

Haubenspüler

Modell Ocean 380 D
B/T/H 706/735/1539 mm
400 V/8,5 kW

- EVI Elektronische Steuerung
- ECC doppeltes Filtersystem
- EWT patentiertes Waschsystem
- EDS patentiertes Ablaufsystem
- Energy Saving Energiesparsystem
- Quick Ready Schnellaufheizfunktion
- mit Nachspülmitteldosiergerät

ELETTROBAR



statt
EUR 4.289,-

EUR
2.999,-



IHR PARTNER FÜR
GASTRONOMIEAUSSTATTUNG UND KÜHLTECHNIK
REPARATUR – VERLEIH

IHR PARTNER FÜR
GASTRONOMIEAUSSTATTUNG UND KÜHLTECHNIK
REPARATUR – VERLEIH

7000 Eisenstadt, Ruster Straße 17-19, Top 2
Telefax: 02682 / 61 429
Mobil: 0676 / 930 79 26 und 0676 / 930 78 25
E-Mail: office@gastrotechnik.co

www.gastrotechnik.co



Gläserespüler Clean

tiefgezogener Boden des Tanks, **patentiertes Ablaufsystem EDS** – Wasserwechsel im Tank wird bis zu 36% verbessert – dadurch erhebliche Einsparung der Wassermenge und der Reinigungsmittel, Spül- und Nachspülarme oben und unten angeordnet, eingebautes Nachspülmitteldosiergerät, Spül-Klarspül-Programm 150/20 sec, Tankvolumen 11 l, Wasserverbrauch ca. 2,2 l/Korb, Korbgröße 390x390 mm, Gläserhöhe max. 255 mm, Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 150 und 1 Besteckköcher

Modell: Clean 140

B/T/H 435/530/655 mm, 230 V / 3,5 kW

statt
EUR 1.349,-

EUR
999,-



Gläserespüler Ocean

! TOP-HIT

Mit eingebautem Glanzmitteldosiergerät

Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem, patentiertes Ablaufsystem EDS - Wasserwechsel im Tank wird bis zu 36% verbessert - dadurch erhebliche Einsparung der Wassermenge und der Reinigungsmittel, patentierte externe Luftfalle, selbstentleerende Waschpumpe Tankvolumen 11 l, Wasserverbrauch ca. 2,7 l/Korb, Korbgröße 385x385 mm, Gläserhöhe max. 285 mm, Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 150 und 1 Besteckköcher

Modell: Ocean 340

B/T/H 435/530/685 mm, 230 V / 3,5 kW

statt
EUR 1.598,-

EUR
1.166,-

Modell: Ocean 340.DP

zusätzlich mit eingebautem Reinigerdosiergerät und Ablaufpumpe

statt
EUR 1.898,-

EUR
1.499,-

Gläserespüler River

Elektronisch gesteuerte **Frischwasser-Gläserespülmaschine** mit übersichtlichem, umfangreichem Display, doppelwandige Konstruktion mit **verstärkter, leichtgängiger Türe**, tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem mit **CNS-Volltankfilter, Türdichtung** für geringen Dampfaustritt.

Patentierter, **leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe EWT**, Nachspülsystem ERT mit Ablauf- und Nachspülpumpe garantiert **konsistenten Wasserdruck** und gleich bleibende Wassertemperatur - **geringer Wasserverbrauch** (nur 1,8L/Spülgang) ermöglicht **sparsame Dosierung** der Reinigungs- und Klarspülmittel über eingebaute Dosiergeräte (**Schlauchquetschpumpen**),

Sonderprogramme: Selbstreinigungsprogramm - spezielles **Tellerprogramm** („Bistro“), **Vollständiges Wasserwechselprogramm** (bei stark verschmutztem Geschirr), Spezialprogramm bei Verwendung von **Osmosewasser**. Tankinhalt 8 l, Gläserhöhe bis 275 mm, Tellerdurchmesser 290 mm, Korbausstattung 2 Gläserkörbe 400x400x150 mm, 1 Besteckköcher

Modell: River 342

230 V/3,5 kW, B/T/H 465/550/710 mm

statt
EUR 3.029,-

EUR
2.211,-



! TOP Modell



Geschirrspüler Clean - 5,4 kW

isolierte doppelwandige Tür, tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem, **patentiertes Waschsystem EWT** – für verbesserte Waschleistung, **patentiertes Ablaufsystem EDS**, eingebautes Nachspülmitteldosiergerät, Spülzyklendauer 90-150 sec, Tankvolumen 20 l, Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Korb, Korbgröße 500x500 mm, Einschubhöhe 365 mm (Teller max. 365 mm, Gläser max. 325 mm), Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckköcher

Modell Clean 161-2

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V / 5,4 kW (230 V/3,5 kW)

EUR
statt EUR 2.149,- **1.569,-**



! Sondermodell

! Sondermodell Vollausstattung

Geschirrspüler Ocean

! TOP-HIT

mit eingebautem Glanzmitteldosiergerät **Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem** tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem mit Volltankfilter, **EWT patentiertes Waschsystem** – für verbesserte Waschleistung, **EDS patentiertes Ablaufsystem** – doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch, Türdichtung für geringen Dampfaustritt, Thermo Stopp Wasserverbrauch ca. 2,2 l/Korb Korbgröße 500x500 mm Einschubhöhe 365 mm (Teller max. 365 mm, Gläser max. 325 mm) Korbausstattung je 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckköcher

Modell: Ocean 360

B/T/H 575/600/820mm
400 V / 5,5 kW (230V/3,5 kW)

EUR
statt EUR 2.394,- **1.748,-**

Modell: Ocean 360.DP

zusätzlich mit eingebautem Reinigerdosiergerät und Ablaufpumpe

EUR
statt EUR 2.670,- **2.099,-**

Geschirrspüler RIVER

Elektronisch gesteuerte **Geschirrspülmaschine der neuesten Generation** – mit übersichtlichem, umfangreichem Display, doppelwandige Konstruktion mit **verstärkter, leichtgängiger Tür**, tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem mit **CNS-Volltankfilter, Türdichtung** für geringen Dampfaustritt. Patentierte, **leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe EWT**, Nachspülsystem ERT mit Ablauf- und Nachspülpumpe garantiert **konstanten Wasserdruck** und gleich bleibende Wassertemperatur – **geringer Wasserverbrauch** (nur 2,4L/Spülgang) ermöglicht **sparsame Dosierung** der Reinigungs- und Klarspülmittel über eingebaute Dosiergeräte (**Schlauchquetschpumpen**) **Einsparungspotential** bei Energie und Reinigungsmittel von bis zu **€ 650,-/Jahr** Sonderprogramme: **Selbstreinigungsprogramm-Vollständiges Wasserwechselprogramm** (bei stark verschmutztem Geschirr), Spezialprogramm bei Verwendung von **Osmosewasser, Spezielles Besteckspülprogramm (Prosteel)**

Tankinhalt 15 l, Gläserhöhe bis 355 mm, Tellerdurchmesser 390 mm, Korbausstattung je ein Teller- und Grundkorb 500x500 mm, 1 Besteckköcher

Modell: River 362

B/T/H 600/600/710 mm, 400 V/8,1 kW (230V/3,3 kW)

EUR
statt EUR 3.999,- **2.921,-**



! TOP Modell

Durchschub-Geschirrspüler

- **EVI** Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem
- **ECC** tiefgezogener Waschtank mit doppeltem Filtersystem
- **EWT** patentiertes Waschsystem – für verbesserte Waschleistung
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem – doppelter Filter für geringeren Reiniger – und Wasserverbrauch
- Thermo Stopp, Quick Ready – Schnellaufheizfunktion
- Energy Saving – Energiesparsystem
- Eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Einschubhöhe 400 mm
- Korb 500 x 500 mm

Modell: Ocean 380

B/T/H 706(635)/735(800)/1539(1969)mm
400 V/8,5 kW
Tankvolumen 15 l

statt
EUR 3.995,-
EUR 2.849,-

Modell: Clean 283

400 V/9,1 kW
Tankvolumen 20 l
doppelwandige isolierte Haube

statt
EUR 4.470,-
EUR 3.285,-

! Sondermodell



ELETTROBAR

Durchschub-Geschirrspüler XL

Modell: River 382 L

B/T/H 790 (700)/755/1565 (2080) mm
400 V/11 kW

Elektronische Steuerung EGI mit übersichtlichem, umfangreichem Display für höchsten Bedienkomfort

ECC tiefgezogener Waschtank mit doppeltem Filtersystem

EWT patentierte, leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe

ERT Nachspülsystem mit Ablauf- und Nachspülpumpe garantiert **konstanten Wasserdruck** und gleich bleibende Wassertemperatur - **geringer Wasserverbrauch** ermöglicht **sparsame Dosierung** der Reinigungs- und Klarspülmittel über eingebaute Dosiergeräte

doppelwandige Konstruktion mit ergonomischem Hauben-Liftsystem für leichtes Öffnen
Thermo Stopp, Quick Ready - Schnellaufheizfunktion, Energy Saving

Spülzyklendauer 60-90-120 sec

Tankvolumen 30 l, Wasserverbrauch ca. 2,9 l/Korb, Einschubhöhe 465 mm
Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckköcher

! TOP Modell



! Korbgröße:
600 x 500 mm

statt
EUR 7.878,-
EUR 5.750,-

Topfspüler Niagara

Elektronische Steuerung mit Folientastatur und Display für Temperaturanzeigen (abwechselnd)

tiefgezogener Tank und Korbführung, Volltankfilter, doppeltes Filtersystem, selbstreinigende Waschdüsen,

Thermo Stopp, Quick Ready – Schnellaufheizfunktion, Energy Saving – Energiesparsystem

ohne Dosiergeräte, Spülzyklendauer 2/4/8 min, Tankvolumen 20 l, Wasserverbrauch ca. 3,5 l/Korb,

Korbgröße 500x600 mm, Einschubhöhe 400 mm, Korbausstattung 1 CNS-Grundkorb 500 x 600 mm

Modell: Niagara 291

B/T/H 670/720/1470 mm, 400 V/6,8 kW

statt
EUR 3.560,-
EUR 2.999,-



ELETTROBAR

Topfspüler River

Elektronische Steuerung mit Folientastatur und **großem Display für laufende Anzeigen** - Temperaturen und Meldungen,

Nachspülsystem ERT - das System garantiert dank einem drucklosen Boiler konstanten Wasserdruck - konstante Wassermenge und Temperatur - dadurch erhebliche Einsparung der Wassermenge und der Reinigungsmittel, tiefgezogener Tank, Volltankfilter, doppeltes Filtersystem,

Selbstreinigungsprogramm, selbstreinigende Waschdüsen, Thermo Stopp, Quick Ready – Schnellaufheizfunktion, Energy Saving – Energiesparsystem, eingebautes elektronisches Reinigerdosiergerät und Nachspülmitteldosiergerät (Schlauchpumpenregulierung über Tastatur)

Spülzyklendauer 2-12 min (11 Waschprogramme), Tankvolumen 37 l, Wasserverbrauch ca. 4 l/Korb

Korbgröße 560x630 mm, Einschubhöhe 650 mm
Korbausstattung 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm

Modell: River 295

B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/7,4 kW

statt
EUR 6.242,-
EUR 5.306,-



LIEBHERR

ProfiPremiumline

Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren, **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik, 3 Luftfeuchtigkeitsstufen, Isolierung Gehäuse 83 mm, **Türanschlag wechselbar, Fußpedalöffnung**, 4 Roste CNS GN 2/1
B/T/H 700/830/2150 mm

Kühlschrank

Modell: GKPv 6590

Brutto-/Nutzinhalt 601/477 L, EEKL. B, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 485 kWh/Jahr
230 V/0,25 kW, Temperatur -2/+16°C

statt
EUR 3.264,-

EUR
2.598,-

! **Energieförderung**
EUR 300,- *

Tiefkühlschrank

Modell: GGPv 6590

Brutto-/Nutzinhalt 601/477 L, EEKL. B, Klimakl. 4,
Energieverbrauch ca. 1.165 kWh/Jahr
230 V/0,6 kW, Temperatur -10/-35°C

statt
EUR 3.774,-

EUR
2.998,-

! **Energieförderung**
EUR 350,- *



Umluftkühlschrank

Modell: FKUv 1660

Außen CNS – Innen Kunststoff silber
Brutto-/Nutzinhalt 141/130 L, EEKL. A, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 255 kWh/Jahr
B/T/H 600/615/830 mm
230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
EUR 918,-

EUR
734,-

! **Energieförderung**
EUR 200,- *



Tiefkühlschrank

Modell: GGu-1550

Statisch, 4 Verdampferroste und 4 Körbe,
Außen CNS – Innen Kunststoff weiß
Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 265 kWh/Jahr
B/T/H 600/615/830 mm
230 V/0,6 kW, Temperatur -9/-26°C

statt
EUR 827,-

EUR
661,-

! **Energieförderung**
EUR 100,- *

*

Nähere Informationen zur Energieförderung unter „www.umweltfoerderung.at“ – Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto.



Kühlschrank

LIEBHERR

Umluftkühlung, tiefgezogener Innenbehälter weiß – leicht zu reinigen, Außengehäuse Edelstahl, 6 verstellbare Roste, GN 2/1, 650x530 mm, Isolierung Gehäuse 50 mm, Türanschlag wechselbar

Brutto-/Nutzinhalt 663/499 L, EEKL. D, Klimakl.5, Energieverbrauch ca. 828 kWh/Jahr

Modell: STK-201

B/T/H 750/750/2064 mm
230 V/0,15 kW, Temperatur +1/+15°C

EUR
statt EUR 1.614,-
1.278,-

Tiefkühlschrank

wie Kühlschrank jedoch mit 5 Rosten 633x497 mm, Isolierung Gehäuse 70 mm
Brutto-/Nutzinhalt 547/388 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1351 kWh/Jahr

Modell: STTK-201B

B/T/H 750/750/2064 mm
230 V/0,4 kW, Temperatur -14/-28°C

EUR
statt EUR 2.238,-
1.799,-

! Energieförderung
EUR 350,-*

Kühlschrank

Umluftkühlung, Monoblocksystem, 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türe mit CNS-Einschubschienen, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtauung mit E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C

Modell: KS-07/MID

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. D, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 963kWh/Jahr
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,385 kW

EUR
statt EUR 1.955,-
1.599,-

Modell: KS-14/MID

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. E, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 1725 kWh/Jahr
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,57 kW

EUR
statt EUR 2.881,-
2.360,-



Tiefkühlschrank

Ausführung wie Kühlschrank, jedoch mit Türrahmenheizung, Temperaturbereich -18/-22°C,

Modell: TKS-07/MID

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. G, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 3585 kWh/Jahr
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,65 kW

EUR
statt EUR 2.346,-
1.899,-

Modell: TKS-14/MID

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. F, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 5342 kWh/Jahr
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,7 kW

EUR
statt EUR 3.363,-
2.791,-





1.000 Watt-Klasse 22 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, Garraum B/T/H 330/330/200 mm, Gehäuse B/T/H 510/360/306 mm, 1 Magnetron, Mikrowellenleistung 1000 Watt, manuelle Steuerung

Modell: NE-1027

230 V/1,49 kW

statt
EUR 865,-

EUR
735,-



Kompaktklasse 18 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung und LC-Display, 3 Leistungsstufen, 2 Magnetrone speziell angeordnet für gleichmäßige Erwärmung, Garraum B/T/H 330/310/175 mm, Gehäuse B/T/H 422/508/337 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1843

230 V/2,83 kW

Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt
EUR 1.655,-

EUR
1.313,-



Modell: NE-2143-2

230 V/3,16 kW

Mikrowellenleistung 2100 Watt

Mit entnehmbarer Zwischenplatte für 2 Garraumebenen

statt
EUR 1.855,-

EUR
1.472,-



Gourmetklasse 44 Liter

Garraum GN 1/1, Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetrone 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
EUR 2.745,-

EUR
2.181,-

Modell: NE-2140

400 V/3,65 kW

Mikrowellenleistung 2100 Watt

statt
EUR 2.990,-

EUR
2.375,-

Modell: NE-3240

400 V/4,96 kW

Mikrowellenleistung 3200 Watt

statt
EUR 3.575,-

EUR
2.840,-

Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.





Pacojet 2

ein „Must-have“
für jeden Spitzenkoch

Pacojet 2 ist die revolutionäre Geräte-Generation, mit der aus einfachen Zubereitungen kulinarische Spitzenleistungen entstehen.

- Schnelle Zubereitung
- genaue Portionierung
- wenig Aufwand
- kein Verderben

„Pacossieren“ nennt man das innovative System, das tief gefrorene Rezeptzutaten direkt zu einer einmalig feinen Konsistenz püriert - ohne Auftauen! Das Ergebnis ist ein Produkt von intensivem, natürlichem Geschmack und bei Sorbets und Eiscremes auch mit idealer Servicetemperatur.

- Kontroll- und Hilfsfunktion bei überfüllten Bechern
- wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung
- neuer „bürstenloser“ Motor - leise & leistungsstark
- Farbdisplay mit Bedienungssymbolen

B/T/H 182/360/498 mm / 230 V/0,95 kW

Bechergroße 1 Liter

- Max. Füllmenge 0,8 Liter

- Durchmesser 13 cm

- Höhe 13,5 cm

Ideale Pacossiertemperatur -20°C

Messer-Drehzahl 2000 U/min



EUR

4.199,-



Coupe Set

Frische Lebensmittel im Pacojet Becher schneiden, hacken, zerkleinern, mixen, vermengen und aufschlagen – alles mit einem Knopfdruck (z.B. Fisch, Fleisch, Kräuter, Obst, Gemüse, Gewürze, Sahne, Eiweiß, Milch usw.)

Bestehend aus:

- 1 Zweiblattmesser - für grob Gehacktes
- 1 Vierblattmesser - für feine Farcen, Mousses
- 1 Schlagscheibe - für Sahne, Eiweiß, Früchtecremes



EUR

359,-



CONVOTHERM mini

- Maximale Leistung auf minimalem Raum
- Vollwertiger Heißluftdämpfer bei nur 51,5 cm Gerätebreite
- Selbsterklärende Steuerung - sowohl mit Tasten und Einstellwippe - als auch über easyToUCH
- Einfachste Bedienung: mit Press&Go erfolgt IHR Wunschergebnis per Knopfdruck
- Vorinstallierte Rezepte und Kerntemperaturfühler garantieren perfekte Garergebnisse
- Ausführung easyToUCH zusätzlich mit reduzierbarer Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse, ecoCooking, USB-Schnittstelle zur Datenübertragung

Heißluftdämpfer 6x GN 1/1

Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-40 mm tief oder für 4
Einschübe GN 1/1-65 mm tief

statt
EUR 5.758,-

EUR
4.749,-

Modell: OES 6.10 Mini
B/T/H 515/777/627 mm
400 V / 7,1 kW



Heißluftdämpfer 10x GN 1/1

Kapazität für 10 Einschübe GN 1/1-40 mm tief
oder für 6 Einschübe GN 1/1-65 mm tief

Modell: OES 10.10 Mini easyTouch
B/T/H 515/777/857 mm
400 V / 10,5 kW

**easy
TOUCH**

statt
EUR 8.889,-

EUR
7.290,-

Option Handbrause seitlich montiert
für 6.10/10.10 Mini

statt
EUR 278,-

EUR
249,-



Convotherm C4 easy Touch



- Modernste Touchscreensteuerung
- ACS + Advanced Closed System für eine perfekte Dampfsättigung, niedrigere Temperaturen, geringerer Energie- und Wasserverbrauch
- ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem
- Gleichmäßigkeit bei Vollbeschickung
- Kapazität 6+1 GN 1/1

Modell: OES C4 6.10 ET
B/T/H 875/792/786 mm
400 V/11 kW

EUR
statt
EUR 9.425,-
7.290,-



- ! **Schockkühlen**
- ! **Langzeitgaren**
- ! **Warmhalten**

LAINOX

- 5 Funktionen in einem Universalgerät
- Einfache und intuitive Bedienung über Touchscreen
- Schockkühlen +90/+3°C
- Schockgefrieren +90/-18°C
- kontrolliertes Auftauen
- Garunterbrechen
- Langzeitgaren und Warmhalten
- Direkter Wasseranschluß - gute Feuchtigkeitsättigung

Modell: NEO 051 (für 5x1/1)
B/T/H 790/820/850 mm
230 V/1,43 kW

EUR
statt
EUR 8.300,-
6.640,-

Modell: NEO 081 (für 9x1/1)
B/T/H 790/820/1320 mm
230 V/2,1 kW

EUR
statt
EUR 10.750,-
8.600,-

LAINOX

- Ventilator mit Autoreverse
- Einschubabstand 70 mm, Direkteinspritzung
- Betriebsvarianten: Heißluftbetrieb, Dampfbetrieb und Kombibetrieb

Heißluftdämpfer

5x GN 1/1 und 60 x 40 cm

mechanische Steuerung: Heißluft 50-260°C,
Dampf 70-100°C; Zeitsteuerung

Modell: ICEM 051

B/T/H 812/725/770 mm, 400 V / 7,25 kW

statt EUR 2.946,-
EUR **2.498,-**



Heißluftdämpfer

5 bzw. 7x GN 1/1 und 60 x 40 cm

elektronische Steuerung: Heißluft 30-260°C, Dampf 30-130°C
10 Programme direkt anwählbar sowie 89 weitere Programme
AT-Clima - automatische Feuchtigkeitskontrolle
Zeit- oder Kerntemperatursteuerung
Zusatzfunktionen „Hold“ und Regenerieren

Mehrpunktkerntemperaturfühler
red. Lüftergeschwindigkeit

Modell: ICET 051 + KTM, red. L

B/T/H 812/725/770 mm, 400 V / 7,25 kW

statt EUR 3.819,-
EUR **3.247,-**

Modell: ICET 071 + KTM, red. L

B/T/H 812/725/1145 mm, 400 V / 12,5 kW

statt EUR 4.878,-
EUR **4.146,-**

Option Handbrause

für seitliche Montage

statt EUR 168,-
EUR **159,-**



Heißluftofen

5 x GN 1/1

Manuelles Garen mit Heißluft 70-300°C, Timer, Tür mit Doppelverglasung, Ventilator mit Autoreverse, Einschubabstand 70 mm, Befeuchtungsfunktion mit Wassereinspritzung, LED-Beleuchtung

Modell: STHO-5.1M

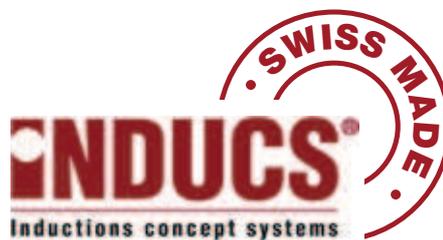
B/T/H 830/640/595 mm
400 V/7,25 kW

statt EUR 2.296,-
EUR **1.950,-**



Induktionsstandherde mit der Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R·T·C·S** Technologie von

R·T·C·S
realtime temperature control system



STI-10.5000-610

B/T/H 450/730/875 mm, 400V/10kW
2 Hochleistungs-Induktionsspulen
270 mm á 5kW, Ceranglas 375/650 mm

EUR
statt EUR 7.095,- **5.995,-**



STI-20.5000-610

B/T/H 800/730/875 mm, 400V/20kW
4 Hochleistungs-Induktionsspulen
270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm

EUR
statt EUR 11.754,- **9.990,-**



STI-30.5000-610

B/T/H 1200/730/875 mm, 400V/30kW
6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5kW,
Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und 375/650 mm

EUR
statt EUR 17.209,- **14.627,-**



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

Tischgrillplatte 5kW

Temperaturverlust von 0,5°C wird erkannt und augenblicklich korrigiert
Rekordschnelle Aufheizzeit von 20-200°C in 3,5 bis 4,5 min
Hohe Energieeinsparung, spezielle Bratplatte mit minimalster Abstrahlhitze für ein optimales Raumklima
Minimalster Gewichtsverlust
Kein Verlust von Eiweiß und Wasser, gleichmäßige Hitzeverteilung
Digitale Temperaturanzeige

Modell: STI-S.GRL-5
Bratfläche 486x345 mm
B/T/H 531/446/198 mm
400 V/5 kW



statt EUR 4.618,-
EUR **3.925,-**

Induktionsherd 2x 3,5 kW

Robuste Bauweise, in Chromnickelstahl, **für Hochleistung**, stufenlose Bedienung mit Drehknopf, elektronische Steuerung und Überwachung der Energiezufuhr - der Induktionsspule - und der Temperatur, Leerkochschutz, Fettfilter, Ceranfläche 320x580 mm

Modell: STI-S.D.B-7
B/T/H 380/700/163 mm
400 V / 7 kW



statt EUR 3.851,-
EUR **3.273,-**

Induktionsherd 3,5/5 kW

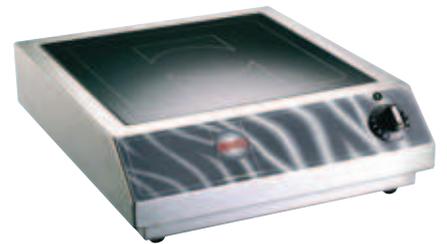
Robuste Bauweise, in Chromnickelstahl, **für Hochleistung**, stufenlose Bedienung mit Drehknopf, elektronische Steuerung und Überwachung der Energiezufuhr - der Induktionsspule - und der Temperatur, Leerkochschutz, Fettfilter, Ceranfläche 320x320 mm

Modell: STI.S.B-3,5
B/T/H 380/440/140 mm
230 V / 3,5 kW

statt EUR 1.780,-
EUR **1.513,-**

Modell: STI.S.B-5
B/T/H 380/440/140 mm
400 V / 5 kW

statt EUR 2.180,-
EUR **1.853,-**



Induktionswok 3,5/5 kW

Robuste Bauweise, in Chromnickelstahl, **für Hochleistung**, stufenlose Bedienung mit Drehknopf, elektronische Steuerung und Überwachung der Energiezufuhr - der Induktionsspule - und der Temperatur, Fettfilter, Cuvette DM 300 mm, ohne Wokpfanne

Modell: STI-S.WOK-3,5
B/T/H 380/440/200 mm
230 V / 3,5 kW

statt EUR 2.191,-
EUR **1.862,-**

Modell: STI-S.WOK-5
B/T/H 380/440/200 mm
400 V / 5 kW

statt EUR 2.683,-
EUR **2.280,-**



Leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte



- leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte zum einfachen Einbau/Einhängen,
- raumsparendes, kompaktes Gehäuse aus Chromnickelstahl mit Einhängerrahmen, mit flächenbündig eingesetztem Ceranfeld,
- Herde anschlussfertig mit externem Bedienpaneel mit einem stufenlosen Leistungsregler mit LED Kontrolllampe



Einbauherd

1 Kochzone, Glas 320x320 mm

Modell: STI-S.IN-3,5

B/T/H 384/384/226 mm, 230 V/3,5 kW, 1 Kochzone, mit Rundspule

statt EUR 1.995,-
EUR 1.775,-

Modell: STI-S.IN-5

400 V/5 kW, mit Rundspule

statt EUR 2.438,-
EUR 2.169,-



Einbauherd

2 Kochzonen, Glas 320x580 mm

Modell: STI-S.D.IN-7

B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 3,5 kW, 2 Kochzonen, mit Rundspulen

statt EUR 4.055,-
EUR 3.609,-

Modell: STI-S.D.IN-10

B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 5 kW, 2 Kochzonen, mit Rundspulen

statt EUR 4.485,-
EUR 3.992,-

Einbaumultibräter Compactmodul

Bratenwanne 493x352x65 mm, 9,5 Liter, 1 Heizzone, Generator direkt unterhalb angebaut

Modell: SH/KB/IN/CL-5

B/T/H 531/390/226 mm, 400 V/5 kW, mit 5 kW

statt EUR 4.299,-
EUR 3.826,-



Einbauwok

Cuvette 300 mm

Modell: STI-S.WOK.IN-5

B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/5 kW, Wokspule 270 mm

statt EUR 2.988,-
EUR 2.570,-

Modell: STI-S.WOK.IN-8

B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW, Wokspule 270 mm

statt EUR 3.165,-
EUR 2.817,-

Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4x 6 kW Hochleistungsbrenner mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

Modell: NC7FE-8G24

B/T/H 800/730/870 mm
24 kW Gasleistung
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1

statt EUR 3.937,-
EUR 3.268,-

Modell: NC7FEV-8G24

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

statt EUR 4.166,-
EUR 3.458,-



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 EUR 2.603,-
EUR 2.161,-

Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb

statt EUR 3.086,-
EUR 2.562,-



Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN1/1.

Modell: NC7FE-12G36

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

statt EUR 5.183,-
EUR 4.299,-

Gasherd

Ausführung wie NC7FE-12G36, jedoch mit offenem Unterschrank ohne Backrohr.

Modell: NC7-12G36+NBV7-12

B/T/H 1200/730/870 mm
36 kW Gasleistung

statt EUR 3.092,-
EUR 2.567,-



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 EUR 1.371,-
EUR 1.138,-





Elektroherd mit E-Backrohr

Kochfeld: einfache Reinigung durch tiefgezogene CNS-Mulde
 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm,
 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm
 Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 mit 1 gemeinsamen Thermostat,
 Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 Gitterrost 530/470 mm
 und 1 Backblech H 37 mm

Modell: C6FES-7E
 B/T/H 700/650/870 mm
 400 V / 12,4 kW

statt EUR 2.563,-
 EUR 2.128,-

Modell: C6FEV-7E
 Backrohr mit zusätzlichem
 Ventilator für Umluftbetrieb

statt EUR 2.890,-
 EUR 2.399,-

Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm a 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 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

Modell: V6FEV-7EP
 B/T/H 700/650/870 mm
 400 V/14,2 kW

statt EUR 3.450,-
 EUR 2.864,-



Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 650x514 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,
 Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen, mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames
 Thermostat für Ober- und Unterhitze,

Modell: NV7FE-8E
 B/T/H 800/730/870 mm
 400 V/16 kW komplett
 E-Backofen GN 2/1 (6kW)

statt EUR 4.563,-
 EUR 3.750,-

Modell: NV7FEV-8E
 400 V/14,2 kW komplett
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW)
 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb
 Rost 530 x 470 mm

statt EUR 4.792,-
 EUR 3.978,-



Tischfritteuse Frita+



thermostatische Temperaturkontrolle,
tiefgezogenes Becken, Mod. 6 mit 1 Korb,
Mod. 8 wahlweise 1 oder 2 Körbe

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

statt EUR 871,-
EUR **740,-**

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

statt EUR 999,-
EUR **849,-**

Tischfritteuse Profi +



elektronische Temperaturkontrolle,
Fettschmelzyklus, tiefgezogenes Becken,
Mod. 6 mit 1 Korb, Mod. 8 wahlweise 1 oder 2 Körbe

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

statt EUR 1.332,-
EUR **1.132,-**

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

statt EUR 1.457,-
EUR **1.238,-**



Tischfritteuse

Hochwertige, robuste Ausführung, Becken tiefgezogen 205 x 405 mm,
Inhalt 10 Liter, Frittierkorb 180x305x110 mm,
Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper aufklappbar,
Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

Modell: F6-4ER
B/T/H 400/600/295 mm
400 V/6 kW

statt EUR 1.368,-
EUR **1.136,-**

Standfritteuse

1x 15-Liter-Frittierbecken, 1 Korb, Fettablauf durch Kugelhahn, mit Unterbau samt Tür,
Becken tiefgezogen: 280 x 340 mm, Korbgröße B/T/H 225/360/120 mm

Modell: NF7-4E15
B/T/H 400/730/870 mm
400 V / 12 kW

statt EUR 2.581,-
EUR **2.142,-**



Standfritteuse NF7-8E15

2x 15-Liter-Frittierbecken, 2 Körbe, Fettablauf durch Kugelhahn, mit
Unterbau samt Tür, Becken tiefgezogen: 280x340 mm, Korbgröße B/T/H
225/360/120 mm

Modell: NF7-8E15
B/T/H 800/730/870 mm
400 V / 24 kW

statt EUR 4.425,-
EUR **3.673,-**



Standfritteuse S. Easy

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

Modell: Super Easy 311
B/T/H 298/630/900 mm
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

EUR
statt EUR 2.620,-
2.199,-



Standfritteuse Basic+

Manueller Regler mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter (Option Ölfilteranlage auf Anfrage), Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm
12,5 - 14 Liter

Modell: Basic+ 311
B/T/H 298/630/900 mm
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

EUR
statt EUR 3.968,-
3.390,-

Standfritteuse Vision

Computersteuerung 20 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbhebevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm
12,5 - 14 Liter

Modell: Vision 311 + LiftFri und xFri
B/T/H 298/630/900 mm
400 V/11,4 kW (15kW + 1% Aufpreis)

EUR
statt EUR 7.278,-
6.190,-



Korbhebevorrichtung LiftFri
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

Heißhaltebehälter 3x 1/1



Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30° -90° C

Modell: HSH-031E
B/T/H 450/635/400 mm, 230 V/0,7 kW

EUR
statt
EUR 1.753,-
1.485,-



moduline

Niedertemperaturöfen 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

EUR
statt
EUR 1.991,-
1.680,-



Heißhalteschublade 2L

mit 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30° -90° C

Modell: HSW-012E
B/T/H 660/585/505 mm, 230 V/1 kW

EUR
statt
EUR 2.398,-
1.994,-

Salamander X-Fast



- Extrem schnell und leistungsstark
- In ca. 10 sec betriebsbereit
- Große Zeit- und Energieersparnis
- 2 Heizzonen (links – rechts)

Modell: X-Fast QSE-60
B/T/H 600/450/500mm, 400 V/4 kW

EUR
statt
EUR 2.532,-
2.099,-

TECNOINOX





Automatischer Enthärter

schützt Maschinen optimal vor Verkalkung, digitales Steuerungssystem für maximale Leistung und Effizienz (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 270/480/532mm, 230V/0,015KW

statt EUR 890,-
EUR **799,-**

Brita Komplettsystem Purity C

für Espressomaschinen und Kombidämpfer mit geringem Wasserverbrauch
4-fach Purity Filtration, inkl. elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter), Schlauchset und Filterkopf



Purity C150

B/T/H 117/108/421 mm
Kapazität 2.408 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! EUR **192,-**

Purity C300

B/T/H 124/123/476 mm
Kapazität 4.000 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! EUR **223,-**

Purity C500

B/T/H 149/149/554 mm
Kapazität 6.800 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! EUR **276,-**

Purity C1100

B/T/H 184/184/553 mm
Kapazität 11.500 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! EUR **338,-**



Komplettsystem Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, 4-fach Purity Filtration, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset und elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter). Individuell abgestimmte Filtermedien holen gezielt alle kalkflecken- und schlierenbildenden Ionen aus dem Rohwasser, mit dem Ergebnis blitzsauberes Geschirr, glänzende Gläser und fleckenfreies Besteck.

Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm
Kapazität 13.067 Liter (bei 10KH° und 10% Verschnitt)

! EUR **817,-**

Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)

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

! EUR **847,-**

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 430/540/470 mm
230 V / 1,7 kW

EUR
statt
EUR 2.142,-
1.699,-



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

EUR
statt
EUR 3.549,-
2.795,-



 **PROMAC**
Espresso coffee machines

Espressomaschine 2-gruppig PLUS

Leistungsstarke Espressomaschine
Gehäuse aus Edelstahl, Verkleidung grau,
elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung),
automatischer Wasserniveaugler,
eingebaute volumetrische Elektropumpe,
Druckmesser mit Doppelanzeige,
2 Inox-Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn

Modell Plus 2 gr

Boiler 11 Liter
B/T/H 765/530/560 mm
230/400 V / 4,3 kW

EUR
statt
EUR 4.410,-
3.528,-





Espressomaschine

Leistungsstarke 1-gruppige Espressomaschine
 Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung,
 automatischer Wasserniveauregler, eingebaute Pumpe, Druckmesser
 und Anzeige, Boiler 4 Liter, Heißwasserhahn und Inox-Dampfhahn
 mit C-Lever System

Modell Classe 5 USB 1 gr
 B/T/H 410/538/520 mm
 230 V/1,7 kW

statt EUR 2.810,- EUR **2.390,-**

Kaffeemühle

Gehäuse grau
 autom. Nachmahlen über
 Kontaktschalter mit Zählwerk
 Mahlscheiben Ø 60 mm
 Bohnentrichterkapazität 1,2 kg
 Stundenleistung ca. 5,5 kg/h

Modell: Zenith C
 B/T/H 231/237/558 mm
 230 V/0,28 kW

statt EUR 617,- EUR **495,-**



Spezialfrischmahlmühle

Jede Portion wird frisch gemahlen für
 beste Kaffeequalität
 elektronischer Zähler
 elektronische Steuerung für exakte Dosierung
 Dosierung für 3 Portionen einstellbar
 einstellbarer Pressdruck mit Pressstempel
 Präzisions-Titanmahlscheiben Ø 75 mm
 Bohnentrichterkapazität 3,2 kg
 Stundenleistung ca. 15 kg/h

Modell: Mythos
 B/T/H 188/429/595 mm
 230 V/0,85 kW



statt EUR 1.541,- EUR **1.390,-**



Spezialfrischmahlmühle



Jede Portion wird frisch gemahlen für
 beste Kaffeequalität
 elektronischer Zähler
 elektronische Steuerung für exakte Dosierung
 spezielles Mahlkammerkühlsystem
 Präzisionsmahlscheiben ø 64 mm
 Bohnentrichterkapazität 1,3 kg
 Stundenleistung ca. 7-9 kg/h

Modell: Kryo 65 OD
 B/T/H 220/385/575 mm
 230 V/0,45 kW

statt EUR 1.054,- EUR **949,-**

Sudlade

400x520x150mm
 1 Lade mit Klopfstange

statt EUR 397,- EUR **330,-**

600x520x150mm
 1 Lade mit Klopfstange

statt EUR 399,- EUR **335,-**

800x520x150mm
 2 Laden, davon 1 mit Klopfstange

statt EUR 563,- EUR **468,-**





Eiswürfelerzeuger

reduzierter Energieverbrauch und starke Reduktion von Wasserverbrauch bei wassergekühlten Geräten durch neuen Plattenkondensator, Regler für Eiswürfelgröße in der Front mit Schutzkappe, bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, doppeltes Abtausystem (Heißgas und Wasser), antibakterielle Beschichtung, Reinigungssystem, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W)

Modell: SDE-18

Tagesleistung ca. 18kg, entspricht ca. 860 Eiswürfel, Speicher 4kg, B/T/H 334/457/552+2mm Füße, 230V / 0,28kW

statt
EUR 856,-

EUR
699,-



Eiswürfelerzeuger

reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, Hauptschalter auf Gerätevorderseite, bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, doppeltes Abtausystem (Heißgas und Wasser), antibakterielle Beschichtung, Reinigungssystem, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W), bei Luftkühlung ausziehbarer Luftfilter für Kondensator auf Gerätevorderseite

Modell: SDE-30

Tagesleistung ca. 30kg (A) bzw. ca. 28kg (W), entspricht ca. 1.380 Eiswürfel, Speicher 6kg, B/T/H 334/457/597+2mm Füße, 230V / 0,36kW

statt
EUR 1.072,-

EUR
899,-



Eisflockenerzeuger

Direktantrieb mit kontinuierlicher Produktion, ausgereifte Technik, antibakterielle Beschichtung, Reinigungssystem, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W)

Modell: SPR-80

Tagesleistung ca. 70kg (A) bzw. ca. 73kg (W), Speicher 25kg B/T/H 529/626/791+89mm Füße, 230V / 0,33kW

statt
EUR 2.842,-

EUR
2.390,-



Spezialeisbereiter

sehr trockenes/hartes Eis, sehr gut geeignet für Cocktails, nur ca. 8% Restwasseranteil, Direktantrieb mit kontinuierlicher Produktion, verstärkter Eisbrecher, antibakterielle Beschichtung, Reinigungssystem, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W)

Modell: SMI-80

Tagesleistung ca. 85kg, Speicher 25kg B/T/H 529/626/791+89mm Füße, 230V / 0,44kW



Neuheit

statt
EUR 2.942,-

EUR
2.470,-



Eiswürfelerzeuger und Speichersystem

Tagesleistung bis ca. 220 kg (W) bzw. ca. 240 kg (A), neuer vertikaler Verdampfer, neuer Mikroprozessor, Luftfilter, Hauptschalter auf Vorderseite, Reinigungssystem, Abtausystem, Eiswürfelgröße ca. 23,5x23,5x26 mm, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar



Modell: SV-225

B/T/H 760/620/575+25 mm
230 V / 0,85/1 kW (W/A)

EUR
statt EUR 3.278,- **2.790,-**

Speicher

Modell: R-150

B/T/H 762/841/898 mm + Füße 135-195 mm
Speicher bis 181 kg

EUR
statt EUR 1.347,- **1.145,-**



Eisflockenerzeuger und Speichersystem

Tagesleistung ca. 320 kg (A) bzw. ca. 330 kg (W), Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar



Modell: SPN-405

B/T/H 535/660/690 mm
230 V / 1,2 kW

EUR
statt EUR 5.124,- **4.290,-**

Speicher:

Modell: R-250

B/T/H 1082/819/822 mm + Füße 135-195 mm,
Speicher bis 252 kg, inkl. Zusatzkit CBT42 für Abdeckung

EUR
statt EUR 1.860,- **1.575,-**



Nuggeteiserzeuger und Speichersystem

Tagesleistung ca. 270 kg, Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit, verstärkter Eisbrecher für trockenes Eis, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar



Modell: SNM-300

B/T/H 535/660/690 mm
230 V / 1,2 kW

EUR
statt EUR 5.782,- **4.895,-**

Speicher:

Modell: R-150

B/T/H 762/841/898 mm + Füße 135-195 mm,
Speicher bis 181 kg, Zusatzkit erforderlich

EUR
statt EUR 1.347,- **1.145,-**

Sous-Vide

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

Modell: Smart Vide 6
B/T/H 124/140/360 mm
230 V/2,0 kW

statt
EUR 1.197,-

EUR
999,-



Planetenrührmaschine 10 / 20 Liter

Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kesselhub und Kesselschutzgitter, Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer (keine Aufsteckgeräte möglich)

Modell: ST/VFM-10-CE
B/T/H 389/491/620 mm
230 V/0,5 kW

statt
EUR 1.234,-

EUR
999,-

Modell: ST/VFM-20-CE
B/T/H 558/555/794 mm
230 V/1,1 kW

statt
EUR 1.899,-

EUR
1.599,-



Planetenrührmaschine 24 Liter

Leistungsstarke Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten in massiver Ausführung! Belüftungssystem für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, mit Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (optional Fleischwolf, Gemüseschneider)

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

statt
EUR 3.290,-

EUR
2.595,-

Gemüseschneider Profi



mehr als 70 verschiedene Schnittarten - Schneiden, Schnitzeln, Reiben, ..., leistungsstarker 1-Gang Motorblock, präzise und gleichmäßige Schnittergebnisse, Sicherungssystem in Deckel und Hebel

Modell: CA-301 (Grundgerät ohne Scheiben)
B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW
Leistung 150 bis 450 kg/h

statt
EUR 1.345,-

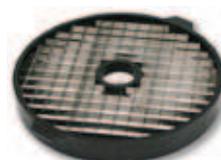
EUR
1.099,-



Schneidscheiben
statt EUR 105,-
ab EUR 89,-



Streifenscheider
statt EUR 138,-
ab EUR 118,-



Würfelgatter
statt EUR 118,-
EUR 99,-



Reibscheiben
statt EUR 74,-
EUR 63,-

Vakuumverpackungs- maschine

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 6m³/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar

Modell: SE-206

B/T/H 337/431/307 mm (außen)

B/T/H 288/334/111 mm (innen)



statt
EUR 2.198,-

EUR
1.799,-



Vakuumverpackungs- maschine

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch“-Panel, 25 Programme, Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop“, Doppelnahtschweißung, „Busch“-Vakuumpumpe 10 m³/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm, max. Enddruck 2 mbar

Modell: SU-310

B/T/H 384/465/403 mm (außen)

B/T/H 330/360/155 mm (innen)

statt
EUR 2.999,-

EUR
2.499,-

Aufschnittmaschine

hochwertiges Gehäuse Alu eloxiert, bewegliche Teile auf Kugellager, Klinge aus hochwertigem Stahl, Messerschärfvorrichtung, Schnittstärke bis 16 mm, breiter extra verstärkter Riemenantrieb, verstärkter Motor für Langzeitbetrieb, hochwertige Schnittführung, Schnitthöhe bis 180 mm, Schnittlänge bis 250 mm, Gewicht 21 kg

Modell: 250 EURO-CE

B/T/H 480/550/420 mm

230 V/0,18 kW

statt
EUR 1.251,-

EUR
999,-

Aufschnittmaschine

Schnitthöhe bis 210 mm,
Schnittlänge bis 250 mm, Gewicht 23 kg

Modell: 300 EURO-CE

B/T/H 480/580/450 mm

230 V/0,22 kW

statt
EUR 1.435,-

EUR
1.198,-



Stabmixer TR-350+BN

Hergestellt aus hochwertigen Materialien, Chromnickelstahlrührwerkzeuge, fixe Geschwindigkeit, Mixstab 420mm abnehmbar mit Kupplung dadurch sehr reinigungsfreundlich, optimale Hygiene, geeignet für Töpfe bis 75 Liter Fassvermögen

Gesamtlänge 732mm, 230V/0,35KW



statt
EUR 463,-

EUR
396,-

Spiralkneter Cuppone

Hochwertige Chromnickelstahlkonstruktion, robuste Ausführung mit Kettenantrieb, Kesselschutzgitter, fahrbar mit Rädern



Modell: 20KR (für 20 kg Teig)
B/T/H 380/700/810 mm, 400 V/0,75 kW

statt EUR 1.996,- **EUR 1.790,-**

Modell: 30KR (für 30 kg Teig)
B/T/H 480/840/810 mm, 400 V/1,1 kW

statt EUR 2.599,- **EUR 2.295,-**



Pizzaofen Cuppone

Vorderseite aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Thermometer zur Temperaturanzeige

Modell: TZ 435-2M
B/T/H 1002/864/700 mm, 400 V/10,4 kW
Innenmaß: B/T/H 720/720/160 mm

statt EUR 2.572,- **EUR 2.095,-**

Pizzaofen CIT Zanolli



Gehäuse Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, verstärkte Isolierung, verstärkte Heizung im Türbereich, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, digitale Temperaturanzeige mit Erroranzeige

Modell: PW F6+6/MC
B/T/H 1420/1030/780 mm, 400 V/17,6 kW
Innenmaß: B/T/H 1080/700/160 mm

statt EUR 5.106,- **EUR 4.160,-**



Option Vollschatottausstattung/Kammer

Seitenwände, Decke und Rückwand

statt EUR 711,- **EUR 599,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.