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Kapazität:	max. Geschirrtemperatur:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
UST 57-28	unbeheizt	510 x 750 x 900	bis 510	-	-	0162 991
UST/H 57-28	beheizt	509 x 751 x 1023	bis 510	85°C	1,00 kW / 230 V	0162 993
UST/UH 57-28	umluftbeheizt	510 x 750 x 1020	bis 510	100°C	1,50 kW / 230 V	0162 994

Besteck-/Tablett-/Korbspender

› für Transport und Ausgabe von gestapelten Tabletts und Besteckteilen
› zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm



OTA U-BW (Tablett)



OKO 50-50 (Korb)



OTA-E BA-4GN (Besteck)

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Einschub:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OTA 53-37 (Tablett)	unbeheizt	510 x 800 x 900	120 Tabletts	längs	-	0164 627
OTA U-BW (Tablett)	verstellbar	510 x 822 x 1025	80 - 120 Tabletts	längs / quer	-	0161 740
OKO 50-50 (Korb)	unbeheizt	565 x 800 x 900	oder 10 Körbe / 75 mm	längs / quer	-	0164 628
OTA-E BA-4GN (Besteck)	mit Hustenschutz	795 x 713 x 1289	100 Tabletts / 4 x100 BS-Teile	quer	-	0118 902

*ohne Haube



Stapler / Spender



RRV-H2
Röhrenstapler 2 x
statisch beheizt



RRV-L2
Röhrenstapler 2 x
mit Lüftungsschlitzen

Tellerspender (1 oder 2 Röhren)* Stapler zum Aufwärmen, Kühlen in Kühlräumen, Aufbewahren und Transportieren von runden Tellern, mit Verstellröhre. Stapelhöhe: 600 mm.

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
RRV-1	unbeheizt	480 x 620 x 900	60 Teller (ø 190 - 320)	-	8901 0468
RRV-2	unbeheizt	480 x 955 x 900	120 Teller (ø 190 - 300)	-	8901 0469
RRV-L2	unbeheizt**	480 x 955 x 900	120 Teller (ø 190 - 320)	-	8901 0369
RRV-U2	umluftbeheizt*	480 x 986 x 900	120 Teller (ø 190 - 320)	1,46 kW / 230 V	8901 0169
RRV-H2	beheizt*	480 x 955 x 900	120 Teller (ø 190 - 300)	1,40 kW / 230 V	8901 0269

*Auch Modelle mit 1 Röhre erhältlich / **mit Lüftungsschlitzen.



WE-U
umluftbeheizt
mit Gitterplattform



PU-M 2/1
umluftbeheizt



PK-Q1/1
gekühlt

Wechselstapler (Geschirrstapler) eckig, für Geschirrteile mit unterschiedlichen Abmessungen, 1 Plattform, Zuladung max. 150 kg, Plattform kipp- und verkantsicher, 6 Wechselstangen zum Einstellen der Geschirrteile. Mit Gitterplattform, dadurch mehr Einstapelvarianten für verschiedene Porzellanformen. Beheizte Version inkl. Deckelhaube aus Polycarbonat, Stapelhöhe: 560 mm, mit Deckelhaube: ca. 645 mm.

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
WE	unbeheizt	480 x 955 x 900	-	8901 0459
WE-U*	umluftbeheizt	480 x 955 x 900	1,80 kW / 230 V	8901 0159
WE-H-750*	beheizt	420 x 750 x 900	1,70 kW / 230 V	8901 0260
WE-H*	beheizt	480 x 955 x 900	1,70 kW / 230 V	8901 0259

*Nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Geschirrteilen.

Plattformstapler für Körbe/Menuschalenstapler zum Aufbewahren und Transportieren von Geschirrkörben. Stapelhöhe: 600 mm.

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
PU-M 2/1*	umluftbeheizt	744 x 1148 x 911	2,25 kW / 230 V	8902 0107
PU-SV 2/1*	umluftbeheizt	690 x 1142 x 911	2,24 kW / 230 V	8902 0102
PK-Q 1/1**	umluftgekühlt	814 x 1164 x 945	0,41 kW / 230 V	8902 0402

*Nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Körben/Tabletts. / **Kältemittel: R134a



PO-SV 2/1
unbeheizt



PG-GN 2/1
unbeheizt



PO-TA 1/1
unbeheizt

Plattformstapler offen, für Körbe und Tabletts bzw. geschlossen nur für Körbe. Stapelhöhe: 575 mm.

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Plattform, Korb-/Tablettmaß/mm:	Einsatzbereich:	Artikel-Nr.:
PO-SV 2/1	unbeheizt	690 x 1050 x 911	max. 530 x 800	545 x 812	8902 0302
PG-GN 2/1	unbeheizt	690 x 880 x 911	max. 530 x 650	535 x 660	8902 0201
PO-GN 2/1 (ohne Abb.)	unbeheizt	690 x 880 x 911	max. 530 x 650	555 x 662	8902 0303
PO-TA 1/1	unbeheizt	500 x 680 x 911	max. 530 x 400	535 x 412	8902 0306

Wärmestrahler, massiv



Strahlergehäuse massiv verchromt oder schwarz, 240 mm ø, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 bis 1700 mm, komplett mit 0,25 kW-Weißlichtstrahler, Rosette 100 mm ø, schwarz, Ein- und Ausschalter am Gehäuse, Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V, auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
23001 verchromt	B 0031
23001 schwarz	B 0039

Buffet-Wärmelampe



Ausführung: Wärmelampe mit Fußplatte CNS 18/10, nach Wahl in verchromt, weiß, schwarz oder goldfarben erhältlich, inkl. 0,25 kW-Weißlichtstrahler, Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V, steckerfertig, Höhe: 700 mm.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Art:	Artikel-Nr.:
24000 B / S schwarz	200 x 200 x 40	mit Fußplatte	B 0050
24000 B / G gold	200 x 200 x 40	mit Fußplatte	B 0042
24000 B / C chrom	200 x 200 x 40	mit Fußplatte	B 0041

Schneidstation für Buffet-Wärmelampe



Ergänzungsmöglichkeit zu Buffet-Wärmelampen. Die neue und flexible Lösung für Ihr Buffet. Das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Das messerschonende Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Saftrille ausgestattet.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
24001 SB / U single	450 x 450 x 75	-	B 0070
24002 SB / U dual (ohne Abb.)	600 x 450 x 75	-	B 0074
24002 SB / B dual beheizt	600 x 450 x 75	0,60 kW / 230 V	B 0080

Tranchierplatte mit Digitalregelung



Ausführung: CNS 18/10, mit digitaler Regelung, mit ringsumlaufendem Wulstrand, mit flexiblem Arm,
inkl. 0,25 kW Infrarotstrahler, hitzebeständiger Glasschneideplatte 275 x 485 mm.
Modell TP90080/H DIG mit 2 Wärmestrahlern, Blenden verchromt, Kundenseite Hustenschutz aus Sicherheitsglas.
Modell TP90050/H DIG mit 1 Wärmestrahler, Blende verchromt, Kundenseite Hustenschutz aus Sicherheitsglas.
Modell TP90050/DIG mit 1 Wärmestrahler, Blende verchromt.
Modell TP90080/DIG mit 2 Wärmestrahlern, Blenden verchromt.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TP TP90080/H DIG	800 x 600 x 110/700	1,30 kW / 230 V	B 3119
TP TP90050 DIG	500 x 600 x 110/700	0,90 kW / 230 V	B 3120
TP TP90050/H DIG	500 x 600 x 110/700	0,90 kW / 230 V	B 3121
TP TP90080 DIG	800 x 600 x 110/700	1,30 kW / 230 V	B 3118

Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 1-etagig



› CNS 18/10
› alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar
› mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern
› Heizzonen einzeln schaltbar

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	ohne Hustenschutz Artikel-Nr.:	mit Hustenschutz Artikel-Nr.:
27100	1000 x 330 x 435	0,80 kW / 230 V	B 1010	B 1012
27110	1100 x 330 x 435	0,80 kW / 230 V	B 1020	B 1022
27120	1200 x 330 x 435	1,20 kW / 230 V	B 1030	B 1032

Zubehör sowie weitere Größen auf Anfrage. / Abbildungen ohne Zubehör.

BRITA

Wasserspender



Top Pro als Stand- oder Auftischgerät

BRITA VIVREAU – zukunftsweisende Trinkwasserversorgung

Das in Neutraubling ansässige Unternehmen ist eine 100%ige Tochter des Wasserexperten BRITA aus Taunusstein und verantwortlich für den Vertrieb und Service leitungsgebundener Wasserspender in ganz Deutschland und Österreich.

Als moderne Wasserquelle stehen die Wasserspender konstant zur Verfügung, ersetzen gekaufte Plastik- und Glasflaschen und verwandeln Leitungswasser in gefilterten, gekühlten, sprudelnden oder auch heißen Genuss.

Im Vergleich mit Wasser aus dem Handel können 86% CO_2-Emissionen und Unmengen an Plastikmüll eingespart werden. Auf abgefülltes Wasser zu verzichten, bedeutet einen wesentlichen und einfach umzusetzenden Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz.

Top Pro

- ideal für schmale Flure und kleine Kochnischen, für kleine Unternehmen und einzelne Abteilungen
- Kühlleistung, die auf geringeren Verbrauch ausgerichtet ist
- Portionierung und Wassertemperatur vorprogrammierbar
- zuverlässige BRITA ThermalGate Hygienefunktion als Standardausstattung
- **optional als Standgerät mit individualisierbarem Unterschrank**

Top Compact

- für mittleren bis hohen Versorgungsbedarf
- effziente Desinfektions-Funktion durch serienmäßige Keimsperre BRITA ThermalGate
- erweiterbare Hygienelösung durch BRITA HygienePlus (optional)
- bewusster Einsatz von Ressourcen: natürliches Kühlmittel R290
- intuitives Display für die Wahl von Wasserart und Portionierung
- umfassender Service: BRITA Mitarbeiter installieren das Gerät, wechseln die Filter und führen Wartungsarbeiten durch
- **optional als Standgerät mit individualisierbarem Unterschrank**

Auftischgerät:	Kühlleistung:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Top Compact	15,00 l/h	0,20 kW / 230 V	264 x 436 x 382	TOP-15-TG
Top Pro Standard	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	278 x 518 x 530	TOP-50-TG
Top Pro Standard	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	278 x 518 x 530	TOP-85-TG
Top Pro HygienePlus	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	278 x 518 x 530	TOP-50-HP
Top Pro HygienePlus	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	278 x 518 x 530	TOP-85-HP

Standgerät:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Top Compact mit Unterschrank	277 x 490 x 1292	TOP-15-TG + VIV-TOP-US
Top Pro Standard mit Unterschrank, mittlerer Kühler	278 x 518 x 1440	TOP-50-TG + VIV-TOP-US
Top Pro Standard mit Unterschrank, großer Kühler	278 x 518 x 1440	TOP-85-TG + VIV-TOP-US
Top Pro HygienePlus mit Unterschrank, mittlerer Kühler	278 x 518 x 1440	TOP-50-HP + VIV-TOP-US
Top Pro HygienePlus mit Unterschrank, großer Kühler	278 x 518 x 1440	TOP-85-HP + VIV-TOP-US



Top Compact



Extra I-Tap

- Wasserspender als stilvoller Blickfang: die hochwertige Zapfsäule ist sichtbar, die Technik verschwindet im Unterschrank
- zuverlässige ThermalGate Standardausstattung oder optional BRITA HygienePlus Lösung
- verbesserte Kühlleistung, auf mittlere bis hohe Kapazitätsanforderungen zugeschnitten
- bewusster Einsatz von Ressourcen: natürliches Kühlmittel R290 und äußerst niedriger Energieverbrauch

niedrige Zapfsäule:	Kühlleistung:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Extra I-Tap Standard	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	132 x 385 x 216	EXTRA-50-TG-SMALL
Extra I-Tap Standard	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	132 x 385 x 216	EXTRA-85-TG-SMALL
Extra I-Tap HygienePlus	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	132 x 385 x 216	EXTRA-50-HP-SMALL
Extra I-Tap HygienePlus	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	132 x 385 x 216	EXTRA-85-HP-SMALL

hohe Zapfsäule:	Kühlleistung:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Extra I-Tap Standard	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	132 x 453 x 216	EXTRA-50-TG
Extra I-Tap Standard	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	132 x 453 x 216	EXTRA-85-TG
Extra I-Tap HygienePlus	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	132 x 453 x 216	EXTRA-50-HP
Extra I-Tap HygienePlus	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	132 x 453 x 216	EXTRA-85-HP

BRITA

Fill – BRITAs leistungsstärkster Wasserspender

› Hochleistungs-Eisbankkühlsystem mit umweltfreundlichem Kältemittel R290
› serienmäßige thermische Keimsperre (BRITA Thermal Gate)
› Auswahl Wasserarten per Touch-Display: ungekühltes stilles, gekühltes stilles und Sprudelwasser (leicht und stark sprudelnd)
› Twin-Filling: Effiziente Befüllung von zwei Flaschen gleichzeitig
› Smooth Finishing: Befüllung mit voreingestellter Portionierung ohne Überlaufen
› Bottle Guards: Perfekte Positionierung von Flaschen und Gläsern zur einfachen Abfüllung
› verfügbar als Einbau-, Auftisch- oder Standgerät

Fill T-Tap Einbaugerät:	B x T x H/mm:	Kühlleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
ohne Tropfschale	290 x 544 x 128	120,00 l/h	0,52 kW / 230 V	FILL-200-TS-WODT
mit Auftisch-Tropfschale	290 x 544 x 128	120,00 l/h	0,52 kW / 230 V	FILL-200-TS-OCDT
mit integrierter Tropfschale	290 x 544 x 128	120,00 l/h	0,52 kW / 230 V	FILL-200-TS-IDT
Fill Pro Auftischgerät:				
	401 x 544 x 563	120,00 l/h	0,52 kW / 230 V	FILL-200-CT
Fill Pro Standgerät:				
mit Unterschrank	401 x 1454 x 565	120,00 l/h	-	FILL-200-CT + FILL-US



Fill Pro Standgerät

Fill T-Tap

Extra C-Tap – leitungsgebundener Premium-Wasserspender mit Heißwasseroption

› Designer-Zapfhahn aus gebürstetem Edelstahl mit intuitivem Glas-Bedienfeld
› BRITA ThermalGate für leistungsstarke thermische Desinfektion
› bis zu 5 Wassersorten: ungekühlt und gekühlt still, leicht sprudelnd und sprudelnd sowie heiß
› Zapfhahn verfügbar in 2 Höhen (260 und 330 mm), ideal für Flaschen, Gläser und Tassen
› Verbrühschutz beim Zapfen von heißem Wasser
› optional: Standby-/Nachtmodi helfen Strom zu sparen
› optional: Easy Access Panel als zusätzliche Bedieneinheit in niedriger Höhe für Barrierefreiheit

Extra C-Tap Einbaugerät:	B x T x H/mm:	Kühlleistung:	Heizleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
still		85,00 l/h	-	0,54 kW / 230 V (Kühler)	
260 mm Zapfsäule	134 x 339 x 269				EXTRA-85-C1-TG-SMALL
330 mm Zapfsäule	134 x 409 x 269				EXTRA-85-C1-TG
still + sprudelnd		85,00 l/h	-	0,54 kW / 230 V (Kühler)	
260 mm Zapfsäule	134 x 339 x 269				EXTRA-85-C2-TG-SMALL
330 mm Zapfsäule	134 x 409 x 269				EXTRA-85-C2-TG
still + heiß		85,00 l/h		0,54 kW / 230 V (Kühler)	
				2,10 kW / 230 V (Boiler)	
260 mm Zapfsäule	134 x 339 x 269		20,00 l/h		EXTRA-85-C1HM-TG-SMALL
			30,00 l/h		EXTRA-85-C1HL-TG-SMALL
330 mm Zapfsäule	134 x 409 x 269		20,00 l/h		EXTRA-85-C1HM-TG
			30,00 l/h		EXTRA-85-C1HL-TG
still + sprudelnd + heiß		85,00 l/h		0,54 kW / 230 V (Kühler)	
				2,10 kW / 230 V (Boiler)	
260 mm Zapfsäule	134 x 339 x 269		20,00 l/h		EXTRA-85-C2HM-TG-SMALL
			30,00 l/h		EXTRA-85-C2HL-TG-SMALL
330 mm Zapfsäule	134 x 409 x 269		20,00 l/h		EXTRA-85-C2HM-TG
			30,00 l/h		EXTRA-85-C2HL-TG





Individuelle Flaschenlösungen

Mit einem BRITA Wasserspender entscheiden Sie sich für eine nachhaltige Wasserversorgung. Ergänzt mit den personalisierbaren Flaschen von BRITA wird aus Ihrem Wasserspender ein exakt auf Sie zugeschnittenes Gesamtpaket mit einem attraktiven Look. Die Flaschen aus Glas oder hochwertigem Kunststoff können individuell mit Ihrem Logo oder Text bedruckt werden.

› **5 verschiedene Flaschen-Designs**
› **aus Kunststoff oder Glas, mit Schraub- oder Bügelverschluss**
› **Volumen: von 0,42 bis 1,00 l**
› **spülmaschinengeeignet**
› **Personalisierung der Flasche nach eigenem Wunsch**



Wave



Twist



Swing



Classic



Lounge

Wasseraufbereitung



Intelligentes, cloud-basiertes Filtersystem für besseren Maschinenschutz, konstante Wasserqualität und effizienteren Kartuschenservice.

Warum PURITY C iQ?

- **der intelligente Filterkopf leitet den Servicetechniker während der Installation an, um Fehler zu vermeiden. Die angeschlossene Kartusche wird erkannt, das System zeigt an, wie lange der Filter gespült werden muss**
- **PURITY C iQ misst das Rohwasser mithilfe einer Sensortechnologie und stellt automatisch den Verschnittanteil für die Kartusche ein**
- **ein integrierter FlowMeter misst den Wasserverbrauch, so dass PURITY C iQ die Restkapazität Ihres Filters berechnen kann**
- **alle Daten werden auf das zugehörige Portal hochgeladen, wo sie analysiert und visualisiert werden können**



PURITY Quell ST, Clean und Steam

Wasserfilter für Kaffee-, Espresso- und Vendingmaschinen

PURITY C iQ

PURITY C iQ bietet zuverlässigen Maschinenschutz, indem es das Risiko falscher Installationen minimiert. Durch die Plug and Play Technologie ist die Installation einfacher als je zuvor. Die Herausforderung von schwankenden Rohwasserqualitäten wird mit PURITY C iQ spielend gelöst. Das intelligente System misst das Rohwasser mithilfe einer Sensortechnologie und stellt automatisch den Verschnittanteil für die Kartusche ein. Es erkennt dank seiner ausgefeilten Algorithmen Veränderungen des Wassers und passt so die Verschnitteinstellungen auch im laufenden Betrieb an die Zielkarbonathärte an. Das sichert eine durchgehend konstante und damit optimale Getränkequaliät.
Mit dem BRITA iQ Portal erhalten Sie die Übersicht aller installierten und registrierten iQ Filter – an allen Standorten. Damit ermöglicht PURITY C iQ ein neues Level an effizienter und bedarfsgerechter Service- und Filterwechselplanung.

PURITY C iQ – für noch effektiveren Maschinenschutz, konsistente Getränkequalität und effiziente Serviceplanung.

Das System, das drei Funktionen im Filterkopf vereint:
› automatische Wasseranalyse
› automatische Bypasseinstellung
› automatische Volumenmessung

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
PURITY C iQ Filterkopf G3/8	121 x 98 x 105	-	1043638 (Pack 1)
PURITY C150 iQ Quell ST	117 x 104 x 419	2408 l	1044845 (Pack 1)
PURITY C300 iQ Quell ST	125 x 119 x 466	4000 l	1044850 (Pack 1)
PURITY C500 iQ Quell ST	144 x 144 x 557	6800 l	1044856 (Pack 1)
PURITY C1100 iQ Quell ST	184 x 184 x 557	11500 l	1044862 (Pack 1)

Standard-Wasserfilter

Bezeichnung:	B x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
PURITY Quell ST 450 komplett*	408 x 249	4217 l	1009227
PURITY Quell ST Wechselkartusche		-	273000
PURITY Quell ST 600 komplett*	520 x 249	7207 l	1009229
PURITY Quell ST Wechselkartusche		-	273200
PURITY Quell ST 1200 komplett*	550 x 288	13187 l	1009231
PURITY Quell ST Wechselkartusche			273400
	B x T x H/mm:		
PURITY C Quell ST Filterkartusche C50	119 x 108 x 268	960 l	1002730 (Pack 1)
PURITY C Quell ST Filterkartusche C150	117 x 104 x 419	2408 l	102828 (Pack 1)
PURITY C Quell ST Filterkartusche C300	125 x 119 x 466	4000 l	102826 (Pack 1)
PURITY C Quell ST Filterkartusche C500	144 x 144 x 557	6800 l	1002045 (Pack 1)
PURITY C Quell ST Filterkartusche C1100	184 x 184 x 557	11500 l	1012446 (Pack 1)
PURITY C Quell ST Filterkopf 0 – 70% (G 3/8") mit variabler Verschnitteinstellung			1013637 (Pack 1)

Wasserfilter für Kombidämpfer und Backöfen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
450 Steam komplett*	B x H/mm: 249 x 408	3680 l bei 10°KH	1002912
600 Steam komplett*	B x H/mm: 249 x 520	5770 l bei 10°KH	1002918
1200 Steam komplett*	B x H/mm: 288 x 550	10800 l bei 10°KH	1002923
C500 Steam Kartusche	144 x 144 x 557 (mit Filterkopf)	4700 l bei 10°KH	1023320
C1100 Steam Kartusche	184 x 184 x 557 (mit Filterkopf)	7900 l bei 10°KH	1023328
C Steam Filterkopfset (Rückflussverhinderer, KH-Tester, 2 x Reduzierstück 3/8" innen, 3/4" außen)			1026234

Wasserfilter für Spülmaschinen

Bezeichnung:	B x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
1200 Clean (Teilentsalzung) komplett**	288 x 550	12000 l bei 10°KH	292083
1200 Clean Extra (Vollentsalzung) komplett**	288 x 550	5000 l bei 10°GH	1008200

*Druckbehälter, Filterkartusche, Filterkopf mit MAE (digitale Mess- und Anzeigeeinheit). / **Druckbehälter, Filterkartusche, Filterkopf ohne MAE.

Wasseraufbereitung





Enthärtungsanlagen

Hartes Wasser verursacht Kesselstein und Ablagerungen durch verschiedenste Inhaltsstoffe. **evo-water soft** enthärtet das Wasser, spart Material und Energie und sorgt damit für eine längere Lebensdauer Ihrer Geräte.

› ohne Strom
› rein hydraulisch
› geringer Wasser- und Salzverbrauch
› patentierte Technik
› Anlage mit Mengensteuerung

Einzelanlage (bis 65°C):	**Kapazität 10°d (KH):**	**Artikel-Nr.:**
soft monomatik	850 l	2050b

Doppelanlage (bis 65°C):	**Kapazität 10°d (KH):**	**Artikel-Nr.:**
soft duomatik evoline	2 x 850 l	2064b
soft duomatik jumbo	2 x 3370 l	2062

Wasserfilter (Teilentsalzung / Vollentsalzung)

Mit den Wasserfiltern von **evo-water clean** wird das Wasser von Salz und Mineralien befreit und dadurch weicher. Dies führt zu einem einwandfreien und fleckenfreien Spülergebnis und verhindert kalkbedingte Betriebs- und Servicekosten.

› Umweltschutz durch höhere Effektivität von Reiniger und Klarspüler
› fleckenfreies Besteck und Gläser ohne Nachpolieren

Im Lebensmittelbereich sorgen die Wasserfilter von **evo-water fresh** für einen exzellenten Genuss ohne störenden Beigeschmack. Geräte wie Kaffeemaschinen, Kombidämpfer oder Backautomaten werden vor Verkalkung geschützt.

› optimale Entfaltung des Geschmacks und volles Aroma
› Schutz der Geräte vor Kalkablagerung
› Kosteneinsparung bei Wartung und Ersatzteilen

Teilentsalzung:	**Kapazität 10°d (KH):**	**Artikel-Nr.:**
fresh maxi	5600 l	3003
fresh spezial	13400 l	3004
TE 15	12000 l	3010
TE 30	24000 l	3012

Vollentsalzung:	**Kapazität 10°d (GSG):**	**Artikel-Nr.:**
VE 15	3000 l	3014
VE 30	6000 l	3016





Wasserspender

Die **evosoda** Wasserspender sind kompakte Geräte mit einem direkten Anschluss an die Wasserleitung. Die bequeme Bedienung und das ergonomische Design ermöglichen auch den Einsatz in Selbstbedienungseinrichtungen im Gastronomiebereich. Sie spenden Wasser in Umgebungstemperatur, gekühltes Wasser und Sprudelwasser. Mit der **evosoda** Juice Jet können Sie neben gekühltem Wasser auch verschiedene Fruchtsäfte aus hochwertigen Konzentraten zapfen.

Bezeichnung:	**Kapazität:**	**Artikel-Nr.:**
evosoda piccola Auftischgerät	15 l/h	7006
evosoda 30 plus Auftischgerät	30 l/h	7000
evosoda ST 80 light Standgerät	80 l/h	7034
evosoda Juice Jet Wasser + Fruchtsaft		7143



Umkehrosmoseanlagen

zur Trinkwasserentsalzung

Durch die bewährte **evo-water clean** Technologie in Kombination mit der Steuerungs-Software ist die Anlage dauerhaft betriebsbereit, besonders effektiv und wirtschaftlich.

Bezeichnung:	**Kapazität:**	**Artikel-Nr.:**
UO small mini	150 l/h	4009
UO small 150	150 l/h	4010b
UO small 300	300 l/h	4011b



evo water
Wassertechnische Systeme



Kaffeemaschinen



GIGA X8 – für Höchstleistungen geschaffen, bis 200 Tassen/Tag

- 2 Latte macchiati, Cappuccini, Flat White
- 5,00 l Wassertank
- 2 x 650 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel
- 32 individuell programmierbare Spezialitäten
- 4,3"-Touchscreen-Farbdisplay
- dank Puls-Extraktionsprozess zum perfekten Espresso
- Speed-Funktion – doppelt so schnelle Zubereitung von großen Spezialitäten
- Kännchen Kaffee in Espressoqualität
- 2 Heißwassertemperaturen für Teespezialitäten
- höhenverstellbarer Kombiauslauf (70 - 159 mm)
- höhenverstellbarer Heißwasserauslauf (69 - 165 mm)
- JURA-Feinschaumtechnologie, wahlweise Milch oder Milchschaum
- aktive Bohnenüberwachung
- intelligentes Wassersystem (I.W.S.) – erkennt den Filter CLARIS Pro Smart+ automatisch
- integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm, automatische Milchspülung
- 2 elektr. verstellb. Präzisions-Keramikscheibenmahlwerke
- **GIGA Value Protection:** 45.000 Bezüge lang, inkl. zwei kostenlose Vor-Ort-Inspektionen nach 9 und 18 Monaten

B x T x H/mm:	320 x 497 x 565
Anschlusswert:	2,70 kW / 230 V
Farbe:	Aluminium schwarz
Artikel-Nr.:	15387



GIGA X3 – 1-Mühlen-Gerät der Oberklasse bis 150 Tassen/Tag

- 2 Latte macchiati, Cappuccini, Flat White
- 5,00 l Wassertank
- 1000 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel
- 32 individuell programmierbare Spezialitäten
- dank Puls-Extraktionsprozess zum perfekten Espresso
- Speed-Funktion – doppelt so schnelle Zubereitung von großen Spezialitäten
- Kännchen Kaffee in Espressoqualität
- 2 Heißwassertemperaturen für Teespezialitäten
- höhenverstellbarer Kombiauslauf (70 - 159 mm)
- höhenverstellbarer Heißwasserauslauf (69 - 165 mm)
- JURA-Feinschaumtechnologie, wahlweise Milch oder Milchschaum
- integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungs-programm, automatische Milchspülung
- elektr. verstellb. Präzisions-Keramikscheibenmahlwerk
- **GIGA Value Protection:** 45.000 Bezüge lang, inkl. zwei kostenlose Vor-Ort-Inspektionen nach 9 und 18 Monaten

B x T x H/mm:	370 x 497 x 565
Anschlusswert:	2,70 kW / 230 V
Farbe:	Aluminium
Artikel-Nr.:	15397



X8 Platin – 1-Mühlen-Gerät bis 80 Tassen/Tag

- 2 Latte macchiati, Cappuccini, Flat White
- 5,00 l Wassertank, abschließbar
- 500 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel, abschließbar, auf 1000 g erweiterbar
- 21 individuell programmierbare Spezialitäten
- dank Puls-Extraktionsprozess zum perfekten Espresso
- Kännchen Kaffee in Espressoqualität
- 2 Heißwassertemperaturen für Teespezialitäten
- höhenverstellbarer Kombiauslauf (65 - 153 mm)
- Professional Aroma Grinder
- intelligentes Wassersystem (I.W.S.) erkennt den Filter CLARIS Pro Smart+ automatisch
- integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungs-programm, automatische Milchsystemreinigung

B x T x H/mm:	373 x 461 x 470
Anschlusswert:	1,45 kW / 230 V
Farbe:	Platin
Artikel-Nr.:	15413



WE8 – 1-Mühlen-Gerät bis 30 Tassen/Tag

- Latte macchiato, Cappuccino, Flat White
- 3,00 l Wassertank
- 500 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel
- dank Puls-Extraktionsprozess zum perfekten Espresso
- 16 individuell programmierbare Spezialitäten
- höhenverstellbarer Kaffeeauslauf (65 - 111 mm) und Cappuccino-/Heißwasserauslauf (107 - 153 mm)
- Professional Aroma Grinder
- neue Feinschaumdüse, Connector System, wahlweise Milch oder Milchschaum
- integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungs-programm, automatische Milchspülung
- Intelligent Water System (I.W.S.) erkennt den Filter CLARIS Pro Smart+ automatisch

B x T x H/mm:	295 x 444 x 419
Anschlusswert:	1,45 kW / 230 V
Farbe:	Chrom
Artikel-Nr.:	15419

JURA-Hygiene – Alle JURA-Vollautomaten sind vom TÜV Rheinland zertifiziert.

Melitta® PROFESSIONAL



Cafina Life – Siebträger (2-gruppig)



AromaPerfect Brühgruppe, Vorbrühfunktion, mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahltasten pro Gruppe, ECO-Funktion (stand-by), Sensitive Brewing System, LC Display, Boiler Anti-Pics, GIDR Cafina Life 2 Aroma Perfect Barista Steam
› Stundenleistung*: individuell

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Cafina Life	710 x 570 x 510	3,10 - 3,80 kW / 230 - 400 V	26360

Cafina XT4 / XT5



› Vollautomaten für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten
› Tasse für Tasse frisch zubereitet
› mit 1 oder 2 Präzisionsmahlwerk(en), je nach Modell 1 oder 2 Instantbehälter, Heißwasserarmatur und Dampfarmatur (optional)
› telemetriefähig
› Tagesleistung XT4*: 180 Tassen / XT5*: 180 Tassen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Cafina XT4	300 x 580 x 715	2,17 - 3,04 kW / 230 V	39990
Cafina XT5	300 x 580 x 715	2,20 - 3,04 kW / 230 V	30655

Cafina XT7 / XT8



› Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen sowie kalten Milchschaum, TopFoam und andere Spezialitäten
› Tasse für Tasse frisch zubereitet
› mit 1 oder 2 Präzionsmahlwerk(en), je nach Modell 1 oder 2 Instantbehälter, Heißwasserarmatur und Dampfarmatur (optional)
› Tagesleistung XT7*: 250 Tassen / XT8*: 370 Tassen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Cafina XT7	300 x 580 x 715	max. 5,70 kW / 400 V	38431
Cafina XT8	350 x 580 x 765	max. 7,00 kW / 400 V	29936

Cafina XT180 / XT180 Therm



› Kaffeemaschinen-Serie für den kleinen und mittleren Bedarf
› veredelte Aluminium-Seitenwände (eloxiert und kugelgestrahlt)
› robustes Touchdisplay aus Polycarbonat
› mit und ohne Festwasseranschluss
› Stundenleistung*: 125 Tassen Kaffee

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
XT Coffee Carrier 2,0 l (Inhalt ca. 15 Tassen)	170 x 190 x 335	-	34656
Cafina XT180 GMC (ohne WA)	230 x 420 x 470	1,47 - 2,11 kW / 230 V	31625
Cafina XT180 GWC (mit WA)	230 x 420 x 470	1,47 - 2,11 kW / 230 V	31627
Cafina XT180 Therm GMC (ohne WA)	230 x 420 x 635	1,36 - 1,96 kW / 230 V	31629
Cafina XT180 Therm GWC (mit WA)	230 x 420 x 635	1,36 - 1,96 kW / 230 V	31631

*Tages-/Stundenleistung abhängig von Produkt und Gefäßgröße.



Kaffeemaschinen Serie M

Kennzeichnend für die M-Serie sind:
Korbfilterhalter mit Tropfschutz, Kannendetektor, Entkalkungsanzeige und Kaffeefertigsignal



Kaffeemaschine M 100 (ohne WA) und M 200 (mit WA)

Kaffeemaschine inkl. 2 Glaskannen 1,80 l und 2 selbstregulierenden Warmhalteplatten

B x T x H/mm (inkl. Glaskanne oben):	205 x 380 x 625
Anschlusswert:	2,25 kW / 230 V
Stundenleistung:	144 Tassen (18 l)
Artikel-Nr. M 100 (schwarz):	10502
Artikel-Nr. M 200 (schwarz):	10552



Kaffeemaschine M 102 (ohne WA) und M 202 (mit WA)

Kaffeemaschine inkl. 4 Glaskannen 1,80 l und 4 selbstregulierenden Warmhalteplatten, 2 Brühsysteme

B x T x H/mm (inkl. Glaskanne oben):	420 x 380 x 620
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Stundenleistung:	224 Tassen (28 l)
Artikel-Nr. M 102 (schwarz):	10512
Artikel-Nr. M 202 (schwarz) :	10562



Kaffeemaschine MT 100 (ohne WA) und MT 200 (mit WA)

Kaffeemaschine für die Brühung direkt in eine Pumpkanne 2,10 l, Lieferung ohne Pumpkanne

B x T x H/mm:	205 x 380 x 595
Anschlusswert:	2,10 kW / 230 V
Stundenleistung:	144 Tassen (18,00 l)
Artikel-Nr. MT 100 (schwarz):	10522
Artikel-Nr. MT 200 (schwarz):	10572
Artikel-Nr. Pumpkanne (Edelstahl):	10420
Artikel-Nr. Pumpkanne (schwarz):	1005840



Kaffeemaschine MT 202 W (mit WA)

Kaffeemaschine für die Brühung direkt in 2 Thermosbehälter, mit eingebautem Heißwasserkocher, Lieferung inkl. 2 Thermosbehältern 2,40 l

B x T x H/mm:	620 x 380 x 650
Anschlusswert:	6,30 kW / 400 V
Stundenleistung:	288 Tassen (36,00 l) Kaffee 168 Tassen (21,00 l) Heißwasser
Artikel-Nr. MT 202 W (schwarz):	10582



Kaffeemaschine MT 200 Wp (mit WA)

Kaffeemaschine für die Brühung direkt in eine Pumpkanne 2,10 l, mit eingebautem Heißwasserkocher, Lieferung ohne Pumpkanne (Art. 10420)

B x T x H/mm:	420 x 380 x 585
Anschlusswert:	3,20 kW / 230 V
Stundenleistung:	112 Tassen (14,00 l) Kaffee 128 Tassen (16,00 l) Heißwasser
Artikel-Nr. MT 200 Wp (schwarz):	10547
Artikel-Nr. Pumpkanne:	10420

Getränkebehälter



Zwischen der Zubereitung und dem Servieren von heißen oder kalten Getränken kann schon mal einige Zeit vergehen. Insbesondere dann, wenn es um große Mengen geht. Die konstant exakt richtige Temperatur der Getränke spielt eine wichtige Rolle, wenn Geschmack und Qualität erhalten bleiben sollen. Die Getränkebehälter sind ideal für den Einsatz, z.B. in Krankenhäusern, Kantinen, Sportvereinen und der Eventgastronomie. Behälter mit einem Fassungsvermögen von 4,00 bis 6,00 Litern sind mit einem Tragebügel ausgestattet, die übrigen Modelle mit Griff.

› ohne Schauglas
› transportierbar
› stapelbar
› schwappsicher durch Zwischendeckel
› mit Tragebügel

CE-Serie



Mit Heizelement und Klixon-Thermostat ausgestattet, das den Boden nicht berührt. Hierdurch wird ein Wasserbad-Effekt erzielt, der die richtige Temperatur des Getränks (ca. 85°C) für längere Zeit gewährleistet.

Bezeichnung:	Inhalt/l:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
CE 4	4,00	0,16 kW / 230 V	50050
CE 6	6,00	0,16 kW / 230 V	50051
CE 10	10,00	0,16 kW / 230 V	50053
CE 20	20,00	0,38 kW / 230 V	50056

CI-Serie



Sowohl für heiße als auch kalte Getränke geeignet. Die Polyurethan-Isolierung sorgt dafür, dass die Temperatur des Getränks für sehr lange Zeit konstant bleibt.

Bezeichnung:	Inhalt/l:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
CI 4	4,00	-	50038
CI 6	6,00	-	50039
CI 10	10,00	-	50041
CI 20	20,00	-	50044

Heißwasserbereiter

ANIMO

› mit Schauglas
› regelbares Thermostat
› Trockengehschutz
› Stundenleistung 30,00 Liter
› No-Drip-Hahn



Bezeichnung:	Inhalt/l:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
WKT-D 5n HA*	5,00	3,20 kW / 230 V	30040
WKT-D 10n HA*	10,00	3,20 kW / 230 V	30045
WKT-D 20n HA*	20,00	3,20 kW / 230 V	30050
WKT-D 5n VA**	5,00	3,20 kW / 230 V	30055
WKT-D 10n VA**	10,00	3,20 kW / 230 V	30060
WKT-D 20n VA**	20,00	3,20 kW / 230 V	30065

Getränkewärmer

› professioneller Getränkewärmer (auf Bain-Marie-System), z.B. für Glühwein
› aus Edelstahl
› regelbares Thermostat
› Trockengehschutz
› No-Drip-Hahn



Bezeichnung:	Inhalt/l:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
MWR 5n	5,00	3,20 kW / 230 V	50110
MWR 10n	10,00	3,20 kW / 230 V	50115
MWR 20n	20,00	3,20 kW / 230 V	50120

*HA = ohne Wasseranschluss / **VA = mit Wasseranschluss



ComBi Line – Kaffeemaschine (mit WA)

Brühanlage mit transportierbaren Behältern CNe (beheizt). Behälter doppelwandig mit LED Beleuchtung. Über digitales Display erscheint der aktuelle Brühvorgangstatus. Entkalkungsprogramm wird Bild für Bild im Display präsentiert. **Eigenes Logo über SD-Karte** zu programmieren. Auch lieferbar mit No-Drip-Hahn für Heißwasser an der Vorderseite der Brühsäule (W-Modelle).

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
CB 2 x 5	815 x 470 x 700	3,20 kW / 230 V	1005390
CB 2 x 10	980 x 470 x 790	6,30 kW / 400 V	1005398
CB 2 x 20	1095 x 500 x 895	9,30 kW / 400 V	1005406
CB 2 x 5 W	815 x 470 x 700	3,50 kW / 230 V	1005394
CB 2 x 10 W	980 x 470 x 790	6,30 kW / 400 V	1005402
CB 2 x 20 W	1095 x 500 x 895	9,30 kW / 400 V	1005410



OptiVend* – Heißgetränkeautomat für lösliche Produkte und Tee (mit WA)

Heißgetränkeautomat für frischen, heißen Kaffee und Getränkespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee. Für die Befüllung von Tassen, Bechern und Thermokannen. Einfach in Bedienung und Reinigung. Automat entspricht Energieklasse A+. 12 Wahltasten für diverse Spezialitäten. Ausführung lieferbar mit einem (11 TS), drei (32 TS) oder vier (42 TS) Produktbehältern. Getrennte Heißwasserzapfstelle.

› Stundenleistung: ca. 360 Tassen (120 ml)

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Modelle:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OptiVend 32 S	248 x 501 x 569	3	230 V	1003740
OptiVend 32 NG	409 x 521 x 569	6	230 V	1003742
OptiVend 32 TS	248 x 501 x 686	8	230 V	1003758



OptiBean – Heißgetränkeautomat für Espresso und Tee (mit WA)

Heißgetränkeautomat für Espresso-Varianten und frisch gemahlenen Kaffee. Das italienische Brüh-System bereitet auf Knopfdruck (mit Stärkekontrolle) hervorragenden Espresso auf traditionelle Weise, einschließlich Cappuccino, Café Latte und Latte Macchiato oder Instantgetränke (auf Pulverbasis) wie Milch oder Kakao. Die separate Heißwasserzapfstelle sorgt dafür, dass Ihr Tee immer so schmeckt, wie er schmecken soll. 12 programmierbare Getränketasten. Energieklasse A+. Das neue Mixersystem sorgt für ein optimales Ergebnis Ihrer Toppingprodukte. Das geschlossene Mixersystem benötigt weniger Aufwand in der Reinigung.

› Stundenleistung: ca. 120 Tassen (120 ml)
› Ausführung: schwarz (in weiß und Edelstahl auf Anfrage)

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Inhalt Espresso:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OptiBean 2 Touch	409 x 565 x 792	6,50 - 9,50 g	2,30 kW / 230 V	1004904
OptiBean 3 Touch	409 x 565 x 792	6,50 - 9,50 g	2,30 kW / 230 V	1004906
OptiBean 2 XL Touch	409 x 565 x 792	9,50 - 13,40 g	2,30 kW / 230 V	1004905
OptiBean 3 XL Touch	409 x 565 x 792	9,50 - 13,40 g	2,30 kW / 230 V	1004907



OptiFresh – Heißgetränkeautomat für Filterkaffee und Tee (mit WA)

Der OptiFresh ist über ein Touch Display einfach zu bedienen durch „Swipe" Modus oder über die Ikon (Direkt Wahl). Durch die einfache Bedienung kann die Maschine überall aufgestellt werden. Brühen Sie frischen Filterkaffee, Cappuccino oder Tee in wenigen Sekunden, mit einem Tipp auf das Display. **Den OptiFresh gibt es auch mit Kaffeemühle:** der OptiFresh Bean. Er mahlt die Bohnen und brüht im Nu leckeren Kaffee. Sie haben die Wahl. Energieklasse A+ / 24 programmierbare Getränke.

› Ausführung: schwarz (in weiß und Edelstahl auf Anfrage)

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Inhalt:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OptiFresh 1 Touch	409 x 575 x 773	1 Behälter (5,10 l)	2,30 kW / 230 V	1006003
OptiFresh 3 Touch	409 x 575 x 773	1 Behälter (5,10 l) 2 Behälter (2,30 l)	2,30 kW / 230 V	1006005
OptiFresh Bean 1 Touch	409 x 575 x 864	1 Behälter (5,10 l)	2,30 kW / 230 V	1006007
OptiFresh Bean 3 Touch	409 x 575 x 864	1 Behälter (5,10 l) 2 Behälter (2,30 l)	2,30 kW / 230 V	1006009

*Kombinierbar mit diversen Bezahlsystemen (MDB).

OptiMe – Top Leistung mit vollem Geschmack (mit WA)

Espresso, Café Crème oder Cappuccino mit frischer Milch? Auf Knopfdruck gemahlener Kaffee, verpackt in einem individuellen Design. Die Maschine ist kompakt und kann überall stehen: im Büro, Hotel, Restaurant oder an einem Standort mit Selbstbedienung.

Kompakt
Mit einer empfohlenen, täglichen Produktion von 40 bis zu 125 Tassen pro Tag. Der OptiMe passt in jede Umgebung und lässt sich ganz einfach um folgende Komponenten erweitern: ein Modul für Frischmilch mit Milchkühler, Tassenwärmer, Zahlungssystem, Telemetrie-Anschluss, sowie weitere Optionen und Zubehör.

Persönlich
Gestalten Sie Ihren OptiMe, damit er zu Ihrem individuellen Stil passt:
Kompaktes 360° Design, OptiLight LED-Beleuchtung (in allen Farben), umfangreiche Optionen für (Werbe-) Botschaften auf dem Bildschirm – auch während des Brühvorgangs.

Leistung
Der OptiMe wurde mit der gleichen Vorgehensweise und denselben Eigenschaften wie die OptiBean entwickelt. Das italienische Brühsystem zaubert mit genau dem richtigen Druck einen köstlichen Espresso auf traditionelle Art. Mögen Sie richtig starken Espresso oder doch lieber einen etwas milderen Kaffee? Hier bekommen Sie Ihren Lieblingskaffee auf Knopfdruck. Echter Kaffee, frisch gemahlen, benutzerfreundlich und für minimalen Wartungsaufwand entwickelt, nachhaltig und zuverlässig, sogar bei intensiver Nutzung.



Diese und weitere Kaffeemaschinen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Technische Daten:	
Brühzeit, Tasse (120 ml)/sek.:	25 - 30
Display:	7" Touchscreen
verstellbare Tassenablage/mm:	50 - 105
max. Zapfhöhe/mm:	165
Wasseranschluss:	3/4" kalt
Inhalt Wasserbehälter/l:	3 (± 70 Tassen)
isolierter Edelstahl-Boiler (0,5 l) mit 1,80 kW-Element und Trockenkochschutz	



Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OptiMe 12	380 x 515 x 600	2,20 kW / 230 V	1007042
OptiMe 22	380 x 515 x 600	2,20 kW / 230 V	1007045

Stylen Sie Ihre Maschine – Konfigurationsmöglichkeiten:

1. **Maschinentyp:** der OptiMe ist auch mit 2 Bohnen-Behältern (2 Mühlen) erhältlich.
   Wählen Sie die Kaffeebohnen aus, die Ihnen am besten schmecken.
2. **Erweiterung:**
   Milchkühler: es können viele verschiedene Getränke auf Espresso-Basis mit frischer Milch zubereitet werden
   Tassenwärmer: wärmen Sie Ihre Tassen für den besten Geschmack vor
3. **Vorderseite Farbe:** wählen Sie zwischen den Frontfarben schwarz oder weiß
4. **Seiten- und Rückwände:** schwarz, weiß, braun, rot, Pinie, Eiche gewaschen, Eiche dunkel
5. **Deco Panel:** wählen Sie zwischen Abstrakt, Spiegel oder Sand



Zubehör:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
OptiMe Milchkühler, abschließbar, mit Milchanschluss, Milchank 4,00 l	230 x 420 x 455	1007180
OptiMe Tassenwärmer, mit 3 Edelstahlfächern, Kapazität: 60 Kaffeetassen / 144 Espressotassen	230 x 420 x 455	1007186
OptiMe Becherspender, mit 3 Edelstahlspendern, justierbar auf Bechergröße ø 66 - 90 mm, ca. 3 x 50 Becher	143 x 417 x 532	1007548
OptiMe Wasserbehälter, 8,20 l (5,20 l gefiltertes Wasser)	230 x 420 x 455	1008149
OptiMe Zahlungssysteme (verschiedene Systeme)	143 x 417 x 532	auf Anfrage



Optionen:	
Frischmilch-Modul, OptiMe vorbereitet für die Ausgabe von Getränken mit frischer Milch	1007181
XL-Brüheinheit (9,50 - 13,40 g)	1004798
Bohnenbehälter Erweiterungssatz, 2 x 400 g / 55 Tassen	1007546
Americano Bypass, vorbereitet für die Ausgabe von Americano und Long Black	1007192



Kaffeemaschinen



Isolierkanne Furento

Hochleistungspumpkanne mit Edelstahlaußenmantel, Metallpumphebel, Glasvakuuminnenzylinder und Drehteller.

H x ø/mm:	378 x 164
Inhalt/l:	2,20
Artikel-Nr.:	7.171.330.101



TH – Filterkaffeemaschine

Zubereitung in der Isolierkanne Furento, ausgestattet mit Edelstahlfilterpfanne, Wassereingussöffnung an der Vorderseite, patentierter Entkalkungsanzeige uvm., ohne Isolierkanne

B x T x H/mm:	235 x 406 x 545
Wasseranschluss:	nein
Stoßvorrat:	2,20 l / 17 Tassen
Stundenleistung:	ca. 19,00 l / 152 Tassen
Brühzeit / Wassermenge:	ca. 7 min. / 2,20 l
Anschlusswert:	2,31 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	8.010.040.31002

BRAVILOR BONAMAT



RLX 55 – Büfettgerät

Filterkaffeemaschine mit 2 Brühbehältern à 2,00 Liter. Ausgestattet mit Schauglas und No-Drip-Hahn sowie manuellem Umwälzmechanismus, patentierter Entkalkungsanzeige, u.v.m.

B x T x H/mm:	475 x 509 x 611
Wasseranschluss:	ja
Stoßvorrat:	2 x 2,00 l / 32 Tassen
Stundenleistung:	ca. 26,00 l / 210 Tassen
Brühzeit / Wassermenge:	ca. 7 min. / 2 x 2,00 l
Anschlusswert:	4,13 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8.133.501.310



Mondo – Rundfilter- und Frischbrühgerät

Kaffee- und Teebrühmaschine mit Entkalkungsanzeige, akustischem Signal bei Brühende, LED Anzeige für „Gerät bereits befüllt", Wassereingussöffnung an der Vorderseite, CNS-Durchlauferhitzer und Trockengehschutz, inkl. Glaskannen und Edelstahlfilterpfanne

B x T x H/mm:	195 x 406 x 446
Wasseranschluss:	nein
Stoßvorrat:	2 Kannen / 24 Tassen
Stundenleistung:	ca. 18,00 l / 144 Tassen
Brühzeit / Wassermenge:	ca. 5 min. / 1,70 l
Anschlusswert:	2,14 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	8.010.020.31002



Sego L – Vollautomat

Kompakter Vollautomat. Espressomaschine bereitet Kaffeespezialitäten aus frischgemahlenen Kaffeebohnen, Instantzutaten und/oder frischer Milch zu (mit integriertem Milchdampfsystem). Für Aufstellorte mit Wasseranschluss. Ausgestattet mit Touchscreen für 30 Getränkesorten, einzelnem Dosierauslauf, Mahlwerk mit Mahlscheiben aus Edelstahl und wartungsfreundlichem CIRCO-Brühsystem. Einfache und schnelle Inbetriebnahme. Inklusive Wasserfilter Starterset: Purity Filterkopfset, Wasserfilter Purity C50 Quell ST sowie Anschlussschläuche. Patentiertes Milchreingungssystem. Kein Tausch/Ausbau von Komponenten notwendig. Mit optionalem Milchkühler.

B x T x H/mm:	325 x 535 x 590
Wasseranschluss:	ja
Zapfhöhe/mm:	105 - 135
Anschlusswert:	2,19 kW / 230 V
Artikel-Nr. Sego 12,00 l:	8.036.050.31001
Artikel-Nr. Sego 11,00 l:	8.036.070.31001



Sprso – Vollautomat

Dieser Vollautomat serviert einen perfekt zubereiteten Espresso, Caffè Crema und Caffè Americano im Single-Cup-Format. Mit dem optionalen Milchkühler lassen sich außerdem herrlich wohlschmeckende Cappuccino- und Caffè Latte-Spezialitäten genießen. Die Sprso eignet sich perfekt für Sitzungssäle, Wartezimmer, Beauty Salons, kleinere Büros oder den Einzelhandel.

B x T x H/mm:	215 x 440 x 420
Wasseranschluss:	nein
Zapfhöhe/mm:	80 - 115
Anschlusswert:	1,97 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	8.038.010.31002



B-Serie – Filterkaffeemaschinen

Zur Brühung in 2 mobile Vorratsbehälter. Ausgestattet mit Behälter- und Brühkopfsignalisierung. Ebenso integriert Zeitschaltuhr, Entkalkungsanzeige und -programm, uvm.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
B 5	635 x 440 x 799	3,13 kW / 400 V	4.100.101.110
B 10	955 x 512 x 840	6,18 kW / 400 V	4.210.001.110
B 20	1173 x 600 x 94	9,24 kW / 400 V	4.320.501.110
B 40	1305 x 652 x 1101	15,12 kW / 400 V	4.428.801.110



B-HW-Serie – Filterkaffeemaschinen

Zur Brühung in 2 mobile Vorratsbehälter. Optional mit integriertem Heißwassergerät. Ausgestattet mit Behälter- und Brühkopfsignalisierung. Ebenso integriert Zeitschaltuhr, Entkalkungsanzeige und -programm, uvm.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
B 5 HW	790 x 570 x 799	5,33 kW / 400 V	4.102.601.110
B 10 HW	989 x 570 x 840	8,38 kW / 400 V	4.213.101.110
B 20 HW	1173 x 600 x 947	11,44 kW / 400 V	4.323.001.110



Speiseeis-/Sahnemaschinen

Eismaschine Portobello – die kleinste Eisdiele der Welt

Die Begeisterung einer ausgewachsenen Eisdiele in einer einzigen Maschine. Mit der Portobello Eismaschine servieren Sie auf Knopfdruck Italian Gelato, Vegan Sorbet und Frozen Yogurt. Einfach Sorte wählen, Eiskapsel in die Schublade geben, Knopf drücken – in 7 Sekunden servierfertig. Glutenfrei, palmölfrei und in veganen Sorten erhältlich.

Die Installation ist kinderleicht und geht ganz ohne Monteur. Einfach die Maschine an eine 230 V-Steckdose anschließen und sofort loslegen. Die Reinigung dauert nur 5 Minuten und die Eiskapseln sind 100% recycelbar.

Die Portobello Maschine ist als HALO oder OLED Edition verfügbar und kommt gleich mit dem passenden Freezer, der die Eiscreme bei einer perfekten Temperatur von -14°C kühlt.

› HALO: mechanische Entfernung der Kapsel nach der Eisportionierung
› OLED: automatischer Kapselabwurf in Abfallbehälter (ca. 12 Kapseln) durch Auf- und Zuschieben des Schubs

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Portobello HALO	320 x 382 x 720	10016
Portobello OLED	320 x 382 x 720	10017
Freezer	595 x 642 x 830	10000

Zubehör:	Beschreibung:	Artikel-Nr.:
Rückwand-Modul*	zum Platzieren der Portobello Maschine auf dem Freezer	10019
Infinity Box	integrierter Kapselabwurf für 150 Eiskapseln (nur kompatibel mit OLED Portobello)	10018
Rollwagen mit Stoppfunktion	machen Sie Ihre Eisdiele mobil	10012



Mango Vegan Sorbet
79 kcal**

Strawberry Vegan Sorbet
85 kcal**

Natural Frozen Yogurt
109 kcal**

Vanilla Gelato
131 kcal**

Salted Caramel Gelato
118 kcal**

Chocolate Gelato
129 kcal**

Vaihinger



SANOMAT-Cremaldi-Grande-Vario

Steckerfertige Sahnemaschine. Der Sanomat-Cremaldi-Grande-Vario verfügt über eine Hand- und Autoportionierung und ist einfach in der Bedienung. Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren (kein Auseinanderbau). Ein- und Ausschalter. DIN 10507 Zertifizierung.

B x T x H/mm:	318 x 405 x 497
Füllmenge/l:	6,00
Verarbeitung/h:	bis zu 80,00 l flüssige Sahne
Gewicht/kg:	36,50
Anschlusswert:	230 V
Artikel-Nr.:	C-UG-002

KRONEN



Speiseeismaschine G5 und G10

Für Speiseeis, Sorbet und Granité. Große Kältemaschine für maximale Leistung. Granitéschalter. Beckenauslaufhahn für die Reinigung. Nur bei Modell G10: Funktion der Temperatur-Konservierung, damit das Produkt bei der richtigen Temperatur gehalten wird, falls Sie es nicht sofort herausnehmen.

Bezeichnung:	G5	G10
B x T x H/mm:	430 x 470 x 320	480 x 490 x 340
Füllmenge/l:	1,70	2,50
Verarbeitung/h:	ca. 5,00 l	ca. 10,00 l
Anschlusswert:	0,70 kW / 230 V	1,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	45240	45239



Sorbetmaschine STELLA

Komplett aus Edelstahl, rostfrei. Für kleine und mittlere Betriebe, in denen hauptsächlich Sorbets hergestellt werden. Zubereitungszeit für Sorbets bei kalter Eingabe ca. 20 min., Milchspeiseeis bei kalter Eingabe ca. 40 min. Getriebe und Kühlung lassen sich getrennt schalten. Rührspachtel aus Edelstahl. Eingebautes Zeitschaltwerk. Kältmittel: R134a

B x T x H/mm:	510 x 350 x 310
Füllmenge/l:	1,25
Kompressor:	0,18 kW
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	7100

*inkl. Eismenü und Becher- und Löffelhalter / **Kalorien pro 100 ml. Eine Portion enthält 160 ml.

Saftmaschinen

Saftzentrifuge für Obst- und Gemüsesäfte mit einem Einfüllschacht KE 5500

› Entsafter ganz in Edelstahl
› bringt 20 - 30% mehr Ausbeute als herkömmliche Geräte
› leiser starker Motor für große Mengen
› ausgewuchteter großer Schleuderkorb sorgt für ruhigen Lauf, hohe Ausbeute und daher ist der Trester sehr trocken

B x T x H/mm:	275 x 472 x 610
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Geschwindigkeit:	5500 U/min.
Artikel-Nr.:	45800



Saftsack Citrocasa 8000

› 40 Orangen pro Minute und Vorratskorb für 150 Orangen

B x T x H/mm:	715 x 720 x 1020
Anschlusswert:	0,37 kW / 230 V
Orangen/min.:	40 (ca. 2,70 l Saft)
Artikel-Nr. mit Safttank:	8000208
B x T x H/mm:	690 x 670 x 1020
Artikel-Nr. mit Zapfhahn:	9000208
B x T x H/mm:	690 x 670 x 1020
Artikel-Nr. mit Zapfhahn und Fruchtfleischtransportband:	9000205

Unterbau zur Serie 8000 Advance, fahrbar

B x T x H/mm:	675 x 730 x 785
Artikel-Nr.:	70000A



Saftsack Citrocasa Fantastic Advance Serie

› unübertroffen in Sachen Leistung und Bedienkomfort, extrem schnelles Pressen (2,00 l/min.)
› Reinigungsaufwand (90% Zeitersparnis gegenüber vergleichbaren Modellen), einfache Zerlegung
› Platzbedarf (40% geringer als vergleichbare Modelle), Zählwerk mit großem Display
› hohe Saftqualität durch das SCS Up & Down Schneidesystem, automatische Auslösung des Pressvorgangs

Fantastic M Tischgerät

Bezeichnung:	**Fantastic M/AS Advance**	**Fantastic M/SB Advance**
B x T x H/mm:	380 x 555 x 650 (780 mit Rohr)	380 x 555 x 650 (780 mit Rohr)
Anschlusswert:	0,20 kW / 230 V	0,20 kW / 230 V
Orangen/min:	30 (ca. 2,00 l Saft)	30 (ca. 2,00 l Saft)
Vorratsspeicher:	ca. 4 Früchte	ca. 4 Früchte
Bemerkung:	automatischer Start bei Fruchtzuführung	Start bei Betätigung des Zapfhahns
Artikel-Nr.:	6000008	6050008



Fantastic F Standgerät

› schnell und platzsparend, ideal für Standorte mit hohem Qualitätsanspruch und Sinn für Ästhetik

Bezeichnung:	**Fantastic F/D Advance**	**Fantastic F/SB Advance**
B x T x H/mm:	500 x 655 x 945	500 x 655 x 945
Anschlusswert:	0,20 kW / 230 V	0,20 kW / 230 V
Orangen/min:	30 (ca. 2,00 l Saft)	30 (ca. 2,00 l Saft)
Vorratsspeicherkorb:	ca. 17,00 kg Früchte	ca. 17,00 kg Früchte
Bemerkung:	Pressmenge kann eingestellt werden	Start bei Betätigung des Zapfhahns
Artikel-Nr.:	4000008	4050008

Unterbau für Fantastic F/D, fahrbar

B x T x H/mm:	600 x 490 x 790
Artikel-Nr.:	70550



robot coupe®

Saftmaschinen



J80, J80 buffet und J100 – Automatik ohne Verwendung eines Stopfers

› patentierter automatischer Einfüllschacht (ø 79 mm) für ununterbrochenes Entsaften
› Zentrifuge mit Reibplatte und Edelstahlsieb für optimalen Ertrag
› Verarbeitungsmenge: bis zu 160,00 l/h
› Tresterauswurf J80 und J80 buffet: 6,50 l Behälter, J100: 7,20 l Behälter
› Drehzahl: 3000 U/min.
› alle abnehmbaren Teile spülmaschinenfest







Bezeichnung:	J80	J80 buffet	J100
B x T x H/mm:	235 x 535 x 500	235 x 538 x 596	260 x 565 x 595
Nettogewicht/kg:	10,90	14,00	11,00
Anschlusswert:	0,70 kW / 230 V	1,00 kW / 230 V	0,70 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	56000B	56100B	56200B

ROTOR



Vitamat Inox

Die Hochleistungs-Frischsaftzentrifuge ROTOR Vitamat Inox besticht durch Robustheit, einfache Bedienung, hohe Saftausbeute und höchste Produktivität. Dank konsequenter Edelstahlbauweise erfüllt diese Maschine alle hygienischen und lebensmittelrechtlichen Normen. Der Schleuderkorb weist weder Kunststoff noch Magnetmaterial auf und ist daher absolut lebensmittelgeeignet. Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile können unendlich oft in der Spülmaschine gereinigt werden. Der von ROTOR selbst produzierte Hochleistungs-Spezialmotor verleiht der Maschine auch unter Last wesentlich höhere Drehzahlen als bei anderen gewerblichen Zentrifugen üblich und ermöglicht auch die kontinuierliche Verarbeitung größerer Mengen. Mit seinen 2 unterschiedlichen Drehzahlen ist er ideal für die Verarbeitung weicher als auch harter Früchte sowie unterschiedlicher Obst- und Gemüsesorten geeignet. Dank der durchdachten Geometrie hat der Vitamat Inox eine deutlich geringere Neigung zum Verstopfen und kann in Verbindung mit seiner 80 mm großen Einfüllöffnung auch Äpfel sehr gut entsaften. Der extra große Tresterbehälter fasst 12,00 Liter und ermöglicht somit auch die kontinuierliche Verarbeitung größerer Mengen.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Vitamat Inox	272 x 472 x 610	16,50	0,90 kW / 230 V Dauerbetrieb Spitze ca. 1,60 kW / 5500 - 5600 U/min.	1210.012



Sanamat Inox

Kompakte Frischsaftzentrifuge mit großer runder Einfüllöffnung (80 mm) und automatischem Tresterauswurf. Hochglanzpoliertes Motorgehäuse, Saftauffangschale sowie Deckel und Schleuderkorb mit Spezial-Reißscheibe – alles aus Edelstahl – machen den Unterschied und garantieren echten Mehrwert. Der einfach demontierbare Spezial-Schleuderkorb in Verbindung mit der elektronisch geregelten Drehzahlstabilisierung auf 5500 und 7000 U/min. (Stufe II) garantiert bei allen verarbeitbaren Früchten und Gemüsesorten die maximalste Saftausbeute, die zwischen 9 und 15% höher ist als bei vergleichbaren Wettbewerbsmaschinen. Es werden je nach Obst- und Gemüseart bis ca. 100 Liter pro Stunde erreicht was einem Durchsatz von bis zu 100 kg entspricht. Ausgusshöhe 150 mm.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Sanamat Inox	200 x 385 x 480	7,50	0,60 kW / 230 V Dauerbetrieb Spitze ca. 1,10 kW	1216.002



Zitruspresse Santos Nr. 11 / 11 C

Gehäusesockel aus Aluminium, abnehmbare Saftschale aus bruchfestem Polycarbonat. 3 Presskegel für unterschiedliche Fruchtgrößen (Zitronen, Orangen, Grapefruits).

Asynchronmotor:	1500 U/min.
Anschlusswert:	0,13 kW / 230 V
Ausgusshöhe/mm:	125
Artikel-Nr. Aluminium/grau/gelb:	S11G
Artikel-Nr. Aluminium verchromt:	S11C



Zitruspresse Santos Nr. 10 / 10 C

Gehäusesockel und -oberteil aus Aluminium, Körper, Saftschale, Schleuderkorb und Presskegel aus Edelstahl. Leichte Handhabung durch Druckhebel.

Asynchronmotor:	1500 U/min.
Anschlusswert:	0,23 kW / 230 V
Ausgusshöhe/mm:	135
Artikel-Nr. Aluminium/grau lackiert:	S10
Artikel-Nr. Aluminium verchromt:	S10C





Cold Press Slow Juicer Nr. 65

Für Obst und Gemüse. Langsame Extraktion des Saftes bewahrt Nährstoffe, Enzyme, Vitamine und Mineralien. Perfekt, um Detox-Säfte herzustellen, ideal auch für grüne Säfte mit Grünkohl, Spinat, Sellerie. 60,00 l Saft/h.

Drehzahl:	5 - 80 U/min.
Anschlusswert:	0,65 kW / 230 V
Ausgusshöhe/mm:	210
Artikel-Nr.:	S65



Zentrifuge Nr. 68

Zentrifuge mit Schnellverschluss und Spezialbehälter für Fruchtfleisch, mit Ezy-clean System ausgestattet (ohne Werkzeug komplett zerlegen), extra großer Befüllungsschacht (ø 79 mm), 140,00 l Saft/h.

Asynchronmotor:	3000 U/min.
Anschlusswert:	1,30 kW / 230 V
Ausgusshöhe/mm:	220
Artikel-Nr.:	S68



Saftpresse mit Druckhebel Nr. 70

Gehäusesockel- und oberteil aus Aluminium, Körper, Saftschale und Schleuderkorb aus Edelstahl. Saftschale, Schleuderkorb, Presskegel spülmaschinenfest. Spiralförmiger Presskegel, patentierte Sicherheitsabschaltung.

Asynchronmotor:	1500 U/min.
Anschlusswert:	0,28 kW / 230 V
Ausgusshöhe/mm:	220
Artikel-Nr. (grau lackiert):	S70

Hamilton Beach Handfruchtpresse HB 932

- ideal für Orangen, Zitronen, Limetten, Grapefruits geeignet
- stabiler Bedienarm aus Metall / Kunststoff
- schwenkbarer Saftbehälter
- säureresistente Oberflächen
- Sieb und Kegel aus Edelstahl, abnehmbar
- Trichter und Gehäuse aus robustem Kunststoff
- sichere Standfüße
- schwere Ausführung
- mit verwindungsfreier Sechskantzahnstange
- einfache Handhabung und Reinigung

B x T x H/mm:	179 x 229 x 495
Gewicht/kg:	5,40
Artikel-Nr.:	HB 932





Mixer



Vitamix XL

Große Füllmenge, zur Speisen- und Getränkezubereitung
› Fassungsvermögen von 5,60 l ermöglicht Zubereitung von bis zu 24 Portionen je 240 ml auf einmal
› variable Drehzahlregulierung und Pulse-Funktionsschalter
› leistungsstarker Motor 4,2 PS Spitzenleistung
› verschließbare Öffnung im Deckel
› volle Kontrolle des Mixguts dank Einsatz eines Stößels durch das Deckelloch
› Interlock verhindert das Arbeiten bei geöffnetem Deckel
› inkl. 2 Behältern (5,60 und 2,00 l), Messereinheit und Deckel, Handstößel

B x T x H/mm:	216 x 483 x 459
Gewicht/kg:	22,70
Anschlusswert:	1,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	10185



Vita-Prep 3

Zuverlässiger Küchenprofi
› optimale Leistung beim Pürieren, Mahlen, Zerkleinern und Blenden
› variable Geschwindigkeit
› leistungsstarker Motor 3,0 PS Spitzenleistung
› hochentwickelter Lüfter
› verschließbare Öffnung im Deckel, Handstößel nutzbar
› Container wahlweise auch mit einem Dry-Blade zum Zubereiten von Mehl und trockenen Gewürzen
› inkl. 2,00 l Behälter, Messereinheit und Deckel, Handstößel

B x T x H/mm:	203 x 229 x 514
Gewicht/kg:	6,80
Anschlusswert:	12,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	058627-AFBB





The Quiet One

Schallgeschützter Hochleistungsblender
› bis zu 4 x leiser als andere Blender
› LCD-Anzeige, 6 Programmtasten
› 34 optimierte Programme für einheitliche Mixergebnisse, individuell programmierbar
› Speed- und Pulse-Funktionstasten, Abschaltautomatik
› Schallschutzgehäuse mit optimiertem twist lock, Schwingungsdämpfungstechnologie, einfache Reinigung, keine Verschraubung
› luftgekühlter Motor mit 3,0 PS Spitzenleistung
› inkl. 1,40 l-Advance-Behälter, Advance-Messereinheit

B x T x H/mm:	216 x 272 x 457
Gewicht/kg:	12,70
Anschlusswert:	15,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	058674-BFBB



Rinse-o-matic

Für die effektive Reinigung von Mixer-Behältern in der Spüle
› reinigt Mixer-Behälter mit bis zu 2,00 l Inhalt
› kraftvoller Strahl entfernt auch hartnäckige Rückstände
› schnelle und einfache Installation an jedem Wasserhahn
› minimaler Kraftaufwand beim Bedienen
› angewinkelte Sprühdüsen erreichen Ecken und Messer der Behälter
› große Saugnäpfe für stabilen Stand im Spülbecken
› langlebige Konstruktion aus ABS-Kunststoff
› inkl. 1 extra Sprühkopf-Einheit, 760 mm Schlauch-Einheit, Y-Verbinder, Adapter für Wasserhahn

B x T x H/mm:	140 x 140 x 345
Gewicht/kg:	1,00
Anschlusswert:	-
Artikel-Nr.:	1446

GK950 Touch or Turn

Die Bedienung des GK950 erfolgt entweder wie gewohnt über den Drehknopf oder per Touchscreen. Mit dem Drehknopf wird der Mixer gestartet und auf die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt. Das Touch-Display ermöglicht die Auswahl verschiedener Programme, zudem die Pulsfunktion sowie die Einstellung des Timers. Des Weiteren werden die Laufzeit und die Geschwindigkeit angezeigt. Die 2,00- und 4,00 Liter-Mixaufsätze besitzen jeweils einen austauschbaren Messerkopf und lassen sich für die Reinigung schnell demontieren.

› Touchdisplay- oder Drehknopfbedienung
› Timerfunktionen
› Intervallprogramme
› Pulsfunktion
› Mixaufsatzerkennung

Bezeichnung:	ø x H/mm:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
Motorblock GK950	191 x 517	5,80	1227.002
2,00 l-Mixaufsatz Polycarbonat High Power	234 x 280	0,75	1123.064
2,00 l-Mixaufsatz Inox High Power	225 x 280	0,95	1123.044
4,00 l-Mixaufsatz Polycarbonat High Power	288 x 300	1,45	1123.074
4,00 l-Mixaufsatz Inox High Power	282 x 300	1,90	1123.084





Gastronom GK900 + GK600

Das runde hochglanzverchromte Gehäuse zur leisen und angenehmen Geräuschkulisse im Betrieb bei. Spezialmotoren aus eigener Fertigung ermöglichen Spitzenleistungen von 1,60 kW (GK 900) bzw. 1,10 kW (GK 600) und Wellendrehzahlen bis zu 30000 U/min. Selbstverständlich entspricht die Schutzvorrichtung der mit stufenloser Drehzahlregelung und Sanftstart ausgestatteten Mixer der EG-Maschinen-Richtlinie.

› Mixaufsatz mit Universal Messerkopf High Power für Küche, Bar und Crushed Ice
› 4 weitere Messerköpfe für unterschiedliche Einsatzbereiche verfügbar
› einfache, mühelose und hygienische Reinigung der Mixaufsätze dank leichter Demontage
› ruck- und schlagfreies Arbeiten
› verschleißfester und vibrationsfreier Direktantrieb

Bezeichnung:	ø x H/mm:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
Motorblock GK900	191 x 517	5,10	1127.002
Motorblock GK600	191 x 495	5,10	1127.052
2,00 l-Mixaufsatz Polycarbonat High Power	234 x 280	0,70	1123.064
2,00 l-Mixaufsatz Inox High Power	225 x 280	1,40	1123.044
4,00 l-Mixaufsatz Polycarbonat kpl.*	288 x 300	0,90	1123.074
4,00 l-Mixaufsatz Edelstahl kpl.*	282 x 300	1,90	1123.084



GK900 GK600

Bar Blender RBB Pro

Formschöner Mixer mit Sanftstart, speziell zum Mixen von Cocktails, zum problemlosen Crushen von Eiswürfeln in wenigen Sekunden. Besonders geeignet zur Herstellung von Frozen Drinks, Smoothies und Cocktails mit einer 3-stufigen Drehzahlsteuerung von 4000 U/min. bis zur max. Motordrehzahl von 30.000 U/min. Durch sein edles Design in Verbindung mit der High-Tech-Ausstattung sowie der Sicherheitsschaltung verkörpert er die Premiumkategorie in diesem Segment. 1,00 kW / 230 V Spitzenleistung bzw. 0,55 kW Dauerleistung, elektronische Sicherheitsschaltung (UVV), auch kombinierbar mit den Messerköpfen „High Power 6“, „Spezial Labor“ und „Schlagscheibe“.

Bezeichnung:	ø x H/mm:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
Bar Blender RBB Pro	190 x 493	4,50	1125.222
2-l-Mixaufsatz Polycarbonat High Power	234 x 280	0,75	1123.064
2-l-Mixaufsatz Inox High Power	225 x 280	0,95	1123.044
2-l-Mixaufsatz Polycarbonat Bar Blender	234 x 280	0,75	1125.101
2-l-Mixaufsatz Inox Bar Blender	225 x 280	0,95	1125.102

*4,00 l-Mixaufsatz (Polycarbonat/Inox) kann nicht mit GK600 verwendet werden.





Otto – The Juice Extractor

› leistungsstarker und dennoch leiser bürstenloser Induktionsmotor mit 2 Kühlgebläsen für den Dauereinsatz
› hergestellt aus Edelstahl, Aluminium und BPA-freien Teilen, die langlebig und leicht zu reinigen sind
› großer Einfüllschacht ø 76 mm verkürzt die Vorbereitungszeit
› robuster Metallgriff mit Sicherheitsdeckelverriegelung widersteht wiederholtem Öffnen und Schließen und stoppt den Motor, bevor der Deckel geöffnet werden kann
› einzigartiger trichterförmiger Ausguss, der für eine 360°-Drehung konstruiert ist, um Spritzer und Tropfen von Saft zu reduzieren
› wasserfeste Start/Stopp-Tasten lassen sich leicht abwischen und verfügen über eine einfache Geschwindigkeit für eine einfache Bedienung
› ergonomischer Lebensmittelschieber verringert die Ermüdung des Bedieners
› inkl. Reinigungsbürste
› leicht zu entfernender Tresterbehälter fasst 10,00 Liter
› übergroße rutschfeste Abtropfschale passt auf Tassen und Mixbehälter

Anschlusswert:	1,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HJE960-CE





Summit Blender

› Verarbeitung von ganzen Eiswürfeln
› 1,80 l-Polycarbonatbehälter
› Impulsfunktion mit 10000 U/min sowie eine Vielzahl von vorprogrammierten Zyklen
› 20 Sekunden Zubereitungszeit, Memory Card Slot
› 3 PS-Motor und schalldämmende Schutzhaube

Anschlusswert:	0,88 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBH 850-CE



Tango Blender

› Zubereitung mit Crushed-Ice und Halfcube-Ice
› 1,40 l-Polycarbonatbehälter
› 2 Geschwindigkeitsstufen
› mit Impulsfunktion, Wave-Funktion, Timerfunktion
› Metallkupplung, 2,4 PS Motor

Anschlusswert:	0,60 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBH 455-CE



Drinkmixer triple

› 3-fach Spindelmixer für intensiven Gebrauch
› inkl. 3 Edelstahlbechern
› 3 Geschwindigkeitsstufen
› Präzisionsmotoren übertragen die Vibrationen nicht
› 1,3 PS pro Motor
› auch als Drinkmixer single (Artikel-Nr.: HMD 200-CE)

Anschlusswert:	0,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HMD 400P-CE



Tempest Blender

› ideal für Eis, gefrorene Früchte, Suppen, Salsas
› 1,80 l-Mixaufsatz
› 2 Geschwindigkeiten
› Jump-Funktion, Timer (5 - 40 sec.)
› automatische Abschaltung, visueller Alarm
› 3 PS-Motor

Anschlusswert:	0,88 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBH 650-CE



Rio Bar Blender

› alternativ mit Edelstahlcontainer
› ideal für Cocktails und Daiquiris
› stapelbarer 1,25 l-Behälter aus bruchfestem Polycarbonat
› 2 Geschwindigkeitsstufen, mit Pulsschalter
› Messer aus rostfreiem Edelstahl
› 3,4 PS Motor

Anschlusswert:	0,45 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBB 255-CE



Foodmixer Expeditor 1100S

› 4,00 l Fassungsvolumen
› niedrige Arbeitshöhe
› Präzisionssteuerungs-Touchpad mit benutzerdefinierten Programmtasten, Timer-Tasten und One-Touch-CHOP
› lebenslange Garantie auf Klingen- und Motorantriebs-kupplung, leistungsstarker 3,5 PS-Motor

Anschlusswert:	1,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBF 1100S-CE

Mixer / Turbomixer

Dynamix DMX 160/190

Motorblock, abnehmbarer Mixstab (Messer mit vier Klingen), Mixen bis 8,00 l, Stablänge: 160 oder 190 mm. Drehzahlregulierung bis 13000 U/min., Anschlusswert: 0,22 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
DMX 160	MX060
DMX 190	MX090

Dynamix Nomad 160/190

Motorblock, Akku, Ladestation und abnehmbarer Mixstab (Messer mit zwei Klingen), Mixen bis 8,00 l, Stablänge 160 oder 190 mm, Drehzahl 10000 U/min.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Nomad 160	MX130
Nomad 190	MX140

Als Zubehör erhältlich:
Rührbesen, Turbo-Blender (für feinste Emulsionen, nicht für Nomad), Pürierstab (für Püree mit frischen Kartoffeln), Kutter.



Junior DMX 225

Motorblock, abnehmbarer Mixstab (Messer mit zwei Klingen), Mixen bis 25,00 l, Stablänge: 225 mm, Drehzahlregulierung bis 12000 U/min., Anschlusswert: 0,27 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Junior DMX 225	MX021

Senior DMX 300

Motorblock, abnehmbarer Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 40,00 l, Stablänge: 300 mm, Drehzahlregulierung bis 9500 U/min., Anschlusswert: 0,35 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Senior DMX 300	MX006

Als Zubehör erhältlich:
Rührbesen, längerer Mixstab, Turbo-Blender (für feinste Emulsionen), Pürierstab (für Püree mit frischen Kartoffeln), Kutter.



Master DMX 410.H

Motorblock, abnehmbarer Hygiene-Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 100 l, Stablänge: 410 mm, Drehzahlregulierung bis 10500 U/min., Anschlusswert: 0,60 kW.
Als Zubehör erhältlich: Standard-Mixstab (Stablänge 500 mm oder 300 mm), Rührbesen, Rührbesen lang (mit Haltegriff), Turbo-Blender (Stablänge 410 oder 300 mm, für feinste Emulsionen), Pürierstab (für Püree mit frischen Kartoffeln), Kutter.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Master DMX 410.H	MX003.H
Master Rührbesen	AC003

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Master Turbo-Blender 410 mm	AC070
Master Pürierstab	AC004



SMX-Serie – die Supermixer, speziell für den Einsatz in großen Töpfen oder Kesseln. Ideal für Speiseeisproduktion.

SMX Turbo-Blender

Motorblock, abnehmbarer Turboblender für feinste Emulsionen, Mixen bis 100 l, Stablänge: 580 mm, Drehzahl 11000 U/min., Anschlusswert: 1,00 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
SMX 800 Turbo-Blender	MX125T

SMX 800T

Motorblock, abnehmbarer Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 300 l, Stablänge: 680 mm, Drehzahl 11000 U/min., Anschlusswert: 1,00 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
SMX 800T	MX001T



Gigamix XS

Fahrbarer Großmixer, konzipiert für den Einsatz in Kesseln und Töpfen von 40 - 150 l, leichte Bedienung, geringer Platzbedarf, Mixaufsatz Turbo-Blender für feinste Emulsionen, Drehzahl 2800 U/min., Anschlusswert: 1,50 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Gigamix XS Turbo dreiphasig	TB120
Gigamix XS Turbo einphasig	TB120.2

Gigamix*

Fahrbarer Großmixer zur intensiven Nutzung in großen Kesseln (100 - 300 l), höhenverstellbar und zusammenklappbar. Die einzelnen Werkzeuge sind demontierbar. Standardmodell mit fester Drehzahl (4000 U/min.) oder mit Drehzahlregulierung DZR (2800 - 4000 U/min.) erhältlich.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Gigamix 460-500	TB001
Gigamix 460-500 DZR;	TB002

*Auf Anfrage auch als niedrige Version mit gesenkter Achse oder Version Plus lieferbar.



Stabmixer

Bermixer Pro

Der Bermixer Pro ist im Alltag ein wertvoller Helfer zum Mischen, Schlagen und Rühren. Mit den Mix- und Rühraufsätzen lassen sich Suppen, Pürees, Pfannkuchenteig und Mousse zubereiten. Der Schneebesen ist ideal zur Herstellung von Schlagsahne, Eischnee, Mayonnaise u.ä. Dank seines geringen Gewichts ist der Bermixer Pro leicht zu bedienen. Messer und Lager sind ohne Werkzeug abzunehmen und perfekt zu reinigen. Alle Bestandteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind spülmaschinenfest. Durch den Einsatz von BPA-freien Kunststoffen wird der Bermixer Pro zur sicheren Lebensmitteltechnik für jeden professionellen Einsatz.

0,35 kW – maximale Drehzahl 9000 U/min.
0,45 kW – maximale Drehzahl 9000 U/min.
0,55 kW – maximale Drehzahl 10000 U/min.
0,65 kW – maximale Drehzahl 10000 U/min.

Bezeichnung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,35 kW	600309
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,45 kW	600310
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,55 kW	600311
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,65 kW	600312
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,75 kW	600313
Edelstahl-Mixstab 353 mm	-	650132
Edelstahl-Mixstab 453 mm	-	650133
Edelstahl-Mixstab 553 mm	-	650134
Edelstahl-Mixstab 653 mm	-	650135
Verstärkter Rührbesen	-	650108



Sets

Bezeichnung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Bermixer PRO 350 Watt + Mixstab 450 mm	0,35 kW	600320
Bermixer PRO 450 Watt + Mixstab 450 mm	0,45 kW	600321
Bermixer PRO 550 Watt + Mixstab 550 mm	0,55 kW	600330
Bermixer PRO 650 Watt + Mixstab 650 mm	0,65 kW	600336
Bermixer PRO 750 Watt + Mixstab 650 mm	0,75 kW	600337

Zubehör

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Kesselhalterung	653294
Zubehör für Kesselhalterung – regulierbare Schiene (375 - 650 mm) für mittige Montage der Kesselhalterung z.B. an Kochkesseln	653292

robot coupe®



MicroMix – die beste Wahl des Küchenchefs

- Design des Mischkopfes speziell für zeitsparende Verarbeitung
- leistungsstarkes und geräuscharmes Gerät
- Stab, Mischkopf, Fassung und Werkzeuge aus Edelstahl
- Drehzahlregelung, präzise und leichte Bedienung, dehnbares Spiralkabel für leichte Handhabung
- Werkzeuge abnehmbar für leichte Reinigung

Anschlusswert:	0,22 kW / 230 V
Drehzahl:	1500 - 14000 U/min.
Stablänge/mm:	165
Gewicht/kg:	1,40
Artikel-Nr.:	34950



Stabmixer

robot coupe®

Robot-Coupe ist der Spezialist für Mixstäbe. Alle Modelle haben exklusive Eigenschaften.

Stabmixer

› Mixer und Mischkopf können vollständig auseinandergenommen werden, dieses Robot-Coupe Patent entspricht den HACCP-Richtlinien
› der Stab verfügt über ein 3-stufiges Dichtungssystem für eine dauerhafte hohe Leistung
› Pulsbetrieb, Dauerbetrieb, elektronische Drehzahlregulierung (2000 bis 12500 U/min.) für zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten und eine auf das zu verarbeitende Produkt abgestimmte Drehgeschwindigkeit

Rührbesen

› widerstandsfähiges Rührbesengehäuse aus Metall für die Zubereitung von Speisen mit kompakter bis breiiger Beschaffenheit wie Pfannkuchenteig oder Kartoffelpüree
› Drehzahlregelung von 500 bis 1800 U/min.
› spezielle Geschwindigkeit für Kartoffelpüree









Rührbesengehäuse aus Metall



Universalaufsatz



Mini MP 190 V.V.



Mini MP 190 V.V. Combi



Mini MP 240 V.V.



CMP 300 V.V.



CMP 300 Combi



MP 450 V.V. Ultra



MP 450 Combi Ultra

Bezeichnung:	Rührbesen:	Stablänge/mm:	Gewicht/kg:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
Mini MP 190 V.V.	nein	190	1,44	78 - 465	34750
Mini MP 190 V.V. Combi	ja	190	1,95	78 - 465	34770
Mini MP 240 V.V.	nein	240	1,47	78 - 535	34760
CMP 300 V.V.	nein	300	3,40	94 - 660	34230B
CMP 300 Combi	ja	300	3,60	94 - 700	34310B
MP 450 V.V. Ultra	nein	450	4,90	125 - 840	34850L
MP 450 Combi Ultra	ja	450	6,10	125 - 840	34870L

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Universalaufsatz aus Edelstahl (am Rand des Behälters zu befestigen)	27358

robot coupe®

Stabmixer



MP 800 Turbo

Mit dem MP 800 Turbo lassen sich bis zu 400 Liter im Handumdrehen pürieren, mischen und emulgieren. Aus Edelstahl, mit abnehmbarem Messer und Easy Plug (für leichtes Auswechseln des Stromkabels), Aufrollsystem für das Stromkabel. Inkl. Wandhalterung und Werkzeug für Montage und Demontage des Messers.

› verstärkte Motorleistung (+20%) durch elektronische Vorrichtung (EBS)
› robustes Design, verstärkter Mischkopf
› leicht zu reinigen, Mischkopf und Messer abnehmbar
› benutzerfreundlich, doppelter Handgriff
› inkl. Wandhalterung

H x ø/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
1130 x 125	7,10	1,00 kW / 230 V	34890L

Zubehör:



Topfaufsatz, verstellbar
› aus Edelstahl

Topf ø/mm:	Artikel-Nr.:
330 - 650	27363
500 - 1000	27364
850 - 1300	27365



Universal-Aufsatz
› aus Edelstahl
› am Rand des Behälters zu befestigen

Artikel-Nr.:
27358

DITO SAMA

Standmixer





TBX Pro – Turbo Standmixer

Zum Mischen, Mixen, Emulgieren und Stampfen von 100 - 700 Liter Lebensmitteln, direkt im Kochgerät. Mit seiner verstellbaren Arbeitshöhe (250 mm), verschiedenen Werkzeugköpfen und Mixstäben in unterschiedlichen Längen passt sich der TBX Pro an runde oder eckige Kessel/Behälter an.

› für jede Lebensmittelkonsistenz geeignet: flüssige bis dickflüssige Produkte, Suppen, Mixen von Saucenpulver oder Saucenpaste, Einrühren von Flockenpüree oder frische Pürees aus Kartoffeln u.v.m.
› variable Geschwindigkeitsregelung ermöglicht das beste Ergebnis bei jedem Rezept
› verstärkte Motorleistung (+20%) durch elektronische Vorrichtung (EBS)
› robustes Design, verstärkter Mischkopf
› leicht zu reinigen in der Spülmaschine, Mischkopf und Messer abnehmbar
› benutzerfreundlich, doppelter Handgriff
› programmierbare Zeitvorwahl

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Umdrehungen/min:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TBX 2TH	628 x 1556 x 1122	110	850 + 1700	2,20 kW / 400 V	602170
TBX VTH	628 x 1556 x 1122	110	variabel 630 - 1700	1,50 kW / 400 V	602171

Mix- oder Püreekopf, flach
› für Bratpfannen und Multifunktionsgeräte
› Mixen und Pürieren von Suppen, Soßen und anderen Flüssigkeiten
› Mindest-Eintauchtiefe nur 170 mm



Artikel-Nr. Mixkopf flach:	653521
Artikel-Nr. Püreekopf flach:	650173

Mix- oder Püreekopf, Standard
› zum Mixen, Mischen und Pürieren flüssiger und halbflüssiger Lebensmittel direkt im Kochgerät
› 3 Lochscheiben ermöglichen eine gezielte Bestimmung der zu erreichenden Konsistenz



Artikel-Nr. Mixkopf Standard:	650172
Artikel-Nr. Püreekopf Standard:	650177

Mixstab, kurz
› L/mm: 348
› für den Einsatz in flachen Bratpfannen und Multifunktionsgeräten



Artikel-Nr.:	653821

Mixstab, Standard
› L/mm: 448
› für Kochkessel, rund oder eckig



Artikel-Nr.:	650175

Mixstab, lang
› L/mm: 568
› für tiefe Behälter und Kessel



Artikel-Nr.:	650176

alexandersolia
Food processing



AW K 8.3 – Knollenwasch- und Schälmaschinen

› massive, standfeste Edelstahlausführung
› Schältopffüllung: 8,00 kg
› Stundenleistung: 200,00 kg/h
› Sicherheitsabschaltung des Deckels (Motorstop nach EU-Norm)
› Wassereinsparregelung, Wasseranschluss über Schlauch R 1/2"
› frei wählbare Schälabläufe mit Schälzeitautomatik

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
AW K 8.3	542 x 608 x 879	0,43 kW / 400 V	408300000



› Rundlochschälscheibe Oberfläche leicht uneben, geringe Rötung, längere Schälzeit.



› Schälscheibe mit aufgesetzten Messern Glatte Oberfläche, wie handgeschält. Erhöhter Schälabfall, geringste Rötung, kürzere Schälzeit.



› Korund-Schälscheibe Besonders gut geeignet zum Schälen von Knollengemüse. Raue Oberfläche, geringer Schälabfall, schnelle Rötung, kurze Schälzeit.





SWA 60.2 – Wasch- und Schleudertechnik für Salat und Gemüse

› Waschleistung bis 80,00 kg
› Maschine komplett aus Edelstahl
› schonendes, sehr sauberes Waschen und Schleudern in einem Arbeitsgang
› gründlicher Nachsprühprozess für Restverunreinigungen
› vollautomatischer Waschablauf
› komplettes, einbaufähiges Verarbeitungssystem
› ressourcensparend, dadurch geringe Unterhaltskosten
› nur 4,00 - 5,00 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang
› Wasseranschluss über Schlauch R 1/2", Wasserablauf bauseits DN 50

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SWA 60.2	635 x 717 x 850	1,10 kW / 230 V	206200000



SWA 75.2 – Wasch- und Schleudertechnik für Salat und Gemüse

› Waschleistung bis 100 kg
› Maschine komplett aus Edelstahl
› schonendes, sehr sauberes Waschen und Schleudern in einem Arbeitsgang
› gründlicher Nachsprühprozess für Restverunreinigungen
› vollautomatischer Waschablauf
› ressourcensparend, dadurch geringe Unterhaltungskosten
› nur 5,00 - 6,00 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang
› Wasseranschluss über Schlauch R 1/2", Wasserablauf bauseits DN 50 oder Bodenrinne

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SWA 75.2	1000 x 700 x 850	1,10 kW / 230 V	207600000



KG 353 Gemüseschneider

Der Gemüseschneider ist komplett in Edelstahl gefertigt. Alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lassen sich leicht entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden. 3 Geschwindigkeiten für optimale Schnittqualität. Extra großer Einfülltrichter mit 205 mm und Kernbohrer für großes Schneidgut und hohe Leistung. Als Tischgerät oder freistehend auf Unterbau mit umfangreichem Zubehör wie Trichteraufsatz und separatem Langgemüseschacht.

B x T x H/mm:	291 x 600 x 810
Anschlusswert:	1,10 kW / 230 V
Schneidleistung für:	200 - 2000 Essen
Messerdrehzahl:	250 / 350 / 450 U/min.
Artikel-Nr.:	45604

Zubehör:	Stärke/mm:	Artikel-Nr.:
Wellenschnittscheibe	4	48120
Reiben und Raspeln	2 - 8	48150 bis 6
Feinschnittscheiben	1 - 10	48101 bis 22
Würfelgitter	7,5 - 20	48116 bis 9
Streifenscheibe	2,2 - 6	48109 bis 36



KG 201 Gemüseschneider

Gerät bestehend aus Gehäuse, Schneidekammer, Andrücker und Deckel komplett aus rostfreiem Edelstahl. Glatte reinigungsfreundliche Flächen. Schneidekammer zur leichten Reinigung entnehmbar und spülmaschinengeeignet. Hoher Auswurfschacht, zur Produktion direkt in große Behälter bis zu 200 mm. Große komplette Einfüllöffnung mit ca. 170 mm ø für große Stücke und Spezialschnitte. Langschacht für Gurken, Rettiche etc.

B x T x H/mm:	240 x 520 x 630
Anschlusswert:	0,75 kW / 230 V
Schneideleistung für:	ca. 50 - 500 Essen
Messerdrehzahl, 1 Geschwindigkeit:	300 U/min.
Artikel-Nr.:	45600



KG 203 Gemüseschneider

Der Gemüseschneider mit 3 Geschwindigkeiten, damit Sie die Drehzahl optimal an das Produkt anpassen können. Denn weiches Obst oder Tomaten sollten schonend geschnitten werden, während Kohl oder Rohkost mit voller Geschwindigkeit verarbeitet werden können – so wird alles perfekt. Die Geschwindigkeit ist einfach über 3 Druckknöpfe wählbar. Ausführung, wie auch der KG 201, komplett in Edelstahl, rostfrei und spülmaschinenfest mit herausnehmbarer Schneidekammer.

B x T x H/mm:	240 x 520 x 630
Anschlusswert:	0,65 kW / 230 V
Schneideleistung für:	ca. 50 - 550 Essen
Messerdrehzahl:	250 / 350 / 450 U/min.
Artikel-Nr.:	45601

Zubehör für KG 201 und KG 203:	Stärke/mm:	Artikel-Nr.:
Wellenschnittscheibe	4	45444
Reiben und Raspeln	2 - 8	45454 bis 8
Feinschnittscheiben, Edelstahl	(verstellbar) 0,5 - 6	45443
Feinschnittscheiben, Edelstahl	1 - 4	45437 bis 0
Würfelgitter, inkl. Schneidscheibe	10 x 10	46269
Streifenscheiben	4 x 4	46275

Diese und weitere Schneidscheiben finden Sie in unserem Onlineshop ...



Gemüseschneider

TED Gemüseschneider

› Farben: Edelstahl, anthrazit und weiß
› schlagfeste, beleuchtete Schalter, stromsparend mit Hauptschalter
› variable Geschwindigkeit 150 - 750 U/min.
› Zubehör in Edelstahl, leicht zu reinigen
› Scheibe ø 190 mm
› alternativ mit Gourmetaufsatz (Waffelschnitt und sehr kleine Würfel)
› IP65- und GS-Zertifikat

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TED Edelstahl	226 x 508 x 526	21,00	0,40 kW / 230 V	400000
TED anthrazit	226 x 508 x 526	21,00	0,40 kW / 230 V	400004
TED weiß	226 x 508 x 526	21,00	0,40 kW / 230 V	400008
Gourmetvorsatz				411111



GVM 210 Gemüseschneider

› einfache Gemüseverarbeitung in Form von Schneiden, Würfeln oder Reiben
› Gourmetvorsatz für die Nutzung von Waffel- und Würfelscheiben (Brunoises und Gaufrettes)
› Antriebsgehäuse und abnehmbarer Gemüseschneidvorsatz komplett aus Edelstahl
› Gemüseschneidvorsatz mit Sicherheitsabschaltung
› wählbar mit 230 V- oder 400 V-Stromanschluss, 2 Geschwindigkeiten bei 400 V-Version
› leistungsstarker Markenmotor, Überlastschutz
› Spülmaschineneignung des Zubehörs
› 400 V-Variante IP65-Zertifikat

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GVM 210 (230 V)	304 x 515 x 590	41,00	230 V	542923
GVM 210 (400 V)	304 x 515 x 590	41,00	400 V	542940
Scheibenset Top 5				542941
Deckel Gourmetvorsatz				542857
Würfelscheibe 2,5 mm Kantenlänge				542872



CUTTY G 5.1 Gemüseschneider

› XXL-Einfüllschacht für sperrige Rohware
› praktischer Unterzug für 1/1 Gastronormbehälter
› stufenlose Geschwindigkeitsregelung, Sicherheitsabschaltung
› kostensparende Grundträgerscheiben
› abnehmbare, spülmaschinentaugliche Funktionskomponenten
› Maschinen und Komponenten komplett aus Edelstahl
› ideal ab 30 Essen täglich, zum Rohkosten, Schneiden, Reiben, Schnitzeln, Würfeln

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
CUTTY G 5.1	474 x 432 x 520	28,00	230 V	568 103 0107
Rohkostscheibe 3 mm, handgeschärft, Edelstahl				561 000 0371
Schnitzelscheibe 6 mm, handgeschärft, Edelstahl				561 000 0372
Würfelschneider Set 11 x 11 x 10 mm, Edelstahl				10 504 9100
Sichelmesserscheibe 4 mm, Edelstahl				561 000 0360

Weiteres Scheibenzubehör auf Anfrage.



TRS und TRS Classic Gemüseschneider

› große Auswahl an Edelstahlscheiben
› Langgemüsetrichter
› Käse reiben, schneiden, würfeln, raspeln
› TRS: Edelstahlschacht und -hopper, abnehmbare Schneidkammer
› TRS: alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind in der Spülmaschine zu reinigen
› Sicherheitsabschaltung und Abschaltautomatik
› 1, 2 oder variable Geschwindigkeitsmodelle verfügbar

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TRS 1 Geschw.	252 x 500 x 515	24,00	230 V	600419
TRS variable Geschw.	252 x 500 x 515	24,00	230 V	600424
TRS Classic	246 x 557 x 466	20,00	230 V	600110



Gemüseschneider





CL50 Gourmet

› Verarbeitungsmenge: 300 kg/h – 20 bis 300 Mahlzeiten
› Auffangbehälter für Brunoise- und Waffelschnitt in kleinen Mengen
› großer Einfüllaufsatz (132 cm²) zum Verarbeiten von sperrigen Gemüsesorten
› mit dem neuen „Exactitube"-Stopfer lassen sich durch eine Verringerung der Querschnittsfläche des Einfüllschachts endlich auch kleine und dünne Zutaten wie Peperoni, Gewürzgurken, Bananen, Erdbeeren und Weintrauben in gleichmäßige Scheiben schneiden

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
390 x 310 x 610	0,55 kW / 230 V	24453

CL50 Ultra

› großer Einfüllaufsatz (139 cm²) zum Verarbeiten von sperrigen Gemüsesorten
› sonstige Eigenschaften wie CL50 Gourmet, außer Brunoise- und Waffelschnitt

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
380 x 305 x 595	0,55 kW / 230 V	24465

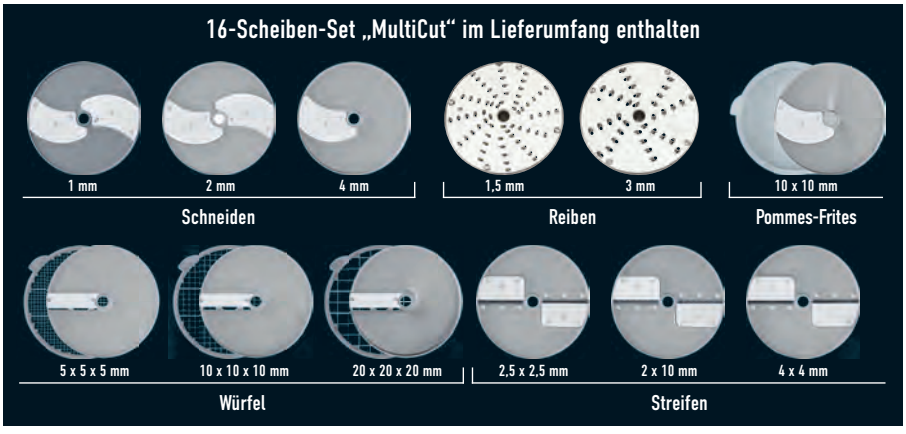


Zubehör für CL50 Gourmet und CL50 Ultra:	Artikel-Nr.:
Scheiben-Set (6 Scheiben) bestehend aus: 1 x Schneidescheibe 1 mm, 1 x Schneidescheibe 3 mm, 1 x Reibescheibe 2 mm, 1 x Streifenscheibe 4 x 4 mm, 1 x Würfelschnitt 10 x 10 x 10 mm, Wandhalterung	1929W
D-Clean Kit, Reinigungswerkzeug für Würfelgitter	39881



CL55 Workstation

Die CL 55 Workstation ist eine All-in-One-Lösung. Sie eignet sich ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse in glatte und gewellte Scheiben sowie in Würfel und Pommes Frites, außerdem zum Raspeln und Reiben, auch von Käse. Mit ihr lassen sich sehr große Mengen (über 400 kg pro Stunde) mit 16 Schnittarten verarbeiten, und sie verfügt über einen Aufsatz zur Zubereitung von Kartoffelpüree.



+







Bezeichnung:	CL55 Workstation	Pürier-Aufsatz	Einfüllaufsatz
B x T x H/mm:	865 x 396 x 1272 mit Ständer	ø 210 x 50	Oberfläche/cm³: 227
Artikel-Nr.:	2287W	28208	39673

Gemüseschneider

Kombigerät Gemüseschneider und Kutter

Als **Gemüseschneider** mit einer Auswahl von mehr als 25 Scheiben aus Edelstahl. Je nach Modell mit einer Geschwindigkeit (1 V / 320 U/min.), zwei Geschwindigkeiten (2 V / 320 und 640 U/min.) oder variabler Geschwindigkeit und LED-Anzeige (VV / 5 Stufen mit 320 bis 720 U/min.). Je nach Modell mit Pulsfunktion, Timer oder Stoppuhr. Anschlusswert: 1,10 kW.
› leichte Bedienung durch einfachen Clipgriff
› perfekte Hygiene durch schnelle Demontage und Reinigung in der Spülmaschine

Als **Kutter** zur Herstellung von Farcen, Tartar, Dressings, Pesto etc. und zum Zerkleinern von Gemüse und Kräutern. Geliefert mit einem glatten Messer. Je nach Modell mit 1 Geschwindigkeit (1 V / 1500 U/min.), 2 Geschwindigkeiten (2 V / 1500 und 3000 U/min.) oder variabler Geschwindigkeit und LED-Anzeige (10 Stufen mit 320 bis 3500 U/min.). Je nach Modell mit Pulsfunktion und Rückwärtslauf. Schüssel 5,80 Liter (Verarbeitungsmenge bis 4,50 l). Anschlusswert: 1,10 kW.

Als **Kombination** mit wechselnden Aufsätzen als Gemüseschneider oder Kutter nutzbar. Modell VV mit variabler Drehzahl und LED-Anzeige. Anschlusswert: 1,10 kW.

Ausführungen mit variabler Geschwindigkeit und digitalem Bedienfeld auf Anfrage.

Bezeichnung:	GS 1V	GS 2V	GS VV	K 1V	K 2V	K VV	Kombi VV
Artikel-Nr.:	CL100	CL110	CL121	CL200	CL212	CL222	CL322



Prep4You Kombigerät Gemüseschneider und Kutter

1 Gerät für alle Aufgaben. Egal ob zum Hacken, Mixen, Mahlen und Emulgieren oder zum Schneiden, Reiben, Raspeln, Würfeln und Streifen schneiden. Perfekt zum Würfeln von Tomaten und Zwiebeln.

› kombiniertes Gerät mit zwei Funktionen: Gemüseschneider und Kutter/Emulgierer
› Gemüseschneider mit 5 Stufen, Kutter mit 9 Stufen
› langlebiger, wartungsarmer und kraftvoller asynchroner Industriemotor

Erhältlich mit folgenden Kesseln:
› 2,60 l-Kessel aus transparentem Copolyester
› 2,60 l-Kessel aus Edelstahl AISI304
› 3,60 l-Kessel aus Edelstahl AISI304

Kombigerät:	2,6 l 1 Geschwindigkeit	2,6 l variabel	3,6 l 1 Geschwindigkeit	3,6 l variabel
B x T x H/mm:	348 x 328 x 527	348 x 328 x 527	348 x 334 x 527	348 x 334 x 527
Gewicht/kg:	15,80	16,90	16,10	17,20
Umdrehungen/min:	1500	500 - 3600	1500	500 - 3600
Anschlusswert:	0,50 kW / 230 V	0,75 kW / 230 V	0,50 kW / 230 V	0,75 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	600974	600979	600981	600984



Umbau vom Kutter zum Gemüseschneider in nur wenigen Sekunden.



Beeindruckend gleichmäßige Schnittergebnisse dank des patentierten Drucksystems.



Hoher Auswurf.
Passend für GN-Behälter bis 200 mm Höhe.



Kessel- und Deckelschaber für feinste Ergebnisse und kontinuierliches Arbeiten.



Alle Zutaten werden, dank der speziellen Strömung, die im Kessel erzeugt wird, gleichmäßig und schnell verarbeitet.



Hacken



Faschieren



Mahlen



Mixen



Kneten



Emulgieren

robot coupe®



Blixer / Tischkutter



Gezahntes Messer, serienmäßig mit abnehmbarer Kappe, um die Reinigung zu erleichtern.





Blixer 4 V.V. und Blixer 7 – Tischkutter und Mixer in Einem

Der Blixer vereint die Eigenschaften zweier bekannter Geräte – die eines Fleischwolfs und die eines Emulgator-Mixers. Dank eines Deckels mit Abstreifer und einem tiefliegenden patentierten Messer, ermöglicht der Blixer das Mixen und Pürieren aller Arten von rohen und gekochten Lebensmitteln zu flüssigen, halbflüssigen oder breiigen Endprodukten. In weniger als 2 Minuten können Sie 1,00 kg Karottensalat ohne zusätzliche Flüssigkeit in nur einer Operation pürieren. Wienerschnitzel werden auch in nur 1 Minute gemixt. 3 Minuten werden für Reis genügen. Um den strengsten Hygienenormen zu entsprechen, sind alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile leicht abzunehmen und zu reinigen.

Enthaltenes Zubehör:
› 1 x 4,50 l oder 7,50 l Edelstahlschüssel
› 1 x tief liegendes Edelstahlmesser mit 2 gekerbten Klingen
› 1 x Abstreifer
› 1 x Deckel Grande Vision mit abnehmbarer integrierter Dichtung

Bezeichnung:	Geschwindigkeit:	Portionen à 200 g:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Blixer 4 V.V.	300 - 3500 U/min.	2 - 15	1,10 kW / 230 V	240 x 330 x 480	33280
Blixer 7	1500 / 3000 U/min.	3 - 25	1,50 kW / 400 V	226 x 304 x 480	33269



R301 Ultra – Kombigerät Tischkutter und Gemüseschneider

› zum Schneiden von Kohl, Kopfsalat, ganzen Tomaten etc.
› 2 Geräte in Einem: 1 x Kutteraufsatz und 1 x Gemüseschneideaufsatz mit gemeinsamem Motorblock
› Aufsatz mit 2 Einfüllöffnungen für lange/sperrige Gemüsesorten
› wird ohne Scheibe geliefert, Empfehlung: Schneidscheibe 2 mm, Reibescheiben 2 mm und 4 x 4 Streifenscheibe
› Schüsselinhalt: 3,70 l
› inkl. 4-Scheiben-Set bestehend aus 2 mm und 4 mm Schneidescheibe, sowie 2 mm Reibe- und 4 x 4 mm Julienne-Scheibe

Bezeichnung:	Geschwindigkeit:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
R301 Ultra	1500 U/min.	0,65 kW / 230 V	355 x 305 x 570	2547



R2 – Tischkutter

› für grob und fein hacken, emulgieren, verrühren, zerkleinern, kneten und mischen
› tiefliegendes glattes Messer für perfektes Schneiden und Momentbetrieb für größere Schnittpräzision
› konzipierter Griff für bequeme Handhabung
› Deckel konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung
› industrieller Motor mit direktem Antrieb, 1 Drehzahl: 1500 U/min, solide Antriebswelle aus Edelstahl
› Schüsselinhalt: 2,90 l, inkl. 1 x glattes Messer
› empfohlen für 10 bis 20 Gedecke

Bezeichnung:	Geschwindigkeit:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
R2	1500 U/min.	0,55 kW / 230 V	200 x 280 x 350	22100

Zubehör:	Artikel-Nr.:
gezahntes Messer	27138
gekerbtes Messer	27061
glattes Messer	27055



Fleischwolf TW-R 70

- Fleischwolfgehäuse komplett aus Edelstahl
- leistungsstarker Markenmotor
- 3-teilig codierter Markenschneidsatz (System Unger)
- Rückwärtsgang und Überlastschutz
- Spülmaschineneignung des Zubehörs
- HACCP-Konform
- Durchsatzleistung ca. 150 kg/h bei Endlochscheibe 4,5 mm
- verarbeitet Fleisch, Fisch und Gemüse
- GS-Zertifikat

B x T x H/mm:	275 x 400 x 530
Anschlusswert:	0,83 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	542903



Fleischwolf TW-H 82

- Fleischwolfgehäuse komplett aus Edelstahl
- leistungsstarker Markenmotor
- 5-teilig codierter Markenschneidsatz (System Unger)
- Rückwärtsgang und Überlastschutz
- Spülmaschineneignung des Zubehörs
- HACCP-Konform
- Durchsatzleistung ca. 300 kg/h bei Endlochscheibe 5 mm
- verarbeitet Fleisch, Fisch und Gemüse
- GS-Zertifikat

B x T x H/mm:	357 x 602 x 547
Anschlusswert:	1,10 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	542905



Fleisch- und Separierwolf T-SWF 82-1

- Wolfen und Trennen in einem Arbeitsgang
- Fleischwolfgehäuse komplett aus Edelstahl
- leistungsstarker Markenmotor
- 5-teilig codierter Markenschneidsatz (System Unger)
- Rückwärtsgang und Überlastschutz
- Spülmaschineneignung des Zubehörs
- HACCP-Konform
- Durchsatzleistung ca. 300 kg/h bei Endlochscheibe 5 mm
- verarbeitet Fleisch, Fisch und Gemüse
- GS-Zertifikat

B x T x H/mm:	420 x 720 x 510
Anschlusswert:	1,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	542932



Fleischwolf LOBOS AW F 82.2

- Tischgerät aus Edelstahl
- GN 1/1 Behälter unterstellbar
- abnehmbare Fleischschale, 7,75 l, aus Edelstahl
- leicht abnehmbares Gehäuse inkl. Schnecke für hygienisches Reinigen außerhalb des Antriebs
- intelligente Steuerung mit Überlastungsschutz
- Stundenleistung: ca. 200 - 300 kg/h,
- 3-teiliger Schneidsatz, codiert, Edelstahl, L&W, inkl. Vorschneider, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 3 mm und Distanzring 36 mm
- optional 5-teiliger Schneidsatz
- Sicherheitsschalter

B x T x H/mm:	498 x 495 x 428
Anschlusswert:	1,10 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	511 300 000



Kompaktfleischwolf R 70 N

- Tischgerät aus Edelstahl
- mit 2 Arbeitsgeschwindigkeiten und Impulsstufe
- stabiles und standfestes Aluminium-Gehäuse
- Motorschutzschalter
- Anschlusskabel mit Stecker
- mit rechteckigem, abnehmbarem Fleischwolfteller (4,80 l Füllvolumen)
- 3-fach Schneidsatz, bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe 4,5 mm, Lochscheibe ø 70 mm
- Durchsatzleistung bis 100 kg/h
- mit Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke

B x T x H/mm:	210 x 495 x 350
Anschlusswert:	0,60 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	540453



Fleischwolf FL82-COOL-400 mit Kühlung und Pattymaker-Aufsatz

- inkl. variablem Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung von Pattys zwischen 100 g und 170 g
- Sicherung der Kühlkette durch integrierte Kühlung der Einfüllschale, des Einfülltrichters und Schneidsatzes
- über Touch-Display einstellbare Kühltemperatur
- Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Zylinder, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf und automatischem Pattymaker-Modus
- inkl. Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale sowie Ausziehklaue

B x T x H/mm:	270 x 410 x 545
Anschlusswert:	1,10 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	4327

Kochende Küchenmaschinen



Die professionelle kochende Küchenmaschine

Der Robot Cook regt die Fantasie der Küchenchefs an und ist die erste professionelle, kochende Küchenmaschine. Er ist der ideale Helfer bei der Erfindung und Verwirklichung warmer und kalter, herzhafter und süßer Gerichte. Der Robot Cook vereint Technologie mit Innovation und ist somit die ideale Lösung für die optimale Nutzung der Zeit, bei der Zubereitung der Gerichte. Mit ihm lässt sich perfekt emulgieren, zermahlen, pürieren, hacken, vermischen und kneten. Lieferung mit fein gezackten und glatten Klingen.

B x T x H/mm:	225 x 340 x 520
Spannung:	8 A
Drehzahl (U/min.):	500 - 4500
Max. Heizkraft:	bis zu 140°C - 1,20 kW
Motorleistung:	1,00 kW
Gerätenennleistung:	1,80 kW
Fassungsvermögen Edelstahlschüssel/l:	3,70
Fassungsvermögen Flüssigkeiten/l:	2,50
Artikel-Nr.:	43000R



Emulgieren



Zermahlen
kalt oder heiß bis 140°C



Pürieren
kalt oder heiß bis 140°C



Hacken
kalt oder heiß bis 140°C



Mischen
kalt oder heiß bis 140°C



Kneten
kalt

Universal-Küchenmaschinen



Antriebseinheit KU 3-1 eco 2

Moderner, energie- und geräuscheffizienter Antrieb mit elektronischer Drehzahlregelung mit BOOST-Funktion.
› Digitaldisplay mit Folientastatur
› Timer 1 - 30 min. oder Dauerbetrieb
› NOT-AUS Schlagschalter
› doppelte Sicherheitsabschaltung gem. DIN/EN-Vorschrift
› elektronischer Motorschutzschalter
› Netzkabel mit Stecker
› GS-Zeichen NV20078 – geprüfte Sicherheit

B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
260 x 420 x 480	16,60	0,37 kW / 230 V	540150



Rühr- und Knetwerk R 5
› Rührschüssel 9,00 l

Artikel-Nr.: 540827



Rühr- und Schlagwerk R 2.2
› Rührschüssel 9,00 l

Artikel-Nr.: 540782



Gemüseschneider G 26 K
› Leistung max. 100 kg/h

Artikel-Nr.: 540875



Gemüseschneider G 26 GR
› Leistung max. 100 kg/h

Artikel-Nr.: 540870



Fleischwolf W 70 N
› Leistung max. 100 kg/h

Artikel-Nr.: 540690



Transport-Untergestell TR 1100

Artikel-Nr.: 540520

Planetenrührwerke

PR 21-S und PR 21-ST Planeten-Rühr- und Knetmaschine

Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren, Kneten und Mischen mit 3 Arbeitsgeschwindigkeiten, 20,00 Liter-Edelstahl-Kessel und den 3 Arbeitswerkszeugen Rührbesen, Flachrührer und Knethaken. Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge. Das Planetengetriebe garantiert hervorragende Verarbeitungsqualität. Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung, Anschlusskupplung mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift für Aufsteck-Geräte des Krefft Küchenmaschinen-Systems, 2 separate Taster für Start und Stopp, Anschlusskabel mit Stecker, PR 21-ST serienmäßig mit Timer.

Bezeichnung:	Gewicht/kg:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
PR 21-S	85,00	530 x 520 x 870	0,55 kW / 230 V	541680
PR 21-ST	85,00	530 x 520 x 870	0,55 kW / 230 V	541690



DMIX 5L Rührmaschine

- perfekt beim Rühren, Schlagen und Kneten
- einfache Bedienung, ergonomisches Design
- inkl. Besen, Flachrührer und Knethaken
- Geschwindigkeit variabel regelbar
- BPA-freier Schutzschirm hebt und senkt den Kessel
- inkl. Einfüllhilfe

Farbe:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
schwarz	284 x 382 x 434	0,50 kW / 230 V	603797
weiß	284 x 382 x 434	0,50 kW / 230 V	600136



Planeten-Rühr- und Schlagmaschine MBE40*

- professionelle Rühr- und Schlagmaschine für starke Beanspruchung bei der Teigzubereitung
- Lieferung mit Spiralknethaken, Flachrührer, verstärktem Schlagbesen und 40,00 Liter-Kessel
- Kesselheben und -senken über Hebel mit automatischem Stopp

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
MBE40	655 x 850 x 1370	2,20 kW / 230 V	600175

TEDDY AW R 5 Planeten-Rühr- und Schlagmaschine, Tischgerät inkl. Gitterschutzschirm

- inkl. Kessel, Rührer, Rührbesen, Knethaken
- einfach zu bedienender Multifunktionsknopf
- pflegeleichte, hygienische Edelstahlwerkzeuge
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- 5,00 Liter-Rührkessel mit Deckel
- Spritzschutz aus Kunststoff

Farbe:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
rot	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1500601
weiß	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1500602
schwarz	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1500603
grau	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1500604



Kodiak AW R 10.2** und Kodiak AW R 20.2** Planeten Rühr- und Schlagmaschine

- Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen
- Tisch- oder Bodenmodell, Füße höhenverstellbar
- Werkzeuge und komplette Maschine in Edelstahl
- inkl. Kesseltrolley (Bodengerät AW R 20.2) und patentiertem, einfach abnehmbarem Magnetschutzschirm aus Kunststoff
- manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp

Bezeichnung:	Rührkesselinhalt/l:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Kodiak AW R 10.2 Tischgerät	10,00	393 x 566 x 674	0,70 kW / 230 V	301 000 100
Kodiak AW R 10.2 Bodengerät	10,00	540 x 597 x 1197	0,70 kW / 230 V	301 100 100
Kodiak AW R 20.2 Tischgerät	20,00	582 x 708 x 787	0,70 kW / 230 V	302 000 100
Kodiak AW R 20.2 Bodengerät	20,00	629 x 770 x 1292	0,70 kW / 230 V	302 100 100

*Weitere Planetenrührwerke mit 10,00 / 20,00 / 30,00 / 40,00 / 60,00 / 80,00 Liter-Kesseln erhältlich. / **Weitere Maschinen bis 200,00 Liter und Zubehör erhältlich.



Universal-Küchenmaschinen



Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H

Antriebseinheit AE 30-H mit berührungsloses Touchdisplay mit farbig hinterlegten Bedienelementen, höhenverstellbares Fahrgestell mit optimierter Standsicherheit durch Höhenausgleich (25 mm) bei Bodenunebenheiten, 2 Antriebsgeschwindigkeiten und Impulsstufe, Geräteerkennung für den Zusammenbau über die Symbolanzeige, Servicemeldungen wie Zeitanzeige sowie Verpolungsschutz, Anschlusswert: 1,30 - 1,90 kW / 400 V, Schutzart Elektrik IP 65, GS-Zertifikat

› berührungsloses Touchdisplay
› Geräteerkennung
› Ergonomie am Arbeitsplatz
› Servicemeldungen

Grundgerät B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
415 x 595 x 208	1,30 - 1,90 kW / 400 V	542601

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Untergestell höhenverstellbar, fahrbar mit Abstelleinrichtung	542012
Arbeitsgehäuse AG-SG/E S zur Aufnahme von Scheiben und Zylindern	542624
Schneidaufsatz für Scheiben und Würfelschneideinrichtungen	542413
Scheiben-Set Top 5	542303
Trichteraufsatz für Scheiben, Zylinder und Würfelschneideinrichtungen	542422
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 20 S, 20,00 l	542691
Fleischwolf FW 82 GSF S	542651



Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2H

Antriebseinheit AE 20-2H, leistungsstark, höhenverstellbares Fahrgestell mit optimaler Standsicherheit, 2 Antriebsgeschwindigkeiten, Schutzart Elektrik IP65, GS-Zertifikat

Grundgerät B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
415 x 595 x 208	1,30 - 1,90 kW / 400 V	542412

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Untergestell höhenverstellbar, fahrbar, mit Abstelleinrichtung	542012
Arbeitsgehäuse AG-SG/E zur Aufnahme von Scheiben und Zylindern	542624
Schneideaufsatz für Scheiben und Würfelschneideinrichtungen	542413
Scheiben-Set Top 5	542303
Trichteraufsatz, für Scheiben, Zylinder und Würfelschneideinrichtungen	542422
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 40, 40,00 l	542690
Fleischwolf FW 82 GSF	542651



Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2

Antriebseinheit AE 20-2, Gehäuse aus Edelstahl, 2 Antriebsgeschwindigkeiten und Impulsstufe, Maschine mit Sicherheitsschaltung und Druckklappensteuerung, Schutzart Elektrik IP65, GS-Zertifikat

Grundgerät B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
415 x 510 x 208	1,30 - 1,90 kW / 400 V	542401

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Untergestell fahrbar mit Abstelleinrichtung	542016
Arbeitsgehäuse AG-SG/E zur Aufnahme von Scheiben und Zylindern	542624
Schneideaufsatz für Scheiben und Würfelschneideinrichtungen	542413
Scheiben-Set Top 5	542303
Trichteraufsatz, für Scheiben, Zylinder und Würfelschneideinrichtungen	542422
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 40, 40,00 l	542690
Fleischwolf FW 82 GSF	542651

Bezeichnung:	berührungsloses Touch-Display:	Geräte-erkennung:	Werkzeug-erkennung:	Service-meldungen:	höhenverstellb. Untergestell:	Schneid-aufsatz:	Trichter-aufsatz:	Fleisch-/ Gemüsewolf:	Planeten-/Rühr-/ Schlagwerk:	Kutter:
HU 1030-H	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
HU 1020-2H	○	●	○	○	●	●	●	●	●	●
HU 1020-2	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●

Universal-Küchenmaschinen

Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e – für alle Küchenprofis und Gourmets

Die SUPRA 6e schließt die Lücke zwischen leistungsfähiger Küchenmaschine und Großküchenmaschinen. FEUMA bietet eine universell einsetzbare Küchenmaschine zur Verarbeitung von Gemüse, Obst, Fleisch, Soßen und Teigen.

Antriebseinheit AE 6e und AE 6e T (Timer), ideal für 50 bis 150 Essen, Gehäuse mit Ständer komplett aus Edelstahl, Maschine mit doppelter Sicherheitsabschaltung, 31,00 kg, 2 Geschwindigkeiten.

› Antriebsgehäuse und Deckel komplett aus Edelstahl
› leistungsstarker Markenmotor
› Überlastschutz für lange Lebensdauer
› einfache Reinigung

Grundgerät B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
321 x 337 x 467	0,95 - 1,10 kW / 400 V	542800

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Gemüseschneidvorsatz	542810
Passier- und Reibaufsatz	542855
Gourmetvorsatz	542857
Rührwerk 10,00 l	542805
Rührwerk 15,00 l	542840
Fleischwolf 70	542871
Kutteraufsatz	542896



Universal-
Gemüseschneider UGS



Planeten-, Rühr-, Schlag-
und Knetwerk UP 15



Fleisch- und Gemüsewolf
R 70



Kutteraufsatz
CA 35

Maschinenschrank SUPRA 6e

Antriebseinheit AE 6e und AE 6e-T mit Timer, integriert in einen Maschinenschrank 500 oder in eine Maschinenschrankanlage 1300 mit integriertem Schubladentrakt zur Zubehörunterbringung.

› Maschinenschrank 500 x 700 x 900 mm
› Maschinenschrankanlage 1300 x 700 x 900 mm
mit ausziehbarer Abstelleinrichtung für GN-Behälter
› Maschinenteil mit nach unten verschließbarer Zentraltür
› beide Typen in Sockelbauweise oder als Unterbau
› ohne Arbeitsplatte lieferbar
› Sonderbauten auf Anfrage









Antriebseinheit AE 6 mit UGS



alexandersolia
food processing

Universal-Küchenmaschinen



M 6 mit Schneideaufsatz

M 6 Mehrzweck-Küchenmaschine

› Maschinen und Komponenten komplett aus Edelstahl, ideal ab 30 Essen
› Verarbeitung unterschiedlichster Nahrungsmittel
› optional Schutzklasse IP 65
› modulares Baukastenkonzept mit bis zu 11 verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten
› digitale Steuerung mit Überlastungsschutz

Bezeichnung:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
M 6	42,00	400 V	315 x 611 x 536	104 000 000



Universalgrundgerät M 6

› aus Edelstahl

Artikel-Nr.: 561 000 0311



Schneideaufsatz M 6

› mit Sicherheitsabschaltung inkl. Stopfer
› Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten

Artikel-Nr.: 104 018 000



Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk M 6

› mit Sicherheitsabschaltung
› mit Planetenrührkopf, Rührkessel 15,00 l aus Edelstahl, Schlagbesen, Rührbesen, Knethaken und Abdeckhaube
› EASY-KLICK-Kesselfixierung

Artikel-Nr.: 106 035 000



Set Streifenschneider M 6

› Deckel komplett inkl. Trichter, Magnethalter und Stößel
› Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten
› patentierte Sicherheitsabschaltung nach EU-Norm

Artikel-Nr.: 104 025 100



Fleisch- und Gemüsewolf M 6

› 70 mm mit codierten Lochscheiben
› Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung
› mit Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Schneidsatz 3-teilig, codiert, Edelstahl, L&W inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 8 mm, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 4 mm, Distanzring 13 mm

Artikel-Nr.: 104 045 000



Bogenmesserscheibe, 2-flügelig



Bogenmesserscheibe, 1-flügelig



Rohkostscheibe



Würfelschneider

Schneidescheiben

Bezeichnung:	Abmessungen/mm:	Artikel-Nr.:
Bogenmesserscheibe, Edelstahl, 2-flügelig	0-5	561 000 0352
Bogenmesserscheibe, Edelstahl, 1-flügelig	0-10	103 275 000
Streifenschneidescheibe, Edelstahl	2 x 2	561 000 0362
Streifenschneidescheibe, Edelstahl	4 x 4	561 000 0364
Streifenschneidescheibe, Edelstahl	6 x 6	561 000 0366
Streifenschneidescheibe, Edelstahl	8 x 8	561 000 0368
Grundträgerscheibe für Scheibe 371-382	-	568 000 0370
Rohkostscheibe, Edelstahl handgeschärft	2	561 000 0380
Rohkostscheibe, Edelstahl handgeschärft	2,5	561 000 0382
Rohkostscheibe, Edelstahl handgeschärft	3	561 000 0371
Rohkostscheibe, Edelstahl handgeschärft	4	561 000 0374
Schnitzelscheibe, Edelstahl handgeschärft	6	561 000 0372
Schnitzelscheibe, Edelstahl handgeschärft	9	561 000 0373
Würfelschneider, komplett Edelstahl	4 x 4 x 5	103 240 100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	5,5 x 5,5 x 5	103 243 100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	8 x 8 x 10	103 246 100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	11 x 11 x 10	103 250 100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	16 x 16 x 10	103 252 100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	22 x 22 x 10	103 255 100

Weiteres Zubehör zum Schneiden, Steaken oder Mürben auf Anfrage.

Universal-Küchenmaschinen

alexandersolia
Food processing

M 50 Mehrzweck-Küchenmaschine

- schneiden, reiben, schnitzeln, passieren, pürieren, rühren, schlagen, kneten, zerkleinern, steaken und mürben
- ideal ab 150 Essen täglich
- Maschine und Zubehör aus Edelstahl
- Sicherheitsabschaltung
- 2 Geschwindigkeiten 160 und 320 U/min.
- Schutzklasse IP65 – geschlossenes Gehäuse
- Easy-Fix-System Rührkessel
- Geräteaufsteckkupplung mit Schnellspanneinrichtung
- energieoptimiert durch Ein/Aus-Schalter
- neue OneTouch-Steuerung
- optional auf Fahrgestell, mit Unterschrank, als Schrankausführung oder als elektrisches, höhenverstellbares Fahrgestell
- optional mit ausziehbarer Abstellfläche

Bezeichnung:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Antriebsmaschine M 50	52,00	1,40 - 1,80 kW / 400 V	310 x 694 x 367	150 000 000
M 50 Schrankversion	105,00	1,40 - 1,80 kW / 400 V	500 x 696 x 650	150 300 000
M 50 elektrisches, höhenverstellbares Fahrgestell	48,00	24 V / 5 A über Antriebsmaschine	637 x 903 x 551-755	150 096 000



M 50 höhenverstellbares Fahrgestell mit 2-Kammer-Aufsatz



Universalgrundgerät M 50

- aus Edelstahl
- Getriebearm Edelstahl
- spülmaschinengeeignet

Artikel-Nr.: 130 012 200



Schneideaufsatz M 50

- aus Edelstahl
- mit Sicherheitsabschaltung und Stopfern
- Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten

Artikel-Nr.: 130 019 000



Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk M 50

- mit Sicherheitsabschaltung
- mit Planetenrührkopf, Rührkessel mit Haltering aus Edelstahl, Schlagbesen, Rührbesen 4 mm, Knethaken und Abdeckhaube
- 1-Hand Easy-Fix-Kesselfixierung

Artikel-Nr.: 150 052 000



Set Streifenschneider M 50

- Deckel komplett inkl. Trichter, Magnethalter und Stößel
- Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten
- patentierte Sicherheitsabschaltung nach EU-Norm

Artikel-Nr.: 130 026 100



Fleisch- und Gemüsewolf M 50

- 82 mm mit codierten Lochscheiben
- Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung
- mit Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Schneidsatz 5-teilig, codiert, Edelstahl, L&W inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 8 mm, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 3 mm, Distanzring 18 mm sowie Distanzring 36 mm für Umbau auf Schneidsatz, 3-teilig

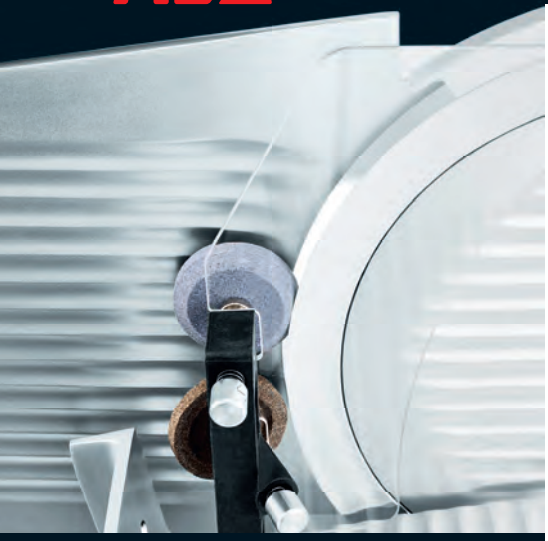
Artikel-Nr.: 150 049 000

Zubehör

Bezeichnung:	Abmessungen/mm:	Artikel-Nr.:
Bogenmesserscheibe, Edelstahl	0 - 5	130 020 000
Streifenschneidscheibe, Edelstahl	7	130 039 000
Universalaufsatz mit Zylinderfixierung, Edelstahl	-	150 061 300
Flügel Edelstahl für Zylinder	331 - 337, 326, 328	553 100 0330
Rohkostzylinder fein, Edelstahl	3	130 070 336
Schnitzelzylinder fein, Edelstahl	6	130 070 334
Reibezylinder fein, Edelstahl	3	130 070 332
Passierflügel, Edelstahl	-	130 076 005
Passierzylinder, Edelstahl	1,5	130 072 100
2-Kammer-Aufsatz, Edelstahl	-	150 055 000
Sichelmesserscheibe, Edelstahl	4	565 000 0384
Würfelschneider komplett	11	553 000 0394

Weiteres Zubehör zum Schneiden, Passieren, Pürieren, Steaken oder Mürben auf Anfrage.

Aufschnittmaschinen



Alle Geräte mit Standard- und Käsemesser inkl. Messerschleifer.

Diese und weitere Aufschnittmaschinen finden Sie in unserem Onlineshop ...



Schrägschneider Hanse

- Allesschneider für hohen Bedienungskomfort
- Schnittgut rutscht selbsttätig an das Messer heran
- eloxiertes Aluminiumgehäuse
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 15 mm
- Schlitten für einfache Reinigung abnehmbar
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- optional mit Spezial-Brotmesser oder Käsemesser
- auch mit 300er Messer und 400 V lieferbar

Bezeichnung:	Hanse 250-230
B x T x H/mm:	410 x 475 x 340
Messer ø/mm:	250
Schnittbereich/mm:	210 x 185
Anschlusswert:	0,14 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4090



Senkrechtschneider Juwel

- Allesschneider für jede Form von Aufschnitt, Fleisch und bei großem Schnittbedarf
- besonders geeignet für häufigen Schnittgutwechsel
- eloxiertes Aluminiumgehäuse
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 15 mm
- Schlitten für einfache Reinigung abnehmbar
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- optional mit Spezial-Brotmesser oder Käsemesser
- auch mit 300er oder 350er Messer und 400 V lieferbar

Bezeichnung:	Juwel 1-230
B x T x H/mm:	530 x 630 x 400
Messer ø/mm:	250
Schnittbereich/mm:	220 x 175
Anschlusswert:	0,21 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4020



Senkrechtschneider GLORIA

- Allesschneider für jede Form von Aufschnitt, Fleisch etc.
- abnehmbarer Schlitten (für einfache Reinigung)
- Schlitten, Anschlagschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- 360° drehbarer Restehalter
- robuster Daumenschutz aus Edelstahl
- Sichtschlitze für eine sichere Bedienung
- Schlittenlauf mit sanftem Anschlag
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 13 mm
- Restehalterplatte mit rauer Oberfläche (sorgt für einen sicheren Halt des Schnittguts beim Schneiden)
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt

Bezeichnung:	GLORIA 250-230
B x T x H/mm:	565 x 600 x 375
Messer ø/mm:	250
Schnittbereich/mm:	230 x 195
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4026

Bezeichnung:	GLORIA 300-230
B x T x H/mm:	565 x 600 x 405
Messer ø/mm:	300
Schnittbereich/mm:	230 x 215
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4027



Schwerkraftschneider Diagonal SN

- Allesschneider für jede Form von Aufschnitt, Fleisch und für jedes Schnittgut mit höchstem Bedienkomfort
- einfachstes Schneiden – Scheibe für Scheibe
- besonders geeignet, wenn von einem Schnittgut sehr viel aufgeschnitten wird
- eloxiertes Aluminiumgehäuse
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 15 mm
- Schlitten für einfache Reinigung abnehmbar
- optional mit Spezial-Brotmesser oder Käsemesser
- auch mit 250er und 350er Messer sowie als 300er und 350er auch mit 400 V lieferbar

Bezeichnung:	Diagonal SN2-230
B x T x H/mm:	560 x 680 x 550
Messer ø/mm:	300
Schnittbereich/mm:	270 x 205
Anschlusswert:	0,37 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4043

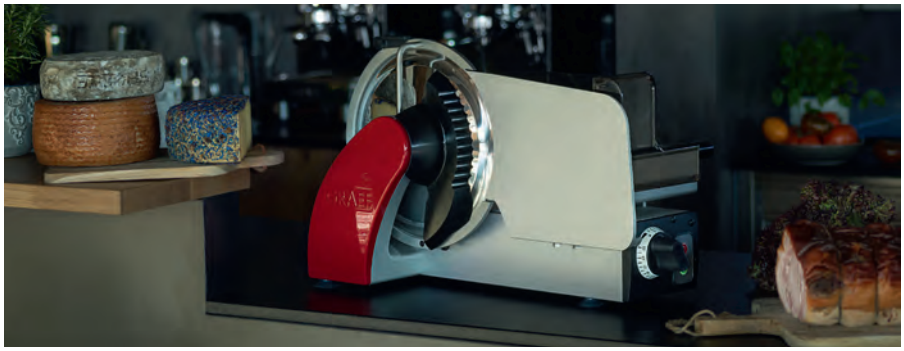


Automatic 300-400

- Schwerkraft-Allesschneider mit automatischem Schlittenhub mit 42 Hüben/min
- selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- auf Handbetrieb umschaltbar
- eloxiertes Aluminiumgehäuse
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 15 mm
- Schlitten für einfache Reinigung abnehmbar
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- optional mit Spezial-Brotmesser oder Käsemesser
- optional mit Zählwerk (nicht nachrüstbar)

Bezeichnung:	Automatic 300-400
B x T x H/mm:	500 x 700 x 650
Messer ø/mm:	300
Schnittbereich/mm:	240 x 220
Anschlusswert:	0,37 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	4070

GRAEF



Concept Line – auf kleinstem Raum clever kombinieren

Neben der Wahl zwischen einem Vertikal- oder Schrägschneider unterscheiden sich die Modelle unter anderem in der Länge des Schlittens und damit auch der Standfläche. Je größer der Schlitten, desto breiter kann das Schnittgut, z.B. das Brot, sein. Je größer das Messer, desto höher – meint auch dicker – kann z.B. der Schinken sein.

Manuell bis vollautomatisch – die Schneidespezialisten von GRAEF

Kompakt, ergonomisch, leistungsstark, leicht zu reinigenund stets verlässlich – die GRAEF Allesschneider sind wahre Meister der Schneidekunst. Sie kombinieren bewährte Technologie mit praktischen und patentierten GRAEF Lösungen für den manuellen bis vollautomatischen Aufschnitt von Fleisch-, Wurst- und Käseprodukten. Selbst anspruchsvolles Schneidgut wird stets exakt aufgeschnitten – Scheibe für Scheibe, Tag für Tag.



CONCEPT 30 S
Alleskönner als Schrägschneider

- Baukastenprinzip
- durch L-förmigen Grundriss kombinieren mit Tabletts, Schneidbrettern, Küchenwaagen etc. möglich
- effizientes Motorkühlsystem / Hybridantrieb
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Schlitten um 90° klappbar
- wasserdichte Schaltertechnik
- inkl. 2-Stufen-Messerschärfer und Spezialöl
- auch mit 25er Messer lieferbar
- Akzentfarben schwarz (Standard), weiß, rot

B x T x H/mm:	413 x 630 x 445
Aufstellfläche B x T/mm:	220 x 535
Schnittgröße ø/mm:	198
Schnittstärke/mm:	0 - 20
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CO30S2ST10



CONCEPT 25
Wandlungsfähiger Alleskönner

- Baukastenprinzip
- durch L-förmigen Grundriss kombinieren mit Tabletts, Schneidbrettern, Küchenwaagen etc. möglich
- effizientes Motorkühlsystem / Hybridantrieb
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Schlitten um 90° klappbar
- wasserdichte Schaltertechnik
- inkl. 2-Stufen-Messerschärfer und Spezialöl
- auch mit 30er Messer lieferbar
- Akzentfarben schwarz (Standard), weiß, rot

B x T x H/mm:	350 x 470 x 376
Aufstellfläche B x T/mm:	315 x 470
Schnittgröße ø/mm:	180
Schnittstärke/mm:	0 - 20
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CO25-3ST10



Messerschärfer CC 2100
Der richtige Schliff

flexible Abzieh-/Polierscheiben:	hochwertig patentiert
Farbe:	Edelstahl
Messerführung:	Elastomer-Winkelführung
Gehäuse:	Edelstahl / Kunststoff
Anschlusswert:	0,18 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CC2100DE



MASTER 3020
Allesschneider – der Allrounder

- niedrige Bauweise
- kompakt und leistungsstark
- ausstattbar mit vielen Optionen
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer abnehmbar

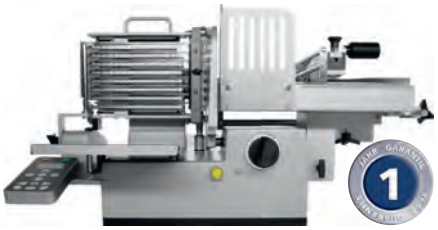
B x T x H/mm:	570 x 600 x 420
Aufstellfläche B x T/mm:	440 x 540
Schnittgröße B x H/mm:	260 x 195
Schnittstärke/mm:	0 - 24
Anschlusswert:	0,50 kW / 230 V / 400 V
Artikel-Nr.:	MA3023-ST10



MASTER SA 3370
Allesschneider – GRAEFs schnellster SA

- 3 Geschwindigkeiten, Scheibenanzahl programmierbar
- patentiertes Zuführsystem
- automatischer Schlittenlauf – auf Handbetrieb umstellbar
- auch als manuelle Variante lieferbar

B x T x H/mm:	620 x 660 x 510
Aufstellfläche B x T/mm:	440 x 585
Schnittgröße B x H/mm:	255 x 244
Schnittstärke/mm:	0 - 24
Anschlusswert:	0,45 kW / 230 V / 400 V
Artikel-Nr.:	SA33S23-ST31



VA 802
Vollautomat mit vier möglichen Ablageformaten

- einfache und intuitive Bedienung
- patentierte Schneidgutzuführung, Kettenrahmen und Ablagesystem
- geringste Reststücke
- Schlitten zur Reinigung um 90° abklappbar

B x T x H/mm:	880 x 600 x 500
Aufstellfläche B x T/mm:	440 x 540
Schnittgröße B x H/mm:	250 x 180
Schnittstärke/mm:	0 - 10 stufenlos
Anschlusswert:	0,50 kW / 230 V / 400 V
Artikel-Nr.:	VA802X

VAMA
The solution for vacuum packaging

Vakuum-Maschinen



Warum Vakuumverpacken?

Bei Lebensmitteln bedeutet das: stark gebremstes Wachstum der Mikroorganismen, also erheblich längere Haltbarkeit. Von entscheidender Bedeutung ist dabei, dass in der Packung kein Sauerstoff mehr vorhanden ist.



VacBox 370

B x T x H/mm:	445 x 535 x 405
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	800
Kammer B x T x H/mm:	370 x 400 x 165
Schweißlänge/mm:	350
Vakuumpumpe:	16 m³/h
Anschlusswert:	0,60 kW / 230 V
Gewicht/kg:	52,00
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22
max. Beutelgröße/mm:	350 x 420
Artikel-Nr.:	VacBox 370



VacBox 450

B x T x H/mm:	625 x 680 x 475
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	860
Kammer B x T x H/mm:	530 x 435 x 220
Schweißlänge/mm:	2 x 420
Vakuumpumpe:	21 m³/h
Anschlusswert:	0,75 kW / 230 V
Gewicht/kg:	85,00
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22 oder SC32
max. Beutelgröße/mm:	420 x 500 / 4 x 200 x 300
Artikel-Nr.:	VacBox 450

Schutzgaseinrichtung

Reine Vakuumverpackungen werden durch den äußeren Luftdruck gepresst. Lockere, poröse oder druckempfindliche Produkte würden die Form verlieren. Schutzgas gleicht den Druck von innen aus. So bleibt die ursprüngliche Form des Verpackungsgutes erhalten. Bei Schutzgas handelt es sich um Stickstoff und Kohlensäuregas, die auch in der Atemluft vorkommen, jedoch in gereinigter Form. Es besteht Kennzeichnungspflicht mit dem Hinweis auf der Verpackung: „Unter Schutzatmosphäre verpackt".

Ausstattung

Alle VAMA Maschinen sind mit Öl-Wechselanzeige und einem Serviceprogramm ausgestattet. Sie können zwischen den Steuerungstypen SC12, SC22 und SC32 (s. Seite 189) wählen. Zusätzlich können alle Maschinentypen mit Schutzgaseinrichtung ausgerüstet werden.



VacBox 510

B x T x H/mm:	620 x 680 x 480
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	960
Kammer B x T x H/mm:	530 x 530 x 180
Schweißlänge/mm:	510
Vakuumpumpe:	21 m³/h
Anschlusswert:	0,75 kW / 230 V
Gewicht/kg:	85,00
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22
max. Beutelgröße/mm:	500 x 500
Artikel-Nr.:	VacBox 510



Vama Untergestelle

passend für VacBox:	370
B x T x H/mm:	500 x 680 x 610
Artikel-Nr.:	UG-VB 370 / 440
passend für VacBox:	450, 510
B x T x H/mm:	600 x 680 x 610
Artikel-Nr.:	UG-VB 450 / 510 / 520

Vakuum-Maschinen

VAMA
The solution for vacuum packaging



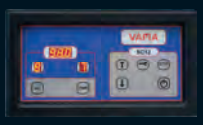
VP 530 S

B x T x H/mm:	550 x 775 x 1010
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	1490
Kammer B x T x H/mm:	445 x 585 x 180
Schweißlänge/mm:	420
Vakuumpumpe:	70 m³/h
Anschlusswert:	3,00 kW / 400 V
Gewicht/kg:	136
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22 oder SC32
max. Beutelgröße/mm:	420 x 600
Artikel-Nr.:	VP 530 S



VP 860 S

B x T x H/mm:	860 x 630 x 1010
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	1410
Kammer B x T x H/mm:	750 x 435 x 185
Schweißlänge/mm:	2 x 420
Vakuumpumpe:	70 m³/h
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Gewicht/kg:	166
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22 oder SC32
max. Beutelgröße/mm:	420 x 660 / 4 x 200 x 320
Artikel-Nr.:	VP 860 S



SC12 Steuerung

› sensorgesteuert
› Serviceprogramm und Ölwechsel-Anzeige
› automatische Temperaturregelung am Schweißbalken
› Standby-Modus
› einfachste Bedienung
› optional: Begasung



VP 990 S

B x T x H/mm:	860 x 875 x 1040
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	1600
Kammer B x T x H/mm:	750 x 660 x 205
Schweißlänge/mm:	2 x 640
Vakuumpumpe:	70 m³/h; alternativ 100 m³/h
Anschlusswert:	4,50/5,50 kW / 400 V
Gewicht/kg:	227
Schutzgaseinrichtung:	optional erhältlich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22 oder SC32
max. Beutelgröße/mm:	640 x 680
Artikel-Nr.:	VP 990 S



DC 500

B x T x H/mm:	1370 x 890 x 1180
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	1400
Kammer B x T x H/mm:	680 x 670 x 250
Schweißlänge/mm:	2 x 500
Vakuumpumpe:	100 m³/h
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Gewicht/kg:	332
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC32
max. Beutelgröße/mm:	500 x 600 / 4 x 240 x 400
Artikel-Nr.:	DC 500



SC22 Steuerung

› SC12 + folgende Funktionen:
› Speicher für neun individuelle Programme
› Zusatzprogramm: Marinieren
› Zusatzprogramm: Gläser vakuumieren



SC32 Steuerung

› Speicher für 25 individuelle Programme
› getrennt steuerbare Schweißbalken
› Softbelüftung
› Stoßvakuum
› LCD-Anzeige für alle Informationen und Programmierungen



Vakuum-Maschinen

Das Vakuumiersystem Salvis GreenVAC ist das einzige Verfahren, welches dieselbe GN-Schale für Vorbereitung, Produktion, Kühlen, Zwischenlagern und Transport unter Hochvakuum und Ausgabe verwendet! Perfekt für das Außer-Haus-Catering oder die dezentrale Speisenauslieferung. Durch die langjährige Nutzung reduzieren sich Kunststoffabfälle in der Küche um bis zu 65%. Die Lebensmittel bleiben durch den hermetischen Verschluss garantiert länger frisch. Mit dem Sauerstoffentzug beim Vakuumieren wird eine Oxidation bei Lebensmitteln deutlich reduziert und der Verderb wird gehemmt. Längere Haltbarkeiten beeinflussen die Warenkosten positiv und Foodwaste wird vermieden.
Sicher wie in einem Safe bleiben die Aromen im Lebensmittel verwahrt. Die Salvis GreenVAC Container sind aus fast 2 mm starkem Chromnickelstahl hergestellt, um dem Hochvakuum entgegenzuwirken. Das Vakuum kann mittels mobilen Pumpen, Tischvakuumgeräten mit Schlauchaufsatz oder Doppelkammer-Vakuummaschinen erzielt werden.
Die Deckel werden aus klarem, stoßfestem und spülmaschinengeeignetem Hochleistungskunststoff geformt – einmalig und patentiert!

GreenVAC

smart cooking

SALVIS



Das Vakuum wird in den GN-Behältern erzeugt.

Vorteile:
- Vakuumieren direkt in den GN-Behälter
- durch verringerten Flüssigkeitsverlust erhöhen sich Geschmack, Textur und Beschaffenheit der Ware. Fleisch z.B. verliert (wegen dem im Beutel sonst üblichen Anpressdruck) weniger Saft
- auch Beeren, Salate sowie Flüssigkeiten und sogar Blumen sind vakuumierbar
- mehr Frische und mehr Hygiene

So funktioniert es:
- Einfüllen der gut gekühlten Lebensmittel, ggf. mit Abtropfeinsatz (Ausdehnung der Lebensmittel beachten) in den GN-Behälter von Salvis
- Luft absaugen mit der VAMA Vakuumierpumpe
- Öffnen der Behälter (Luft entweicht durch Daumendruck)
- Reinigen der Behälter

Eine Produktschulung sollte vorher durchgeführt werden.



GreenVAC Behälter-System von Salvis



Behälter aus CNS:

GN:	Tiefe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.
1/6	150	1,50	BF 377 939
1/3	150	3,00	BF 377 947
1/2	150	5,60	BF 377 944
1/1	100	7,60	BF 377 940
1/1	150	13,50	BF 377 941

Set (Deckel, Dichtung, Ventil):

GN:	Artikel-Nr.:
1/6	SR 377 939
1/3	SR 377 947
1/2	SR 377 944
1/1	SR 377 940
1/1	SR 377 941

Zubehör Deckel:

GN:	Artikel-Nr.:
1/6	BF 377 967
1/3	BF 377 914
1/2	BF 377 913
1/1	BF 377 912

Zubehör Deckeldichtung:

GN:	Artikel-Nr.:
1/6	BF 377 971
1/3	BF 377 917
1/2	BF 377 916
1/1	BF 377 915

Zubehör:

	Artikel-Nr.:
Ventil zu Deckel	BF 377 972
Benennungsschild	BF 377 978
Einlegeboden GN 1/3	BF 377 976
Einlegeboden GN 1/2	BF 377 975
Einlegeboden GN 1/1	BF 377 974
Distanzbolzen zu Einlegeboden 1/1 und 1/2 (Set 4 Stück)	BF 377 963

Verbinden Sie die VAMA Vakuumierpumpe mit dem GreenVAC System von Salvis

Für das GreenVAC System von Salvis: VAMA VacBox 300-Tischgerät mit Vakuumpumpe: 8 m³/h

Bezeichnung:	VAC Box 300
B x T x H/mm:	395 x 485 x 370
Vakuumpumpe:	8 m³/h
Gewicht/kg:	40,00
Schlauchlänge/m:	2,00
Anschlusswert:	0,45 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	VacBox300

Bezeichnung:	Anschluss Green VAC für VAC300
Artikel-Nr.:	G-Vac.für VB

Bezeichnung:	Untergestell für VAC300
Artikel-Nr.:	UG-VB300



Kompaktwaage im Edelstahlgehäuse (IP67) – PWN5

› großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 30 mm
› abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
› Wiegen, Tarieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung
› Minusanzeige für Entnahmewägungen
› Abschaltautomatik
› Netz- und Akkubetrieb: 230 V, Akku mit bis zu 15 Stunden Betriebsdauer
› Wiegefläche/mm: 180 x 171

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
PWN5	1	5,00	2332



Portionswaage mit Induktionsladung (IP65) – PWI30

› vollständig geschlossenes Waagengehäuse
› keine Korrosion und Verunreinigung von Schnittstellen dank Induktionsladung
› Schnellverschluss der Wiegefläche für handliche Demontage, Wiegefläche spülmaschinengeeignet
› großes, hinterleuchtetes LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm
› Wiegen, Tarieren
› einfache Bedienung über zwei Tasten
› individuelle Voreinstellungen (z.B. Auto-off, Backlight, Teilung, Einheiten)
› Abschaltautomatik
› Netz- und Akkubetrieb (Lithium-Ionen-Akku), Akku mit bis zu 120 Stunden Betriebsdauer
› Wiegefläche/mm: 328 x 258

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
PWI30	1	30,00	2334-30



Elektronische Plattformwaage – Serie EHR

› komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 17 mm
› Wandhalterung für das Anzeigegerät
› Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
› Wiegen, Tarieren, Zählfunktion, Abschaltautomatik
› Netz- und Batteriebetrieb (4 x 1,5 V AAA)
› EHR1: direkter Anschluss über Wendelkabel
EHR7: Anschluss mit Kupplungsstecker

Bezeichnung:	Wiegefläche B x T/mm:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
EHR1-40	370 x 300	10	40,00	2870-40
EHR1-60	370 x 300	20	60,00	2870-60
EHR1-150	370 x 300	50	150,00	2870-150
EHR7-40	500 x 400	10	40,00	2878-40
EHR7-60	500 x 400	20	60,00	2878-60
EHR7-150	500 x 400	50	150,00	2878-150
EHR7-300	500 x 400	100	300,00	2878-300



Ladenwaage für Kantinen und Salatbüffets – Serie LWX200 (geeicht)

› Tara-Speicherplätze für verschiedene Tellergewichte
› Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis
› LCD-Display mit weißer LED-Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 18 mm, Anzeige Taragewicht Ziffernhöhe 9,5 mm
› akustische Tastenfunktionskontrolle
› abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
› Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung nach Stückpreiseingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara
› umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg
› automatische Preislöschung einstellbar
› Netzbetrieb
› Abschaltautomatik
› durch einfache Umrüstung des kundenseitigen Displays auch als Waage mit Hochanzeige einsetzbar
› optional Akku mit bis zu 60 Stunden Betriebsdauer
› Wiegefläche/mm: 300 x 230

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
LWX200-6	1 g<3 kg>2 g	6,00	2317-6
LWX200-15	2 g<6 kg>5 g	15,00	2317-15
LWX200-30	5 g<15 kg>10 g	30,00	2317-30



Portionswaage – Serie HW945

› großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
› abwischbare Folientastatur
› Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
› Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
› Wiegen, Tarieren, Zählen
› Minusanzeige für Entnahmewägungen
› Abschaltautomatik
› Netz- und Akkubetrieb: 230 V, Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer
› Wiegefläche/mm: 260 x 215

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
HW945-3	0,1	3,00	2306
HW945-30	1	30,00	2307

Portionswaage – 90612

› ähnlich Modell HW945
› Wiegefläche/mm: 295 x 220

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
90612-30	1	30,00	2311



Wandwaage mit Anschlagleiste – Terrex-L STAN07

› klappbarer Wägetisch aus rostfreiem Edelstahl – IP67
› nur 125 mm Tiefe bei hochgeklapptem Wägetisch
› Aluminium-Wägezelle mit polierter Edelstahl-Abdeckung
› Höhe inklusive Montageplatte: 300 mm
› Anzeige im Edelstahlgehäuse – IP65
› großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
› Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
› zwei programmierbare Funktionstasten
› jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
› Netzbetrieb (integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
› alternativ auch als Wandwaage mit Rückwand (Terrex-N)
› alle Modelle auch geeicht lieferbar

Bezeichnung:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
Terrex L-60 + STAN 07	60,00	2385-60
Terrex L-150 + STAN 07	150,00	2385-150
Terrex N-60 + STAN 07	60,00	2382-60
Terrex N-150 + STAN 07	150,00	2382-150
Terrex N-300 + STAN 07	300,00	2382-300
Mehrpreis Edelstahl-Fleischgalgen (nur für Terrex N)		2365





Gedeckter Tisch

Geschirr 194-344

Geschirrserien
Systemtaugliches Geschirr
Einweckgläser und -flaschen
Feuerfeste Formen und GN-Behälter
Melamin Geschirr- und Büfettartikel
Büfettprogramm
Take-away

Bestecke 345-395

Take-away
Besteckserien
Steakbestecke
Servier- und Vorlegeteile

Glaswaren 396-445

Stielglasserien
Bar- und Cocktailgläser
Glastrinkhalme
Becherglasserien
Eisgläser
Karaffen und Krüge
Glasschalen und -teller



Geschirrserie ReNew

PLAYGROUND

ReNew – nachhaltiges Gerschirr

Dieser Hingucker aus der ReNew-Kollektion vereint Ton mit 90% recyceltem keramischem Material (Eco-Gres). Außen matt für ein softes Feeling und innen glasiert für Food-Präsentationen auf einer hygienischen Oberfläche.





Becher

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,30	90	82	6	701540091000436
taupe	0,30	90	82	6	701540091000761



Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	220	20	6	701122291000436
taupe	-	220	20	6	701122291000761
white	-	280	20	6	701122891000436
taupe	-	280	20	6	701122891000761



Platte oval

Farbe:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	300 x 180	20	2	701203091000436
taupe	300 x 180	20	2	701203091000761
white	350 x 150	20	2	701203591000436
taupe	350 x 150	20	2	701203591000761



Bowl glatt

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,10	90	39	12	701310991000436
taupe	0,10	90	39	12	701310991000761
white	0,32	140	58	6	701311491000436
taupe	0,32	140	58	6	701311491000761
white	0,70	170	65	6	701311791000436
taupe	0,70	170	65	6	701311791000761
white	1,15	210	72	6	701312191000436
taupe	1,15	210	72	6	701312191000761



Bowl Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,10	90	39	12	701315991000439
taupe	0,10	90	39	12	701315991001366
white	0,32	140	58	6	701316491000439
taupe	0,32	140	58	6	701316491001366
white	0,70	170	65	6	701316791000439
taupe	0,70	170	65	6	701316791001366
white	1,15	210	72	6	701317191000439
taupe	1,15	210	72	6	701317191001366



Geschirrserie Elements

PLAYGROUND



Espresso / Dip-Schälchen

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
black	0 0,11	56	64	6	701540191000309
sand	0 0,11	56	64	6	701540191000324
black	U	117	17	6	701690091000309
sand	U	117	17	6	701690091000324



Becher ohne Henkel

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
black	0,38	72	105	6	701540091000309
sand	0,38	72	105	6	701540091000324



Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
black	-	220	26	6	701122291000309
sand	-	220	26	6	701122291000324
black	-	280	30	6	701122891000309
sand	-	280	30	6	701122891000324



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
black	0,33	120	39	6	701311291000309
sand	0,33	120	39	6	701311291000324
black	0,60	160	38	6	701311691000309
sand	0,60	160	38	6	701311691000324
black	1,25	220	38	6	701312291000309
sand	1,25	220	38	6	701312291000324







Geschirrserie Silento



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,15	240	75	2	701312491001787
1,40	260	75	2	701312691001787
1,70	280	75	2	701312891001787

Geschirrserie Nara







Espresso

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	70	66	6	701540191021090
U Kombi	150	75	6	701690091021090





Espresso Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	70	66	6	701545191021090
U Kombi	150	75	6	701690091021090





Becher ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	80	95	6	701540091021090
U Kombi	150	75	6	701690091021090





Becher ohne Henkel Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	80	95	6	701545091021090
U Kombi	150	75	6	701690091021090





Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	25	6	701122191021090
-	270	25	6	701122791021090



Teller flach rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	25	6	701127191021090
-	270	25	6	701127791021090



Platte eckig Relief

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	300 x 180	16	6	701218091021090

Nara – der Steingutklassiker

Die Steingutkollektion Nara in schwarzer, schimmernder Glasur ist mit charakteristischem Relief oder in glatter Ausführung erhältlich.

Weitere Farbvarianten von Nara finden Sie in unserem Onlineshop ...





Dip-Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	80	50	12	701350891021090



Dip-Schälchen rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	80	50	12	701355891021090



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	120	56	6	701311291021090
0,71	160	62	6	701311691021090
1,46	210	70	6	701312191021090



Bowl rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	120	56	6	701316291021090
0,71	160	62	6	701316691021090
1,46	210	70	6	701317191021090



Schale flach eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	90 x 90	23	6	701320991021090



Schale tief eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	90 x 90	43	6	701321091021090



Schale flach eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,18	180 x 90	23	6	701321891021090



Schale tief eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	180 x 90	43	6	701321991021090

PLAYGROUND





Geschirrserie Purity

Purity – pure Eleganz

Mit dem weichen Farbton BoneWhite und durch das innovative Material Noble China gelingt es, optische Anmut mit höchster Strapazierfähigkeit zu verbinden. Dieser moderne Klassiker bietet Ihnen eine Vielzahl an Dekoren für tolle Kombinationsmöglichkeiten.





Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	63	56	12	66951596
Deckel	64	31	12	66964096
U	135	19	12	66969096
U 2 Spiegel	163	20	12	66968196



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	85	54	12	66951696
Deckel	86	33	12	66964196
O 0,22	87	62	12	66951726
O 0,26	90	69	6	66951766
U	160	21	12	66969196
U 2 Spiegel	163	20	12	66968196



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	108	67	12	66951856
U 2 Spiegel	166	21	12	66971356
U 2 Spiegel	163	20	12	66968196



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,27	101	57	12	66927776
Deckel	104	35	12	66964276
U 2 Spiegel	166	21	12	66971356
U 2 Spiegel	163	20	12	66968196



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	19	12	66900176
-	225	21	6	66900226
-	240	21	6	66900246
-	260	22	6	66900266
-	287	22	6	66900296
-	315	22	6	66900326



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	18	12	66912166
-	209	20	6	66912216
-	240	23	6	66912246
-	270	24	6	66912276
-	291	26	6	66912296
-	308	25	6	66912316



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	257	23	6	66919256



Teller flach quadratisch coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	88 x 88	20	12	66915096
-	200 x 200	20	12	66915206
-	270 x 270	20	6	66915276

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	198	37	12	66901206
0,32	238	45	6	66901246
0,50	287	55	6	66901296



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,62	200	37	12	66913206
1,00	240	41	6	66913246
1,75	290	51	6	66913296



Platte rechteckig coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	178 x 89	20	12	66923186
-	200 x 150	20	12	66923206
-	270 x 200	20	6	66923276
-	340 x 200	20	6	66923346
-	420 x 200	20	4	66923426



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Ø 0,44	130	61	6	66961136
Deckel	133	27	6	66964446
U 2 Spiegel	211	21	12	66971446
Ø 1,10	197	69	6	66961206



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	84	33	12	66957086
0,25	112	41	12	66957116
0,40	137	45	6	66957146
0,75	164	50	6	66957166
1,20	192	60	6	66957196
1,70	216	70	6	66957226
2,80	245	85	3	66957256



Schüssel asymmetrisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Ø 0,35	174 x 165	80	6	66933676
U 2 Spiegel	211	21	12	66971446
Ø 0,90	250 x 236	100	6	66933756



Geschirrserie Scope

Espressotasse



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
O 0,09	70	47	12	67352591	-	6735259A	6735259B
U	120	19	12	67169091	67369591	6736959A	6736959B

Tasse



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
O 0,22	98	53	12	67351721	-	6735172A	6735172B
O 0,28	106	55	6	67351781	-	6735178A	6735178B
O 0,35	116	61	12	67351851	-	6735185A	6735185B
U Kombi	165	19	12	67369301	67369801	6736980A	6736980B

Scope – die Kraft des Einfachen

Scope bietet eine große Bandbreite an pur weißen und zart farbig glasierten Artikeln. Ein markantes Statement setzt das fein strukturierte Stäbchenrelief.

Die Obertassen und Becher von Scape glow gray und glow sea sind nur in glatter Ausführung erhältlich. Alle weiteren Artikel der beiden Farben sind mit Relief.

Tasse



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
O 0,18	77	66	12	67351681	-	6735168A	6735168B
U Kombi	165	19	12	67369301	67369801	6736980A	6736980B



Becher



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
O 0,32	87	88	6	67355321	-	6735532A	6735532B
U Kombi	165	18	12	67369301	67369801	6736980A	6736980B

Teller flach rund coup



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
-	150	17	12	67112151	67312651	6731265A	6731265B
-	202	17	12	67112201	67312701	6731270A	6731270B
-	261	20	6	67112261	67312761	6731276A	6731276B
-	281	23	6	67112281	67312781	6731278A	6731278B
-	318	24	6	67112321	67312821	6731282A	6731282B



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
1,10	240	44	6	67313241	67313741	6731374A	6731374B
1,90	290	53	6	67313291	67313791	6731379A	6731379B



Platte oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
-	230 x 151	18	6	67322231	67322731	6732273A	6732273B
-	325 x 188	25	6	67322321	67322821	6732282A	6732282B
-	373 x 222	25	6	67322371	67322871	6732287A	6732287B



Platte oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
-	462 x 182	23	4	67322461	67322961	6732296A	6732296B



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
0,45	134	62	6	67365951	67365451	6736545A	6736545B
U	191	19	12	67169401	67369951	6736995A	6736995B



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Art.-Nr. glow gray:	Art-Nr. glow sea:
0,06	77	30	24	67361081	-	-	-
0,20	120	33	12	67361121	67361621	6736162A	6736162B
0,45	161	44	6	67361161	67361661	6736166A	6736166B
0,95	189	62	6	67361191	67361691	6736169A	6736169B
1,40	230	61	6	67361231	67361731	6736173A	6736173B



BAUSCHER
GERMANY





BAUSCHER
GERMANY



Geschirrserie Country House



Bowl rund Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	O 0,28	101	67	6	6636678A
glow sea	O 0,28	101	67	6	6636678B
glow gray	U 2 Sp.	165	19	6	6637116A
glow sea	U 2 Sp.	165	19	6	6637116B



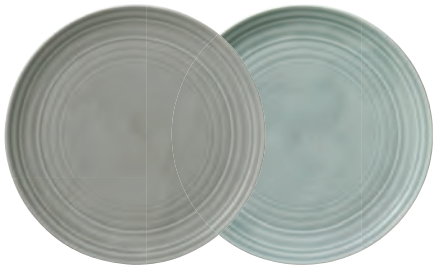
Bowl rund Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	O 0,34	96	90	6	6636684A
glow sea	O 0,34	96	90	6	6636684B
glow gray	U 2 Sp.	165	19	6	6637116A
glow sea	U 2 Sp.	165	19	6	6637116B



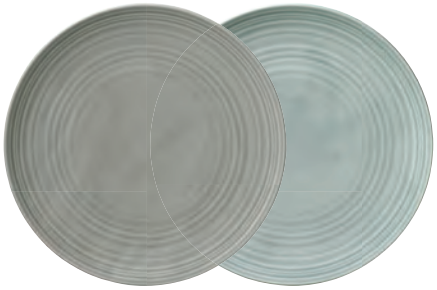
Teller flach rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	-	229	19	6	6631223A
glow sea	-	229	19	6	6631223B



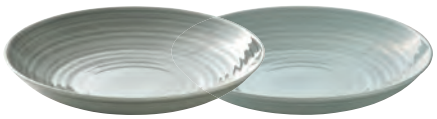
Teller flach rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	-	260	21	6	6631226A
glow sea	-	260	21	6	6631226B



Teller flach rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	-	282	24	6	6631228A
glow sea	-	282	24	6	6631228B



Teller tief rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	1,30	260	45	6	6631326A
glow sea	1,30	260	45	6	6631326B





Schale rund Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	0,39	130	60	12	6635713A
glow sea	0,39	130	60	12	6635713B





Schüssel rund Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	0,60	158	60	6	6635716A
glow sea	0,60	158	60	6	6635716B





Schüssel rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	1,00	200	60	6	6635720A
glow sea	1,00	200	60	6	6635720B



Country House – wie handgemacht

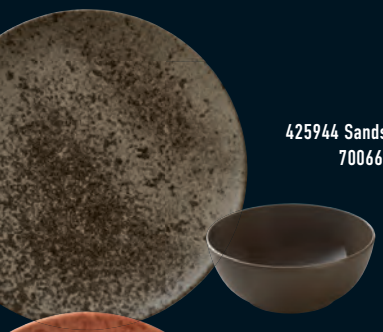
Wie frisch von der Töpferscheibe – so wirkt Country House.
Die gut sichtbaren "Drehrillen" unterstreichen den handwerklichen Charakter
und erzeugen ein haptisches Erlebnis beim Umgreifen der Schalen und Bowls.
Passend zum Landhausstil oder als Kontrast zur Coolness von Industrial Style Restaurants.

Schlechte Zeiten für Bakterien: Die Glasur ist extrem strapazierfähig.
Dies unterscheidet die Artikel aus Hartporzellan von den keramischen Pendants.
Die Farben sea und gray sind dieselben wie bei der Kollektion Scope glow.
Daher lassen sich die Artikel nahtlos kombinieren.

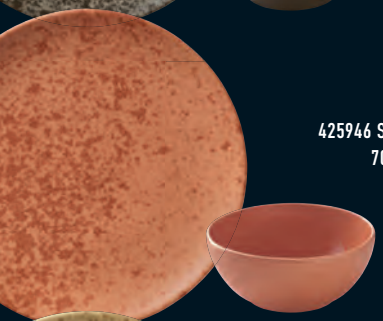


BAUSCHER
GERMANY

Geschirrserie Sandstone



425944 Sandstone Dark Brown
700665 Dark Brown uni



425946 Sandstone Orange
700666 Orange uni



426078 Sandstone Dark Yellow
700667 Dark Yellow uni



425776 Sandstone Beige
700561 Beige uni



425774 Sandstone Gray
700562 Gray uni



425775 Sandstone Black
700560 Dark Gray uni



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	62	61	12	61953591
U	113	20	12	65469091



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	71	43	12	62751591
U	113	20	12	65469091



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	90	54	12	62751681
U	141	23	12	65469201
U Kombi	156	25	12	65469451
O 0,25	100	58	12	62751751
O 0,35	107	67	12	62752851
O 0,45	118	73	6	62751951
U Kombi	156	25	12	65469451



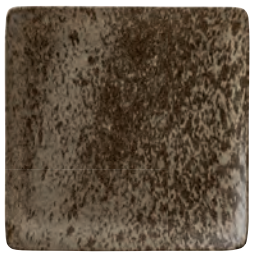
Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	88	94	6	65456321
U Kombi	156	25	12	65469451



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	17	12	67112151
-	170	18	12	67112171
-	202	17	12	67112201
-	229	19	6	67112231
-	261	20	6	67112261
-	281	23	6	67112281
-	301	24	6	67112301
-	318	24	6	67112321

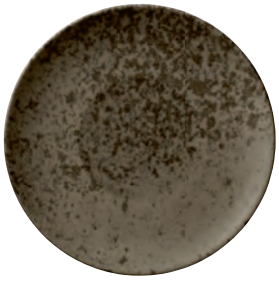


Teller flach quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	152 x 152	19	12	61115191
-	215 x 215	24	6	61115291







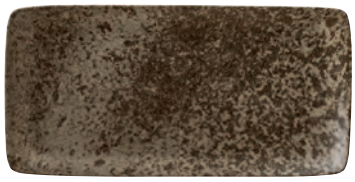
Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,52	180	46	12	67113181
1,00	239	45	6	67113241
1,70	302	51	6	67113301



Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	323 x 228	33	6	65422321
-	372 x 265	40	6	65422371



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	305 x 150	17	6	61123301



Platte rechteckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	139 x 94	18	12	67123141
-	279 x 183	25	6	67123281
-	320 x 231	28	6	67123321
-	361 x 231	28	6	67123361



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	82	25	24	65440601



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	121	55	12	67057121
0,65	149	64	6	67057151
0,85	172	65	6	67057171
1,24	203	65	6	67057201



Geschirrserie Create

BAUSCHER
GERMANY

Create – aus filigranem Noble China

Create übersetzt die neue Sehnsucht nach Gemütlichkeit, Individualität und Nachhaltigkeit in ansprechende Geschirrteile. Die innovative Hybrid-Form der Teller vereint die Vorteile von Fahnen- und Couptellern. Mit den filigranen Dekoren in zartem grau und beige, die an vergangene Zeiten erinnern, findet sich Create jetzt auch in Create Decorations wieder. Somit eignet sich das klassische Geschirr hervorragend für den Einsatz im französischem Landhausstil.



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,08	71	47	12	65352586
U	119	17	12	65369086
U Relief	131	18	12	65369586



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	92	57	12	65352696
O 0,26	104	62	12	65352766
O 0,33	114	67	12	65352836
U Kombi	159	18	12	65369336
U Kombi Relief	160	19	12	65369696



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	98	88	6	65356326
U Kombi	159	18	12	65369336
U Kombi Relief	160	19	12	65369696

Teller flach rund coup Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	159	19	12	65312666
-	212	20	6	65312716
-	230	21	6	65312736
-	262	24	6	65312766
-	290	27	6	65312796
-	313	23	6	65312816

Teller tief rund coup Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	200	37	12	65313706
0,64	241	47	6	65313746
0,75	275	52	6	65313786

Platte oval coup Relief

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	239 x 158	23	6	65322746
-	328 x 220	24	6	65322836
-	358 x 240	26	6	65322866



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.

Geschirrserie Avantgarde

Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170	19	12	64300171
-	231	22	6	64300231
-	271	25	6	64300271
-	291	26	6	64300291
-	319	24	6	64300321

Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	140	38	12	64301141
0,22	201	40	12	64301201
0,45	244	50	6	64301241
0,50	282	46	6	64301281
0,60	320	50	6	64301321

Platte asymmetisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	201 x 117	22	12	64326201
-	281 x 165	29	6	64326281

Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	140	61	12	64366711
U	170	18	12	64369171
0,35	162	69	6	64366851
U Teller flach	170	19	12	64300171

Schale asymmetisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	173 x 99	54	6	64338171
0,32	232 x 132	50	6	64333231

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.

Sauciere

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	120 x 112	37	12	64361121



Avantgarde – kreative Vielfalt

Teller und Schalen in Tropfenform bereichern das Basis-Sortiment an klassischen, runden Tellern mit breiten Fahnen.

Diese und weitere Geschirrserien finden Sie in unserem Onlineshop ...

BAUSCHER
GERMANY

Geschirrserie Options





Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	60	66	12	67151591
U	121	18	12	67169091
U dreieckig	104 x 104	16	12	67170091



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	76	75	12	67151681
O 0,22	76	88	12	67151721
U K.	150	17	12	67169181
U K. viereckig	136 x 136	16	12	67171181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	105	63	12	67151761
U K.	150	17	12	67169181
U K. viereckig	136 x 136	16	12	67171181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,44	120	79	6	67151901
U	191	19	12	67169401



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	72	72	12	67153171
U	147	22	12	67169151



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	77	112	6	67156281
U K.	150	17	12	67169181



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	105	63	12	67127261
U K.	150	17	12	67169181
U K. viereckig	136 x 136	16	12	67171181



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.

Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	17	12	67112151
-	170	18	12	67112171
-	202	17	12	67112201
-	229	19	6	67112231
-	261	20	6	67112261
-	281	23	6	67112281
-	301	24	6	67112301
-	318	24	6	67112321



Teller flach viereckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	136 x 136	16	12	67119151
-	193 x 193	22	12	67119201
-	245 x 245	26	6	67119271
-	286 x 286	23	6	67119321



Teller flach dreieckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	105 x 105	16	12	67115111
-	190 x 190	22	12	67115201
-	244 x 244	23	6	67115251
-	280 x 280	24	6	67115321

Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,52	180	46	12	67113181
1,00	239	45	6	67113241
1,70	302	51	6	67113301



Teller tief viereckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,06	268 x 268	50	6	67118301



Teller tief dreieckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,13	265 x 265	50	6	67116301



Teller halbtief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	240	32	6	67114241
0,87	282	34	6	67114281
1,20	307	39	6	67114311



Platte rechteckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	139 x 94	18	12	67123141
-	279 x 183	25	6	67123281
-	320 x 231	28	6	67123321
-	361 x 231	28	6	67123361



Platte schmal rechteckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	414 x 212	22	6	67123411



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	105	63	12	67165261



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	142	43	12	67130141
0,51	165	49	6	67130161



Schale oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	108 x 61	43	12	67138101
0,27	143 x 85	66	12	67133641



Geschirrserie Enjoy

BAUSCHER
GERMANY



Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	142	120	6	69241301



Teekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	172	110	6	69243401



Milchgießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	61	60	12	69246051
0,15	114	90	12	69247151
0,30	142	108	6	69247301

Zuckerstickbehälter

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	128 x 74	44	6	69279111



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	61	67	12	69252591
U	120 x 115	22	12	69271091
U	134	18	12	69269091



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	77	66	12	69251681
U Kombi	150 x 141	22	12	69271181
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U Kombi	162	19	12	69269181



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	97	66	12	69251751
U Kombi	150 x 141	22	12	69271181
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U Kombi	162	19	12	69269181
O 0,35	106	73	6	69251851
O 0,44	120	78	6	69251941
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U	181	19	12	69269351



Tasse hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	80	83	12	69253251
U Kombi	150 x 141	22	12	69271181
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U Kombi	162	19	12	69269181



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	77	61	12	69251181
O 0,25	77	79	12	69251251
U Kombi	150 x 141	22	12	69271181
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U Kombi	162	19	12	69269181



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	83	98	6	69256301
U Kombi	150 x 141	22	12	69271181
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U Kombi	162	19	12	69269181
O 0,40	91	108	6	69256401
O 0,45	92	117	6	69256451
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U	181	19	12	69269351



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	97	66	12	69227751
U Kombi	150 x 141	22	12	69271181
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U Kombi	162	19	12	69269181
O 0,35	106	73	6	69227851
O 0,44	120	78	6	69227941
U Kombi	174 x 149	22	12	69271351
U	181	19	12	69269351



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,18	77	66	12	69265681
0,35	106	73	6	69265851
0,44	120	78	12	69265941

Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	21	12	69200161
-	227	22	6	69200231
-	262	24	6	69200261
-	279	25	6	69200281
-	320	26	6	69200321



Teller flach rund schmale Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	162	19	12	69206161
-	210	22	12	69206211
-	258	29	6	69206251
-	280	26	6	69206281
-	320	26	6	69206321



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	161	38	12	69201161
0,30	241	46	6	69201241
0,50	281	47	6	69201281



Teller flach asymmetrisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	213 x 194	23	12	69215211
-	260 x 241	25	6	69215261



Teller tief asymmetrisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,95	231 x 214	50	6	69216231



Setplatte asymmetrisch, 3 Spiegel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	261 x 175	23	6	69226261



BAUSCHER
GERMANY



Geschirrserie Maitre



Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	150	124	6	67041301



Milchgießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	52	45	24	61146041
0,15	105	73	12	67047151
0,30	132	103	6	67047301



Zuckerdose / Zuckerbowl rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	105	90	6	67049251
0,27	99	55	12	67066261



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	56	58	12	67052091
U	125	17	12	67069091
O 0,19	72	72	12	67052181
O 0,22	71	86	12	67052221
U Kombi	160	21	12	67069181
U Kombi 2 Sp. Str.	156	19	12	67068681



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	105	61	12	67052751
U Kombi	160	21	12	67069181
U Kombi 2 Sp. Str.	156	19	12	67068681
O 0,35	117	66	12	67052851
U	174	20	12	67069351



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,27	98	56	12	67028261
U Kombi	160	21	12	67069181
U Kombi 2 Sp. Str.	156	19	12	67068681



Teller flach rund breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	16	12	67006161
-	191	19	12	67006191
-	211	20	12	67006211
-	241	22	6	67006241
-	262	22	6	67006261
-	282	23	6	67006281
-	319	25	6	67006321



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	172	17	12	67000171
-	200	21	12	67000201
-	245	22	6	67000251
-	276	26	6	67000281
-	314	26	6	67000321

Teller flach rund breite Fahne Struktur

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	16	12	67018661
-	210	20	12	67018711
-	262	22	6	67018761
-	282	24	6	67018781
-	318	26	6	67018821

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



Teller tief rund breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	161	31	12	67007161
0,19	200	35	12	67007201
0,38	252	44	6	67007251
0,47	284	45	6	67007281



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	232	31	6	67001231
0,75	309	41	6	67001311



Strukturteller tief rund breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	250	44	6	67019751
0,50	283	45	6	67019781



Teller tief rund breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	277	49	6	67019281



Platte oval Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	302 x 134	25	6	67020301
-	446 x 197	32	6	67020451
-	330 x 198	28	6	67020331
-	384 x 216	35	6	67020381



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	121	55	12	67057121
0,65	149	64	6	67057151
0,85	172	65	6	67057171
1,24	203	65	6	67057201





Geschirrserie Shiro



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	65	51	12	92552091
U	127	19	12	92569091
U Struktur	127	18	12	92569591



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	85	58	12	92552201
U Kombi	166	20	12	92569201
U Kombi Struktur	165	20	12	92569701



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	85	73	12	92552261
U Kombi	166	20	12	92569201
U Kombi Struktur	165	20	12	92569701



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	85	83	6	92552301



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	65	51	12	92554091



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	85	73	12	92554261



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	85	83	6	92554301



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	166	20	12	92512171
-	210	23	12	92512211
-	239	24	6	92512241
-	260	25	6	92512261
-	279	26	6	92512281



Teller flach rund coup Struktur

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	166	20	12	92512671
-	210	23	12	92512711
-	239	24	6	92512741
-	261	25	6	92512761
-	279	26	6	92512781



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	86	23	12	92513091
0,25	152	32	12	92513151
0,70	210	44	6	92513211
1,30	261	51	6	92513261
1,50	279	53	6	92513281



Teller tief rund coup Struktur

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	152	32	12	92513151
0,70	210	44	6	92513211
1,30	261	51	6	92513261
1,50	278	54	6	92513281



Teller flach rund coup (Plateauteller)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	114	10	12	92518111
-	262	10	6	92518261



Platte oval coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	232 x 161	20	6	92522231
-	300 x 194	22	6	92522301
-	360 x 235	26	4	92522361



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,35	111	60	12	92554331
Deckel	114	10	12	92518111



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	120	43	12	92566121
0,50	149	53	3	92566151
1,00	190	64	3	92566191
1,50	221	65	3	92566221



SCHÖNWALD
Germany





Geschirrserie Shabby Chic



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	59	60	12	90152591
U	111	17	12	91169091



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	72	80	12	90150701
U Kombi	147	22	12	90169271



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	75	92	6	90156261
O 0,30	79	99	6	90156301
U Kombi	147	22	12	90169271

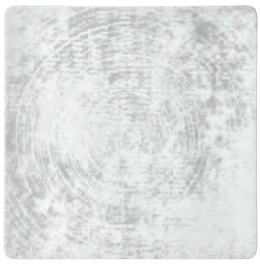


Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	17	12	93312151
-	170	18	12	93312171
-	202	17	12	93312211
-	229	19	6	93312231
-	261	20	6	93312271
-	281	23	6	93312281
-	301	24	6	93312301
-	318	24	6	93312321



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller flach quadratisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	205 x 205	29	6	91315201
-	238 x 238	30	6	91315241
-	270 x 270	35	6	91315271



Teller halbtief quadratisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.::
-	120 x 120	24	12	91317121
-	163 x 163	29	6	91317161
-	238 x 238	42	6	91317241



Teller halbtief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,95	240	37	6	93314241
1,40	280	40	6	93314281



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	210	40	6	90213221
1,00	240	45	6	93313241
1,50	281	48	6	90213281



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	310 x 170	27	6	93323311



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	362 x 199	33	6	93323361



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	301 x 107	11	12	93326301



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	67	31	24	93357061



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	126	60	12	93366641



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,48	157	45	6	91331661
0,80	178	57	6	91331681

SCHÖNWALD
Germany

63070
Shabby Chic 1

63071
Shabby Chic 2

63072
Shabby Chic 3

63073
Shabby Chic 4

63074
Shabby Chic 5

63075
Shabby Chic 6

63076
Shabby Chic 7

63077
Shabby Chic 8



Geschirrserie Mash-Up!



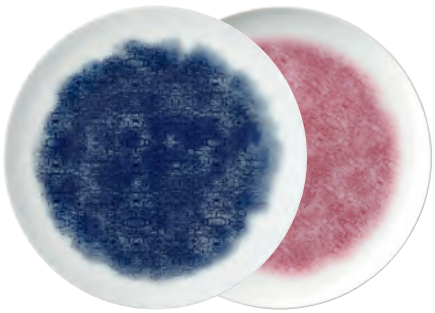
Teller flach rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	-	150	17	12	933121511063168
pink	-	150	17	12	933121511063169
blue	-	281	23	6	933122811063168
pink	-	281	23	6	933122811063169
blue	-	318	24	6	933123211063168
pink	-	318	24	6	933123211063169



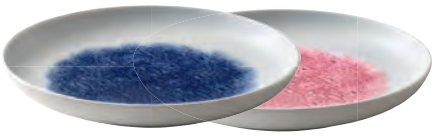
Teller halbtief rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	1,40	280	40	6	933142811063168
pink	1,40	280	40	6	933142811063169



Teller flach rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	-	150	17	12	933121511360217
pink	-	150	17	12	933121511063170
blue	-	281	23	6	933122811360217
pink	-	281	23	6	933122811063170
blue	-	318	24	6	933123211360217
pink	-	318	24	6	933123211063170



Teller halbtief rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	1,40	280	40	6	933142811360217
pink	1,40	280	40	6	933142811063170



Teller tief rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	1,70	300	52	6	933133011360217
pink	1,70	300	52	6	933133011063170





Teller flach rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	-	150	17	12	933121511063167
pink	-	150	17	12	933121511063174
blue	-	202	17	12	933122111063167
pink	-	202	17	12	933122111063174
blue	-	281	23	6	933122811063167
pink	-	281	23	6	933122811063174
blue	-	318	24	6	933123211063167
pink	-	318	24	6	933123211063174



Teller halbtief rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	0,95	240	37	6	933142411063167
pink	0,95	240	37	6	933142411063174



SCHÖNWALD
Germany



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	O 0,26	85	73	12	925542611063178
pink	O 0,26	85	73	12	925542611063177
blue	U Kombi	166	22	12	925692011063178
pink	U Kombi	166	22	12	925692011063177



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	O 0,30	85	83	6	925543011063178
pink	O 0,30	85	83	6	925543011063177
blue	U Kombi	166	22	12	925692011063178
pink	U Kombi	166	22	12	925692011063177



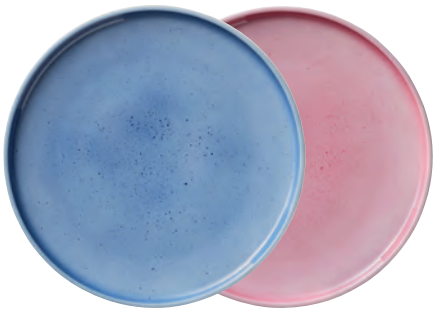
Untertasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	U Kombi	166	22	12	925692011063171
pink	U Kombi	166	22	12	925692011063176



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	0,27	120	43	12	925661211063171
pink	0,27	120	43	12	925661211063176
blue	0,50	149	53	3	925661511063171
pink	0,50	149	53	3	925661511063176
blue	1,00	190	64	3	925661911063171
pink	1,00	190	64	3	925661911063176
blue	1,50	221	65	3	925662211063171
pink	1,50	221	65	3	925662211063176



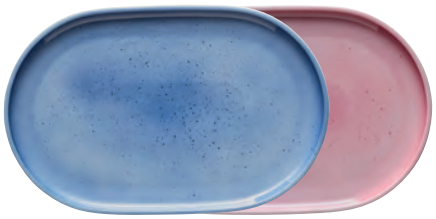
Teller flach rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	-	166	20	12	925121711063171
pink	-	166	20	12	925121711063176
blue	-	279	26	6	925122811063171
pink	-	279	26	6	925122811063176



Teller tief rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	1,30	261	51	6	925132611063171
pink	1,30	261	51	6	925132611063176



Platte oval coup

Farbe:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	300 x 194	22	6	925223011063171
pink	300 x 194	22	6	925223011063176

SCHÖNWALD
Germany

Geschirrserie Nature Infused



Grounded



Frame



Fringe



Picked



Soul



Trust



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	982006661063160
-	213	20	12	982007161063160
-	281	25	6	982007861063160
-	314	25	6	982008161063160



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	240	46	6	982017461063160
0,43	280	55	6	982017861063160



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	213	20	12	982007161063162
-	281	25	6	982007861063162



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	280	55	6	982017861063162



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	982006661063161
-	213	20	12	982007161063161
-	281	25	6	982007861063161
-	314	25	6	982008161063161



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	240	46	6	982017461063161
0,43	280	55	6	982017861063161

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.





Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	982006661063159
-	213	20	12	982007161063159
-	281	25	6	982007861063159



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	982001661063158
-	215	18	12	982002161063158
-	260	23	6	982002661063158
-	281	24	6	982002861063158
-	313	23	6	982003161063158



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	240	46	6	982012461063158



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	18	12	912121661063157
-	211	20	6	912122161063157
-	270	24	6	912122761063157
-	291	26	6	912122961063157



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,85	230	37	6	982132361063157
1,25	271	43	6	982132761063157

Nature Infused – inspiriert von der Natur

Das Geschirr mit flexiblen, vielfältigen Dekoren holt die Natur direkt auf den Tisch. Grounded, Frame und Fringe als beiges bis hell-braunes Geschirr mit seinem flächigen Dekor auf dem ganzen Teller oder als Verlauf auf der Fahne bilden eine direkte Verbindung zu erdigen Naturlandschaften. Klare Akzente werden mit den blumigen Geschirr-Artikeln Picked und dem Baum-Motiv Trust gesetzt. Ein Hauch Luxus bringt das weiße Dekor Soul mit seinen Flechttechniken auf der Fahne auf den gedeckten Tisch.

Weitere Teile, wie Tassen oder Platten finden Sie in unserem Onlineshop ...





Geschirrserie Delight



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,08	67	45	12	98252586
U	132	18	12	98269086
O 0,19	92	50	12	98252696
O 0,24	102	51	12	98252746
O 0,28	107	56	6	98252786
O 0,35	115	61	12	98252856
U Kombi	159	18	12	98269196



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	58	54	12	98253096
U	132	18	12	98269086
O 0,19	71	69	12	98253196
O 0,24	71	85	12	98253246
U Kombi	159	18	12	98269196

Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,31	88	91	6	98256806
U Kombi	159	18	12	98269196



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	115	61	12	98228356
U Kombi	159	18	12	98269196



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	103	63	12	98229356
U Kombi	159	18	12	98269196





Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	98200166
-	215	18	12	98200216
-	233	21	6	98200236
-	260	23	6	98200266
-	281	24	6	98200286
-	313	23	6	98200316



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	121	17	12	91212126
-	160	18	12	91212166
-	211	20	6	91212216
-	240	23	6	91212246
-	270	24	6	91212276
-	291	26	6	91212296
-	308	25	6	91212316



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	200	38	12	98201206
0,25	240	46	6	98201246
0,43	279	54	6	98201286



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,85	230	37	6	98213236
1,25	271	43	6	98213276
1,80	310	43	6	98213316

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Platte Special

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	190 x 90	27	6	98226196



Platte Special

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	280 x 94	37	12	98226286

Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	67	45	12	98266586



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	92	50	12	98266696
0,35	115	61	12	98266856

Bowl rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	71	69	12	98266496

SCHÖNWALD
Germany



Schälchen Special

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	90 x 74	34	6	98261096



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	132	39	12	98230636





Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	160	46	6	98231666
1,10	200	60	6	98231706



Schüssel Special

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	279 x 185	57	6	98261286





Geschirrserie Vibes

SCHÖNWALD
Germany

Vibes – Geschirr mit Relief

Das edle Porzellan aus innovativem Noble China besticht durch sein feines, erhabenes Stäbchenrelief. Ergänzen lässt sich das trendige, naturweiße Porzellan zu den Artikeln von Delight.

Untertasse rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
U Relief	132	18	12	98269586

Kombi-Untertasse rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
U Relief	160	19	12	98269696

Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	98200666
-	213	20	12	98200716
-	281	25	6	98200786
-	314	25	6	98200816

Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	240	46	6	98201746
0,43	280	55	6	98201786

Platte oval Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	340 x 233	24	6	98220846





Geschirrserie Eatery

SCHÖNWALD Germany



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	93	61	12	98261596
Deckel	78	23	12	98264596

Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	100	26	12	98257606



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	130	54	6	98261136
Deckel	113	24	12	98264136

Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	161	66	6	98261166
1,10	195	78	6	98261196



Eatery – Spielraum für neue Lässigkeit

Alle Artikel lassen sich mit den Kollektionen Allure und Delight kombinieren, die ebenfalls aus dem Werkstoff Noble China gefertigt sind. Wer es farbenfroh mag, der findet bei Eatery auch farbige Schalen.

Diese und weitere Geschirrserien finden Sie in unserem Onlineshop ...



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Geschirrserie Fine Dining

SCHÖNWALD
Germany

Diese und weitere Kollektionen
finden Sie in unserem Onlineshop ...



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	56	61	12	91351591
U	119	15	12	91369091
O 0,20	70	76	6	91351211
O 0,28	89	61	12	91351261
U Kombi	158	17	12	91369181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	80	61	12	91351701
O 0,22	80	64	12	91351721
O 0,27	80	76	12	91351781
U Kombi	158	17	12	91369181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	65	80	12	91353601
U	120 x 120	24	12	91370101
O 0,21	83	92	6	91353681
O 0,25	87	100	6	91353751
U Kombi	166 x 166	29	6	91370181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	110	65	12	91353721
O 0,30	112	77	6	91353801
U Kombi	166 x 166	29	6	91370181



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	90	60	12	91327261
U Kombi	158	17	12	91369181



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	101	59	12	91327781
U Kombi	158	17	12	91369181



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	14	12	91300161
-	212	16	12	91300211
-	253	23	6	91300251
-	268	24	6	91300271
-	288	24	6	91300291
-	314	21	6	91306311



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	313	24	6	91300311



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	203	37	12	91301201
0,23	242	43	6	91301241
0,45	283	48	6	91301281



Teller tief rund schmale Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	232	38	6	91301231

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller flach quadratisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	205 x 205	29	6	91315201
-	238 x 238	30	6	91315241
-	270 x 270	35	6	91315271



Teller halbtief quadratisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	120 x 120	24	12	91317121
-	163 x 163	29	6	91317161
-	238 x 238	42	6	91317241



Platte oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	275 x 174	23	6	91322261



Platte oval Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	285 x 201	24	6	91320291
-	328 x 230	23	6	91320331
-	364 x 256	29	6	91320361



Platte rechteckig Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	364 x 158	32	6	91321361
-	426 x 200	38	4	91321451



Platte rechteckig Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	198 x 79	24	12	91321201



Platte rechteckig Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	197 x 108	24	12	91321111



Schale eckig / Schale oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	105 x 105	31	12	91361131
-	128 x 105	32	12	91362131



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,48	157	45	6	91331661
0,80	178	57	6	91331681
1,10	204	60	6	91331701
1,50	220	64	6	91331721



SCHÖNWALD
Germany

Geschirrserie Connect





Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	72	61	12	94052601
U	125	20	12	94069101
O 0,22	93	78	6	94052681
O 0,26	93	89	6	94052751
U Kombi	160	21	12	94069181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	115	70	6	94052781
O 0,35	114	77	6	94052851
U Kombi	160	21	12	94069181



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	63	49	12	94052101
U	125	20	12	94069101
O 0,18	81	54	12	94052181
O 0,24	88	60	12	94052251
U Kombi	160	21	12	94069181



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	80	86	6	94055281



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	93	101	6	94056281





Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	72	61	12	94053101
O 0,22	93	78	12	94053181
O 0,32	115	70	6	94053781
U Kombi	160	21	12	94069181



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	115	70	6	94028781
U Kombi	160	21	12	94069181



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	18	12	94000161
-	226	21	6	94000221
-	241	23	6	94000241
-	270	24	6	94000271
-	290	25	6	94000291
-	323	23	6	94000321



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller flach rund schmale Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	258	25	6	94006261



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	260	27	6	94012261
-	280	29	6	94012281



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	201	37	12	94001201
0,29	242	43	6	94001241
0,47	280	50	6	94001281



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,40	280	50	6	94013281



Teller tief rund breiteFahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	165	38	12	94001161
0,30	300	55	6	94001301

Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	145	45	6	94031641
0,50	170	50	6	94031671
0,73	197	54	6	94031701
1,10	228	63	6	94031731

Schale oval / Schüssel oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	201 x 126	35	12	94062201
0,70	251 x 159	43	6	94062251

Platte oval Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	183 x 114	19	12	94020181
-	223 x 149	20	12	94020221
-	331 x 225	26	6	94020331

Platte oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	250 x 154	23	6	94022251
-	292 x 180	25	6	94022291
-	320 x 199	26	6	94022321
-	382 x 220	31	6	94022381

Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	17	12	93312151
-	170	18	12	93312171
-	202	17	12	93312211
-	229	19	6	93312231
-	261	20	6	93312271
-	281	23	6	93312281
-	301	24	6	93312301
-	318	24	6	93312321



Teller halbtief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,95	240	37	6	93314241
1,40	280	40	6	93314281



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	210	40	6	90213221
1,00	240	45	6	93313241
1,50	281	48	6	90213281
1,70	300	52	6	93313301



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	310 x 170	27	6	93323311
-	362 x 199	33	6	93323361

Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	301 x 107	11	12	93326301



Platte eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	205 x 154	17	6	93323201
-	328 x 211	18	6	93323331



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Präsenter rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	460 x 140	22	1	933890091000000



Schälchen quadratisch stapelbar

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	51 x 51	38	12	93362051
0,08	51 x 51	53	12	93363051



Schälchen quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	70 x 70	19	24	93361071





Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	73	32	12	93360071



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	67	31	24	93357061
0,15	87	45	12	93353151



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	50	45	24	93353001

Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	120	40	12	93366121



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	126	60	12	93366641



Schale oval / Schüssel oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	157 x 121	56	6	93333661
0,63	202 x 156	75	6	93333701
1,15	247 x 187	88	6	93333741



Reislöffel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	130 x 45	39	24	93319131



Stäbchen- und Messerbänkchen

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	65 x 20	20	24	93319001



Sake Fläschchen

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	75	88	12	93379011
Korken	23	32	24	933790291000000



SCHÖNWALD
Germany



Geschirrserie Avanti Gusto



Kaffeekanne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	152 x 68	128	6	91941301
0,60	197 x 92	161	6	91941601



Gießer

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	68 x 40	48	24	91947041
0,15	92 x 57	94	12	91947151
0,30	112 x 70	111	6	91947301



Zuckerdose

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	103 x 77	77	12	91949201

Zuckerstickbehälter

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	114 x 74	43	12	91979011



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	63	63	12	91951591
U Kombi	125	17	12	91969091
O 0,21	75	79	12	91951711
U Kombi	159	19	12	91969181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,24	102	64	12	91952741
O 0,30	107	71	6	91952801
U Kombi	159	19	12	91969181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,08	58	61	12	91952581
U Kombi	125	17	12	91969091
O 0,20	73	80	12	91952681
O 0,25	80	84	6	91951751
U Kombi	159	19	12	91969181



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	65	42	12	91951091
U Kombi	125	17	12	91969091
O 0,18	81	54	12	91951181
O 0,25	88	62	12	91951251
U Kombi	159	19	12	91969181



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	80	81	6	91956281



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	100	57	12	91927301
U Kombi	159	19	12	91969181

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	91900161
-	200	20	12	91900201
-	230	23	6	91900231
-	256	27	6	91900251
-	276	29	6	91900281
-	312	26	6	91900311



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	161	35	12	91901161
0,20	213	34	12	91901211



Bowl rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	65	42	12	91953091
0,28	100	57	12	91927281



Teller tief rund breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	240	47	6	91901241
0,40	259	50	6	91901261
0,45	279	50	6	91901281



Platte oval Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	256 x 184	23	6	91920261
-	291 x 209	23	6	91920291
-	320 x 228	24	6	91920321
-	360 x 259	27	6	91920361



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	103	16	12	91957101



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	110	34	12	91957111



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	140	43	12	91931141
0,45	160	53	12	91931161
0,60	179	58	6	91931181
1,20	210	60	6	91931211



Geschirrserie Generation



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	67	70	12	93452605
U Kombi	128	18	12	93469095
U Kombi Relief	128	18	12	93469595
O 0,19	83	84	12	93452685
U Kombi	158	20	12	93469185
U Kombi Relief	158	20	12	93469685



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	98	66	12	93452725
O 0,30	115	62	12	93452805
O 0,38	117	72	6	93452905
U Kombi	158	20	12	93469185
U Kombi Relief	158	20	12	93469685



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	62	53	12	93451595
U Kombi	128	18	12	93469095
U Kombi Relief	128	18	12	93469595
O 0,20	82	63	12	93451705
U Kombi	158	20	12	93469185
U Kombi Relief	158	20	12	93469685



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	63	50	12	93451095
U Kombi	128	18	12	93469095
U Kombi Relief	128	18	12	93469595
O 0,20	81	56	12	93451185
O 0,25	89	65	12	93451255
U Kombi	158	20	12	93469185
U Kombi Relief	158	20	12	93469685



Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	89	65	12	93453255
U Kombi Relief	158	20	12	93469685



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	79	95	6	93456285



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Suppentasse / Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,28	101	56	12	93427285
0 0,30	115	62	12	93428805
U Kombi	158	20	12	93469185
U Kombi Relief	158	20	12	93469685
0 0,50	139	59	12	93451505
U	199	24	12	93471015



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	17	12	93400165
-	200	19	12	93400205
-	235	22	6	93400245
-	270	23	6	93400275
-	290	25	6	93400295
-	309	24	6	93400315
-	339	25	6	93400345





Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	200	19	12	93400705
-	235	22	6	93400745
-	270	23	6	93400775
-	290	25	6	93400795
-	309	24	6	93400815
-	339	25	6	93400845



Teller flach rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	212 x 145	29	6	93403215
-	321 x 215	30	6	93403325



Teller flach quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	213 x 213	28	6	93405215



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	200	37	12	93401205
0,25	228	40	6	93401235
0,30	258	45	6	93401265
0,35	295	47	6	93401305



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	200	37	12	93401705
0,30	258	45	6	93401765
0,35	295	47	6	93401805



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	98	66	12	93453725
0,30	115	62	12	93453805



Bowl rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	101	56	12	93453295



Bowl rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	101	56	12	93453285



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	130	50	6	93431635
0,50	151	57	6	93431655
1,00	184	70	4	93431685
1,62	216	82	6	93431715



Geschirrserie Wellcome



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	97	59	12	93852725
O 0,28	105	63	12	93852785
U Kombi	156	19	12	93869185



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	61	67	12	93852605
U	124	16	12	93869105
O 0,19	76	78	12	93852685
O 0,24	81	87	12	93852745
U Kombi	156	19	12	93869185



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	81	108	6	93856305



Suppenschale amorph

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	140	60	6	90231125

Teller flach asymmetrisch coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	124	16	12	93812125
-	155	19	12	93812155
-	217	27	6	93812225
-	269	31	6	93812265
-	313	34	6	93812315



Teller tief asymmetrisch coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	158	30	12	93813165
0,65	221	38	6	93813225
0,80	277	44	6	93813285



Teller tief amorph coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	248	53	6	90213255



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Platte asymmetrisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	260 x 126	29	6	93822265



Platte asymmetrisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	179 x 88	23	12	93822185
-	330 x 141	33	6	93822335
-	382 x 158	33	6	93822385

SCHÖNWALD
Germany



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	97	59	12	93853725
0,28	105	63	6	93853785

Schälchen asymmetrisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	90	22	24	93857095

Schale asymmetrisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	130	66	6	93831635



Schüssel asymmetrisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	174	70	4	93831675
0,90	205	68	1	93831705
1,25	245	73	1	93831745
3,00	308	102	1	93831805



steelite INTERNATIONAL

Geschirrserie Craft



1210 Raspberry

1211 Apple

1130 Blue

1131 Green

1133 Terracotta

1155 White

1209 Liquorice

1129 Porcini



Gießer

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Apple	0,09	-	-	12	12110557



Gießer

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	0,14	-	-	12	12100387



Tasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	O 0,09	-	-	12	12100190
Apple	O 0,09	-	-	12	12110190
Raspberry	U	118	-	12	12100165
Apple	U	118	-	12	12110165
Raspberry	O 0,23	-	-	12	12100189
Apple	O 0,23	-	-	12	12110189
Raspberry	U Kombi	145	-	12	12100158
Apple	U Kombi	145	-	12	12110158



Becher Quench

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	O 0,29	-	-	12	12100592
Apple	O 0,29	-	-	12	12110592
Apple	O 0,34	-	-	12	12110591



Teller flach coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	-	153	-	12	12100568
Apple	-	153	-	12	12110568
Raspberry	-	203	-	12	12100567
Apple	-	203	-	12	12110567
Raspberry	-	253	-	12	12100566
Apple	-	253	-	12	12110566
Raspberry	-	305	-	12	12100565
Apple	-	280	-	12	12110544



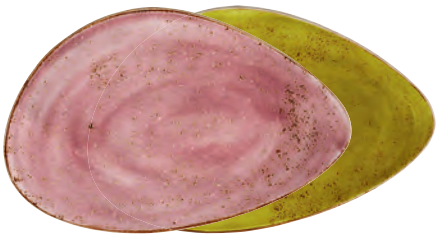
Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	-	250	-	12	12100521



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.







Teller tief coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	0,84	216	-	12	12100570
Apple	0,84	216	-	12	12110570
Raspberry	1,20	253	-	12	12100569
Apple	1,20	253	-	12	12110569

Platte

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	-	375	-	6	12100501
Apple	-	375	-	6	12110501



Platte rechteckig

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	-	270 x 168	-	6	12100550
Apple	-	270 x 168	-	6	12110550
Apple	-	330 x 190	-	6	12110556



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	0,14	130	-	12	12100525
Apple	0,14	130	-	12	12110525
Raspberry	0,44	180	-	12	12100524
Apple	0,44	180	-	12	12110524



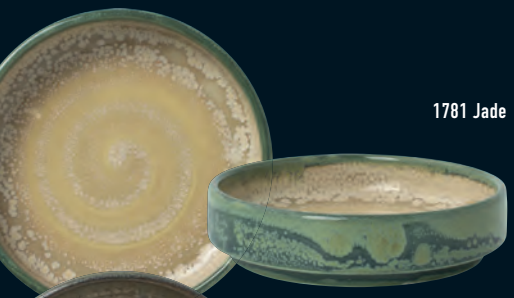
Taster Dip

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Raspberry	0,06	65	-	12	12100575
Apple	0,06	65	-	12	12110575

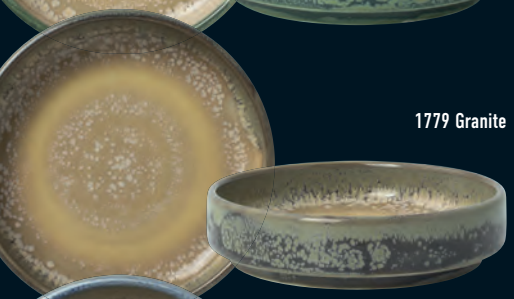




steelite INTERNATIONAL



1781 Jade



1779 Granite



1780 Bluestone

Geschirrserie Aurora Revolution



Tasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Jade	O 0,23	-	-	12	1781X0021
Jade	U Kombi	150	-	12	1778X0042



Tasse City

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Jade	O 0,12	63	57	12	17810626
Jade	U	125	-	12	1778X0043
Jade	O 0,29	86	79	12	17810624
Jade	O 0,34	92	86	12	17810623
Jade	U Kombi	150	-	12	1778X0042



Teller tief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Jade	0,08	75	27	12	17810471
Jade	0,12	100	26	12	17810470
Jade	0,30	135	31	12	17810561
Jade	0,66	165	42	12	17810560
Jade	1,22	203	54	12	17810559



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Jade	0,34	110	-	12	17810480
Jade	0,46	135	-	12	17810481
Jade	0,66	155	-	12	17810482
Jade	0,98	175	-	12	17810484



Bowl Tulip

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Jade	0,06	70	-	12	17810538
Jade	0,18	100	-	12	17810539
Jade	0,51	140	-	12	17810540

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.

Geschirrserie Aurora Vesuvius



Tasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Rose Quartz	O 0,23	-	-	12	1785X0021
Rose Quartz	U Kombi	150	-	12	1204X0042



Tasse City

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Rose Quartz	O 0,12	63	57	12	17850626
Rose Quartz	U	125	-	12	1204X0043
Rose Quartz	O 0,29	86	79	12	17850624
Rose Quartz	O 0,34	92	86	12	17850623
Rose Quartz	U Kombi	150	-	12	1204X0042



Teller tief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Rose Quartz	0,08	75	27	12	17850471
Rose Quartz	0,12	100	26	12	17850470
Rose Quartz	0,30	135	31	12	17850561
Rose Quartz	0,66	165	42	12	17850560
Rose Quartz	1,22	203	54	12	17850559



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Rose Quartz	0,34	110	-	12	17850480
Rose Quartz	0,46	134	-	12	17850481
Rose Quartz	0,66	155	-	12	17850482
Rose Quartz	0,98	175	-	12	17850484



Bowl Tulip

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Rose Quartz	0,06	70	-	12	17850538
Rose Quartz	0,18	100	-	12	17850539
Rose Quartz	0,51	140	-	12	17850540

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



steelite INTERNATIONAL

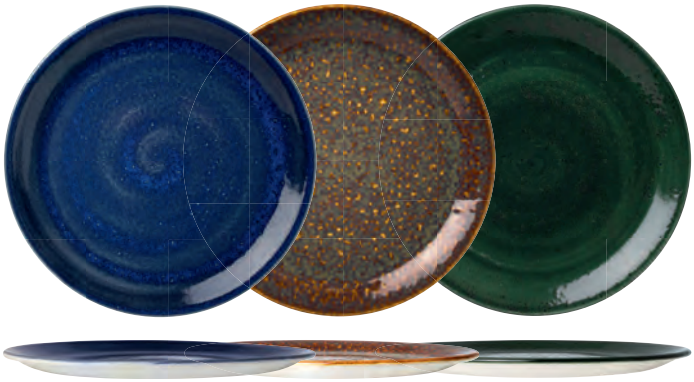




steelite INTERNATIONAL



Geschirrserie Vesuvius



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Lapis:	Artikel-Nr. Amber:	Artikel-Nr. Burnt Emerald:
-	153	-	12	12010568	12020568	12030568
-	203	-	12	12010567	12020567	12030567
-	230	-	12	12010543	12020543	12030543
-	253	-	12	12010566	12020566	12030566
-	280	-	12	12010544	12020544	12030544
-	300	-	12	12010565	12020565	12030565



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Lapis:	Artikel-Nr. Amber:	Artikel-Nr. Burnt Emerald:
0,16	130	-	12	12010571	12020571	12030571
0,79	216	-	12	12010570	12020570	12030570
1,20	253	-	12	12010569	12020569	12030569
1,83	290	-	6	12010545	12020545	12030545

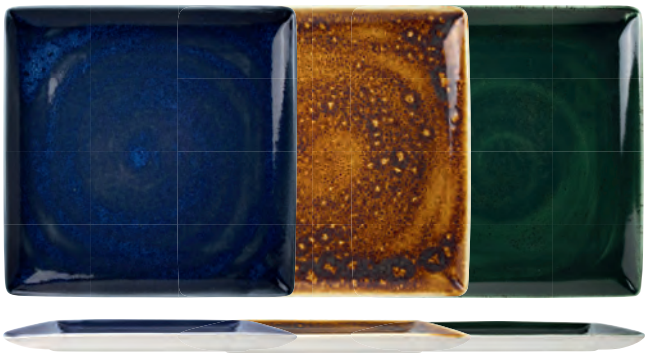


Bowl Essence

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Lapis:	Artikel-Nr. Amber:	Artikel-Nr. Burnt Emerald:
0,18	112	-	12	12010595	12020595	12030595
0,33	140	-	12	12010598	12020598	12030598
0,59	165	-	12	12010597	12020597	12030597
1,00	203	-	12	12010596	12020596	12030596

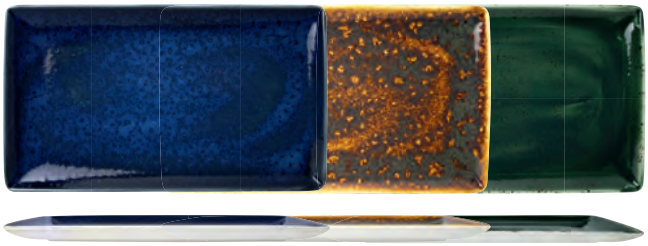
Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Platte quadratisch One

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Lapis:	Artikel-Nr. Amber:	Artikel-Nr. Burnt Emerald:
-	270 x 270	-	6	12010553	12020553	12030553



Platte rechteckig Three

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Lapis:	Artikel-Nr. Amber:	Artikel-Nr. Burnt Emerald:
-	330 x 190	-	6	12010556	12020556	12030556





Geschirrserie Charcoal Dapple

Charcoal Dapple – mit schwarzem Dekorrand

Stärke und Selbstbewusstsein charakterisieren Charcoal Dapple als neuestes Mitglied der etablierten und erfolgreichen Dapple Familie von Steelite
Neben dem schwarzen Rand gibt es alle Teile dieser Kollektion unter dem Namen Blue Dapple (1710) auch mit blauen Rand (s.r.u.) sowie Brown Dapple (1714) mit braunem Rand (s.u.).

Alle Kollektionen
finden Sie in unserem Onlineshop ...





Tee-/Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	-	-	6	1756X0027



Zuckerschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	-	-	12	17560379



Gießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	-	-	12	1756X0031
0,14	-	-	12	1756X0030



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	-	-	12	1756X0023
U	125	-	12	1756X0043
O 0,17	-	-	12	1756X0022
O 0,23	-	-	12	1756X0021
O 0,29	-	-	12	1756X0020
O 0,35	-	-	12	1756X0019
U Kombi	150	-	12	1756X0042



Becher – Quench

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	-	-	12	17560592



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	153	-	12	17560568
-	203	-	12	17560567
-	230	-	12	17560543
-	253	-	12	17560566
-	280	-	12	17560544
-	300	-	12	17560565



Pizzateller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	315	-	6	17560614



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	130	-	12	17560571
-	205	-	12	17560570
-	253	-	12	17560569
-	290	-	12	17560545



steelite INTERNATIONAL



Platte rechteckig One

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	270 x 168	-	6	17560550



Platte rechteckig Three

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	330 x 190	-	6	17560556



Platte quadratisch One

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	270 x 270	-	6	17560553



Platte oval coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	202	-	12	17560139
-	280	-	12	17560141
-	305	-	12	17560142
-	342	-	12	17560145



Bowl Essence

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	140	-	12	17560598
-	165	-	12	17560597
-	203	-	12	17560596



Geschirrserie Bead





Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	-	-	12	1403X0134
U	125	-	12	1403X0111
O 0,20	-	-	12	1403X0133
U	150	-	12	1403X0110



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	-	-	12	1403X0135



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	-	-	12	1403X0136



Teller flach breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	1403X0108
-	203	-	12	1403X0107
-	230	-	12	1403X0106
-	255	-	12	1403X0105
-	270	-	12	1403X0104
-	285	-	6	1403X0101
-	300	-	12	1403X0100



Teller tief breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	285	-	6	1403X0120



Pastateller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,46	240	-	12	1403X0123



Müslischale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,52	165	-	12	1403X0124





Geschirrserie Bead Accent





Tasse Accent

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,09	-	-	12	1403X0132
0 0,23	-	-	12	1403X0131
0 0,35	-	-	12	1403X0130



Zucker- / Bouillonschale Accent

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	-	-	12	1403X0138



Teller flach breite Fahne Accent

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	1403X0109
-	285	-	6	1403X0102



Teller flach coup Accent

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	285	-	6	1403X0103



Teller tief breite Fahne Accent

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	285	-	6	1403X0121



Teller tief coup Accent

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	255	-	12	1403X0122





Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Geschirrserie Willow



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	-	-	12	9117C1205
U	118	-	12	9117C1193
O 0,21	-	-	12	9117C1200
U	153	-	12	9117C1192



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	-	-	12	9117C1201
U	153	-	12	9117C1193



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	-	-	12	9117C1202



Gourmetteller mit mittlerer Rosette

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	185	-	12	9117C1177



Gourmetteller breiter Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	285	-	6	9117C1172



Gourmetteller mittlerer Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	285	-	12	9117C1171



Gourmetteller schmaler Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	285	-	6	9117C1170



Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	158	-	12	9117C1185
-	203	-	12	9117C1184
-	230	-	12	9117C1183
-	255	-	12	9117C1182
-	270	-	12	9117C1181
-	300	-	12	9117C1180

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.

steelite INTERNATIONAL



9117 White

9114 Mist

9115 Azure





Gourmetteller coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	280	-	6	9117C1173



Teller tief mittlerer Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	240	-	12	9117C1214



Gourmet-Pastateller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,95	285	-	6	9117C1176



Pastateller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,31	315	-	6	9117C1191



Gourmet-Bowl coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,89	285	-	6	9117C1174



Gourmet-Bowl coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	285	-	6	9117C1175



Platte oval

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	330	-	12	9117C1190



Bowl hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	100	-	12	9117C1213
0,29	115	-	12	9117C1215
0,48	130	-	12	9117C1212
0,77	160	-	12	9117C1211



Beilagenschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	165	-	12	9117C1210





Geschirrserie Taste



Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	11070638
-	203	-	12	11070637
-	255	-	12	11070636
-	285	-	12	11070635



Beilagenschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	75	-	12	11010471
-	135	-	12	11070561
-	165	-	12	11070560
-	203	-	12	11070559



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	153	-	12	11070568
-	203	-	12	11070567
-	230	-	12	11070543
-	253	-	12	11070566
-	280	-	12	11070544
-	300	-	12	11070565



Teller flach – Spice

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	153	-	12	11070582
-	203	-	12	11070581
-	255	-	12	11070580
-	300	-	12	11070579



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	130	-	12	11070571
0,84	216	-	12	11070570
1,20	253	-	12	11070569
1,83	290	-	6	11070545





Schale – Zest

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	203	-	12	11070587
-	255	-	12	11070586
-	305	-	6	11070585

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	110	-	12	11070480
0,46	135	-	12	11070481
0,66	155	-	12	11070482
0,98	175	-	12	11070484



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,46	115	-	12	11070628
0,57	120	-	12	11070633
Deckel	-	-	12	11010829



Bowl Tulip

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	70	-	12	11070538
0,18	100	-	12	11070539
0,51	140	-	12	11070540
1,06	175	-	12	11070541



Bowl quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	100 x 100	-	12	11070604
0,42	155 x 155	-	12	11070603
0,96	200 x 200	-	12	11070602



Bowl Scoop

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	165	-	12	11070574



Bowl Tasters

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	130 x 130	-	12	11070576





Platte quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	270 x 270	-	6	11070553



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	200 x 100	-	6	11070618
-	270 x 168	-	6	11070550
-	290 x 140	-	6	11070549
-	330 x 190	-	6	11070556
-	330 x 270	-	6	11070551
-	370 x 165	-	6	11070552



Tray – Tasters rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	255 x 130	-	6	11070577



Pott – Tilt

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	75 x 90	-	12	11070599



Dipschale – Tasters

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	65 x 65	-	12	11070575



Schüssel – Essence

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,18	112	-	12	11070595
0,33	140	-	12	11070598
0,59	165	-	12	11070597
0,98	203	-	12	11070596



Geschirrserie Cielo

FORTESSA®



Teller flach Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	15	4	D4000160000
-	200	10	4	D4000200000
-	278	25	4	D4000270000
-	315	20	4	D4000310000



Gourmetteller flach breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	272	20	4	D4000280000
-	320	20	4	D4000320000



Gourmetteller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	290	40	4	D4001290000



Gourmetteller tief breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	300	40	4	D4001300000



Dipschale hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	80	50	4	D4003080000



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	93	70	4	D4003090000



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	117	70	4	D4003120000

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Modern Coupe





Espresso-Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	60	55	4	D4404090000
U	115	15	4	D4404590000



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	75	65	4	D4404180000
O 0,24	80	67	4	D4404230000
U Kombi	140	15	4	D4404680000



Cappuccino-Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	90	70	4	D4404350000
U Kombi	140	15	4	D4404680000



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	20	6	D4400150000
-	200	20	6	D4400200000
-	270	25	6	D4400270000

FORTESSA®



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	235	50	6	D4401230000
-	320	50	1	D4401320000



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	290 x 190	40	1	D4402800000
-	360 x 260	40	1	D4402860000





Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	143 x 86	30	6	D4402640000
-	290 x 90	30	6	D4402790000
-	423 x 94	30	4	D4402930000



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,71	135	80	6	D4403130000

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Geschirrserie Northern Lights

FORTESSA®



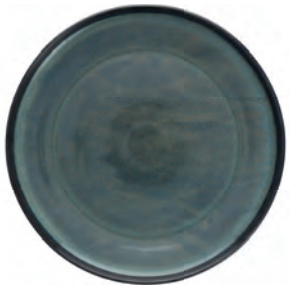


Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Ecru	-	165	20	6	D7210160000
Ecru	-	210	30	6	D7210210000
Ecru	-	285	40	4	D7210280000

Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Ecru	0,27	140	40	6	D7213140000
Ecru	0,83	200	55	4	D7213200000
Ecru	1,89	260	70	2	D7213250000





Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Indigo	-	165	20	6	D7200160000
Indigo	-	210	30	6	D7200210000
Indigo	-	285	40	4	D7200280000

Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Indigo	0,27	140	40	6	D7203140000
Indigo	0,83	200	55	4	D7203200000
Indigo	1,89	260	70	2	D7203260000



Geschirrserie Nivo Metallic

FORTESSA



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	220	15	6	D7520220000
-	260	15	6	D7520260000



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,15	220	55	6	D7521220000
1,75	260	55	6	D7521260000





Platte flach coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	300 x 150	15	1	D7522300000
-	340 x 190	15	1	D7522340000



Platte tief coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	300 x 150	44	1	D7522310000



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	90	35	6	D7523090000
0,43	150	51	6	D7523150000
2,35	260	74	1	D7523260000

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



D752 Metallic

D750 Mokka

D751 Moon



Geschirrserie Liberty

Espressotasse



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
O 0,10	94	46	6	001.764291	001.764242	001.764274	001.764224
U	119	20	6	001.764298	001.764247	001.764307	001.764228

Kaffeetasse



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
O 0,26	87	64	6	001.764277	001.764235	001.764251	001.764218
U Kombi	161	17	6	001.764278	001.764236	001.764252	001.764219

Milchkaffeetasse



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
O 0,40	103	74	6	001.764290	001.764241	001.764273	001.764223
U Kombi	161	17	6	001.764278	001.764236	001.764252	001.764219

Becher



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
O 0,42	86	100	1	001.764293	001.764244	001.764276	001.764226



Teller flach



Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
-	177	16	6	001.764292	001.764243	001.764275	001.764225
-	227	20	6	001.764279	001.764237	001.764253	001.764220
-	279	24	6	001.764280	001.764238	001.764254	001.764221

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
-	212	46	6	001.764281	001.764239	001.764255	-



Servierplatte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
-	241 x 144	30	1	-	001.764248	-	001.764230
-	313 x 211	29	1	-	001.764249	-	001.764231
-	351 x 242	31	1	-	001.764250	-	001.764232



Müslischale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
0,82	150	70	1	001.764295	-	001.764304	-



Foodbowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
1,52	177	89	2	001.764299	-	001.764308	-
1,72	203	78	2	001.764300	-	001.764309	-
2,35	254	68	2	001.764301	-	001.764310	-
2,27	282	52	2	001.764302	-	001.764311	-



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Velvet Black:	Art.-Nr. Brace:	Art.-Nr. Bronze:	Art-Nr. Krakelee:
4,20	282	98	1	001.764866	-	001.764865	-
Deckel	285	101	1	001.764867	-	-	001.764864







Geschirrserie Blues



Moccatasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	66	43	6	001.756357
U	137	15	6	001.756748



Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	78	57	6	001.756262
U Kombi	169	18	6	001.756263



Milchkaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	83	68	6	001.756747
U Kombi	169	18	6	001.756263



Becher mit Henkel stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	79	82	6	001.756358

Seltmann Weiden

HOTEL



Moccatasse Tulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	66	48	6	001.756427
U	137	15	6	001.756748



Kaffeetasse Tulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	82	60	6	001.756428
U Kombi	169	18	6	001.756263





Cafeteriatasse Tulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	86	64	6	001.756429
U Kombi	169	18	6	001.756263



Milchkaffeetasse Tulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,38	90	94	6	001.756430
U Kombi	169	18	6	001.756263

Becher mit Henkel Tulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	81	86	6	001.756359



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	98	56	6	001.756746
U Kombi	169	18	6	001.756263

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Artikel und Dekore dieser Serie.



Blues – mit feinen Rillen

Feine Rillen prägen die Form dieser Porzellanserie. Auch in den Farben arktisblau (57717), perlgrau (57718), sandbeige (57719) und salbeigrün (57720) erhältlich.

Diese und weitere Seltmann Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	168	16	6	001.756267
-	218	21	6	001.756360
-	233	20	6	001.756277
-	260	22	6	001.756266
-	277	22	6	001.756276
-	300	26	6	001.756265
-	332	28	6	001.756264



Salatteller / Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	193	35	6	001.756268
0,40	225	41	6	001.756278



Foodbowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	128	55	4	001.757082
1,52	177	88	2	001.757083
1,72	204	79	2	001.757084
2,35	255	69	2	001.757085
2,27	282	52	2	001.757086



Dessertschale / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	130	46	6	001.756749
0,77	157	76	4	001.756287
2,00	212	97	2	001.756288
3,70	303	99	1	001.756289



Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	254 x 181	22	2	001.756280
-	283 x 211	20	2	001.756362
-	311 x 239	22	2	001.756281
-	353 x 280	22	2	001.756282



Geschirrserie Maxim



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	65	41	6	001.724984
U	138	15	6	001.724983
O 0,18	77	56	6	001.724985
O 0,25	83	68	6	001.724987
U Kombi	169	18	6	001.724991



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	79	82	6	001.724992



Tasse Tulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	66	48	6	001.724982
U	138	15	6	001.724983
O 0,18	81	60	6	001.724989
O 0,22	86	64	6	001.724990
O 0,37	91	94	6	001.724980
U Kombi	169	18	6	001.724991



Becher Tulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	81	86	6	001.724993



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	98	56	6	001.724940
U Kombi	169	18	6	001.724991

Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	169	18	6	001.724932
-	215	22	6	001.724933
-	231	21	6	001.724934
-	262	23	6	001.724935
-	284	23	6	001.724936
-	303	25	6	001.724937

Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	190	35	6	001.724949
0,34	230	35	6	001.724939
0,48	274	44	2	001.724951
0,63	306	52	2	001.724950



Eventbowl oval

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	181	78	2	001.724941

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.







Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	164	19	6	001.729611
-	215	20	6	001.729612
-	262	24	6	001.729613
-	282	24	6	001.729614
-	305	30	6	001.729615



Schale coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	146	53	6	001.729616
0,74	200	54	6	001.729617
1,00	233	53	6	001.729618
1,23	261	54	6	001.729619
1,44	279	59	4	001.729620



Platte coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	329 x 179	24	2	001.733825
-	405 x 258	25	2	001.729622
-	435 x 191	29	2	001.729623
-	352 x 115	21	2	001.733824
-	441 x 142	21	2	001.729624

Teller flach eckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	164 x 164	18	6	001.743538
-	220 x 220	26	6	001.743539
-	260 x 260	26	6	001.743540
-	292 x 292	32	4	001.743541

Teller / Platte / Schale flach rechteckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	355 x 203	32	2	001.743542
-	385 x 142	25	2	001.743548
0,25	259 x 178	58	2	001.743547



Schale eckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	127 x 127	49	6	001.743543
0,33	174 x 174	47	6	001.743544
0,63	218 x 218	54	6	001.743545
1,00	259 x 259	61	4	001.743546



Geschirr Coup Fine Dining

Coup Fine Dining –
Tischkultur auf höchstem Niveau

Neben der klassisch weißen Glasur auch uni oder mit Reptil-Dekor in altrosa (57270), türkis (57271), grau (57272), anthrazit (57273) und schwarz (57350) verfügbar. Ebenso in den Dekoren Growth (57516), Blue Sea (57515), Reflections (57514) und Oak (57654).

Diese und weitere Seltmann Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Seltmann Weiden
HOTEL





Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	164	19	6	001.729466
-	215	20	6	001.729467
-	262	24	6	001.729468
-	282	24	6	001.729469
-	305	30	6	001.729470



Platzteller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	332	18	4	001.729476



Platte coup oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	329 x 179	24	2	001.733789
-	352 x 115	21	2	001.733788
-	405 x 258	25	2	001.729477
-	435 x 191	29	2	001.729478
-	441 x 142	21	2	001.729479



Schale coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	146	53	6	001.729471
0,74	200	54	6	001.729472
1,00	233	53	6	001.729473
1,23	261	55	6	001.729474
1,44	279	59	4	001.729475



Teller flach coup eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	164 x 164	18	6	001.742653
-	220 x 220	26	6	001.742654
-	260 x 260	26	6	001.742655
-	292 x 292	32	4	001.742656



Schale coup eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	127 x 127	49	6	001.742658
0,33	174 x 174	47	6	001.742659
0,63	218 x 218	54	6	001.742660
1,00	259 x 259	61	4	001.742661

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller flach coup rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	355 x 203	32	2	001.742657

Schale coup rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	259 x 178	58	2	001.742662

Platte coup rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	385 x 142	25	2	001.742663



Setplatte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	444 x 143	22	2	001.732630

Schale nieder

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	96	48	6	001.732632

Schale hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	83	59	6	001.732631





Geschirrserie Good Mood

Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	86	127	2	001.751096

Gießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	57	84	1	001.751102

Zuckerdose mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	79	70	1	001.751108

Moccatasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	58	55	6	001.751103
U	131	18	6	001.751099

Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	78	57	6	001.751104
U Kombi	159	19	6	001.751105

Cappuccinotasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	84	68	6	001.751107
U Kombi	159	19	6	001.751105



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.

Becher mit Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,29	80	82	6	001.751106
U Kombi	159	19	6	001.751105

Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	20	6	001.751086
-	209	23	6	001.751430
-	260	24	6	001.751087
-	281	25	2	001.751088
-	301	25	2	001.751089

Teller flach oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	294 x 210	23	2	001.751093
-	323 x 228	23	2	001.751094
-	366 x 260	24	2	001.751095

Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	161	39	4	001.751428
0,83	210	54	2	001.751427
1,65	262	67	2	001.751429

Schale halbhoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	122	50	2	001.751424
0,70	160	52	2	001.751090
1,30	209	53	1	001.751091
2,18	261	56	1	001.751092

Schale hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,58	163	98	1	001.751425
2,88	214	100	1	001.751426

Dipschale nieder

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	79	18	6	001.751101

Dipschale hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	78	57	6	001.751100



Seltmann Weiden

HOTEL

Good Mood – reduzierte Formensprache

Das Design der Porzellanserie Good Mood besticht vor allem durch klare Linien und eine reduzierte Form.

Neben der weißen Ausführung finden Sie auch das Dekor Black Line 10826 in unserem Onlineshop ...



Geschirrserie Meran



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	62	50	6	001.178516
U	120	19	6	001.177855



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	85	61	6	001.188318
U	147	25	6	001.187817



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	87	66	6	001.186971
U	147	25	6	001.186312



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,37	108	70	6	001.189312
U	159	24	6	001.188651



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,50	122	83	6	001.185487
U	191	20	6	001.185327



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	80	92	6	001.190944
U	147	25	6	001.186312



Moccatasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	67	43	12	001.180662
U	136	19	12	001.180001



Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	78	56	6	001.181815
U Kombi	162	21	6	001.181154



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	79	78	6	001.189812
U Kombi	162	21	6	001.181154



Teller flach Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	173	16	6	001.153180
-	202	16	6	001.154013
-	230	19	6	001.154854
-	260	21	6	001.155188
-	282	22	6	001.156022
-	303	22	6	001.157014
-	329	26	6	001.157857



Teller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	226	36	6	001.160941



Pastateller rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	230	42	6	001.167388
0,40	269	55	2	001.167068
0,56	300	59	2	001.167730

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie..





Salatteller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	192	29	6	001.166589



Dessertschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	132	38	6	001.162949
0,35	147	43	4	001.163610



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	160	50	2	001.164123
1,00	200	64	2	001.164637
1,50	230	72	2	001.165287
1,90	250	83	2	001.165778

Teller flach oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210 x 192	26	6	001.004414
-	250 x 230	31	6	001.160460
-	269 x 246	34	6	001.159980
-	302 x 277	34	6	001.159500
-	340 x 301	34	2	001.004415



Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	158	17	6	001.158540
-	179	21	6	001.159020
-	216	24	6	001.618397
-	254	26	6	001.618586
-	291	31	6	001.618775



Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	145	42	6	001.004416
U Kombi	175	23	6	001.004421



Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	230	48	6	001.004417
2,10	294	61	6	001.618964



Suppenbowl oval

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	155 x 135	63	4	001.004418
U Kombi	175	23	6	001.004421



Schüssel oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	210 x 179	80	2	001.004419
1,90	255 x 216	96	2	001.004420



Geschirrserie Bravura



Gourmetteller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	250	40	12	BCBVGD25
0,31	292	41	6	BCBVGD29



Cloche für Gourmetteller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	140	82	6	BCBVCL14
-	164	90	4	BCBVCL16



Teller flach erhöht

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	190 x 177	58	4	BCBVRFP01



Teller tief erhöht

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	158 x 149	83	4	BCBVRDP01



Krug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	81	166	6	BCBVJG35



Eierbecher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	80	87	12	BCBVEG01

Salzstreuer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	50	63	12	BCBVSS01

Pfefferstreuer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	50	63	12	BCBVPS01



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Fedra





Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,09	61	56	12	BCFRCU09
U	130	15	12	BCFRSA13
0 0,20	84	57	12	BCFRCU20
0 0,24	89	62	12	BCFRCU23
U	149	15	12	BCFRSA15



Suppentasse ohne / mit Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,37	118	59	12	BCFRCS37M
0 0,37	118	59	12	BCFRCS37
U	149	15	12	BCFRSA15



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	15	24	BCFRFP16
-	219	16	12	BCFRFP22
-	251	17	12	BCFRFP25
-	269	18	12	BCFRFP27
-	292	19	12	BCFRFP29
-	315	20	6	BCFRFP31
-	325	25	6	BCFRFP33



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	148	17	24	BCFRCP15
-	179	19	24	BCFRCP18
-	208	21	12	BCFRCP21
-	238	26	12	BCFRCP24
-	268	27	12	BCFRCP27
-	286	30	12	BCFRCP29



Gourmetteller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	292	14	12	BCFRGF29



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	228	40	12	BCFRDP23
0,63	280	40	12	BCFRDRP28
0,89	309	47	6	BCFRDP31



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	229	41	12	BCFRDC23
1,56	266	50	12	BCFRDC27



Gourmetteller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	262	57	6	BCFRGD26
0,24	290	57	6	BCFRGD29

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Teller flach

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	212 x 156	16	12	SHFP21
karbon black	-	212 x 156	16	12	KRSHFP21



Teller flach

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	222 x 181	15	12	SHFP22
karbon black	-	222 x 181	15	12	KRSHFP22



Teller flach

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	268 x 215	16	12	SHFP27
karbon black	-	268 x 215	16	12	KRSHFP27



Teller flach

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	328 x 251	17	6	SHFP33
karbon black	-	328 x 251	17	6	KRSHFP33





Salatschale

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,26	140 x 110	50	12	SHSB14
karbon black	0,26	140 x 110	50	12	KRSHSB14



Salatschale

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,35	190 x 150	45	12	SHSB19
karbon black	0,35	190 x 150	45	12	KRSHSB19



Salatschale

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,75	250 x 210	45	12	SHSB25
karbon black	0,75	250 x 210	45	12	KRSHSB25



Salatschale

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	1,07	280 x 235	50	12	SHSB28
karbon black	1,07	280 x 235	50	12	KRSHSB28





Schale

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,04	80 x 70	30	12	SHSB08
karbon black	0,04	80 x 70	30	12	KRSHSB08



Schale

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,07	100 x 80	35	12	SHSB10
karbon black	0,07	100 x 80	35	12	KRSHSB10



Schale

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,08	100 x 90	40	12	SHSB11
karbon black	0,08	100 x 90	40	12	KRSHSB11



Platte rechteckig, 3 Ringe

Farbe:	Inh./l.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	365 x 105	15	6	SHRT36
karbon black	-	365 x 105	15	6	KRSHRT36



Geschirrserie Karbon



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	19	24	KRNNPR15
-	179	21	24	KRNNPR18
-	209	24	12	KRNNPR21
-	240	24	12	KRNNPR24
-	267	27	12	KRNNPR27
-	293	30	12	KRNNPR29
-	307	32	6	KRNNPR31



Teller quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	109 x 109	17	12	KRAUSP11
-	150 x 150	19	24	KRAUSP15
-	218 x 218	17	12	KRAUSP22
-	240 x 240	17	12	KRAUSP24
-	270 x 270	18	6	KRAUSP27
-	297 x 297	17	6	KRAUSP30
-	331 x 331	18	6	KRAUSP33



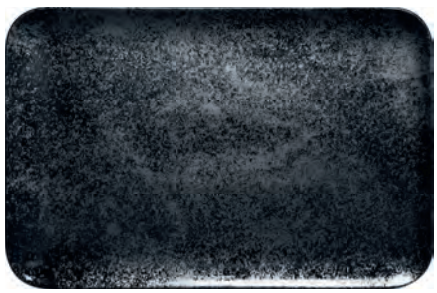
Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	222	40	12	KRNNDP23
1,20	259	47	12	KRBUBC26
1,38	278	47	12	KRNNDP28



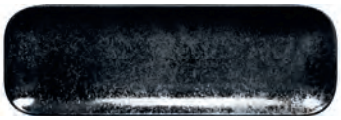
Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	320 x 230	32	6	KRNNOP32
-	360 x 270	35	6	KRNNOP36



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	334 x 200	18	6	KRAURPW33W
-	333 x 272	16	6	KRAURX33
-	384 x 209	17	6	KRAURP38



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	220 x 109	18	12	KRAURPM22
-	332 x 108	17	12	KRAURPN33



Reisschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	160	65	12	KRNNRB16



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	90	40	12	KRNNBW09
0,16	105	45	12	KRNNBW10
0,27	120	55	12	KRNNBW12



Schale quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	110 x 110	35	24	KRAUSB11
0,37	150 x 150	35	12	KRAUSB15



Schale rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	220 x 110	35	12	KRAURBM22
0,63	330 x 110	35	12	KRAURBN33

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Mazza



Espressotasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	58	70	12	MZCU09
U Kombi	261 x 100	25	6	MZSA26



Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	81	71	12	MZCU20
U Kombi	261 x 100	-	6	MZSA26



Cappuccinotasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	82	98	12	MZCU28
U Kombi	261 x 100	-	6	MZSA26



Frühstückstasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	94	87	12	MZCU35
U Kombi	261 x 100	20	6	MZSA26



Geschirrserie Nano



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	19	24	NNPR15
-	179	21	24	NNPR18
-	209	24	12	NNPR21
-	240	24	12	NNPR24
-	267	27	12	NNPR27
-	293	30	12	NNPR29
-	307	32	6	NNPR31

Teller quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	245 x 245	19	6	EDSQ25IV
-	272 x 272	26	6	EDSQ27IV
-	305 x 305	19	6	EDSQ30IV

Servierteller rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	338 x 183	24	6	EDRG33IV

Salatschale quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,30	200 x 200	70	12	EDSB70IV

Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	222	40	12	NNDP23
1,20	259	47	12	BUBC26
1,90	299	58	6	BUBC30

Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.::
-	210 x 150	25	12	NNOP21
-	260 x 190	30	12	NNOP26
-	320 x 230	32	6	NNOP32
-	360 x 270	35	6	NNOP36

Müsli-Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,30	202	81	6	NNBW20

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serien.

Geschirrserie Classic Gourmet



Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	88	136	4	CLCP35

Milchgießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	70	68	12	CLCR15
0,25	85	80	12	CLCR25

Zuckerdose

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	88	98	6	CLSU27

Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	65	65	12	CLCU09
U	125	20	12	CLSA13
O 0,20	84	77	12	CLCU20
O 0,23	85	75	12	CLCU23
U Kombi	150	17	12	CLSA15
O 0,28	90	83	12	CLCU28
U	170	20	12	CLSA17



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	60	55	12	CLSC09
U	130	20	12	CLSA13
O 0,20	75	75	12	CLSC20
O 0,23	85	61	12	CLSC23
U Kombi	150	17	12	CLSA15



Suppentasse mit 2 Henkeln

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	105	55	12	CLCS30
U	170	20	12	CLSA17



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	145	18	24	CLFP15
-	166	20	24	CLFP17
-	187	22	24	CLFP19
-	207	23	24	CLFP21
-	239	26	12	CLFP24
-	269	29	12	CLFP27
-	289	30	12	CLFP29
-	306	33	6	CLFP31
-	328	34	6	CLFP33

Teller flach quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	172 x 172	24	12	CLSP17
-	243 x 243	24	12	CLSP24
-	275 x 275	23	12	CLSP27
-	303 x 303	23	6	CLSP30

Teller flach rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	207 x 71	24	12	CLRP21
-	230 x 69	16	12	CLRP23
-	291 x 121	19	12	CLRP29
-	336 x 232	26	6	CLRP33
-	385 x 210	24	6	CLRP38



Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	240	39	12	CLDP24
0,30	258	40	12	CLDP26
0,50	299	40	6	CLDP30

Teller extra tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	227	78	6	CLXD23
0,50	261	88	6	CLXD26



Salatschale quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	120 x 120	50	12	CLSB12
0,32	140 x 140	50	12	CLSB14
0,40	160 x 160	50	12	CLSB16
0,45	180 x 180	50	12	CLSB18
0,65	210 x 210	50	6	CLSB21

Platte rechteckig, 2 Flächen

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	370 x 210	25	6	CLRP37IN2

Platte rechteckig, 3 Flächen

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	388 x 213	23	6	CLRP38IN3







Geschirrserie Spot



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,08	65	53	12	SEM116CU08
U	125	20	12	SEMCLSA13



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	90	61	12	SEM116CU23
O 0,28	105	65	12	SEM116CU28
U	155	20	12	SEMCLSA01
U	170	20	12	SEMCLSA02



Tasse ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,08	65	53	12	SEM116C08M
U	125	20	12	SEMCLSA13
O 0,37	110	65	12	SEM116C37M
O 0,45	115	75	12	SEM116C45M
U	155	20	12	SEMCLSA01
U	170	20	12	SEMCLSA02



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	105	65	12	SEM116CS28
U	155	20	12	SEMCLSA01
U	170	20	12	SEMCLSA02



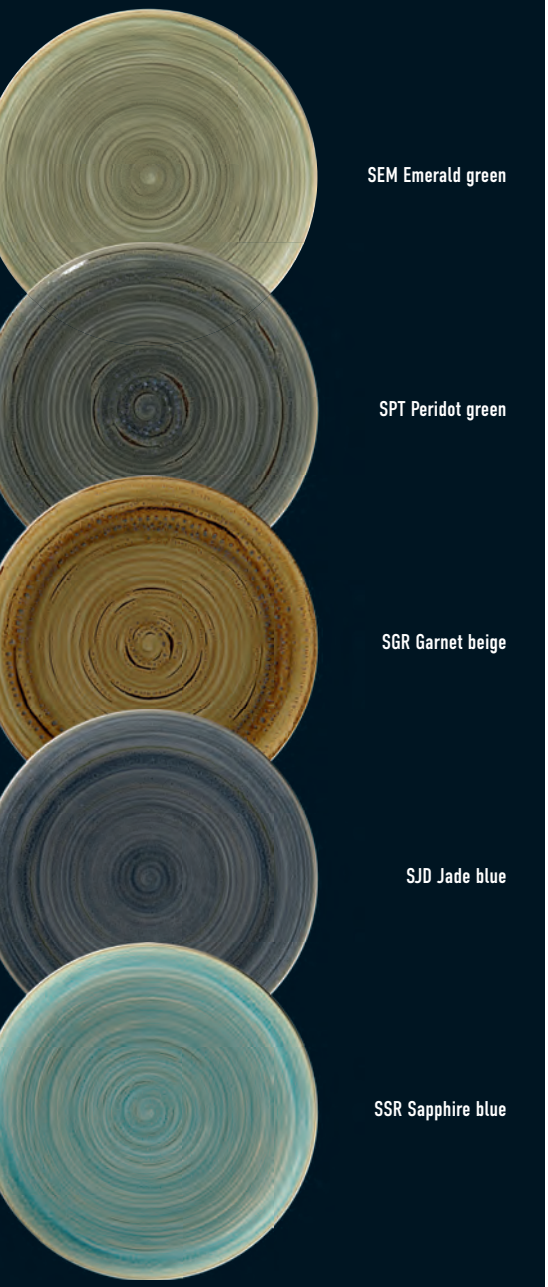
Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	19	24	SEMNNPR15
-	179	21	24	SEMNNPR18
-	209	24	12	SEMNNPR21
-	240	24	12	SEMNNPR24
-	267	27	12	SEMNNPR27
-	293	30	12	SEMNNPR29
-	307	32	6	SEMNNPR31



Teller flach organisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	219 x 165	18	12	SEMFLFP22
-	240 x 194	20	12	SEMFLFP24
-	279 x 224	21	12	SEMFLFP28
-	314 x 266	19	6	SEMFLFP31
-	326 x 250	24	6	SEMFLFP32



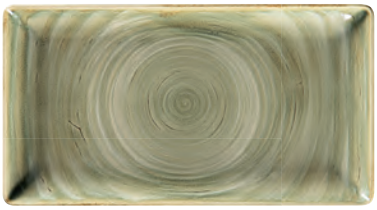


Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Pizzateller

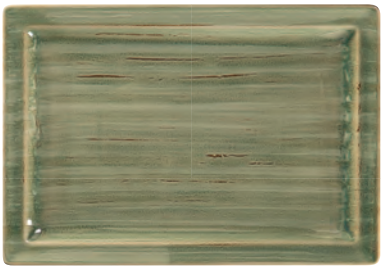
Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	328	21	6	SEMBAPP33



Teller rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	338 x 183	24	6	SEMEDRG33





Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	336 x 232	26	6	SEMCLRP33
-	385 x 210	24	6	SEMCLRP38



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	222	40	12	SEMNNDP23
1,20	259	47	12	SEMBUBC26
1,38	278	47	12	SEMNNDP28
1,80	298	52	6	SEMNNDP30



Teller tief organisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	238 x 196	44	12	SEMFLDP24
0,98	278 x 227	50	12	SEMFLDP28



Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210 x 150	25	12	SEMNNOP21
-	260 x 190	30	12	SEMNNOP26
-	320 x 230	32	6	SEMNNOP32
-	360 x 270	35	6	SEMNNOP36



Schale organisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	160 x 120	70	12	SEMFLDB31
0,52	185 x 145	80	12	SEMFLDB52



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	105	45	12	SEMNNRW10
0,27	120	55	12	SEMNNRW12
0,58	160	65	12	SEMNNRB16

Geschirrserie Ease





Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	58	69	12	EACU09CA
U	130	20	12	EASA13CA



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	70	88	12	EACU20CA
O 0,23	73	92	12	EACU23CA
U	163	20	12	EASA16CA



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	80	101	12	EAMG30CA



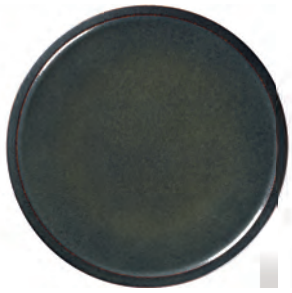
Tasse ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	58	69	12	EACU09MCA
U	130	20	12	EASA13CA
O 0,20	70	88	12	EACU20MCA
O 0,23	73	92	12	EACU23MCA
U	163	20	12	EASA16CA



Teller flach mit Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	20	24	EAFP16CA
-	202	21	12	EAFP20CA
-	237	22	12	EAFP24CA
-	276	24	12	EAFP28CA
-	318	23	6	EAFP32CA



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	162	20	24	EACP16CA
-	204	21	12	EACP21CA
-	238	22	12	EACP24CA
-	275	24	12	EACP28CA
-	317	23	6	EACP32CA



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	160	48	4	EADC16CA
0,90	198	45	3	EADC20CA
1,30	237	46	2	EADC24CA
1,51	258	40	2	EADC26CA
1,90	278	46	2	EADC28CA
2,30	297	47	2	EADC30CA



Platte oval flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	230 x 150	31	12	EAOP23CA
-	261 x 180	25	6	EAOP26CA
-	302 x 200	25	6	EAOP30CA
-	332 x 230	25	6	EAOP33CA



Platte oval tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,12	260 x 183	45	2	EAOD26CA
1,50	300 x 204	45	2	EAOD30CA
1,95	332 x 232	45	2	EAOD33CA



Schälchen

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	80	40	12	EABR08CA
0,20	100	41	12	EABR10CA



Schälchen hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	100	80	12	EAHB10CA



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	120	60	12	EABW12CA
0,75	160	57	4	EABW16CA
1,20	200	58	4	EABW20CA

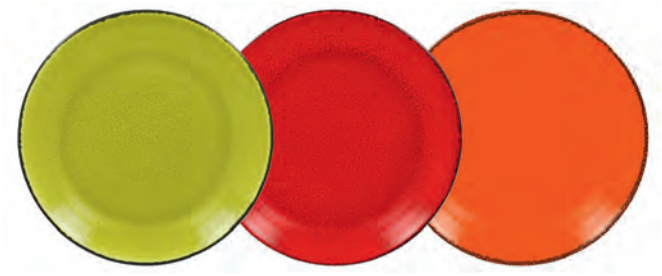


Geschirrserie Fire



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,33	80	105	6	FRNOMG33GR	FRNOMG33RD	FRNOMG33OR



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
-	179	21	24	FRNNPR18GR	FRNNPR18RD	FRNNPR18OR
-	240	24	12	FRNNPR24GR	FRNNPR24RD	FRNNPR24OR
-	267	27	12	FRNNPR27GR	FRNNPR27RD	FRNNPR27OR



Teller flach ohne Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
-	119	21	12	FRNOLD12GR	FRNOLD12RD	FRNOLD12OR
-	140	23	12	FRNOLD14GR	FRNOLD14RD	FRNOLD14OR
-	157	21	12	FRNOLD16GR	FRNOLD16RD	FRNOLD16OR
-	198	24	12	FRNOLD20GR	FRNOLD20RD	FRNOLD20OR
-	227	25	6	FRNOLD23GR	FRNOLD23RD	FRNOLD23OR
-	267	26	6	FRNOLD27GR	FRNOLD27RD	FRNOLD27OR









Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,70	222	40	12	FRNNDP23GR	FRNNDP23RD	FRNNDP23OR
1,38	278	47	12	FRNNDP28GR	FRNNDP28RD	FRNNDP28OR



Teller extra tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,33	227	78	6	FRCLXD23GR	FRCLXD23RD	FRCLXD23OR
0,50	261	88	6	FRCLXD26GR	FRCLXD26RD	FRCLXD26OR



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,73	199	41	6	FRNODP20GR	FRNODP20RD	FRNODP20OR
0,98	228	42	6	FRNODP23GR	FRNODP23RD	FRNODP23OR
1,40	270	41	6	FRNODP27GR	FRNODP27RD	FRNODP27OR



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,32	120	50	12	FRNOBW12GR	FRNOBW12RD	FRNOBW12OR
0,62	140	60	12	FRNOBW14GR	FRNOBW14RD	FRNOBW14OR
0,93	160	70	6	FRNOBW16GR	FRNOBW16RD	FRNOBW16OR





Geschirrserie Krush

RAK PORCELAIN



VL Vanilla beige

CL Celadon green

SG Sage green

ST Steel grey



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	60	60	12	KSCU09VL
U	130	20	12	KSSA13VL
U	150 x 110	20	12	KSOSA15VL



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	90	60	12	KSCU25VL
O 0,30	90	65	12	KSCU28VL
U	170	25	12	KSSA17VL
U	190 x 140	25	12	KSOSA19VL



Frühstückstasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,41	110	65	12	KSCU40VL
U	170	25	12	KSSA17VL
U	190 x 140	25	12	KSOSA19VL



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,33	90	85	12	KSMG33VL
U	170	25	12	KSSA17VL
U	190 x 140	25	12	KSOSA19VL



Tasse ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	60	60	12	KSCU09MVL
U	130	20	12	KSSA13VL
U	150 x 110	20	12	KSOSA15VL
O 0,25	90	60	12	KSCU25MVL
O 0,30	90	65	12	KSCU28MVL
O 0,41	110	65	12	KSCU40MVL
U	170	25	12	KSSA17VL
U	190 x 140	25	12	KSOSA19VL



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	18	24	KSRP15VL
-	209	24	12	KSRP21VL
-	240	30	12	KSRP24VL
-	279	31	12	KSRP28VL
-	301	30	6	KSRP30VL

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,10	261	44	6	KSDP26VL

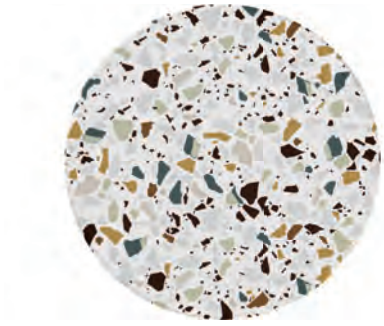


Platte oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	250 x 190	25	12	KSOP25VL
-	280 x 205	25	6	KSOP28VL
-	320 x 240	25	6	KSOP32VL



Geschirrserie Kerrazzo



Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	157	16	24	KELUFP16
-	187	17	24	KELUFP19
-	205	15	12	KELUFP21
-	236	15	12	KELUFP24
-	265	20	12	KELUFP27
-	308	19	6	KELUFP31



Teller tief rund

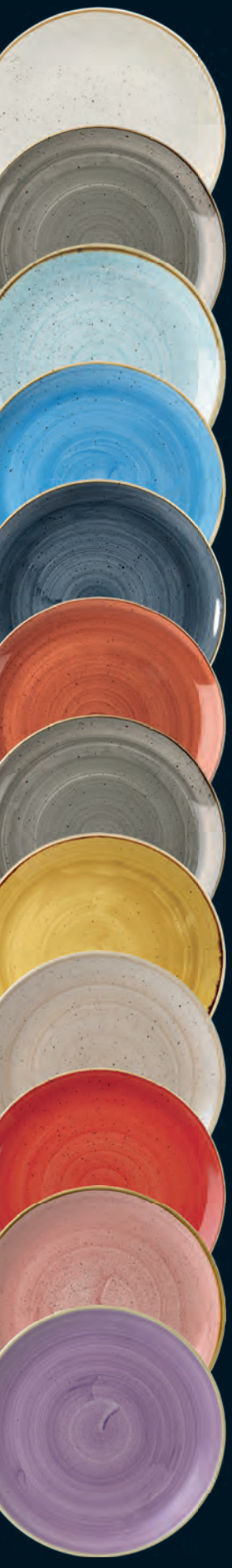
Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	205	33	12	KELUDP21
0,65	234	34	12	KELUDP24
1,05	269	36	12	KELUDP27





RAK PORCELAIN

Geschirrserie Stonecast



Barley White

Peppercorn Grey

Duck Egg Blue

Cornflower Blue

Blueberry Blue

Spiced Orange

Samphire Green

Mustard Seed

Nutmeg Cream

Berry Red

Petal Pink

Lavender



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	65	55	12	SWHSCEB91
U	118	-	12	SWHSESS1



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	95	55	12	SWHSCB201
O 0,34	110	65	12	SWHSCB281
U	156	-	12	SWHSCSS1



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,34	80	110	12	SWHSVM121



Suppenschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	132	63	12	SWHSRBL61



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	SWHSEVP61
-	217	-	12	SWHSEVP81
-	260	-	12	SWHSEV101
-	288	-	12	SWHSEV111
-	324	-	6	SWHSEV121



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	20	6	SWHSWP211
-	260	20	6	SWHSWP261



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	182	-	12	SWHSEVB71
1,14	248	-	12	SWHSEVB91



Teller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	240	-	12	SWHSVWBM1
0,47	280	-	12	SWHSVWBL1



Teller tief dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	153	-	12	SWHSTRB61
0,37	185	-	12	SWHSTRB71
0,60	235	-	12	SWHSTRB91



Noodle Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,08	183	80	6	SWHSNDBL1

CHURCHiLL



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	295 x 140	-	12	SWHSOP111
-	345 x 185	-	6	SWHSOP141



Platte Chefs Nr. 3

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	298 x 153	-	12	SWHSX0111



Platte Chefs Nr. 4

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	355 x 189	-	6	SWHSX0141



Platte Chefs Nr. 9

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	344 x 234	-	6	SWHSXP141



Dipschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	80	40	12	SWHSSD31



Beilagenschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	121	65	12	SWHSZE121



Geschirrserie Stonecast Raw



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	SRBREVP61
-	217	-	12	SRBREVP81
-	260	-	12	SRBREV101
-	288	-	12	SRBREV111



Teller dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	229	-	12	SRBRTR91
-	265	-	12	SRBRTR101



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	182	-	12	SRBREVB71
1,14	248	-	12	SRBREVB91



Schale dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	185	-	12	SRBRTRB71



Schale dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	235	-	12	SRBRTRB91



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



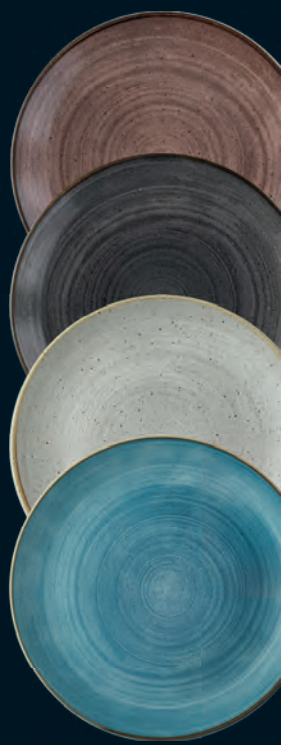
CHURCHiLL

Brown

Black

Grey

Blue





Geschirr Stonecast Patina



Rust Red

Cobalt Blue

Rustic Teal

Burnished Green

Antique Taupe

Iron Black

Vintage Copper



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,10	65	55	12	PAIBCEB91
U	118	-	12	MOIBESS1



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,23	95	55	12	PAIBCB201
0 0,34	110	65	12	PAIBCB281
U	156	-	12	MOIBCSS1



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,34	80	110	12	PAIBVM121



Zuckerschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	98	62	12	PAIBSSGR1



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	PAIBEVP61
-	217	-	12	PAIBEVP81
-	260	-	12	PAIBEV101
-	288	-	12	PAIBEV111
-	324	-	6	PAIBEV121



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	-	6	PAIBWP211
-	260	-	6	PAIBWP261



Teller dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	192	-	12	PAIBTR71
-	229	-	12	PAIBTR91
-	265	-	12	PAIBTR101
-	311	-	6	PAIBTR121



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	182	-	12	PAIBEVB71
1,14	248	-	12	PAIBEVB91

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	280	-	12	PAIBVWBL1



Platte Chefs Nr. 3

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	298 x 153	-	12	PAIBX0111



Platte Chefs Nr. 4

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	355 x 189	-	6	PAIBX0141



Platte Chefs Nr. 8

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	300 x 199	-	6	PAIBOBL41



Platte Chefs Nr. 9

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	344 x 234	-	6	PAIBXP141



Schale dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	153	-	12	PAIBTRB61
0,37	185	-	12	PAIBTRB71
0,60	235	-	12	PAIBTRB91









Geschirr Studio Prints Raku



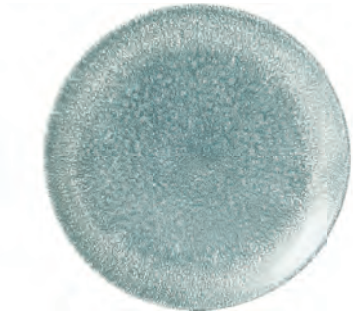
Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	65	55	12	RKTBCEB91
U	118	-	12	RKTBESS1



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	95	55	12	RKTBCB201
O 0,34	110	65	12	RKTBCB281
U	156	-	12	RKTBCSS1



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	RKTBEVP61
-	217	-	12	RKTBEVP81
-	260	-	12	RKTBEV101
-	288	-	12	RKTBEV111



Teller dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	200 x 150	-	12	RKTBTC201
-	265 x 205	-	12	RKTBTC261
-	304 x 205	-	6	RKTBTC301
-	355 x 188	-	6	RKTBTC351
-	356 x 250	-	6	RKTBTC361



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	270 x 229	-	12	RKTBOP581
-	317 x 255	-	12	RKTBOP121



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	182	-	12	RKTBEVB71
1,14	248	-	12	RKTBEVB91



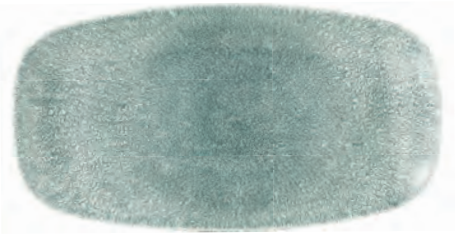
Teller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	240	-	12	RKTBVWBM1
0,47	280	-	12	RKTBVWBL1



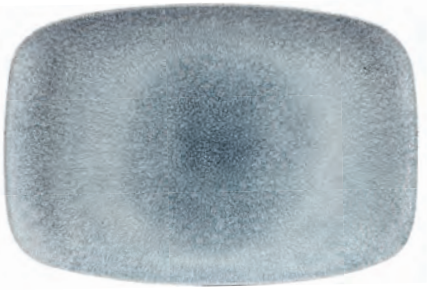
Platte Chefs Nr. 3

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	298 x 153	-	12	RKTBX0111



Platte Chefs Nr. 4

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	355 x 189	-	6	RKTBX0141



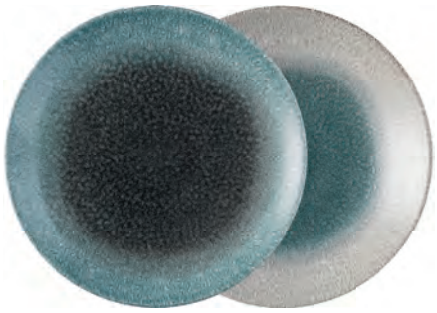
Platte Chefs Nr. 9

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	344 x 234	-	6	RKTBXP141





Studio Prints Raku Duo



Teller flach coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Topaz quarz	-	217	-	12	RDTQEVP81
Agate topaz	-	217	-	12	RDATEVP81
Topaz quarz	-	260	-	12	RDTQEV101
Agate topaz	-	260	-	12	RDATEV101
Topaz quarz	-	288	-	12	RDTQEV111
Agate topaz	-	288	-	12	RDATEV111



Teller tief coup

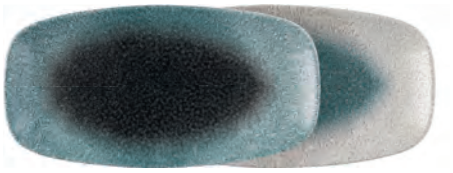
Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Topaz quarz	-	255	35	12	RDTQPD251
Agate topaz	-	255	35	12	RDATPD251
Topaz quarz	-	281	37	12	RDTQPD271
Agate topaz	-	281	37	12	RDATPD271

CHURCHiLL



Schale coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Topaz quarz	1,14	248	-	12	RDTQEVB91
Agate topaz	1,14	248	-	12	RDATEVB91



Platte

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Topaz quarz	-	298 x 153	-	12	RDTQX0111
Agate topaz	-	298 x 153	-	12	RDATX0111
Topaz quarz	-	355 x 189	-	6	RDTQX0141
Agate topaz	-	355 x 189	-	6	RDATX0141





Geschirrserie Nourish

CHURCHILL





Bowl Noodle

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Tokyo black	1,08	183	80	6	RBBKNDBL1



Bowl tief Contour

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Tokyo black	0,77	155	70	6	RBBKDPBW1



Becher Chip Contour

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Tokyo black	0,29	100	80	12	RBBKBSCM1



Bowl tief Contour

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Tokyo black	0,24	102	60	12	RBBKBSDB1

Nourish –
für Gerichte aus aller Welt

Die Kollektion umfasst Bowls und Schälchen in den Dekorfarben white, Tokyo black, Siena brown, Oslo blue, Petra sand, Seattle grey und Andorra green.

Diese und weitere Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...



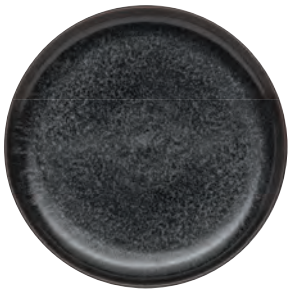
Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



FIVE STARS by cent



Geschirr Ebony



Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	202	-	6	14666
-	265	-	4	14667



Teller flach

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	190 x 160	-	6	13795
-	250 x 206	-	6	13798
-	306 x 260	-	4	13799



Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	44	6	14668



Teller tief

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	245 x 230	-	3	13800



Platte flach oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	360 x 210	-	3	13801



Schale

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	125 x 105	-	6	13802
0,44	158 x 140	-	6	13803

Geschirrserie Spices



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Black Pepper:	Art.-Nr. Green Pepper:	Art.-Nr. Curry:	Art.-Nr. Mint:	Art-Nr. Sage:
-	204	-	6	15267	15288	15284	15292	15296
-	270	-	6	15266	15287	15283	15291	15295



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Black Pepper:	Art.-Nr. Green Pepper:	Art.-Nr. Curry:	Art.-Nr. Mint:	Art-Nr. Sage:
0,85	190	-	6	15268	15289	15285	15293	15297



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr. Black Pepper:	Art.-Nr. Green Pepper:	Art.-Nr. Curry:	Art.-Nr. Mint:	Art-Nr. Sage:
-	140	60	6	15637	15641	15639	15643	15645



FIVE STARS by cent



FIVE STARS by cent

Geschirrserie Rusty

Rusty – gehämmerte Struktur

Diese trendige Porzellanserie besticht durch ihre gehämmerte Struktur und den Farbverlauf in verschieden Brauntönen. Die überwiegend matte Glasur wird zusätzlich durch glänzende Akzente in Szene gesetzt. Die unregelmäßigen, organischen Formen unterstützen die Einzigartigkeit dieser Serie und machen jedes Stück zum Unikat.

Diese und weitere Five Stars by Cent Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	203	-	6	14710
-	276	-	4	14711



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	220	40	6	14717
-	255	45	6	14718



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	175	55	6	14716
1,00	202	80	6	14715



Schüssel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	80	32	12	14712
0,45	132	50	6	14713

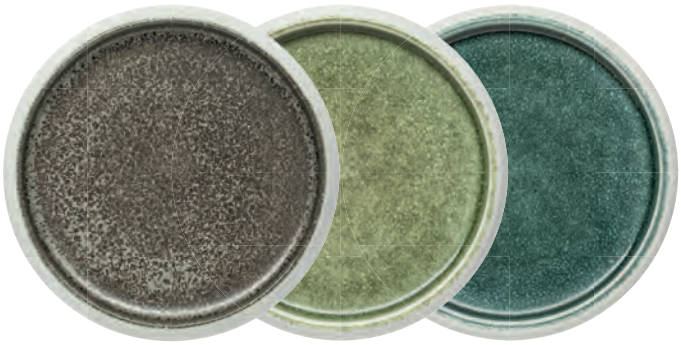


Platte flach oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	380 x 210	30	3	14714



Geschirrserie Samoa



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. grün:	Artikel-Nr. blau:
-	190	-	4	14690	14673	14682
-	230	-	3	14691	14674	14683
-	260	-	3	14692	14675	14684



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. grün:	Artikel-Nr. blau:
0,15	80	48	6	14693	14677	14685
0,33	100	70	4	14694	14678	14686
0,68	130	73	2	14695	14679	14687
1,75	175	99	2	14696	14680	14688





FIVE STARS by cent

Samoa – mix and match

Tellerspiegel und Schüsselinnenseite mit glatter, glänzender Glasur in natürlichen Tönen. Von außen besticht die Porzellanserie mit der ungleichmäßig strukturierten, mattweißen Glasur. Die kantige Form der Bowls und der erhöhte Rand der Teller sind weitere Besonderheiten und unterstreichen die Einzigartigkeit jedes Stücks dieser modernen Serie. Die Bowls lassen sich stapeln und mit den Tellern gut als Deckel oder Unterteller kombinieren.

Teller ø 19 cm auch einsetzbar als Deckel für Schale ø 17,5 cm oder Untersetzer für Schale ø 13 cm. Teller ø 23 cm geeignet als Untersetzer für Schale ø 17,5 cm.



Geschirr Evolutions / Diwali

ARCOROC



Teller flach coup



Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	189	20	6	ARCN9362
white	-	250	20	6	ARCN9361
white	-	270	20	6	ARCN9360
light blue	-	191	20	6	ARCP2612
light blue	-	250	19	6	ARCP2610
light blue	-	270	20	6	ARCP2015
light turquoise	-	190	21	6	ARCP2613
light turquoise	-	250	18	6	ARCP2611
light turquoise	-	270	20	6	ARCP2013
granit	-	190	20	6	ARCP1125
granit	-	250	17	6	ARCP1123
granit	-	270	20	6	ARCP1122
black	-	190	20	6	ARCP1131
black	-	250	20	6	ARCP1129
black	-	270	18	6	ARCP1128

Teller tief coup



Farbe:	Inh./l.	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,78	200	40	6	ARCN9411
light blue	0,78	200	44	6	ARCP2021
light turquoise	0,78	201	43	6	ARCP2019
granit	0,78	201	42	6	ARCP1124
black	0,78	200	40	6	ARCP1130

Schale



Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,75	145	80	6	ARCN9395
light blue	0,75	145	80	6	ARCP2017
light turquoise	0,75	145	80	6	ARCP2016
granit	0,75	147	80	6	ARCP0731
black	0,75	145	80	6	ARCP0863

Schale



Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
light blue	2,10	211	92	6	ARCP2614
light turquoise	2,10	211	94	6	ARCP2615
granit	2,10	212	93	6	ARCP0872
black	2,10	210	95	6	ARCP0790

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Hoteliere White

ARCOROC







Teller flach[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	155	15	6	ARC58621
-	190	20	6	ARC57974
-	234	20	6	ARC57975
-	255	20	6	ARCN6393

Teller tief[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	225	30	6	ARC57971

Geschirr Restaurant White



Tasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,19	78	65	12	ARC22837
U Kombi	142	19	6	ARC22720



Tasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,22	77	75	12	ARC25269
U Kombi	142	19	6	ARC22720

Bockbecher stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	72	90	6	ARC36140
0,29	79	91	12	ARC33491



Suppentasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	102	59	6	ARC28891
U Kombi	142	19	6	ARC22720



Teller flach[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	155	20	6	ARC22506
-	193	25	6	ARC22530
-	221	25	6	ARC29337
-	232	25	6	ARC22522
-	251	25	6	ARCP3972



Teller tief[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	225	35	6	ARC22514



Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	295 x 209	25	6	ARCP3967



Schälchen[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	121	28	6	ARC25285
0,22	159	37	6	ARC25293



Schale stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	121	47	6	ARC43319
0,48	141	53	6	ARC43317
0,90	170	80	6	ARC43315

[1]gehärtet / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

ARCOROC

Geschirr Restaurant Brush





Tasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	78	60	12	ARCH2785
U Kombi	140	15	6	ARCH2786



Bockbecher stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	68	90	6	ARCH2787



Suppentasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	96	60	6	ARCL2405
U Kombi	140	15	6	ARCH2786



Suppennapf stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	130	75	6	ARCH2781



Teller flach[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	155	20	6	ARCH2686
-	190	25	6	ARCH2685
-	234	25	6	ARCH2684
-	250	25	6	ARCP3947



Teller tief[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	225	35	6	ARCH2687



Schale stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	120	50	6	ARCH2779
0,90	170	80	6	ARCL4390





[1]gehärtet / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore und Teile dieser Serien.

Geschirrserie Scale





Teller flach schmale Fahne gewichtshaltig / Set A

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	257	29	6	69296511



Teller tief Fahne tariert gewichtshaltig / Set A

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	241	46	6	69296521



Schale gewichtshaltig / Set A

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	148	43	6	69096531

Schale gewichtshaltig / Set A

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,76	230	57	6	66096511



Teller flach schmale Fahne gewichtshaltig / Set B

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	27	6	69096511



Teller tief Fahne gewichtshaltig / Set B

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	228	39	6	69096521



Schale gewichtshaltig / Set B

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	120	40	12	66296511



Schale gewichtshaltig / Set B

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	168	62	3	62196511

BAUSCHER GERMANY

Scale – gewichtshaltiges Porzellan

Beim Sortiment Scale haben alle Stücke desselben Artikels das gleiche Gewicht. Also z.B. alle Teller 25 cm wiegen 700 g (+/- 5 g), alle Schalen 12 cm 225 g (+/- 5 g).
Scale hält zwei Sets (A und B) von jeweils vier tarierten Porzellanteilen bereit. Sie sind äußerst vielseitig für unterschiedliche Speisekonzepte in der Gemeinschaftsgastronomie einsetzbar.



Geschirrserie Dialog



Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	63	53	12	68052091
U	130	19	12	68069091
O 0,18	77	58	12	68051181
O 0,22	78	69	12	68051221
O 0,27	88	65	12	68051271
U Kombi	160	20	12	68069181



Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	77	85	12	68055261
U Kombi	160	20	12	68069181



Suppentasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	99	54	12	68027271
U Kombi	160	20	12	68069181



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	18	12	68000161
-	201	20	12	68000201
-	234	23	6	68000231
-	257	25	6	68000251
-	276	29	6	68000281
-	310	25	6	68000311



Teller flach rund schmale Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	257	26	6	68006251



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	234	36	6	68001231



Teller halbtief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	200	26	12	68002201

Schale / Schüssel rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	144	38	12	68030641
0,32	158	45	12	68031661
0,48	187	50	6	68031681
0,78	222	58	6	68031721

Schale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	122	40	12	68030121

Suppenschale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	120	52	12	68065121

Bowl rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	99	55	12	68065101

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie. / **Krankenhaus-Systemteile auf Anfrage.**

Geschirrserie Carat



Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	63	50	12	62552091
U	125	16	12	62569091
O 0,18	79	57	12	62551181
O 0,22	80	67	12	62551221
O 0,28	86	70	12	62551281
U Kombi	159	20	12	62569181



Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	81	93	6	62555281
U 2 Spiegel	159	20	12	62571001



Suppentasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,27	95	57	12	62527271
U Kombi	159	20	12	62569181



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	16	12	62500161
-	201	19	12	62500201
-	231	21	6	62500231
-	242	21	6	62500241
-	257	24	6	62500251
-	271	28	6	62500271
-	280	25	6	62500281
-	300	26	6	62500301



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	231	32	6	62501231



Teller halbtief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	200	25	12	62502201

Schale / Schüssel rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	144	50	12	62531141
0,98	172	60	4	62531171

Schale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	123	41	12	62530121

Eintopfschüssel rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	175	54	4	62560181

Suppenschale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	119	52	12	62565121

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie. / **Krankenhaus-Systemteile auf Anfrage.**



BAUSCHER GERMANY





Geschirrserie B1100/6200



Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	134	114	6	61141301



Milchgießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	52	45	24	61146041
0,13	101	73	12	61147151
0,50	127	139	6	61147501



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	85	54	12	61152181
U Kombi	139	21	12	61169181



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	65	51	12	61152601
U	120	17	12	61169101
O 0,18	78	58	12	61152681
U Kombi	139	21	12	61169181



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	75	78	12	61153231
U Kombi	160	21	12	67069181
U	147	22	12	67169151



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,27	79	78	12	61156271
Deckel, grau	87	8	36	659890291
U Kombi	139	21	12	61169181

BAUSCHER
GERMANY



Weitere Infos und Ergänzungsteile
finden Sie in unserem Onlineshop ...



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	70	47	12	66252101
U	121	18	12	66269101
O 0,18	83	55	12	66252181
O 0,21	87	59	12	66252221
U Kombi	146	21	12	66269181



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	99	53	12	61128261
U Kombi	139	21	12	61169181



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	98	52	12	66228251
U Kombi	146	22	12	66269181

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	172	18	12	61100171
-	188	18	12	61100191
-	204	20	12	61100211
-	230	23	6	61100231
-	238	24	6	61100241
-	257	26	6	61100251
-	279	28	6	61100281



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	214	35	6	61101221



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	230	23	6	61112231



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170	20	12	66212171
-	190	22	12	66212191
-	211	25	12	66212211
-	242	25	6	66212241
-	257	26	6	66212251
-	270	29	6	66212271



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	209	41	6	66213211



Schale / Schüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	115	48	12	66231121
0,85	174	52	4	66231181



Schale / Schüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	135	43	6	62131131
1,18	187	62	3	62131191
1,58	204	69	6	62131211
2,24	227	73	3	62131231



Schale / Schüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	120	51	12	62165121
0,70	146	61	12	62166151
1,00	169	62	3	62166171



BAUSCHER
GERMANY

Geschirrserie Dimension



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,09	69	51	12	69052091
U	123	15	12	69069091
0 0,18	79	60	12	69051681
0 0,25	78	81	12	69053751
U Kombi	155	18	12	69069181



Tasse / Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,18	78	63	12	69051181
0 0,22	78	75	12	69051221
0 0,29	78	102	6	69056291
U Kombi	155	18	12	69069181



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,30	81	81	6	69053311
U 2 Spiegel	163	20	12	69071181



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,29	102	56	12	69027271
U Kombi	155	18	12	69069181



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	17	12	69000161
-	200	20	12	69000201
-	229	24	6	69000231
-	255	25	6	69000251
-	276	26	6	69000281
-	313	27	6	69000311



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	232	35	6	69001231



Teller halbtief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	200	27	12	69002201



Teller halbtief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	29	6	69002241
-	257	30	6	69002251



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	148	43	6	69031651
0,45	181	59	6	69031681



Schale rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	120	40	12	69030621



Schüssel / Eintopfschüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	147	71	6	69029401
0,85	202	73	6	69060901

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore und Teile dieser Serie.

Geschirrserie Donna





Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	60	50	12	91851091
U	119	15	12	91869091
O 0,18	79	63	12	91851181
O 0,25	86	68	12	91851251
U Kombi	160	21	12	91869181



Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	73	85	12	91856281

SCHÖNWALD
Germany



Suppentasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	99	62	12	91827301
U Kombi	160	21	12	91869181



Suppenschale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,46	118	65	6	91857401



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	158	18	12	91800161
-	200	20	12	91800201
-	257	24	6	91800251
-	272	26	6	91800271
-	310	26	6	91800311



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	200	27	12	91801201
0,30	231	32	6	91801231





Bowl Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	99	62	12	91865281



Schale / Schüssel rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	119	41	12	91831121
0,59	149	51	12	91831151
1,00	179	63	3	91831181
1,70	208	73	3	91831211



Sauciere Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	103	56	12	91838091
0,35	99	75	6	91838351

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore und Teile dieser Serie.



BAUSCHER
GERMANY



Airflow – Systemporzellan

- weich geschwungene Innenflächen
- stapelbar mit vorhandenen Bauscher Artikeln
- markante Formgebung mit funktionalem Aspekt
- optimal greifbar durch bogenförmige Griffmulde
- passende Deckel auf Anfrage erhältlich

Diese und weitere Bauscher Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Geschirrserie Airflow



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	25	6	65612241



Suppenschälchen rund stapelbar planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	104	60	12	65657101



Suppenschale rund stapelbar schwappsicher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	122	65	6	65657121



Suppenschale rund planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	122	66	12	65657131



Suppenschale rund stapelbar schwappsicher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	125	57	12	65657221



Eintopfschale rund planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	174	51	6	65661181



Eintopfschüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	174	55	6	65666181



Eintopfschüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,95	192	49	6	65660191

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Eintopfschüssel rund stapelbar planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,10	194	54	6	65661191



Eintopfschüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,10	194	58	6	65666191



Schale rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	123	44	12	65666121



Schüssel rund stapelbar planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	151	53	6	65660151



Schale quadratisch stapelbar

Inh./l:	L xB/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	116 x 116	40	6	65632141



Schale rechteckig stapelbar

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	122 x 90	40	12	65658121



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	122 x 90	25	6	65623121



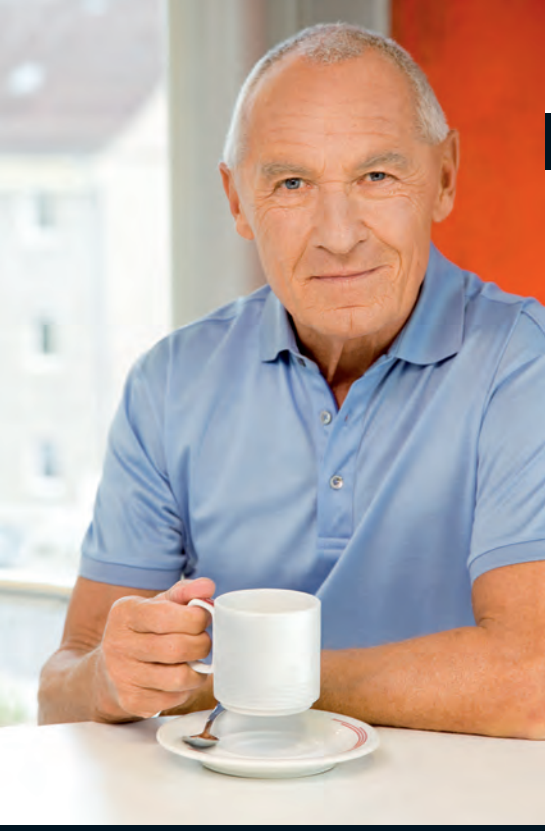
Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.::
0,25	164 x 118	25	6	65623161



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	186 x 122	29	6	65658181



BAUSCHER
GERMANY



Geschirrserie Dialog Invita

Perfekt abgestimmt auf Menschen mit Einschränkungen.

Farbauswahl siehe rechte Seite.



Kippschutz

Ein doppelter Fußring hat Becher und Tassen fest im Griff und erhöht die Standfestigkeit.

Sicherer Halt

Der Trinkbecher mit extragroßem, rundum verstärktem Henkel reduziert die Abstrahlwärme. Eine Fingerstütze gibt mehr Sicherheit beim Halten.

Leichte Speisenaufnahme

Der etwas erhöhte Tellerrand erleichtert es, die Speisen auf Gabel und Löffel zu schieben.

Standsicherheit

Der breite Tellerfußring verhindert das Kippen beim Aufstützen auf den Tellerrand.

Gute Greifbarkeit

Die gewölbte Tellerfahne ermöglicht ein leichtes Greifen.

Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,27	79	79	12	68053261
Deckel, grau	87	8	12	659890291
U 2 Spiegel	163	20	12	68071181



Teller halbtief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	29	6	800224
0,45	257	30	6	800225





Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	230	38	6	800173

Perfekt abgestimmt auf Menschen mit Einschränkungen.

Merkmale siehe linke Seite.







Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	81	81	6	69053311
Deckel, grau	87	8	12	659890291
U 2 Spiegel	163	20	12	69071181

Teller halbtief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	29	6	69002241
-	257	30	6	69002251

Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	228	39	6	69001731

Punkte

Sonnengelb, Apfelgrün, Wasserblau, Kirschrot, Himbeerrot

Struktur

Sonnengelb, Apfelgrün, Terrakotta, Wasserblau

Pinselband

Sonnengelb, Apfelgrün, Lachsrot, Marineblau, Orange, Mintgrün, Rubinrot, Himmelblau, Bordeauxrot, Aubergine



Geschirrserie Donna Senior

Für ältere Menschen mit verminderter Bewegungs- und Koordinationsfähigkeit.

Ablagemöglichkeit

Konkav gestaltete Fahne der Teller als Ablagemöglichkeit.

Greifbarkeit

Gute Greifbarkeit.

Komfortabel

Komfortables Trinken durch größere Öffnung.

Abstreifkante

Eine Abstreifkante hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher oder unruhiger Hand.

Wärmespeicherung

Weniger schnelles Abkühlen durch optimale Wärmespeicherung.



Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	79	64	12	91851191
U Kombi	169	21	12	91871301



Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	79	85	6	91856291
U Kombi	169	21	12	91871301



Spezialbecher Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	85	86	6	91856301
U Kombi	169	21	12	91871301



Spezialbecher Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	86	85	6	91856311
U Kombi	169	21	12	91871301











Suppentasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,48	118	66	6	91827401
U Kombi	169	21	6	91871301



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	241	23	6	91818241
-	257	35	6	91818261



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	230	44	6	91818221



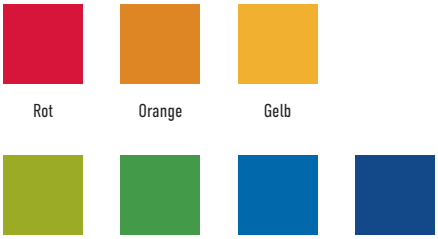
Teller halbtief rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	256	30	6	91808261



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	231	40	6	91818231





Geschirrserie Vitalis/Imperial

Für Menschen mit Bewegungs- und Koordinationseinschränkungen.

Leichtes Aufnehmen

Speziell geformte, tief ausgerundete Tellerspiegel ermöglichen ein leichtes Aufnehmen der Speisen auf Gabel und Löffel. Die Speisen rutschen nicht über den Tellerrand, sondern fallen auf den Löffel zurück.

Verbrennungsschutz

Die breiten Tellerfahnen sind nach haptischen Grundsätzen gestaltet, d.h. sie lassen sich auch bei stark eingeschränktem Augenlicht gut anfassen und besser begreifen. Sie schützen vor Verbrennen.

Kippsicherheit

Sämtliche Porzellanteile sind mit einer großen Standfläche ausgestattet. Das bedeutet hohe Kippsicherheit bei Problemen der Bewegungskoordination.

Rutschsicherheit

Die Untertassen sind tiefer gemuldet, damit die Obertassen und Becher selbst in einem extremen Neigungswinkel absolut rutschsicher im Spiegel der Untertasse stehen.

Griffsicherheit

Die Becherhenkel sind groß gestaltet und gut zu greifen. Sie liegen angenehm und sicher in der Hand. Ein zusätzlicher Schutzsteg verhindert ein verbrennen der Finger.

Bequemlichkeit

An den erhabenen Spiegelrändern der Flach- und Hohlteile lässt sich der Speiselöffel bequemer abstreifen.







Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	83	122	2	001.560532



Gießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	100	71	1	001.565946
0,30	125	92	1	001.566735



Zuckerdose

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	84	82	1	001.564493



Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	77	62	6	001.494929
U Kombi	156	17	6	001.494587



Becher mit Henkel stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	77	84	6	001.495349
0,30	77	95	6	001.495105



Becher 2 Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	77	94	6	001.495525

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,35	100	64	6	001.492995
U Kombi	175	18	6	001.492663



Suppenschale stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	137	65	6	001.495975



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	200	22	6	001.491111
-	230	22	6	001.491355
-	255	27	6	001.491687



Teller halbtief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	255	31	6	001.494089



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	230	38	6	001.492341



Platte rund 3-tlg.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	257	30	2	001.496063



Salats rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	135	44	4	001.549972
0,60	155	50	4	001.550500
0,90	180	54	2	001.551029
1,40	211	64	2	001.551689
1,90	231	73	2	001.552348



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	120	42	4	001.493825
0,35	160	41	4	001.493561
0,55	160	60	4	001.493239





Geschirrserie Community

Für Menschen mit Bewegungs- und Koordinationseinschränkungen.

Kippsicherheit

Sämtliche Porzellanteile sind mit einer großen Standfläche ausgestattet. Das bedeutet hohe Kippsicherheit bei Problemen der Bewegungskoordination.

Rutschsicherheit

Die Untertassen sind tiefer gemuldet, damit die Obertassen und Becher selbst in einem extremen Neigungswinkel absolut rutschsicher im Spiegel der Untertasse stehen.

Leichtes Aufnehmen

Speziell geformte, tief ausgerundete Tellerspiegel ermöglichen ein leichtes Aufnehmen der Speisen auf Gabel und Löffel.

Griffsicherheit

Die Becherhenkel sind groß gestaltet und gut zu greifen. Ein zusätzlicher Schutzsteg verhindert ein Verbrennen der Finger.

Verbrennungsschutz

Die breiten Tellerfahnen sind nach haptischen Grundsätzen gestaltet, d.h. sie lassen sich auch bei stark eingeschränktem Augenlicht gut anfassen und besser begreifen. Sie schützen vor Verbrennen.

Großküchenoptimiert

Community ist stapelbar, kantenbruchsicher, wärmespeichernd, stoß- und kratzfest, ygienisch sowie spülmaschinenfest und mikrowellenfest. Community ist besonders leicht zu reinigen und erfüllt die Anforderungen von Großküchen.

Bequemlichkeit

An den erhabenen Spiegelrändern der Flach- und Hohlteile lässt sich der Speiselöffel bequem abstreifen.

Seltmann Weiden

HOTEL





Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	77	56	6	001.743430
U Kombi	155	18	6	001.743432



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	86	64	6	001.743431
U Kombi	155	18	6	001.743432



Becher mit Henkel stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	79	81	6	001.743433



Becher mit 2 Henkeln stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.::
0,28	78	81	6	001.743434



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	101	62	6	001.743404
U Kombi	155	18	6	001.743432

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	204	22	6	001.743398
-	231	24	6	001.743399

Teller flach (Systemteller)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	255	28	6	001.743400

Teller halbtief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	256	33	6	001.743410

Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	231	40	6	001.743403

Salats rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	123	43	4	001.743405
0,40	138	42	4	001.743406



Einweckgläser & -flaschen



Luigi Bormioli
ITALY
lock-eat®





VIDRIOS RECICLADOS SAN MIGUEL



Swing Bügelflasche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	62	134/142	20	314733MB4321990
0,25	64	192/204	12	314730MCD121990
0,50	77	263/275	12	314740MCD121990
1,00	82	307/315	6	314720MRE11990

Authentic Dispenser mit Zapfhahn

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
4,00	180	250	1	SM5968G20
6,00	230	240	1	SM5296G20
12,50	250	350	1	SM5294G20



Lock-Eat Servierglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	84	46	24	LB11663-01
0,13	84	59	24	LB11666-01
0,20	84	80	24	LB11607-01



Lock-Eat Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	109 x 97	63	6	LB11959-01
0,13	109 x 98	76	6	LB11960-01
0,20	110 x 99	97	6	LB11961-01
0,35	105 x 95	140	6	LB11962-01



Lock-Eat Vorratsglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,50	146	155	6	LB12162-01
2,00	146	188	6	LB12163-01



Lock-Eat Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	133 x 130	105	6	LB12159-01
0,75	134 x 130	136	6	LB12160-01
1,00	135 x 130	170	6	LB12161-01





Lock-Eat Karaffe mit Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	95 x 84	168	12	LB11963-02
0,50	91 x 87	211	12	LB11964-02
1,00	102	278	12	LB11965-02

Ersatzgummiringe sind auf Anfrage erhältlich.

Einweckgläser & -flaschen





Quattro Stagioni Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	89	86	12	354757MDE121990
0,32	91	110	12	354756MDE121990



Quattro Stagioni Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	75	83	12	357760MDE121990
0,25	86	93	12	357750MDE121990



Quattro Stagioni Anfora Konfitürenglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	94	97	12	365610MDE121990
0,50	110	110	12	365630MDE121990



Quattro Stagioni Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	90	136	12	349750MDE121990
1,00	102	170	12	365160MDE121990
1,50	113	210	6	359920MDD121990



Quattro Stagioni Flasche mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	94	226	12	365600MDE121990
1,00	101	248	6	357762MDD121990



Quattro Stagioni Flasche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	64	117	12	365641F01121990
0,40	74	156	12	365642FSB121990
Metallschraubdeckel			3	895051ST5021990



Quattro Stagioni Henkelglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	78	115	12	357768MDE121990



Fido Einmachglas rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	106	72	6	141370FSA121990
0,20	106	85	6	141360FSA121990



Fido Einmachglas rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	98	100	6	141332FSA121990



Fido Einmachglas quadratisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	131	98	6	149210FSA121991
0,75	131	136	6	149280FSA121991
1,00	131	160	6	149220FSA121991



Geschirrserie Chef's Fusion



Cocotte rund mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
0,13	87	61	12	CFRD09BK	CFRD09BR	CFRD09GY
0,20	100	76	12	CFRD10BK	CFRD10BR	CFRD10GY
0,55	160	83	4	CFRD16BK	CFRD16BR	CFRD16GY
5,25	282	173	1	CFRD28BK	CFRD28BR	CFRD28GY



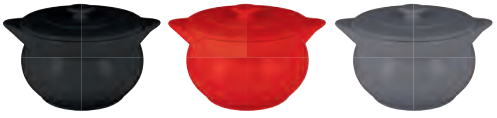
Platte oval / Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
1,25	310 x 180	57	3	CFOD31BKBD	CFOD31BRBD	CFOD31GYBD
Deckel	260 x 180	34	3	CFOD31BKLD	CFOD31BRLD	CFOD31GYLD
2,10	370 x 210	59	3	CFOD37BKBD	CFOD37BRBD	CFOD37GYBD
Deckel	310 x 210	31	3	CFOD37BKLD	CFOD37BRLD	CFOD37GYLD
2,80	453 x 250	59	3	CFOD44BKBD	CFOD44BRBD	CFOD44GYBD
Deckel	372 x 250	31	3	CFOD44BKLD	CFOD44BRLD	CFOD44GYLD



Terrine rechteckig / Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
0,75	240 x 100	60	3	CFRT20BKBD	CFRT20BRBD	CFRT20GYBD
Deckel	200 x 100	30	3	CFRT20BKLD	CFRT20BRLD	CFRT20GYLD
2,90	380 x 220	60	3	CFRT32BKBD	CFRT32BRBD	CFRT32GYBD
Deckel	320 x 220	23	3	CFRT32BKLD	CFRT32BRLD	CFRT32GYLD
4,05	470 x 245	61	3	CFRT39BKBD	CFRT39BRBD	CFRT39GYBD
Deckel	395 x 245	36	3	CFRT39BKLD	CFRT39BRLD	CFRT39GYLD



Suppenterrine mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
0,50	108	104	2	CFST10BK	CFST10BR	CFST10GY
1,50	157	138	2	CFST15BK	CFST15BR	CFST15GY



Pfanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
0,13	120	25	12	CFPN12BK	CFPN12BR	CFPN12GY
0,33	160	30	6	CFPN16BK	CFPN16BR	CFPN16GY
1,15	240	50	6	CFPN24BK	CFPN24BR	CFPN24GY

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

RAK PORCELAIN



Buffet GN



GN rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
4,33	390	62	1	BUGN39



GN rund geteilt

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
4,00	390	62	1	BUGN39D

GN 1/1

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
7,30	530 x 325	65	1	BUGN1.1
2,20	530 x 325	20	2	BUGN1.1F



GN 1/2

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
3,30	325 x 265	65	2	BUGN1.2
1,30	325 x 265	20	3	BUGN1.2F





GN 1/3

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
2,00	325 x 176	65	3	BUGN1.3
0,79	325 x 176	20	6	BUGN1.3F



GN 2/3

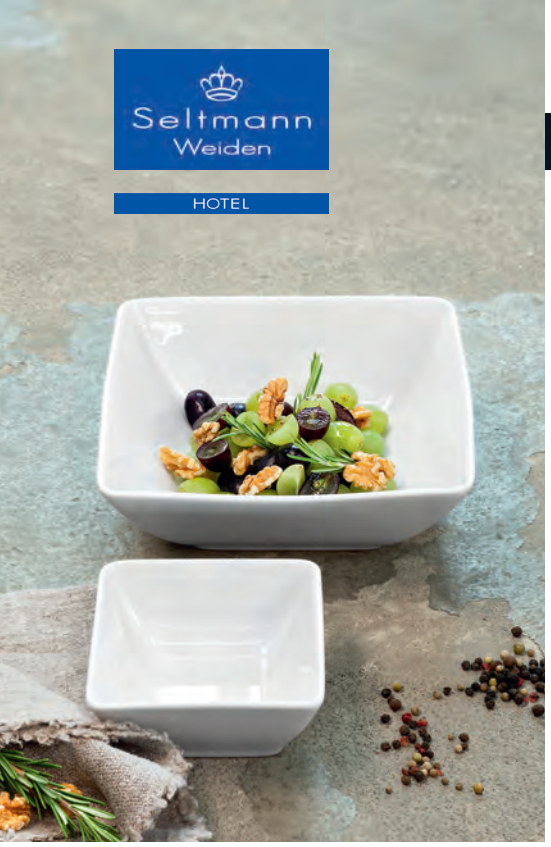
Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
4,78	325 x 354	65	1	BUGN2.3
1,88	325 x 354	20	3	BUGN2.3F



GN 2/4

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
2,60	530 x 162	65	2	BUGN2.4
1,25	530 x 162	20	4	BUGN2.4F





Buffet Gourmet



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160 x 160	30	2	001.590330
-	250 x 140	30	2	001.591283
-	250 x 250	30	2	001.590405
-	350 x 140	30	1	001.590505
-	350 x 250	30	1	001.590530
-	350 x 350	30	1	001.590580



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	100 x 100	15	2	001.589593
-	200 x 100	15	2	001.589646
-	160 x 160	15	2	001.589771
-	200 x 200	15	2	001.589696
-	227 x 227	18	1	001.659426
-	325 x 108	18	1	001.659427
-	325 x 224	18	1	001.659428
-	325 x 325	18	1	001.659429



GN-Behälter

GN:	Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	1,50	530 x 325 x 20	1	001.591786
1/2	1,10	325 x 265 x 20	1	001.591836
1/3	0,40	325 x 176 x 20	1	001.591911
2/4	1,10	530 x 162 x 20	1	001.592011



GN-Behälter

GN:	Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	7,40	530 x 325 x 65	1	001.591636
1/2	3,70	325 x 265 x 65	1	001.591661
2/3	4,70	354 x 325 x 65	1	001.591686
1/3	2,10	325 x 176 x 65	1	001.591711
1/4	1,50	265 x 162 x 65	1	001.591736
2/4	2,90	530 x 162 x 65	1	001.591761
1/6	0,70	176 x 162 x 65	1	001.592311



GN-Platte

GN:	Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	-	530 x 325 x 16	1	001.700086
1/2	-	325 x 265 x 16	2	001.700087
1/3	-	325 x 176 x 16	3	001.700088
2/4	-	530 x 162 x 16	2	001.700089



Bowl

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	110 x 110	50	4	001.588734
0,60	150 x 150	60	2	001.590205
0,85	170 x 170	60	2	001.588759
1,40	200 x 200	70	1	001.590255
2,20	230 x 230	85	1	001.590630
3,60	260 x 260	100	1	001.590655



Bowl

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	160 x 160	50	1	001.589949
3,70	350 x 350	50	1	001.737677
0,23	100 x 100	70	2	001.589543
0,60	200 x 100	70	2	001.589493
1,00	160 x 160	70	1	001.589468
1,50	200 x 200	70	1	001.589443
2,50	252 x 252	70	1	001.737676



Schale

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	60 x 60	40	6	001.591508
0,16	100 x 100	40	2	001.590680
0,18	100 x 100	50	4	001.590002
0,32	200 x 100	40	2	001.591583

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Buffet Gourmet Fantastic



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:	Artikel-Nr. ziegelrot:
-	160 x 160	15	2	001.736101	001.736133	001.736163	001.736193	001.749483
-	227 x 227	18	1	001.736102	001.736134	001.736164	001.736194	001.749484
-	325 x 108	18	1	001.736103	001.736135	001.736165	001.736195	001.749485
-	325 x 224	18	1	001.736104	001.736136	001.736166	001.736196	001.749486
-	325 x 325	18	1	001.736105	001.736137	001.736167	001.736197	001.749487



GN-Platte

GN:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:	Artikel-Nr. ziegelrot:
1/1	530 x 325	16	1	001.736106	001.736138	001.736168	001.736198	001.749488
1/2	325 x 265	16	2	001.736107	001.736139	001.736169	001.736199	001.749489
1/3	325 x 176	16	3	001.736108	001.736140	001.736170	001.736200	001.749490
2/4	530 x 162	16	2	001.736109	001.736141	001.736171	001.736201	001.749491



Bowl

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:	Artikel-Nr. ziegelrot:
0,60	150 x 150	60	2	001.736096	001.736128	001.736158	001.736188	001.749476
1,40	200 x 200	70	1	001.736097	001.736129	001.736159	001.736189	001.749477
3,60	260 x 260	100	1	001.736098	001.736130	001.736160	001.736190	001.749478



Bowl

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:	Artikel-Nr. ziegelrot:
2,50	252 x 252	70	1	001.737860	001.737861	001.737862	001.737863	001.749479
3,70	350 x 350	50	1	001.737864	001.737865	001.737866	001.737867	001.749480



Schale

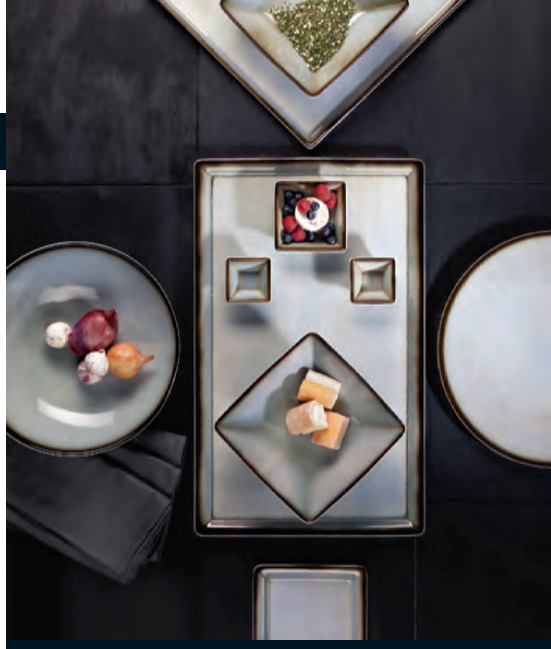
Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:	Artikel-Nr.: ziegelrot:
0,05	60 x 60	40	6	001.736111	001.736143	001.736173	001.736203	001.749493
0,16	100 x 100	40	2	001.736112	001.736144	001.736174	001.736204	001.749494



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:	Artikel-Nr.: ziegelrot:
0,92	280	110	1	001.736113	001.736145	001.736175	001.736205	001.749495

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Seltmann Weiden

HOTEL



Buffet Gourmet Fantastic

Insgesamt fünf Farben, die sich jeweils – oder auch als Komposition – jeder Stellfläche und jedem Ambiente anpassen. Wählen Sie aus royalblau (57122), türkis (57123), grau (57124), caramel (57125) und ziegelrot (57126).

Passende Büfettartikel von Frilich finden Sie auf der Seite 341.

steelite INTERNATIONAL

Melaminserie Craft





Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	162	-	6	68A540EL318
-	210	-	6	68A540EL788
-	254	-	6	68A540EL043



Teller oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	260 x 197	-	6	68A540EL783
-	324 x 222	-	6	68A540EL571



Teller flach quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	127 x 127	-	6	68A540EL791
-	178 x 178	-	6	68A540EL787
-	228 x 228	-	6	68A540EL790



Pasta- / Suppenteller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	228	-	4	68A540EL603



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	325 x 176	-	3	68A416EL595
-	325 x 265	-	3	68A416EL593
-	530 x 162	-	1	68A416EL597
-	530 x 325	-	1	68A416EL591



Bowl niedrig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
3,30	330	51	12	68A632EL860



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
2,10	229	76	12	68A632EL864
3,80	279	102	3	68A632EL861
7,60	330	127	3	68A632EL862
11,80	381	152	2	68A632EL863



Bowl Pebble quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	254 x 254	38	6	68A632EL867
2,80	343 x 343	76	6	68A632EL865
4,70	381 x 381	83	3	68A632EL866

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Melaminserie Pompeii



Teller flach coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Stone	-	165	-	24	7194TM073
Slate	-	165	-	24	7184TM073
Stone	-	229	-	12	7194TM074
Slate	-	229	-	12	7184TM074
Stone	-	279	-	12	7194TM075
Slate	-	279	-	12	7184TM075



Platte

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Stone	-	356 x 203	-	12	7194TM076
Slate	-	356 x 203	-	12	7184TM076



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Stone	1,36	238	-	12	7194TM072
Slate	1,36	238	-	12	7184TM072



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Stone	0,15	95	-	24	7194TM069
Slate	0,15	95	-	24	7184TM069
Stone	0,38	140	-	24	7194TM070
Slate	0,38	140	-	24	7184TM070
Stone	0,86	178	-	24	7194TM071
Slate	0,86	178	-	24	7184TM071





steelite INTERNATIONAL



Melaminserie Nero





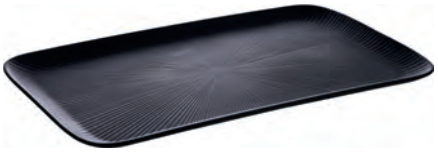
Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	30	1	85063
-	260	30	1	85064
-	330	35	1	85065
-	420	35	1	85066



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,80	225	45	1	85060
2,20	300	70	1	85062



GN Tablett

GN:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	25	1	85067
1/2	325 x 265	25	1	85068



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	160	65	1	85069
0,90	190	80	1	85070
1,70	240	90	1	85061



Schale

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,50	195 x 195	80	1	85071
3,50	250 x 250	110	1	85072



Melaminserie Dark Wave





Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	145	15	1	84907
-	220	20	1	84908
-	270	25	1	84909



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	175	50	1	84910
0,75	225	50	1	84911
-	320	35	1	84912



Tablett

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	140 x 140	20	1	84904



Tablett

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	230 x 105	15	1	84905
-	290 x 120	15	1	84906



GN Tablett

GN:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	20	1	84900
1/2	325 x 265	20	1	84901
1/3	325 x 176	20	1	84902
2/4	530 x 162	20	1	84903



Schale

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
2,90	230 x 230	115	1	84915







Büfettartikel



Schale Levante

› Edelstahl
› doppelwandig

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
copper red	0,14	95	45	40700
grey black	0,14	95	45	40701
copper red	0,32	120	65	40702
grey black	0,32	120	65	40703
copper red	0,90	170	85	40704
grey black	0,90	170	85	40705



Schale Element Look

› Melamin
› max. 70°C

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,70	215	55/95	84835
1,45	260	70/125	84836
2,30	300	85/145	84837



Schale

› Edelstahl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,05	60	30	40685
0,17	80	45	40686



Schale

› Edelstahl
› gehämmerte Oberfläche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,15	95	30	40185



Serviertöpfchen

› Edelstahl
› gehämmerte Oberfläche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,30	95	55	40186



Serviertöpfchen

› Edelstahl
› gehämmerte Oberfläche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,55	135	50	40187



Serviertöpfchen

› Edelstahl
› gehämmerte Oberfläche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,75	155	50	40188



Tablett Element

› Melamin
› max. 70°C

L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
560 x 355	15	84986
355 x 290	15	84988



GN Edelstahl-Tablett Profi Line

› CNS 18/10
› mit glattem Rand

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	15	11100
1/2	325 x 265	15	12100



GN Edelstahl-Tablett Profi Line

› CNS 18/10
› mit Dekorrand

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	15	11000
1/2	325 x 265	15	12000



Löffel Olive

› aus Olivenholz, ideal für Reis, Gemüse ...

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
170 x 95/85	00840



Salatbesteck Olive 2er Set

› aus Olivenholz

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
170 x 95/85	00841



Salatbesteck Olive 2er Set

› aus Olivenholz

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
225 x 75/60	00842



Servierbrett 2-teilig

› 2-teilig: 1 Holzbrett aus Akazienholz + 1 Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
280 x 175 x 20	00814



Servierbrett

› aus geöltem Akazienholz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 150 x 20	00897
300 x 180 x 20	00898
350 x 250 x 20	00899



Servierbrett 2-teilig

› ein rustikales Servierbrett aus Akazienholz
› ausgestattet mit einer Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
260 x 180 x 20	00810



Servierbrett 2-teilig

› ein rustikales Servierbrett aus Akazienholz
› ausgestattet mit einer Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 200 x 20	00811



Servierbrett 2-teilig

› ein rustikales Servierbrett aus Akazienholz
› ausgestattet mit einer Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
400 x 150 x 20	00812



Servierbrett 2-teilig

› ein rustikales Servierbrett aus Akazienholz
› ausgestattet mit einer Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
430 x 120 x 20	00813



Servierbrett Olive

› aus geöltem Olivenholz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
255 x 165 x 15	00905
350 x 205 x 15	00906



Table Caddy Olive

› aus geöltem Olivenholz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
220 x 150 x 60	01016
250 x 180 x 60	01017



Servierbrett

› aus geöltem Eichenholz, mit 8 Vertiefungen ø 6 cm auf einer Seite

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
1000 x 140 x 15	00809



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	115 x 75	30	24	84452



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	115 x 60	55	24	84454



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	85 x 70	60	24	84456



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	80 x 80	40	24	84458



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	75 x 70	45	24	84450



Schälchen Gourmet

› Melamin

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	70	60	20	84018



Schale Mini Leaf

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	105 x 75	25	40	84840



Schale Mini Leaf

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	105 x 65	45	40	84842



Schale Mini Leaf

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	145 x 60	30	40	84844



Schale Mini Leaf

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	105 x 75	25	40	84841



Schale Mini Leaf

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	105 x 65	45	40	84843



Schale Mini Leaf

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	145 x 60	30	40	84845





Weck-Gläser mit Deckel, 2er Set

› 2 Gläser + 2 Edelstahl Deckel (Silikon)
› Sturzform

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	110	75	2	82239



Weck-Gläser mit Deckel, 2er Set

› 2 Gläser + 2 Edelstahl Deckel (Silikon)
› Sturzform

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	110	110	2	82240



Weck-Gläser mit Deckel, 2er Set

› 2 Gläser + 2 Edelstahl Deckel (Silikon)
› Deckel klappbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	110	75	2	82241



Weck-Gläser mit Deckel, 2er Set

› 2 Gläser + 2 Edelstahl Deckel (Silikon)
› Deckel klappbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	110	110	2	82242





Weck-Gläser mit Deckel, 2er Set

› 2 Gläser + 2 Holz Deckel (Silikon)
› Sturzform

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	110	75	2	82243



Weck-Gläser mit Deckel, 2er Set

› 2 Gläser + 2 Holz Deckel (Silikon)
› Sturzform

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	110	110	2	82244



Deckel für Weck-Gläser

› passend für 82243, 82244

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	110	20	1	82362



Deckel für Weck-Gläser

› passend für 82239, 82240

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	105	20	1	82360



Deckel für Weck-Gläser

› passend für 82241, 82242

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	105	45	1	82361



Büfettartikel



Korb Urban

› Metall, schwarz

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
-	170	70	30410
-	200	85	30411



Korb Urban

› Metall, schwarz

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
-	210 x 100	70	30412
-	300 x 140	120	30413



Korb Urban

› Metall, schwarz

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
-	290 x 160	70	30337



GN Korb Urban

› Metall, schwarz

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	75	30414
1/2	325 x 265	75	30415
2/4	530 x 162	75	30416



2-stufige Etagère

› 1 Gestell aus schwarzem Metall, mit Antirutschfüßchen
› 2 herausnehmbare Bretter aus Akazienholz
345 x 205 x 15 mm + 345 x 130 x 15 mm
› Beschriftungsschilder Metall schwarz 60 x 40 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
355 x 210 x 400	30339



2-stufige Etagère Iron

› 1 Gestell aus schwarzem Metall mit Antirutschfüßen
› 2 Akazienholzplatten
ø 230 mm, H: 15 mm + ø 300 mm, H: 25 mm
› Beschriftungsschilder Holz 150 x 105 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
470 x 300 x 440	30334



2-stufige Etagère All-Rounder, 5er Set

› 1 Gestell aus schwarzem Metall, mit Antirutschfüßchen
› 2 Körbe aus schwarzem Metall je 290 x 160 x 70 mm
› 2 herausnehmbare Bretter aus Akazienholz
je 285 x 155 x 15 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
310 x 170 x 375	30336



Büfettständer Acacia

› Akazienholz

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
200	105	15620
305	150	15621
305	200	15622



Frischhaltehaube

› Polycarbonat
› passend für 15621, 15622

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
300	220	06520



Frischhaltehaube

› Polystyrol, Griff verchromt
› passend für 15621, 15622

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
300	115	06512



Büfettständer Acacia

› Akazienholz

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
2/4	530 x 162	200	15623



GN Abdeckhaube

› Polycarbonat

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
2/4	530 x 162	105	11044





Getränkespender Element

› mit Antirutschfüßchen
› Behälter aus Glas
› dicke, stabile Wände
› weite Öffnung für große Zutaten
› Zapfhahn EDS
› Fuß und Deckel aus Beton

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
7,00	220	450	10400



Eiswasserröhre

› passend für Getränkespender 10400
› Polypropylen

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
-	110	240	10849





Kühlschale Bridge

Set bestehend aus:
› 1 Gestell: Wenge
› 1 Behälter: Edelstahl
› 1 Schale: Melamin, ø 140 mm oder ø 230 mm
› 1 Kühlakku

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	0,50	185 x 185	100	14980
Wenge	2,50	275 x 275	140	14981



Kühltablett Set 2 Frames

Set bestehend aus:
› GN 1/1 Basiselement
› GN 1/1 Edelstahl Tablett 18/10
› Rolltop-Haube
› Kühlakku

Holz:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	530 x 325	275	14941



Edelstahlschale

› 18/8 Edelstahl, außen poliert, innen mattiert

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
140	85	30050
230	135	30052

Schale Casual

› Melamin

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
weiß	0,50	140	65	83700
schwarz	0,50	140	65	83701
weiß	2,50	230	105	83702
schwarz	2,50	230	105	83703

Kühlakku

› Polyethylen, weiß, gefüllt mit Kühlflüssigkeit

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
105	20	10661
150	25	10777



Cerealienspender Bridge

Set bestehend aus:
› 1 Gestell: Wenge
› 1 Behälter: Kunststoff, SAN
› 1 Deckel, Edelstahl

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	4,50	210 x 200	555	14987



Saftdispenser Bridge

› 18/8 Edelstahl, SAN
› Kühlung durch 2 Kühlakkus von oben und unten
› inkl. 3 Magnetschilder: Orange, Apple und Grapefruit
› inkl. touchless adapter

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	4,00	310 x 200	420	10872
Wenge	6,00	355 x 220	500	10873





Milchdispenser Bridge

› 18/8 Edelstahl Dispenser
› Kühlung durch 1 Kühlakku im Standfuß
› inkl. touchless adapter

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	3,00	310 x 200	390	10837
Wenge	5,00	390 x 220	450	10839





GN 1/1 Einsatz Superbox

› Polystyrol

B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
530 x 325	85	11616





GN 1/2 Einsatz Superbox

› Polystyrol

B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265	85	11617



GN 1/1 Superbox

› Akazienholz

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	-	555 x 350	105	11626



GN 1/2 Superbox

› Akazienholz

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	-	350 x 290	105	11627



GN 2/4 Superbox

› Akazienholz

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	-	555 x 185	105	11629



GN 1/4 Superbox

› Akazienholz

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	-	290 x 185	105	11628



Basiselement

› stapelbar für unterschiedliche Höhen

Buche:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
natur lackiert	405 x 580 x 65	155501
dunkel gebeizt	405 x 580 x 65	11053



Rahmen 1/1 GN

› Rahmen kombinierbar mit allen Artikeln im Maß 1/1 GN (außer Wasserbad)

Buche:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
natur lackiert	405 x 580 x 20	155502
dunkel gebeizt	405 x 580 x 20	11054



Rahmen Wasserbad

› Rahmen für Wasserbad-Aufsatz

Buche:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
natur lackiert	405 x 580 x 20	155503
dunkel gebeizt	405 x 580 x 20	11055





Verbindungs-Clips

› zum Verbinden mehrerer Module nebeneinander
› CNS 18/10
› 2er-Pack

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Verbindungs-Clips	39736





Aufsatz 1/1 GN

› 20 mm stark

Ausführung:	ø/mm:	Artikel-Nr. natur lackiert:	Artikel-Nr. dunkel gebeizt:
Platte 4-Loch	105	40009.H	40009.D
Platte 4-Loch	2 x 110 + 2 x 190	40010.H	40010.D
Platte 6-Loch	130	40011.H	40011.D
Platte geschlossen	-	40008.H	40008.D



Fertigmodule ICE Wood

› 1 bzw. 2 Basiselemente + 1 GN Rahmenaufsatz + 1 Kühlakku + 1 Thermoschutzplatte + GN Tablett Edelstahl

Höhe/mm:	Basiselement:	Artikel-Nr. natur lackiert:	Artikel-Nr. dunkel gebeizt:
65	1	155506	11330
130	2	155507	11331





Basiselement + Rahmen 2er-Set, 1/1 GN

› 1 x Basiselement + 1 GN Rahmenaufsatz

Buche:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
natur lackiert	405 x 580 x 85	155504
dunkel gebeizt	405 x 580 x 85	11328



Basiselement + Rahmen Wasserbad 4er-Set

› 3 x Basiselement + 1 Wasserbad Rahmenaufsatz

Buche:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
natur lackiert	405 x 580 x 215	155505
dunkel gebeizt	405 x 580 x 215	11329

Büfettsystem Wood

cent

Aufsatz Suppe

› Aufsatz mit 2 Suppentöpfen mit je 4 Liter Inhalt, inkl. Deckel

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Büfettsystem 3-tlg.	40001

GN-Behälter 1/1 Edelstahl

› Edelstahl 18/8, mit Stapelnocke, 8,8 Liter

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 65	491043

Wasserbad inkl. Vorrichtung für Heizelement

› Edelstahl, einsetzbar in jeden 1/1 Chafing Dish, ideal für GN-Behälter mit 65 mm Tiefe

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
550 x 350 x 105	0740

Basiselement + Rahmen Wasserbad 4er-Set

› Buche, L x B x H in mm: 405 x 580 x 215 (3x Basiselement + 1x Rahmen für Wasserbad-Aufsatz) für das Modul Suppe benötigen Sie 1x Aufsatz Suppe Art.-Nr. 40001, 1x Wasserbad Art.-Nr. 0740, 1x Heizung Art.-Nr. 0885 und 1x Thermoschutzplatte Art.-Nr. 3296

Buche:	Artikel-Nr.:
natur lackiert	155505

Elektro-Heizung

› mit Regler

Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
230 V/500 Watt	0885

Thermo-Schutzplatte

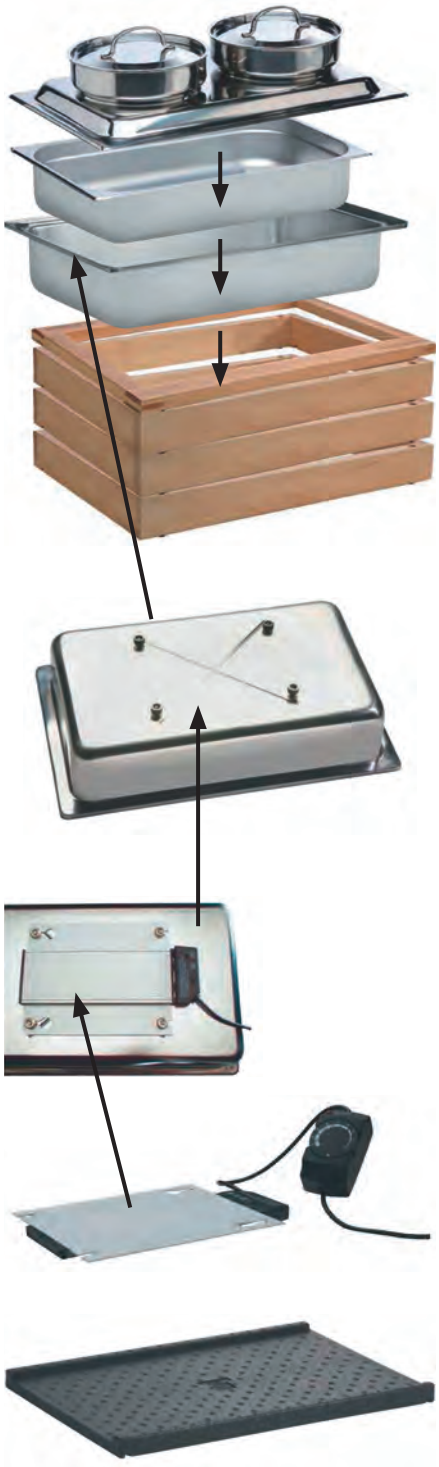
› für Aufsatz Suppe Büfettsystem, expandiertes Polypropylen

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
-	3296

Kühlakku GN 1/1 blau

› aus robustem Kunststoff (Polyethylen HD), Profi-Qualität mit verstärkten Ecken, Tragegriff und Einschubkanten, spülmaschinengeeignet bis 85°C über 2 Stunden, gleichmäßiges Gefrieren durch vollständige Kühlgel-Füllung (angedicktes Kühlgel, glykolfrei) ohne Hohlraum, formstabiles Gefrieren vertikal und horizontal, Distanznoppen zum Einfrieren in gestapelter Form, Temperatur des Gefriergerätes sollte ca. 6°C kälter sein als die Funktionstemperatur des Kühlakkus

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 530 x 25	13155





Portionierer

THOMAS DÖRR
KÜCHENSYSTEME



Butterportionierer – EasyButter Q

› frische Butter auf Tastendruck
› Befüllung mit handelsüblicher 250 g Blockbutter
› Sonderlackierung möglich

ø x H/mm:	370 x 570
Anschlusswert:	120-240 V
Artikel-Nr. Butterportionierer:	1014245
Artikel-Nr. (Zubehör) Zweitmagazin:	1012673
Artikel-Nr. (Zubehör) Freshbox:	1005361



Büfettartikel



Büfettlinie Carafine Triplet / Quintet

Edelstahlkugel, doppelwandig mit Isolierung, Edelstahl-crasheisröhre zum Einstellen, Kunststoffkaraffen (à 1,20 Liter) inkl. Edelstahldeckel

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
320	330	3147/061
350	330	3148/061



Büfettlinie Carafine Solo

Kunststoffkaraffe (1,20 Liter) mit Edelstahldeckel im Edelstahlstandfuß, isolierter Innenkörper mit Kühlakkus

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
165	310	3149/061

FRILICH



Büfettlinie Connect Juicer

zur Präsentation von Säften, Kühlakku im Edelstahl-Standfuß sowie in der Deckelschale, Edelstahl-Tropfschale, Edelstahlhahn spülmaschinengeeignet

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 190 x 685	3,00	3158/070
170 x 190 x 825	4,00	3158/071

Büfettlinie Connect Hopper

zur Präsentation von Cerealien, Müsli-Drehspender, Acryl-Kunststoffbehälter, Drehgriff und Deckel aus Edelstahl, inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 190 x 725	2,50	3178/070
170 x 190 x 825	3,50	3178/071
170 x 190 x 965	4,50	3178/072



Büfettlinie Connect Jam Bar

zur Präsentation von Konfitüre, Kunststoffbecher mit Edelstahldeckel inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 154 x 175	0,60	3169/070

Büfettlinie Connect Müsliflöte

zur Präsentation von Cerealien, inkl. Standfuß Modell Edelstahl, Kunststoffflöte, mit Edelstahldeckel

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 154 x 290	1,50	3167/070

Büfettlinie Connect Goblet

zur Präsentation von Cerealien, Porzellankelch inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 220 x 305	2,00	3168/070

Büfettlinie Connect Carafine

zur Präsentation von Säften, Milch und Wasser, Porzellankaraffe mit Edelstahldeckel inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 154 x 300	1,20	3156/070

Büfettartikel



Büfettlinie Unison Milchkanne

Edelstahlkanne, Kühlakku im Standfuß und Crasheisröhre, Edelstahlhahn spülmaschinengeeignet

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
205 x 336 x 400	3,00	3133/010
235 x 370 x 440	5,00	3133/011



Büfettlinie Unison Saftkanne

Saftzylinder, Kühlakku im Edelstahlstandfuß, Crasheisröhre, Edelstahlhahn, spülmaschinengeeignet

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
205 x 336 x 435	2,50	3170/010
235 x 370 x 490	5,00	3170/012



Büfettlinie B-Line, Saftkanne

Behälter, spülmaschinengeeignet inkl. Deckel aus Kunststoff, Edelstahlstandfuß mit Kühlakku, Non-Drip-Hahn, Tropfschale aus Kunststoff

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 330 x 425	2,50	3104/250
220 x 350 x 485	5,00	3104/500



Büfettlinie B-Line, Milchkanne

Behälter, inkl. Deckel aus Edelstahl, Edelstahlstandfuß mit Kühlakku, Non-Drip-Hahn, Tropfschale aus Kunststoff

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 330 x 395	3,00	3101/300
220 x 350 x 455	5,00	3101/500



Büfettlinie B-Line, Müsli- / Konfitürenbar

Edelstahlstandfuß mit 3 Aufnahmelöcher mit Müsliflöten (1,50 l) oder Konfitürenbehälter (0,60 l), Schlitze zum Einstellen von Sortenschildern

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
400 x 140 x 280 (Müsli)	3140/003
400 x 140 x 150 (Konfitüre)	3202/003



Büfettlinie Carafine Solo Crystal

Standfuß und Standfußhaube aus Kunststoff, Kunststoffkaraffe (1,20 Liter), Edelstahltropfschale, alle Teile sind spülmaschinengeeignet

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
220	295	3157/060







Büfettlinie Carafine Trio

Holztragerl, 3 Kunststoffeinsätze, Kühlakkus und Glasflaschen mit Milch-Motiv (à 1,00 Liter), Steckschilder separat bestellbar

Ausführung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Holztragerl weiß lackiert	410 x 170 x 445	2762/061
Holztragerl natur	410 x 170 x 445	2761/060
Steckschild aus Holz, individuelle Beschriftung	-	7581/050



Büfettlinie Raiser Brotstation

Brotstation aus Holz, eingehängte Brotschütte und Teiler zum Bilden von Fächern, Brotkorb optional

Ausführung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Brotstation weiß lackiert	330 x 740 x 330	3532/030
Brotstation natur	330 x 740 x 330	3530/030
Brotkorb beige	305 x 305 x 120	3758/231
Brotkorb grau	305 x 305 x 120	3758/232



Büfettlinie Carafine Septet

Holzfass (Robinienholz), Rahmeneinsatz für Flaschen (verchromt), Kunststoffeinsatz zur Aufnahme von Crasheis oder Eiswürfel, 7 Bügelflaschen (à 1,00 Liter), Kettenschilder separat bestellbar

Ausführung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Holzfass weiß lackiert	400 x 400 x 363	2764/061
Holzfass natur	400 x 400 x 363	2763/060
Kettenschild aus Holz, individuelle Beschriftung	-	7637/062



Büfettlinie Carafine Solo Timber

Holzfass (Robinienholz) ohne Flaschen, Kunststoffeinsatz zur Aufnahme von Crasheis oder Eiswürfel, Einstellen von FRILICH Flaschen, Karaffen bzw. Sekt- oder Champagnerflaschen

Ausführung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Holzfass weiß lackiert	230 x 230 x 180	2766/060
Holzfass natur	230 x 230 x 180	2765/060







Büfettlinie Raiser Barrel, oak

Standfußrahmen aus Eiche (mit Dekor-Metallplatte Stainless Steel), Kühlsystem (Gelkissen), Tropfschale, Glasbehälter mit Universaladapter und Edelstahlhahn, spülmaschinengeeignet

Ausführung:	Inhalt/l:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Barrel oak	5,00	251 x 330 x 478	3145/030
Barrel oak	8,00	251 x 360 x 525	3145/031

Büfettlinie Raiser Getränke-Set, oak

Standfußrahmen aus Eiche, Edelstahlschale inkl. drei Kühlrippen, 20 Bügelflaschen (à 0,20 l)

Ausführung:	Inhalt/l:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Getränke-Set oak	20 x 0,20	350 x 350 x 260	3780/010
Getränke-Set oak	20 x 0,20	350 x 350 x 360	3780/020



Büfettlinie Raiser Barrel, weiß / natur

Standfußrahmen aus Holz, weiß lackiert bzw. natur (mit Dekor-Metallplatte Stainless Steel), Kühlsystem (Gelkissen), Tropfschale, Glasbehälter mit Universaladapter und Edelstahlhahn, spülmaschinengeeignet

Ausführung:	Inhalt/l:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Barrel weiß lackiert	5,00	230 x 315 x 470	3143/030
Barrel weiß lackiert	8,00	230 x 330 x 525	3143/031
Barrel natur	5,00	230 x 315 x 470	3144/030
Barrel natur	8,00	230 x 330 x 525	3144/031





Büfettlinie Raiser Frischeplatte, oak

Standfußrahmen aus Eiche, Porzellanplatte mit Kühlsystem (Gelkissen)

Ausführung:	Inhalt/l:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Frischeplatte oak (S)	-	252 x 252 x 89	3589/010
Frischeplatte oak (L)	-	252 x 252 x 183	3589/020
Frischeplatte oak (S)	-	351 x 351 x 89	3579/010
Frischeplatte oak (L)	-	351 x 351 x 183	3579/020



Büfettlinie Raiser Frischeschale, oak

Standfußrahmen aus Eiche, Porzellanplatte mit Kühlsystem (Gelkissen)

Ausführung:	Inhalt/l:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Frischeschale oak (S)	-	253 x 253 x 140	3594/010
Frischeschale oak (L)	-	253 x 253 x 235	3594/020
Frischeschale oak (S)	-	353 x 353 x 120	3584/010
Frischeschale oak (L)	-	353 x 353 x 215	3584/020

Rieber
M E T A cooking

K|POT – Chafing Dishes



K | POT – der intelligente Chafing Dish aus Edelstahl

Ein Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen sowie zum Warmhalten. Kochen, Dampfgaren oder Grillen in GN 1/1 oder GN 2/3. Die intelligente, vorprogrammierte Steuerung des K | POT erlaubt einfachste Bedienung, da das Gerät auf den Kochtopf und das Lebensmittel auf das Programm abgestimmt ist. Die Programmierung ist auf das Regenerieren/Erwärmen von gekühlten Speisen (cook and chill) abgestimmt. Der K | POT kann nur in Verbindung mit dem Rieber Kochgeschirr thermoplates bzw. thermoplates C (mit abgerundeten Ecken) verwendet werden. Der K | POT ist auch in passiver Ausführung erhältlich, zur Verwendung mit Wärme- und Kältepellets in GN 1/2 aus Edelstahl. Gehäuse aus Edelstahl oder schwarz lackiert. Auch als Einbauversion erhältlich.



K | POT 2/3 | K | POT 1/1 – 2-Zonen-Gerät | K-POT 1/1 – 1-Zonen-Gerät

Funktionen K | POT aktiv:

- ein Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Grillen mit dem Rieber Kochgeschirr thermoplates in GN 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3
- vordefinierte Programme gewährleisten automatisches Regenerieren und Fertiggaren der Speisen auf den Punkt
- Leistungsstufen erlauben individuelles Kochvergnügen
- als 1-Zonen und als 2-Zonen Gerät
- K | POT 1/1 induction mit Boost Funktion

Steuerung K | POT aktiv:

- 12 Funktionen wählbar: 6 Programme zum Regenerieren, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen
- versenkbare Drehwahlschalter für Programmwahl
- LED zeigt Status an: Ende der Erwärmphase und max. Zeitdauer 3 Stunden (HACCP)
- 230 V Anschluss

K | POT

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
K | POT 1/1-ck-2200 Edelstahl – Kochen	533 x 380 x 88	2,20 kW / 230 V	84012001
K | POT 1/1-ck-2200 schwarz – Kochen	533 x 380 x 88	2,20 kW / 230 V	84012002
K | POT 1/1-ck-2200-2Z Edelstahl – Kochen	533 x 380 x 88	2,20 kW / 230 V	84012013
K | POT 1/1-ck-2200-2Z schwarz – Kochen	533 x 380 x 88	2,20 kW / 230 V	84012014
K | POT 1/1-ik-3600-2Z Edelstahl – Induktion	533 x 380 x 88	3,60 kW / 230 V	84012040
K | POT 1/1-ik-3600-2Z schwarz – Induktion	533 x 380 x 88	3,60 kW / 230 V	84012041
K | POT 1/1-ch-800 Edelstahl – Warmhalten	533 x 380 x 88	0,80 kW / 230 V	84012011
K | POT 1/1-ch-800 schwarz – Warmhalten	533 x 380 x 88	0,80 kW / 230 V	84012012
K | POT 1/1-passiv Edelstahl	533 x 380 x 88	-	84012007
K | POT 1/1-passiv schwarz	533 x 380 x 88	-	84012008
K | POT 2/3-ck-1600 Edelstahl – Kochen	353 x 380 x 88	1,60 kW / 230 V	84012038
K | POT 2/3-ck-1600 schwarz – Kochen	353 x 380 x 88	1,60 kW / 230 V	84012036
K | POT 2/3-passiv Edelstahl	353 x 380 x 88	-	84012037
K | POT 2/3-passiv schwarz	353 x 380 x 88	-	84012039

K | POT Zubehör

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Wärmepellet GN 1/2, Edelstahl, asymmetrisch, für K | POT 1/1 und 2/3 passiv	89080171
Kühlpellet GN 1/2, Edelstahl, asymmetrisch, für K | POT 1/1 und 2/3 passiv	85012012

Verschiedene Deckel für Kochgeschirr thermoplates C in den Größen GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3



wasserdichter Steckdeckel



Kochdeckel



Buffetdeckel mit Absenkautomatik[1]

thermoplates C (Ecken abgerundet), beschichtet, ohne Griffe

Größe:	Tiefe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
GN 1/1	100	10,0	84010860
GN 1/1	65	6,0	84010861
GN 1/1*	40	2,5	84010862
GN 2/3	100	7,0	84010865
GN 2/3	65	4,0	84010866
GN 2/3*	40	2,0	84010867
GN 1/2	100	5,0	84010870
GN 1/2	65	3,0	84010871
GN 1/2*	40	1,5	84010872
GN 1/3	100	3,0	84010847
GN 1/3	65	2,0	84010846
GN 1/3*	40	1,0	84010848

[1]Nicht in Größe GN 1/3 erhältlich. / *Modelle sind nicht für Buffetdeckel geeignet.

Chafing Dishes



Induktion Plus

Die perfekte Wärmeverteilung durch den Kapselboden mit Aluminium-Kern hält Ihre kulinarischen Köstlichkeiten stets bei idealer Temperatur – während das Kondenswasserrücklaufsystem für eine lang anhaltende Frische sorgt. Chafing Dishes Induktion Plus erzielen auf Induktionsplatten verschiedenster Hersteller beste Ergebnisse. Der hitzebeständige Griff, das gastronomiegerechte Material und der leicht abzunehmende, spülmaschinenfeste Glasdeckel machen den täglichen Umgang damit zum echten Genuss.



Chafing Dish Induktion Excellent, rund

CNS 18/10, Bügelgriff, passend für Einsätze bis Tiefe 100 mm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
390 x 190	57.0001.6040



Chafing Dish Induktion Excellent, GN 2/3

CNS 18/10, Bügelgriff, passend für Einsätze bis Tiefe 100 mm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
375 x 450 x 190	57.0002.6040



Chafing Dish Induktion Excellent, GN 1/1

CNS 18/10, Bügelgriff, passend für Einsätze bis Tiefe 100 mm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
580 x 470 x 190	57.0003.6040



Büfettgestell Excellent, rund

CNS 18/10, Füße Rundprofil, Höhe inkl. Chafing Dish 370 mm

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
460 x 240	57.0007.6040



Büfettgestell Excellent, GN 2/3

CNS 18/10, Füße Rundprofil, Höhe inkl. Chafing Dish 370 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
440 x 400 x 240	57.0012.6040



Büfettgestell Excellent, GN 1/1

CNS 18/10, Füße Rundprofil, Höhe inkl. Chafing Dish 370 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
650 x 370 x 240	57.0014.6040



Chafing Dish Neutral, GN 1/1

CNS 18/10, mit Klapphaube, für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Einsatz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
660 x 380 x 380	57.0040.6040



Chafing Dish Excellent, GN 1/1

CNS 18/10, rollende Haube, stapelbar, für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsatz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
700 x 400 x 470	12.4094.0320



Chafing Dish Excellent, ø 300 mm

CNS 18/10, rollende Haube, stapelbar, für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätzen

B x H/mm:	Artikel-Nr.:
450 x 480	12.4093.1320

Take-Away

Seit 2020 ist Relevo, als smarte **pfandfreie Mehrweglösung** für **Speisen und Getränke** zum Mitnehmen und Liefern, der Partner der Gastronomie. Das nachhaltige Mehrwegsystem steht dafür, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen und ist mittlerweile in über 150 Städten mit mehr als 1.500 Partnern vertreten.







Ausleihe-Prozess

Ausleihe:
Ihree Speisen und Getränke werden im Relevo Mehrweggeschirr ausgegeben. Mit der Relevo App scannen Ihre Gäste den QR-Code des Geschirrs, zeigen Ihnen die Scan-Bestätigung und leihen es somit kostenfrei aus. Für Sie entsteht keinerlei Mehraufwand!

Rückgabe:
Die Gäste geben leeres Geschirr innerhalb von max. 14 Tagen bei Ihnen oder teilnehmenden Partner-Gastronomen zurück. Durch Scannen des Rückgabe-QR-Codes (Rückgabestation oder -poster) beenden sie selbst die Ausleihe.

Reinigung:
Nachdem Sie das zurück erhaltene Relevo Mehrweggeschirr gespült haben, können Sie es erneut ausgeben. Der Kreislauf schließt sich.

Kunststoff-Geschirr

Das hochwertige **SAN-Mehrweggeschirr** von Relevo bietet Ihnen mit den verschiedenen Formen und Größen vielfältigste Einsatzmöglichkeiten an. **Becher** sind mit 0,20, 0,30 und 0,40 l Füllmenge und in den Ausführungen weiß und glasklar erhältlich – die Deckel sind inkl. (nach Wahl mit/ohne Trinköffnung). **Schalen** variieren von 0,60, über 0,80 bis hin zu 1,10 und 1,40 l (neue Trenner-Box mit 2 Kammern) Fassungsvermögen. An Produktverbesserungen und -erweiterungen wird fortlaufend gearbeitet.

› leicht, bruchstabil, kratzfest und langlebig
› schwappsicher verschließbar
› spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet und gefrierfachgeeignet (bis -25°C)
› lebensmittelecht und schadstofffrei (ohne schädliche Weichmacher, ohne Melamin)
› Made in Germany (ORNAMIN) [Trenner-Box: Made in EU]
› geschmacksneutral und geruchsneutral
› platzsparend zu verstauen – stapelbar
› aus Qualitätskunststoff (BPA-frei)
› 100% recyclebar (Wiederzuführung zum Wertstoffkreislauf)

Glas-Geschirr

Das **Glas-Mehrweggeschirr** von Relevo bietet Ihnen mit den verschiedenen Formen und Größen die vielfältigsten Einsatzmöglichkeiten. Die beiden verfügbaren Trinkgläser (0,40 + 0,57 l) eignen sich neben der klassischen Verwendung auch für Desserts, Suppen oder Smoothies. Die verschiedenen Stapelschalen (rund: 0,37, 0,58, 0,80 l; eckig: 1,22 l) runden das derzeitige Sortiment optimal ab.

› hochwertig, gehärtet und dabei vergleichsweise leicht
› kratzfest und sehr widerstandsfähig
› auslaufsicher (eckige Artikel sind schwappsicher)
› mikrowellen- und gefrierfachgeeignet (inkl. Deckel), ofenfest (ohne Deckel)
› temperaturbeständig bei +/- 130°C
› hygienisch, lebensmittelecht und schadstofffrei
› geruchs- und geschmacksneutral sowie farbecht
› hochwertige Kunststoff-Deckel, BPA-frei
› 100% recyclebar

Auch Pizza, Burger und Sushi ToGo können durch das pfandfreie Relevo Mehrwegsystem nachhaltig in Mehrweg genossen werden.



Hier geht's zum Video ...



Mehrweg-Besteck EasyToGo

› nachhaltiges, wiederverwendbares und vorgespültes Mehrweg-Besteck
› recyclebar und umweltfreundlich
› spülmaschinengeeignet und lebensmittelecht



Menülöffel

L/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
164	1000 / 50	101201



Menügabel

L/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
169	1000 / 50	101202



Menümesser Vollheft

L/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
167	1000 / 50	101284



Kaffee- / Teelöffel

L/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
135	1000 / 50	101210





Besteckset 3-teilig

› bestehend aus Menügabel, Menümesser und Serviette

L/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	500 / 1	361203





Besteckset 4-teilig

› bestehend aus Menügabel, Menümesser, Menülöffel und Serviette

L/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	500 / 1	361204



Besteckserie Baguette



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- auch in der Ausführung stonewashed erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	01.0032.1010

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	01.0032.1020

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.::
245	12	01.0032.1030

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	01.0032.1800

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	01.0032.1550

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
135	12	01.0032.1100

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	01.0032.1120

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	01.0032.1110

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	01.0032.1050

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	01.0032.1060

Vorspeisenmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	01.0032.1070

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	01.0032.1810

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
179	12	01.0032.1150

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	01.0032.1140

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	01.0032.1330

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Lenista



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,8 mm Materialstärke
- Hammerschlagoptik



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	56.1701.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	56.1702.6040

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	56.1703.6049

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
137	12	56.1707.6040

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
158	12	56.1764.6040

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	56.1709.6040

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	56.1704.6040

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	56.1705.6040

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
221	12	56.1706.6049

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	56.1735.6040

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	56.1736.6040

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	56.1772.6040

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	56.1766.6049

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Carlton

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,2 mm Materialstärke
- auch in den Ausführungen PVD anthrazit gebürstet und PVD gold erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	01.0045.1010

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
201	12	01.0045.1020

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	01.0045.1030

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	01.0045.1800

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	01.0045.1550

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	01.0045.1950

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	01.0045.1100

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	01.0045.1120

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	01.0045.1110

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	01.0045.1050

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	01.0045.1060

Vorspeisenmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	01.0045.1070

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	01.0045.1810

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	01.0045.1150

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	01.0045.1140

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	01.0045.1330

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Medan



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke
- auch in den Ausführungen PVD kupfer gebürstet und PVD anthrazit stonewashed erhältlich



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	56.4401.6040

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	56.4402.6040

Menümesser**



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
232	12	56.4403.6047

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	56.4403.6049

Steakmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	56.4478.6049

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
136	12	56.4407.6040

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	56.4409.6040

Vorspeisenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
196	12	56.4404.6040

Vorspeisengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	56.4405.6040

Vorspeisenmesser**



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	56.4406.6047

Vorspeisenmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	56.4406.6049

Fischgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	56.4435.6040

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	56.4436.6040

Butterstreicher*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	56.4466.6049

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Talia

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke
- auch in PVD kupfer und PVD anthrazit erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	56.0601.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
228	12	56.0602.6040

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
246	12	56.0603.6049

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
249	12	56.0678.6049

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	56.0607.6040

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	56.0609.6040

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	56.0604.6040

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	56.0605.6040

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	56.0606.6049

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	56.0635.6040

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
231	12	56.0636.6040

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	56.0672.6040

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	56.0666.6049

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Profile



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 5,0 mm Materialstärke
- auch in PVD schwarz, PVD kupfer stonewashed und stonewashed erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	01.0048.1010

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	01.0048.1020

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	01.0048.1800

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	01.0048.1950

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	01.0048.1100

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	01.0048.1110

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	01.0048.1050

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	01.0048.1060

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	01.0048.1810

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	01.0048.1150

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	01.0048.1140

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	01.0048.1210

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	01.0048.1330

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Ecco



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,8 mm Materialstärke
- auch in stonewashed erhältlich



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	56.0401.6040

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	56.0402.6040

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	56.0403.6049

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
132	12	56.0407.6040

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	56.0464.6040

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	56.0409.6040

Vorspeisenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	56.0404.6040

Vorspeisengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	56.0405.6040

Vorspeisenmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
221	12	56.0406.6049

Fischgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	56.0435.6040

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	56.0436.6040

Butterstreicher*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	56.0466.6049

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Trilogie



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 9,0 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	56.1501.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	56.1502.6040

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	56.1503.6049

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	56.1503.6047

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	56.1578.6049

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	56.1578.6047

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
142	12	56.1507.6040

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
159	12	56.1564.6040

Espressolöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	56.1509.6040

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	56.1504.6040

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	56.1505.6040

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	56.1506.6049

Vorspeisenmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	56.1506.6047

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	56.1535.6040

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	56.1536.6040

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	56.1566.6049

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Melody

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,8 mm Materialstärke



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	1000356

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	1000357

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
216	12	1000358

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	1000362

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	1000363

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
114	12	1000366

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	1000359

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	1000360

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	1000361

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	1000364

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
219	12	1000365

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Diese und weitere Besteckkollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Besteckserie Cult



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	1000439

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	1000440

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	1000441

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
227	12	1000450

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
139	12	1000445

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	1000446

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	1000448

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	1000442

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	1000443

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	1000444

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
224	12	1000447

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Ausführungen dieser Serie.

PINTINOX
MADE IN ITALY

Besteckserie Settecento

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- folgende Farben und Ausführungen sind erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
201	12	20500001

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
201	12	20500002

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	205000CC

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
227	12	20500003

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
146	12	20500007

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
148	12	20500017

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
118	12	20500008

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
171	12	20500004

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
171	12	20500005

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	20500006

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	20500028

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	20500029

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
169	12	20500039

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Audrey

PINTINOX MADE IN ITALY

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- geschmiedet
- auch in sandgestrahlt erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	16500001

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	16500002

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	16500003

Menümesser* stehend

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	165000D3

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
146	12	16500007

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	16500017

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	16500008

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	16500004

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	16500005

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	16500006

Dessertmesser* stehend

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	165000F6

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	16500029

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
186	12	16500036

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	16500025

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

PINTINOX
MADE IN ITALY

Besteckserie Millenium

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke
- auch in sandgestrahlt erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	22700001

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	22700002

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	227000CC

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	22700003

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
147	12	22700007

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	22700017

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
107	12	22700008

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	22700004

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	22700005

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	22700006

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	22700028

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	22700029

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
181	12	22700039

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Sky

PINTINOX MADE IN ITALY



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke
- auch in satiniert erhältlich
- auf Anfrage erhalten Sie alle Bestecke in den Bearbeitungsfarben



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	29400001

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	29400002

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
228	12	29400003

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	29400007

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	29400017

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
114	12	29400008

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	29400004

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	29400005

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	29400006

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Besteckserie Landhaus

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 7,0 mm Materialstärke
- auch in der Ausführung Vintage erhältlich





Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	162110

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	162112

Menümesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
222	12	162116

Steakmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	162196

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
137	12	162124

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
146	12	162128

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
114	12	162126

Dessertlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	162118

Dessertgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	162120

Dessertmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	162123

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	162140

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	162195

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Rossini Vintage

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



- CNS 18/10
- poliert, stonewashed
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	199V110

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	199V112

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	199V114

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	199V116

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	199V196

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
141	12	199V124

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
152	12	199V128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	199V126

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	199V118

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	199V120

Dessertmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	199V122

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	199V123

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	199V130

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	199V132

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
177	12	199V195

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Besteckserie Monterey

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke
- auch in den Ausführungen PVD gold, PVD chocolate und PVD black erhältlich



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	160110

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	160112

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	160116

Steakmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
221	12	160196

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	160124

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	160128

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	160126

Dessertllöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	160118

Dessertgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	160120

Dessertmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	160123

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	160132

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	160140

Tassenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	160154

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
173	12	160195

*Monoblock

Besteckserie Girona

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



- CNS 18/10
- Griffe mattiert, Laffen poliert
- rostfrei
- 3,3 mm Materialstärke

Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	183110

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	183112

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
227	12	183116

Steakmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	183196

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	183124

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	183128

Dessertlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	183118

Dessertgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	183120

Dessertmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	183123

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	183132

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	183140

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
172	12	183195

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Besteckserie Mia

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke
- Hammerschlagoptik





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	180110

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	180112

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	180116

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	180115

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	180196

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	180124

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	180128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	180126

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	180118

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	180120

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	180123

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	180130

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	180132

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
173	12	180195

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Ventura

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	108110

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	108112

Menümesser***

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
227	12	108117

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	108116

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
222	12	108196

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	108124

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	108128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
116	12	108126

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	108118

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
181	12	108120

Dessertmesser***

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	108121

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	108123

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	108130

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	108132

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	108140

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
172	12	108195

*Monoblock / ***Stahlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Besteckserie Gusto

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	134110

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	134112

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	134116

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
223	12	134196

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	134124

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
148	12	134128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
116	12	134126

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	134118

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
181	12	134120

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	134123

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	134132

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	134195

*Monoblock

Diese und weitere Besteckkollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Besteckserie Casino

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



› CS 18/0

› poliert

› rostfrei

› 2,5 mm Materialstärke

› magnetisches Besteck –
für automatische Anlagen geeignet



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	445110

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	445112

Menümesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	445116

Steakmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	445196

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	445124

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	445128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	445126

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	445132

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	445140

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	445195

Spaghettilöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	445111

Spaghettigabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	445113

Besteckserie Tokyo

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	806000B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	806000B000320

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	806000B000301

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	806000B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	806000B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
146	12	806000B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	806000B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	806000B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	806000B000340

Dessertmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	806000B000331

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	806000B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
203	12	806000B000410

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
174	12	806000B000360

*Monoblock / **Hohlheft

Besteckserie Jewel



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	801000B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	801000B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	801000B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	801000B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	801000B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
117	12	801000B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
189	12	801000B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	801000B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	801000B000335

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	801000B000470

*Monoblock

Besteckserie Felicity

- CS 18/0
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke
- Hammerschlagoptik





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	331923B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	331923B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	331923B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
133	12	331923B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
156	12	331923B000390

Espressolöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	331923B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	331923B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	331923B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	331923B000335

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
166	12	331923B000360

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	331923B000400

*Monoblock

Besteckserie Metropole



› CNS 18/10

› poliert

› rostfrei

› 4,0 mm Materialstärke

› auch schwarz mit PVD Beschichtung erhältlich

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	117000B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	117000B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	117000B000305

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
232	12	117000B000315

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
139	12	117000B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
148	12	117000B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	117000B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	117000B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	117000B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	117000B000335

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	117000B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	117000B000410

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	117000B000400

Obstmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	117000B000360

*Monoblock



Besteckserie Cube

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	802000B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	802000B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	802000B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
142	12	802000B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
154	12	802000B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
112	12	802000B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
186	12	802000B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	802000B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	802000B000335

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	802000B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	802000B000410

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	802000B000400

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
173	12	802000B000360

*Monoblock

Besteckserie Moderno



Amefa
Since 1931
Creative Cooking. Delicious Dining.

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	192300B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	192300B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	192300B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
133	12	192300B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
156	12	192300B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
107	12	192300B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	192300B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	192300B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	192300B000335

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	192300B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	192300B000410

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
165	12	192300B000360



*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Atlantic

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	182400B000325
203 XL	12	182400B000326

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	182400B000320
199 XL	12	182400B000321

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	182400B000305
229 XL	12	182400B000306

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
219	12	182400B000315

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
138	12	182400B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
151	12	182400B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	182400B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
154 klein	12	182400B000370
177	12	182400B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157 klein	12	182400B000365
177	12	182400B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
177 klein	12	182400B000360
197	12	182400B000335

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	182400B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	182400B000410

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Pixel



- CS 18/0
- Kunststoffgriff
- rostfrei
- 1,8 mm Materialstärke

Menülöffel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	200	12	2515BLB000325
cherry	200	12	2515CYB000325
mango	200	12	2515ORB000325
lemon	200	12	2515YEB000325

Menügabel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	209	12	2515BLB000320
cherry	209	12	2515CYB000320
mango	209	12	2515ORB000320
lemon	209	12	2515YEB000320

Menümesser

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	224	12	2515BLB000305
cherry	224	12	2515CYB000305
mango	224	12	2515ORB000305
lemon	224	12	2515YEB000305

Kaffeelöffel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	168	12	2515BLB000375
cherry	168	12	2515CYB000375
mango	168	12	2515ORB000375
lemon	168	12	2515YEB000375

Kuchengabel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	169	12	2515BLB000390
cherry	169	12	2515CYB000390
mango	169	12	2515ORB000390
lemon	169	12	2515YEB000390

Dessertlöffel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	170	12	2515BLB000345
cherry	170	12	2515CYB000345
mango	170	12	2515ORB000345
lemon	170	12	2515YEB000345

Dessertgabel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	176	12	2515BLB000340
cherry	176	12	2515CYB000340
mango	176	12	2515ORB000340
lemon	176	12	2515YEB000340

Dessertmesser

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	193	12	2515BLB000335
cherry	193	12	2515CYB000335
mango	193	12	2515ORB000335
lemon	193	12	2515YEB000335

blue lagoon



cherry



mango



lemon



Besteckserie Terra

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 7,0 mm Materialstärke
- auch in matter Ausführung Retro erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	123301

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	123302

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	123384

Menümesser stehend*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	123380

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	123389

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	123310

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	123313

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	123311

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123305

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	123306

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
216	12	123386

Dessertmesser stehend*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
216	12	123382

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	123315

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	123314

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Anna



› CNS 18/10

› poliert

› rostfrei

› 5,0 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	122401
210	12	122490

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	122402
210	12	122491

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	122404

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	122484

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
216	12	122489

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	122410

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
137	12	122413

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	122411

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	122405

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	122406

Dessertmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
223	12	122408

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	122421

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	122488

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Baguette (Neo)

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	110101
201 Neo	12	110161

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	110102
203 Neo	12	110162

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
247	12	110104
247 Neo	12	110164

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
248	12	110184

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	110160

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
135	12	110110

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	110113

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
113	12	110111

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	110105

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	110106

Dessertmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	110108
216 Neo	12	110166

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	110186

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	110115

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	110114

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Inka



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke
- auch in PVD schwarz erhältlich

Menülöffel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	123690

Menügabel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	123691

Menümesser* groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	123694

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
242	12	123689

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	123610

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	123613

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	123611

Dessertlöffel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123601

Dessertgabel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123602

Dessertmesser* lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	123684

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	123615

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	123614

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	123621

Buttermesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	123688

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Alexa

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	123501

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	123502

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	123584

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	123589

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	123510

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	123513

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	123511

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123505

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123506

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	123586

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	123515

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	123514

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	123521

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	123588

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Maya



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke

Menülöffel groß



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122690

Menügabel groß



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122691

Menümesser* groß



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	122694

Steakmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
242	12	122689

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	122610

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	122675

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	122611

Dessertllöffel lang



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	122601

Dessertgabel lang



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	122602

Dessertmesser* lang



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122684

Fischgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	122615

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	122614

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	122621

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	122688

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Lea



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- auch in matter Ausführung Vintage erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	124201

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	124202

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	124284

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	124289

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
142	12	124210

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	124213

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	124211

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	124205

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	124206

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	124286

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	124215

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	124214

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	124221

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	124288

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	124231

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Lena



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- Hammerschlagoptik front- und rückseitig

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	122801

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	122802

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	122884

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	122889

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	122810

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	122813

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	122811

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	122805

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	122806

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	122886

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	122815

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	122814

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	122821

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	122888

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Selina

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke





Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	122001

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	122002

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	122084

Steakmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
222	12	122089

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
141	12	122010

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	122013

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
109	12	122011

Dessertllöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
186	12	122005

Dessertgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	122006

Dessertmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	122086

Fischgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
179	12	122015

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	122014

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	122021

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	122088

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteck Karina (New Style)



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- auch in PVD gold, tiefschwarz, kupfer und champagner erhältlich

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	121101

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	121102
207 New Style	12	121103

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	121104

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	121184
224 New Style	12	121187

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	121189

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
139	12	121110

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	121113

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	121111

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	121105

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	121106

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	121186

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	121115

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	121114

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	121121

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
171	12	121188

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Sarah

- CS 18/0
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke
- magnetisches Besteck – für automatische Anlagen geeignet





Menülöffel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122790

Menügabel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122791

Menümesser* groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	122794

Menü-/Dessertlöffel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	122701

Menü-/Dessertgabel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	122702

Menü-/Dessertmesser* lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	122784

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	122789

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	122710

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	122713

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	122711

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	122721

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	122731

*Monoblock

Besteckserie TM-80



› CS 18/0

› 2,0 mm Materialstärke

› magnetisches Besteck –
für automatische Anlagen geeignet



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	100901

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	100902

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
203	12	100984

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
136	12	100910

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
141	12	100913

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
117	12	100911

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
189	12	100921

*Monoblock

Besteckserie Banquet

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CBADIS

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CBADIF

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	CBADIKMB

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
245	12	CBASTKMB

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	CBASTKPH

Amerikanischer Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CBAAMCOS

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
148	12	CBACOS

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
161	12	CBACAF

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	CBAMOS

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	CBADES

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	CBADEF

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CBADEKMB

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	CBAFIF

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	CBAFIK

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CBALES

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
172	12	CBABUK

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Fine



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	CFIDIS

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CFIDIF

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	CFIDIKMBS

Amerikanischer Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CFIAMCOS

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	CFICOS

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
161	12	CFICAF

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	CFIMOS

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	CFIDES

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	CFIDEF

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
203	12	CFIDEKMBS

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	CFIFIF

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	CFIFIK

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	CFILES

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
176	12	CFIBOS

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
168	12	CFIBUK

*Monoblock





HEPP

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

solex® GERMANY

Steakbesteck/Pizzabesteck



Taurus Steakgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	6	56.0502.6070



Taurus Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
256	6	56.0501.6070



Steakmesser

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Hacienda M	225	12	111196
Hacienda XL	245	12	111096



Pizzabesteck

Bezeichnung::	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Gabel Montego	204	12	194112
Messer Montego	230	12	194197
Messer Ventura	228	12	108197



Torro Steakbesteck, Pakka-Holzgriff hell

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Steakgabel	213	12	210093
Steakmesser	224	12	210089



BBQ Steakbesteck, Pakka-Holzgriff dunkel

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Steakgabel	213	12	210092
Steakmesser	224	12	210091



Black Angus Steakbesteck

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Steakgabel	198	12	210095
Steakmesser*	234	12	210094



Julia Steakbesteck

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Steakgabel	210	12	122396
Steakmesser*	240	12	122399

*Monoblock

Steakbesteck



Royal Steak Steakmesser, ohne Wellenschliff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	6	252000B000122



Royal Steak Steakmesser, mit Wellenschliff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	6	252000B000113



Porterhouse Steakgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	705000B000371



Porterhouse Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	705000B000315



Prime-Rib Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
245	12	705500B000315



Tenderloin Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	706000B000315



Varick Steakmesser, Wellenschliff, gerundete Klinge, Griff aus Ananasholz

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	5794WP059



Varick Steakmesser, geschliffene Klinge, Metallgriff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	5790WP077



Varick Steakmesser, Wellenschliff, gerundete Klinge, Kunststöffgriff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	5793WP059



Varick Steakmesser, geschliffene Klinge, schwarzer Kunststoffgriff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	5791WP077



Varick Steakmesser, Wellenschliff, spitze Klinge, Griff aus Ananasholz

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	5794WP057



Varick Steakmesser, geschliffene Klinge, ABS-Griff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	5792WP056





Kinderbesteckserie Karina Kids



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke



Kinderlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	121174

Kindergabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	121175

Kindermesser



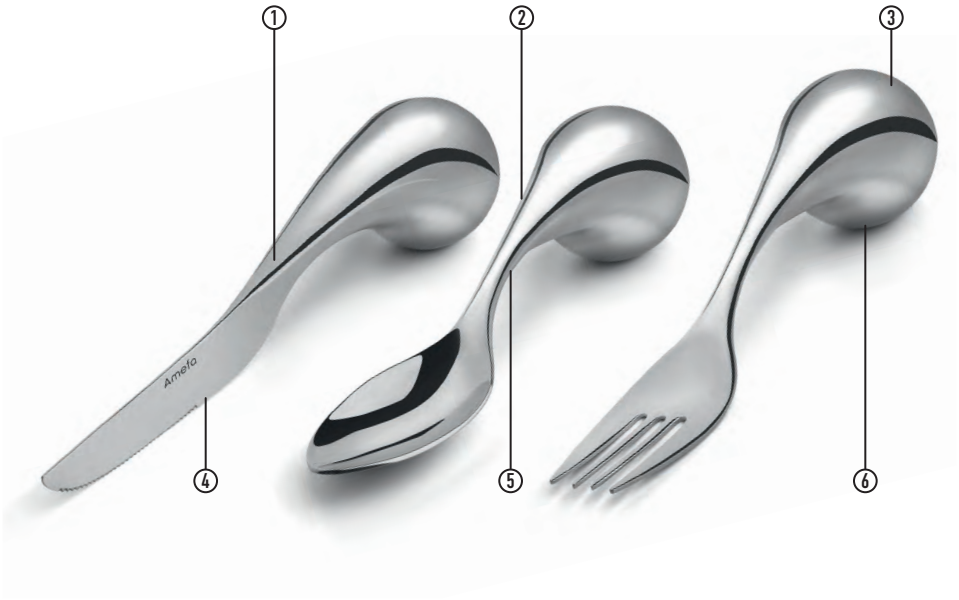
Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
171	12	121188

Kinderteelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
139	12	121110

Besteckserie Integrale



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,0 mm Materialstärke
- handicapgeeignet



Durch die Kugelform des Griffs passt sich die Halteposition des Bestecks an die Bedürfnisse des Nutzers perfekt an.





1. Die abgeflachte Oberseite des Messers vereinfacht es, beim Schneiden Druck auszuüben.
2. Der schlanke Übergang von Kugel zur Laffe ermöglicht die verschiedensten Haltepositionen.
3. Die Handfläche kann die Kugelform geschmeidig umschließen und so in der benötigten Position agieren.
4. Die leichte Rundung der Klinge erlaubt eine Wiegebewegung beim Schneiden.
5. Durch den erhöhten Griff wird ein einfaches Aufnehmen des Bestecks von flachen Flächen erreicht.
6. Die abgeflachte Unterseite der Kugel erleichtert das Ablegen des Bestecks.



Messer

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
165	1	301000B000305

Gabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	1	301000B000320

Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	1	301000B000325

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Vorlegeteile



Buffet Selection

	Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Paté- und Antipasti-Heber	222	1	130904B000243
2	Buffetlöffel, geschlitzt	332	1	130904B000244
3	Obst- und Salatlöffel	270	1	130904B000245
4	Risottolöffel	250	1	130904B000248
5	Servierlöffel, schmal	319	1	130904B000250
6	Tortenheber	260	1	130904B000255
7	Braten- und Grillgabel	320	1	130904B000259

- CNS 18/10
- satiniert
- rostfrei
- 3,4 mm Materialstärke





Buffet

	Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Vorleger	310	1	131900B000240
2	Portionsvorleger	260	1	131900B000241
3	Chafing-Löffel, geschlitzt	317	1	131900B000245
4	Chafing-Löffel	317	1	131900B000244
5	Salatlöffel, groß	300	1	131900B000248
6	Salatgabel, groß	300	1	131900B000249
7	Saucenlöffel	207	1	131900B000254
8	Salatlöffel, klein	237	1	131900B000251
9	Salatgabel, klein	237	1	131900B000252
10	Aufschnittgabel	180	1	131900B000247
11	Bratengabel	320	1	131900B000246
12	Servierzange	200	1	131900B000258
13	Servierlöffel	259	1	131900B000250
14	Tortenheber	259	1	131900B000255

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

- CNS 18/10
- mattiert, Funktionsteile hochglänzend
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke

Vorlegeteile





Buffet PVD schwarz

Bezeichnung:		Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Vorleger	310	1	1319ATB000240
2	Portionsvorleger	260	1	1319ATB000241
3	Chafing-Löffel, geschlitzt	317	1	1319ATB000245
4	Chafing-Löffel	317	1	1319ATB000244
5	Wender	317	1	1319ATB000243
6	Salatlöffel, groß	300	1	1319ATB000248
7	Salatgabel, groß	300	1	1319ATB000249
8	Dressinglöffel	338	1	1319ATB000242
9	Saucenlöffel	207	1	1319ATB000254
10	Salatlöffel, klein	237	1	1319ATB000251
11	Salatgabel, klein	237	1	1319ATB000252
12	Aufschnittgabel	180	1	1319ATB000247
13	Bratengabel	320	1	1319ATB000246
14	Servierzange	200	1	1319ATB000258
15	Servierlöffel	259	1	1319ATB000250
16	Tortenheber	259	1	1319ATB000255

Buffet PVD kupfer

Bezeichnung:		Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Vorleger	310	1	1319AEB000240
2	Portionsvorleger	260	1	1319AEB000241
3	Chafing-Löffel, geschlitzt	317	1	1319AEB000245
4	Chafing-Löffel	317	1	1319AEB000244
5	Wender	317	1	1319AEB000243
6	Salatlöffel, groß	300	1	1319AEB000248
7	Salatgabel, groß	300	1	1319AEB000249
8	Dressinglöffel	338	1	1319AEB000242
9	Saucenlöffel	207	1	1319AEB000254
10	Salatlöffel, klein	237	1	1319AEB000251
11	Salatgabel, klein	237	1	1319AEB000252
12	Aufschnittgabel	180	1	1319AEB000247
13	Bratengabel	320	1	1319AEB000246
14	Servierzange	200	1	1319AEB000258
15	Servierlöffel	259	1	1319AEB000250
16	Tortenheber	259	1	1319AEB000255

Since 1931 Amefa
Creative Cooking. Delicious Dining.

› CNS 18/10

› mattiert PVD, Funktionsteile hochglänzend PVD

› rostfrei

› 3,5 mm Materialstärke



› CNS 18/10

› mattiert PVD, Funktionsteile hochglänzend PVD

› rostfrei

› 3,5 mm Materialstärke



Chianti 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	92	240	6	109582



Rioja 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,69	98	258	6	109583



Bordeaux Premier Cru 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,01	110	284	6	109598



Shiraz / Syrah 133

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,78	99	275	6	112178



Burgunder Grand Cru 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,96	122	240	6	109600



Beaujolais 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,56	106	205	6	109601



Burgunder 150

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,75	116	220	6	109602



Rosé 132

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	72	223	6	109599



Riesling 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	75	225	6	109584



Sauternes 3

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	69	215	6	109585



Chardonnay 122

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	84	230	6	109597



Sauvignon Blanc 123

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	76	237	6	112179



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	72	265	6	109586



Sektfontaine* 57

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	87	265	6	109593



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	74	248	6	109594

*Mit Moussierpunkt





Premium Schaumweinglas* 78

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	107	262	6	121776



Cognac 17

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	68	188	6	109588

HANDMADE





Cognac Magnum 47

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,88	115	178	6	109591



Sherry 34

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	60	198	6	109590



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	120	200	6	109595



Aquavit 111

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	62	205	6	109596



Grappa 155

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	63	202	6	109603



Whisky Nosing 171

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	78	171	6	122357



ZWIESEL GLAS

HANDMADE

Glasserie The First



Rioja 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	102	255	6	114839



Shiraz / Syrah 22

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	92	270	6	114844



Cabernet Sauvignon 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,80	100	280	6	114851



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,96	122	248	6	114854



Riesling 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	80	240	6	114840



Chardonnay 122

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	96	232	6	114850



Grauburgunder 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	106	217	6	114855



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	75	270	6	114848



Wasser 32

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	80	186	6	114845



Weindegustation 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	91	242	6	114838



Weindegustation schwarz 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	91	242	6	122059

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Journey



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,81	112	236	6	123083
0,20 /-/	112	236	6	123084



Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	96	245	6	123085
0,20 /-/	96	245	6	123086



Weißwein* 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	84	234	6	123089
0,20 /-/	84	234	6	123090



Allround* 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,61	100	229	6	123081
0,20 /-/	100	229	6	123082



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	72	245	6	123087
0,10 /-/	72	245	6	123088



Journey – mit linearem Relief

In den Stielen der fünfteiligen Serie werden die Meilensteine der 150-jährigen ZWIESEL GLAS Geschichte visualisiert.
Die besondere Haptik der Stiele und die dünnwandige, sensorisch getestete Kuppa der Bordeaux-, Burgunder-, Weißwein-, Allround- und Sektgläser machen die Genussmomente Ihrer Gäste einzigartig.
Nachhaltig in Deutschland produziert, entstand diese besondere Serie aus der Kooperation mit dem renommierten Designer Sebastian Herkner.



*Mit Moussierpunkt

ZWIESEL
GLAS

Glasserie Belfesta





Cabernet 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	92	244	6	112413
0,20 /-/	92	244	6	112746



Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	94	267	6	112420
0,20 /-/	94	267	6	113295



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,69	114	234	6	112421



Beaujolais 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	98	222	6	112422
0,20 /-/	98	222	6	113297



Sauvignon Blanc 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	84	232	6	112412
0,20 /-/	84	232	6	112778



Riesling 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	76	220	6	112414
0,10 /-/	76	220	6	112860



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	72	252	6	112415
0,10 /-/	72	252	6	112747



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	72	234	6	112418
0,10 /-/	72	234	6	112876

*Mit Moussierpunkt





Wasser 32

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	84	177	6	112842
0,20 /-/	84	177	6	113290



Cognac 47

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,61	110	171	6	113756



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	114	180	6	113755



Whisky klein 89

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	89	83	6	112844



Whisky groß 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	96	90	6	112417



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	80	165	6	112419
0,20 /-/	80	165	6	113338
0,30 /-/	80	165	6	113294
0,40 /-/	80	165	6	116104



Becher 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	70	144	6	113771



Averna 15

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	60	140	6	112841



Schnaps 35

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	47	95	6	112843



ZWIESEL GLAS



Glasserie Verbelle



Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,74	100	245	6	121408
0,20 /-/	100	245	6	121704



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,96	120	236	6	121409



Riesling* 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	80	225	6	121404
0,20 /-/	80	225	6	121700



Chardonnay* 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	84	238	6	121405
0,20 /-/	84	238	6	121701



Süßwein 3

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	72	212	6	121406
0,10 /-/	72	212	6	121702



Allround* 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,69	105	230	6	121413
0,20 /-/	105	230	6	121705



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	72	230	6	121407
0,10 /-/	72	230	6	121703



Allround* 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	87	115	6	121410



Wasser* 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	91	90	6	121411

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Sensa



Bordeaux 130 (kraftvoll & würzig)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	94	243	6	120593
0,20 /-/	94	243	6	120594



Burgunder 140 (samtig & üppig)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,71	105	230	6	120595
0,20 /-/	105	230	6	120596



Rotwein 1 (fruchtig & fein)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	88	236	6	120586
0,20 /-/	88	236	6	120587



Riesling 2 (leicht & frisch)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	76	222	6	120588
0,10 /-/	76	222	6	120589



Champagner* 77 (Sekt)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	72	240	6	120591
0,10 /-/	72	240	6	120592



Wasser 42 (Universalbecher)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	84	120	6	120590



Glasserie Wineshine



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,61	100	236	6	121568



Bordeaux 22

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,56	90	242	6	121570



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	74	218	6	121569



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	74	240	6	121571





Allround 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	81	104	6	121572

*Mit Moussierpunkt

SCHOTT ZWIESEL

Glasserie Fine





Bordeauxpokal 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	97	243	6	113767
0,20 /-/	97	243	6	113860



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	88	228	6	113759
0,20 /-/	88	228	6	113852



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	106	221	6	113769
0,20 /-/	106	221	6	113864



Weißwein 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	81	217	6	113758
0,10 /-/	81	217	6	113850
0,20 /-/	81	217	6	113851



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	72	228	6	113761
0,10 /-/	72	228	6	113854



Weinbrand 17

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	77	197	6	113762



Eau de Vie 155

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,18	68	197	6	113770



*Mit Moussierpunkt

Glasserie Finesse

SCHOTT ZWIESEL



Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	98	261	6	118608
0,20 /-/	98	261	6	118684



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	88	244	6	118603
0,20 /-/	88	244	6	118681



Chardonnay 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	85	229	6	118602
0,10 /-/	85	229	6	118680



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	108	233	6	118609
0,20 /-/	108	233	6	118686



Sekt / Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	75	238	6	118607
0,10 /-/	75	238	6	118683





*Mit Moussierpunkt



SCHOTT
ZWIESEL



Glasserie Viña



Wasser / Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	88	227	6	110459
0,20 /-/	88	227	6	110501
0,25 /-/	88	227	6	110506



Bordeauxpokal 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	93	225	6	110496
0,20 /-/	93	225	6	110509



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,73	111	221	6	110499
0,20 /-/	111	221	6	110511



Burgunder 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	82	217	6	110458
0,20 /-/	82	217	6	110500
0,10 + 0,20 /-/	82	217	6	116558
0,10 + 0,25 /-/	82	217	6	116616



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	73	203	6	110485
0,10 /-/	73	203	6	110507



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	70	225	6	110488
0,10 /-/	70	225	6	110508



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	70	212	6	111718
0,10 /-/	70	212	6	111719



Universalbecher 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	90	127	6	114674



Weinbecher 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,59	105	101	6	114672

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Classico

SCHOTT ZWIESEL



Bordeauxpokal 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	95	250	6	106226



Wasser / Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	90	240	6	106220
0,20 /-/	90	240	6	106919
0,25 /-/	90	240	6	106238



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,81	116	230	6	106227



Burgunder 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	82	225	6	106219
0,20 /-/	82	225	6	106237



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	75	210	6	106221
0,10 /-/	75	210	6	109049



Sekt / Champagner* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	70	242	6	106223
0,10 /-/	70	242	6	106240



Biertulpe 0,3

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	75	187	6	106296
0,30 /-/	75	187	6	106315



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	117	179	6	109398



Grappa 155

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	58	174	6	106225

*Mit Moussierpunkt





SCHOTT ZWIESEL

Glasserie Mondial







Wasser / Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	88	205	6	174487
0,20 /-/	88	205	6	174490
0,25 /-/	88	205	6	174506
0,10 + 0,20 /-/	88	205	6	117475



Burgunder 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	81	197	6	133903
0,20 /-/	81	197	6	158655
0,25 /-/	81	197	6	152336
0,10 + 0,20 /-/	81	197	6	117476



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,61	107	195	6	172927



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	75	187	6	133920
0,10 /-/	75	187	6	143114
0,20 /-/	75	187	6	138078
0,10 + 0,20 /-/	75	187	6	116971



Sekt / Champagner* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	72	210	6	133934
0,10 /-/	72	210	6	132599



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	104	170	6	185534



Biertulpe 0,3

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	75	170	6	133951
0,30 /-/	75	170	6	158686



Cognac 47

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	101	147	6	133948



Likör 5

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	52	132	6	138260

*Mit Moussierpunkt

SCHOTT ZWIESEL



Bordeauxpokal 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	96	237	6	115672
0,20 /-/	96	237	6	116238



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,78	111	227	6	115673
0,20 /-/	111	227	6	116279



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	87	225	6	115671
0,20 /-/	87	225	6	116000
0,25 /-/	87	225	6	116001



Weißwein 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	79	211	6	115670
0,10 /-/	79	211	6	115998
0,20 /-/	79	211	6	115999
0,10 + 0,20 /-/	79	211	6	116955



Sekt / Champagner* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	70	231	6	115674
0,10 /-/	70	231	6	116002



*Mit Moussierpunkt



Glasserie Banquet



Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	93	223	6	121596
0,20 /-/	93	223	6	121767



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,48	86	213	6	121592
0,20 /-/	86	213	6	121764



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	101	210	6	121590
0,20 /-/	101	210	6	121762



Chardonnay 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	80	200	6	121591
0,10 + 0,20 /-/	80	200	6	121763



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	75	182	6	121593
0,10 /-/	75	182	6	121765



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	70	221	6	121594
0,10 /-/	70	221	6	121766



Wasser 32

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	69	138	6	121595



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	78	156	6	128089



Bierbecher 14

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	69	120	6	974244



Bierbecher 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	72	142	6	974258



Whisky 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	95	85	6	128075



Becher 330

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	86	83	6	978483



Schnaps 35

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	47	63	6	128092

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Hybrid





Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,84	122	240	12	4328000



Bordeauxglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	105	240	12	4328035



Rotweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	88	240	12	4328032
0,20 /-/	88	240	12	4328232



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	80	240	12	4328001
0,10 + 0,20 /-/	80	240	12	4328801



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	70	240	12	4328029
0,10 /-/	70	240	12	4328129

Glasserie Spiegelau Lifestyle





Rotweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	96	225	12	4458001
0,20 /-/	96	225	12	4458201



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	85	222	12	4458002
0,20 /-/	85	222	12	4458202



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	75	223	12	4458029
0,10 /-/	75	223	12	4458129



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	83	130	12	4458009



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	83	90	12	4458015

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Glasserie Definition





Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,96	125	235	12	1350100



Bordeauxglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,75	108	243	12	1350135



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	82	230	12	1350102



Universalglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	91	237	12	1350101
0,20 /-/	91	237	12	1358201



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	70	242	12	1350129



Digestif

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	59	218	12	1350126



Weinkaraffe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	151	272	1	1350157

Glas Willsberger Anniversary

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS



Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,73	120	238	12	1418000



Bordeauxglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	100	238	12	1418035



Rotweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	89	238	12	1418001



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	79	238	12	1418002



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	69	238	12	1418029



Whisky

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	98	135	12	1418015



Cocktail / Martini

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	112	210	12	1418025



Digestif

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	74	210	12	1418026



SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Glasserie Style







Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	107	225	12	4678000



Rotwein / Wasser

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	96	225	12	4678001
0,20 /-/	96	225	12	4678201



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	85	222	12	4678002
0,20 /-/	85	222	12	4678202



Champagnerflöte

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	60	225	12	4678007
0,10 /-/	60	225	12	4678107



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	75	223	12	4678029
0,10 /-/	75	223	12	4678129



Coupetteglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	107	170	12	4678008



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	83	90	12	4678015



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	83	130	12	4678009



Dekanter

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	122	275	4	4670157

Glasserie Winelovers





Bordeauxglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	92	226	12	4098035
0,20 /-/	92	226	12	4098235



Rotweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,46	86	217	12	4098001
0,20 /-/	86	217	12	4098201
0,10 + 0,20 /-/	86	217	12	4098801



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	80	209	12	4098002
0,20 /-/	80	209	12	4098202



Champagnerflöte

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	53	219	12	4098007
0,10 /-/	53	219	12	4098107



Wasserglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	77	162	12	4098024



Glasserie Allround



Allround Nr. 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	89	235	12	4298031



Allround Nr. 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	83	222	12	4298032
0,10 + 0,20 /-/	83	222	12	4298832



Allround Nr. 3

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	72	187	12	4298033

Chef&Sommelier
FRANCE



ARCOROC



Glasserie Reveal Up



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	110	234	6	ARCJ9014



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	104	220	6	ARCJ8742



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	97	245	6	ARCN1738
0,20 /-/	97	245	6	ARCN1738F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	91	230	6	ARCJ8743
0,20 /-/	91	230	6	ARCJ8743F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	83	217	6	ARCJ8908
0,20 /-/	83	217	6	ARCJ8908F



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	70	245	6	ARCJ8907
0,10 /-/	70	245	6	ARCJ8907F

Glasserie Mineral



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	72	202	6	ARCH2010
0,20 /-/	72	202	6	ARCH2010F
0,35	79	219	6	ARCH2007
0,20 /-/	79	219	6	ARCH2007F
0,45	84	234	6	ARCH2006
0,20 /-/	84	234	6	ARCH2006F



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	55	224	6	ARCH2090
0,10 /-/	55	224	6	ARCH2090F

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Open Up



Weinkelch Tannic

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	107	233	6	ARCU1013



Weinkelch Soft

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	103	228	6	ARCU1012



Weinkelch Universal Tasting

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	90	231	6	ARCU1011



Weinkelch Round

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	96	211	6	ARCU1010



Weinkelch Pro Tasting

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	87	180	6	ARCU1008



Sektkelch Effervescent*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	74	234	6	ARCU1051



ARCOROC

Glasserie V. Juliette



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	78	188	6	ARCN5163
0,40	86	206	6	ARCN4907
0,50	92	217	6	ARCN5993



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	65	217	6	ARCN5082



*Mit Moussierpunkt



Glasserie Sublym



Ballon Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	112	229	6	ARCN4742



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	72	207	6	ARCL2609
0,10 + 0,20 /-/	72	207	6	ARCL4274



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	80	230	6	ARCL2761
0,10 + 0,20 /-/	80	230	6	ARCL6892
0,20 /-/	80	230	6	ARCL4276



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	87	250	6	ARCN1739
0,10 + 0,20 /-/	87	250	6	ARCL6791
0,20 /-/	87	250	6	ARCL4277



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	92	260	6	ARCN1744
0,20 /-/	92	260	6	ARCL4275



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	60	240	6	ARCL2762
0,10 /-/	60	240	6	ARCL4273

Glasserie Nexo



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	82	200	6	365751GRC021462
0,10 /-/	82	200	6	365751GRC021462F
0,20 /-/	82	200	6	365751GRC021462G
0,45	88	208	6	365749GRC021990
0,20 /-/	88	208	6	365749GRC021990F



Rotweinkelch / Gran Rosso

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	92	216	6	365748GRC021990
0,20 /-/	92	216	6	365748GRC021990F



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	65	225	6	365752GRC021462
0,10 /-/	65	225	6	365752GRC021462F

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Sequence



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	79	210	6	ARCL9948
0,20 /-/	79	210	6	ARCL9948G



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	87	227	6	ARCL9949
0,20 /-/	87	227	6	ARCL9949H



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	90	235	6	ARCL9950
0,20 /-/	90	235	6	ARCL9950G



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,74	100	235	6	ARCL9951



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,17	56	208	6	ARCL9947
0,10 /-/	56	208	6	ARCL9947F



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	70	234	6	ARCP3787
0,10 /-/	70	234	6	ARCP3787G



Glasserie Ballon & Reims



Weißwein-/Rotweinkelch Ballon

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	77	130	12	ARC11052
0,10 /-/	77	130	12	ARC11052F
0,25	83	140	12	ARC11937
0,20 /-/	83	140	12	ARC40357

*Mit Moussierpunkt



Sektkelch Reims

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	60	156	12	ARC39082
0,10 /-/	60	156	12	ARCJ1228



Bankett Schaumweinglas* 771

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	69	179	6	121544



Premium Schaumweinglas* 772

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	86	232	6	121545



Sekt / Champagner* 77 Audience

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	67	214	6	116486
0,10 /-/	67	214	6	116491



Sektschale 8

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	106	152	6	111219



Hurricane 300

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	89	183	6	111286
0,30 /-/	89	183	6	111287



Dancing Tumbler 65 Party

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	96	97	6	116458



Gin Tonic 80

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,71	116	178	6	118741



Margarita 166

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	114	166	6	111234



*Mit Moussierpunkt



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,17	101	157	6	111231



Grappa 155

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	58	190	6	111232



Klare Brände 18

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	58	188	6	120221
0,02 /-/	58	188	6	120240
0,02 + 0,04 /-/	58	188	6	120242



Sherry / Prosecco 34

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	58	188	6	111224
0,05 /-/	58	188	6	111225
0,10 /-/	58	188	6	111226



Whisky Nosing 120

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	83	120	6	118742



Whisky Nosing Glass 17

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	66	175	6	116457



Cognac XXL 45

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,77	118	165	6	111946



Likörschale 16

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	68	124	6	111220



Wasser* 32

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	76	163	6	111222
0,20 /-/	76	163	6	111223



Spirituosenkaraffe Belfesta

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	41	120	6	120256
0,02 + 0,04 /-/	41	120	6	120258









Barserie Perspective



Whisky 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	89	90	6	122610



Allround 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	71	132	6	122608
0,20 /-/	71	132	6	122707



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,48	71	165	6	122609
0,20 + 0,40 /-/	71	165	6	122708



Barserie Melody



Whisky 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	95	85	6	121598



Allround 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	72	134	6	121597



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	78	146	6	121599



Glastrinkhalme



Glastrinkhalme

Ausführung:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
mit Zwiesel Logo	9	150	50	121515
ohne Zwiesel Logo	9	150	50	121517
mit Zwiesel Logo	9	210	50	121516
ohne Zwiesel Logo	9	210	50	121518

Barserie Stage



Whisky 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	86	92	6	121555



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	76	150	6	121556



SCHOTT ZWIESEL

Barserie Fascination



Whisky 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	86	92	6	121667



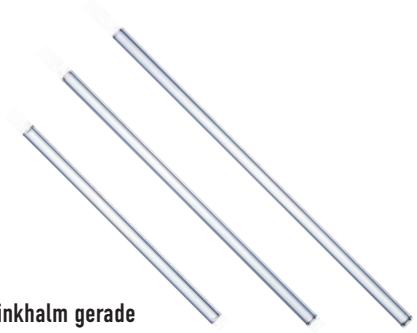
Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	76	150	6	121666



TABLE ROC®

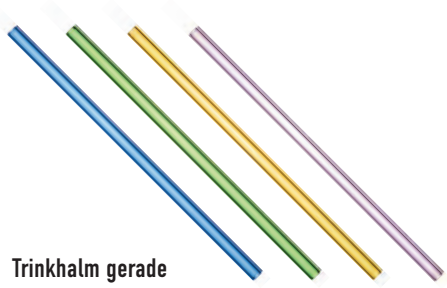
Glastrinkhalme



Trinkhalm gerade

› aus Borosilikatglas
› Wandstärke 1,5 mm
› Set besteht aus 50 Trinkhalmen und 3 Reinigungsbürste

ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
8	150	1 Set	OS400
8	200	1 Set	OS410
8	230	1 Set	OS420



Trinkhalm gerade

› aus Borosilikatglas
› Wandstärke 1,8 mm
› Set besteht aus 50 Trinkhalmen und 3 Reinigungsbürste

Farbe:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blau	8	200	1 Set	OS510
grün	8	200	1 Set	OS520
gelb	8	200	1 Set	OS530
pink	8	200	1 Set	OS540





SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS



Diese und weitere Bargläser
finden Sie in unserem Onlineshop ...

Perfect Serve Collection



Espresso & Shot Glas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	63	63	12	4508041



Tumbler

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	82	87	12	4508042



Latte Macchiato & Highball Glas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	84	125	12	4508014



S.O.F.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	82	81	12	4508017



D.O.F.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	86	100	12	4508016



Small Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	72	100	12	4508012



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	71	150	12	4508019



Shot

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	40	90	12	4508020



Nick & Nora

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	72	140	12	4508006



Coupette

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	91	140	12	4508008



Cocktail

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,17	103	140	12	4508025



Mixing

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	102	160	4	4500152



Large Mixing

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,74	104	182	4	4500153



Barserie Noblesse Colours

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Aqua	0,30	82	102	3	104239



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Rosé	0,30	82	102	3	104240



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Mint	0,30	82	102	3	104241



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Taupe	0,30	82	102	3	104242



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Vintage Blue	0,30	82	102	3	104243



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Berry	0,30	82	102	3	104244



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Smoke	0,30	82	102	3	104245



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Tobacco	0,30	82	102	3	104246





Barserie Noblesse

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS





Whiskybecher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	82	102	12	91710



S.O.F.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	80	84	12	98856



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	77	151	12	91703



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	110	50	6	95911



Stamper

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	50	61	12	100695



Kelchglas klein

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	79	126	12	102085



Kelchglas groß

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	90	140	12	102084



Biertulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	83	173	12	102562



Bierkrug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	145	139	6	95885



Rührglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,75	106	176	4	101258



Krug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,20	126	232	4	101969

Barserie Highland





Becher Cross

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	96089



Becher Diamond

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	96092



Becher Square

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	96091



Becher Straight

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	96090

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS



Longdrink Cross

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	98232



Longdrink Diamond

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	98235





Longdrink Square

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	98234



Longdrink Straight

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	98233





Becher Square Smoke

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	97439



Longdrink Square Smoke

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	101456

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS





Barserie Bossa Nova



S.O.F.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	82	89	12	103039



Whiskybecher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	90	100	12	92054



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	81	150	12	92055



Krug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,20	126	232	4	92074



Barserie Punk



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	84	101	12	99576



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	75	151	12	99578

Barserie Jules



Universalkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	81	125	12	102083



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	78	97	12	102082



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	73	147	12	102081



Krug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,14	119	222	4	101977



Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS

Barserie Gin & Tonic



Gin & Tonic

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	105	222	12	102946



Barserie Nachtmann Ethno



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	82	94	12	104299



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	77	151	12	104300



Becher für Heißgetränke

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	125	107	12	104301



Schale 2er Set

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,74	165	77	2	104252





Barserie America 20s



Shot

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	45	80	6	122148BCC021990



Rocks Tumbler

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	84	84	6	122138BAU021990



D.O.F. Tumbler

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	88	92	6	122139BBC021990



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	68	158	6	122143BAU021990



Cooler Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	74	162	6	122141BB9021990



Cordial Likörkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	56	150	6	122146BAU021990



Martinischale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	94	157	6	122144BAU021990
0,25	108	180	6	122142BB9021990



Nick & Nora Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	76	158	6	122145BAU021990



Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	98	160	6	122137BAU021990



Cocktailkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	78	202	6	122129BB9021990



Fizz Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	107	140	6	122150BAU021990



Cognacschwenker

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	107	165	6	122147BB9021990



Gin Tonic Kelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,75	109	226	6	122128BB9021990



Mixing Glas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,79	97	160	6	122149MDG121990

Barserie Broadway





Shot

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	49	60	6	ARCL7253



Whisky

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	84	91	6	ARCL7254



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	67	134	6	ARCL7256



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	74	147	6	ARCL7255



Sektschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	115	138	6	ARCP8796



Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	118	155	6	ARCP8795



Gin Tonic Kelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	107	195	6	ARCP8821

Barserie New York



Whisky*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	81	84	6	ARCL7339



Whisky*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	89	100	6	ARCL7334



Longdrink*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	74	145	6	ARCL7335
0,30 /-/	74	145	6	ARCL7335F



Longdrink*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	77	155	6	ARCN4136
0,30 /-/	77	155	6	ARCN4136F



Longdrink*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	87	144	6	ARCL7340
0,40 /-/	87	144	6	ARCL7340F

*stapelbar / [1]gehärtetes Glas

ARCOROC



ARCOROC



1



New Martini

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Cocktailschale	0,21	114	179	6	ARCL3678



1



2 3



Brio

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Sektschluckkelch*	0,10	56	171	6	ARCH8466
1 Sektschluckkelch* 0,05 /-/	0,10	56	171	6	ARCH8466F
2 Sektkelch*	0,16	65	198	6	ARCJ1478
2 Sektkelch* 0,10 /-/	0,16	65	198	6	ARCJ1478F
3 Sektschale*	0,21	83	192	6	ARCL8941



1



Hurricane

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Cocktailglas	0,44	80	207	6	ARC54584



1 2



Cabernet

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Cocktailschale	0,21	117	175	6	ARCN6887
1 Cocktailschale	0,30	120	188	6	ARCN6831

*Mit Moussierpunkt

ARCOROC





Be Bop

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Whisky[1]	0,22	80	60	6	ARCN4788
2 Whisky[1]	0,30	83	83	6	ARCL8687
3 Longdrink[1]	0,35	70	150	6	ARCL8688





Eskale

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher[1]	0,09	60	65	6	ARCL7172
2 Becher[1]	0,18	75	80	6	ARCL3751
3 Becher[1]	0,31	90	85	6	ARCL3750
4 Becher[1]	0,42	97	96	6	ARCL3749

Bormioli Rocco





Oxford Bar

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Shot*	0,04	44	60	6	340765BCX121990
2 Rocks Tumbler*	0,31	85	99	6	340766BCY121990
3 D.O.F. Tumbler*	0,37	89	104	6	340767BCV121990
4 Longdrink*	0,40	82	143	6	340768CT9021990





Diamond

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Shot	0,08	59	71	6	350238BAZ121990
2 Aqua Tumbler	0,31	84	93	6	350200M02321990
3 D.O.F. Tumbler	0,39	91	103	6	302260M02321990
4 Cooler Longdrink	0,47	85	144	6	350240M02321990

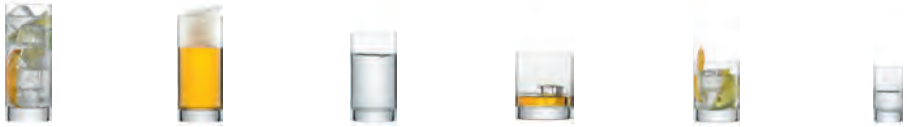
*stapelbar / [1]gehärtetes Glas

ZWIESEL
GLAS



SCHOTT
ZWIESEL

Glasserie Paris



79 42 12 60 89 35

Bezeichnung:		Inhalt/l:	ø/mm:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
79	Longdrink	0,35	62	156	6	577705
79	Longdrink	/-/ 0,30	62	156	6	458576
42	Bier	0,31	61	142	6	571703
42	Bier	/-/ 0,20	61	142	6	577820
12	Becher	0,24	60	117	6	813893
12	Becher	/-/ 0,20	60	117	6	817664
60	Whisky	0,32	80	90	6	579704
89	Cocktail	0,16	61	80	6	575706
35	Schnaps	0,05	38	72	6	572702
35	Schnaps	/-/ 0,02 + 0,04	38	72	6	697949

Glasserie Convention



79 42 12 60 35

Bezeichnung:		Inhalt/l:	ø/mm:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
79	Longdrink	0,39	65	155	6	175495
79	Longdrink	/-/ 0,30	65	155	6	103625
42	Bierbecher	0,35	63	140	6	175500
12	Wasser	0,26	63	116	6	175514
60	Whisky	0,30	80	89	6	175531
35	Schnaps	0,05	38	77	6	175545



Diese und weitere Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Glasserie Granity



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

	Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Longdrinkbecher*1	0,20	64	128	6	ARCJ2608
2	Longdrinkbecher*1	0,31	74	140	6	ARCJ2604
2	Longdrinkbecher*1	/-/ 0,20	74	140	6	ARCJ5924
2	Longdrinkbecher*1	/-/ 0,25	74	140	6	ARCJ2604G
3	Longdrinkbecher*1	0,35	84	122	6	ARCJ2606
3	Longdrinkbecher*1	/-/ 0,30	84	122	6	ARCJ5928
4	Longdrinkbecher*1	0,42	88	135	6	ARCJ2602
4	Longdrinkbecher*1	/-/ 0,30	88	135	6	ARCJ5931
5	Longdrinkbecher*1	0,46	86	162	6	ARCJ2599
5	Longdrinkbecher*1	/-/ 0,40	86	162	6	ARCJ5932
6	Longdrinkbecher*1	0,65	96	180	6	ARCJ2598
6	Longdrinkbecher*1	/-/ 0,50	96	180	6	ARCJ5926
7	Whiskybecher*1	0,16	70	75	6	ARCJ2609
8	Whiskybecher*1	0,20	79	80	6	ARCJ2611
9	Whiskybecher*1	0,28	85	96	6	ARCJ2612
9	Whiskybecher*1	/-/ 0,20	85	96	6	ARCJ2612F
10	Whiskybecher*1	0,35	92	107	6	ARCL7844
11	Shot*1	0,05	50	57	12	ARC04755



Glasserie Islande

ARCOROC



1 2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14 15

	Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Tumbler Tubo	0,10	50	88	6	ARCJ4238
2	Longdrinkbecher	0,16	55	100	6	ARCN6643
3	Longdrinkbecher Tubo	0,17	52	125	6	ARCJ3314
4	Longdrinkbecher Tubo	0,22	50	150	6	ARCJ3315
5	Longdrinkbecher	0,22	58	130	6	ARCJ3307
6	Longdrinkbecher	0,29	62	145	6	ARCJ3308
6	Longdrinkbecher	/-/ 0,20	62	145	6	ARCJ3308F
6	Longdrinkbecher	/-/ 0,25	62	145	6	ARCJ3308G
7	Longdrinkbecher	0,31	59	165	6	ARCJ3309
7	Longdrinkbecher	/-/ 0,20	59	165	6	ARCJ3309F
8	Longdrinkbecher	0,33	60	160	6	ARCJ3310
9	Longdrinkbecher	0,36	64	170	6	ARCJ4226
9	Longdrinkbecher	/-/ 0,30	64	170	6	ARCJ4226G
10	Longdrinkbecher	0,46	73	158	12	ARCQ7781
11	Whiskybecher	0,20	70	83	6	ARCJ3312
12	Whiskybecher	0,30	79	93	6	ARCJ3313
13	Whiskybecher	0,38	88	96	6	ARCN6377
14	Stamper	0,07	35	105	12	ARC12365
14	Stamper	/-/ 0,02 + 0,04	35	105	12	ARC63829
15	Stamper mit Henkel	0,07	40	100	12	ARC72388
15	Stamper mit Henkel	/-/ 0,02 + 0,04	40	100	12	ARC78671

*stapelbar / 1gehärtetes Glas / Auf Anfrage erhalten Sie weitere geeichte Gläser dieser Serien.







Lima

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Whisky	0,35	94	83	6	ARCG3367
2 Longdrink	0,38	88	110	6	ARCG3368
3 Longdrink	0,40	77	130	6	ARCL8110
4 Longdrink	0,45	77	160	6	ARCL2356





Vigne

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Whisky	0,20	75	74	6	ARCG3659
2 Whisky	0,31	84	83	6	ARCG3666
3 Whisky	0,37	93	87	6	ARCL2370
4 Longdrink	0,22	61	111	6	ARCG3658
4 Longdrink	/-/ 0,20	61	111	6	ARCL5028
5 Longdrink	0,33	69	126	6	ARCG3674
5 Longdrink	/-/ 0,30	69	126	6	ARCL5032
6 Longdrink	0,45	70	165	6	ARCL2369
6 Longdrink	/-/ 0,40	70	165	6	ARCL5033





Primary

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Tumbler	0,27	58	93	6	ARCG0036
2 Tumbler	0,35	81	102	6	ARCG3322
3 Tumbler	0,44	86	105	6	ARCG3323
4 Longdrink	0,40	76	127	6	ARCL8677





Barshine

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Juice Tumbler*	0,21	76	84	6	127313BCG021990
2 Rocks Tumbler*	0,31	84	92	6	127311BCH021990
3 D.O.F. Tumbler*	0,39	91	101	6	127314BCH021990
4 Longdrink*	0,38	83	121	6	127312BCG021990

*stapelbar

ARCOROC





1

Amsterdam

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Longdrink	0,27	61	135	6	ARCN8857
1 Longdrink /-/	0,20	61	135	6	ARC44235





1

Realo Rialto

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher	0,16	64	118	6	ARC00841





1 2 3 4 5 6 7

Shetland

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Shot	0,09	60	80	12	ARCC8222
2 Tumbler	0,15	66	90	12	ARCC8312
3 Whisky	0,25	88	88	12	ARC79747
4 Whisky	0,32	99	95	12	ARC79741
5 Longdrink	0,22	73	121	12	ARC79736
6 Longdrink	0,35	82	140	12	ARC79728
7 Longdrink	0,42	90	146	12	ARC79698





1 2

Geo

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Longdrink /-/	0,30	67	144	6	ARC59776
2 Longdrink /-/	0,40	69	175	6	ARC59604

ARCOROC





1 2 3



1 2



3 4



Campus

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher*[1]	0,18	65	87	6	ARC13823
2 Becher*[1]	0,22	64	97	6	ARC13831
3 Becher*[1]	0,29	64	125	6	ARC13849

Log

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher*[1]	0,16	63	80	6	ARCL7427
2 Becher*[1]	0,22	73	79	6	ARCL8690
3 Becher*[1]	0,27	77	93	6	ARCL9945
4 Becher*[1]	0,32	70	120	6	ARCL9946





1 2

Norvege

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher*[1]	0,16	65	82	6	ARC60026
2 Becher*[1]	0,20	72	88	6	ARC60024



1 2



Spirale

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher*[1]	0,20	77	78	6	ARC58055
2 Becher*[1]	0,25	82	84	6	ARC58057



1 4 2 3 5 6 7



Stack Up

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Whisky*[1]	0,21	80	80	6	ARCH5647
2 Whisky*[1]	0,26	85	92	6	ARCJ0317
2 Whisky*[1]	/-/ 0,20	85	92	6	ARCJ0317F
3 Whisky*[1]	0,32	92	92	6	ARCH5646
3 Whisky*[1]	/-/ 0,20	92	92	6	ARCH9338
3 Whisky*[1]	/-/ 0,25	92	92	6	ARCH9336
4 Longdrink*[1]	0,29	76	119	6	ARCH7764
4 Longdrink*[1]	/-/ 0,20	76	119	6	ARCH7764F
5 Longdrink*[1]	0,35	78	140	6	ARCH7763
5 Longdrink*[1]	/-/ 0,25	78	140	6	ARCH9334
5 Longdrink*[1]	/-/ 0,30	78	140	6	ARCH9335
6 Longdrink*[1]	0,40	83	144	6	ARCH5642
6 Longdrink*[1]	/-/ 0,30	83	144	6	ARCH5642F
7 Longdrink*[1]	0,47	87	147	6	ARCH5641
7 Longdrink*[1]	/-/ 0,40	87	147	6	ARCH9337

*stapelbar / [1]gehärtetes Glas

Glasserie Viña Touch

SCHOTT ZWIESEL





Becher

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
rot	0,39	81	114	6	118758
blau	0,39	81	114	6	118760
grün	0,39	81	114	6	118761
bernstein	0,39	81	114	6	118762

Bormioli Rocco

Glasserie Diamond





Aqua Tumbler

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean blue	0,31	84	93	6	350220M02321990
rock purple	0,31	84	93	6	350230M02321990



D.O.F. Tumbler

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean blue	0,39	91	103	6	302259M02321990
rock purple	0,39	91	103	6	302258M02321990



Cooler Longdrink

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean blue	0,47	85	144	6	350260M02321990
rock purple	0,47	85	144	6	350270M02321990

Glasserie America 20s





Whisky

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	0,30	84	84	6	122156BAU021990
lila	0,30	84	84	6	122157BAU021990
blue	0,37	88	92	6	122152BBC121990
lila	0,37	88	92	6	122153BBC121990



Longdrink

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	0,40	68	158	6	122158BAU021990
lila	0,40	68	158	6	122159BAU021990
blue	0,49	74	162	6	122154BB9121990
lila	0,49	74	162	6	122155BB9121990

ARCOROC



Cervoise

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Biertulpe	/-/ 0,25	72	166	6	ARC04022
Biertulpe	/-/ 0,30	77	179	6	ARC04023
Biertulpe	/-/ 0,40	83	194	6	ARCD4957



Willi

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Becher	/-/ 0,20	63	136	12	ARCL3682
Becher	/-/ 0,25	68	142	12	ARCL3686
Becher	/-/ 0,30	71	148	12	ARCL3687
Becher	/-/ 0,40	75	165	12	ARC33048
Becher	/-/ 0,50	82	185	12	ARC33049



Rotterdam

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Altbierbecher	/-/ 0,25	63	135	12	ARC34752



Linz

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Altbiertulpe	/-/ 0,30	70	206	6	ARC25263F



Bayern / (Pasabahce) Starnberg

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Weizenbierglas	/-/ 0,50	86	225	6	ARC37111
Weizenbierglas (o. Abb.)	/-/ 0,30	74	200	6	P42116F

TABLE ROC®



Düsseldorf Altbierbecher / Kölner Stange

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Altbierbecher	/-/ 0,20	63	106	12	700322
Kölner Stange (o. Abb.)	/-/ 0,20	54	141	12	700320B

Spirituosengläser



Gin

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Gin	/-/ 0,02	42	50	24	ARCG8340

ARCOROC



Islande

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Islande	/-/ 0,02 + 0,04	35	105	12	ARC63829

TABLE ROC®



Rittmeister

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Rittmeister	/-/ 0,02	45	68	24	703620



Stern

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Stern	/-/ 0,02	52	53	24	ARC51041



Dublino

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Dublino	/-/ 0,02	45	70	6	168169B34021037
Dublino	/-/ 0,02 + 0,04	50	90	6	169249B34021156



Bormioli Rocco

Riserva

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Riserva	0,08	56	163	6	166181GRC021990
Riserva	/-/ 0,02 + 0,04	56	163	6	166181GRC021158

ZWIESEL GLAS



Belfesta

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	0,25	79	215	6	113786
Karaffe	/-/ 0,20	79	215	6	113787
Karaffe	/-/ 0,25	79	215	6	113788
Karaffe	0,50	102	260	1	115156
Karaffe	/-/ 0,50	102	260	1	115157

SCHOTT ZWIESEL



Fresca

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	0,10	54	158	6	120020
Karaffe	/-/ 0,10	54	158	6	120021
Karaffe	0,20	64	185	6	120022
Karaffe	/-/ 0,20	64	185	6	120023
Karaffe	/-/ 0,25	64	185	6	120025
Karaffe	0,50	81	242	1	120026
Karaffe	/-/ 0,50	81	242	1	120027

Bormioli Rocco



Misura

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	/-/ 0,25	68	190	12	184159MU4321990
Karaffe	/-/ 0,50	84	235	12	184169MU4321990
Karaffe	/-/ 1,00	108	262	6	184179MU3321990



Ypsilon

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	/-/ 0,25	65	165	12	125071MG9321230
Karaffe	/-/ 0,50	80	205	6	125081MG8321231
Karaffe	/-/ 1,00	104	255	6	125001MG8321232



Bistrot

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	/-/ 0,25	81	115	12	146140MU4321990
Krug	/-/ 0,50	101	145	12	146150MU4321990
Krug	/-/ 1,00	118	186	6	146160MU3321990

TABLE ROC®



Salzburg

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	/-/ 0,20	75	102	12	09251400047
Krug	/-/ 0,25	83	103	12	09251450047
Krug	/-/ 0,50	102	128	6	09251700047
Krug	/-/ 1,00	125	164	6	09251800047



Fluid

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	0,28	135	12	ARCL4212
Karaffe	/-/ 0,20	135	12	ARCL4212F
Karaffe	0,75	210	6	ARCL6247
Karaffe mit Deckel	0,62	193	6	ARCL4194
Karaffe mit Deckel	0,75	210	6	ARCL8689
Karaffe mit Deckel	1,10	265	6	ARCL4193



ARCOROC

Carafon Vin

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	0,31	132	12	ARCC0198
Karaffe	0,58	164	12	ARCC0197
Karaffe	1,12	203	6	ARCC0199



Arc

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	0,50	145	12	ARCE7258
Krug	1,00	201	6	ARCE7255
Krug	1,30	217	6	ARCE7254
Krug	1,60	242	6	ARC53061



Quadro

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	0,50	157	6	ARC75201
Krug	1,10	244	6	ARC70361
Krug	1,70	256	6	ARC30629
Krug	2,00	256	6	ARC46538



Bormioli Rocco

Romantic

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug mit Eisbehälter	1,80	236	6	335942MQD321990



Tivoli

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	1,60	203	6	ARC07058
Krug	2,30	257	6	ARC28438

ARCOROC



1 2



Palmier

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale	0,21	101	6	ARC58010
2 Eisbecher	0,37	201	6	ARC58012



1



Quadro

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Milchshake Glas	0,36	190	6	ARC12615



1 2



Jazzed

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale	0,25	92	6	ARCL6753
2 Eisbecher	0,41	198	6	ARCN8367



1



Jazzed Frozen

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale Frozen	0,25	86	6	ARCL6756



1 2



Sorbet

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale	0,22	78	6	ARC50998
2 Eisschale	0,38	93	6	ARC43121



1 2

3 4

5 6



Maeva Dots / Diamant / Vintage

Bezeichnung:	Inhalt/l:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale Dots	0,20	62	6	ARCL6687
2 Eisschale Dots	0,35	75	6	ARCL6688
3 Eisschale Diamant	0,20	62	6	ARCL6689
4 Eisschale Diamant	0,35	75	6	ARCL6690
5 Eisschale Vintage	0,20	62	6	ARCL6691
6 Eisschale Vintage	0,35	75	6	ARCL6692



ARCOROC



Empilable

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Teller tief[1]	-	144	30	6	ARCL3308
Stapelschale[1]	0,03	60	27	6	ARC10011
Stapelschale[1]	0,06	75	35	6	ARC10018
Stapelschale[1]	0,13	90	40	6	ARC10040
Stapelschale[1]	0,21	105	45	6	ARC10019
Stapelschale[1]	0,33	120	54	6	ARC10000
Stapelschale[1]	0,57	140	65	6	ARC10003
Stapelschale[1]	1,00	168	78	6	ARC10027
Stapelschale[1]	1,80	198	95	6	ARC10022
Stapelschale[1]	2,60	232	105	6	ARC10021
Stapelschale[1]	4,50	261	117	6	ARC09994
Stapelschale[1]	5,60	292	135	6	ARC10029

Aspen

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Teller flach[1]	-	190	20	6	ARCP9052
Teller flach[1]	-	240	25	6	ARC10241
Teller tief[1]	-	145	30	6	ARC10373
Teller tief[1]	-	205	40	6	ARC10365
Schale[1]	0,51	120	54	6	ARCH4908
Schale[1]	2,00	230	90	12	ARC10407
Schale[1]	3,45	270	105	6	ARC06652

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS





Cosmos

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Teller tief[1]	-	140	30	12	ARC08538
Schale[1]	0,27	120	60	12	ARC64089
Schale[1]	0,45	139	65	12	ARC64091
Schale[1]	0,90	170	80	6	ARCH5360
Schale[1]	1,60	198	95	6	ARC30362
Schale[1]	2,20	229	110	6	ARCE8859
Schale[1]	4,80	275	135	6	ARC44029

Bossa Nova

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Teller	-	230	20	4	98035
Teller	-	270	24	4	98028
Platzteller	-	320	22	6	91303
Platte rechteckig	-	140 x 280	23	6	91316
Platte rechteckig	-	150 x 420	24	2	81412
Platte quadratisch	-	140 x 140	16	12	101930
Platte quadratisch	-	280 x 280	23	6	91315
Schale	-	150	56	2	99681
Schale	-	210	33	2	77688

[1]gehärtetes Glas





Küchenzubehör

Wirtschafts-artikel

448-507

Kochgeschirr
GN-Behälter
Aufbewahrungs- und Lagerungsartikel
Speisenvorbereitungsartikel
Messgeräte
Zubehör
Backequipment
Sahnegeräte
Speiseeisartikel
Serviceartikel
Barequipment
Tabletts

Gebrauchs-artikel

508-509

Erste-Hilfe
Küchenhygiene

Töpfe

Kochgeschirrserie Apollo

› für alle Herdarten geeignet
› 7-Schicht-Boden für optimale Wärmeleitung
› 7-Schicht-Material vom Boden bis zum Seitenrand für alle konischen Produkte
› ergonomische Griffe und praktische Gieß-/Schüttränder



Kochtopf mit Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	160	5,00	1005121
240	180	8,00	1005120
300	230	16,00	1005119
360	320	32,00	1005118



Kochtopf

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	160	5,00	1005239
240	180	8,00	1005238
300	230	16,00	1005237
360	320	32,00	1005236



Bratentopf mit Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	100	3,00	1005112
240	120	5,20	1005114
300	170	12,00	1005116
360	210	21,00	1005117



Bratentopf

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	100	3,00	1005229
240	120	5,20	1005231
300	170	12,00	1005234
360	210	21,00	1005235





Stieltopf

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
180	90	2,20	1005124
200	100	3,00	1005125
220	110	4,00	1005126



Schmorpfanne

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
240	58	2,80	1005244
280	74	4,80	1005245



Konische Sauteuse

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	59	1,00	1005149
180	66	1,50	1005150
200	75	2,00	1005151
220	80	2,50	1005152
240	91	3,30	1005153

Pfannen und Wokpfannen



Bratpfanne Multiline

› für alle Herdarten geeignet
› 7-Schicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	1005409
240	52	-	1005411
280	52	-	1005412
320	56	-	1005413



Bratpfanne Resto

› für alle Herdarten geeignet
› 3-Schicht-Kapselboden, 4 mm
› mit Excalibur-Antihaftbeschichtung

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	47	-	1005205
240	52	-	1005206
280	57	-	1005207
320	63	-	1005208





Bratpfanne Ecoglide Duraslide Ultra

› für alle Herdarten geeignet
› 5-Schicht-Material
› mit Antihaftbeschichtung

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	44	-	1005371
240	52	-	1005372
280	52	-	1005373
320	52	-	1005374



Bratpfanne ControlInduc

› speziell für Induktion
› Pfanne beschränkt die Temperatur auf max. 250°C
› mit Antihaftbeschichtung

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	1008010
240	52	-	1010369
280	52	-	1010370
320	55	-	1010371



Wok mit flachem Boden

› für alle Herdarten geeignet
› aus hochwertigem 7-Schicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
260	85	2,00	1005144



Wok mit flachem Boden

› für alle Herdarten geeignet
› aus hochwertigem 7-Schicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
320	95	3,50	1005146





Wok mit rundem Bodem

› für alle Herdarten geeignet
› aus hochwertigem 7-Schicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	120	6,00	1005247



Wok Resto mit Rundboden

› für alle Herdarten geeignet
› Mehrschicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	120	6,00	1005257



Töpfe und Pfannen

Kochgeschirrserie Gourmet

› für alle Herdarten geeignet
› 10 Jahre Garantie
› 5-Ply-Mehrschichtmaterial
› extra schwere Qualität
› hohe Wärmeleitfähigkeit
› kurze Ankochzeit und hohe Energieeinsparung durch optimale Hitzeübertragung
› wärmeisolierende, geschmiedete Edelstahlbeschläge
› mit Literskala und Schüttrand
› backofenfest bis 220°C (Umluft)
› Kaltgriffe
› Wokdeckel mit Drehgriff zum Öffnen und Schließen der Luftzufuhr



Bratentopf flach

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	90	2,80	104520
240	105	4,70	104524
280	120	7,30	104528
320	150	12,00	104532
360	170	17,30	104536
400	190	23,90	104540



Fleischtopf

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	110	2,20	103916
200	130	4,00	103920
240	150	6,50	103924
280	170	10,00	103928
320	190	15,20	103932
360	220	22,40	103936
400	250	31,40	103940



Gemüse-/Suppenkessel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	140	2,80	103816
200	180	5,50	103820
240	200	9,00	103824
280	230	14,10	103828
320	265	21,30	103832
360	285	29,00	103836
400	320	40,20	103840



Stielkasserolle flach

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	70	1,40	159116
180	80	2,00	159118
200	90	2,80	159120



Stielkasserolle hoch

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	110	2,20	159216
200	120	3,80	159220
240	130	5,90	159224



Sauteuse

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	55	1,00	104016
180	60	1,50	104018
200	65	2,00	104020
240	75	3,40	104024



Bratpfanne antihaft

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	40	1,30	104220
240	50	2,00	104224
280	55	3,00	104228
320	60	4,00	104232
360	60	6,10	104236



Wok mit Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	75	6,00	104436



Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	-	-	38436.16
180	-	-	38436.18
200	-	-	38436.20
240	-	-	38436.24
280	-	-	38436.28
320	-	-	38436.32
360	-	-	38436.36
400	-	-	38436.40

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Kochgeschirrserie Professional

› für alle Herdarten geeignet
› 5 Jahre Materialgarantie
› extra massiver Chromnickelstahl 18/10, außen und innen seidenmatt poliert, Schüttrand spiegelglanzpoliert
› Kaltgriffe sowie Sandwitchboden in drei Schichten aufgebaut (Edelstahl – Aluminium – Edelstahl)



Bratentopf flach

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	90	2,80	38433.20
240	105	4,70	38433.24
280	120	7,40	38433.28
320	150	12,10	38433.32
360	170	17,30	38433.36
400	190	23,90	38433.40



Fleischtopf

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	110	2,20	38434.16
200	130	4,10	38434.20
240	150	6,80	38434.24
280	170	10,50	38434.28
320	190	15,30	38434.32
360	220	22,40	38434.36
400	250	31,40	38434.40
450	280	44,50	38434.45



Gemüse-/Suppenkessel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	160	3,20	38430.16
200	180	5,50	38430.20
240	240	10,50	38430.24
280	280	17,00	38430.28
320	320	25,50	38430.32
360	360	36,50	38430.36
400	400	50,00	38430.40
450	400	63,50	38430.45



Stielkasserolle hoch

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	110	2,20	38431.16
200	130	4,10	38431.20
240	150	6,80	38431.24



Stielkasserolle flach

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	70	1,40	38432.16
180	80	2,00	38432.18
200	90	2,80	38432.20



Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	-	-	38436.16
180	-	-	38436.18
200	-	-	38436.20
240	-	-	38436.24
280	-	-	38436.28
320	-	-	38436.32
360	-	-	38436.36
400	-	-	38436.40
450	-	-	38436.45



Sauteuse

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	60	1,20	38435.16
180	65	1,70	38435.18
200	70	2,20	38435.20
240	80	3,60	38435.24



Bratpfanne

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	38438.20
240	50	-	38438.24
280	55	-	38438.28
320	60	-	38438.32
360	65	-	38438.36



Bratpfanne antihaft

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	38437.20
240	50	-	38437.24
280	55	-	38437.28
280	75	-	14613
320	60	-	38437.32
360	65	-	38437.36



Bratpfanne Keramik

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	11152
240	50	-	11153
280	55	-	11154
320	60	-	11155
360	60	-	11156



Pasta-Einsatz

› passend für Gemüsetopf ø 240 mm

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
240	200	-	38440

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



cent



cookmax®

Pfannen und Wokpfannen



Wok mit Stiel

› induktionsgeeignet
› Aluguss antihaft

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
300	90	4,50	11173



Servierpfanne

› für alle Herdarten geeignet
› Schmiedeeisen
› mit gebogenem Hakenstiel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	30	-	3281.20
240	26	-	3281.24



Schlemmerpfännchen mit Servierbrett, Eisen

› für alle Herdarten sowie Gas- und Holzkohlegrill geeignet
› Stärke Eisen 2 mm
› Brett ø 205 mm aus Buchenholz

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	40	0,60	13805
245	40	1,20	14468



Servierpfanne, Eisen, rund

› für alle Herdarten, Backofen, Gas- und Holzkohlegrill sowie offenes Feuer geeignet
› Stärke Eisen 2 mm
› nicht spülmaschinengeeignet

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
240	40	1,20	162000



Wok mit Deckel

› aus Edelstahl inkl. Edelstahldeckel
› Kaltgriffe – Stiel und Gegengriff

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	215	6,00	40069



Wok

› für alle Herdarten geeignet
› aus Mehrschichtmaterial

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	90	6,00	6112.36



Grillpfanne eckig Teflon

› für alle Herdarten geeignet
› Edelstahl 18/10, gerillte Bratfläche

L x B/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
280 x 280	60	-	11157



Bratpfanne Professional

› für alle Herdarten geeignet
› Antihaftbeschichtung 3-lagig, Kaltgriffe

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	1,00	11869
240	50	1,40	11870
280	53	2,00	11871
320	60	3,00	11872

Guss- und Keramikformen





Mini Cocotte Guss, rund

ø/mm:	Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
100	schwarz	0,25	1003176
100	graphitgrau	0,25	1003179
100	kirschrot	0,25	1004189
100	grenadine	0,25	1004195
100	dunkelblau	0,25	1004282
100	basilikumgrün	0,25	1004193
100	zimt	0,25	1004713
100	white-truffle	0,25	1003431
100	bordeaux	0,25	1003559



Mini Cocotte Keramik, rund

ø/mm:	Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
100	kirschrot	0,25	1004435
100	dunkelblau	0,25	1004437
100	basilikumgrün	0,25	1004439
100	reinweiß	0,25	1004528
100	orange	0,25	1004531
100	elfenbeinweiß	0,25	1005048
100	antikgrau	0,25	1005050
100	antikkupfer	0,25	1005052
100	antiktürkis	0,25	1005054



Mini Auflaufform Guss, oval

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
150	52	0,25	1004100



Mini Auflaufform Guss, rund

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
120	42	0,25	1004043



Auflaufform Guss, oval

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
210	60	0,70	1004014
240	66	1,00	1004016
280	72	1,60	1003956
320	70	2,20	1003958
370	77	3,70	1003788



Auflaufform Guss, rund

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	50	0,40	1004108
200	50	0,75	1004112





Terrine Guss

L x B/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 110	128	0,70	1004120
340 x 110	140	1,45	1004123



Mini-Bratpfanne Guss

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
120	54	0,20	1004088



Teller Guss mit Holzunterlage

L x B/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
330 x 220	40	0,40	1004082

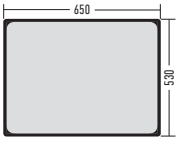


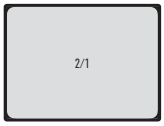


Gastronorm-Behälter

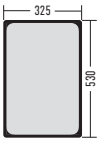
Größen: **Kombinationsmöglichkeiten:**

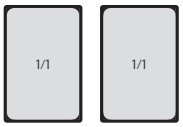
GN 2/1



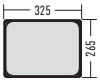


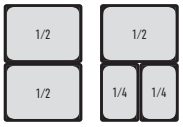
GN 1/1



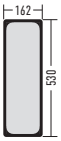


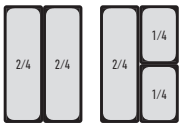
GN 1/2





GN 2/4





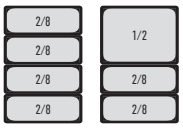
GN 1/4



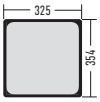


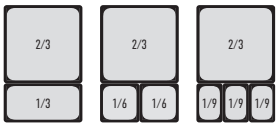
GN 2/8



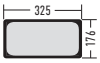


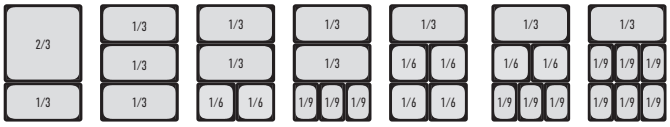
GN 2/3





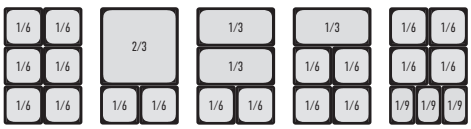
GN 1/3





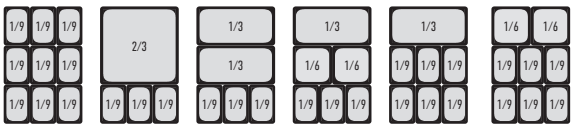
GN 1/6





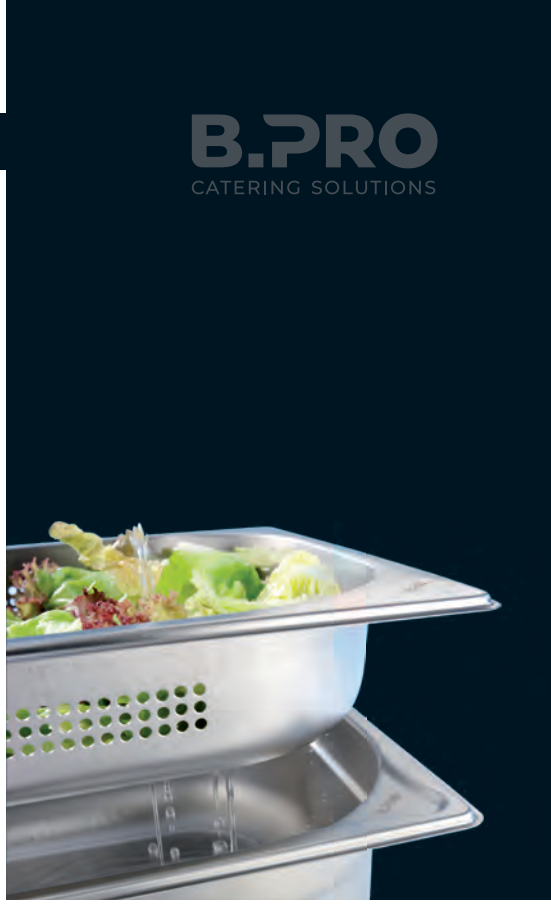
GN 1/9





GN-Behälter / -Bleche





Gastronorm-Behälter aus Edelstahl mit Perforation

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Gastronorm-Behälter gelocht, ohne Griffe:	Artikel-Nr.:
GN-P 2/1			
GN-P 2/1-20*	650 x 530 x 20	nur Bodenlochung	1565993
GN-P 2/1-40*	650 x 530 x 40	nur Bodenlochung	1565789
GN-P 2/1-65*	650 x 530 x 65	Boden- und Seitenwandlochung	1565790
GN-P 2/1-100	650 x 530 x 100	Boden- und Seitenwandlochung	1565791
GN-P 1/1			
GN-P 1/1-20*	530 x 325 x 20	nur Bodenlochung	1565994
GN-P 1/1-40	530 x 325 x 40	nur Bodenlochung	1565794
GN-P 2/3			
GN-P 2/3-40	354 x 325 x 40	nur Bodenlochung	1565799
GN-P 2/3-65	354 x 325 x 65	Boden- und Seitenwandlochung	1565800
GN-P 2/3-100	354 x 325 x 100	Boden- und Seitenwandlochung	1565801
GN-P 2/3-150	354 x 325 x 150	Boden- und Seitenwandlochung	1565802
GN-P 2/3-200	354 x 325 x 200	Boden- und Seitenwandlochung	1565803
GN-P 1/3			
GN-P 1/3-40	325 x 176 x 40	nur Bodenlochung	1565813
GN-P 1/3-65	325 x 176 x 65	Boden- und Seitenwandlochung	1565814
GN-P 1/3-100	325 x 176 x 100	Boden- und Seitenwandlochung	1565815
GN-P 1/3-150	325 x 176 x 150	Boden- und Seitenwandlochung	1565816
GN-P 1/3-200	325 x 176 x 200	Boden- und Seitenwandlochung	1565817

Gastronorm-Kocheinsätze

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
G-KEN 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, ohne Griffe		
G-KEN 1/1-60	530 x 325 x 60	550487
G-KEN 1/1-95	530 x 325 x 95	550407
G-KEN 1/1-145	530 x 325 x 145	550486
G-KEN 1/1-195	530 x 325 x 195	550490
G-KEN 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, ohne Griffe		
G-KEN 1/2-60	325 x 265 x 60	550488
G-KEN 1/2-95	325 x 265 x 95	550502
G-KEN 1/2-145	325 x 265 x 145	550557
G-KEN 1/2-195	325 x 265 x 195	550558
G-KEN-G 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen		
G-KEN-G 1/1-60	530 x 325 x 60	550970
G-KEN-G 1/1-95	530 x 325 x 95	550971
G-KEN-G 1/1-145	530 x 325 x 145	550972
G-KEN-G 1/1-195	530 x 325 x 195	550973

*spezial-geglüht

Gastronorm-Bleche

› mit glattem Rand
› verstärkte Ausführung

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
BZG 2/1		
BZG 2/1-20	650 x 530 x 20	550625
BZG 1/1		
BZG 1/1-20	530 x 325 x 20	550628
BZG 1/1-40	530 x 325 x 40	550629
BZG 1/1-65	530 x 325 x 65	550630

› mit glattem Rand
› spezialgeglüht

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
BZG-G 2/1		
BZG-G 2/1-20	650 x 530 x 20	550505
BZG-G 1/1		
BZG-G 1/1-20	530 x 325 x 20	550503
BZG-G 1/1-40	530 x 325 x 40	550504
BZG-G 1/1-65	530 x 325 x 65	556081

› mit glattem Rand
› granitemailliert

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GNE 2/1		
GNE 2/1-20	650 x 530 x 20	550022
GNE 2/1-40	650 x 530 x 40	550023
GNE 2/1-65	650 x 530 x 65	550024
GNE 1/1		
GNE 1/1-20	530 x 325 x 20	550025
GNE 1/1-40	530 x 325 x 40	550026
GNE 1/1-65	530 x 325 x 65	550027
GNE 2/3		
GNE 2/3-20	354 x 325 x 20	550046
GNE 2/3-40	354 x 325 x 40	550047
GNE 2/3-65	354 x 325 x 65	550048

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

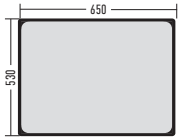


GN-Behälter

Gastronorm-Behälter Edelstahl

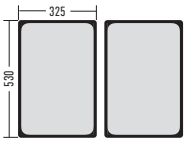
Robust, stabil und perfekt für jahrelangen Einsatz im harten Küchen-Alltag:
GN-Behälter und Deckel aus Edelstahl von B.PRO. Aus CNS 18/10 und in herausragender Verarbeitungs- und Material-Qualität – Made in Germany. In Größen von GN 2/1 bis GN 1/9 und Tiefen von 20 bis 200 mm.

- robust und formbeständig
- extra stabil dank umlaufender Randverprägung
- erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- spülmaschinentauglich
- temperaturbeständig von –40°C bis +280°C
- korrosionsbeständig
- leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte Oberfläche und große Eck- und Bodenradien



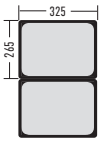
GN 2/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 2/1-20	650 x 530 x 20	1550566
GN 2/1-40	650 x 530 x 40	1550065
GN 2/1-65	650 x 530 x 65	1550593
GN 2/1-100	650 x 530 x 100	1550594
GN 2/1-150	650 x 530 x 150	1550595
GN 2/1-200	650 x 530 x 200	1550596



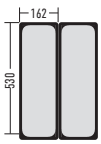
GN 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/1-20	530 x 325 x 20	1550565
GN 1/1-40	530 x 325 x 40	1550064
GN 1/1-55	530 x 325 x 55	1565845
GN 1/1-65	530 x 325 x 65	1550589
GN 1/1-100	530 x 325 x 100	1550590
GN 1/1-150	530 x 325 x 150	1550591
GN 1/1-200	530 x 325 x 200	1550592
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/1-65	530 x 325 x 65	1555953
GN-B 1/1 100	530 x 325 x 100	1555952
GN-B 1/1-150	530 x 325 x 150	1555951
GN-B 1/1-200	530 x 325 x 200	1555950



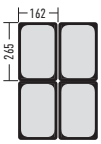
GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/2-20	325 x 265 x 20	1550563
GN 1/2-40	325 x 265 x 40	1550063
GN 1/2-55	325 x 265 x 55	1565844
GN 1/2-65	325 x 265 x 65	1550581
GN 1/2-100	325 x 265 x 100	1550582
GN 1/2-150	325 x 265 x 150	1550583
GN 1/2-200	325 x 265 x 200	1550584
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/2-65	325 x 265 x 65	1555943
GN-B 1/2-100	325 x 265 x 100	1555942
GN-B 1/2-150	325 x 265 x 150	1555941
GN-B 1/2-200	325 x 265 x 200	1555940



GN 2/4

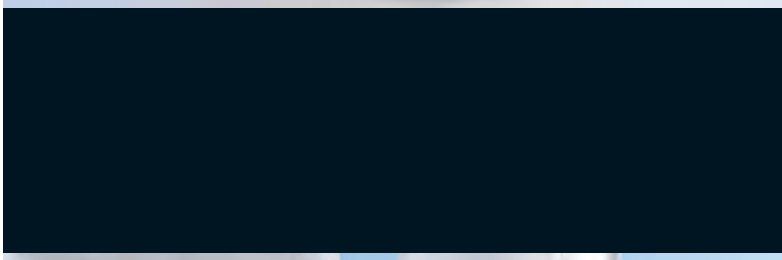
Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 2/4-20	530 x 162 x 20	1564367
GN 2/4-40	530 x 162 x 40	1555821
GN 2/4-65	530 x 162 x 65	1555822
GN 2/4-100	530 x 162 x 100	1555823
GN 2/4-150	530 x 162 x 150	1555824
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 2/4-65	530 x 162 x 65	1564908
GN-B 2/4-100	530 x 162 x 100	1564909
GN-B 2/4-150	530 x 162 x 150	1564910



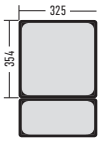
GN 1/4

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/4-20	265 x 162 x 20	1550561
GN 1/4-65	265 x 162 x 65	1550573
GN 1/4-100	265 x 162 x 100	1550574
GN 1/4-150	265 x 162 x 150	1550575
GN 1/4-200	265 x 162 x 200	1550576
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/4-65	265 x 162 x 65	1555934
GN-B 1/4 100	265 x 162 x 100	1555933
GN-B 1/4-150	265 x 162 x 150	1555932
GN-B 1/4-200	265 x 162 x 200	1555931



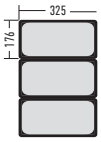






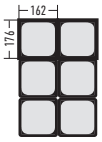
GN 2/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 2/3-20	354 x 325 x 20	1550564
GN 2/3-40	354 x 325 x 40	1550066
GN 2/3-65	354 x 325 x 65	1550585
GN 2/3-100	354 x 325 x 100	1550586
GN 2/3-150	354 x 325 x 150	1550587
GN 2/3-200	354 x 325 x 200	1550588
mit Universal-Bügelgiffen		
GN-B 2/3-65	354 x 325 x 65	1555948
GN-B 2/3-100	354 x 325 x 100	1555947
GN-B 2/3-150	354 x 325 x 150	1555946
GN-B 2/3-200	354 x 325 x 200	1555945



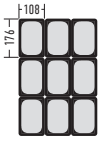
GN 1/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/3-20	325 x 176 x 20	1550562
GN 1/3-40	325 x 176 x 40	1550067
GN 1/3-55	325 x 176 x 55	1565846
GN 1/3-65	325 x 176 x 65	1550577
GN 1/3-100	325 x 176 x 100	1550578
GN 1/3-150	325 x 176 x 150	1550579
GN 1/3-200	325 x 176 x 200	1550580
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/3-65	325 x 176 x 65	1555938
GN-B 1/3 100	325 x 176 x 100	1555937
GN-B 1/3-150	325 x 176 x 150	1555936
GN-B 1/3-200	325 x 176 x 200	1555935



GN 1/6

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/6-65	176 x 162 x 65	1550569
GN 1/6-100	176 x 162 x 100	1550570
GN 1/6-150	176 x 162 x 150	1550571
GN 1/6-200	176 x 162 x 200	1550572
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/6-65	176 x 162 x 65	1555930
GN-B 1/6 100	176 x 162 x 100	1555929
GN-B 1/6-150	176 x 162 x 150	1555928
GN-B 1/6-200	176 x 162 x 200	1555927



GN 1/9

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/9-65	176 x 108 x 65	1550567
GN 1/9-100	176 x 108 x 100	1550568

Gastronorm-Rost

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GR 2/1	650 x 530	550266
GR 1/1	530 x 325	550267
GR 2/3	354 x 325	550049

Gastronorm-Rost, verstärkt

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GR 2/1 V	650 x 530	572888
GR 1/1 V	530 x 325	572890

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



GN-Deckel Edelstahl

› hervorragende Stabilität durch besondere Verprägung
› leichtes Eingreifen und sicheres Hantieren dank der großen, ergonomischen Griffmulde
› stapelbar



Deckel mit Griffmulde

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GD 1/1	550658
GD 1/2	550656
GD 2/4	556538
GD 1/4	550654
GD 2/3	550657
GD 1/3	550655
GD 1/6	550653
GD 1/9	550652



Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GD-L 1/1	550677
GD-L 1/2	550675
GD-L 2/4	564902
GD-L 1/4	550673
GD-L 2/3	550676
GD-L 1/3	550674
GD-L 1/6	550672
GD-L 1/9	550671



Deckel mit Formschlussdichtung

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GDD 1/1	1550663
GDD 1/2	1550661
GDD 1/4	1550659
GDD 2/3	1550662
GDD 1/3	1550660
GDD 1/6	1550664



Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GDD-B 1/1	1550075
GDD-B 1/2	1550073
GDD-B 1/4	1550071
GDD-B 2/3	1550074
GDD-B 1/3	1550072
GDD-B 1/6	1550070



Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GD-B 1/1	550086
GD-B 1/2	550084
GD-B 2/4	564904
GD-B 1/4	550082
GD-B 2/3	550085
GD-B 1/3	550083
GD-B 1/6	550081



Deckel ohne Griffmulde

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GD-F 1/1	564956
GD-F 1/2	564957
GD-F 1/3	564961



Universal-Scharnierdeckel

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GDS-U 1/1	566910



Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GDS-UL 1/1	566911

GN-Deckel Edelstahl

Rieber



GN-Flachdeckel aus Edelstahl

› mit Griff und Griffmulde
› wahlweise ausgestattet mit Löffel- und/oder Griffausschnitt



GN-Deckel wasserdicht aus Edelstahl

› mit hitzebeständiger und lebensmittelechter Dichtlippe und Griffmulde
› universell einsetzbar zum Lagern, Kochen, Transportieren und Einfrieren
› 100% schwappsicher und spülmaschinentauglich

Flachdeckel GN 1/1

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 111	nein / nein	84030101
Flachdeckel 1111	ja / nein	84030201
Flachdeckel 111a	nein / ja	84030301
Flachdeckel 1111a	ja / ja	84030401

Deckel wasserdicht GN 1/1

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 115	84080101

Flachdeckel GN 1/2

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 121	nein / nein	84030103
Flachdeckel 1211	ja / nein	84030203
Flachdeckel 121a	nein / ja	84030303
Flachdeckel 1211a	ja / ja	84030403

Deckel wasserdicht GN 1/2

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 125	84080103

Flachdeckel GN 2/3

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 231	nein / nein	84030102
Flachdeckel 2311	ja / nein	84030202
Flachdeckel 231a	nein / ja	84030302
Flachdeckel 2311a	ja / ja	84030402

Deckel wasserdicht GN 2/3

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 235	84080102

Flachdeckel GN 1/3

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 131	nein / nein	84030104
Flachdeckel 1311	ja / nein	84030204
Flachdeckel 131a	nein / ja	84030304
Flachdeckel 1311a	ja / ja	84030404

Deckel wasserdicht GN 1/3

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 135	84080104

Flachdeckel GN 1/4

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 141	nein / nein	84030105
Flachdeckel 1411	ja / nein	84030205
Flachdeckel 141a	nein / ja	84030305
Flachdeckel 1411a	ja / ja	84030405

Deckel wasserdicht GN 1/4

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 145	84080105

Flachdeckel GN 2/8

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 281	nein / nein	84030123
Flachdeckel 2811	ja / nein	84030217
Flachdeckel 281a	nein / ja	84030317
Flachdeckel 2811a	ja / ja	84030423

Deckel wasserdicht GN 2/8

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 285	84080106





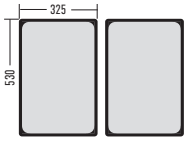
GN-Behälter

CHECK.
Organisieren
via QR-CODE.

Rieber

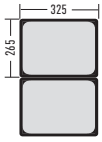
Gastronorm-Behälter Edelstahl

- aus CNS 18/10, rostfrei, hitzebeständig, lebensmittelecht, antibakteriell und hygienisch
- Made in Germany
- perfekt stapelbar durch gut ausgeprägte Stapelschulter
- robust, langlebig und spülmaschinentauglich
- temperaturbeständig von −40°C bis +280°C
- nachrüstbarer QR-Code für digitale Mehrweg-Rückverfolgung



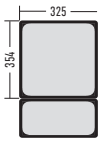
GN 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
11020	530 x 325 x 20	84010112
11040	530 x 325 x 40	84010111
11055*	530 x 325 x 55	84010159
11065*	530 x 325 x 65	84010110
11100*	530 x 325 x 100	84010109
11150*	530 x 325 x 150	84010108
11200*	530 x 325 x 200	84010107
mit versenkbaren Griffen		
11055f*	530 x 325 x 55	84010259
11065f*	530 x 325 x 65	84010204
11100f*	530 x 325 x 100	84010203
11150f*	530 x 325 x 150	84010202
11200f*	530 x 325 x 200	84010201



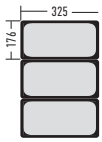
GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
12020	325 x 265 x 20	84010124
12040	325 x 265 x 40	84010123
12055*	325 x 265 x 55	84010160
12065*	325 x 265 x 65	84010122
12100*	325 x 265 x 100	84010121
12150*	325 x 265 x 150	84010120
12200*	325 x 265 x 200	84010119
mit versenkbaren Griffen		
12055f*	325 x 265 x 55	84010260
12065f*	325 x 265 x 65	84010212
12100f*	325 x 265 x 100	84010211
12150f*	325 x 265 x 150	84010210
12200f*	325 x 265 x 200	84010209



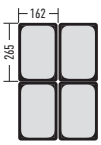
GN 2/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
23020	352 x 325 x 20	84010118
23040	352 x 325 x 40	84010117
23055*	352 x 325 x 55	84010197
23065*	352 x 325 x 65	84010116
23100*	352 x 325 x 100	84010115
23150*	352 x 325 x 150	84010114
23200*	352 x 325 x 200	84010113
mit versenkbaren Griffen		
23065f*	352 x 325 x 65	84010208
23100f*	352 x 325 x 100	84010207
23150f*	352 x 325 x 150	84010206
23200f*	352 x 325 x 200	84010205



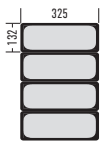
GN 1/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
13020	325 x 176 x 20	84010130
13040	325 x 176 x 40	84010129
13065*	325 x 176 x 65	84010128
13100*	325 x 176 x 100	84010127
13150*	325 x 176 x 150	84010126
13200*	325 x 176 x 200	84010125
mit versenkbaren Griffen		
13065f*	325 x 176 x 65	84010216
13100f*	325 x 176 x 100	84010215
13150f*	325 x 176 x 150	84010214
13200f*	325 x 176 x 200	84010213



GN 1/4

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
14020	265 x 162 x 20	84010135
14065	265 x 162 x 65	84010134
14100	265 x 162 x 100	84010133
14150	265 x 162 x 150	84010132
14200	265 x 162 x 200	84010131
mit versenkbaren Griffen		
14065f	265 x 162 x 65	84010220
14100f	265 x 162 x 100	84010219
14150f	265 x 162 x 150	84010218
14200f	265 x 162 x 200	84010217



GN 2/8

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
28020	325 x 131 x 20	84010139
28065	325 x 131 x 65	84010138
28100	325 x 131 x 100	84010137
28150	325 x 131 x 150	84010136
28200	325 x 131 x 200	84010163
mit versenkbaren Griffen		
28065f	325 x 131 x 65	84010223
28100f	325 x 131 x 100	84010222
28150f	325 x 131 x 150	84010221
28200f	325 x 131 x 200	84010242

*GN-Behälter mit geprägten Stapelnasen an allen 4 Ecken, für problemloses Entstapeln und Vereinzeln der GN-Behälter.

Gastronorm-Behälter Edelstahl gelocht

› zum Einsetzen in geschlossenen GN-Behältern



GN-Behälter gelocht zum Einsetzen, ohne Griff

GN 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
11024	530 x 325 x 20	84020136
11054	530 x 325 x 55	84020108
11094	530 x 325 x 90	84020107
11144	530 x 325 x 140	84020106
11194	530 x 325 x 190	84020105

GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
12054	325 x 265 x 55	84020122
12094	325 x 265 x 90	84020121
12144	325 x 265 x 140	84020120
12194	325 x 265 x 190	84020119



GN-Behälter gelocht zum Einsetzen, mit Stapelklappgriffen

GN 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
11054K	530 x 325 x 55	84020208
11094K	530 x 325 x 90	84020207
11144K	530 x 325 x 140	84020206
11194K	530 x 325 x 190	84020205

GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
12094K	325 x 265 x 90	84020211
12144K	325 x 265 x 140	84020210
12194K	325 x 265 x 190	84020209



GN-Behälter Edelstahl zum Vakuumieren

› ohne Griffe
› in Anwendung mit Vakuum GN-Deckel für längere Speisenhaltbarkeit ohne Einwegbeutel
› bei -50°C bis +250°C einsetzbar

GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
12065 Vakuum	325 x 265 x 65	84010195
12100 Vakuum	325 x 265 x 100	84010198
12150 Vakuum	325 x 265 x 150	84010199

GN 1/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
13065 Vakuum	325 x 176 x 65	84010183
13100 Vakuum	325 x 176 x 100	84010127

GN 1/6

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
16065 Vakuum	176 x 162 x 65	84010143
16100 Vakuum	176 x 162 x 100	84010142





GN-Deckel Edelstahl / Tritan

GN-Deckel vaculid – zum Vakuumieren mit Dichtlippe

› zum Lagern, Transportieren und Garen
› ermöglicht einfaches und zuverlässiges Vakuum mit Kammer-/Schlauchpumpe
› robust und spülmaschinentauglich
› schützt Lebensmittel im GN-Mehrwegsystem und macht diese länger haltbar – in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern/ thermoplates ohne Griffe in Größen 1/2, 1/3 und 1/6 bis max. 100 mm Tiefe

Bezeichnung:	GN-Norm:	Material:	Artikel-Nr.:
Deckel vaculid	GN 1/2	Edelstahl	84011045
Deckel vaculid	GN 1/3	Edelstahl	84011042
Deckel vaculid	GN 1/6	Edelstahl	84011041
Deckel vaculid	GN 1/6	Tritan Copolyester	84200165

thermoplates Zubehör



GN-Flachdeckel aus Polycarbonat

› optimal zum hygienischen Lagern oder Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salat, Gemüse und Obst
› in Anwendung mit GN-Behälter aus Edelstahl/Polycarbonat (nicht geeignet für GN-Behälter mit Tiefen 20, 40 mm)

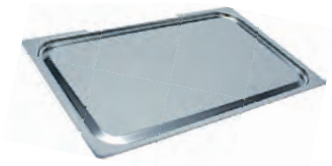
Bezeichnung:	GN-Norm:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel Polycarbonat	GN 1/1	84200105
Flachdeckel Polycarbonat	GN 2/3	84200114
Flachdeckel Polycarbonat	GN 1/2	84200106
Flachdeckel Polycarbonat	GN 1/3	84200107



GN-Deckel wasserdicht aus Edelstahl

› mit hitzebeständiger und lebensmittelechter Dichtlippe und Griffmulde
› universell einsetzbar zum Lagern, Kochen, Transportieren und Einfrieren
› 100% schwappsicher und spülmaschinentauglich

Bezeichnung:	GN-Norm:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht	GN 1/1	84080101
Deckel wasserdicht	GN 2/3	84080102
Deckel wasserdicht	GN 1/2	84080103
Deckel wasserdicht	GN 1/3	84080104



GN-Steckdeckel aus Edelstahl

› stapelbar, robust und spülmaschinentauglich, zum hygienischen Abdeckeln von Lebensmitteln/Speisen
› in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40 mm und thermoplates in GN-Größe 1/1
› mit Griffausschnitten

Bezeichnung:	GN-Norm:	Artikel-Nr.:
Steckdeckel	GN 1/1	84090201
Steckdeckel	GN 2/3	84090202
Steckdeckel	GN 1/2	84090203
Steckdeckel	GN 1/3	84090204

Rieber



thermoplates eco GN-System

thermoplates eco SWISS-PLY – mit Fallgriffen

Der stapelbare und patentierte Kochbehälter im GN-Maß aus leitfähigem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial – für energiesparendes Zubereiten (Minimum 10% kWh Einsparung), durch sehr schnelle und gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung. Auch einsatzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro) für universelles Zubereiten. Über den gesamten Prozess in und auf allen Küchengeräten, ohne Umschütten bei Zubereiten, Chillen, Regenerieren, Warmhalten. Mit robuster und kratzfester nano Oberfläche für Anithaftwirkung und hochwertiger Stapelschulter für einfaches Entstapeln.

Bezeichnung:	GN-Norm:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
thermoplates eco	GN 1/1	530 x 325 x 65	6,00	84010818
thermoplates eco	GN 1/1	530 x 325 x 100	10,00	84010819

thermoplates GN-System



thermoplates – die Thermo Revolution im GN-Format

Rieber thermoplates revolutionieren durch das einzigartige SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial den Einsatz des GN-Formates – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten.
Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität – durch das GN-Format durchgängig kompatibel auf allen Kochstellen und in allen Systemen, Geräten und Produkten. Die beschichtete Oberflächenvariante, mit sehr guter Antihaftwirkung, eignet sich für Elektro-, Ceran- und Induktionskochstellen, sowie im Kombidämpfer und Ofen. Für den Einsatz auf Gaskochstellen sind nur thermoplates mit robuster Nano-Oberfläche geeignet.
Wechseln Sie auf Ihrer Kochstelle in Sekundenschnelle von der thermoplates teppanyaki Grillplatte zum Koch- oder Warmhalte-Plate, ganz ohne aufwendiges Putzen Ihrer Grillplatte, denn die thermoplates sind spülmaschinentauglich. Zudem müssen Sie Ihre Energiequelle nicht um- oder ausbauen. Sparen Sie hierdurch Zeit und Kosten in der Anwendung und Reinigung und sind zugleich mobil und hochflexibel.





thermoplates nano eckig

› mit Griffen (ohne Griffe auf Anfrage)
› Materialstärke 2,6 mm

GN 1/1

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 40	2,50	84010903
530 x 325 x 65	6,00	84010902
530 x 325 x 100	10,00	84010901

GN 2/3

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
352 x 325 x 40	2,00	84010907
352 x 325 x 65	4,00	84010906
352 x 325 x 100	7,00	84010905

GN 1/2

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 40	1,50	84010911
325 x 265 x 65	3,00	84010910
325 x 265 x 100	5,00	84010909

GN 1/3

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 176 x 40	1,00	84010940
325 x 176 x 65	2,00	84010941
325 x 176 x 100	3,00	84010946



thermoplates beschichtet eckig

› mit Griffen (ohne Griffe auf Anfrage)
› Materialstärke 2,6 mm

GN 1/1

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 40	2,50	84010922
530 x 325 x 65	6,00	84010921
530 x 325 x 100	10,00	84010920

GN 2/3

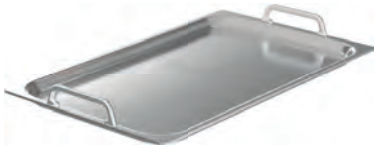
L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
352 x 325 x 40	2,00	84010926
352 x 325 x 65	4,00	84010925
352 x 325 x 100	7,00	84010924

GN 1/2

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 40	1,50	84010930
325 x 265 x 65	3,00	84010929
325 x 265 x 100	5,00	84010928

GN 1/3

L x B x H/mm::	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 176 x 40	1,00	84010943
325 x 176 x 65	2,00	84010944
325 x 176 x 100	3,00	84010945



thermoplates nano teppanyaki Platte

› mit Griffen (ohne Griffe auf Anfrage)
› Materialstärke 4,0 mm

GN 1/1

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 20	-	84010935

GN 2/3

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
352 x 325 x 20	-	84010936

GN 1/2

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 20	-	84010937



thermoplates beschichtete teppanyaki Platte

› mit Griffen (ohne Griffe auf Anfrage)
› Materialstärke 4,0 mm

GN 1/1

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 20	-	84010932

GN 2/3

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
352 x 325 x 20	-	84010933

GN 1/2

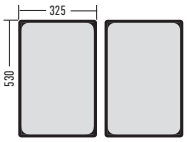
L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 20	-	84010934

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

GN-Behälter Polycarbonat

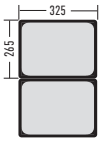


- Aufbewahren, Transportieren und Servieren – alles in einer Schale
- verformen sich nicht und sind für Gastronorm-Spezifikationen konzipiert
- temperaturbeständig von -40°C bis +99°C
- spülmaschinenfest und stapelbar
- Farbe: **transparent (135)**
- Farbe: **schwarz (110)** und **weiß (148)** auf Anfrage
  (Modelle 18 CW und 28 CW nur in transparent lieferbar)



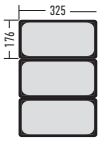
GN 1/1

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/1 Flachdeckel	-	10CWC135
GN-Deckel 1/1 mit Griff	-	10CWCH135
GN-Behälter 1/1	65	12CW135
GN-Behälter 1/1	100	14CW135
GN-Behälter 1/1	150	16CW135
GN-Behälter 1/1	200	18CW135
GN-Siebeinsatz 1/1	76	13CLRCW135
GN-Siebeinsatz 1/1	127	15CLRCW135
GN-Abtropfplatte 1/1	-	10CWD135



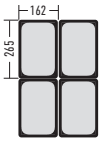
GN 1/2

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/2 Flachdeckel	-	20CWC135
GN-Deckel 1/2 mit Griff	-	20CWCH135
GN-Behälter 1/2	65	22CW135
GN-Behälter 1/2	100	24CW135
GN-Behälter 1/2	150	26CW135
GN-Behälter 1/2	200	28CW135
GN-Siebeinsatz 1/2	76	23CLRCW135
GN-Siebeinsatz 1/2	127	25CLRCW135
GN-Abtropfplatte 1/2	-	20CWD135



GN 1/3

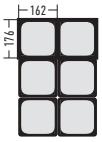
Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/3 Flachdeckel	-	30CWC135
GN-Deckel 1/3 mit Griff	-	30CWCH135
GN-Behälter 1/3	65	32CW135
GN-Behälter 1/3	100	34CW135
GN-Behälter 1/3	150	36CW135
GN-Behälter 1/3	200	38CW135
GN-Siebeinsatz 1/3	76	33CLRCW135
GN-Siebeinsatz 1/3	127	35CLRCW135
GN-Abtropfplatte 1/3	-	30CWD135



GN 1/4

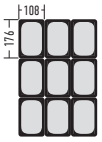
Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/4 Flachdeckel	-	40CWC135
GN-Deckel 1/4 mit Griff	-	40CWCH135
GN-Behälter 1/4	65	42CW135
GN-Behälter 1/4	100	44CW135
GN-Behälter 1/4	150	46CW135
GN-Abtropfplatte 1/4	-	40CWD135





GN 1/6

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/6 Flachdeckel	-	60CWC135
GN-Deckel 1/6 mit Griff	-	60CWCH135
GN-Behälter 1/6	65	62CW135
GN-Behälter 1/6	100	64CW135
GN-Behälter 1/6	150	66CW135
GN-Siebeinsatz 1/6	76	63CLRCW135
GN-Siebeinsatz 1/6	127	65CLRCW135
GN-Abtropfplatte 1/6	-	60CWD135



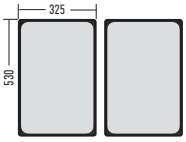
GN 1/9

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/9 Flachdeckel	-	90CWC135
GN-Behälter 1/9	65	92CW135
GN-Behälter 1/9	100	94CW135
GN-Abtropfplatte 1/9	-	90CWD135

GN-Behälter Polypropylen

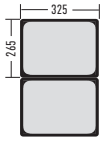
CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

› wirtschaftliche Alternative zur Aufbewahrung von Speisen
› transparentes Polypropylenmaterial lässt den Inhalt erkennen und ist extrem chemikalienfest
› temperaturbeständig von -40°C bis +70°C
› entspricht den Spezifikationen für Gastronorm-Speisebehälter



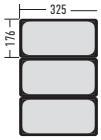
GN 1/1

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/1	-	10PPD190
GN-Deckel 1/1 luftdicht	-	10PPCWSC190
GN-Behälter 1/1	65	12PP190
GN-Behälter 1/1	100	14PP190
GN-Behälter 1/1	150	16PP190
GN-Behälter 1/1	200	18PP190



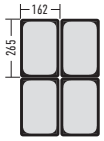
GN 1/2

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/2	-	20PPD190
GN-Deckel 1/2 luftdicht	-	20PPCWSC190
GN-Behälter 1/2	65	22PP190
GN-Behälter 1/2	100	24PP190
GN-Behälter 1/2	150	26PP190
GN-Behälter 1/2	200	28PP190



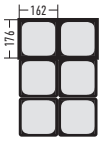
GN 1/3

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/3	-	30PPD190
GN-Deckel 1/3 luftdicht	-	30PPCWSC190
GN-Behälter 1/3	65	32PP190
GN-Behälter 1/3	100	34PP190
GN-Behälter 1/3	150	36PP190



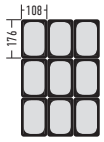
GN 1/4

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/4	-	40PPD190
GN-Deckel 1/4 luftdicht	-	40PPCWSC190
GN-Behälter 1/4	65	42PP190
GN-Behälter 1/4	100	44PP190
GN-Behälter 1/4	150	46PP190



GN 1/6

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/6	-	60PPD190
GN-Deckel 1/6 luftdicht	-	60PPCWSC190
GN-Behälter 1/6	65	62PP190
GN-Behälter 1/6	100	64PP190
GN-Behälter 1/6	150	66PP190



GN 1/9

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/9	-	90PPD190
GN-Deckel 1/9 luftdicht	-	90PPCWSC190
GN-Behälter 1/9	65	92PP190
GN-Behälter 1/9	100	94PP190









Eimer

LDPE, weiß, schwere Qualität, mit Ausguss, Metallbügel und Literskala

ø/mm:	H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
280	300	10,00	200830
316	335	15,00	200840



Teigwanne rechteckig

HDPE, weiß

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
440 x 320 x 155	12,00	200962
530 x 410 x 140	20,00	200960



Stapelbehälter und Deckel

HDPE, weiß

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr. Deckel
570 x 415 x 290	50,00	202200	202205
640 x 440 x 330	65,00	202210	202215
740 x 460 x 360	90,00	202220	202225



Teigwanne rund

HDPE, weiß

ø/mm:	H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
370	175	14,00	200970
420	150	19,00	200971



Fahrgestell für Kübel

Edelstahl, verstellbar

Artikel-Nr.:	202098



Kübel/Deckel

HDPE, weiß, mit zwei Griffen

ø/mm:	H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
310-390	410	35,00	202000
Deckel für Kübel 202000			202005
360-450	480	50,00	202010
Deckel für Kübel 202010			202015
390-490	575	75,00	202020
Deckel für Kübel 202020			202025
410-520	670	100,00	202030
Deckel für Kübel 202030			202035

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



Allzweckwagen

aus FDA-geprüftem Material, d.h. es sind keine Einlagen erforderlich, zum Aufbewahren von Trockenvorräten wie Mehl oder Getreide, hygienischer Schiebedeckel, Schaufel im Lieferumfang nicht inbegriffen

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
330 x 750 x 710	81,00	IBS20148



Allzweckwagen

aus FDA-geprüftem Material, d.h. es sind keine Einlagen erforderlich, zum Aufbewahren von Trockenvorräten wie Mehl oder Getreide, hygienischer Schiebedeckel, Schaufel im Lieferumfang nicht inbegriffen

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
420 x 750 x 710	102,00	IBS27148



Allzweckwagen

aus FDA-geprüftem Material, d.h. es sind keine Einlagen erforderlich, zum Aufbewahren von Trockenvorräten wie Mehl oder Getreide, hygienischer Schiebedeckel, Schaufel im Lieferumfang nicht inbegriffen

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
550 x 750 x 710	140,00	IBS37148



Vorratsbehälter fahrbar

4 Rollen, abgerundete Ecken, Deckel 2-teilig, inkl. Schaufel

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
333 x 743 x 711	81,00	200890



Vorratsbehälter / Zutatenbehälter

abgerundete Ecken, glatte Oberfläche, um sauberes Reinigen zu gewährleisten, Deckel durchsichtig

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
375 x 310 x 215	8,00	200891
595 x 280 x 430	20,00	200892
630 x 480 x 430	40,00	200893

Vorratsdose

PP, alle Größen stapelbar, bruchstabil

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
175 x 140 x 150	2,00	230102
175 x 140 x 210	3,00	230112
175 x 140 x 340	5,00	230122



Messbecher

PP, Farbe natur, blaue Skala, Liter- und Milliliter-Einteilung, bis 95°C erhitzbar

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,50	200011
1,00	200012
2,00	200013
3,00	200014
5,00	200015



Messbecher-Deckel

PP, Farbe natur, bis 95°C erhitzbar

für Messbecher Art.-Nr.:	Artikel-Nr.:
200012 / 1,00 l	206112
200013 / 2,00 l	206113
200014 / 3,00 l	206114
200015 / 5,00 l	206115

Deckel für Vorratsdose

PP, bruchstabil

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
-	230129



Rührschüssel

PP, natur-weiß, bruchsicher und hygienisch, stapelbar, auch für Mikrowellengeräte geeignet

ø/mm:	H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
190	79	1,00	290000
240	115	2,50	290010
280	135	4,50	290020
325	147	6,00	290030
360	165	9,00	290040
400	185	13,00	290050



Deckel

PP

ø/mm:	für Schüssel Artikel-Nr.:	Artikel-Nr.:
190	290000	290070
240	290010	290071
280	290020	290072
325	290030	290073
360	290040	290074
400	290050	290075



Schüssel

PP, weiß, tiefe Form

ø/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	0,80	221020
200	1,60	221021
240	2,60	221022
280	4,50	221023
320	6,50	221024
360	9,50	221025
400	12,50	221026



Schüsseln & Seiher



Schneeschlagkessel

› aus CNS 18/10, matt poliert
› mit zwei Griffen
› schwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 100	2,00	2000/200
250 x 140	5,00	2000/250
320 x 200	10,00	2000/320



Ringständer

› aus Edelstahl, hochglänzend
› für Schüsseln von ø 180 bis 260 mm

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
155 x 25	2022/155



Seiher

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos aus einem Stück mit eingepressten Bodenfüßchen
› mit 3 mm-Lochung

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
240 x 90	3,00	1330/240



Seiher mit Füßchen

› aus CNS 18/10, matt poliert
› 3,5 mm Seiten- und Bodenlochung
› mit gebördeltem Rand und eingepressten Standfüßchen
› schwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360 x 185	12,00	6081/360
400 x 200	16,00	6081/400
450 x 225	24,00	6081/450



Seiher

› aus Edelstahl, innen glänzend, außen matt poliert

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
320 x 170	6,00	1112/320
360 x 185	9,00	1112/360
400 x 210	14,00	1112/400



Schüssel

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› tiefe, konische Form
› offener, leicht gewölbter Rand

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
150 x 80	1,00	507/160
195 x 115	2,00	507/200
245 x 135	4,00	507/240
285 x 145	6,00	507/280
310 x 180	9,00	507/320
335 x 180	11,00	507/360
370 x 200	14,00	507/380



Schüssel

› aus CNS 18/10, hochglänzend poliert
› tiefe, konische Form
› gebördelter Rand
› mittelschwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
140 x 65	0,60	2050/160
160 x 70	1,00	2050/180
175 x 80	1,30	2050/200
200 x 85	1,75	2050/220
220 x 100	2,50	2050/240
250 x 100	3,50	2050/280
290 x 120	5,50	2050/320
325 x 140	8,00	2050/360
360 x 140	9,50	2050/400



Schüssel

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› bauchige Form
› mit gebördeltem, griffigem Rand
› schwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
145 x 60	0,75	500/160
160 x 70	1,00	500/180
180 x 80	1,50	500/200
210 x 90	2,50	500/240
245 x 105	4,00	500/280
280 x 125	6,00	500/320
325 x 140	9,00	500/360
350 x 150	12,00	500/400
410 x 160	17,00	500/420



Messbecher

› aus Polypropylen, milchig-transparent
› mit geprägter Skala und blauem Skalendruck
› hitzeresistent bis +125°C
› unzerbrechlich
› sterilisierbar

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
90 x 135	0,50	3078/050
115 x 170	1,00	3078/100
150 x 205	2,00	3078/200
170 x 235	3,00	3078/300
200 x 260	5,00	3078/500



Messbecher, zylindrisch

› aus CNS 18/10, außen hochglänzend, innen elektropoliert
› mit Schüttrand
› innen und außen graduiert (außen mit Maßzahlen)
› schwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
110 x 135	1,00	2620/100

Trichter

› aus weißem hochdichten Polyethylen
› mit Entlüftungsrippen und Aufhängeöse
› sehr stabil

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
95 x 125	0,20	5425/100
110 x 145	0,30	5425/120
130 x 165	0,55	5425/140



Trichter

› aus CNS18/10
› mit Seitennut zur Ableitung der Behälterluft

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
90 x 120	0,10	5420/100
110 x 135	0,25	5420/120
140 x 165	0,40	5420/150



Fondanttrichter

› ganz aus CNS 18/10, seidenmatt
› tropfdicht
› Ablassöffnung wahlweise 4, 6 oder 8 mm Durchmesser
› mühelose Reinigung durch leichte Demontage

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
180 x 180	1,50	458/180
230 x 200	2,00	458/230



Fondanttrichter-Halter

› Draht aus Edelstahl

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
90 x 160	460/001



Kunststoffeimer

› aus weißem niederdichtem Polyethylen
› lebensmittelgeeignet
› mit Ausguss
› geprägte Graduierung in 1-Liter-Schritten

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
280 x 280	12,00	3073/012
300 x 310	15,00	3073/015



Eimer mit verstärktem Bodenreifen

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› konische Form
› einseitig graduiert in 1-Liter Schritten
› mit fugenlosen Henkellaschen

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
310 x 290	12,00	416/012
325 x 330	15,00	416/015



Eimer ohne Bodenreifen

› aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert
› konische Form
› einseitig graduiert in 1-Liter Schritten
› mit fugenlosen Henkellaschen

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
310 x 270	12,00	415/012
325 x 310	15,00	415/015



Einhand-Drücksieb (3 Sieb-Ebenen)

› aus Edelstahl 18/0, hochglänzend
› Gewebe aus 18/10, Maschenweite 0,9 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
100 x 130	0,50	2603/100



Gazespitzsieb mit Flachstiel

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› mit feinem Gewebe, Maschenweite 0,8 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
195 x 145	1,40	1250/200
230 x 190	2,50	1250/240



Spitzsieb mit Flachstiel

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› mit 1,5 mm Lochung auch in der Kegelspitze

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 180	1,50	1153/200
230 x 200	2,50	1153/230



Passiersieb, runde Form

› ganz aus CNS 18/10
› feines Gewebe, Maschenweite 1,3 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
180 x 160	1,00	3190/180
200 x 160	1,50	3190/200
220 x 170	2,00	3190/220



Passiersieb, runde Form

› ganz aus Edelstahl
› Gewebe extrafein, Maschenweite 0,6 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
125 x 170	0,30	3130/130
155 x 170	0,50	3130/150
180 x 190	1,00	3130/180



Großküchensieb

› ganz aus CNS 18/10
› außen Stützgewebe, innen mittelfein, Maschenweite 1,3 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
300 x 430	5,00	3199/300
350 x 430	8,00	3199/350



Gewürzdose/Streuer

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› mit Kunststoffkappe für Aroma- und Transportschutz

Bezeichnung:	ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Streuer 1 mm Lochung	70 x 95	0,30	1424/001
Streuer 2 mm Lochung	70 x 95	0,30	1424/002
Streuer 4 mm Lochung	70 x 95	0,30	1424/003



Streuer mit Schraubdeckel

› aus matt gebeiztem Aluminium
› 2 mm-Lochung im Schraubdeckel

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
80 x 185	-	2260/080



Rührbesen

› aus CNS 18/10
› absolut wasserdicht

Länge/mm:	Drähte:	Artikel-Nr.:
250	16	826/250
300	16	826/300



Spiralbesen

› ganz aus CNS 18/10

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
290	900/250



Schneebesen

› aus CNS 18/10
› absolut wasserdicht

Länge/mm:	Drähte:	Artikel-Nr.:
300	24	834/300
350	24	834/350
400	24	834/400



Rührbesen, mit Verstärkungsschlaufe

› aus CNS 18/10
› absolut wasserdicht

Länge/mm:	Drähte:	Artikel-Nr.:
360	16	826/350
410	16	826/400
450	16	826/450



Pfannenschaufel

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
280	110 x 110	162/280
360	110 x 110	162/360



Pfannenschaufel, mit perforiertem Blatt

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos, 4 mm Lochung

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
260	110 x 110	166/110
360	110 x 110	167/110



Kippbratpfannenschaufel

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
280	180 x 140	163/280
500	180 x 140	163/500



Fleischklopfer (glatte Klopffläche)

› aus massivem Zinkguss, verchromt, glanzgebürstet
› nicht spülmaschinengeeignet

Stiellänge/mm:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
295	95	1075/095



Pfannenschaufel, mit perforiertem Blatt

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos, 3,5 mm Lochung

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
250	90 x 75	160/090
365	95 x 100	160/100
395	105 x 120	160/120



Fischheber, mit perforiertem Blatt

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos, 3,5 mm Lochung

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
310	120 x 160	168/330



Pfannenwender

› aus glasfaserverstärktem Polyamid
› hitzeresistent bis +220°C

Länge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
320	120 x 90	1972/320



Pfannenwender, perforiert

› aus glasfaserverstärktem Polyamid
› hitzeresistent bis +220°C

Länge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
300	160 x 90	1973/300



Schaumlöffel, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend poliert
› mit 4 mm Lochung

ø/mm:	Stiellänge/mm:	Artikel-Nr.:
80	325	70/080
100	330	70/100
120	380	70/120



Schaumlöffel, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend poliert
› mit 4 mm Lochung

ø/mm:	Stiellänge/mm:	Artikel-Nr.:
80	280	72/080
100	320	72/100
120	360	72/120
160	430	72/160
200	470	72/200



Netzschaumlöffel, feines Gewebe

› aus CNS 18/10, matt poliert
› Maschenweite 0,6 mm

ø/mm:	Stiellänge/mm:	Artikel-Nr.:
160	400	78/150



Frittierlöffel

› aus CS 18/0
› verschweißte Spirale, Abstand 6 mm

ø/mm:	Stiellänge/mm:	Artikel-Nr.:
150	430	95/160
175	430	95/180
200	500	95/200



Kochlöffel

› aus braunem bruchfesten Exoglass
› hitzeresistent bis +220°C

Länge/mm:	Löffelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
300	75 x 50	6933/300
380	90 x 60	6933/380
450	110 x 70	6933/450



Rührspatel

› aus weißem bruchfesten Exoglass
› hitzeresistent bis +220°C

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 50	6931/300
400 x 65	6931/400
500 x 85	6931/500



Gießlöffel, fugenlos, quer

› aus CNS 18/10, hochglänzend

Stiellänge/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
370 (für Rechtshänder)	0,08	25/110
370 (für Linkshänder)	0,08	5603/370



Gießlöffel, fugenlos, längs

› aus CNS 18/10, hochglänzend

Stiellänge/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
370	0,08	35/110



Saucenkelle, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› beidseitige Ausgussschnaupe

Stiellänge/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
220	0,04	1814/060



Dressingschöpfer, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› beidseitige Ausgussschnaupe

Stiellänge/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
220	0,02	1819/045



Knoblauchpresse

› aus PA mit PTFE-beschichtetem Aluminiumguss Drücker
› spülmaschinengeeignet

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
175	3737/175



Gemüseschäler

› aus Edelstahl 18/0, hochglänzend
› mit beweglicher Klinge

Länge/mm:	Schneidbreite/mm:	Artikel-Nr.:
160	45	998/180



Schöpfkelle, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› Maßstempelung auf Stiel mit ø und Volumenangabe

ø x L/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
50 x 220	0,03	920/050
65 x 230	0,07	920/065
80 x 320	0,13	920/080
90 x 330	0,20	920/090
100 x 360	0,25	920/100



Spätzlehobel

› aus Edelstahl 18/0, matt poliert
› Führung aus schwarzem Kunststoff
› runde Lochung für kurze bayrische Knöpfle
› für Topfdurchmesser von 200 bis 280 mm

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 110	1095/330



Spätzlepresse

› beschichteter Aluminiumguss
› lebensmittelecht
› spülmaschinengeeignet durch Spezialbeschichtung
› lange Spätzle

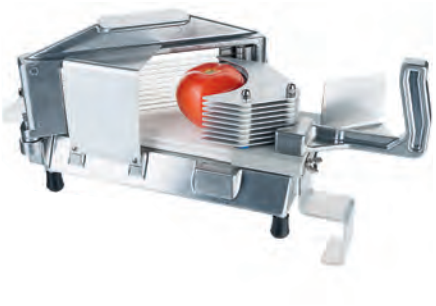
ø x L/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
85 x 375	0,40	560/002



Kartoffelpresse

› aus CNS 18/10
› mit 2,5 mm-Lochung
› kreuzgerändelter griffiger Hebel

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
330 x 105 x 105	0,65	1380/330



Tomatenschneider

› aus Aluminiumguss, Klingen aus Edelstahl
› Rahmen nicht spülmaschinengeeignet
› für 4 mm breite Scheiben
› Ersatzteile sind auf Anfrage erhältlich

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
420 x 180 x 200	583/011



Fadenhobel

› aus Edelstahl und Aluminiumguss, mit Kunststoffkurbel
› für dekorative Endlosfäden
› inkl. 3 Schneideinsätzen für 2, 3 und 6 mm breite Streifen
› Ersatzteile sind auf Anfrage erhältlich

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
370 x 140 x 250	322/001



Gemüsehobel

› Mandoline aus CNS 18/10
› zwei Klingen für glattes oder gewelltes Schneiden
› drei senkrecht einsetzbare Klingen mit Scherkammprofil
› Ersatzteile sind auf Anfrage erhältlich

L x B/mm:	Klingenbreite/mm:	Artikel-Nr.:
390 x 240	105	4467/470



Eis-/Mehrzweckschaufel, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› sehr hygienische Verbindung von Schaufel und Hohlgriff

Länge/mm:	Portionsgröße/l:	Artikel-Nr.:
210	0,10	1035/110
230	0,20	1035/140
245	0,25	1035/155
290	0,35	1035/180
350	0,50	1035/220



Reibe, breit

› aus gehärtetem CNS 18/10
› 120 mm langer schwarzer Polyamid-Griff
› spülmaschinengeeignet
› Reibfläche 130 x 60 mm

Ausführung:	Schneidbreite/mm:	Artikel-Nr.:
fein	2	2269/011
mittel	4	2269/006
grob	6	2269/005
Hobel	22	2269/001
Kartoffelreibe	6	2269/009



Reibe, schmal

› aus gehärtetem CNS 18/10
› 180 mm langer schwarzer Polyamid-Griff
› spülmaschinengeeignet
› Reibfläche 220 x 35 mm

Ausführung:	Schneidbreite/mm:	Artikel-Nr.:
fein	2	2237/011
mittel	4	2237/006
grob	6	2237/005
schmaler Schnitt	10	2237/004
Parmesan	3	2237/007



Küchenschaufel

› aus CNS 18/10, hochglänzend poliert
› mit schrägem Hohlgriff

ø x L/mm:	Portionsgröße/l:	Artikel-Nr.:
100 x 370	0,80	50/100
120 x 375	1,30	50/120
140 x 395	1,80	50/140
155 x 405	2,10	50/160



Fettschaufel

› aus CNS 18/10
› mit geschlossenem Hohlgriff

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
155	215 x 175 (gelocht)	280/340
155	215 x 175 (ungelocht)	280/820



Netzbackschaufel

› aus Edelstahl, elektropoliert
› Gitter mit 4,4 mm Maschenweite

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
200	200 x 170	281/200

VICTORINOX



Messerserie Fibrox

› rutschfeste Griffe garantieren sicheres Arbeiten
› besonders hohe Schnitthaltigkeit für eine lange Lebensdauer
› hervorragende Schärfe und maximale Stabilität



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	190	220	250	280	310
Artikel-Nr.:	● 5.2003.19	● 5.2003.22	● 5.2003.25	● 5.2003.28	● 5.2003.31
Artikel-Nr.:	● 5.2001.19	● -	● 5.2001.25	● -	● -
Artikel-Nr.:	● 5.2002.19	● -	● 5.2002.25	● -	● -
Artikel-Nr.:	● 5.2004.19	● -	● 5.2004.25	● -	● -
Artikel-Nr.:	○* 5.2007.19	○ -	5.2007.25	○ -	○ -
Artikel-Nr.:	● 5.2008.19	● -	5.2008.25	● -	● -



Officemesser

Klingenlänge/mm:	120	150
Artikel-Nr.:	● 5.2003.12	● 5.2003.15
Artikel-Nr.:	● -	● 5.2001.15
Artikel-Nr.:	● -	● 5.2002.15
Artikel-Nr.:	● -	● 5.2004.15
Artikel-Nr.:	○ -	○* 5.2007.15
Artikel-Nr.:	● -	●* 5.2008.15



Tranchiermesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	190	220	250
Artikel-Nr.:	5.2033.19	5.2033.22	5.2033.25



Tranchiermesser, extra breit

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	5.2063.20



Brotmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	5.2533.21



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	150	180
Artikel-Nr.:	5.2803.15	5.2803.18



Konditorsäge, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260	260
Artikel-Nr.:	● 5.2933.26	●* 5.2932.26



*Sonderanfertigung: auf Anfrage





Filetiermesser

Klingenlänge/mm:	160	180	200
Artikel-Nr.:	5.3703.16	5.3703.18	5.3703.20



Filetiermesser, gebogen

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	5.3763.20



Fischfiletiermesser

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	5.3813.18



Küchenhaubeil

Klingenlänge/mm:	180	190
Artikel-Nr.:	5.4003.18	5.4003.19



Chefmesser

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	5.4063.18



Santokumesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	170
Artikel-Nr.:	5.2523.17



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	250	300	360
Artikel-Nr.:	5.4203.25	5.4203.30	5.4203.36



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	5.4403.25



Schinkenmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	5.4433.25



Schinkenmesser, extra breit

Klingenlänge/mm:	250	300
Artikel-Nr.:	5.4503.25	5.4503.30



Lachsmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	300
Artikel-Nr.:	5.4623.30



Schinkenmesser, Kullenschliff, extra breit

Klingenlänge/mm:	300	360
Artikel-Nr.:	5.4723.30	5.4723.36



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	● 5.6503.15
Artikel-Nr.:	● 5.6501.15
Artikel-Nr.:	● 5.6502.15
Artikel-Nr.:	● 5.6508.15



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	120	150
Artikel-Nr.:	5.6403.12	5.6403.15



Ausbeinmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	5.6523.15



Messerserie Wood

› nachhaltige Holzgriffe mit einzigartiger Maserung
› einfache Handhabung erleichtert die Arbeit
› ergonomisch designed aus langlebigen Materialien



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	100
Artikel-Nr.:	5.0700



Gemüsemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	100
Artikel-Nr.:	5.0730



Brotmesser

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	5.1630.21G



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	5.1800.18



Officemesser

Klingenlänge/mm:	120	150
Artikel-Nr.:	5.2000.12	5.2000.15



Officemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	120	220
Artikel-Nr.:	5.2030.12	5.2030.22



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	190	220	250	310
Artikel-Nr.:	5.2000.19G	5.2000.22G	5.2000.25G	5.2000.31



Tranchiermesser, extra breit

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	5.2060.20G



Fleisch- und Bratengabel

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	5.2100.15



Tranchiergabel

Klingenlänge/mm:	150	180
Artikel-Nr.:	5.2300.15	5.2300.18



Spachtel, flexibel

Klingenlänge/mm:	200	230	250
Artikel-Nr.:	5.2600.20	5.2600.23	5.2600.25



Spachtel, geformter Versatz

Klingenlänge/mm:	200	230	250
Artikel-Nr.:	5.2700.20	5.2700.23	5.2700.25



Konditorsäge, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	5.2930.26G



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	5.3000



Gemüsemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	5.3030



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	60
Artikel-Nr.:	5.3100



Filetiermesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	160	180
Artikel-Nr.:	5.3700.16	5.3700.18



Fischfiletiermesser, super flexibel

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	5.3810.18



Schlagmesser, 800 g, Pressholz

Klingenlänge/mm:	330
Artikel-Nr.:	5.3900.33



Küchenhaubeil, 600 g

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	5.4000.18



Santokumesser

Klingenlänge/mm:	170
Artikel-Nr.:	6.8500.17G



Santokumesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	170
Artikel-Nr.:	6.8520.17G



Lachsmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	300
Artikel-Nr.:	5.4120.30



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	250	360
Artikel-Nr.:	5.4200.25	5.4200.36



Abspeckmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	250	300	360
Artikel-Nr.:	5.4230.25	5.4230.30	5.4230.36



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	120	150
Artikel-Nr.:	5.6406.12	5.6406.15



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	5.6500.15



VICTORINOX

Messerserie Swiss Classic



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	60
Artikel-Nr.:	● 6.7503
Artikel-Nr.:	● 6.7501



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	● 6.7403
Artikel-Nr.:	● 6.7401



Tomaten- und Tafelmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	110
Artikel-Nr.:	● 6.7833
Artikel-Nr.:	● 6.7831
Artikel-Nr.:	● 6.7832
Artikel-Nr.:	● 6.7836.L114
Artikel-Nr.:	● 6.7836.L115
Artikel-Nr.:	● 6.7836.L118
Artikel-Nr.:	● 6.7836.L119



Gemüsemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	● 6.7433
Artikel-Nr.:	● 6.7431



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	● 6.7603
Artikel-Nr.:	● 6.7601
Artikel-Nr.:	● 6.7606.L114
Artikel-Nr.:	● 6.7606.L115
Artikel-Nr.:	● 6.7606.L118
Artikel-Nr.:	● 6.7606.L119



Gemüsemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	● 6.7633
Artikel-Nr.:	● 6.7631
Artikel-Nr.:	● 6.7636.L114
Artikel-Nr.:	● 6.7636.L115
Artikel-Nr.:	● 6.7636.L118
Artikel-Nr.:	● 6.7636.L119



VICTORINOX



Küchenwerkzeuge



Spachtel

Klingenlänge/mm:	160
Artikel-Nr.:	5.2763.16



Spachtel

Klingenlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	5.2703.25



Spachtel

Klingenlänge/mm:	120	150	200	230	250	310
Artikel-Nr.:	5.2603.12	5.2603.15	5.2603.20	5.2603.23	5.2603.25	5.2603.31



Messerschärfer

› 2 Stufen: I. Vorschleifen, II. Präzisionsschleifen

Ausführung:	mit Keramikrollen
Artikel-Nr.:	7.8721.3



Küchenstahl, rund

› medium-finecut

Stahllänge/mm:	270
Artikel-Nr.:	7.8333



Küchenstahl, oval

› medium-finecut

Stahllänge/mm:	270
Artikel-Nr.:	7.8343



Gefügelschere Victorinox

Gesamtlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	7.6343



Gefügelschere Professional

Gesamtlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	7.6344



Gefügelschere Victorinox

Gesamtlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	7.6345



Gefügelschere Victorinox

Gesamtlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	7.6350



Zitronendekor-Messer

Ausführung:	-
Artikel-Nr.:	5.3403



Zitronenschaber

Ausführung:	gezahnte Schneide
Artikel-Nr.:	5.3503



Universalschere Victorinox

Gesamtlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	7.6363.3



Sparschäler

Ausführung:	doppelte Klinge
Artikel-Nr.:	5.0203.S



Universalschäler

Ausführung:	gezahnte Schneide
Artikel-Nr.:	7.6075



Austernöffner

Ausführung:	mit Pendelklinge
Artikel-Nr.:	7.6394



Messermappe-Set

Bestückung:	12 Artikel
Artikel-Nr.:	5.4963



Messermappe

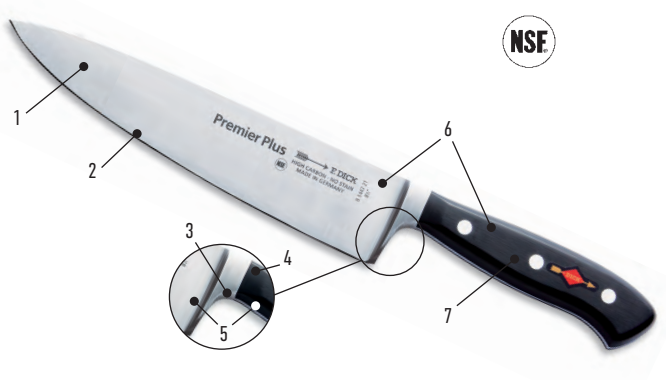
Bestückung:	leer
Artikel-Nr.:	5.4963.0

Messerserie Premier Plus

DICK
Traditionsmarke der Profis

Vorteile geschmiedeter F.DICK Messer:

1 Lange Schnitthaltigkeit durch speziell entwickelten, hochlegierten, rostfreien Stahl, eisgehärtet mit modernster Härtetechnik.
2 Lasergeprüfte Schneidengeometrie und schnittige Messerklinge, mit Polierabzug.
3 Angenehm breiter Fingerschutz.
4 Hygienisch einwandfreier Griff aus hochwertigem, widerstandsfähigem Kunststoff. Mit einem speziellen Verfahren werden Stahl und Kunststoff ohne Spalt fest miteinander verbunden.
5 Hohe Festigkeit durch aus einem Stück Stahl geschmiedete Klinge mit Kropf und durchgehender Angel.
6 Optimal ausbalanciert.
7 Vollendeter Griff in Volumen und Form.





Kochmesser

Klingenlänge/mm:	150	210	230	260	300
Artikel-Nr.:	8 1447 15	8 1447 21	8 1447 23	8 1447 26	8 1447 30



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	70
Artikel-Nr.:	8 1446 07



Buntschneidemesser

Klingenlänge/mm:	100
Artikel-Nr.:	8 1450 10



Santoku

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1442 18



Santoku, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1442 18K



Brotmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1039 21



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	130	150
Artikel-Nr.:	8 1445 13	8 1445 15



Officemesser

Klingenlänge/mm:	90	120
Artikel-Nr.:	8 1447 09	8 1447 12



Tomaten-/Allzweckmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	130
Artikel-Nr.:	8 1444 13



Allzweckmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	130
Artikel-Nr.:	8 1410 13



Filetiermesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	180	210
Artikel-Nr.:	8 1454 18	8 1454 21



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	150	180	210	260
Artikel-Nr.:	8 1456 15	8 1456 18	8 1456 21	8 1456 26



Tranchiermesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210	260
Artikel-Nr.:	8 1455 21	8 1455 26



Gyuutoo

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1441 18



Universalmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	8 1411 15K



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	280
Artikel-Nr.:	8 1404 28

DICK
Traditionsmarke der Profis

Messerserie 1905



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	70
Artikel-Nr.:	8 1946 07



Officemesser

Klingenlänge/mm:	90
Artikel-Nr.:	8 1947 09



Ausbeinmesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	8 1945 15



Filetiermesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1954 18



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	150 / 210
Artikel-Nr.:	8 1956 15 / 8 1956 21



Tranchiermesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1955 21



Santoku, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1942 18K



Kochmesser

Klingenlänge/mm:	210 / 260
Artikel-Nr.:	8 1947 21 / 8 1947 26



Universalmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	8 1911 15K



Universalmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	8 1951 26



Brotmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210 / 320
Artikel-Nr.:	8 1939 21 / 8 1939 32



Kochmesser AJAX

Klingenlänge/mm:	220
Artikel-Nr.:	8 1922 22

Messerserie Red Spirit



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	70
Artikel-Nr.:	8 1746 07



Officemesser

Klingenlänge/mm:	90
Artikel-Nr.:	8 1747 09



Filetiermesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1754 18



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1756 21



Santoku, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1742 18K



Santoku

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1742 18



Gemüsemesser Usuba

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1743 18



Kochmesser AJAX

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	8 1722 20



Universalmesser Tanto

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1753 21



Kochmesser

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1747 21



Brotmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	8 1739 26



Zerlegemesser HEKTOR, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	8 1725 26K

Stechschutzhandschuh

› rostfreie Ringe
› für Links- und Rechtshänder

Größe:	0	1	2	3	4
Artikel-Nr.:	9 1655 00	9 1655 01	9 1655 02	9 1655 03	9 1655 04





Santoku, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 5442 18K



Universalmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	8 5151 26



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	8 5368 15



Büfett-Pinzette

Klingenlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	9 0156 25



Kochmesser

Klingenlänge/mm:	210	260
Artikel-Nr.:	8 5447 21	8 5447 26



Imbisspalette

Klingenlänge/mm:	120
Artikel-Nr.:	8 1335 12



Magnetkoffer Premier Plus 6-tlg.

Artikel-Nr.:	8 1161 00

Bestückt mit:

Kochmesser	210 mm
Universalmesser	260 mm
Fleischgabel	180 mm
Ausbeinmesser	130 mm
Küchenmesser	100 mm
Filetiermesser, flexibel	180 mm



Messerblock 4Knives, 1905 4-tlg.

Artikel-Nr.:	8 1972 00

Bestückt mit:

Kochmesser	210 mm
Santoku, Kullenschliff	180 mm
Brotmesser	210 mm
Officemesser	90 mm



Fleischklopfer

› Kunststoffgriff
› mit einer glatten und einer geriffelten Seite

Länge/mm:	300
Artikel-Nr.:	9 0016 00

Schleifmaschinen



RS-150 Duo

› Schärfen und Abziehen

L x B x H/mm:	330 x 230 x 160
Artikel-Nr.:	9 8050 00



Rapid Steel Action Set

› inkl. Standplatte
› schärft stumpfe Messer
› Stäbe mit Spezialbeschichtung

Artikel-Nr.:	9 0092 00

Wetzstähle



Wetzstahl, rund

Klingenlänge/mm:	250	300
Artikel-Nr.:	7 6541 25	7 6541 30



Dick titan, oval

Klingenlänge/mm:	300
Artikel-Nr.:	7 9103 30



Dickoron classic, oval

Klingenlänge/mm:	300
Artikel-Nr.:	7 5983 30



Schneidbrett Gourmet Board mit Wechselauflagen

PE 500, inkl. 6 farbiger Auflagen zum Wechseln, 5 rutschfeste Gummifüße, 2 Aussparungen für beidseitiges Verwenden, Schneidbretter dürfen beim Spülgang nicht geklemmt werden, keine heißen Gefäße aufstellen, kann zum Verziehen der Platten führen

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
400 x 300 x 30	11579
530 x 325 x 30 (GN 1/1)	11578
600 x 400 x 30	11580



Farbschema Empfehlung HACCP





Profihobel Cutting

schwarz, für PE-Schneidbretter und Hackstöcke, Klinge auswechselbar

Nutzbreite/mm:	Artikel-Nr.:
63	6527
2 Ersatzklingen	6527.K



Schneidbrett

PE, weiß, lebensmittelecht, Auf- und Abkantung, Saftrinne, Stopperkante, durch die gebogene Vorderkante ist ein Verrutschen des Schneidbretts nicht möglich, Schneidbretter dürfen beim Spülgang nicht geklemmt werden, keine heißen Gefäße aufstellen, kann zum Verziehen der Platten führen

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
570 x 370 x 30	6518.WE



Schneidbretterhöhung

PE 500, blau, zerlegbarer Rahmen

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 50	1200
Schneidbretterhöhung im 3er Set:	
530 x 325 x 150	1200.S



Schneidbrett

PE 500, weiß, mit Saftrille, mit Antirutsch-Füßchen, bis 80°C temperaturbeständig, Schneidbretter dürfen beim Spülgang nicht geklemmt werden, keine heißen Gefäße aufstellen, kann zum Verziehen der Platten führen

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
400 x 300 x 20	6530
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	11254
600 x 400 x 20	6532



Schneidbretter

PE 500, ohne Saftrille, geruchs- und geschmacksneutral, säure- und alkalifest, hochschneidfest, abriebfest, feuchtigkeitsabweisend, spülmaschinengeeignet, bis 80°C temperaturbeständig, mit Antirutsch-Füßchen, Schneidbretter dürfen beim Spülgang nicht geklemmt werden, keine heißen Gefäße aufstellen, kann zum Verziehen der Platten führen

L x B x H/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
400 x 300 x 20	weiß	6529
400 x 300 x 20	blau	6529.BL
400 x 300 x 20	braun	6529.BR
400 x 300 x 20	gelb	6529.GE
400 x 300 x 20	grün	6529.GR
400 x 300 x 20	rot	6529.RO
400 x 300 x 20	violett	15221
600 x 400 x 20	weiß	6531
600 x 400 x 20	blau	6531.BL
600 x 400 x 20	braun	6531.BR
600 x 400 x 20	gelb	6531.GE
600 x 400 x 20	grün	6531.GR
600 x 400 x 20	rot	6531.RO
600 x 400 x 20	violett	15226
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	weiß	6534.WE
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	blau	6534.BL
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	braun	6534.BR
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	gelb	6534.GE
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	grün	6534.GR
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	rot	6534.RO
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	violett	15227

Schneidbrettständer

CNS 18/10, 6 Fächer für Schneidbretter bis 28 mm Stärke

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 235 x 280	6550



Bar-Schneidbrett

PE 500, ohne Saftrille, mit Antirutsch-Füßchen, bis 80°C temperaturbeständig, Schneidbretter dürfen beim Spülgang nicht geklemmt werden, keine heißen Gefäße aufstellen, kann zum Verziehen der Platten führen

L x B x H/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
380 x 250 x 12	weiß	6528
380 x 250 x 12	schwarz	6528.S









Klapp-Thermometer

› handlich und sofort messbereit
› eignen sich besonders für Kerntemperatur- und Stichprobenmessungen
› schnell, exakte Messergebnisse
› dank einklappbarem Fühler einfach und unproblematisch in die Tasche stecken
› EU- und HACCP-Konformität dank EN 13485 – garantierte Messsicherheit

	testo 103	testo 104	testo 104-IR
Wasserdicht:	nein	ja	ja
Messbereich:	-30°C bis +220°C	-50°C bis +250°C	-50°C bis +250°C
Display:	nicht beleuchtet	beleuchtet	beleuchtet
Schutzklasse:	IP55	IP65	IP65
Infrarot:	nein	nein	ja, 2-Punkt-Laser

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
testo 103	0560 0103
testo 104	0563 0104
testo 104-IR	0560 1040

Kern-Thermometer

› dünne, robuste Messspitze eignet sich hervorragend für schnelle Kerntemperatur-Überprüfungen
› einstellbare Alarmgrenzen für optischen und akustischen Alarm
› automatische Endwerterkennung
› Messbereich -50°C bis +275°C

Das Set besteht aus:
› Kern-Thermometer inkl. TopSafe (wasserdichte Schutzhülle, IP67)
› Halteclip
› Fühler-Schutzkappe
› Batterie
› Kalibrier-Protokoll

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
testo 106 Set	0563 1063





Standard Mini Einstech-Thermometer

› Messbereich -50°C bis +150°C
› Länge des Fühlerrohrs 124 mm
› gut ablesbares Display
› Schutzrohr als Halter
› Batteriestandsanzeige
› Kalibrier-Protokoll

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
testo Standard Mini Einstech-Thermometer	0560 1110

Mini-Thermometer wasserdicht

› Messbereich -20°C bis +230°C
› wasserdicht, Schutzklasse IP67
› unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen
› Länge des Fühlerrohrs 120 mm
› Batteriestandsanzeige
› Schutzrohr als Halter

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
testo Mini-Thermometer wasserdicht	0560 1113



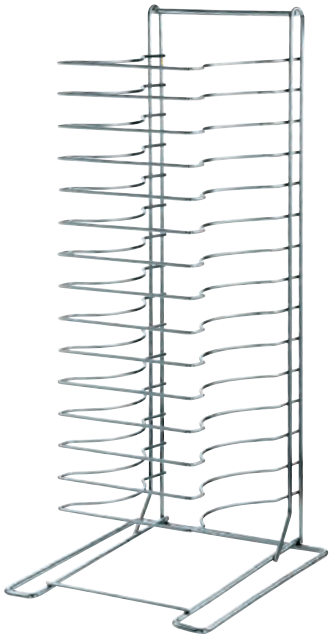
Pizzazubehör



Pizzablech rund

› Blaustahl
› mit gebördeltem Rand
› Pflegeanweisung beachten!

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
200 x 25	6018.20
240 x 25	6018.24
260 x 25	6018.26
280 x 25	6018.28
300 x 25	6018.30
320 x 25	6018.32
360 x 25	6018.36
400 x 25	6018.40



Pizza-Rack

› Stahldraht verchromt
› integrierter Tragegriff
› für 15 Pizzableche, ø 220-360 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 300 x 700	11993



Pizzaschieber

› Holzgriff
› Aluschaufel
› Schaufelmaße: 350 x 305 mm

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
790	38460



Pizzaschere

› Edelstahl rostfrei
› trennbare Scherenblätter-Aushängenagel
› Farbe: rot/grün

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
245	39497



Pizzaschneider

› Edelstahlrad
› Kunststoffgriff

Länge/mm:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
235	100	2049



Pizzateigbox

› Kunststoff
› stapelbar
› passend für Pizzatische mit 600 mm Tiefe

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
600 x 400 x 70	525002



Pizzablech, rechteckig

› Blaustahl
› mit gebördeltem Rand
› Pflegeanweisung beachten!

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
600 x 400 x 25	38703



Pizza-Thermobox ECO

› Qualitätsbox EPP
› schwarz
› außen 410 x 410 und innen 350 x 350 mm

Höhe innen/außen/mm:	Artikel-Nr.:
100 / 165	39197.1
175 / 240	39197.2
265 / 330	39197.3



Eiszange

› CNS
› mattes Design, PVD beschichtet
› Zangen sollten nicht zu lange in säurehaltigen Lebensmitteln liegen bleiben

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
185	champagne	14513
185	cobre	14514
185	black	14515



Servierzange

› CNS
› mattes Design, PVD beschichtet
› Zangen sollten nicht zu lange in säurehaltigen Lebensmitteln liegen bleiben

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
240	champagne	14516
240	cobre	14517
240	black	14518



Spaghettizange

› CNS
› mattes Design, PVD beschichtet
› Zangen sollten nicht zu lange in säurehaltigen Lebensmitteln liegen bleiben

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
240	champagne	14519
240	cobre	14520
240	black	14521



Gebäckzange

› CNS
› mattes Design, PVD beschichtet
› Zangen sollten nicht zu lange in säurehaltigen Lebensmitteln liegen bleiben

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
240	champagne	14522
240	cobre	14523
240	black	14524



Universalzange PRO-HACCP

› satinierter Edelstahl 18/8
› Silikonüberzug
› hitzebeständig bis 100°C
› spülmaschinengeeignet

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
240	schwarz	14875
240	weiß	14876
240	rot	14877
240	gelb	14878
240	blau	14879
240	grün	14880
240	lila	14881
240	braun	14882



Universalzange PRO-HACCP

› satinierter Edelstahl 18/8
› Silikonüberzug
› hitzebeständig bis 100°C
› spülmaschinengeeignet

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
300	schwarz	14884
300	weiß	14885
300	rot	14886
300	gelb	14887
300	blau	14888
300	grün	14889
300	lila	14890
300	braun	14891



Spaghettizange

› CS 18/0

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
240	11651



Salatzange

› CNS 18/10

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
240	39684



Universalzange

› CNS 18/10

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
240	39685



Brotzange

› CS 18/0

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
300	11648



Grill-/Wurstzange

› CS 18/0

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
320	154200



Salatzange

› CNS 18/10

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
280	2047



Dosierspender



Dosierspender CBK-TH

› rostfreier Auslauf
› komplett mit viereckigem Kunststoffbehälter

Inhalt/l:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	140 x 175 x 335	CBK-TH-3



Dosierspender EBK-SR-GN

› passend für GN-Behälter
› 150 und 200 mm Höhe

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
165 x 180 x 260 (1/6)	EBK-SR-GN-1_6
165 x 270 x 260 (1/4)	EBK-SR-GN-1_4



Dosierspender EBK-A

› Kunststoffeimer
› feststehender Auslauf

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	195 x 310	EBK-A-3
5,00	225 x 340	EBK-A-5
10,00	265 x 410	EBK-A-10



Dosierspender EBK

› Edelstahldeckel
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar bis max. 30 g
› inkl. Kunststoffeimer

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	195 x 280	EBK-3
5,00	225 x 310	EBK-5
10,00	265 x 380	EBK-10



Dosierspender EDU

› Edelstahldeckel
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar bis max. 40 g
› inkl. Kunststoffeimer
› Hebelbedienung

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	195 x 310	EDU-3
5,00	225 x 340	EDU-5
10,00	265 x 410	EDU-10



Dosierspender CRS-DU

› Edelstahldeckel
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar bis max. 40 g
› inkl. Behälter aus Edelstahl
› Hebelbedienung

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	180 x 320	CRS-DU-3
4,00	190 x 335	CRS-DU-4
6,00	190 x 420	CRS-DU-6
8,00	215 x 430	CRS-DU-8
10,00	235 x 440	CRS-DU-10



Saucenbar DRB-DU

› Edelstahlgehäuse
› Edelstahl-Hebeldosierspender
› Innenbehälter mit je 2,50 Liter Inhalt
› Innenbehälter aus Kunststoff
› Dosiermenge einstellbar bis max. 40 g
› Auslauf schwenkbar

Set:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
1-teilig	125 x 200 x 430	DRB-DU-2.5-1
2-teilig	240 x 200 x 430	DRB-DU-2.5-2
3-teilig	360 x 200 x 430	DRB-DU-2.5-3
4-teilig	480 x 200 x 430	DRB-DU-2.5-4



Gekühlte Saucenbar DRB-KDU

› komplett mit 3 Hebeldosierspendern
› Auslauf schwenkbar
› 3 x 2,50 Liter
› Innenbehälter aus Kunststoff
› Kühluntersatz mit 6 Spezialakkus und Abtropfschale

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
360 x 200 x 400	DRB-KDU-2.5-3

Dosenöffner

contacto



Dosenöffner

› verchromt mit ABS-Griff
› stabile Qualität

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
180	4690/180



Dosenöffner

› mit seidenmatt polierten Griffen aus CNS 18/10
› Arbeitsteil hochglänzend verchromt
› schwere Qualität

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
200	930/200



Dosenöffner Bonzer / Classic R 16"

› 10 Dosen/Tag
› bis 350 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl

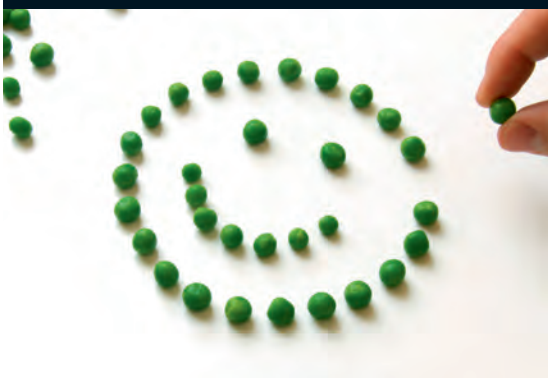
Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Standard, Modell 701	7591001
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 722	7981081



Dosenöffner Bonzer / Classic R 25"

› 10 Dosen/Tag
› bis 560 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Super, Modell 702	7591002
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 722	7981081



stöckel®



Dosenöffner Bonzer / EZ-20 16"

› 20 Dosen/Tag
› bis 350 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Modell 705	7591006
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 722	7981081



Dosenöffner Bonzer / EZ-20 25"

› 20 Dosen/Tag
› bis 560 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Modell 706	7591007
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 722	7981081



Dosenöffner Bonzer / EZ-40

› 40 Dosen/Tag
› bis 560 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl
› großes Spezialzahnrad für weniger Umdrehungen und leichten Lauf

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Canmaster, Modell 703	7591003
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 724	7981082

contacto

Ausstech- & Terrinenformen



Ausstecher, rund, glatt

› aus weißem Exoglass
› hitzeresistent bis +160°C
› 8 Ausstecher von 30 bis 100 mm
› in einer Aufbewahrungsdose
› bruchfest

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
max. 100 x 30	228/008



Ausstecher, rund, gewellt

› aus weißem Exoglass
› hitzeresistent bis +160°C
› 9 Ausstecher von 20 bis 100 mm
› in einer Aufbewahrungsdose
› bruchfest

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
max. 100 x 30	230/009



Terrinenform

› aus Edelstahl 18/0, hochglänzend
› halbrunde Form
› mit Deckel

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
180 x 75 x 70	861/180
230 x 75 x 70	861/230
280 x 75 x 70	861/280
380 x 75 x 70	861/380



Schaumspeisenring, rund

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› fugenlos
› auch als Ausstecher geeignet

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
60 x 60	698/060
70 x 80	698/070
80 x 60	698/080
100 x 50	698/100

Drückstempel (bitte separat bestellen)

ø/mm:	Artikel-Nr.:
60	698/506
80	698/508
100	698/510



Teigschaber



Teigspatel

› mit weich-elastischem Schaber aus Silikon
› Griff aus CNS 18/10
› hitzresistent bis +110°C

L/mm:	Fläche/mm:	Artikel-Nr.:
190	60 x 30	192/190



Teigspatel

› mit weich-elastischem Schaber aus Silikon
› Griff aus CNS 18/10
› hitzresistent bis +110°C

L/mm:	Fläche/mm:	Artikel-Nr.:
260	90 x 50	192/260



Teigspatel

› mit weich-elastischem Schaber aus Silikon
› Griff aus CNS 18/10
› hitzresistent bis +110°C

L/mm:	Fläche/mm:	Artikel-Nr.:
320	120 x 75	192/320

SCHNEIDER
equipment for professionals



Spritzbeutel Export

› beschichtete Baumwolle
› lebensmittelecht
› verschweißte Längsnaht
› mehrmals verwendbar

Größe:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
0	250	350080
1	280	350081
2	340	350082
3	400	350083
4	460	350084
5	500	350085
6	550	350086
7	600	350087
8	650	350088
9	700	350089
10	750	350090



Spritzbeutel Masterflex

› für höchste Ansprüche
› lebensmittelecht
› verschweißte Längsnaht
› auch für Mikrowelle geeignet

Größe:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
2	340	330002
3	400	330003
4	460	330004
5	500	330005
7	600	330007



Spritzbeutel-Absetzständer

› PP
› 8 Aussparungen für 4 große und 4 kleine Spritztüllen

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
195	230	157002



Einweg-Spritzbeutel, gerollt

› PE
› dreifach extrudiert
› für alle Massen (warm, kalt, fest) geeignet
› auch mit nassen oder fettigen Händen einsetzbar
› extrem griffig
› Spitze geschlossen
› mikrowellentauglich
› 100 Stück

Länge/mm:	Breite/mm:	Artikel-Nr.:
530	280	391320
590	280	391330



Einweg-Spritzbeutel, gerollt

› PE
› mehrfach extrudiert
› blau-transparent
› Spitze geschlossen
› 100 Stück

Länge/mm:	Breite/mm:	Artikel-Nr.:
300	160	391240
350	195	391200
470	230	391210
530	275	391220
600	300	391230



Spritzbeutel-Wandaufhänger

› für 4 Spritzbeutel und 31 Tüllen maximal verwendbar, inkl. Kleingeräteablage und 5 Haken
› weiß beschichtet

Breite/mm:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
500	500	157000

Rosentüllen



› Edelstahl

ø/mm:	Artikel-Nr.:
5	197330
6	197331
8	197332

Sterntüllen



› Edelstahl

ø/mm:	Artikel-Nr.:
2	197550
3	197551
4	197552
5	197553
6	197554
7	197555
8	197556
9	197557
10	197558
11	197559
12	197560

Lochtüllen



› Edelstahl

ø/mm:	Artikel-Nr.:
2	197500
3	197501
4	197502
5	197503
6	197504
7	197505
8	197506
9	197507
10	197508
11	197509
12	197510



Backequipment



Rollwalze

› PE
› Edelstahlwelle

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
300	200126
400	200127
450	200128
500	200129



Rollholz

› Buchenholz
› Präzisionskugellager

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
250	200160
300	200161
350	200162
400	200163



Gitterschneider

› Kunststoff POM

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
65	200004
120	200114



Stipproller

› Kunststoff POM

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
65	200001
120	200002



Teig- und Pizzaschneider

› Edelstahl
› Kunststoffgriff mit Handschutz und Aufhängeöse

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
55 glatt	200005
55 gewellt	200006



Pinsel „Silikon“

› Silikon, mit Metallstiel
› 5-reihig, bis +300°C

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
230 x 35	200313
235 x 42	200312
280 x 50	200299



Pinsel

› Stiel PE
› weißgebleichte, naphtalinfreie Borsten

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
40	200290
60	200292
75	200293



Pinsel

› schwarzer Kunststoffgriff mit Aufhängeöse
› rote Nylonborsten
› bis +150°C hitzebeständig

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
35	200286
50	200287
60	200288



Spachtel

› Edelstahl
› Kunststoffgriff schwarz (PP)

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
80	200502
100	200503
120	200504



Abstecher

› Edelstahl
› Kunststoffgriff schwarz, Ecken abgerundet

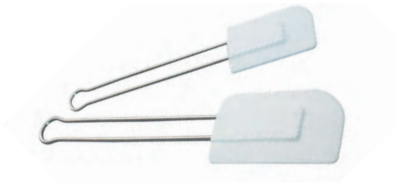
Bezeichnung:	Breite/mm:	Artikel-Nr.:
steife Klinge	110 x 120	200601
steife Klinge	130 x 135	200602



Teigschaber / Kesselschaber

› LDPE
› hitzebeständig bis ca. 100°C

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
128 x 90 asymmetrisch	227752
151 x 102 Cremeschaber	227756
204 x 151 Kessel	227763



Stielschaber

› Silikon
› Griff aus hitzebeständigem Metall bis +300°C

Abmessung/mm:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
55 x 85	285	200928
70 x 115	325	200929



Stielschaber

› Silikon
› Griff aus hitzebeständigem Kunststoff bis +260°C

Abmessung/mm:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
85 x 53	250	200750
115 x 68	350	200751
115 x 68	450	200752



Stielschaber-Löffel

› Silikon
› Griff aus hitzebeständigem Kunststoff bis +260°C

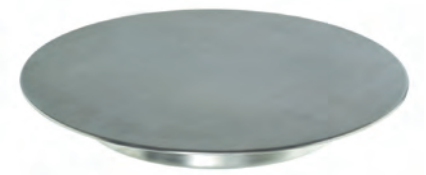
Abmessung/mm:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
116 x 68	250	200760
116 x 68	350	200761
116 x 68	450	200762



Tortenplatte

› Edelstahl, poliert (Stärke 1 mm)
› mit Ringfuß

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
300	30	154001



Tortenplatte

› Edelstahl, matt poliert (Stärke 3,2 mm)
› mit geschlossenem Boden

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
315	35	154003



Tortenplatte

› Melamin (schnitt- und bruchfest)
› mit Antirutschfüßen

Ausführung:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
weiß	300	227025
weiß	320	227027



Abdeckhaube

› PS, glasklar

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
300	100	227160
335	120	227170



Tortenplatte

› Melamin (schnitt- und bruchfest)
› mit Anti-Rutsch-Füßen
› drehbar, mit Fuß

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
320	100	227028



Tortenplatte, rechteckig

› Edelstahl

Abmessung/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
395 x 160	30	154020



Messer-Abstreifbehälter

› Edelstahl, mit Schlitzdeckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
100 innen/130 Boden	180	270000



Tortenmesser

› Chrom-Molydän-Stahl, Griff aus Kunststoff

Ausführung:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
Schneide/Säge	160	260610
Schneide/Welle	160	260611
Säge/Welle	160	260612



Tortenteiler

› PP

ø/mm:	Teilungen:	Artikel-Nr.:
265	12/16	220120
265	14/16	220122

Sahnegeräte







Gourmet Whip



Zur Zubereitung von locker-leichten Espumas, Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen sowie Schlagsahne und Desserts. Gerät kann in der Bain Marie bei max. 75°C warm gehalten werden. Flaschenkörper und Gerätekopf aus Edelstahl – entwickelt für den professionellen Einsatz. Temperaturbeständige Silikondichtung mit Entnahmelasche für schnelle und hygienische Reinigung. Ausgestattet mit 3 verschiedenen Garniertüllen inkl. Edelstahlgewinde sowie ergonomischem Kapselhalter mit rutschfestem Silikongriff. Spülmaschinenfest!

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,25	1403
0,50	1603
1,00	1703

Thermo Whip



Zur Zubereitung von locker-leichten Espumas, Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen sowie Schlagsahne und Desserts. Doppelwandiger, vakuumisolierter Flaschenkörper und Gerätekopf aus Edelstahl – entwickelt für den professionellen Einsatz. Maximale Thermoleistung: kalt halten bis zu 8 Stunden, warm halten bis zu 3 Stunden. Temperaturbeständige Silikondichtung mit Entnahmelasche für schnelle und hygienische Reinigung. Ausgestattet mit 3 verschiedenen Garniertüllen inkl. Edelstahlgewinde sowie ergonomischem Kapselhalter mit rutschfestem Silikongriff. Spülmaschinenfest!

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,50	1801

Thermo XPress Whip Plus



Freistehendes Sahnegerät mit Thermoisolation und komfortabler Hebelbedienung – zur Selbstbedienung geeignet. Zur Zubereitung von frischer Schlagsahne, cremigen Desserts, aufgeschlagenen Cremesuppen, Saucen und Fingerfood. Doppelwandige, vakuumisolierte Edelstahlflasche mit isoliertem Gerätekopf für stundenlange Thermoleistung. Komplett spülmaschinenfest. Leicht abziehbare Garniertülle und Adapter zur schnellen Zwischenreinigung. Rutschfeste Tropftasse aus Silikon mit Edelstahleinsatz für sauberes und hygienisches Arbeiten. Hält Speisen bis zu 4 Stunden warm oder kalt. Mobil, flexibel und platzsparend.

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
1,00	1815



Sahne Einwegkapseln

Bezeichnung:	Pack:	Artikel-Nr.:
Professional Chargers	10er	0702
Professional Chargers	24er	0724
Professional Chargers	50er	0745

Eisportionierer & -tütenhalter





Eisdipper Modell A

› aus lebensmittelechtem Aluminium
› wärmeleitende Flüssigkeit im Griff (Griff 125 mm)

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/12	67	6101012
1/16	59	6101016
1/20	56	6101020
1/24	51	6101024
1/30	49	6101030
1/40	45	6101040



Eisportionierer Modell CO

› CNS 18/10
› ovale Schale
› Griffe massiv Messing verchromt

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/20	70 x 52	5102020
1/30	62 x 43	5102030
1/40	57 x 38	5102040



Eisportionierer Modell CR

› CNS 18/10
› Griff massiv Messing verchromt

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/8	80	5101008
1/10	70	5101010
1/12	67	5101012
1/16	59	5101016
1/20	56	5101020
1/24	51	5101024
1/30	49	5101030
1/36	47	5101036
1/40	45	5101040
1/50	43	5101050
1/60	40	5101060
1/70	35	5101070
1/85	33	5101085
1/100	30	5101100



Eisportionierer Modell E

› CNS 18/10
› roter Kunststoffgriff
› Schale mit grauer, keramischer Antihaftbeschichtung

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/8	80	5111008
1/10	70	5111010
1/12	67	5111012
1/16	59	5111016
1/20	56	5111020
1/24	51	5111024
1/30	49	5111030
1/36	47	5111036
1/40	45	5111040
1/50	43	5111050
1/60	40	5111060
1/70	35	5111070
1/85	33	5111085
1/100	30	5111100



Eisportionierer Modell K

› CNS 18/10
› blauer Kunststoffgriff

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/8	80	5103008
1/10	70	5103010
1/12	67	5103012
1/16	59	5103016
1/20	56	5103020
1/24	51	5103024
1/30	49	5103030
1/36	47	5103036
1/40	45	5103140
1/50	43	5103050
1/60	40	5103060
1/70	35	5103070
1/85	33	5103085
1/100	30	5103100



Eishörnchensilos

› CNS 18/10
› Plexiglas 5 mm

Löcher ø/mm:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
4 x 26, 1 x 31	135 x 135 x 500	7431010
8 x 26, 3 x 31	130 x 250 x 500	7431013
9 x 26, 4 x 31	200 x 200 x 500	7431017



Eistütenhalter

› CNS 18/10

B x T x H/mm:	Löcher:	Artikel-Nr.:
132 x 95 x 85	2	7441002
200 x 95 x 85	3	7441003
270 x 95 x 85	4	7441006



Anbauspüle

› CNS 18/10
› mit regelbarer Portionierdusche und Wasserablauf

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
220 x 120 x 90	7401009
295 x 110 x 180	7401023



Pfeffer- und Salzmühle Paris

› Buchenholz, naturfarben

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	23362
Salzmühle	120	23379
Pfeffermühle	180	23386
Salzmühle	180	23393
Pfeffermühle	300	23409
Salzmühle	300	23416
Pfeffermühle	400	23423
Salzmühle	400	23430



Pfeffer- und Salzmühle Bistro

› Buchenholz

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.::
P&S natur u. schokolade	100	2/22594
P&S weiß u. schwarz	100	2/24291



Pfeffer- und Salzmühle Fidji

› Edelstahl, Buchenholz, schwarz oder Edelstahl, Olivenholz

Bezeichnung:	Farbe:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	schwarz	120	21283
Salzmühle	schwarz	120	21290
Pfeffermühle	schwarz	150	17132
Salzmühle	schwarz	150	17149
Pfeffermühle	olive	150	33804
Salzmühle	olive	150	33811
Pfeffermühle	olive	200	33828
Salzmühle	olive	200	33835



Pfeffer- und Salzmühle Paris

› Buchenholz, schokolade gebeizt

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	23447
Salzmühle	120	23454
Pfeffermühle	180	23461
Salzmühle	180	23478
Pfeffermühle	300	23522
Salzmühle	300	23539
Pfeffermühle	400	23546
Salzmühle	400	23553



Muskatmühle Tidore

› Acryl

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Muskatmühle	110	19501



Pfeffer- und Salzmühle Nancy

› Acryl

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	90	900809
Salzmühle	90	900809/SME
Pfeffermühle	120	900812
Salzmühle	120	900812/SME
Pfeffermühle	180	900818
Salzmühle	180	900818/SME
Pfeffermühle	300	900830
Salzmühle	300	900830/SME
Pfeffermühle	380	900838
Salzmühle	380	900838/SME



Pfeffer- und Salzmühle Paris

› Buchenholz, schwarz und weiß lackiert

Bezeichnung:	Farbe:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	schwarz	120	23683
Salzmühle	schwarz	120	23690
Pfeffermühle	schwarz	180	23706
Salzmühle	schwarz	180	23713
Pfeffermühle	schwarz	220	23720
Salzmühle	schwarz	220	23737
Pfeffermühle	schwarz	300	23768
Salzmühle	schwarz	300	23775
Pfeffermühle	schwarz	400	23782
Pfeffermühle	weiß	120	27780
Salzmühle	weiß	120	27797
Pfeffermühle	weiß	180	27803
Salzmühle	weiß	180	27810
Pfeffermühle	weiß	220	27827
Salzmühle	weiß	220	27834
Pfeffermühle	weiß	300	27841
Salzmühle	weiß	300	27858
Pfeffermühle	weiß	400	27865



Pfeffer- und Salzmühle Paris

› Buchenholz, passion red lackiert

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	41199
Salzmühle	120	41205
Pfeffermühle	180	41212
Salzmühle	180	41229
Pfeffermühle	220	41236
Salzmühle	220	41243
Pfeffermühle	300	41250
Salzmühle	300	41267
Pfeffermühle	400	41274

PEUGEOT
FRANCE



Pfeffer- und Salzmühle Bistrorama

› Buchenholz

Bezeichnung:	Farbe:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	passionsrot	100	40703
Salzmühle	passionsrot	100	40710
Pfeffermühle	pazifikblau	100	40727
Salzmühle	pazifikblau	100	40734
Pfeffermühle	pistazie	100	40741
Salzmühle	pistazie	100	40758
Pfeffermühle	aubergine	100	40765
Salzmühle	aubergine	100	40772
Pfeffermühle	bonbonrosa	100	40789
Salzmühle	bonbonrosa	100	40796
Pfeffermühle	schiefer	100	40802
Salzmühle	schiefer	100	40819
Pfeffermühle	elfenbein	100	40840
Salzmühle	elfenbein	100	40857
Pfeffermühle	terracotta	100	40864
Salzmühle	terracotta	100	40871
Pfeffermühle	rauchgrau	100	42080
Salzmühle	rauchgrau	100	42097
Pfeffermühle	perlgrau	100	42103
Salzmühle	perlgrau	100	42110
Pfeffermühle	waldgrün	100	42066
Salzmühle	waldgrün	100	42073
Pfeffermühle	safrangelb	100	42042
Salzmühle	safrangelb	100	42059
Pfeffermühle	schwarz	100	40826
Salzmühle	schwarz	100	40833



Pfeffer- und Salzmühle Daman (ehem. Madras)

› Edelstahl, Buchenholz, graphite und schokolade gebeizt

Bezeichnung:	Farbe:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	graphite	160	39462
Salzmühle	graphite	160	39479
Pfeffermühle	graphite	210	41984
Salzmühle	graphite	210	41991
Pfeffermühle	schokolade	160	25205
Salzmühle	schokolade	160	25212
Pfeffermühle	schokolade	210	25229
Salzmühle	schokolade	210	25236



Pfeffer- und Salzmühle Line

› Aluminium und Buchenholz

Bezeichnung:	Farbe:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	natur	120	39882
Salzmühle	natur	120	39899
Pfeffermühle	natur	180	39905
Salzmühle	natur	180	39912
Pfeffermühle	carbon	120	39929
Salzmühle	carbon	120	39936
Pfeffermühle	carbon	180	39943
Salzmühle	carbon	180	39950



Pfeffer- und Salzmühle Bali

› Acryl

Bezeichnung:	Farbe:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	schwarz	80	25786
Salzmühle	weiß	80	25793



Pfeffermühle Bali

› Gusseisen

Bezeichnung:	Farbe	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	schwarz	80	35402
Pfeffermühle	orange	80	35426
Pfeffermühle	blau	80	36621





Pfeffer- und Salzmühle Daman

› Edelstahl, Acryl

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	160	25427
Salzmühle	160	25434
Pfeffermühle	210	25441
Salzmühle	210	25458



Pfeffer- und Salzmühle Daman (ehem. Madras)

› Olivenholz

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	160	36140
Salzmühle	160	36157
Pfeffermühle	210	36164
Salzmühle	210	36171



Pfeffermühle / Salzstreuer Pontarlier

› Acryl

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Kombo	150	860501



Pfeffer- und Salz-Menage „Element“

› Beton-Ständer
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
100 x 60 x 170	40410



Essig- und Öl-Menage „Element“

› Beton-Ständer
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel und Drehverschluss

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
140 x 80 x 250	40411



Pfeffer-, Salz-, Essig- und Öl-Menage „Element“

› Beton-Ständer
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel und Drehverschluss

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
125 x 125 x 250	40412



Pfeffer- und Salz-Menage „Wood“

› Edelstahl mattiert, Ständer Akazienholz
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
115 x 55 x 170	40435



Essig- und Öl-Menage „Wood“

› Edelstahl mattiert, Ständer Akazienholz
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel und Drehverschluss

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
160 x 75 x 245	40436



Pfeffer-, Salz-, Essig- und Öl-Menage „Wood“

› Edelstahl mattiert, Ständer Akazienholz
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel und Drehverschluss

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
155 x 120 x 245	40437



Pfeffer- und Salz-Menage „Pro“

› Edelstahl mattiert
› Glasbehälter mit Edelstahldeckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
85 x 57 x 115	40470



Essig- und Öl-Menage „Pro“

› Edelstahl mattiert
› Glasbehälter mit Edelstahldeckel
› tropffreier Kunststoff-Ausgießer

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
120 x 80 x 190	40476



Pfeffer-, Salz-, Essig- und Öl-Menage „Pro“

› Edelstahl mattiert
› Glasbehälter mit Edelstahldeckel
› tropffreier Kunststoff-Ausgießer

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
125 x 110 x 190	40478
Pfeffer- oder Salz-Glasstreuer	40461
Essig- oder Öl-Glasbehälter	40462



Isolierkanne TOP PUSH

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, Drehverschluss und Drucktaste zur Einhandbedienung, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
rot	1,00	2724-011
weiß	1,00	2724-001
schwarz	1,00	2724-002
gelb	1,00	2724-035
dunkelblau	1,00	2724-008



Isolierkanne THERMOBOY

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Klappdeckel, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	0,30	7341-001
beige	0,30	7341-042
rot	0,30	7341-046
dunkelblau	0,30	7341-008



Isolierkanne THERMOBOY

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Klappdeckel, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	0,60	7342-001
beige	0,60	7342-042
rot	0,60	7342-046
dunkelblau	0,60	7342-008



Isolierkanne WAVE

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2944-001
schwarz	1,00	2944-002
vanille	1,00	2944-092
rot	1,00	2944-046
dunkelblau	1,00	2944-008
kiwi	1,00	2944-126
cappuccino	1,00	2944-123



Isolierkanne WAVE S+

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss, bruchfester Isoliereinsatz aus rostfreiem, doppelwandigem Edelstahl

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2964-001
schwarz	1,00	2964-002
vanille	1,00	2964-092
rot	1,00	2964-046
dunkelblau	1,00	2964-008
cappuccino	1,00	2964-123



Isolierkanne WASH

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2744-001
grau	1,00	2744-074
vanille	1,00	2744-092
rot	1,00	2744-011
dunkelblau	1,00	2744-008
schwarz	1,00	2744-002



Isolierkanne WAVE PUSH

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss mit Drucktaste, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2934-001
schwarz	1,00	2934-002
vanille	1,00	2934-092
rot	1,00	2934-046
dunkelblau	1,00	2934-008
kiwi	1,00	2934-126
cappuccino	1,00	2934-123



Isolierkanne WASH PRO

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss, Isoliereinsatz aus doppelwandigem Helios Q100 Qualitätsglas, extra große Einfüllöffnung

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	3844-001
dunkelblau	1,00	3844-008



Isolierkanne ROOM PRO

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Klappdeckel, Glaseinsatz, nur für Kurzzeitwarmhalten, ideal für Tablettsysteme

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	0,30	0141-001
beige	0,30	0141-042
rot	0,30	0141-046
dunkelblau	0,30	0141-008

Isolierkannen





Isolierkanne SUPREME

matte Oberfläche, einfaches Reinigen, **spülmaschinenfest** und bruchsicher, Einhandbedienung

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,60	2212
1,00	2214
1,50	2215



Isolierkanne CARAT

aus rostfreiem Edelstahl, Vollmetallkanne ohne Kunststoffdichtungen, auch für thermische Desinfektionen geeignet, **spülmaschinenfest** und unzerbrechlich

Ausführung:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
matt	1,00	2424



Isolierkanne BRILLIANT

doppelwandige Vollmetallkanne, **spülmaschinenfest** und unzerbrechlich, Einhandbedienung durch das Klappdeckelsystem

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,30	2611
0,60	2612
1,00	2614
1,50	2615



Isolierkanne ENDURO PUSH

unzerbrechliche, vakuumgepumpte Isolierkanne aus rostfreiem Edelstahl, Einhandbedienung durch Drucktaste

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,60	2012
1,00	2014
1,50	2015
2,00	2016



Isolierkanne MEETING

aus rostfreiem Edelstahl, Vollmetallkanne, **spülmaschinenfest** und unzerbrechlich, mit Schraubverschluss

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,60	2202
1,00	2204
1,50	2205



Getränkespender MAXX

mit Ausgusshahn und extra großem Fassungsvermögen, Edelstahl-Mantel mattiert, Deckel, Henkel, Boden und Füße aus Kunststoff, sehr gute Warmhaltung durch doppelwandigen Edelstahleinsatz, bruchsicher

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Edelstahl matt	6,00	8306
Edelstahl matt	10,00	8300



Pumpkanne PIPE

Edelstahl-Mantel mattiert, Deckel, Henkel und Pumpsystem aus Kunststoff, Isolierkannenboden mit Drehvorrichtung, sehr gute Warmhaltung durch doppelwandigen Edelstahleinsatz

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Edelstahl matt	2,50	8207



Getränkespender / Tropfen-Fänger

Umhüllung doppelwandiger Edelstahl, Pumpsystem aus Hartplastik, Pumphebel aus verchromtem Stahl, bruchsicher, Abtropfgitter aus rostfreiem Edelstahl, hat seitlich eine Verbindungseinrichtung, um mehrere Tropfen-Fänger aneinander zu reihen

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
2,50	8257
3,50	8259
Tropfen-Fänger	TF 8200

Isolierkannen & To Go Becher







Isolierkanne CARE

Profiausführung mit Drehverschluss, zur Kurzzeitwarmhaltung durch den bruchsicheren Einsatz geeignet, **spülmaschinengeeignet**

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	0,30	0161-185
weiß	0,50	0162-185
dunkelblau	0,30	0161-186
dunkelblau	0,50	0162-186



Reinigungstabs

zum zuverlässigen Entfernen von hartnäckigen Verkrustungen durch Kaffee und Tee in allen Isolierkannen mit Glaskolben und für Edelstahlkannen

Anzahl:	Artikel-Nr.:
25 Stück	9901





Isolierkanne GREEN WAVE

Kunststoff-Isolierkanne aus 100% recyceltem Kunststoff mit ergonomischen Drehverschluss, Profiausführung, bedruckt mit Green Wave-Dekor, sehr gute Warmhaltung durch vakuumierten und versilbertem Q^{100} Qualitätsglaseinsatz, Modell ist durch Santoprene-Versiegelung **spülmaschinenfest**, für die Versiegelung wird neues Material verwendet

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2944-GW-331
schwarz	1,00	2944-GW-332



CLICK'N'DRINK

Edelstahl-Isolierbecher, mit nur einem Fingerdruck zu bedienen, dank Click 'n' Drink Verschluss absolut auslaufsicher, sehr gute Warmhaltung durch doppelwandigen Edelstahleinsatz, **spülmaschinenfest** und bruchsicher

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
kiwi	0,30	9141-126
kiwi	0,40	9142-126
brombeere	0,30	9141-131
brombeere	0,40	9142-131
stahlgrau	0,30	9141-184
stahlgrau	0,40	9142-184



WAYCUP

Kunststoff-Mehrwegbecher (nicht isoliert), kann über 500 x **in der Spülmaschine gereinigt werden**, eingearbeitete Hitzeschutzpads – Iso Grip, robustes und widerstandsfähiges Polypropylen Material

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
tropic	0,40	9152-200
rock	0,40	9152-201
red velvet	0,40	9152-202
coral	0,40	9152-203
mocca	0,40	9152-205

Barequipment



Flaschenkühler PURE

aus Kunststoff für 6 Flaschen, sehr gute Kühlfunktion durch innenliegendes Kühlakku-Element

Farbe:	Artikel-Nr.:
weiß	0504-001
schwarz	0504-002
chrom/weiß	0514-001
chrom/schwarz	0514-002



Flaschenkühler FREEZE U

doppelwandiger Edelstahl rostfrei, geeignet für Flaschen bis 1,00 Liter, hält vorgekühlte Getränke lange kühl

Farbe:	Artikel-Nr.:
Edelstahl matt	0704



Flaschenkühler FREEZE V

doppelwandiger Edelstahl rostfrei, geeignet für Flaschen bis 1,00 Liter, hält vorgekühlte Getränke lange kühl

Farbe:	Artikel-Nr.:
Edelstahl matt	0714



Barequipment



Wein-/Sektkühler

› Aluminium
› gehämmerte Oberfläche mit 2 seitlichen Eingriffen

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
copper	300 x 235 x 230	7,00	36111



Wein-/Sektkühler

› Aluminium
› gehämmerte Oberfläche mit 2 seitlichen Eingriffen

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
gunmetal	300 x 235 x 230	7,00	36112



Getränkewanne Tin

› Metall verzinkt
› mit Kunststoffeinsatz

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
copper	400 x 280 x 220	11,00	36100



Getränkewanne Tin

› Metall verzinkt
› mit Kunststoffeinsatz

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
schwarz	400 x 280 x 220	11,00	36101
Kreidestift	-	-	71490



Getränkewanne Tin

› Metall verzinkt
› mit Kunststoffeinsatz

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
metal	400 x 280 x 220	11,00	36095
metal	500 x 320 x 230	18,00	36096



Flaschenkühler Copper

› Edelstahl
› außen Kupfer- und Hammerschlagoptik

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
120 x 200	für 0,70-1,50 Flaschen	36074



Wein-/Sektkühler

› Edelstahl
› außen poliert, innen mattiert

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
210 x 210	3,50	36025



Champagnerkühler

› Edelstahl
› hochglanzpoliert, Rand matt poliert

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
450 x 230	12,00	36046



Weinkühler Excellent

› CNS 18/10, für 1 Flasche

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
189 x 219	12.4018.1910



Weinkühler Excellent

› CNS 18/10, für 2 Flaschen

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
231 x 247	12.4018.2310



Champagner-Kühler Vision

› CNS 18/10, doppelwandig

ø x H/mm:	Artikel-Nr.::
216 x 205	57.0096.6040



Champagnerschüssel Profile

› CNS 18/10

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
385 x 303	12.4875.3700



Ständer Vision für Champagner-Kühler

› CNS 18/10

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
200 x 600	57.0114.6040



Flaschenkühler Salsa

› Kunststoff

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
200 x 280	PBWKS0001
320 x 340	PBWKSB001



Champagnerkühler Vintage

› Alu

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 250	PBWVCB09S
470 x 390	PBWVCB11S

BAR PROFESSIONAL
Since 1931 Amefa
Creative Cooking. Delicious Dining.





Barequipment



Muskatnuss- und Gewürzreibe

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
140 x 50 x 30	PBNUTMG01



Barmesser

› Edelstahl, Holzgriff

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
230 x 60 x 30	PBBTK0001



Zestenschneider

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 120 x 20	PBCZST001



Garnierzange

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
420 x 120 x 20	PBCKGT025



Barschneidebrett

› Kunststoff schwarz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 200 x 10	PBSNI2819



Limettenpresse Heavy Duty

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
264 x 120 x 60	PBLSQCH01



Hawthorn-Sieb

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 120 x 44	PBCMS0001



Barstößel

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 34 x 35	PBMUDR001



Barstößel

› Holz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
257 x 36 x 37	PBMUDHB01



Cocktail-Shaker

› Edelstahl poliert

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,50	90 x 210	PBCSH0050
0,70	95 x 250	PBCSH0070



Boston Shaker Set

› Edelstahl

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,80	95 x 183	PBCSBR800



Boston Shaker Glas

› Glas

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,45	90 x 150	PBCSBG800



Boston Shaker

› Edelstahl poliert

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,50	90 x 130	PBCSBT018
0,80	90 x 170	PBCSBT028



Eiswürfelkühler

› Kunststoff weiß

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
4,00	200 x 210	PBIBW0400



Zutatenbehälter Profi

› Kunststoff schwarz, 6-teilig

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
510 x 165 x 110	PBGHS6473



Bar Caddy schwarz

› Kunststoff schwarz, 6-teilig

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
242 x 146 x 106	PBBCC2415



Save & Pour Flaschen

› Kunststoff, Inhalt 1,00 l

Farbe:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
braun	95 x 190	PBBPMC100B
grün	95 x 190	PBBPMC100G
orange	95 x 190	PBBPMC1000
rot	95 x 190	PBBPMC100R
weiß	95 x 190	PBBPMC100W
gelb	95 x 190	PBBPMC100Y



Eisschaufel

› Aluminium

Inhalt/l:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,15	185 x 55 x 40	PBISG0015
0,35	210 x 80 x 50	PBISG0035
0,70	271 x 100 x 69	PBISG0180



Jigger/Barmaß

› Edelstahl

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,02/0,04	50 x 100	PBCJC2040



Barmatte

› Gummi schwarz

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
600 x 80	PBBMC0860
600 x 200	PBBMC0620
300 x 150	PBBMC1530
450 x 300	PBBMC4530



Schnellausgießer

› 6 Stück

Farbe:	Artikel-Nr.:
schwarz	PBUIZ0006
rot	PBUIR0006



Ausgießer Naturkork

› mit Kläppchen, 6 Stück

Ausführung:	Artikel-Nr.:
Naturkork	PBSKL0006



Ausgießer Naturkork

› lang, 6 Stück

Ausführung:	Artikel-Nr.:
Naturkork	PBSLA0006



Ausgießer 3 Kugel System

› mit Verschlussklappe, 2 Stück

Dosierungmenge/cl:	Artikel-Nr.:
0,20	PBMPP0020
0,35	PBMPP0035
0,50	PBMPP0050



Ausgießer

› 4 Stück

Farbe:	Artikel-Nr.:
transparent und blau	PBDUHB8888

Tabletts



Polyester-Tabletts

Die Cambro Tabletts aus hochwertigem Polyester können neben den Standartdausführungen fast alle mit einem Werbeaufdruck versehen werden. Durch die melaminharzverstärkte Oberfläche, bieten die individualisierbaren Tabletts verstärkten Schutz gegen Flecken, Abrieb und Kratzer.

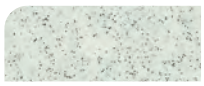
› Mindestbestellmenge: 120 Tabletts pro Größe
› Musterproduktionszeit: 10 Arbeitstage + Lieferzeit ab Eingang der reproreifen Vorlage
› Auftragsproduktionszeit: bis zu 4-6 Wochen + Lieferzeit ab Genehmigung der Vorlage und Auftragsbestätigung
› Aufdruckfläche: bedruckt werden kann die Stellfläche des Tabletts ca. 10 mm vom Innenrand entfernt

Bezeichnung:	GL Tabletts	GP Tabletts	GP Karat Tabletts	Century VTC Tabletts
Material:	fiberglasverstärktes Polyester	fiberglasverstärktes Polyester Standardleistung	dekoriertes Polyester	fiberglasverstärktes Polyester + Melaminoberfläche
Oberfläche:	glatt	glatt	glatt	texturiert / texturiert ruschfest
Kratzfestigkeit:	gut	hervorragend	hervorragend	hervorragend
Chemikalienfestigkeit:	gut	hervorragend	hervorragend	hervorragend
Bruchfestigkeit:	gut	hervorragend	hervorragend	hervorragend
Spülmaschinenfest:	ja – normal	ja – stark	ja – stark	ja – stark
Hitzebeständigkeit:	-40°C bis +130°C	-40°C bis +140°C	-40°C bis +90°C	-40°C bis +90°C
Gewährleistung:	3 Jahre auf Bruch	5 Jahre auf Bruch	5 Jahre auf Bruch	5 Jahre auf Bruch
Aufdruck/Individualisierung:	ja – hitzebeständig bis 90°C	ja – hitzebeständig bis 90°C	ja	nein

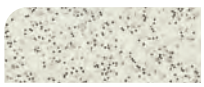


GL-Tabletts

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
370 x 530	GL3980
325 x 530	GL4002
460 x 344	GL0540
325 x 265	GL1070
425 x 325	GL4701
480 x 340 trapezförmig	GL4210


Granit-Schwarz (A20)


Mokka (A21)


Sahara (A22)

Lichtgrau (A27)

Perlweiß (A33)


Granit (A83)


Terrazzo (A86)



GP-Tabletts

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265	GP1070
450 x 320	GP3074
530 x 370	GP3980
530 x 325	GP4002
425 x 325	GP4701

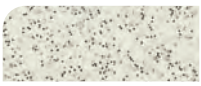

Mokka (A21)


Magic Mint (A26)

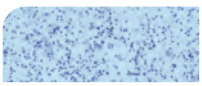
Perlweiß (A33)


Flitter (A72)


Terrazzo (A86)


Sahara (A22)

Lichtgrau (A27)


Granit-Blau (A36)


Granit (A83)



GP Karat-Tabletts

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
460 x 344	GP0540
530 x 370	GP3980
530 x 325	GP4002

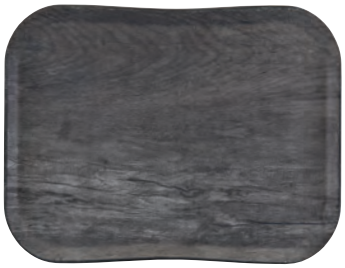

Titan auf granitfarbenem Tablett (B93)


Weißkiesel auf lichtgrauem Tablett (B95) oder Weißkiesel auf terrazzofarbenem Tablett (B96)


Mattstahl auf lichtgrauem Tablett (B101) oder Mattstahl auf terrazzofarbenem Tablett (B102)


Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett (B99) oder Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett (B100)

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



Century VTC Tabletts, texturierte, glatte Oberfläche

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 430	VTC3343T
355 x 457	VTC3646T
325 x 530	VTC3253T
370 x 530	VTC3753T



Helle Eiche (F86)



Braune Eiche (F87)



Dunkle Eiche (F88)



Helle Oliv (F89)



Braunes Oliv (F90)



Graue Eiche (F91)



Century VTC Tabletts, texturierte, klare, rutschfeste Oberfläche

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 430	VTC3343TNS
355 x 457	VTC3646TNS
325 x 530	VTC3253TNS
370 x 530	VTC3753TNS



Helle Eiche (F86)



Braune Eiche (F87)



Dunkle Eiche (F88)



Helle Oliv (F89)



Braunes Oliv (F90)



Graue Eiche (F91)





Century VTCT Tabletts, Profil, texturierte, rutschfeste, gummierte Oberfläche

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 430	VTCT3343T
355 x 457	VTCT3646T
325 x 530	VTCT3253T
370 x 530	VTCT3753T



Mattschwarz (110)



Camtread Fiberglas Tabletts, rutschfeste Gummioberfläche

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
rund ø 355	1400CT
rund ø 405	1600CT
oval 490 x 590	2500CT
rechteckig 355 x 457	1418CT
rechteckig 450 x 650	1826CT



Satin schwarz (110)



Tavernenbraun (138)





Serviertabletts



Serviertablett Earth Tray wave – light wood

› matt strukturierte Oberfläche
› langlebig und nachhaltig
› zu 90% aus nachwachsenden Rohstoffen
› Rückseite mit gleichem Dekor

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 10	ECD.091076
420 x 220 x 15	ECD.066076
430 x 230 x 15	ECD.065076
420 x 320 x 18	ECD.062076
430 x 330 x 18	ECD.063076
460 x 360 x 18	ECD.094076



Serviertablett Earth Tray wave – grey wood

› matt strukturierte Oberfläche
› langlebig und nachhaltig
› zu 90% aus nachwachsenden Rohstoffen
› Rückseite mit gleichem Dekor

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 10	ECD.091078
420 x 220 x 15	ECD.066078
430 x 230 x 15	ECD.065078
420 x 320 x 18	ECD.062078
430 x 330 x 18	ECD.063078
460 x 360 x 18	ECD.094078



Serviertablett Grain – stone

› Polyester
› matt mit strukturierter Oberfläche

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 15	PYC.557075
420 x 320 x 17	PYC.561075
430 x 330 x 19	PYC.556075
465 x 365 x 19	PYC.554075
530 x 325 x 18	PYC.555075



Serviertablett Grain – black

› Polyester
› matt mit strukturierter Oberfläche

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 15	PYC.557096
420 x 320 x 17	PYC.561096
430 x 330 x 19	PYC.556096
465 x 365 x 19	PYC.554096
530 x 325 x 18	PYC.555096



Tablett-Personalisierung

**Wir drucken Ihr Logo, Ihre Abbildung, Ihren Text oder Entwurf direkt auf das Tablett.
Gerne erstellen wir Ihnen ein indiviuelles Angebot, maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.**

roltex®



Serviertabletts





Serviertablett Dura – oak

› Polyester und Glasfaser
› äußerst hart und griffig

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
415 x 305 x 16	DUR.086111
420 x 320 x 15	DUR.085111
430 x 330 x 16	DUR.068111
455 x 355 x 14	DUR.087111
465 x 355 x 15	DUR.067111
530 x 325 x 14	DUR.069111



Serviertablett Dura – vintage

› Polyester und Glasfaser
› äußerst hart und griffig

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
415 x 305 x 16	DUR.086110
420 x 320 x 15	DUR.085110
430 x 330 x 16	DUR.068110
455 x 355 x 14	DUR.087110
465 x 355 x 15	DUR.067110
530 x 325 x 14	DUR.069110

Serviertablett Earth tray Alpha – sunrise yellow

› matt strukturierte Oberfläche
› langlebig und nachhaltig
› zu 90% aus nachwachsenden Rohstofffen
› Rückseite schwarz mit Earth tray Gravur

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 21	ECB.090260
430 x 230 x 25	ECB.093260
430 x 330 x 25	ECB.098260
460 x 360 x 25	ECB.064260

Serviertablett Earth tray Alpha – noon light blue

› matt strukturierte Oberfläche
› langlebig und nachhaltig
› zu 90% aus nachwachsenden Rohstofffen
› Rückseite schwarz mit Earth tray Gravur

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 21	ECB.090261
430 x 230 x 25	ECB.093261
430 x 330 x 25	ECB.098261
460 x 360 x 25	ECB.064261



Serviertablett Earth tray Alpha – sunset pink

› matt strukturierte Oberfläche
› langlebig und nachhaltig
› zu 90% aus nachwachsenden Rohstofffen
› Rückseite schwarz mit Earth tray Gravur

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 21	ECB.090262
430 x 230 x 25	ECB.093262
430 x 330 x 25	ECB.098262
460 x 360 x 25	ECB.064262



Serviertablett Earth tray Alpha – fall purple

› matt strukturierte Oberfläche
› langlebig und nachhaltig
› zu 90% aus nachwachsenden Rohstofffen
› Rückseite schwarz mit Earth tray Gravur

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 21	ECB.090263
430 x 230 x 25	ECB.093263
430 x 330 x 25	ECB.098263
460 x 360 x 25	ECB.064263



Serviertablett Earth tray Alpha – dusk green

› matt strukturierte Oberfläche
› langlebig und nachhaltig
› zu 90% aus nachwachsenden Rohstofffen
› Rückseite schwarz mit Earth tray Gravur

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 21	ECB.090264
430 x 230 x 25	ECB.093264
430 x 330 x 25	ECB.098264
460 x 360 x 25	ECB.064264



Serviertablett Earth tray Alpha – night blue

› matt strukturierte Oberfläche
› langlebig und nachhaltig
› zu 90% aus nachwachsenden Rohstofffen
› Rückseite schwarz mit Earth tray Gravur

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 21	ECB.090265
430 x 230 x 25	ECB.093265
430 x 330 x 25	ECB.098265
460 x 360 x 25	ECB.064265



Erste-Hilfe-Koffer Spezial Hotel & Gastronomie

› Inhalt: Basis-Ausstattung Erste-Hilfe-Material DIN 13157 inkl. detectabler Wundpflaster plus eine individuell berufsrisikobezogene Erweiterung für Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe, Hotels, Gaststätten, Küchen aller Kategorien
› Material: ABS-Kunststoff
› Wandhalterung mit 90°-Stopp-Arretierung
› schlagfeste Kofferschalen mit Gummidichtung
› verstellbare Inneneinteilung und transparente Abdeckplatten
› Koffer plombierbar
› Farbe: orange

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 400 x 300 x 150	0360103



Erste-Hilfe-Koffer Direkt Gastronomie

Für kleinere Betriebe aus Verwaltung, Handwerk und Dienstleistung.
› Inhalt: DIN 13157 und zuzüglich Erste-Hilfe-Material nach berufsspezifischer Risikobewertung, wie bspw. Augenspülung, Spezialverbände, Beatmungsmaske, detectable Wundpflaster usw.
› Material: ABS-Kunststoff
› Wandhalterung mit 90°-Stopp-Arretierung
› umlaufende Gummidichtung
› verstellbare Inneneinteilung und transparente Abdeckplatten
› Plombiervorrichtung
› individuelle Kennzeichnung möglich (einzeilig, kein Logo)
› Farbe: orange

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 310 x 210 x 130	0370008



Erste-Hilfe-Koffer Direkt Küche

Für kleinere Betriebe aus Verwaltung, Handwerk und Dienstleistung.
› Inhalt: DIN 13157 und zuzüglich Erste-Hilfe-Material nach berufsspezifischer Risikobewertung, wie bspw. Augenspülung, Spezialverbände, Beatmungsmaske, detectable Wundpflaster usw.
› Material: ABS-Kunststoff
› Wandhalterung mit 90°-Stopp-Arretierung
› umlaufende Gummidichtung
› verstellbare Inneneinteilung und transparente Abdeckplatten
› Plombiervorrichtung
› individuelle Kennzeichnung möglich (einzeilig, kein Logo)
› Farbe: orange

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 310 x 210 x 130 Küche	0370078



Verbandschrank Bonn

Eintürig, umlaufende Dichtung, Sicherheitsschloss mit zwei Schlüsseln, ein klappbares Ablagetableau in der Tür für Kleinteile und zwei Einlegeboden. Erweiterbar durch ein Medikamentenfach und einen Zusatzboden.
› Inhalt: DIN 13157
› Material: Stahlblech
› Farbe: weiß

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 402 x 462 x 112	0501007



Verbandkasten Kiel

Verbandkasten mit Scharnier und Verschlusslaschen. Innen mehr Übersicht durch Extra-Tray für Kleinteile.
› Inhalt: Füllung Standard DIN 13157
› Material: hochschlagzäher Kunststoff
› Farbe: weiß

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 260 x 160 x 80	3003046



Pflasterspender aluderm-aluplast

Spender einschließlich Wandhalterung und Befestigungssatz. Eine sichere, übersichtliche und griffbereite Aufbewahrung sowie ein einfaches Nachfüllen der Pflaster sind gewährleistet.
› Inhalt: 115 elastische, aluminiumbedampfte Wundpflaster (30 Strips 19 x 72 mm, 30 Strips 25 x 72 mm, 25 Fingerkuppenverbände, 20 Fingerverbände 120 x 20 mm, 10 Fingergelenkverbände)
› Material: ABS-Kunststoff
› Farbe: orange

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 160 x 122 x 57	1009910

Nachfüllsets

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
30 Strips 19 x 72 mm	1009911
30 Strips 25 x 72 mm	1009912
25 Fingerkuppenverbände	1009913
20 Fingerverbände	1009914
10 Fingergelenkverbände	1009917

Küchenhygiene



Besuchen Sie unseren Onlineshop ...



Spender mit Armhebel für Flüssigseife

› Kunststoff weiß
› Einmalpumpen verhindern die Gefahr von Kreuzkontamination beim Nachfüllen

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
112 x 114 x 296	560101



Flüssigseife für Händedekontamination

› 6 x 1000 ml
› hygienische Händewaschung, parfümfrei

B x L/mm:	Artikel-Nr.:
-	420709



Mini Innenabrollungsspender

› Kunststoff türkis/weiß
› tragbares System, kann mit einer Hand befestigt und bedient werden

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
239 x 185 x 263	658002



Einzeltuchspender

› Kunststoff türkis/weiß
› flexible Montage durch Wandhalterung, Magnete oder Saugnäpfe

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
427 x 206 x 394	654000



Spender für Multifold Handtücher

› Kunststoff weiß oder schwarz
› Einzeltuchentnahme

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
302 x 102 x 444 weiß	552000
302 x 102 x 444 schwarz	552008



Starke Mehrzweck Papierwischtücher

› 11 x 214 Tücher Mini Innenabrollung
› 2-lagig

B x L/mm:	Artikel-Nr.:
215 x 350	101221



Extra starke Reinigungstücher

› 4 x 105 Einzeltücher
› 1-lagig

B x L/mm:	Artikel-Nr.:
355 x 415	530279



Extra weiche Multifold Handtücher

› 21 x 100 Einzeltücher
› 2-lagiges Tissue plus
› 3-fach Falzung

B x L/mm:	Artikel-Nr.:
212 x 340	100297

Abdeckhauben 333, 491
Abfallbehälter 67
Abluftanlagen 49-50
Abräumstationen 67, 125
Abtropfmatten 503
Abziehsteine 478, 481
Abzugshauben 48-51
Allzweckmesser 479-481
Allzweckwagen 466
Altbiergläser 440
Aquavitbecher 397
Armaturen 54-57
Auflaufformen 320, 453
Aufschlaggeräte 170, 492
Aufschnittmaschinen 186-187
Auftischgeräte 12, 69, 71-75
Ausbeinmesser 475, 477, 479-481
Ausgießer 503
Ausstechformen 488
Austernöffner 478

Backequipment 488-491
Bag in Box 115
Bain-Maries 12, 13, 65, 74
Bankettwagen 128, 130, 132-133
Barequipment 500-503
Bargläser 420-441
Becherspülen 99, 100, 104, 110
Beile, Haubeile 475, 477
Bestecke 345-395
Bestecke champagner 385
Bestecke chocolate 362
Bestecke gebürstet 348-349
Bestecke gold 348, 356, 362, 385
Bestecke handycapgeeignet 393
Bestecke Kinder 392
Bestecke Kunststoff 375
Bestecke kupfer 349-351, 356, 385, 395
Bestecke magnetisch 367, 386-387
Bestecke Pizza, Steak 390-391
Bestecke sandgestrahlt 357-358
Bestecke satiniert 359
Bestecke schwarz 362, 371, 379, 385, 395
Bestecke stonewashed 346, 349, 351-352, 356, 361
Besteckpoliermaschinen 98
Besteckwagen 66, 121, 125, 147
Biergläser/-becher/-tulpen 407-408, 410, 426, 434, 440
Blender 166-168
Blixer 178, 180
Braisièren 6, 10-11
Bratentöpfe 448, 450-451
Bratpfannen 449-453
Bratplatten Auftischgeräte 74-75
Brotkörbe/-schalen 332, 340
Brotmesser 474, 476, 479-480
Brotzangen 485
Buntschneidemesser 479
Burgerpressen 179
Butterportionierer 337
Butterstreicher 346-353, 357, 360-370, 377, 379-385, 388-389
Büfettanlagen/-systeme 336-343
Büfettartikel 149, 318-343
Büfettpinzetten 481

Caddys 329, 503
Cerankochfelder Auftischgeräte 69, 71, 73-75
Cerealienspender 334, 338-339
Chafing-Dishes 337, 342-343
Chafing-Löffel 394-395
Champagnerflöten/-gläser 396, 398-400, 402-403, 405-409, 411-415
Champagnerkühler 500-501
Chiller 90
Cocktailgläser/-schalen 413-414, 424, 428, 430-432
Cocktailshaker 502
Cocktailsiebe 502
Cocktailstationen 85
Cocotten 320, 453
Cognacschwenker 397, 401, 408, 421, 430
Crushed-Ice-Bereiter 88, 167

Dekanter 414
Desinfektion 117, 509
Digestifgläser 412-413
Dispenser 87, 318, 333, 335, 341
Doppelmaß 503
Dosenöffner 487
Dosiergeräte/-spender 486
Dressinglöffel/-schöpfer 395, 472
Drinkmixer 166-168
Dry Aged 84
Durchlauföfen 38, 45

Eimer 466, 469
Einweckgläser/-flaschen 318-319
Eisbecher/-schalen/-gläser 444
Eiscrusher 88, 167
Eisportionierer 493
Eisschaufeln 473, 503
Eistütenhalter 493
Eiswürfelbehälter/-kühler 503
Eiswürfelbereiter 86-88
Eiszangen 485
Emulgiergeräte 177-178, 180
Erste-Hilfe 508
Essig-Öl-Menagen 496
Eurobehälter Lagerung 126

Feststoff Reiniger 117
Filetiermesser 475-476, 479-480
Fischgabeln/-messer 346-389
Fischheber 471
Flaschenkühler 61, 340, 499-501
Flaschenspülen 99, 100, 104, 110
Fleischgabeln 476
Fleischklopfer/-plattierer 471, 481
Fleischkühlschränke/-reifeschränke 83-84
Fleischwölfe 179
FlexiChef 8
FlexiCombi/-zubehör 17-19
Fondanttrichter 469
Fritteusen 10-13, 46,69, 71
Frittierölfilter/-messgeräte 47
Frittierschaumlöffel 471
Frittierstationen/-technik 37, 46-47
Frontcooking 30, 68-75

Gabeln 346-389
Garnierzangen 502
Gasherde 10-11
Gastrobräter 39
Gebäckzangen 485
Geflügelscheren 478
Gemüsehobel 473
Gemüsemesser 476-477, 480
Gemüseschneider 174-178
Gemüsewaschautomaten 173
Geschirr 192-317
Geschirr handycapgeeignet 310-317
Geschirr hitzebeständig 320
Geschirr Mehrweg 344
Geschirr Melamin 324-328, 330, 334, 491
Getränkespender 87, 150-151, 153, 157, 333, 335, 338-339, 341, 498
Getränkewagen 120
Getränkewärmer 157
Gewürzstreuer 470
Gießlöffel 472
Gin Tonic Gläser 420, 429-431, 441
Gitterschneider 490
Glastrinkhalme 422-423
Glaswaren 442-445
Gläser 396-441
Gläser, bunt 439
Gläser, rühren/mixen 425-426, 430
Gläser, stapelbar 438
Gläserabstellmatten 503
Gläserpoliermaschinen 98
GN-Behälter 337, 454-465
GN-Behälter Porzellan 321

GN-Bräter/-Warmhaltebehälter 460, 462-465
Gourmet Whip 492
Grappagläser 397, 407, 421, 441
Green Vac 190
Griddlepfannen 10-13
Grillgeräte 37, 39, 42
Grillpfannen 452
Grillplatten 14, 69, 71, 75, 463
Grillstationen 37, 39
Grillzangen 485
Groß-/Standmixer 169
Gyuutoo 479

Handtuchspender 509
Hähnchenspikes 27
Heißluftöfen 30-37
Heißwasserbereiter 157, 160
Herdanlagen/Kochblöcke 9, 14-16
Herde Elektro/Gas 10-11, 13, 75
Hobel 472-473, 482
Hochtemperaturgrills 39
Holdomat 41
Holzlöffel 329, 472
hotAir 32
Hygiene, Küche/Hände 54-57, 115-117
Hygienespender-/tücher 509

iCombi 20-27
Imbisspaletten 481
Induktion Auftischgeräte 69, 71, 73-75
Induktionsherde 10-11, 13-16, 75
Induktionswoks 13, 69, 73-75
Isolierkannen 497-499
iVario 28-29

Kaffeebecher To Go 499
Kaffeekannen isoliert 497-499
Kaffeemaschinen/-systeme 154-161
Kälteaggregate 94
Karaffen 318, 338-339, 412, 421, 442-443
Kartoffelschälmaschinen 173
Kartoffelstampfer/-pressen 472
Käsekühlschränke/-reifeschränke 83-84
Käsemesser 186
Käsereiben 175-176
Kellen 472
Kerntemperaturfühler 483
Kinderbestecke 392
Kippbratpfannen/-schaufeln 6, 8, 471
Kippkochkessel 7
Knetmaschinen 180-185
Knoblauchpressen 472
Kochblöcke/Herdanlagen 9, 14-16
Kochfelder 10-13, 69, 71-75
Kochkessel 7-8, 10-11
Kochkoffer/-taschen 478, 481
Kochlöffel 472
Kochmesser 479-481
Kochtechnik 10-47
Kolbenentleerhähne 56
Kölsch-Gläser 440
Kombidämpfer/Zubehör 17-27, 30
Kommissionierwagen 126
Konditormesser 474, 476
Konferenzkühler 499
Konfitürenbar/-gläser 319, 338-339
Kontaktgrills 42
Korbtransportspülmaschinen 101, 107, 112
K-Pot 342
Krüge, Glas 426, 428-429, 442-443
Kuchenpinsel 490
Küchenmaschinen 180-185
Küchenmesser 474, 476-481
Kühlaggregate 94
Kühlakku/-kissen 137-138, 334, 337
Kühlschränke 78-81
Kühltheken 85
Kühltische 76-77
Kühlvitrinen 60-63
Kühlwannen 61

Kühlzellen 92-95
Kutter/Tischkutter 177-178

Lachsmesser 475, 477
Lagertechnik 96-97, 126
Lebensmittelbehälter/-lagerung 464-467
Likörgläser 408, 421, 430
Limettenpressen 502
Limonadenlöffel 350, 351, 357, 360-367, 371-372, 377-389
Löffelwagen 121
Logistik 120-148
Longdrinkgläser 401, 410-411, 422-429, 433-439
Lüftungstechnik 48-53

Margaritagläser 420
Martinigläser 397, 401, 407-408, 413, 421, 430, 432
Mehrwegbesteck 345
Mehrweggeschirr/-glas 344, 499
Mehrwegspülen 99, 100, 104, 110
Melaminserien 324-328, 330, 491, 504
Menagen 496
Messbecher/-eimer 467, 469
Messer 346-349, 474-481
Messerabstreifbehälter 491
Messerblöcke 481
Messerschleifmaschinen/-schärfer 187, 478, 481
Messertaschen/-koffer 478
Messgeräte 47, 483
Mikrowellen 40
Milchkannen 339
Mini-Gussformen 453
Mischbatterien 54-57
Mixer 166-172
Mixstäbe 169-171
Muskatmühlen/-reiben 494, 502
Müsliflöten 334, 338-339

Nano 30
Niedertemperaturgargeräte 41
Nosing, Gläser 397, 421
Nudelhölzer 490
Nudelkocher Auftischgeräte 69-70, 75

Obstmesser/-schneider 174, 176, 368-373
Officemesser 474, 476, 479- 480
Öltester 47
Osmoseanlagen 103-104, 113, 153

Papierhandtücher/-spender 509
Parmesanreiben 473
Pasta-Kocheinsätze 451
Pastakocher Auftischgeräte 69, 71-72
Patty Maker 179
Pendelschäler 478
Pfannen 320, 449, 451
Pfannenschaufeln/-wender 471
Pfeffermühlen/-streuer 494-496
Pflasterspender 508
Pinsel 490
Pinzetten 481, 502
Pizzabestecke 390-391
Pizzaöfen 38, 43-45
Pizzascheren/-schneider 484
Pizzazubehör 139, 141, 484, 490
Planetenrühr-/-schlagwerke 180-185
Pommes Frites Schneider 176
Puderzuckersiebe 470
Pumpkannen 156, 160, 498
Püriergeräte 169-170, 176, 178, 180

Regalsysteme 96-97, 126
Regalwagen 126-127
Regenerieröfen 30-36
Reiben 473, 502
Reiniger und Spülhygiene 101, 114-117
Rolltaschen 478
Rührbesen 169-170, 172
Rührmaschinen 180-185
Rührschüsseln 467-468
Rührspatel 472

Saftkrüge 442-443
Saftmaschinen/-pressen 163-168, 502
Saftspender 338-339, 341
Sahnemachinen/-spender 162, 492
Sake-Fläschchen 231
Saladetten 77
Salamander 42
Salat-/Gemüsewaschautomaten 173
Salatbesteck 329, 394-395
Salatzangen 485
Salzmühlen/-streuer 494-496
Santoku 475, 477, 479-481
Saucenbars 486
Sauteusen 448, 450-451
Schaber/Kessel-, Rühr-, Teig- 488, 490-491
Schäler 472, 478
Schälmaschinen 173
Schankdeck-Abdeckungen 85
Schaufeln 37, 473, 503
Schaumlöffel 471
Scheren 478
Schinkenmesser 475, 477, 479
Schnapsgläser 401, 410, 434, 441
Schneebesen 169-171, 470
Schneeschlagkessel 468
Schneidbretter/-ständer 482
Schneidemaschinen 186-187
Schnellausgießer 503
Schnellkochkessel 7, 10-11
Schnellkühler/Schockfroster 89-91
Schöpfkellen 472
Schulverpflegung 66-67, 125
Seifenspender 509
Seiher 468
Sektgläser/-schalen 396-397, 403-410, 416-420, 430-431
Sensorarmaturen 54, 57
Servierbretter 329
Servierpfannen 320, 452
Serviertabletts 505-507
Servierwagen 64, 124-125
Showcases 58-63
Siebe 470, 502
Siebträgermaschinen 155
Smoothiemaker 163-168
Sorbetmaschinen 162
Sortiertische 67, 125
SpaceCombi 20
Spaghettilöffel/-gabeln 367
Spaghettizangen 485
Sparschäler 472, 478
Spätzlehobel/-pressen 472-473
Speedcooking 33-37
Speiseeismaschinen 162, 169
Speisenausgabesysteme 64-66, 68-71
Speisenausgabewagen 142-145
Speisenpräsentation 58-66
Speisentransportbehälter 134-136
Speisentransportwagen 128-133
Spenderwagen 146-148
Spitzsiebe 470
Spritzbeutel 489
Spülen 493
Spülkörbe 118-119
Spülmaschinen 99-112
Spülreiniger 101, 114-117
Spültechnik 98-119
Stabmixer 170-171
Stamper 426, 435
Stapelbehälter 466
Steakmesser 346-391
Steamer 41
Stechschutzhandschuhe 481
Stielkasserollen 448, 450-451
Stipproller 490
Stößel 502
Streuer 470, 495-496
Suppenstationen 337

Tabletts 504-507
Tablettwagen 120-123
Teesysteme 154-161
Teigschaber 488, 490-491
Teigwannen 466
Tellerstapelsysteme 127
Terrinenformen 320, 453, 488
Theken/Ausgaben 85
Thermische Geräte 6-47
Thermo Whip 492
Thermoboxen 137-141, 484
Thermometer 483
Thermoplates 342, 462-463
Tiefkühlschränke 78-81
Tiefkühlzellen 92-95
To Go Kaffeebecher 499
Tomatenmesser 477, 479
Tomatenschneider 473
Töpfe 448, 450-451
Tortenheber 394-395
Tortenmesser 491
Tortenplatten 491
Tortenteiler 491
Tourniermesser 476-477, 479-480
Tranchier-/Zerlegemesser 474, 476, 479-480
Tranchierplatten 149
Transport und Logistik 120-148
Transportboxen 137-141
Trichter 469
Trockendampfschnellgarer 41
Tüllensätze 489
Tumbler 420, 424, 430, 433, 435-437, 439
Turbomixer 169, 172

Universal-Küchenmaschinen 180, 182-185

Vakuumiermaschinen 188-190
Varithek Systemgeräte/Zubehör 68-69
Verbandkästen/-schrank 508
Vernetzte Küche 15, 17, 21
Vitrinen 58-63
Vorlegebestecke 394-395
Vorratsbehälter 466-467

Waagen 191
Warmhaltegeräte 12, 41-42, 59-60, 69, 149
Warmhalteöfen 33, 35
Warmhaltevitrinen 58-63
Wärmelampen/-brücken 149
Waschtisch-Armaturen 54-57
Wasseraufbereitung 103-104, 113, 152-153
Wasserbäder 12, 13, 65, 74
Wasserfilter 152-153
Wassergläser 398, 402-403, 405, 410 415, 421, 434
Wasserspender 87, 150-151, 153
Weckgläser 331
Weindegustationen 398
Weingläser/-becher 396-400, 402-419
Weinkühler 500-501
Weinschränke 82-84
Weizenbiergläser 440
Wetzstähle/-steine 478, 481
Whisky Nosing 397, 421
Whiskybecher 401, 410, 413, 424-428, 430-431, 433-439
Whiskybecher farbig 425
Wok Auftischgeräte 69, 73-75
Wokpfannen 449-450, 452
Wurstzangen 485

Zangen 485
Zerlege-/Tranchiermesser 474, 476, 479-480
Zestenschneider/Zitronenschaber 478, 502
Zubringerwagen 142-145

Allgemeine Verkaufsbedingungen

§ 1 – Allgemeines – Geltungsbereich

(1) Unsere Verkaufsbedingungen gelten ausschließlich für alle gegenwärtigen u. zukünftigen Geschäftsbeziehungen; entgegenstehende oder von unseren Verkaufsbedingungen abweichende Bedingungen des Kunden erkennen wir nicht an, es sei denn, wir hätten ausdrücklich ihrer Geltung zugestimmt. Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder abweichender Einkaufsbedingungen des Kunden die Lieferung an den Kunden vorbehaltlos ausführen.
(2) Alle Vereinbarungen, die zwischen uns u. dem Kunden zwecks Ausführung dieses Vertrages getroffen werden, sind in diesem Vertrag schriftlich niederzulegen.
(3) Verbraucher im Sinne der Geschäftsbedingungen sind natürliche Personen, die das Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließen, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.
(4) Unternehmer, im Sinne der Geschäftsbedingungen, ist eine natürliche oder juristische Person oder rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss des Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handelt.
(5) Kunde, im Sinne der Geschäftsbedingungen, ist sowohl Verbraucher als auch Unternehmer.

§ 2 – Angebot – Angebotsunterlagen

(1) Ist die Bestellung als Angebot gemäß § 145 BGB zu qualifizieren, so können wir dieses innerhalb von 4 Wochen annehmen. Die Annahme kann schriftlich oder durch Auslieferung der Ware an den Kunden erklärt werden.
(2) Unser Angebot ist freibleibend, sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt.
(3) An Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen u. sonstigen Unterlagen behalten wir uns Eigentums- u. Urheberrechte vor. Dies gilt auch für solche schriftlichen Unterlagen, die als „vertraulich" bezeichnet sind. Vor ihrer Weitergabe an Dritte bedarf der Kunde unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung.
(4) Angaben in Katalogen, Zeichnungen u. Beschreibungen sowie Leistungs-, Maß-, Gewichts-, u. Farbangaben sind nur annähernd maßgebend, soweit diese nicht Gegenstand eines verbindlichen Angebotes sind. Darüber hinaus behalten wir uns vom Hersteller vorgenommene Konstruktions- u. Formänderungen sowie Verbesserungen des Liefergegenstandes während der Lieferzeit vor, wenn diese Änderungen für den Kunden zumutbar sind. Abweichungen in Maß, Inhalt, Gewicht u. Farbtönen sind im Rahmen des Handelsüblichen gestattet.
(5) Bei Geschirr mit Dekoren und / oder Vignetten behalten wir uns eine Mehr- oder Minderlieferung je Artikel von 10% vor.

§ 3 – Preise – Zahlungsbedingungen

(1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, gelten unsere Preise „ab Werk", ausschließlich Verpackung, diese wird gesondert in Rechnung gestellt. Installations- u. Montagekosten sind nur im Falle gesonderter Vereinbarung im Preis enthalten.
(2) Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder -erhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten.
(3) Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist nicht in unseren Preisen eingeschlossen. Sie wird am Tag der Rechnungsstellung in gesetzlicher Höhe gesondert ausgewiesen.
(4) Skontoabzug bedarf besonderer schriftlicher Vereinbarung.
(5) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist der Kaufpreis netto bei Rechnungserhalt fällig. Kommt ein Unternehmer in Zahlungsverzug, so sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 9,5% über dem jeweiligen Basiszinssatz p.a. zu fordern. Bei einem Verbraucher betragen die Verzugszinsen 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz p.a.. Falls wir in der Lage sind, einen höheren Verzugsschaden nachzuweisen, sind wir berechtigt, diesen geltend zu machen.
(6) Sollten wir zur Rücknahme der benutzten Geräte verpflichtet oder berechtigt sein, stehen uns folgende pauschalierte Ansprüche als Mindestsummen für die Benutzung und der Wertminderung der gelieferten Ware zu:
Für die Benutzung und Wertminderung bei Rücknahme während des ersten halben Jahres nach Lieferung / Abnahme 33% des Bestellpreises, während des zweiten halben Jahres nach Lieferung / Abnahme 40% des Bestellpreises, während des dritten und für jedes weitere angefangene Halbjahr weitere 5% des Bestellpreises. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten, nachzuweisen, dass uns durch die Rücknahme kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Uns bleibt das Recht vorbehalten, nachzuweisen, dass der uns für Benutzung und Wertminderung entstandene Schaden höher ist. Bei der Schadensbestimmung sind Alter und Zustand des Gerätes und dessen Wiederverwertbarkeit zu berücksichtigen.
(7) Aufrechnungsrechte stehen dem Kunden nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder von uns anerkannt sind. Zurückbehaltungsrechte können nur geltend gemacht werden, wenn der Gegenanspruch auf dem selben Vertragsverhältnis beruht und von uns unbestritten ist.
(8) Sollte der Kunde während eines Serviceeinsatzes die Erstellung eines Kostenvoranschlages beauftragen, hat er die Kosten, die für die Anfahrt und Abfahrt entstehen, einschließlich der hierfür erforderlichen Arbeitszeit, zu tragen. Sonstige Kosten entstehen für die Erstellung eines Kostenvoranschlages nicht.

§ 4 – Lieferzeit

(1) Der Beginn der von uns angegebenen Lieferzeit setzt die Abklärung aller technischen Fragen und Einigkeit über alle Bedingungen des Geschäfts voraus.
(2) Die Einhaltung der Lieferverpflichtung setzt die rechtzeitige u. ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Kunden voraus, insbesondere die vollständige Beibringung der vom Kunden beizubringenden Unterlagen u. den Eingang einer eventuell vereinbarten Anzahlung. Die Einrede des nichterfüllten Vertrages bleibt vorbehalten.
(3) Kommt der Kunde in Annahmeverzug oder verletzt er sonstige Mitwirkungspflichten, sind wir berechtigt, den uns insoweit entstehenden Schaden, inkl. etwaiger Mehraufwendungen, ersetzt zu verlangen. Weitergehende Ansprüche bleiben vorbehalten.
(4) Sofern die Voraussetzungen von Abs. (3) vorliegen, geht die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Kaufsache zu dem Zeitpunkt auf den Kunden über, zu dem er in Annahme- oder Schuldnerverzug geraten ist.
(5) Mit Beginn der vereinbarten Lieferzeit sind wir zur Lieferung berechtigt. Kann oder will der Kunde die Ware zu diesem Zeitpunkt trotz unseres Angebotes nicht abnehmen, steht uns das Recht zu, die Ware bei uns einzulagern u. zur sofortigen Zahlung zu berechnen. Sämtliche durch diese Maßnahme oder anderweitig durch den Annahmeverzug entstehenden Mehrkosten können gesondert in Rechnung gestellt werden.
(6) Bei Nichtdurchführung des Auftrages aus vom Kunden zu vertretenden Gründen gelten 25% der Auftragssumme als Schadensersatz vereinbart. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten nachzuweisen, dass uns durch die Nichtdurchführung kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Der Schadensersatz ist zur sofortigen Zahlung fällig. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist hierdurch nicht ausgeschlossen.
(7) Liefer- u. Leistungsstörungen aufgrund höherer Gewalt u. von unvorhergesehenen Ereignissen, die von uns nicht zu vertreten sind u. uns die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, insbesondere Streiks, Aussperrung, Betriebsstörung, behördliche Maßnahmen, Verspätung in der Anlieferung von Zubehörteilen usw., auch wenn sie bei unseren Lieferanten oder Unterlieferanten eintreten, berechtigen uns auch bei verbindlich vereinbarten Lieferfristen zu einer Lieferzeitverlängerung um bis zu 8 Wochen.
(8) Wenn die Behinderung länger als 3 Monate dauert, ist der Kunde nach angemessener Nachfristsetzung berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.
(9) Sofern wir uns im Lieferverzug befinden, hat der Kunde Anspruch auf Ersatz des Verzugsschadens in Höhe von maximal 10% des Rechnungswertes der im Verzug befindlichen Lieferung / Leistung. Darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen, es sei denn der Verzug beruht zumindest auf unserer groben Fahrlässigkeit. Das Recht des Kunden, im Falle des bestehenden Verzuges, nach fruchtlosem Ablauf einer gesetzten Nachfrist mit Ablehnungsandrohung vom Vertrag zurückzutreten, bleibt unberührt. Soweit zwischen den Parteien ein kaufmännisches Fixgeschäft vereinbart ist, gelten die Abs. (7), (8) u. (9) nicht.
(10) Teillieferungen sind im Rahmen des Zumutbaren zulässig u. zu den vereinbarten Zahlungsbedingungen abzurechnen.

§ 5 – Montage

(1) Bei Beginn der Montage müssen alle Bauarbeiten soweit fortgeschritten sein, dass die Montage ungehindert durchgeführt werden kann. Der Kunde verpflichtet sich, Strom, Wasser, Heizung, Beleuchtung u. die zur Aufbewahrung der gelieferten Sachen u. der zur Montage mitgebrachten Werkzeuge benötigten abschließbaren Räume bereitzustellen. Zum Transport schwerer Gegenstände sind vom Kunden Hilfspersonen sowie die notwendigen Rüst- u. Hebezeuge zu beschaffen. Erweisen sich Öffnungen in den Gebäuden zur Herbeischaffung von Teilen als zu klein, sind alle hierdurch entstehenden Kosten, insbesondere für Vergrößerung der Öffnung oder Zerlegung der Teile sowie Fehl- u. Wartezeiten vom Kunden zu tragen.
(2) Maurer-, Putz-, Maler-, Zimmerer-, Installations- u. Elektroanschlussarbeiten sind in den Angeboten nicht enthalten. Werden durch den Verkäufer Geräte angeschlossen, müssen bauseits alle erforderlichen Wasser-, Abwasser-, Strom- u. Gasanschlüsse am Aufstellungsort bis an die Geräte geführt sein.
(3) Wir haften nur für die ordnungsgemäße Handhabung u. Aufstellung oder Montage der Liefersachen; wir haften nicht für die Arbeiten der für uns tätigen Personen soweit diese Arbeiten nicht mit der Aufstellung oder Montage zusammenhängen oder soweit sie vom Kunden veranlasst sind.

§ 6 – Gefahrübergang – Verpackungskosten

(1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist Lieferung „ab Werk" vereinbart.
(2) Ist der Kunde Unternehmer, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs u. der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache mit der Übergabe, beim Versendungskauf mit der Auslieferung an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt auf den Kunden über. Ist der Kunde Verbraucher geht die vorgenannte Gefahr auch beim Versendungskauf erst mit Übergabe an den Käufer auf diesen über.
(3) Bei Anlieferung des Verpackungsmaterials nach Lieferung an unsere Betriebsstätte erfolgt eine kostenlose Rücknahme.
(4) Sofern es der Kunde wünscht, werden wir die Lieferung auf seine Kosten durch eine Transportversicherung eindecken.

§ 7 – Mängelgewährleistung

(1) Gegenüber Unternehmern leisten wir für einen von uns zu vertretenden Mangel des Liefergegenstandes nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Im Fall der Nachbesserung tragen wir die Aufwendungen nur bis zur Höhe des Kaufpreises. Hat der Unternehmer den Liefergegenstand entgegen dem bestimmungsgemäßen Gebrauch nach der Lieferung an einen anderen Ort als den Wohnsitz oder die gewerbliche Niederlassung verbracht, trägt er die hierdurch bei der Mangelbeseitigung entstehenden Mehrkosten.
(2) Ein Verbraucher hat die Wahl, ob die Nacherfüllung durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung erfolgen soll. Wir sind berechtigt, die Art der gewählten Nacherfüllung zu verweigern, wenn sie nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist u. die andere Art der Nacherfüllung ohne erhebliche Nachteile für den Verbraucher bleibt.
(3) Der Kunde kann vom Vertrag zurücktreten oder Minderung verlangen, wenn wir die Nacherfüllung nicht erfolgreich ausführen. Bei einer nur geringfügigen Vertragswidrigkeit, insbesondere bei nur geringfügigen Mängeln, steht dem Kunden jedoch kein Rücktrittsrecht zu. Soweit die Kaufsache eine Beschaffenheitsgarantie nicht erfüllt, haften wir nach den gesetzlichen Bestimmungen.
(4) Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Kunde Schadensersatzansprüche geltend macht, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen u. soweit der Kunde Schadensersatzansprüche aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit geltend macht, die auf Vorsatz oder Fahrlässigkeit beruhen. Soweit uns keine vorsätzliche Vertragsverletzung angelastet wird oder wir schuldhaft eine wesentliche Vertragspflicht verletzt haben, ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.
(5) Im Übrigen ist die Schadensersatzhaftung ausgeschlossen. Gegenüber Verbraucher gilt der Haftungsausschluss aus § 7 Abs. 4 u. 5 nicht.
(6) Gewährleistungsrechte eines Unternehmers setzen voraus, dass dieser uns offensichtliche Mängel innerhalb von 14 Tagen ab Empfang der Ware anzeigt; anderenfalls ist die Geltendmachung des Gewährleistungsanspruchs ausgeschlossen. Im kaufmännischen Verkehr bleiben die sich aus §§ 377, 378 HGB ergebenden Verpflichtungen unberührt.
(7) Die Gewährleistungsfrist beträgt gegenüber Unternehmern ein Jahr u. gegenüber Verbrauchern zwei Jahre, jeweils ab Lieferung der Ware. Bei Gegenständen, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet werden u. dessen Mangelhaftigkeit verursacht haben, beträgt die Gewährleistungsfrist fünf Jahre. Die Frist ist eine Verjährungsfrist. Sollte der Hersteller uns eine längere Gewährleistungszeit einräumen, gilt diese auch gegenüber unserem Kunden.
(8) Gegenüber Verbrauchern beträgt die Gewährleistungsfrist für gebrauchte Gegenstände ein Jahr. Ansonsten besteht für gebrauchte Gegenstände keine Gewährleistung.
(9) Gegenüber Unternehmern gilt als Beschaffenheit der Ware grundsätzlich nur die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung des Herstellers stellen dagegen keine vertragsmäßige Beschaffenheitsangabe der Ware dar.
(10) Garantien im Rechtssinn erhält der Kunde durch uns nicht, eine eventuelle Herstellergarantie bleibt hiervon unberührt. Uns zustehende Garantieansprüche gegen diesen Hersteller, Lieferanten oder Dritten, sind an den Kunden abgetreten. Im Falle der Übernahme einer Garantiekarte ergibt sich der Inhalt der Garantie aus dieser.
(11) Gewährleistungsansprüche gegen uns stehen nur unmittelbar dem Kunden zu und sind nicht abtretbar.

§ 8 – Gesamthaftung

(1) Eine weitergehende Haftung auf Schadensersatz als in § 7 vorgesehen, 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.
(2) Die Begrenzung nach Abs. (1) gilt auch, soweit der Kunde anstelle eines Anspruchs auf Ersatz des Schadens statt der Leistung Ersatz nutzloser Aufwendungen verlangt.
(3) Soweit die Haftung aufgrund der Bestimmungen des Produkthaftungsgesetzes zwingend ist, bleibt diese unberührt.
(4) Soweit die Schadensersatzhaftung uns gegenüber ausgeschlossen oder eingeschränkt ist, gilt dies auch im Hinblick auf die persönliche Schadensersatzhaftung unserer Angestellten, Arbeitnehmer, Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

§ 9 – Eigentumsvorbehaltssicherung

(1) Gegenüber Unternehmern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zum Eingang aller Zahlungen aus der Geschäftsbeziehung mit dem Kunden vor. Dies gilt auch bis zum Eingang aller Zahlungen aus einem bestehenden Kontokorrentverhältnis (Geschäftsverbindung) mit dem Kunden; der Vorbehalt bezieht sich auf den anerkannten Saldo. Bei erheblichem vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Vorbehaltsware ohne vorherige Fristsetzung zurückzunehmen (§985 BGB). In der Zurücknahme liegt kein Rücktritt vom Vertrag, es sei denn, wir hätten dies ausdrücklich schriftlich erklärt. Hierzu gestattet uns der Kunde unwiderruflich den Zugang zu seinen Räumlichkeiten. Wir sind nach der Rücknahme der Vorbehaltsware zu deren Verwertung befugt, der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Kunden – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.
(2) Gegenüber Verbrauchern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Kaufpreiszahlung vor.
(3) Der Kunde ist verpflichtet, die Vorbehaltsware pfleglich zu behandeln; insbesondere ist er verpflichtet, diese auf eigene Kosten gegen Feuer-, Wasser- u. Diebstahlsschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern. Sofern Wartungs- u. Inspektionsarbeiten erforderlich sind, muss der Kunde diese auf eigene Kosten durchführen.
(4) Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Kunde unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen u. außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Kunde für den uns entstandenen Ausfall.
(5) Der Kunde ist berechtigt, die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu verkaufen; er tritt uns jedoch bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Faktura-Endbetrages (inkl. MwSt.) unserer Forderung ab, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seinen Abnehmer oder Dritte erwachsen, u. zwar unabhängig davon, ob die Kaufsache ohne oder nach Verarbeitung weiter verkauft worden ist. Die uns vom Kunden im Voraus abgetretene Forderung bezieht sich auch auf den anerkannten Saldo sowie im Fall der Insolvenz des Abnehmers auf den dann vorhandenen „kausalen" Saldo. Zur Einziehung dieser Forderung bleibt der Kunde auch nach der Abtretung widerruflich ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderung selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt. Wir verpflichten uns jedoch, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen aus den vereinnahmten Erlösen nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät u. insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Konkurs-, Vergleichs- oder Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt. Ist dies der Fall, ist der Kunde verpflichtet, uns die abgetretenen Forderungen u. deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehörigen Unterlagen auszuhändigen u. den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitzuteilen.
(6) Die Verarbeitung oder Umbildung der Vorbehaltsware durch den Kunden wird stets unentgeltlich für uns vorgenommen. Wird die Vorbehaltsware mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware (Fakura-Endbetrag, inkl. MwSt.) zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zur Zeit der Verarbeitung. Für die durch Verarbeitung entstehende Sache gilt im Übrigen das Gleiche wie für die unter Vorbehalt gelieferte Ware.
(7) Wird die Vorbehaltsware mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen untrennbar vermischt, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware (Faktura-Endbetrag, inkl. MwSt.) zu den anderen Vermischten zum Zeitpunkt der Vermischung. Erfolgt die Vermischung in der Weise, dass die Sache des Kunden als Hauptsache anzusehen ist, so gilt als vereinbart, dass der Kunde uns anteilmäßig Miteigentum überträgt. Der Kunde verwahrt das so entstandene Alleineigentum oder Miteigentum für uns.
(8) Der Kunde tritt uns auch die Forderungen zur Sicherung unserer Forderungen gegen ihn ab, die durch die Verbindung der Vorbehaltsware mit einem Grundstück gegen einen Dritten erwachsen.
(9) Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Kunden insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 20% übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

§ 10 – Kundendienst

Für Kundendienst gelten die am Tage des jeweiligen Kundendiensteinsatzes gültigen Sätze als vereinbart. Sofern Pauschalsätze für die Anfahrt berechnet werden, gelten diese auch dann, wenn der Kundendienst „gelegentlich" angefordert wurde. Werden im Rahmen von Kundendiensteinsätzen gleichzeitig Waren angeliefert, kommen trotzdem Pauschalsätze für die Anfahrt zur Anrechnung. Für Kundendienstarbeiten an nicht von uns gekauften Geräten kann eine Kundendienstbereitstellungspauschale verlangt werden.

§ 11 – Allgemeines

(1) Der Kunde ist damit einverstanden, dass wir personenbezogene Daten im Rahmen seiner Geschäftsbeziehung speichern. Er ist ferner damit einverstanden und hat davon Kenntnis, dass wir rechtlich relevante Erklärungen digitalisieren und nicht in herkömmlicher Urkundenform aufbewahren.
(2) Die Speicherung personenbezogener Daten erfolgt unter Beachtung der geltenden Datenschutzbestimmungen.
(3) Die für Kaufleute geltenden besonderen Vorschriften dieser Bedingungen gelten auch für juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen.
(4) Wenn im Geschäftsverkehr mit dem Kunden die Geltung der VOB/B oder VOL/B vereinbart wird, gelten diese Geschäftsbedingungen nur insoweit, als sich aus der VOB/B oder VOL/B in der jeweils bei Vertragsschluss geltenden Fassung nicht etwas anderes ergibt.
(5) Veränderungen in der Inhaberschaft, der Gesellschaftsform oder sonstigen, die wirtschaftlichen Verhältnisse berührenden Umstände sowie Anschriftenänderungen, sind uns unverzüglich mitzuteilen.

§ 12 – Gerichtsstand – Erfüllungsort

(1) Sofern der Kunde Kaufmann ist, ist unser Geschäftssitz Gerichtsstand; wir sind jedoch berechtigt, den Kunden auch an seinem Wohnsitz zu verklagen.
(2) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland; die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
(3) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist unser Geschäftssitz Erfüllungsort.

Impressum

PENTAGAST Marketing- und Dienstleistungsgesellschaft
der Gastronomie- und Großküchenausstatter eG
Ruhrstrauch 4
36100 Petersberg

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Alle Maßangaben und Anschlusswerte beruhen auf Angaben der Hersteller. Technische Änderungen durch die Hersteller bleiben vorbehalten. Lieferung ab Werk.
Es gelten die vorangehenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen.
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 Verstoßes gegen das Wettbewerbsrecht bzw. Verletzung des Urheberrechts strafrechtlich verfolgt.
Alle im Katalog abgebildeten Fotos und Logos sind urheberrechtlich geschützt.

© 2022 by PENTAGAST eG. Alle Rechte vorbehalten.





Foto: Best Western Alsterkrug Hotel, Hamburg
Florian Busch Hotelfotografie www.fb-hotels.de



Foto: Beckhoff Automation, Verl



Foto: EUROPA-PARK, Rust





Foto: ALEX Übersee, Hamburg



QOMO im Rheinturm, Düsseldorf / Foto: Jens Schwarck



Foto: Finca & Bar Celona, Oldenburg



Foto: Ahoi by Steffen Henssler

planen, fertigen, einrichten, begeistern!

Wir die HINSCHE Gruppe entwickeln individuelle, funktionale und richtungsweisende Gesamtkonzepte für Hotellerie, Gastronomie und Großküche. Wir kreieren Gastrowelten - einzigartig, charakterstark und zielgruppengerecht. Für unsere Kunden bedeutet das: Sie setzen auf einen professionellen Partner, der als Komplettanbieter oder in Teilbereichen das Richtige wählt – nachhaltig überzeugt und begeistert. Von der Planung bis zum Bau stehen wir Ihnen zuverlässig mit einem erfahrenden Team und hochmodernen Produktionsstätten zur Seite.

Darüber hinaus erhalten Sie bei uns über 14.000 gastronomischen Bedarfsartikel. Wir beraten Sie fachkundig telefonisch oder in unserem Showroom in Hamburg oder Oldenburg. Nutzen Sie die Möglichkeit, sich im Detail von unseren Artikeln zu überzeugen, sich inspirieren zu lassen, neue Trends kennenzulernen und eine persönliche Beratung zu genießen. In unserem Showroom präsentieren wir Ihnen in angenehmer Atmosphäre Einrichtungskomponenten für den In- und Outdoorbereich, unsere Stuhl- und Holzkollektionen, Glas-, Geschirr- und Besteckserien sowie verschiedenste Gastro-Geräte.

Alle Artikel erhalten Sie auch Online in unseren Online-Shops: hinsche-gastrowelt.de oder shop.gastrowelt.de.

HINSCHE Gastrowelt
› Alles, was Gastronomie gastronomisch macht

Hinsche Gastrowelt GmbH
Wilhelmshavener Heerstraße 65 · 26125 Oldenburg
T +49.441.9355-0 · F +49.441.9355-111
Schnackenburgallee 21 · 22525 Hamburg
T +49.40.85302-0 · F +49.40.85302-111
info@hinsche-gastrowelt.de
hinsche-gastrowelt.de · hinsche-onlineshop.de

Referenz-Highlights

Individual- und Systemgastronomie

Humboldt Forum
Berlin

foodlab
Hamburg

Europa-Park
Rust

Henssler Restaurants
Norddeutschland

Alsterkrug Hotel
Hamburg

Romantik Hotel FreiWerk
Südharz

East Gruppe
Hamburg

Hotel Breitenburg
Breitenburg

Svaadish
Hamburg

QOMO Rheinturm
Düsseldorf

Störtebeker Elbphilharmonie
Hamburg

Vapiano
Osnabrück, Stuttgart

Stadtsalat
Hamburg, Frankfurt, Köln, Düsseldorf

ALEX
deutschlandweit

Cafe & Bar Celona
deutschlandweit

Peter Pane
deutschlandweit

Gemeinschafts-verpflegung

Flaconi
Berlin

Universitätsklinikum
Münster

Kühne + Nagel
Bremen

Beckhoff Automation
Verl

Sana-Hanse Klinikum
Wismar

Diakonisches Werk
Wolfsburg

Siemens
Laatzen, Cuxhaven

VW
Emden

Alte Oldenburger Versicherung
Vechta

Pius Hospital
Oldenburg

Zalando
Berlin, Polen

› **hinsche-onlineshop.de**

Hinsche Gastrowelt GmbH

Wilhelmshavener Heerstraße 65 · 26125 Oldenburg
T +49.441.9355-0 · F +49.441.9355-111

Schnackenburgallee 21 · 22525 Hamburg
T +49.40.85302-0 · F +49.40.85302-111

info@hinsche-gastrowelt.de
hinsche-gastrowelt.de

HINSCHE Gastrowelt

› Alles, was Gastronomie gastronomisch macht