

gastro

DAS MAGAZIN FÜR
GASTRONOMIE-MARKENPRODUKTE

SPEZIAL

2025



elettrobar

Spültechnik für höchste Ansprüche!

Schnell. Sauber. Nachhaltig.



IHR PARTNER FÜR
KÄLTE-, KLIMA- und GASTRONOMIETECHNIK
REPARATUR - VERLEIH

7000 Eisenstadt, Esterhazystrasse 38
Telefax: 02682 / 61 429
Mobil: 0676 / 930 79 26 und 0676 / 930 78 25
E-Mail: office@gastrotechnik.co

www.gastrotechnik.co

elettrobar

Für MEHR Sauberkeit & Hygiene!



Gerne bieten wir eine fachgerechte Montage an!

Gläserspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell: Wave-E 40

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 1.760,- **1.289,-**

Modell: Wave-E 40.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 1.937,- **1.467,-**



Gläserspüler Ocean

mit Klarspülmittel- & Reinigerdosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 41.D

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 2.298,- **1.709,-**

Modell: Ocean 41.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 2.486,- **1.935,-**

Modell: Ocean 41.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt € 2.999,- **2.299,-**



Gläserespüler River

mit Klarspülmittel- & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 400x400 mm

- Einschubhöhe 320 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** - konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 43.CDE

B/T/H 466/556/695 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 3.889,- **2.849,-**

elektrobar

Geschirrspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung
- **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell Wave-E 60

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt € 2.793,- **2.039,-**

Modell Wave-E 60.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 2.992,- **2.215,-**



Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel- & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 61.D

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt € 3.268,- **2.445,-**

Modell: Ocean 61.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel EDT

statt € 3.545,- **2.665,-**

Modell: Ocean 61.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel EDT, ERT Nachspülpumpe

statt € 3.943,- **3.015,-**



Geschirrspüler River

mit Klarspülmittel- & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 385 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** - konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 63.CDE

B/T/H 600/600/820 mm, 400 V/7,9 kW

statt
€ 5.043,- **3.655,-**



Flaschenkorb

Bottlemaster pro

- für 8 Flaschen, Höhe max. 300mm, DM max. 90mm
- Innendurchmesser Flaschenhals min. 17,5mm
- EasyHandling Click-System zum raschen Umwechseln vom Geschirrspüler zum Flaschenspüler (Umrüstkit erforderlich)
- für Spüler Ocean & River mit Korb 500x500mm

statt
€ 422,- **349,-**

Umrüstkit inkl. Click-Spülarm

(Umbau durch Techniker erforderlich)

statt
€ 91,- **75,-**



NRG-Technologie

Sparen Sie Kosten & Energie durch Wärmerückgewinnung!

Die NRG - Technologie:

- 30% Energieersparnis bei der Nachspülung
- gesündere Arbeitsumgebung
- stark verminderte Dampffreisetzung am Arbeitsplatz
- erspart oftmals eine Dunsthaube über der Spülmaschine.

Funktionsweise:

Am Ende des Spülvorgangs wird der Dampf in der Spülkammer abgesaugt und zu einem Wärmetauscher geleitet, wo der Dampf kondensieren kann und die abgegebene Wärme das Zulaufwasser erhitzt. Zyklusverlängerung um nur 30 Sekunden, Sonderausführung für Osmosewasser auf Anfrage.



Durchschub-Geschirrspüler River

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung zur Reduktion d. Energiekosten
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und Wassertemperatur beim Nachspülen
- **ETF** Triple Filter – schützt Waschdüsen, senkt Energieverbrauch
- **ESI** intelligente digitale Steuerung

Einschubhöhe: 465 mm, Tank 22 l, Boiler 12 l
 Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
 inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher

Modell: River 83.CDE

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

Modell: River 83.CDE.NRG

B/T/H 633/755/2264 mm, 400 V/10,2 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C
 mit automatischer Wärmerückgewinnung
 mit Dampfabsaugung, reduzierter Energieverbrauch,
 besseres Raumklima



statt € 7.838,- **5.495,-**

statt € 10.518,- **7.687,-**

NRG-Technologie

River 83.CDE

Korb: 500x500 mm

elettrobar

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 600x500 mm

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung zur Reduktion d. Energiekosten
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und Wassertemperatur beim Nachspülen
- **ETF** Triple Filter – schützt Waschdüsen, senkt Energieverbrauch
- **ESI** intelligente digitale Steuerung

Einschubhöhe: 465 mm, Tank 30 l, Boiler 12 l,
 Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
 inkl. Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher

Modell: River 93.CDE

B/T/H 700/755/1565 mm, 400 V/12,5 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

Modell: River 93.CDE.NRG

B/T/H 700/755/2264 mm, 400 V/12,5 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C
 mit automatischer Wärmerückgewinnung
 mit Dampfabsaugung, reduzierter
 Energieverbrauch, besseres Raumklima

statt € 9.676,- **7.075,-**

statt € 12.336,- **9.020,-**

NRG-Technologie



Korb: 600x500 mm

River 93.CDE.NRG

Durchschub-Geschirrspüler Wave D

mit Klarspülmittel- & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **ELS** neues Hebesystem • Thermostop - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige und Anzeige Programm mit Statusbalken
- **Powered Heating** – verstärkte Heizungen

Modell: Wave 381.D

B/T/H 633x755x1565 mm, 400V/8,7 kW
Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt
€ 5.342,- **3.795,-**



Durchschub-Geschirrspüler Wave CD

mit Klarspülmittel- & Reinigerdosierer, Nachspülpumpe, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **ELS** neues Hebesystem • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: Wave 82.CD

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW
Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt
€ 6.420,- **4.725,-**

Zulaftisch PAL-120 SX

B/T/H 1200/715/850 mm,
Becken 500x400x250 mm, Schraubsystem
Armaturbohrung (ohne Armatur)

statt
€ 1.288,- **1.049,-**

Ablauftisch PA-120 DX

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem

statt
€ 826,- **679,-**

elektrobar



PAL-120 SX

PA-120 DX


elettrobar

Topfspüler River

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 650 mm
- inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm (innen 540x605)
- Tank 37 l, Boiler 12 l, Waschpumpe 1,5 kW
- Wasserfließdruck: 1-6 bar

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen
- **ESI** intelligente digitale Steuerung und Diagnosesystem.

Modell: River 345.CDE

B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW
Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt € 8.750,- **7.475,-**

Modell: River 345.CDE.NRG

B/T/H 720/780/1960 mm, 400 V/10,5 kW
mit automatischer Wärmerückgewinnung
Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C

statt € 12.350,- **10.559,-**

NRG-Technologie



Universalspüler Mistral

mit Klarspülmittel- & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 405 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 500x600 mm
- Tank 23 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 0,7 kW

Produktmerkmale:

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

Modell: Mistral 242.X.DE

B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW
Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt € 4.300,- **3.677,-**

Tellerkorb 600x500 mm, Code 70180
für z.B. 22 Teller DM 240 mm



statt € 122,- **104,-**



statt € 137,- **117,-**



CNS Ablagegitter Code 433032 für Mistral 242
(dient als Ablage, wenn kein Korb verwendet wird)

CNS-Tische für Haubenspüler - massiv & geschweißt

Modell: Ablauftisch STA-1200 DX rechts

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

statt
€ 1.211,- **1.029,-**



STA-1600 DX

Modell: Ablauftisch STA-1600 DX rechts

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

statt
€ 1.431,- **1.225,-**



STZ-1200 SX

Modell: Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

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

statt
€ 1.713,- **1.467,-**



STZ-1600 SX

Modell: Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

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

statt
€ 2.155,- **1.845,-**

Modelle SX zum Anbau links, zum selben Preis verfügbar.



Automatischer Enthärter



für **Geschirrspüler**, schützt Maschinen optimal vor Verkalkung, digitales Steuerungssystem, Timer und Kapazitätssteuerung möglich, vollautomatisch und einfach zu bedienen, hohe Leistung und geringer Salzverbrauch durch proportionale Besalzung, Drehventil für hohe Betriebssicherheit, Wassertemperatur min 5°C bis max 30°C, Nenndurchfluss 1.440L/h (nach EN14743)

Modell: Bestsoft 11

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

statt
€ 1.020,- **874,-**

Montagekit für Bestsoft 11

! **66,-**



Brita System Purity Clean

für **Gläser- und Geschirrspüler**, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset, Kontrollwasserzähler (Flow Meter).

Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm,
Kapazität 12.000 Liter (bei 10 dKH° und 0% Verschnitt)

! **930,-**

Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm, neues System + 44% Leistung,
Kapazität 5.000 Liter (bei 10 dH° und 0% Verschnitt)

! **964,-**





BWT System Bestmax & Bestclear

inkl. Kontrollwasserzähler (Aquameter), Schlauchset, Filterkopf Besthead

System BESTMAX für **Kombidämpfer** (25% Verschmitt) und **Espressomaschinen** (45% Verschmitt.)

Bestmax XL

Kapazität z.B. 4.690 Lt. (bei 10 dKH° und 25% Verschmitt)

Kapazität z.B. 6.800 Lt. (bei 10 dKH° und 45% Verschmitt)

! 357,-

Bestmax 2XL

Kapazität z.B. 8.270 Lt. (bei 10 dKH° und 25% Verschmitt)

Kapazität z.B. 12.000 Lt. (bei 10 dKH° und 45% Verschmitt)

! 430,-

System BESTCLEAR für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Bestclear 2XL (Teilentsalzung)

Kapazität z.B. 9.000 Lt. (bei 10 dKH° und 0% Verschmitt)

! 392,-

Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)

Kapazität z.B. 3.300 Lt. (bei 10 dKH° und 0% Verschmitt)

! 392,-



Filterkopf Besthead



Aquameter



Brita System Purity C

für **Kombidämpfer** und **Espressomaschinen**, inkl. Kontrollwasserzähler (Flow Meter)



Purity C150

B/T/H 117/108/421 mm,

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

! 222,-

Purity C300

B/T/H 124/123/476 mm,

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

! 258,-

Purity C500

B/T/H 149/149/554 mm,

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

! 317,-

Purity C1100

B/T/H 184/184/553 mm,

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

! 387,-

3M Wasserfilter HF

Schutz und Hygiene für **Eiszeuger**, inkl. Filterkopf und Schlauchset, reduziert Kalkablagerungen, inkl. Vorfilter, Aktivkohleblock, Membrantechnologie, Patronentausch min. 1x/Jahr

HF20-SI (geeignet bis 272kg Eis/Tag)

Kapazität 52.000 Lt., Höhe 385mm

! 178,-

HF40-S (geeignet bis 408kg Eis/Tag)

Kapazität 94.000 Lt., Höhe 340mm

! 283,-

HF90-S (geeignet bis 815kg Eis/Tag)

Kapazität 204.000 Lt., Höhe 562mm

! 371,-



Für MEHR Kaffeegenuss!

Espressomaschine



Gehäuse aus Edelstahl, Verkleidung grau, elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung), automatischer Wasserniveaugler, eingebaute volumetrische Elektropumpe, manuelle Kaffeedosierungstaste, Druckmesser mit Doppelanzeige, Inox-Dampfhahn, 1 Heißwasserhahn, Boiler 4 Liter



Modell: Club ME

1-gruppig,
B/T/H 358/530/560 mm,
230 V / 1,7 kW

statt
€ 2.620,- **2.175,-**



Modell: Compact ME

1 Heißwasserhahn, 2-gruppig,
2 Dampfhähne, Boiler 5 Liter,
B/T/H 580/530/560 mm,
230 V/400 V/3 kW

statt
€ 4.340,- **3.625,-**

Espressomaschine

Leistungsstarke Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveaugler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Heißwasserhahn und Inox-Dampfhahn mit C-Lever System.



coffeeing the World

Modell: Classe 5 USB-1gr

B/T/H 410/540/520 mm,
230 V/2,05 kW,
4 Liter Boiler

statt
€ 3.454,- **3.099,-**



Modell: Classe 5 ECO-USB-2gr compact

B/T/H 610/540/520 mm, 230 V/2,9 kW,
2 Inox-Dampfhähne, isolierter Boiler 5 Liter
15% Energieeinsparung zu Standardausführung

statt
€ 4.552,- **4.095,-**

Modell Classe 5 USB 2 gr compact „Standard“ – 400V/3,55 kW (Boiler nicht isoliert) zum selben Preis auf Anfrage.



Frischmahlmühle

sehr leiser Motor / Silent Technology,
jede Portion wird frisch gemahlen,
Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl,
Bohnenrichterkapazität: 1,2 kg,
Produktivität: 2,7-3,7 gr./s.

Modell: Atom Specialty 65 / 0,35 kW
B/T/H 205/227/540 mm

statt € 989,- **859,-**



Frischmahlmühle

jede Portion wird frisch gemahlen,
Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl,
Bohnenrichterkapazität: 1,2 kg,
Produktivität: 2,8-3,8 gr./s.

Modell: Zenith 65 Neo / 0,28 kW
B/T/H 232/264/559 mm

statt € 896,- **795,-**



Kaffeemühle

automatisches Nachmahlen über
Kaffeefüllstandsensoren,
Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezial-
stahl,
Bohnenrichterkapazität 1,2 kg,
Stundenleistung ca. 1,5 kg/h

Modell: Ares 65 / 0,51 kW
B/T/H 232/304/559 mm

statt € 879,- **785,-**



Sudladen



B/T/H **400x520x150 mm**,
1 Lade mit Klopfstange

statt € 499,- **427,-**

B/T/H **600x520x150 mm**,
1 Lade mit Klopfstange

statt € 585,- **499,-**

B/T/H **800x520x150 mm**,
2 Laden, davon 1 mit Klopfstange

statt € 815,- **697,-**

Sahneautomat

- Portionierautomatik
- Reinigungsautomatik
- Intensivkühlung
- 2 Liter Fassungsvermögen
- vollelektronische Regelung

Modell: Pony 2L
B/T/H 230/390/440 mm
230 V/0,5 kW

statt € 2.390,- **2.299,-**



Für MEHR Effizienz & geringere Betriebskosten!



Gastronorm Küchen-Kühlpult Premium Serie



- Gefertigt aus **100% Edelstahl 1.4301, robust**, stark und sockelfähig dank dem Formrohrrahmen
- Standardmäßiges Aggregatfach 350mm, optional um 100mm schmaler
- Abnehmbarer Filter vor dem Kondensator, spülmaschinenfest
- Rahmenprofil mit spezieller Kältebrücke
- Schubladen mit einzigartigem **ÜBERvollauszug**, 2cm über die Vorderkante des Kühltesches hinaus und 53kg Tragkraft



- Hochwertige Ausführung mit **Hochleistungs-Edelstahlverdampfer**,
- Kühlkorpus in hygienischer Bauweise mit **dichtverschweißtem Boden** als Wanne, keine störenden Leitungen – **indirekte Luftführung**
- Hochwertige Korpusisolierung inkl. Tür & Ladenblenden 53 mm
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Standard ohne Rahmenheizung (Option) – keine Kondenswasserbildung bis 32°C UT60% rel. Luftfeuchtigkeit, bei Temperatureinstellung +2°C, dadurch keine unnötige Wärmebelastung & **energiesparender**
- **Optimierte Heißgasabtauung** mit autom. Tauwasserverdunstung – weniger Abtauzyklen, dadurch längere Haltbarkeit der Lebensmittel
- Ausführung Aggregat wahlweise rechts od. links



Modell: GNKPAT-2T-MT760

B/T/H 1310/660/760 mm +100 mm Füße, 230V,
Temp. -2/+8°C, Vol. 204 L, Energieverbrauch 558 kWh/Jahr,
EEKI. A, Km R290, 2 Türen für GN 1/1 inkl. je 1 Rost,
Türanschlag bei Bestellung angeben

statt € 4.865,- **4.165,-**



Option: Ladenstock 2 L, 1/2-1/2

Laden NH oben 269 mm/unten 288 mm
mit Übevollauszügen, Tragkraft 53 kg

statt € 658,- **563,-**



Für MEHR Leistung & optimale Kühlungsergebnisse

Einschiebe-Getränkékühlpult Premium Serie



- Hochwertige **CNS Ausführung**, hochwertige Korpusisolierung 43-45 mm
- **optimierte Kältebrücken, Optimierte Umluftkühlung**
 - konstante & gleichmäßige Temperatur
- Lamellenverdampfer mit großer Oberfläche,
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Korpushöhe 815 mm mit 35 mm Sockel
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung mittels Aggregatabwärme
- Laden mit **extrastarken Teleskopzügen**, Tragkraft 100kg, Laden oben NH 270mm, unten NH 365mm



Modell: GKPAT-4L-MT680-FK8SE, rechts

- B/T/H 1510/680/850mm, 230V, Km R290, Temperatur +4/+8°C
- 4 Flaschenladen, steckerfertig mit Aggregatfach rechts
- Flaschenkühlwanne FK8 mit Steckrahmen im Aggregatfach

statt
€ 6.939,- **5.945,-**

Modell: GKPAT-4L-MT680, rechts

- wie oben, jedoch ohne Flaschenkühlwanne

statt
€ 5.832,- **4.995,-**

Modell: GKPAT-4L-MT680-FK8SE, links

- B/T/H 1510/680/850mm, 230V, Km R290, Temperatur +4/+8°C
- 4 Flaschenladen, steckerfertig mit Aggregatfach links
- Flaschenkühlwanne FK8 mit Steckrahmen im Aggregatfach

statt
€ 6.939,- **5.945,-**

Modell: GKPAT-4L-MT680, links

- wie oben, jedoch ohne Flaschenkühlwanne

statt
€ 5.832,- **4.995,-**



Abfallkühlpult Premium AT

- CNS Ausführung mit hochwertiger Isolierung auch am Boden
- **Großflächiger Edelstahlverdampfer an Rückwand**
- Türen und Einwurfföffnung mit einfach wechselbaren Magnetdichtungen
- Präzise Positioniervorrichtung für Tonnen, Aggregatfach rechts
- Kältemittel R290, automatische Abtauung mit Tauwasserschale
- digitaler Regler im Aggregatfach

inkl. Optionen Winterschaltung, Schlösser für beide Türen



Modell: RIFAT-2T-MT1710

B/T/H 1710/870/1200 mm, 230V/0,24 kW

2 Türen, für 2 Tonnen 240 L

Temperatur +2/+10°C

statt € 5.990,- **5.129,-**

Pizzastation TEQ Top-Line

TOP
MODELL



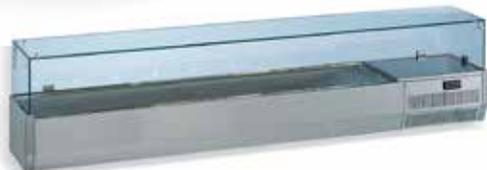
- Pizzatisch mit 2 gekühlten Türen mit je 1 Rost 400x600 mm, hochwertige Isolierung 60mm, Umluftkühlung mit **hochwertigem Edelstahlverdampfer**, autom. Abtauung mit Verdunstung. Korpus H 710/T 750 mm, Temp. 0/+8°C, EEKL: A, 230V/0,21kW, Vol. 264L, Energieverbrauch 602kWh/Jahr.
- seitlich neutraler Schrank mit 7 Laden für Behälter 400x600x70 mm
- Arbeitsplatte Granit Rosa Sardo 30mm dick
- Aufsatzkühlung, stille Kühlung, Berührung Längsseiten, Kapazität für 9 Stk GN 1/4-150 mm, 230V/0,235 kW, Temp. +4/+8°C

Modell: TEQ 1920/710, 2P+7C, MT, TN, PG

B/T/H 1920/800/1350 mm

+ 150mm Füße, 2x 230V, Km R290

statt € 9.026,- **7.699,-**



Aufsatzkühlvitrine Modell: PBC1900-1/4, MT

B/T/H 1900/310/430 mm, 230V/0,235 kW, Km R290
für 9 Stk GN 1/4-150 mm, steckerfertig

statt € 2.121,- **1.799,-**



Aufsatzkühlvitrine Modell: PBC1650-1/4, UR

B/T/H 1650/310/430 mm, für 9 Stk GN 1/4-150 mm,
ohne Aggregat für externe Kühlung,
inkl. E-Ventil für Km R134a

statt € 1.845,- **1.579,-**

Aggregatseite links oder rechts frei wählbar ohne Aufpreis, Sonderlängen auf Anfrage.

Saladette

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwänden, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, oben mit Klapp-/Schiebedeckel, Unterbau 2 Türen für GN 1/1, Klimaklasse 4, Kältemittel R600a

Modell: SA/ST-920

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Behälterkapazität oben für 2xGN1/1 und 3xGN1/6

statt
€ 1.353,- **1.095,-**

Modell: SA/ST-1045

B/T/H 1045/700/877 mm, 230 V/0,175 kW
Behälterkapazität oben für 3xGN1/1 max 150 mm

statt
€ 1.597,- **1.299,-**



Kühltisch

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwände, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, Kältemittel R600a, Klimaklasse 4, EEKI. C



Modell: SA/ST-910

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Unterbau mit 2 Türen mit je 1 Paar Einschubwinkel für GN1/1 mit je 1 Rost 228x530 mm, Nettoinhalt 201 L
Energieverbrauch ca. 1.139 kWh/Jahr

statt
€ 1.406,- **1.175,-**



Modell: SA/ST-914

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Unterbau mit 4 Laden für GN1/1 - 150 mm
Nettoinhalt 130 L, Energieverbrauch ca. 1.040 kWh/Jahr

statt
€ 2.157,- **1.787,-**



Modell: PT/ST-920

B/T/H 900/700/1100 mm, 230 V/0,155 kW
Arbeitsplatte Granit mit Ausschnitt für 5xGN1/6
CNS Hustenschutz, Unterbau mit 2 Türen und 2 Roste,
Nettoinhalt 230 L, Energieverbrauch ca. 803 kWh/Jahr

statt
€ 1.479,- **1.247,-**

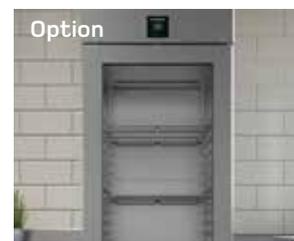
LIEBHERR

Kühl- und Tiefkühlschränke



- Höchste Performance und Effizienz bei schwierigen Klimabedingungen
- Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem optimale Temperaturverteilung
- reduzierte Betriebskosten, präzise Elektronik, optimiertes Kältesystem
- stabiler tiefgezogener Innenbehälter für 24 GN 2/1-40 mm
- selbstschließende Türe, Türanschlag wechselbar, mit Schloss
- Druckausgleichsventil - Unterdruck wird automatisch ausgeglichen
- intelligente bedarfsgesteuerte Heißgasabtauung, stabile Temperaturen
- HeavyDuty Chromnickelstahlausführung, IPX-5 Spritz-/Strahlwasserschutz
- HACCP Elektronik, exakte Temperaturregelung +/-1°C
- Performance Steuerung mit Monochrom-Display mit Touch-Buttons
- LED Innenbeleuchtung, inkl. 3 Roste beschichtet

Optionen: Glastüre (Pluskühlung), Fußpedalöffnung, Rollen, Smart Monitoring auf Anfrage.



QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

- GERINGER ENERGIEVERBRAUCH
- VIEL PLATZ FÜR LEBENSMITTEL
- LANGE PRODUKTLEBENSZEIT
- EINFACHE WARTUNG
- REDUZIERTER GERÄUSCHPEGEL

Kühlschrank

Modell: FRPSvg 6501

B/T/H 697/867/2115 mm, 230 V/0,22 kW,
Brutto-/Nutzinhalt 597/486 Liter, Km R290
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 302 kWh/a,
Energieeffizienzklasse A, Klimaklasse 5,
Temperaturbereich -2 bis +15°C,
HumidityControl mit 3 einstellbaren Feuchtigkeitsstufen
SuperCool-Automatikfunktion

statt € 3.599,- **2.859,-** 

Tiefkühlschrank

Modell: FFPSvg 6501

B/T/H 697/867/2115 mm, 230 V/0,61 kW,
Brutto-/Nutzinhalt 597/486 Liter, Km R290,
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.054 kWh/a,
Energieeffizienzklasse B, Klimaklasse 5,
Temperaturbereich -9 bis -26°C,
Liebherr NoFrost-Technologie,
SuperFrost-Automatikfunktion

statt € 4.099,- **3.255,-** 



LIEBHERR

Leistungsstarkes dynamisches Kühlsystem, Außengehäuse Edelstahl, tiefgezogener Innenbehälter Polystyrol hellgrau, Haccp-Elektronik – Temp. min/max, Alarm bei Stromausfall, Touch-Bedienpaneel, desinfektionsmittelbeständig, LED-Innenbeleuchtung, Automatische zyklische Abtauphasen, Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar, Schloss.

Kühlschrank

Modell: STK-211

B/T/H 747/769/2018 mm, 230V, Innenraum B/T/H 620/531/1660 mm, Brutto/Nutzzinhalt 655/479L, Isolierung 43/57 mm, Kältemittel R600a, Liebherr FRFCvg-6501

Neu: Erweiterter Temperaturbereich -2 bis +15°C

Neu: HumiditySelect 3-stufige Feuchtigkeitsregulierung

Neu: Umluftkonzept für schnellere Abkühlung nach Türöffnung

5 beschichtete Ablageroste 650x543 mm GN2/1 quer, Bodenrost 606x310mm, Energieverbrauch 635 kWh/Jahr, EEKL. C, Klimaklasse 5, Temperaturkl. M1

statt € 2.114,- **1.739,-**



Modell: STK-211/G Glastür

wie STK-211, jedoch Türe mit Isolierglas, Innenraum B/T/H 620/531/1642 mm, Brutto/Nutzzinhalt 688/478L, Isolierung 43/26mm, Liebherr FRFCvg-6511 Temperaturbereich +1 bis +15°C, Energieverbrauch 984 kWh/Jahr, EEKL. D, Klimaklasse 4, Temperaturkl. M1

statt € 2.398,- **1.985,-**



Tiefkühlschrank

Modell: STTK-211

B/T/H 747/769/2018mm, 230V, Innenraum B/T/H 600/510/1318mm Brutto/Nutzzinhalt 544/378L, Isolierung 67/67mm, Kältemittel R290, Liebherr FFFCvg-6501

Neu: Erweiterter Temperaturbereich -9 bis -26°C

Neu: Energieeffizienzklasse B, Energieeinsparung ca.20%

5 beschichtete Ablageroste 630x522mm, Bodenrost 606x310mm, Energieverbrauch 1116 kWh/Jahr, Klimaklasse 5, Temperaturkl. L1

statt € 2.513,- **2.059,-**

LIEBHERR

Kühlschrank

Modell: FKUv 1660 / Umluftkühlung,
Außen CNS – Innen Kunststoff silber,
Brutto-/Nutzinhalt 134/130 L, EEKL.
A, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 225
kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm,
230 V/0,05 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
€ 1.079,- **894,-** 



Tiefkühlschrank

Modell: GGU-1550
Statisch, 4 Verdampferroste und 4 Körbe, Außen CNS – Innen Kunststoff
weiß, Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5, Energieverbrauch
ca. 250 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,6 kW,
Temperatur -9/-26°C

statt
€ 979,- **809,-**

Weintemperierschrank

Qualität bis ins Detail – für den wahren Genuss

2 Temperaturzonen, Zonentrenner variabel, Temperatur +5 bis +20°C, Luftfeuchtigkeits-
regulierung 2-stufig, Umluftkühlung mit Frischluftzuführung über Filter, elektronische
Steuerung, Alarm optisch & akustisch, 8 höhenverstellbare Ablageflächen Buchenholz,
1 Ablagefläche als Präsentationsbord, Isolierglastür und Seiten BlackSteel (anthrazit),
Tür Soft-Schließdämpfung, Innen Rückwandpaneel SmartSteel, Innenseiten Kunststoff
graphitgrau, LED-Zonenbeleuchtung dimmbar, Türanschlag rechts wechselbar,
kein Schloss

Modell: WPbsi 5252

B/T/H: 597/675/1854mm, 230V, KM R600a,
Rauminhalt 367L, Kap. max. 155 Bordeauxflaschen
0,75L (H:300/DM:76mm), 127 kWh/Jahr, EEKL. F

statt
€ 2.990,- **2.475,-** 




MONDIALFRAMEC



Auftisch-Eisvitrine

Modell: MC3V-Led

B/T/H 654/790/345 mm, 230 V/0,095 kW, Temperaturbereich von -10°C bis
-22°C, LED Beleuchtung, statische Kühlung, schwenkbarer Plexiglasdeckel zur
Öffnung und Bedienung, elektronische Steuerung

 **1.339,-** 

Kühl- und Tiefkühlschränke

coldline

- leistungsstarker beschichteter Verdampfer im Innenraum gewährleistet optimale Kühlung auch bei intensivem Gebrauch
- leistungsstarkes steckerfertiges Kälteaggregat oben, Umluftkühlung im Innenraum
- Fast Service System (Kälteeinheit komplett und einfach tauschbar)
- Korpus hochwertige Isolierung 75mm, Ausführung hochwertiger Chromnickelstahl
- Rückwand und äußerer Boden verzinkt, Griffmulde und Verdampferabdeckung PVC
- Türe selbstschließend, sperrbar mit Schloss, LED Beleuchtung
- Klimaklasse 5, Heißgasabtauung, KM R290



SMART XL AS70

- 10% mehr Lagerfläche durch XL-Auflageroste 588x650mm
- 7 Paar fixe Führungsschienen, Abst. 180mm, inkl. 3 Auflageroste 588x650mm
- sehr gut zu reinigende Innenflächen da keine seitlichen Profile
- Türanschlag rechts wechselbar, Brutto-/Nettoinhalt 601/499 Lt.



Kühlschrank Smart XL AS70/1ME

- B/T/H 740/815/2085mm, 230V/0,22kW
- Temperatur -2/+8°C, EEKL. A
- Energieverbrauch 336 kWh/Jahr

statt € 2.819,- **2.379,-**



Tiefkühlschrank Smart XL AS70/1BE

- B/T/H 740/815/2085mm, 230V/0,81kW
- Temperatur -18/-22°C, EEKL. C
- Energieverbrauch 1.610 kWh/Jahr

statt € 3.402,- **2.867,-**



SMART A140

- seitliche Profile für Höhenverstellung der Einschubwinkel für GN 2/1
- inkl. 6 Paar Einschubwinkel (3 pro Türe) und 6 beschichtete Roste GN 2/1 (530x650)
- Brutto-/Nettoinhalt 1.356/899 Lt.



Kühlschrank Smart A140/2ME

- B/T/H 1480/815/2085mm, 230V/0,26kW
- Temperatur -2/+8°C, EEKL. B
- Energieverbrauch 659 kWh/Jahr

statt € 4.165,- **3.499,-**



Tiefkühlschrank Smart A140/2BE

- B/T/H 1480/815/2085mm, 230V/1,0kW
- Temperatur -18/-22°C, EEKL. C
- Energieverbrauch 2.919 kWh/Jahr

statt € 5.432,- **4.589,-**



Schnellkühler-Schockfroster Multifunktional VISION NUVÖ™



coldline

- Multifunktionsgerät **Temperaturbereich -40 /+85°C**
- Funktionen: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Zeit – oder Kerntemperatursteuerung, Auftauung, Gärung, Gärunterbrechung, Schokoladenkristallisierung, Erhaltung, Trocknung, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion
- 7" Touchscreensteuerung mit anpassbaren Rezepten, USB-Anschluss, Kerntemperaturfühler 1MP
- Devote™ System: Im Schockfrost- und Schockkühlprogramm (ohne Verwendung des Kernfühlers) wird die Programmdauer und Leistung permanent prozessgesteuert und an Menge und Temperatur des Lebensmittels angepasst - das spart Energie, Zeit und Personalkosten
- Regulierung der Belüftungsintensität 25% -100%, Regulierung der Feuchtigkeit 40-95%
- mit eingebautem Boiler (Heizung nicht im Wasser: langlebig!), inkl. Wasserfilter Brita Purity C Quell ST50
- gedämpfte Tür mit Anti-Geruchssystem, Luftkühlung - Luftzirkulationsbereiche erforderlich
- Elektronisches Expansionsventil, Heißgasabtauung, Klimaklasse 5, KM R290
- Standard mit Auflageschienen für Einschübe GN 1/1 bzw. 600x400mm (EN)
- Wi-Fi Verbindung für Fernüberwachung über Cosmo-App

Schockfroster W7H

- B/T/H 780/859/1093mm, 230V/2,68kW
- für 7 Einschübe / Abstand 68mm
- Leistung +90/+3°C ca. 34kg, +90/-18°C ca. 25kg

statt
€ 11.127,-

9.997,-



Schnellkühler-Schockfroster Smart lieferbar ab September 2025

- **Temperaturbereich -40 /+3°C**
- Funktionen: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Zeit – oder Kerntemperatursteuerung
- Digitale Steuerung, Expansionsventil mechanisch, Kerntemperaturfühler 1 MP
- Umluftabtauung, Klimaklasse 5, KM R290
- Luftkühlung - Luftzirkulationsbereiche erforderlich
- Standard mit Auflageschienen für Einschübe 530x325mm (GN 1/1)
- Wi-Fi Verbindung für Fernüberwachung über Cosmo-App (optional)

Schockfroster W5XG

- B/T/H 710/700/843mm, 230V/0,79kW
- für 5 Einschübe / Abstand 48mm
- Leistung +90/+3°C ca. 18kg, +90/-18°C ca. 13kg

statt
€ 3.689,-

3.155,-



Schnellkühler-Schockfroster Modi up



coldline

• Temperaturbereich $-40 / +10^{\circ}\text{C}$

- Funktionen: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, Zeit – oder Kerntemperatursteuerung
- Touchscreen 4,3", Elektronische Steuerung, anpassbare Rezepte, USB-Anschluss
- Einstellbare Belüftung 25-100%, Kerntemperaturfühler 1 Mp
- Elektronisches Expansionsventil verbessert die Leistung und verringert den Verbrauch
- gedämpfter Türverschluss, Luftkühlung - Luftzirkulationsbereiche erforderlich
- Klimaklasse 5, Kältemittel R290, Heißgasabtauung
- Standard mit Auflageschienen für Einschübe 530x325mm (GN 1/1)
- Wi-Fi Verbindung für Fernüberwachung über Cosmo-App

Schockfroster W5UG

- B/T/H 710/700/853mm, 230V/0,83kW
- für 5 Einschübe / Abstand 48mm
- Leistung $+90/+3^{\circ}\text{C}$ ca. 20kg, $+90/-18^{\circ}\text{C}$ ca. 15kg

statt
€ 5.124,- **4.100,-**



W5UG

Schockfroster W7UG

- B/T/H 710/700/1093mm, 230V/1,53kW
- für 7 Einschübe / Abstand 65mm
- Leistung $+90/+3^{\circ}\text{C}$ ca. 32kg, $+90/-18^{\circ}\text{C}$ ca. 24kg

statt
€ 7.269,- **5.815,-**



W7UG

Schockfroster W14U

- B/T/H 780/800/1778mm, 230V/3,05W
- für 14 Einschübe / Abstand 70mm
- Einschübe für GN 1/1 bzw. 600x400mm (EN)
- Leistung $+90/+3^{\circ}\text{C}$ ca. 70kg, $+90/-18^{\circ}\text{C}$ ca. 60kg

statt
€ 11.733,- **9.885,-**



W14U

Pultmodell – Formrohrrahmenkonstruktion – sockelfähig (ohne Abdeckung)

- Features und Funktionen wie „Modi up“ jedoch in Pultausführung
- robuste und hochwertige Formrohrrahmenkonstruktion
- Aggregatfach immer rechts, Türanschlag standard links (rechts auf Anfrage)
- Ein- bzw. unterbaufähig, Be- und Entlüftung des Aggregates von vorne
- Große Kapazität des Innenraumes – für 7 Einschübe mit 75mm Abstand

Schockfroster WHS7U-710

- B/T/H 1400/655/710mm, 230V/1,35W, für 7 Einschübe / Abstand 75mm
- Einschübe für GN 1/1 bzw. 600x400mm (EN)
- Leistung $+90/+3^{\circ}\text{C}$ ca. 34kg, $+90/-18^{\circ}\text{C}$ ca. 24kg

statt
€ 9.593,- **8.095,-**



Steuerung mittels 4,3" Touchscreen

Eiswürfelerzeuger CB/B-Qube



Sprühsystem für feste klare **Eiswürfel**, Würfelgröße ca.32,5x32,5x31,5mm, ca.23g, Reinigungsprogramm, Luftzirkulationsbereich erforderlich, KM R290

Modell: CB 249WHC B-C

- B/T/H 387/470/687+5mm Füße, 230V/0,37kW
- Prod. bis 29kg/24h, Speicher 9kg, Wasserkühlung

statt
€ 1.795,- **1.535,-**

Modell: CB 249AHC B-C DP

- Daten wie oben jedoch Luftkühlung, Ablaufpumpe

statt
€ 1.899,- **1.625,-**

Modell: CB 416WHC B-C

- B/T/H 497/592/687+110mm Füße, 230V/0,45kW
- Prod. bis 42kg/24h, Speicher 16kg, Wasserkühlung

statt
€ 2.223,- **1.899,-**

Modell: CB 416AHC B-C DP

- Daten wie oben jedoch Luftkühlung, Ablaufpumpe

statt
€ 2.345,- **1.999,-**

Modell: CB 425WHC B-C

- B/T/H 497/592/797+110mm Füße, 230V/0,5kW
- Prod. bis 48kg/24h, Speicher 25kg, Wasserkühlung

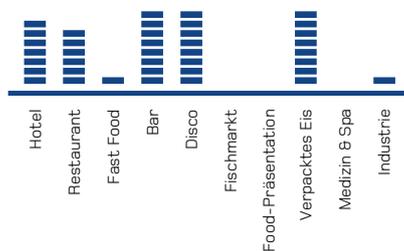
statt
€ 2.310,- **1.975,-**

Modell: CB 425AHC B-C DP

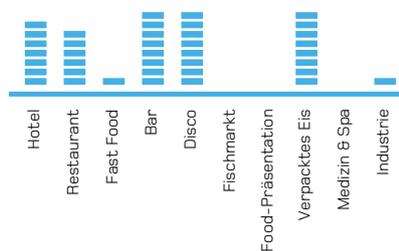
- Daten wie oben jedoch Luftkühlung, Ablaufpumpe

statt
€ 2.353,- **1.999,-**

Eiswürfel



Eiskegel



Eiskegelerzeuger CB

Sprühsystem für feste klare **Eiskegel**, Reinigungsprogramm, Luftzirkulationsbereich erforderlich, KM R290

Modell: CB 184WHC Inox

- B/T/H 355/404/590+5mm Füße, 230V/0,32kW
- Kegeleisgröße ca.13gr. ca.30x26x29mm
- Prod. bis 21kg/24h, Speicher 4kg, Wasserkühlung

statt
€ 1.371,- **1.169,-**

Modell: CB 184AHC Inox

- Daten wie oben jedoch Luftkühlung

statt
€ 1.325,- **1.135,-**

Modell: CB 249WHC

- B/T/H 387/470/687+5mm Füße, 230V/0,37kW
- Kegeleisgröße ca.18gr. ca.35x31x31mm
- Prod. bis 29kg/24h, Speicher 9kg, Wasserkühlung

statt
€ 1.627,- **1.389,-**

Modell: CB 249AHC DP

- Daten wie oben jedoch Luftkühlung, Ablaufpumpe

statt
€ 1.733,- **1.479,-**



CB249



CB416/425



CB184



CB249

Nuggeteiserzeuger TB



Nuggeteis – sehr hartes trockenes Eis (ca.91% trocken), hochwertiger doppelwandiger Edelstahlverdampfer, Nugget-Richtgröße bis ca.7x16x8mm, Luftzirkulationsbereich erforderlich, KM R290

Modell: TB 551WHC

- B/T/H 450/620/680+5mm Füße, 230V/0,41kW
- Prod. bis 57kg/24h, Speicher 10kg
- Wasserkühlung (Luftkühlung auf Anfrage)

statt € 3.533,- **2.999,-**

Modell: TB 853AHC DP

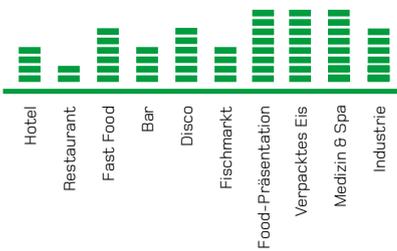
- B/T/H 500/660/800+110mm Füße, 230V/0,44kW
- Prod. bis 90kg/24h, Speicher 30kg
- Luftkühlung, Ablaufpumpe

statt € 3.872,- **3.318,-**

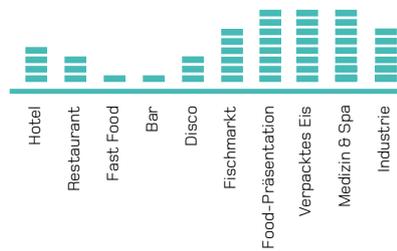


TB551

Nuggeteis



Flockeneis



Flockeneiserzeuger GB

Flockeneis / Granulateis (ca.80-82% trocken), hochwertiger doppelwandiger Edelstahlverdampfer, Luftzirkulationsbereich erforderlich, KM R290

Modell: GB 903AHC DP

- B/T/H 500/660/800+110mm Füße, 230V/0,47kW
- Prod. bis 113kg/24h, Speicher 30kg
- Luftkühlung, Ablaufpumpe

statt € 4.057,- **3.475,-**



GB903



Eiswürfelerzeuger CPE

nahezu geschlossener Wasserkreislauf und automatische Spülung für optimale Hygiene, ausziehbarer Luftfilter, Türdichtung, Luftkühlung – einbaufähig, Eiswürfel ca. 28x28x32mm, 230V/0,21kW, Kältemittel R290

Modell: IM-21CPE

- B/T/H 398/451/695mm, Speicher 11,5kg
- Tagesleistung bis max. ca. 27kg, ca. 980 Würfel

statt € 1.975,- **1.767,-**

Modell: IM-30CPE

- B/T/H 398/451/695mm +92mm Füße, Speicher 11,5kg
- Tagesleistung bis max. ca. 32kg, ca. 1.150 Würfel

statt € 2.270,- **2.049,-**



IM-21CPE

Leistungsangaben bei Lufttemperatur +21°C und Wassertemperatur +15°C / Wasserfilter siehe Seite 9



Eis & Mehlspeisenvitrine

Die Akrobatin unter den Vitrinen: nur einen Meter tief, aber unglaublich flexibel, stromsparend und leicht zu reinigen. Verkleidung in der Farbe weiss, inkl. Option Tauwasserverdunstung.

Modell: SAM80 L1125+4JZ

Die 4 Jahreszeiten Ausführung lässt sich für Eis, Pralinen, Torten und Pastry verwenden. Doppelter Verdampfer für perfekte Umluftkühlung, B/T/H 1131/1003/1200 mm, 230 V/1,875 kW, Kapazität für z.B.: 12 Behälter 5L /360x165x120 mm, 4 Jahreszeiten Temp. -18°C bis +8°

! 16.597,-

Modell: SAM80 L1125 Pastry

B/T/H 1131/1003/1200 mm, 230 V/1,67 kW
Zwischenglasetape mit LED Beleuchtung
Ausstellungsfläche in Chromnickelstahl in
3 Höhen verstellbar, ausgelegt für Bleche 400x600 mm
Temp. Austellfläche +4/+8°C

! 15.337,-



Für MEHR Umsatz
#eisgehtimmer



MONDIALFRAMEC



Mirabella H

Eisvitrine

Das beliebte Semi-Profi Modell

- Statische Kühlung, Temperatur von -15°C / -20°C
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtaung
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

Modell: Mirabella C7

B/T/H 1337/677/1190 mm, 230 V/0,58 kW, für 7 Behälter 5L
Frontglas unbeheizt, niedriges Kondensglas in der Vitrine

! 3.499,-

Modell: Mirabella H7

B/T/H 1337/677/1190 mm, 230 V/0,61 kW, für 7 Behälter 5L
Frontglas beheizt

! 4.199,-

Softeismaschine



Auftischgerät für 2 Sorten und eine Mischsorte
Für unterschiedliche Produktionsanforderungen, vielseitig einsetzbar.

- Steuerungssystem mit E.CO.S. LCD Display
- hocheffiziente Expansions-Gefrierzylinder aus Edelstahl für schnelle Nonstop-Produktion
- Fotozellensensor für intelligente Dosierung und Tütenerkennung
- effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- ausgestattet mit Mischer und Füllstandsensoren
- Luft- oder Wasserkühlung bei Bestellung angeben

Modell: BC Easy2 PM

B/T/H 530/770/860 mm, 400 V/3,1 kW
maximale Stundenleistung: 29 kg/h

! 19.150,-



Eismaschine

Ideal für alle, die professionelle & hochwertige Eiscreme und Konditorcremen (Hot & Cool) auf kleinstem Raum zubereiten möchten. Kleine, kompakte Mehrzweck-Tisch-Eismaschine, lässt sich einfach und bequem steuern und kontrollieren. Vielseitig einsetzbar, 25 Programme für „Cool“ Version und 79 Programme für „Hot&Cool“ Version, Luftkühlung. Stundenleistung Eiscreme bis 18kg, Füllmenge 0,7-3kg

Modell: Easy 3 TTi „Cool“

B/T/H 405/805/830 mm, 230 V/2,7 kW
für Eiscreme

! 15.575,-

Modell: Easy 3 TTi „Hot&Cool“

B/T/H 405/825/830 mm, 230 V/2,9 kW
mit Pasteurisierungsfunktion
für Eiscreme, Konditorcremen, Saucen,
Toppings und Ähnliches.

! 17.775,-

Aufpreis Wasserkühlung für Easy 3

! 1.363,-



Eislagerschrank

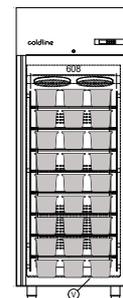


- Ventilierte Kühlung mit indirekter Luftführung - optimale Temperaturverteilung
- Leistungsstarkes Kälteaggregat und Verdampfer im Kühlraum für schnelle Nachkühlung
- LED-Beleuchtung, Türanschlag rechts (umschlagbar), Schloss, Isolierung 75mm
- digitale Steuerung, automatische Heißgasabtauung, KM R290
- Komplettausstattung mit 8 Paar Auflageschienen und 16 beschichteten Rosten 600x400mm, Innenraum 600x800mm
- Kapazität für max. 54 Eisbehälter (360/165/120mm)

Modell: ICE A90/1TG

B/T/H 810/1015/2085mm, 230V/1,18kW
Temperaturbereich: -10/-30°C
Brutto/Nettoinhalt 872/626 Lt.
Energieverbr. 2.623 kWh/Jahr, EEKL. D
Klimakl. 5 (Raumtemp.+40°C/40% R.F.)

! 4.975,-



EXPERTEN
TIPP!

CONVOTHERM maxx

- Dampferzeugung durch Wassereinspritzung
- Vollautomatisches Reinigungssystem
- Touchsteuerung
- Convotherm Closed System
- Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 3-stufig
- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm

Heißluftdämpfer 6+1x GN 1/1

Modell: maxx 6.10

B/T/H 875/797/794 mm
400 V / 11,3 kW

statt
€ 7.420,- **5.936,-**

Handbrause (unterhalb montiert)

statt
€ 490,- **408,-**



Heißluftdämpfer Analog 5x1/1

Direktampferzeugung durch Wassereinspritzung, mechanische Steuerung, Heißluftgaren – Dampfgaren - Kombigaren, Timerbetrieb oder Dauerbetrieb, Lüfter 2-stufig mit Autorevers, inkl. 1 Rost 600x400mm

Modell: FDE051V

B/T/H 905/845/730mm, 400 V/7,9kW
Für 5 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm,
Einschubabstand 74mm

statt
€ 4.875,- **4.147,-**

Handbrause mit Halter

statt
€ 221,- **199,-**

modular

Heißluftofen Analog

Mechanische Steuerung, Timerbetrieb oder Dauerbetrieb, Lüfter mit Autorevers, Beschwadung mit manueller Betätigung, inkl. 1 Rost GN 1/1

Modell: GEU411

B/T/H 825/752/561mm, 400 V/6,3kW
Für 4 Einschübe GN1/1, Abstand 75mm

statt
€ 2.890,- **2.469,-**

Modell: GEU611

B/T/H 833/780/711mm, 400 V/7,7kW
Für 6 Einschübe GN1/1, Abstand 75mm

statt
€ 3.048,- **2.599,-**



GEU611

The KING of compact Convotherm mini pro

- Nur 49,8 cm breit – minimale Stellfläche, maximale Leistung & Qualität
- **ConvoClean** - Solid-to-Liquid automatisches Reinigungssystem, 3 Intensitätsstufen
- High-End-Funktionen für erstklassige Ergebnisse – **AirFry** Modus, **AirFlowPro**, **BakePro**, **Crisp&Tasty**, **HumidityPro**, **Delta-T** & **Sous-Vide**-Garen, **Regenerieren**
- 7" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay, EcoCooking-Energiesparfunktion
- Optimiert für niedrigen Energie- und Wasserverbrauch
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, integrierte Handbrause, nahtlos stapelbar

Heißluftdämpfer 6xGN1/1

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1, Einschubabstand 67mm

Modell: Mini pro 6.10

B/T/H 498/793/694mm
400 V/7,6kW

statt € 9.380,- **7.499,-**

Auf Anfrage / Optional:

ConvoSense – KI-gestütztes Optical Cooking, Bedienerfreundlich & konstante Ergebnisse

CONVOTHERM



Option ConvoSense: Speisenerkennung

CONVOTHERM maxx pro easy

- **Hochleistungsboiler** für beste Dampferzeugung
- **ConvoClean** vollautomatisches Reinigungssystem
- **easyDial Steuerung** für einfache & schnelle Bedienung
- **Advanced Closed System+** für perfekte Gargergebnisse, optimale Dampfsättigung, niedrigere Temperaturen, geringerer Energie- & Wasserverbrauch



Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 5-stufig
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Ausziehbare Handbrause

Modell: 4easy 6.10

B/T/H 875/792/786 mm,
400 V/11 kW

statt € 9.150,- **7.299,-**

Verschwindedüre VST

für mehr Platz und Arbeitssicherheit

statt € 570,- **475,-**

frifri

Tischfritteuse Frita+

thermostatische Temperaturkontrolle +/-5%, tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf



Modell: Frita+ 6 (5-7 L)
B/T/H 270/475/300 mm,
400 V/4,6 kW

statt
€ 1.337,- **1.139,-**

Modell: Frita+ 8 (8-9,5 L)
B/T/H 360/475/300 mm,
400 V/6,9 kW

statt
€ 1.536,- **1.299,-**

Tischfritteuse Profi+

elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C, Fettschmelzyklus, tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

TOP
MODELL



Modell: Profi+ 6 (5-7 L)
B/T/H 270/475/300 mm,
400 V/4,6 kW

statt
€ 1.962,- **1.687,-**

Modell: Profi+ 8 (8-9,5 L)
B/T/H 360/475/300 mm,
400 V/6,9 kW

statt
€ 2.147,- **1.847,-**

Modell 6 mit 1 Korb 220x260x100 mm, Modell 8 mit 1 Korb 310x260x100 mm (auf Wunsch 2 kleine Körbe)

Einbaufritteuse Super Easy

**Modell:
Super Easy/DI422/2x7,5kW**
B/T 398/630mm,
400V/2x7,5kW
2 Becken je 7,5-9Lt.,
2 Körbe 140x310x150mm
Inkl. optionales Filterset



statt
€ 4.931,- **4.329,-**

Einbaufritteuse Precision

**Modell:
Precision/DI622/2x11,4kW**
B/T 592/630mm,
400V/2x11,4kW
2 Becken je 12,5-14Lt.,
2 Körbe 220x310x150mm
Inkl. Filterset



statt
€ 9.252,- **7.959,-**

Tischfritteuse DF

Heizkörper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter
1 geschweißtes & gestrahltes Becken 420x330mm mit
Ablauf nach vorne, Temperaturkontrolle +/-5%

Modell: DF-49/400V
B/T/H 450/600/335mm, 400 V/9 kW
2 Körbe 200x310x100mm

statt
€ 1.664,- **1.379,-**



Lincat

frifri

Standfritteuse Super Easy

Manuelle Regler mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5% Genauigkeit, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangbehälter, 2 Becken tiefgezogen, Körbe 220x310x150mm, Füllmenge 12,5 - 14 Liter/Becken

Modell: Super Easy 622

B/T/H 593/650/900 mm,
400 V/2x 11,4 kW
(15kW + 3% Aufpreis)

statt
€ 5.719,- **4.923,-**

Option:

Filterset (Grob- und Feinfilter)
für Ölauffangwanne

statt
€ 465,- **399,-**



Standfritteuse Precision

Digitale Steuerung mit 1 Programm od. manuell, elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm, Füllmenge 12,5 - 14 Liter (Option Ölfilteranlage und Korbhebevorrichtung auf Anfrage)

Modell: Precision 311

B/T/H 298/650/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt
€ 5.656,- **4.867,-**

Pastakocher Super Easy

Tiefgezogenes isoliertes Becken Aisi316 für perfekte Hygiene und einfache Reinigung, elektromechanische Temperaturkontrolle, Wahlschalter: Heizbetrieb - Füllen - Nachfüllen, hochwertige herausklappbare Heizkörper, Wasserzulauf mit manueller Wasserfüllung

Modell: Standgerät 311

7,5 kW, 30 Lt. Becken, B/T/H 300/650/900 mm,
inkl. 1 großem Korb, B/T/H 215x290x155 mm

statt
€ 4.604,- **3.963,-**

Modell: Einbaugerät 311/DI

7,5 kW, 30 Lt. Becken, B/T 300/650 mm
inkl. einem großen Korb B/T/H 215/290/155 mm

statt
€ 4.521,- **3.889,-**

Zubehör: Sethalter mit 6 Einzelpotionskörben,
je Korb ca. 100x120x160mm

statt
€ 1.128,- **969,-**



Fritteuse SIRIUS



- Drehknopfsteuerung mit 1 Programm oder manueller Betrieb
- elektronische Temperaturkontrolle +/- 2°C
- tiefgezogenes Becken mit Silikonisolierung, hochschwenkbare Heizkörper
- inkl. Filtersystem – Fettauffangwanne mit Teleskopauszug und Grobfilter
- 1 Becken 18-23Lt., 2 Körbe 140x344x155mm
(Option Ölfilteranlage auf Anfrage)

Modell: Standgerät VX41S/15kW
B/T/H 404/680/900mm, 400V/15kW

statt € 5.958,- **5.539,-**

Modell: Einbaugerät VXE41S/15kW
B/T 404/675mm, 400V/15kW

statt € 5.252,- **4.885,-**



Fritteuse PRIMUS

- Prozesssteuerung mit 10 Programmen – 9 Frittierprogramme, 1 Reinigungsprogr. 20-90°C
- elektronische Temperaturkontrolle +/- 2°C, Bedienfeld Folientastatur mit Bedientasten
- tiefgezogenes Becken mit Silikonisolierung, hochschwenkbare Heizkörper
- inkl. Filtersystem – Fettauffangwanne mit Teleskopauszug und Grobfilter
- 1 Becken 18-23Lt., 2 Körbe 140x344x155mm
- **inkl. Option 3 Schnellwahltasten** (Option Ölfilteranlage, Korbheber auf Anfrage)

Modell: Standgerät VX41P/15kW
B/T/H 404/680/900mm, 400V/15kW

statt € 6.484,- **6.029,-**

Modell: Einbaugerät VXE41P/15kW
B/T 404/675mm, 400V/15kW

statt € 6.081,- **5.655,-**

Pastakocher

- Prozesssteuerung mit 10 Programmen oder manueller Betrieb
- automatische Anpassung Garzeit auf die Garmenge bei Programmsteuerung
- präzise elektronische Steuerung +/- 1°C
- Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar
- Verdampfungsausgleich und Stärkeabschwemmung einstellbar
- tiefgezogenes Becken Aisi316 mit Silikonisolierung, herausklappbare Heizkörper
- **inkl. Option „3 Schnellwahltasten“**
- (Weitere Optionen wie Korbflift, eingebauter Wasserenthärter auf Anfrage)

Modell: PK400R
B/T/H 404x680x900 mm, 400V/7,8 kW,
24 Lt. Becken, ohne Körbe

statt € 7.022,- **6.499,-**

Zubehör:

Handbrause H - ausziehbar mit Absperrventil
Pastakorb zum Einstellen B/T/H 85x130x200 mm
Pastakorb zum Einstellen B/T/H 140x140x200 mm
Pastakorb zum Einstellen B/T/H 290x290x200 mm

€ 509,-
€ 114,-
€ 130,-
€ 239,-



Panasonic

Mikrowellenherd 1.000 Watt-Klasse 22 Liter



Modell: NE-1027
230 V/1,49 kW

statt
€ 780,- **669,-**

Mikrowellenherd Kompaktklasse 18 Liter



Modell: NE-1843
230 V/2,83 kW
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt
€ 1.755,- **1.404,-**



Modell: NE-2143-2
230 V/3,16 kW
Mikrowellenleistung 2100 Watt
Mit entnehmbarer Zwischenplatte
für 2 Garraumebenen

statt
€ 1.967,- **1.574,-**



Mikrowellenherd Gourmetklasse 44 Liter

Garraum GN 1/1, Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetronen und rotierende Hohlleiter zur schnellen und gleichmäßigen Erwärmung, mit entnehmbarer Keramikzwischenplatte für 2 Garraumebenen, Garraum B/T/H 535/330/250 mm, Gehäuse B/T/H 650/526/471 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1840
230 V/3,2 kW
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt
€ 2.910,- **2.329,-**

Modell: NE-2140
400 V/3,65 kW
Mikrowellenleistung 2100 Watt

statt
€ 3.170,- **2.537,-**

Modell: NE-3240
400 V/4,96 kW
Mikrowellenleistung 3200 Watt

statt
€ 3.790,- **3.033,-**





Premium Induktion-Einbauserie Modul Line

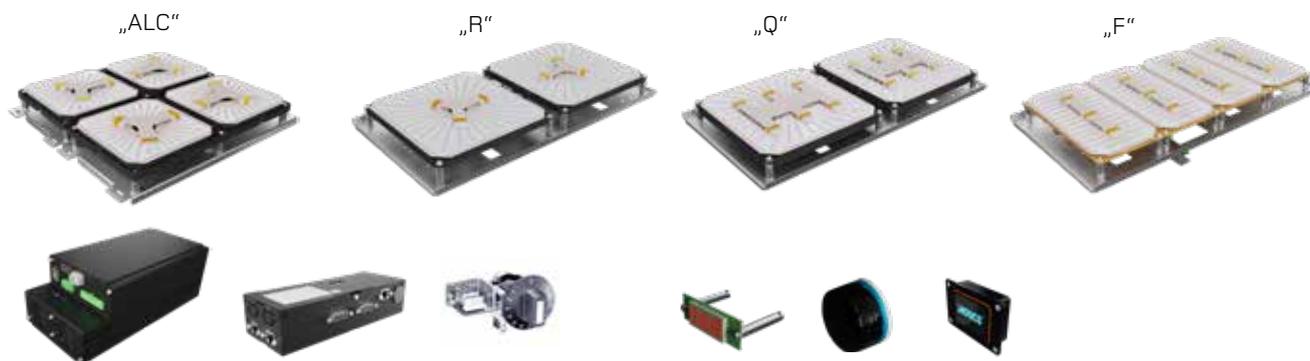
X2

- neu entwickeltes Modularsystem mit externen Generatoren – für **höchste Qualität & große Flexibilität**.
- Kochfelder sind untereinander synchronisiert – dadurch keine Interferenzen - Geschirr kann über mehrere Kochfelder platziert werden!
- Permanente Temperaturüberwachung und Kontrolle von Glas, Spulen, Kühlkörper, Elektronik.
- Steuerungsvarianten: mechanischer Regler oder Tap Steuerung mit Oled-Display oder Anzeige unter Glas
- Option für EMI-Energieoptimierung
- Bei Tap Steuerung: mit Timerfunktion, Warmhaltefunktion 50-100°C, Leistungsregulierung



Großes Spulensortiment für verschiedenste Anwendungen:

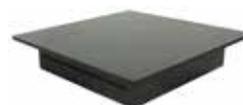
- **Spule Rund „R“**: optimal für einzelne Pfannen pro Kochstelle
- **Spule Quadrat „Q“**: Universalspule für einzelne oder mehrere Pfannen pro Kochstelle
- **Spule Fläche „F“**: Flächen-Universalspule für einzelne oder mehrere Pfannen pro Kochstelle
- **Spule à la carte „ALC“**: kleine Quadratspulen für mehrere kleine Pfannen oder 1 große Pfanne



Induktions Einbau-Warmhalteplatten

Modell: HO/1-Basic

B/T/H 380/380/81 mm (Einbauhöhe min. 150 mm), 230V/1kW
mittig 1 Rundspule ca. 220 mm, 3 Leistungsstufen



statt
€ 1.183,- **1.039,-**

Modell: HO/1-380

B/T/H 380/380/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Innovatives Hybrid Spulensystem, 5 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C
Geeignet für Anwendung mit mehreren Behältern



statt
€ 2.382,- **2.147,-**

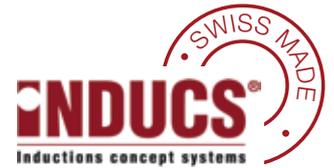
Modell: HO/1-GN

B/T/H 520/320/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Innovatives Hybrid Spulensystem, 6 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C
Geeignet für Anwendung mit GN-Behältern (Mindestgröße GN 1/3)



statt
€ 2.898,- **2.599,-**

Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R-T-C-S** Technologie



Modell: STI-20.5000-610
 B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW,
 4 Hochleistungs-Induktionsspulen
 270 mm à 5kW, Ceranglas 650/650 mm



statt € 15.917,- **13.529,-**

Modell: STI-30.5000-610
 B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW,
 6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm à 5 kW,
 Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und
 375/650 mm



statt € 22.804,- **19.385,-**

Auftisch Induktionsherde

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, 12 Leistungsstufen, Warmhaltefunktion 25-100°C, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

Modell: Instinct Top-3,5
 Ceranglas 372x340mm,
 B/T/H 380/460/140mm, 230V/3,5kW

statt € 2.612,- **2.249,-**

Modell: Instinct Top-5
 Ceranglas 372x340mm,
 B/T/H 380/460/140mm, 400V/5,0kW

statt € 3.186,- **2.759,-**

**Modell: Instinct Top-10
 2 Kochzonen,**
 Ceranglas 372x609mm,
 B/T/H 380/720/140mm, 400V/10,0kW

statt € 5.395,- **4.669,-**





Ready2Serve

„Wie frisch gekocht,
nur besser geplant“



Ready2Serve ist ein Küchensystem, das mittels moderner Gastrotechnik in drei Schritten Ihre Küche revolutioniert:

In der **ersten Phase** werden die Speisen unter Einsatz verschiedener Kochverfahren auf den Punkt gegart.

In der **zweiten Phase** erfolgt das Schockfrostern/-kühlen mithilfe eines leistungsstarken Schnellkühlers, der die Produkttemperatur innerhalb kürzester Zeit auf +3 °C bzw. -18 °C absenkt und so Qualität, Struktur und Haltbarkeit optimal sichert.

In der **dritten Phase** werden die (tief)gekühlten Speisen mit einem Regeneriergerät präzise auf Servier-Temperatur gebracht – gleichmäßig, nährstoffschonend und ohne geschmackliche Einbußen.

Alle Vorteile auf einen Blick

Qualität ohne Kompromisse

Perfekte Gerichte zu jeder Zeit. Gleichbleibend hohe Standards bei jedem Teller durch reproduzierbare **Ergebnisse auf Knopfdruck**.

Wirtschaftliche Effizienz

Reduzieren Sie Kosten durch das Automatisieren Ihrer Küchenabläufe und senken Sie somit Personal- und Schulungskosten. Weniger Verschwendung: Durch bessere Planung senken Sie Ihren Wareneinsatz und **steigern Ihren Gewinn** nachhaltig.

Flexibilität im Alltag

Reagieren Sie spontan auf Kundenwünsche. Meistern Sie jede Herausforderung gelassen.

Zufriedene Mitarbeiter

Schaffen Sie eine entspannte Arbeitsatmosphäre. **Reduzieren Sie Stress** und Fluktuation.

Einsparungspotenzial

Egal ob Engpass beim Personal, schwankende Auslastung oder steigende Kosten bei Energie und/oder Wareneinsatz: Dieses System **passt sich Ihrem Alltag an**.



-60%
Speisenabfälle



-30%
Energie



-50%
Personal



Kühl- und Regenerationswagen

- Kombierter Regenerationswagen - **Kühlhalten, Regenerieren von gekühlten Speisen (+3°C) und Warmhalten**
- Elektronische Steuerung mit 4,3" Touchscreen und Einstellrad zur Funktionswahl
- 200 Programmplätze, 9 Garstufen-Programme, Timer Startverzögerung, Tastensperre
- **Betriebstemperatur 0 bis +160°C**, Standardausführung für GN1/1
- Umluftheizung mit Autorevers-Lüfter für gleichmäßige Temperatur
- Umluftkühlung mit Edelstahlverdampfer
- Wassertank 3Lt. eingebaut mit Alarm bei Wassermangel
- Garraum mit manueller Entlüftung und Ablauf mit Kondensatbehälter
- diverse Optionen auf Anfrage wie z.B.: Kerntemperaturfühler, KlimaChef, Einschübe 600x400mm

Modell: RRD101E

B/T/H 885/829/1696mm, 400V/6,8kW
Kapazität für 10xGN1/1, Abstand 76mm

statt
€ 10.448,- **8.935,-**



Regenerierofen RRO

- Regenerierofen für **Regeneration von gekühlten (+3°C) und tiefgekühlten (-18°C) Speisen und Warmhalten**
- VERSION E: Elektronische Steuerung mit 4,3" Touchscreen und Einstellrad zur Funktionswahl
- 200 Programmplätze, 9 Garstufen-Programme, Timer Startverzögerung, akustisches Signal bei Zyklusende, Tastensperre
- **Betriebstemperatur +30 bis +210°C**, Standardausführung für GN1/1
- Umluftheizung mit Autorevers-Lüfter für gleichmäßige Temperatur
- Wasserzulauf für enthärtetes Wasser, Wasserablauf im Garraum
- diverse Optionen auf Anfrage wie z.B.: Kerntemperaturfühler, KlimaChef, Einschübe 600x400mm, eingebauter Wassertank 3L

Modell: RRO101E

B/T/H 800/760/1186mm, 400V/12,5kW
Kapazität für 10xGN1/1, Abstand 76mm

statt
€ 6.521,- **5.575,-**



Heißhaltewagen HHA

- Heißhaltewagen mit elektronischer Temperatursteuerung mit digitaler Anzeige
- **Betriebstemperatur +30 bis +90°C**, Standardausführung für GN1/1
- Umluftheizung mit speziellem „Airflow-Luftverteiler“ für gleichmäßige Temperaturen
- Wasserbehälter GN-1/4 für manuelle Befüllung für Feuchtigkeitserzeugung
- Schukostecker mit 2 Meter Netzkabel und seitlichem Kabelwickler
- diverse Optionen auf Anfrage wie z.B.: Einschubgestell für 16xGN1/1 mit Abstand 75mm

Modell: HHA201EV

B/T/H 578/740/1857mm, 230V/2,3kW
Kapazität für 20xGN1/1, Abstand 60mm

statt
€ 5.280,- **4.515,-**



Salamander Ultraspeed

- **Große Zeitersparnis** – die **ultraschnellen oberen Heizelemente** gewährleisten eine Betriebsbereitschaft in nur wenigen Sekunden
- **Große Energieeinsparung & Reduzierung der Hitze in der Küche** – durch geringere Betriebszeiten
- **Tellererkennung für automatischen Start** (Kontaktschalter) für Heizfunktion oder Warmhaltefunktion
- Elektronische Steuerung, Timer bis 20min. mit Drehregler, Selektion der Heizelemente, inkl. Wandhalterung

Modell: **SEH003E**

B/T/H 600/593/538mm, 400V/4,6kW
3 Heizzonen oben, Fläche unten GN 1/1

statt
€ 3.396,- **2.799,-**

(größeres Modell Breite 80cm auf Anfrage)



Ultraspeedheizung oben

Heißhalteofen 3x 1/1

statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Türanschlag links, für 3 Einschübe GN 1/1, Einschubabstand 70 mm, Temperatur 30°-120°C



Modell: **HSH-031E**

B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt
€ 2.209,- **1.887,-**



Niedertemperaturofen 3x 1/1

schonende Speisenzubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalen Gewichtsverlust, mit Kerntemperaturfühler, Temperaturbereich 30°-120°C

Modell: **CSC-031E**

B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt
€ 2.524,- **2.159,-**



Heißhalteschublade 2L

mit 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm),
Temperaturbereich 30°-120° C

Modell: **HSW-012E**

B/T/H 660/585/510 mm, 230 V/1 kW

statt
€ 3.021,- **2.587,-**

Salamander & Flexygrill Ultraspeed



moduline

- Eine Revolution in der Küche:
Grill – Gratinieren – Garen – Warmhalten in einem Gerät!
- **Große Zeitersparnis** – die ultraschnellen oberen Heizelemente gewährleisten eine Betriebsbereitschaft in nur wenigen Sekunden
- **Große Energieeinsparung** & Reduzierung der Hitze in der Küche durch geringere Betriebszeiten
- **Unten mit Glaskeramikkochfeld** 530x330mm mit 4 Leistungsstufen
- **Tellererkennung für automatischen Start** (Kontaktschalter) für Heizfunktion oder Warmhaltefunktion
- Temperaturskala mit Referenztemperaturen auf der Rückwand eingraviert
- Elektronische Steuerung, Timer mit Drehregler, Selektion der Heizelemente, inkl. Wandhalterung



SEH103E



Optional: ACASEH
Unterschrank

Modell: SEH103E

B/T/H 600/593/538mm, 400V/7,1kW
3 Heizzonen oben, Cerankochfeld unten

statt € 4.743,- **3.999,-**



rasche, beidseitige Heizung

Kombi-Schnellgarsystem



Panasonic

Schnell – Vielseitig – Effizient

- Der Panasonic NE-SCV3 Schnellgarsystem-Heißluftofen ist die ideale Lösung zum **Kochen, Toasten, Backen, Grillen und Aufwärmen** einer Vielzahl von gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln wie z. B. getoastete Sandwiches, Gebäck oder Pizza, also alles, was eine knusprige, gebräunte Oberfläche benötigt.
- Die Kombination von **Heißluft** und der **exklusiven Twin-Invertertechnologie** (konstante Mikrowellenleistung ohne Taktung) sorgt für schnelles und gleichmäßiges Garen.
- Steigerung der **Kundenzufriedenheit** durch hervorragende Ergebnisse & Verkürzung der Wartezeiten.
- Touchscreen-Steuerung, 999 Programme, eingebauter Katalysator, stapelbar.
- Standardzubehör – Pizzaschaufel, Keramikplatte, 3 Ofenmatten



Modell: NE-SCV3

B/T/H 474/565/412mm, 230V/3,6kW/16A
Mikro 1,05kW, Heißluft 1.46kW, Grill 1,9kW
Innenraum 270x330x110mm, Gewicht 39kg

statt € 5.832,- **4.399,-**



Einfache Reinigung



App-Steuerung



Kochvielfalt



Für MEHR Zuverlässigkeit & Professionalität

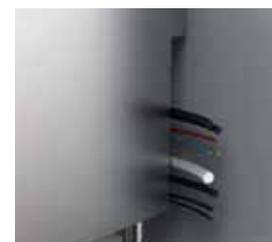
- 2023 neu entwickelte Kochserie M1-70 & 90, basierend auf Erfahrung in Kochtechnik seit 1922 – für hohe Performance & optimales Preis-Leistungsverhältnis!
- Moderne Produktionsstätten mit hohen Standards für Mitarbeiter & Umwelt mit 90% Wiederverwertbarkeitsquote.
- neuer Überlaufschutzrand vorne und hinten, Schutz für Bedienelemente.
- Dichtungen zwischen Geräten für optimale Hygiene.
- Rückseitiger Freiraum für Durchführung der Anschlüsse.
- Hohe Produktqualität & energieeffiziente Technologien wie z.B. hochwertige Induktionstechnik, Fritteusen mit Elektronik, Grillplatten mit emissionsarmen Chromoberflächen, hocheffiziente Gasbrenner, Multifunktionsherd „Plancha“ – macht kochen & grillen auf 1 Gerät möglich.
- Vorbereitung für Energieoptimierungsanlagen möglich.



Überlaufschutzkante vorne und hinten



Dichtungen zwischen 2 Geräten für optimale Hygiene



Technikfach hinten zur Durchführung der Anschlüsse

Induktionsherd

4 runde Kochzonen ca. 280mm à 5 kW, Ceranglas 746x696x6 mm, hochwertige Induktions-technik mit Multipoint-Technologie, Sensoren überwachen die Spule und den Kochprozess, Steuerung über Stufenregler, Topferkennung.

Modell: CI9-8EG

B/T/H 800/920/900 mm, 400 V/20 kW
Unterschrank offen

statt
€ 18.336,- **15.585,-**



Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 746x571 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm à 2,5 kW, Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze,

Modell: CV7-8EFE

B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/16 kW komplett,
E-Backofen GN 2/1 (6kW)

statt
€ 6.735,- **5.725,-**

Modell: CV7-8EFEV

400 V/14,2 kW komplett, E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW),
Rost 530x470 mm mit zusätzlichem Ventilator für
Umluftbetrieb

statt
€ 6.907,- **5.869,-**

Glaskeramikherd mit Unterschrank offen

Glaskeramikkochfeld ca. 746x571 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm à 2,5 kW,
Steuerung über Leistungsregler

Modell: CV7-8EG

B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/10 kW
Unterschrank offen

statt
€ 5.099,- **4.335,-**



Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm à 2,5 kW, Elektro-/Heißluftbackrohr:
4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat,
zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung, welcher wahlweise
ein- oder ausgeschaltet werden kann, Innenmaße 570/490/295 mm, 1 Gitterrost
530x470 mm und 1 Backblech H 37 mm

Modell: V6FEV-7EP

B/T/H 700/650/870 mm, 400 V/14,2 kW

statt
€ 4.642,- **3.945,-**

Gasherd

4 Gasbrenner mit Zündflamme, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungsbrenner, mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde für einfache Reinigung



Modell: C6-7G

B/T/H 700/650/295 mm,
Gasleistung 19 kW

statt
€ 1.845,- **1.569,-**

Gasherd mit E-Backrohr

Modell: C6FES-7G

B/T/H 700/650/850 mm, 4 Gasbrenner mit Zündflamme, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungsbrenner mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde, Elektrobackrohr 4,2 kW, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, Innenmaße B/T/H 570/530/295 mm, Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW

statt
€ 3.504,- **2.979,-**



Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb

statt
€ 4.151,- **3.529,-**



Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 2x 6 kW und 2x 9 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

Modell: PC7-8GFE

B/T/H 800/750/900 mm, 30 kW Gasleistung,
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1

statt
€ 5.775,- **4.909,-**

Modell: PC7-8GFEV

E-Backofen GN 1/1 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb,
Rost 530 x 470 mm, 400 V/4,2 kW

statt
€ 6.003,- **5.099,-**

Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 3x6 kW und 3x9 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN 1/1.

Modell: PC7-12GFE

B/T/H 1200/730/870 mm, 45 kW Gasleistung,
400 V/6 kW, (Umluftbackofen GN 1/1 auf Anfrage)

statt
€ 7.209,- **6.128,-**

Gasherd mit Unterschrank offen

Ausführung wie PC7-12GFE, jedoch mit offenem Unterschrank ohne Backrohr.

Modell: PC7-12GG

B/T/H 1200/750/900 mm, 45 kW Gasleistung

statt
€ 4.526,- **3.848,-**



PC7-12GFE

E-Fritteuse

Frittierbecken 22 Liter, 2 Frittierkörbe 149x360x120 mm pro Becken, tiefgezogen mit großzügiger Schaumzone und Kaltzone, thermostatische Regelung 115 – 185°C, Heizkörper drehbar für Reinigung, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

Modell: FR9-8E22A

2 Becken,
B/T/H 800/920/900 mm, 400 V/36 kW

statt
€ 6.960,- **5.916,-**

Modell: FR9-4E22A

1 Becken,
B/T/H 400/920/900 mm, 400 V/18 kW

statt
€ 4.104,- **3.489,-**



E-Fritteuse

Becken 15 Liter, tiefgezogen mit Kaltzone, Schaumzone und Ablauf nach unten, Heizkörper drehbar für Reinigung, 1 Frittierkorb 210x360x120 mm pro Becken, Thermostat 115-185°C, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

Modell: FR7-8E15A

2 Becken, mechanische Steuerung
B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/24 kW

statt
€ 6.268,- **5.328,-**

Modell: FR7-4E15A

1 Becken, mechanische Steuerung
B/T/H 400/750/900 mm, 400 V/12 kW

statt
€ 3.562,- **3.028,-**


Option Elektronik:

Temperaturkontrolle +/- 1°C
Timer mit Signalton
Schmelzyklus für feste Fette

Modell: FR7-8E15KA

2 Becken, elektronische Steuerung
B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/18 kW

statt
€ 7.059,- **5.997,-**

Modell: FR7-4E15KA

1 Becken, elektronische Steuerung
B/T/H 400/750/900 mm, 400 V/9 kW

statt
€ 4.265,- **3.626,-**

E-Fritteuse

Becken 205x405 mm/10 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach vorne, Heizkörper hochklappbar, Frittierkörbe 180x305x110 mm, Thermostat 100-180°C

Modell: F6-6ER

2 Becken,
B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW
(auf Anfrage verstärkt 18 kW)

statt
€ 3.330,- **2.831,-**

Modell: F6-4ER

1 Becken,
B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW
(auf Anfrage verstärkt 9 kW)

statt
€ 1.866,- **1.587,-**





E-Kippbratpfanne

Tiegelgröße 80Lt. (ca. 725x600x250 mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei), Deckel doppelwandig, Wasserzulauf, Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken, Temperaturregelung 100-285°C, Handradkippfung

Modell: BR9-8E80

B/T/H 800/920/900 mm, 400V/9 kW

statt € 10.262,- **8.725,-**



Heizsystem
„ALUBLOCK-Speichertechnik“.

E-Multibräter

Edelstahltiegel 720x480x100mm mit hochglanzpoliertem Boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Tiegelablauf 60mm mit Verschlussstopfen und ausziehbarem GN Behälter 1/1-150mm, 2 Heizzonen, gepanzerte Heizwiderstände, Thermostat 50 – 300°C

Modell: MF7-8EA

B/T/H 800/750/900mm, 400V/8 kW

statt € 5.827,- **4.953,-**

Einbau-Grillplatte

Massive waagrechte Grillplatte, Grillfläche 735x530mm hartverchromt, bedienerseitig 60mm Kaltzone, 2 Heizzonen, gepanzerte Heizkörper, Thermostat 110-280°C

Modell: FT7-8ELCD/FS

B/T/H 800/625(751)/274 mm, 400V/10,8kW

statt € 3.732,- **3.173,-**



Einbau-Nudelkocher

Tiefgezogenes Becken 28 Lt. (ca. GN 2/3), Energieregler, Heizkörper drehbar für Reinigung, Schaumzone, Wasserzulauf, Wasserablauf, ohne Körbe (optional)

Modell: CP7-4ED

B/T/H 400/625(751)/250(560) mm, 400V/5,6kW

statt € 3.596,- **3.057,-**

E-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Kochplatte DM 440 mm, Leistungsregelung mit Stufenschalter

Modell: EHK-6

B/T/H 540/580/375 mm, 400V/6kW

statt € 1.293,- **1.099,-**





Pizzaofen Tiziano



Vorderfront aus Chromnickelstahl, Backkammer alumiertes Blech, Backkammerboden Cordierit, großes Sichtfenster, zwei Thermostate bis 450°C für getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Temperaturanzeige

Modell: TZ 435-2M

B/T/H 1002/864/690 mm,
400 V/10,4 kW,
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

Untergestell STZ 435/2

B/T/H 1000/840/970 mm
mit Bodenbord, Gewicht 27kg

statt
€ 3.330,- **2.759,-**

statt
€ 619,- **529,-**

Pizzaofen Tiepolo

Vorderfront & Backkammer Chromnickelstahl, Backkammerboden Cordierit, Türe Panoramaverglasung, je Backkammer mit einem Thermostat bis 450°C und getrennte Leistungsregelung für Ober- u. Unterhitze mit 0%, 33% od. 100% Leistung, Ober- u. Unterhitze mit jeweils 3 Heizkörper, Temperaturanzeige, Kühlventilator

Modell: TP 435/2CM

B/T/H 1041/910/730 mm, 400 V/10,6kW,
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

statt
€ 4.281,- **3.660,-**

Untergestell STP 435/2

B/T/H 1031/840/900 mm
mit Bodenbord, Gewicht 42kg

statt
€ 886,- **758,-**



Pizzaofen Donatello

Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl, Backkammerboden aus Cordierit, Integriertes System zur Wärmerückgewinnung, Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer, Tür mit Panoramaverglasung, Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf volle 100% oder minimierte 33% Leistung regelbar

Modell: DN 635L-2CD

B/T/H 1510/1060/780 mm, 400 V/17,2 kW,
Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

statt
€ 7.609,- **6.468,-**

Haube KDN 635L NT

ohne Motor, mit Beleuchtung,
B/T/H 1506/1110/410 mm

statt
€ 2.036,- **1.745,-**

Untergestell SDN 635L/2

B/T/H 1500/960/900 mm
mit Bodenbord, Gewicht 63kg

statt
€ 1.073,- **919,-**

Satz Räder RS

Untergestellhöhe bleibt 900 mm

statt
€ 465,- **398,-**



Aufschnittmaschine SLC

Automatische Premium Schwerkraft-Aufschnittmaschine, Einstellungsmöglichkeit autom. Rückkehr des Schlittens & Schlittenweg, leises Metallgetriebe im Ölbad, Gehäuse Alu eloxiert.

Inkl. Option Messerschnellabnehmer (Opt.130), nicht nachrüstbar

Inkl. Option zwei verstellbare Produkthalter (BC2), nicht nachrüstbar

Modell: SLC350AUTO

B/T/H 650/740/620mm, 230V/0,45kW, 61kg

Messer 350mm, Schnittbreite 0-14mm

Schnittleistung eckig 250x190mm, rund 250mm

statt € 8.368,- **7.769,-**



Berkel

Aufschnittmaschine SLG

Premium Schwerkraft-Aufschnittmaschine, Schneidgutplatte 38° geneigt, leises Metallgetriebe im Ölbad, Gehäuse Alu eloxiert, Berkels bester Schleifapparat für perfekte & hauchdünne Schnittergebnisse

Modell: SLG315

B/T/H 740/750/500mm, 230V/0,25kW, 32kg

Messer 315mm, Schnittbreite 0-14mm

Schnittleistung eckig 252x149mm, rund 198mm

statt € 3.292,- **3.056,-**

Option für SLG315: Messerschnellabnehmer

(Opt.130) nicht nachrüstbar, zum Schutz für den Bediener – zur gefahrlosen Messerabnahme und Wiedermontage ohne Werkzeug

statt € 624,- **579,-**

Aufschnittmaschine BEG

Premium Schwerkraft-Aufschnittmaschine, Schneidgutplatte 38° geneigt, leises Metallgetriebe im Ölbad, Gehäuse Alu eloxiert

Modell: BEG300G

B/T/H 740/670(750)/500mm, 230V/0,25kW, 34kg

Messer 300mm, Schnittbreite 0-14mm, 34kg

Schnittleistung eckig 240x170mm, rund 200mm

statt € 2.386,- **2.215,-**



Aufschnittmaschine GERMAN

Premium Vertikal-Aufschnittmaschine, kompakte Abmessungen, leises Metallgetriebe im Ölbad, Gehäuse Alu eloxiert

Modell: GM25

B/T/H 510/630(740)/440(550)mm, 230V/0,3kW

27kg, Messer 250mm, Schnittbreite 0-14mm

Schnittleistung eckig 230x180mm, rund 180mm

statt € 2.213,- **2.055,-**

Modell: GM30

B/T/H 570/650(820)/480(570)mm, 230V/0,3kW

37kg, Messer 300mm, Schnittbreite 0-14mm

Schnittleistung eckig 260x230mm, rund 230mm

statt € 2.432,- **2.258,-**



Spiralknetzer Venere

Hochwertige & robuste Ausführung, massive Struktur aus lackiertem Stahl, Kessel-Spiralarm-Leitstab-Schutzgitter aus CNS, Schutzgitter hochklappbar, leistungsstarker Motor, Antrieb mit Keilriemen & Ketten, 2 Geschwindigkeiten

Modell: VNR/20KR (max. 25 kg Teig)
B/T/H 420/710/740 mm, 400 V/1,1 kW

statt € 2.767,- **2.545,-**

Modell: VNR/30KR (max. 35 kg Teig)
B/T/H 480/780/840 mm, 400 V/1,5 kW

statt € 3.605,- **3.319,-**

Rührmaschine 10/20/24L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch für Zusatzgeräte

Modell: ST/SP-100A /10L
B/T/H 460/500/770mm, 230 V/0,25 kW

statt € 3.081,- **2.499,-**

Modell: ST/SP-200A /20L
B/T/H 510/530/870mm, 400 V/0,3 kW

statt € 3.538,- **2.879,-**

Modell: ST/SP-22HA /24L
B/T/H 570/560/910mm, 400 V/0,5 kW
Belüftungssystem für Motor

statt € 3.940,- **3.207,-**



Gemüseschneider Profi

Mehr als 70 verschiedene Schnittarten - leistungsstarker 1-Gang Motorblock, präzise Schnittergebnisse, Sicherungssystem in Deckel und Hebel

Modell: CA-31 (Grundgerät ohne Scheiben)
B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW
Leistung 150 bis 450 kg/h



Schneidscheiben
ab EUR 99,-



Streifenschneider
ab EUR 135,-



Würfegatter
EUR 113,-



Reibscheiben
EUR 72,-

statt € 1.564,- **1.279,-**

Aufsteckfleischwolf für ST/SP

70-mm-Schneidsatz, Gehäuse und Schnecke aus CNS-Stahl inkl.: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm, 1 Stößel, 1 Wurstfüllrohr (Ø 15 mm), B/T/H 296/414/322 mm



statt € 740,- **599,-**



SENSOR

Vakuumverpackungsmaschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensor-gesteuert, Doppelnahtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 8m³/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

Modell: SE-208

B/T/H 337/431/307 mm (außen),
B/T/H 288/334/111 mm (innen)

statt
€ 2.693,- **2.239,-**

Vakuumverpackungs- maschine ULTRA

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch“-Panel, 25 Programme, Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop“, Doppelnahtschweißung, sanfte & progressive Dekompression / Druckentlastung

Modell: SU-310P

„Busch“-Vakuumpumpe 10 m³/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm, B/T/H 384/465/403 mm (außen),
B/T/H 330/360/155 mm (innen), 230 V/0,37 kW

statt
€ 3.763,- **3.157,-**

Modell: SU-416P

„Busch“-Vakuumpumpe 16 m³/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,37 kW

statt
€ 4.634,- **3.887,-**

Modell: SU-420P

„Busch“-Vakuumpumpe 20 m³/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230V/0,75 kW

statt
€ 4.978,- **4.179,-**

Sous-Vide

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter, Temperaturbereich 5°-95°C, Genauigkeit Display: 0,01°C

Modell: Smart Vide 7

B/T/H 124/140/360 mm,
230 V/2,0 kW

statt
€ 1.459,- **1.229,-**



ULTRA



Stabmixer

Hergestellt aus hochwertigen Materialien, abnehmbarer Stab, variable Geschwindigkeitsregulierung 1.500 – 15.000 U/min, 230V

Modell: XM-12/223

Gesamtlänge 448 mm, 024 kW, 1,4kg
Für Töpfe bis max. 10 Liter, Mixstab 223 mm

statt
€ 282,- **239,-**

Modell: XM-22/300

Gesamtlänge 564 mm, 0,3 kW, 2,4kg
Für Töpfe bis max. 15 Liter, Mixstab 300 mm

statt
€ 394,- **337,-**

Modell: MM-30V/MA-33/420

Gesamtlänge 728 mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420 mm, 1.500 - 15.000 U/min

statt
€ 652,- **558,-**

Modell: XM-33/420

Gesamtlänge 728 mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter, Mixstab 420 mm, **Fixe Geschwindigkeit** 12.000 U/min

statt
€ 564,- **483,-**



Handwaschbecken

B/T/H 400/400/250 mm,
Becken oval ca. 350x260 mm,
mit Mischelement

Modell: LAME-40
Kniebedienung, mit Armatur

statt
€ 398,- **329,-**



Handwaschbecken „Hygieneausführung“

B/T/H 480/360/470 mm,
Becken ca. 430x285x115 mm,
mit Mischelement

Modell: LMAME/S
Sensorarmatur mit
Netzbetrieb,
Hebel mit Vormischer

statt
€ 957,- **815,-**



Handwaschbecken

B/T/H 460/380/524 mm,
Becken ca. 400x250x140 mm,
mit Mischelement

Modell: LMASW
Kniebedienung, mit Armatur

statt
€ 451,- **369,-**



Handwasch- station

B/T/H 460/380/855 mm,
mit Mischelement, Becken
ca. 400x250x140 mm
mit Seifenspender, Abfalleimer,
Falthandtuchspender

Modell: LMASWTE/S
Sensorarmatur mit
Netzbetrieb,
Hebel mit Vormischer

statt
€ 1.231,- **999,-**



Müllrolli

DM 390/ H 605 mm, Volumen 60 L

Modell: CPB05R
Deckel abnehmbar

statt
€ 299,- **255,-**

Modell: CPB05R1
Deckel mit Fußpedal

statt
€ 422,- **359,-**



Heißluftofen Analog

Klapptüre mit Doppelverglasung, Garraumbeleuchtung, Timer,
Thermostat 50-300°C, Einschubabstand 70mm

Modell: GER423ECO
B/T/H 557/640/563mm, 230V/2,8kW
Kapazität 4 x GN2/3, inkl. 1 Rost, 1 Blech

statt
€ 1.070,- **899,-**

Modell: GERU411
B/T/H 724/730/597mm, 230V/3,3kW
Kapazität 4 x GN1/1, inkl. 1 Rost, Beschwädung

statt
€ 1.996,- **1.695,-**



Pacojet 4

pacojet

- B/T/H 204/365/497 mm / 230V / 1,5 kW
- **Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm), max. Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen**
- Ideale Pacossier®-Temperatur für gefrorene Lebensmittel: -20°C
- Jet®-Modus: Pacossieren® in nur 90 Sekunden.
- Programmierbare automatische Wiederholfunktion (10x)
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- Benutzerdefiniertes Speichern eigener Einstellungen
- Wählbare Überdruckfunktion mit automat. Entlüftung
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung
- **Inkl. 1 Kunststoff Pacossier®-Becher + Deckel, Pacossier®-Flügel, Schutzbecher, Spritzschutz**

! 5.890,-



Coupe-Set Pacojet 4

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich für nicht gefrorene Lebensmittel. Zerkleinern, hacken, pürieren, aufschlagen, schäumen oder mixen. Lieferumfang: 1 Coupe Set Messer, 1 Schlagscheibe, 1 Messerzange

! 145,-

*Für MEHR
Kreativität in der Küche*

Herb.ERT Trockenschrank

- **Trocknen und pulverisieren – Verfeinern statt Wegwerfen**
- leichte Handhabung, hygienisch, platzsparend, multifunktional, patentiert & zertifiziert, Energiesparmeister
- spezielles Umluftsystem und schonende Wasserdampf-Exhydratation für optimale und gleichmäßige Trocknung
- Vollautomatiksteuerung: Touchdisplay, individuelle Programme, Restfeuchte Parametrierung

Modell: Herb.ERT Pro Exclusiv

B/T/H 730/800/1700mm, 230V/0,45kW
Trocknungsfläche bis 7,2m², 8 Multi-Schienen für bis zu 32 Trockenbehälter H35mm, inkl. 16 Trockenbehälter 600x400x35mm

! 8.945,-

Modell: Herb.ERT Pro Basic

B/T/H 760/680/870mm, 230V/0,25kW
Trocknungsfläche bis 2,1m², inkl. 14 Paar Einschubschienen für GN1/1 Abstand 36mm

! 5.845,-

