

ICEMATIC



EISWÜRFELERZEUGER K

- **Profi Eiswürfelerzeuger**
zur Herstellung von **Hohlwürfeln**
- Gehäuse und Innenraum aus **CNS 1.4301**
- Eisherstellung durch **Paddelsystem**
- **Praktische Steuerungs-App** (Bluetooth)
- Touch Control
- **Belüftung in der Frontblende**
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- **Kältemittel: R 290** / Wasseranschluss: 3/4"
- Erhältlich in luftgekühlter (A)
oder wassergekühlter Version (W)

| | |
|----------------------|-----------------|
| Modell | K23 |
| Art.Nr. | 146342 |
| Tagesleistung | 23 kg |
| Vorratsbehälter | 7 kg |
| Anschlusswert | 190 W / 230 V |
| Maße: B x T x H (mm) | 340 x 545 x 690 |



50%
ENERGIE
SPAREN



GASTRO

aktuell

STATT € 1.550,-

1.193,-



IHR PARTNER FÜR
GASTRONOMIEAUSSTATTUNG UND KÜHLTECHNIK
REPARATUR – VERLEIH

7000 Eisenstadt, Ruster Strasse 17 - 19 Top2, Tel. 0676/930 78 25 oder 0676/930 79 26

Mail: office@gastrotechnik.co

2 KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER KORE / MINITOUCH

- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- 519 mm Breite: kompakte, platzsparende Aufstellung
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Herausnehmbare Auflageschienen
- Hochleistungs-Heizkörper aus Chromnickelstahl INCOLOY 800
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- **Kerntemperaturfühler**
- **5,5" Touch-Screen**
- USB-Schnittstelle

FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

- **Benutzerfreundliche interaktive Steuerung mit Rezeptdatenbank** (200 Garprozesse)
- Programmierung von bis zu 600 Programmen mit bis zu 9 Schritten
- **One-Touch-Funktion** zur Programm-Schnellwahl
- **Recipe Tuner:** Individuelle Anpassung der Parameter während des Garprozesses
- **Rack-Control:** Individuelle Zeitprogrammierung für Mischbeschickungen
- **Automatisches Reinigungssystem** für einfache, kostengünstige Reinigung mit Flüssigreiniger (4 Programme)

FUNKTIONSAUSSTATTUNG KORE ZUSÄTZLICH:

- **7" Touch-Screen** für benutzerfreundliche interaktive Steuerung
- **METEO-SYSTEM:** Prozentgenaue Regelung des Garraumklimas mit integrierter Feuchtemessung
- Patentierter **Steamtuner** für präzise Regulierung der Dampfeuchtigkeit
- Mikroboiler
- **5 Lüftergeschwindigkeiten**

BETRIEBSARTEN MINITOUCH/KORE:

- Heißluft 50° - 300° C
- Dampfgaren 50° - 120° C / 30° - 120° C
- Kombigaren 50° - 270° C / 30° - 300° C
- Niedertemperaturgaren
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)
- Sous-Vide-Garen

MINITOUCH KM 0623W



STATT € 6.470,-

5.120,-

KORE KB 061W



STATT € 9.725,-

7.125,- MIT BOILER

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Einschübe | Boiler | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|----------------|------------|--------|----------------------|---------------|----------------|
| KM0623W | 138029 | 4,7 kW / 400 V | 6 x GN 2/3 | | 519 x 628 x 770 | 6.470,- | 5.120,- |
| KM061W | 138030 | 6,9 kW / 400 V | 6 x GN 1/1 | | 519 x 806 x 770 | 6.945,- | 5.499,- |
| KB061W | 141023 | 7,9 kW / 400 V | 6 x GN 1/1 | ✓ | 519 x 803 x 770 | 9.725,- | 7.125,- |

KOCHSYSTEME

MTE5W R

Symbolfoto



STATT € 6.480,-

4.665,-

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

BETRIEBSARTEN

- Heißluft 50° C - 300° C
- Dampfgaren 50° C - 130° C
- Kombigaren 50° C - 270° C
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)



HEISSLUFTDÄMPFER MTE

- Gehäuse u. Innenraum Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Fugenloser Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 7" Touch-Screen für eine benutzerfreundliche, interaktive Steuerung
- Garraumtür mit Doppelverglasung zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Garraum-Beleuchtung
- Aufklappbare Innenscheibe
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereiches
- Herausnehmbare Auflageschienen
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- Hochleistungs-Heizkörper aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl
- Kerntemperatur-Fühler und USB-Schnittstelle
- Zeitwahl 0 - 599 Minuten/Endlos
- Schienenabstand 74 mm
- Automatisches Reinigungssystem

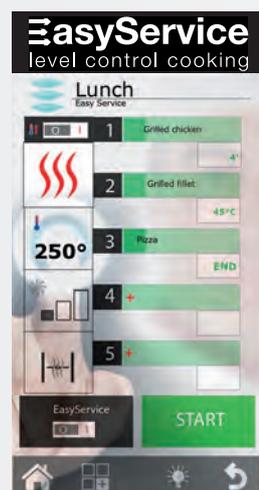
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



Innovative Steuerung zur einfachen Erstellung und Verwaltung von 600 Garprogrammen mit bis zu 9 Garphasen.



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnelwahl von 9 Programmen.



Neue Rack-Control für gleichzeitiges Garen verschiedener Gerichte auf unterschiedlichen Ebenen.



Mit 4 Programmen für einfache und kostengünstige Reinigung.

| Modell | Art-Nr. | Anschlusswert | Einschübe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------|-----------------|---------------------------|----------------------|---------------|----------------|
| MTE5W R | 141578 | 6,3 kW / 400 V | 5 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 657 | 6.480,- | 4.665,- |
| MTE7W R | 141579 | 9,6 kW / 400 V | 7 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 837 | 7.740,- | 5.790,- |
| MTE10W R | 141580 | 12,6 kW / 400 V | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 1037 | 8.745,- | 6.275,- |

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing (2 x 4 + 2 x 8 kW)
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (16,4 kW / 400 V)**



CE 74TE

STATT € 4.508,-

2.902,-

ELEKTRO-HERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- 4 Gusskochplatten 220 mm rund à 2,6 kW
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 6-Takt-Schalter
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (6 kW)**

CG 740E



STATT € 5.096,-

3.742,-



BE 74XM



STATT € 6.791,-

5.180,-

CV740E 18



STATT € 5.918,-

4.830,-

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiegelboden aus wärmeleitfähigem Duplex 2304 rostfrei
- Gepanzerte Heizelemente aus CNS
- Wasserfüllarmatur
- Temperaturregelung 50° - 300°C
- Manuelle Kippung
- Bratfläche 726 x 400 mm
- Fassung 50 Liter

ELEKTRO-CERANHERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Ceranfeld, Glaskeramikplatte 6 mm
- 4 Kochzonen rund Ø 230 mm (à 3 kW)
- Elektrobackrohr statisch beheizt, GN 2/1
- Sicherheitsthermostat
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Temperaturreglung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|-----------------|-------------------|----------------------|---------------|----------------|
| CE 74TE | 122558 | 16,4 kW / 400 V | 50° - 300° C | 800 x 700 x 900 | 4.508,- | 2.902,- |
| CG 740E | 122543 | 24 kW / Gas | 50° - 300° C | 800 x 700 x 900 | 5.096,- | 3.742,- |
| CV740E 18 | 122561 | 18 kW / 400 V | 50° - 300° C | 400 x 700 x 900 | 5.918,- | 4.830,- |
| BE74XM | 139373 | 10 kW / 400 V | 50° - 300° C | 800 x 700 x 900 | 6.791,- | 5.180,- |

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Spezialstahl hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360° C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



STATT € 2.907,-

2.193,-



FLE72GCRX

FLE741GCRX



STATT € 4.415,-

3.330,-

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Grillplatte | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|---------------|---------------|----------------------|---------------|----------------|
| FLE72GCRX | 142419 | 6 kW | Hartverchromt | 400 x 700 x 850 | 2.907,- | 2.193,- |
| FLE741GCRX | 142420 | 12 kW | Hartverchromt | 800 x 700 x 850 | 4.415,- | 3.330,- |



FE7117

STATT € 3.198,-

2.417,-



FE7215

STATT € 4.883,-

3.687,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiefgezogenes Frittierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Schwenkbare CNS-Rohheizkörper
- Öl Ablaufhahn und Ölsammelwanne
- Temperaturregelung von 90° - 190° C
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Fassung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------|-----------------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| FE 7117 | 122606 | 16,5 kW / 400 V | 17 L | 400 x 700 x 850 | 3.198,- | 2.417,- |
| FE 7207 | 122603 | 14,0 kW / 400 V | 2 x 8 L | 400 x 700 x 850 | 4.472,- | 3.381,- |
| FE 7215 | 130915 | 20,4 kW / 400 V | 2 x 15 L | 600 x 700 x 850 | 4.883,- | 3.687,- |

6 KOCHSYSTEME

GASHERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing (2 x 4 + 2 x 8 kW)
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (16,4 kW / 400 V)**



CG940G

STATT € 3.619,-

2.925,-

CG960G



STATT € 4.872,-

3.973,-

ELEKTRO-HERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- 4 Gusskochplatten 220 mm rund à 2,6 kW
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 6-Takt-Schalter
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (6 kW)**



BE 94XA



STATT € 10.395,-

7.540,-

CV 940 E 22



STATT € 7.972,-

6.100,-

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiegelboden aus wärmeleitfähigem Duplex 2304 rostfrei
- Gepanzerte Heizelemente aus CNS
- Wasserfüllarmatur
- Temperaturregelung 50° - 300°C
- Manuelle Kippung
- Bratfläche 726 x 595 mm
- Fassung 80 Liter

ELEKTRO-CERANHERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Ceranfeld, Glaskeramikplatte 6 mm
- 4 Kochzonen rund Ø 270 mm (à 4 kW)
- Elektrobackrohr statisch beheizt, GN 2/1
- Sicherheitsthermostat
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Temperaturreglung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|---------|-----------------|----------------------|----------------------|---------------|----------------|
| CG940G | 122441 | 32,0 kW / Gas | 2 x 6 kW / 2 x 10 kW | 800 x 900 x 900 | 3.619,- | 2.925,- |
| CG960G | 122442 | 48,0 kW / Gas | 3 x 6 kW / 3 x 10 kW | 1200 x 900 x 900 | 4.872,- | 3.973,- |
| CV 940 E 22 | 122459 | 22 kW / 400 V | 50° - 300° C | 400 x 900 x 900 | 7.972,- | 6.100,- |
| BE94XA | 139377 | 15,1 kW / 400 V | 50° - 300° C | 800 x 900 x 900 | 10.395,- | 7.540,- |

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Spezialstahl hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360° C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



FLE92GCRX



STATT € 3.536,-

2.560,-

FLE941GCRX



STATT € 5.356,-

3.875,-

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Grillplatte | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|-----------------|---------------|----------------------|---------------|----------------|
| FLE92GCRX | 144200 | 8,0 kW / 400 V | Hartverchromt | 400 x 900 x 900 | 3.536,- | 2.560,- |
| FLE941GCRX | 144202 | 16,0 kW / 400 V | Hartverchromt | 800 x 900 x 900 | 5.356,- | 3.875,- |



FE9121

STATT € 3.567,-

2.907,-



FE9221

STATT € 6.401,-

5.225,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiefgezogenes Frittierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Schwenkbare CNS-Rohheizkörper
- Öl Ablaufhahn und Ölsammelwanne
- Temperaturregelung von 90° - 190° C
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Fassung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|-----------------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| FE9121 | 122509 | 9,5 kW / 400 V | 21 L | 400 x 900 x 900 | 3.567,- | 2.907,- |
| FE9221 | 122514 | 39,0 kW / 400 V | 2 x 21 L | 800 x 900 x 900 | 6.401,- | 5.225,- |

8 KOCHSYSTEME

HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

- Gehäuse u. Garraum aus **Edelstahl 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit runden Ecken
- Garraumbür mit **Doppelverglasung**
- Einschubschienenabstand 75 mm
- **Temperatursteuerung von 0 - 280° C**
- Manueller Timer von 0 - 120 min
- Manueller Luftbefeuchter, Wasseranschluss: 3/4"
- Lüftermotor mit **Autoreverse-Funktion**
- Halogen-Beleuchtung
- Modelle E mit digitaler Steuerung 2,4" Display sowie 1/2 Lüftergeschwindigkeiten, Speicher für 99 Backprogramme (bis zu 2/4 Phasen)
- **Zubehör:**
Mod. HO434 / 3 Stück Bleche;
Mod. HO464 / ohne Bleche

Auf Anfrage: Wassertank
(wenn kein Wasseranschluss vorhanden)



HO434

STATT € 1.100,-

825,-



HO464E



STATT € 2.110,-

1.685,-

| Modell | Art.Nr. | Steuerung | Einschübe (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|--------------|----------------------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| HO434 | 148714 | Mechanisch | 4 x 460 x 340 | 560 x 632 x 530 | 2,9 kW / 230 V | 1.100,- | 825,- |
| HO464 | 148715 | Mechanisch | 4 x GN 1/1 (EN60/40) | 750 x 755 x 553 | 6,7 kW / 400 V | 1.698,- | 1.450,- |
| HO434E | 148502 | Elektronisch | 4 x 460 x 340 | 560 x 632 x 530 | 2,9 kW / 230 V | 1.585,- | 1.275,- |
| HO464E | 148501 | Elektronisch | 4 x GN 1/1 (EN60/40) | 750 x 755 x 553 | 6,7 kW / 400 V | 2.110,- | 1.685,- |

INDUKTIONSHERD RIB

- Gehäuse komplett **Edelstahl 1.4301**
- **Leistungsstufe wählbar** 500 W - 3500 W
- **Temperatur wählbar** in 20° C Schritten
- **LED-Display**, Touch-Steuertasten
- Zeitschaltuhr (0 - 180 Min.)
- Steckerfertig

RIB 3520ET



STATT € 335,-

265,-

| Modell | Art.Nr. | Spule | Ceranglas (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|---------|----------|----------------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| RIB 3535 ET | 135509 | ø 220 mm | 280 x 280 x 3 | 330 x 425 x 100 | 3,5 kW / 230 V | 335,- | 265,- |

KOCHSYSTEME

PIZZAÖFEN

- **Pizzaöfen mit 2 Backkammern**
- Gehäuse aus lackiertem Stahl (Mod. TZ) bzw. rostfreiem Edelstahl (Mod. DN)
- Frontblende sowie Türen aus rostfreiem Edelstahl
- Mechanische Steuerung (Mod. TZ) oder digitale Steuerung (Mod. DN)
- **Ober- und Unterhitze getrennt regelbar**
- **Temperaturbereich 0°- 450°C**
- Türen mit verglasten Sichtfenstern
- Innenbeleuchtung (Halogen)
- **Boden aus feuerfestem Spezialmaterial (CORDIERIT-Steine)**
- Mod. DN verfügen zusätzlich über Dampfablass, Wärmerückgewinnung



TZ435-2M



STATT € 3.265,-

2.695,-

DN635 2CD



STATT € 6.728,-

5.650,-

| Modell | Art.Nr. | Pizzen | Backkammer (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|------------|----------------------|----------------------|-----------------|---------------|----------------|
| TZ435-2M | 124780 | 8 ø 35 cm | 2 x 720 x 720 x 140 | 1000 x 860 x 690 | 10,4 kW / 400 V | 3.265,- | 2.695,- |
| DN635 2CD | 130135 | 12 ø 35 cm | 2 x 720 x 1080 x 140 | 1150 x 1420 x 780 | 16,8 kW / 400 V | 6.728,- | 5.650,- |
| DN635L2CD | 130136 | 12 ø 35 cm | 2 x 1080 x 720 x 140 | 1510 x 1060 x 780 | 17,2 kW / 400 V | 7.473,- | 6.299,- |

TEIGNETMASCHINEN

- **Gehäuse aus Stahl lackiert**
- **Kugelgelagerter Kettenantrieb**
- Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter aus rostfreiem Edelstahl
- 20 min Zeitschaltuhr
- Fahrbar
- **Modelle IF:** mit fixem Kessel
- **Modelle IR:** mit klappbarem Oberteil und abnehmbarem Kessel



IF

AB €

1.195,-



IR

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|----------------|--------------|----------------------|---------------|----------------|
| IF 22 | 125838 | 735 W / 400 V | 18 Kg / 22 L | 400 x 690 x 630 | 1.998,- | 1.195,- |
| IF 33 | 125839 | 1470 W / 400 V | 25 Kg / 33 L | 440 x 830 x 720 | 2.298,- | 1.359,- |
| IR 22 | 125842 | 735 W / 400 V | 18 Kg / 22 L | 420 x 720 x 640 | 2.598,- | 1.529,- |
| IR 33 | 125843 | 1470 W / 400 V | 25 Kg / 33 L | 460 x 840 x 730 | 3.149,- | 1.849,- |

10 KOCHSYSTEME

HILITE SALAMANDER

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Höhenverstellbares Heizelement
- Fettauffangschale und Grillrost
- Automatische Abschaltung
- Betriebstemperatur 230° C
- Optimaler Bedienkomfort
- **Schnelle Aufheizzeit: in 8 Sek. betriebsbereit**
- Leichte Reinigung
- Zeitschaltuhr
- inkl. Wandhalterung
- **SH 31:** Warmhaltefunktion
- **ST 30:** Warmhaltefunktion, Tellererkennung und Programmsteuerung



STATT € 2.549,-

1.835,-



SH 20

STATT € 3.249,-

2.339,-



SH 31



| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Grillrost (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| SH 20 | 132037 | 3 kW / 230 V | 390 x 303 | 400 x 544 x 518 | 2.549,- | 1.835,- |
| SH 31 | 132196 | 4,5 kW / 400 V | 560 x 358 | 570 x 581 x 519 | 3.249,- | 2.339,- |
| ST 30 | 131926 | 4,5 kW / 400 V | 560 x 358 | 570 x 581 x 519 | 3.829,- | 2.865,- |
| SH 40 | 132038 | 5,3 kW / 400 V | 725 x 358 | 735 x 581 x 519 | 3.598,- | 2.599,- |

GM 031 E

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

STATT € 2.256,-

1.835,-



- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Statisches Ringheizsystem für perfektes Heißhalten ohne Qualitätsverlust
- Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken
- Elektronische Temperaturkontrolle bis 90° C
- Entlüftungssystem in Türe und Rückwand für optimales Raumklima
- Herausnehmbare Hordengestelle für GN-Behälter 1/1
- Kostengünstiger Betrieb durch niedrigen Stromverbrauch
- Stapelbar
- **Version C mit Kerntemperaturfühler**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Einschübe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|----------------|--------------|----------------------|---------------|----------------|
| GM 031 E | 128455 | 750 W / 230 V | 3 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 420 | 2.256,- | 1.835,- |
| GM 031 EC | 130497 | 750 W / 230 V | 3 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 420 | 2.562,- | 2.080,- |
| GM 051 EC | 130498 | 1000 W / 230 V | 5 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 570 | 2.825,- | 2.295,- |

KOCHSYSTEME

MIKROWELLENHERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- 2 bzw. 4 Magnetrons oben und unten für gleichmäßige Erhitzung
- Automatisches Fehlerdiagnosesystem
- Stapelmontage möglich

NE 1843 EYG

STATT € 1.755,-

1.404,-



STATT € 2.910,-

2.329,-



NE 1840



STATT € 1.755,-

1.404,-



NE 1853 EYG

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Leistung | Maße: B x T x H (mm) | Garraum (mm) | Magnetrons | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|----------|----------------|----------|----------------------|-----------------|------------|---------------|----------------|
| NE 1643 EYG | 148198 | 2590 W / 230 V | 1600 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | 1.643,- | 1.315,- |
| NE 1843 EYG | 148195 | 2830 W / 230 V | 1800 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | 1.755,- | 1.404,- |
| NE 1853 EYG | 150354 | 2830 W / 230 V | 1800 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | 1.755,- | 1.404,- |
| NE 1840 | 100503 | 3200 W / 230 V | 1800 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | 2.910,- | 2.329,- |
| NE 2140 | 100504 | 3650 W / 400 V | 2100 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | 3.170,- | 2.537,- |
| NE 3240 | 100505 | 4960 W / 400 V | 3200 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | 3.790,- | 3.033,- |

MIKROWELLENHERD

- Gehäuse und Garraum komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Garraumvolumen 35 Liter
- 2 Ebenen, GN 2/3
- Innenmaße: 359 x 413 x 226 mm
- **2 Magnetrone**
- 5 Leistungsstufen
- **100 Programme**
- 10 Speicher Tasten
- Elektronische Steuerung rechts
- LED-Display

STATT € 1.497,-

999,-



RFS518 TS

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Magnetrons | Leistung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|----------|----------------|------------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| RFS518 TS | 145497 | 2700 W / 230 V | 2 | 1800 W | 551 x 533 x 365 | 1.497,- | 999,- |

12 IMBISS

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Verchromter Stahlnetz-Fritierkorb mit Isoliergriff und Einhängenvorrichtung
- Einfache Reinigung: Behälter und Heizelement entnehmbar
- Thermostatische Temperaturregelung: 60° - 200° C
- Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Öl Ablaufhahn (Ausnahme PEF8 + PEF8+8)
- Modell PEF 16 geeignet zum Frittieren von Backwaren



STATT € 669,-

448,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Korbmaße (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|---------------|--------------------|----------|---------------------|----------------------|---------------|----------------|
| PEF 8 | 127807 | 3,5 kW / 230 V | 8 L | 190 x 220 x 120 | 275 x 460 x 340 | 217,- | 194,- |
| PEF 8+8 | 127809 | 2 x 3,5 kW / 230 V | 2 x 8 L | 2 x 190 x 210 x 130 | 550 x 460 x 340 | 409,- | 365,- |
| PEF 10SA | 148912 | 8,5 kW / 400 V | 10 L | 250 x 240 x 110 | 325 x 490 x 380 | 669,- | 448,- |
| PEF 10+10SA | 148915 | 2 x 8,5 kW / 400 V | 2 x 10 L | 2 x 240 x 290 x 130 | 650 x 490 x 380 | 1.229,- | 855,- |
| PEF 16 | 148916 | 9,0 kW / 400 V | 16 L | 460 x 245 x 90 | 527 x 465 x 360 | 879,- | 560,- |

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- **Tiefe Kaltölzone (höhere Fetthaltbarkeit)**
- Friteusenkörbe (verchromter Stahldraht)
- Hochwertige, robuste u. **doppelwandige Ausführung**, geringe Wärmeabstrahlung
- Thermostatische Regelung: 55° - 180° C
- Arbeits- und Sicherheits-Thermostat
- **Herausnehmbare Heizkörper**
- **Ölablaufhahn**
- Modelle EF 20BP und BF 21 geeignet zum Frittieren von Backwaren

EF 20BP



STATT € 1.680,-

1.059,-

EF 12+12B



STATT € 2.115,-

1.390,-



BF 21

STATT € 2.545,-

1.995,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Korbmaße (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|---------------|------------------|----------|---------------------|----------------------|---------------|----------------|
| EF 8B | 123610 | 6,0 kW / 400 V | 8 L | 190 x 245 x 10 | 290 x 550 x 435 | 1.055,- | 670,- |
| EF 20BP | 123612 | 9,0 kW / 400 V | 20 L | 560 x 275 x 105 | 750 x 675 x 380 | 1.680,- | 1.059,- |
| EF 12 + 12B | 123613 | 9 + 9 kW / 400 V | 2 x 12 L | 2 x 235 x 275 x 105 | 750 x 675 x 380 | 2.115,- | 1.390,- |
| BF 21 | 110056 | 6,8 kW / 400 V | 21 L | 630 x 365 x 70 | 700 x 580 x 250 | 2.545,- | 1.995,- |

IMBISS

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

- Elektrogrillplatte mit glatter Grillfläche aus Edelstahl
- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301
- Robuste, kompakte Bauweise
- Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung von 0° - 300° C
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Ausziehbare Fettlade
- Überhitzungsschutz
- Kunststoffknebel
- Kontrollleuchten



EGP 400

STATT € 550,-

399,-



EGP 600

STATT € 865,-

599,-

| Modell | Art.-Nr. | Heizzonen | Anschlusswert | Grillfläche (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|-----------|----------------|------------------|----------------------|---------------|----------------|
| EGP 400 | 139119 | 1 | 3,0 kW / 230 V | 395 x 400 | 400 x 500 x 200 | 550,- | 399,- |
| EGP 600 | 139120 | 2 | 6,0 kW / 400 V | 595 x 400 | 600 x 500 x 200 | 865,- | 599,- |
| EGP 900 | 139121 | 3 | 9,0 kW / 400 V | 835 x 400 | 840 x 500 x 200 | 1.095,- | 799,- |



PSR 400EI

STATT € 810,-

624,-

ELEKTRO GRILLPLATTE PSR

- Elektrogrillplatte mit glatter Grillfläche aus Edelstahl
- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301
- 1 - 3 Heizzonen
- Fettaufschublade
- Thermostatische Temperaturregelung von 50° - 300°C

| Modell | Art.-Nr. | Heizzonen | Anschlusswert | Grillfläche (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|----------|-----------|----------------|------------------|----------------------|---------------|----------------|
| PSR 400 EI | 148308 | 1 | 3,0 kW / 230 V | 400 x 400 | 400 x 475 x 230 | 810,- | 624,- |
| PSR 600 EI | 146038 | 2 | 6,0 kW / 400 V | 600 x 400 | 600 x 475 x 230 | 1.136,- | 875,- |
| PSR 900 EI | 148309 | 3 | 9,0 kW / 400 V | 900 x 400 | 900 x 475 x 230 | 1.497,- | 1.153,- |

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

- Gehäuse komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Duplex-Edelstahl
- Grillfläche oben gerillt, unten glatt
- Extra-kurze Aufheizzeit
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Konstante Arbeitstemperatur bis 250° C
- Ausziehbare Fettaufschale
- 40 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Geräten

CG 60 DUPLEX

STATT € 1.045,-

780,-



Symbofoto

| Modell | Art.-Nr. | Heizzonen | Anschlusswert | Grillfläche (B x T) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|----------|-----------|----------------|---------------------|----------------------|---------------|----------------|
| CG 60 Duplex | 147365 | 1 | 3,0 kW / 230 V | 370 x 250 mm | 470 x 445 x 245 | 1.045,- | 799,- |

14 VORBEREITUNG

AS 220 SN

Symbolfoto



AB €
479,-

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS /AS PRO

- **Leistungsstarker Motor mit Riemenantrieb für Dauerbetrieb**
- Aus Aluminium eloxiert
- Geeignet für Wurst und Fleisch
- Schnittbreite von 0 - 15 mm stufenlos einstellbar
- **Aufgesetzter Schleifapparat (AS PRO)**
Resthalter, Messerschutzring
- Schlitten abnehmbar für leichte und schnelle Reinigung (AS PRO)

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GSB

- **Premium Schrägschneidemaschine für Küche und Verkaufstheke**
- Hygiene-Design mit kippbarem Schlitten für einfache Reinigung
- **Sehr leistungsstarker Antrieb** für leisen, energieeffizienten Dauerbetrieb
- Hartverchromtes Hochleistungsmesser
- Resthalter mit abnehmbarer Platte für leichte Reinigung
- Integrierter Schleifapparat
- Wasserdichter Piezo-Schalter Schutzart IP 69
- Schnittstärken-Einstellung 0 bis 15 mm

AS 250 PRO



AB €
725,-



Symbolfoto

GSB300



STATT € 2.165,-
1.730,-

VORTEILE 2-EBENEN PROFIL



- **Minimale Reibung** durch reduzierte Kontaktfläche der vorderen Ebene
- **Leichtes Schneiden** auch von großen Mengen
- **Schnelle Reinigung** durch geringere Rückstände von Fleisch, Käse, etc.
- **Sauberes Schnittbild** ohne Ankleben oder Reißen
- **Keine Schnittguterwärmung** für besten Aromaschutz

| Modell | Art-Nr. | Schnitt-Länge/Höhe | Messer | Stellfläche mm | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------|--------------------|--------|-----------------|---------------|---------------|----------------|
| AS 220 SN | 104999 | 210 / 155 mm | Ø 220 | 280 x 410 | 150 W / 230 V | 599,- | 479,- |
| AS 250 N PRO | 150003 | 220 / 190 mm | Ø 250 | 290 x 440 | 230 W / 230 V | 930,- | 725,- |
| AS 300 N PRO | 150004 | 260 / 220 mm | Ø 300 | 340 x 465 | 260 W / 230 V | 1.440,- | 1.100,- |
| GSB300 | 145988 | 220 / 200 mm | Ø 300 | 535 x 612 x 416 | 270 W / 230 V | 2.165,- | 1.730,- |
| GSB350 | 145991 | 260 / 220 mm | Ø 350 | 610 x 797 x 514 | 370 W / 230 V | 2.935,- | 2.325,- |

VORBEREITUNG

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

- **Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung eloxiert**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- Schlitten mit großer Schneidgutauflagefläche
- Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- Stufenlose Schnittstärke-Einstellung: 0 - 15 mm
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- **Version VSG 2510 KS mit Kippschlitten**
- Geeignet für Wurst, Fleisch, Käse



VSG 2510



STATT € 2.540,-

1.895,-

PED 315



STATT € 3.610,-

3.255,-

GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

- **Premium-Vertikal-Schneidemaschine**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- CE-Ausführung für max. Betriebssicherheit
- Hygiene-Design, abgerundete Kanten und ergonomische Form
- Große Schneidkapazität
- Stufenloser Einstellung 0-16 mm
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Schlitten gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung
- Abnehmbarer Restehalter aus Edelstahl

GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

- **Premium-Schräg-Schneidemaschine**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- CE-Ausführung für maxi. Betriebssicherheit
- Hygiene-Design, abgerundete Kanten und ergonomische Form
- Schneidgutplatte um 38° geneigt für einfaches Auf- und Abladen des Produktes
- Große Schneidkapazität
- Stufenloser Einstellung 0-14 mm
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Schlitten gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung
- Abnehmbarer Restehalter aus Edelstahl

PEG 315



STATT € 3.810,-

3.435,-

| Modell | Art-Nr. | Messer | Schnitt-Länge/Höhe | Stellfläche mm | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------|--------------|--------------------|--------------------|---------------|---------------|----------------|
| VSG 2510 | 134696 | 220 / 180 mm | Ø 250 | 550 x 520 | 330 W / 230 V | 2.540,- | 1.895,- |
| VSG 3010 | 134698 | 230 / 220 mm | Ø 300 | 550 x 590 | 330 W / 230 V | 2.800,- | 2.070,- |
| PED 315 | 136411 | 315 mm | 250 / 230 mm | 465 x 575 x 560 mm | 350 W / 230 V | 3.610,- | 3.255,- |
| PED 350 | 133640 | 350 mm | 270 / 250 mm | 490 x 600 x 560 mm | 350 W / 230 V | 4.058,- | 3.795,- |
| PEG 315 | 136408 | 315 mm | 255 / 160 mm | 525 x 420 x 500 mm | 390 W / 230 V | 3.810,- | 3.435,- |
| PEG 350 | 136409 | 350 mm | 300 / 195 mm | 615 x 490 x 540 mm | 390 W / 230 V | 4.058,- | 3.659,- |

16 VORBEREITUNG

FWU 12 CNS



STATT € 1.475,-

1.080,-

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse zur leichten und hygienischen Reinigung abnehmbar
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke und Einfülltasche aus **rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Vor- und Rücklauf
- Überlastungsschutz
- **Schneidsatz: System Unger S5 mit Vorschneider, 2 x Lochscheibe, 2 x Messer**



| Modell | Art.Nr. | Schneidsatz | Stundenleistung | Anschlusswert | Maße: B x H x T (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|-------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| FWU 12 CNS | 146901 | Unger 70 S5 | ca. 150 Kg | 750 W / 400 V | 440 x 270 x 450 | 1.475,- | 1.080,- |
| FWU 22 CNS | 146902 | Unger 82 S5 | ca. 250 Kg | 1100 W / 400 V | 470 x 270 x 450 | 1.885,- | 1.250,- |
| FWU 32 CNS | 146903 | Unger 98 S5 | ca. 450 Kg | 2200 W / 400 V | 520 x 320 x 550 | 3.025,- | 2.270,- |

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse abnehmbar (leichte Reinigung)
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Überlastungsschutz
- **Schneidsatz:**
Ø 70 mm Enterprise / Ø 82 mm System Unger S3/S5
Inkl. (Vorschneider), Messer (Lico-Klingen), Lochscheibe



A/E12



STATT € 1.655,-

1.240,-

| Modell | Art.Nr. | Schneidsatz | Stundenleistung | Anschlusswert | Maße: B x H x T (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|---------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| A/E12 | 146454 | Enterprise 70 | ca. 150 Kg | 750 W / 230 V | 235 x 410 x 510 | 1.655,- | 1.240,- |
| A/E22 | 118388 | Unger 82 S3 | ca. 280 Kg | 1125 W / 400 V | 305 x 455 x 545 | 2.535,- | 1.869,- |
| A/E32 | 118389 | Unger 98 S5 | ca. 450 Kg | 2200 W / 400 V | 325 x 536 x 545 | 4.375,- | 2.990,- |

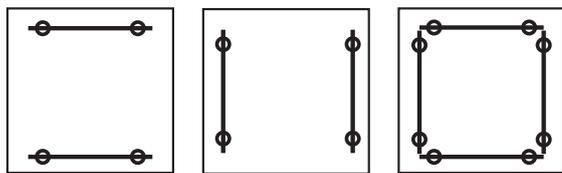
VORBEREITUNG

VAKUUMGERÄT ECOVAC

- **Robuste und hygienische Konstruktion, komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- **Tiefgezogene Kammer**
- Elektr. **Programmsteuerung**, einfache Bedienung mit 10 Arbeitsprogrammen
- **Doppelte Schweißnaht** gewährleistet hohe Haltbarkeit der Verpackung
- Schweißleiste mit Hubkolben ermöglicht einfache Reinigung
- Gewölbter Deckel aus Acrylglas
- Softair: sanfte Rückbelüftung für optimalen Schutz des Produktes
- Inkl. Einlegeplatten

Optionen:

- Zusätzliche Schweißleisten
- Schrägeinsatz
- External Vac (Vakumieren im externen Behälter)
- Schutzgaseinrichtung



Optionale Anordnung der Schweißleisten auf Anfrage

ECOVAC 270

STATT € 2.600,-
1.995,-



ECOVAC 600



STATT € 8.697,-

6.915,-

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Schweißleiste | Pumpenleistung | Maße Kammer (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € |
|------------|---------|----------------|---------------|-------------------|------------------|----------------------|----------------|
| Ecovac 270 | 138993 | 250 W / 230 V | 270 mm | 6 m ³ | 280 x 330 x 155 | 355 x 445 x 420 | 1.995,- |
| Ecovac 310 | 138994 | 250 W / 230 V | 310 mm | 8 m ³ | 320 x 350 x 175 | 395 x 445 x 450 | 2.110,- |
| Ecovac 350 | 138995 | 450 W / 230 V | 350 mm | 12 m ³ | 360 x 405 x 175 | 435 x 520 x 450 | 2.470,- |
| Ecovac 410 | 138997 | 750 W / 230 V | 410 mm | 20 m ³ | 435 x 455 x 175 | 510 x 570 x 525 | 2.975,- |
| Ecovac 520 | 139000 | 900 W / 230 V | 520 mm | 25 m ³ | 530 x 530 x 210 | 605 x 655 x 1050 | 4.520,- |
| Ecovac 600 | 144307 | 1100 W / 230 V | 600 mm | 40 m ³ | 610 x 515 x 215 | 725 x 710 x 1100 | 6.915,- |

18 VORBEREITUNG

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

- Planetenrühr- und Schlagwerk aus massivem Aluminium-Druckguss
- Schneebeesen, Bischof und Knethaken
- Kessel aus Edelstahl
- Kesselschutz aus bruchsicherem Kunststoff bzw. Edelstahl
- 3-Gang Getriebeantrieb
- Zeitschaltuhr
- Gehäusefarbe anthrazit

Zusätzlich bei VBM 20 A:

- Ansteckkupplung
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung von 0 - 500 U/min

STATT € 1.585,-

1.155,-



VBM 7

Symbolfoto

VBM 20A



STATT € 3.853,-

2.879,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------------|---------------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| VBM 7 | 139110 | 250 W / 230 V | 7 Liter | 300 x 460 x 520 | 1.585,- | 1.155,- |
| BM 12 | 115667 | 373 W / 230 V | 12 Liter | 350 x 499 x 630 | 3.063,- | 2.299,- |
| VBM 20 A | 127557 | 560 W / 400 V | 23 Liter | 550 x 605 x 1043 | 3.853,- | 2.879,- |

DMIX



STATT € 998,-

848,-

STATT € 2.098,-

1.695,-



DBE8

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN DMIX / DBE8

- Planetenrühr- und Schlagwerk für kleine bis mittlere Küchen
- Leistungsstarker Industrietrieb
- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Kesselerkennung - Starten der Rührmaschine erst möglich, wenn Kessel und Schutzschirm richtig positioniert sind
- Abnehmbare, transparente Schutzblende aus bruchsicherem Kunststoff, ohne Werkzeug demontierbar (spülmaschinensicher)
- 5,5 bzw. 8 Liter Kessel rostfrei CNS 1.4301 mit Griffen (spülmaschinensicher)
- Werkzeuge aus rostfreiem CNS 1.4301 (spülmaschinensicher)
- Ansteckkupplung K für Zusatzgeräte
- Alle Maschinen serienmäßig ausgestattet mit Kessel, Schneebeesen, Bischof, Knethaken
- Mod. DMIX alternativ in Schwarz erhältlich

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Fassung | U / Min. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|---------------|-----------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| DMIX Weiß | 133107 | 500 W / 230 V | 5,5 Liter | 40 - 240 | 312 x 410 x 434 | 998,- | 848,- |
| DBE8 | 133456 | 600 W / 230 V | 8,0 Liter | 20 - 220 | 292 x 416 x 527 | 2.098,- | 1.695,- |

VORBEREITUNG

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
- Gehäuse aus robustem ABS-Kunststoff
- Plattform aus rostfreiem Edelstahl
- LCD-Anzeige mit extra-großen Ziffern (52 mm)
- Staub- und Spritzwasserschutz IP54
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb



KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
- Gehäuse aus stabilem ABS-Kunststoff
- **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
- Beidseitige LCD-Anzeige
- **Checkweighing:** innovatives Wägen mit Toleranzbereich
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb

BS 3724



NEU

STATT € 325,-
245,-
*inkl. Eichung

BS 100



STATT € 340,-
270,-
*inkl. Eichung

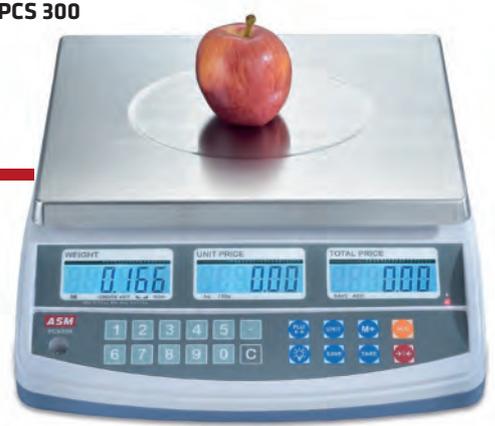
BSS 200



KOMPLETT
aus
CNS
1.4301

STATT € 360,-
278,-
*inkl. Eichung

PCS 300



STATT € 370,-
278,-
*inkl. Eichung

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
- Leichte, einfache Reinigung HACCP-konform
- **Staub- und Spritzwasserschutz IP65**
- Beidseitige LCD-Anzeige
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb



PREISRECHENWAAGE EICHFÄHIG

- **Eichfähige Preisrechenwaage**
- Gehäuse aus stabilem ABS-Kunststoff
- **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
- Beidseitige LCD-Anzeige
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb

| Modell | Artikelnummern | Wägebereich (kg) | Zifferschnitt(g) | Plattform (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|--------------------------|------------------|------------------|----------------|---------------|----------------|
| BS 100 | 133021 / 133022 / 133023 | 3/6 6/15 15/30 | 1/2 2/5 5/10 | 260 x 200 | 325,- | 245,- |
| BSS 200 | 133024 / 133025 / 133026 | 3/6 6/15 15/25 | 1/2 2/5 5/10 | 230 x 190 | 370,- | 278,- |
| PCS 300 | 133791 / 133792 / 133793 | 3/6 6/15 15/30 | 1/2 2/5 5/10 | 295 x 225 | 360,- | 278,- |
| BS 3724 | 150338 / 150339 / 150340 | 3/6 6/15 15/30 | 1/2 2/5 5/10 | 370 x 240 | 340,- | 270,- |

20 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER

- **Hochwertige Qualität und Spitzenleistung**
- Die ideale Lösung zum Scheibenschneiden, Reiben, Würfeln, Zerkleinern, Raspeln und vielem mehr
- **Gehäuse aus Aluminium**
- **Asynchroner Industriemotor**
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus Edelstahl oder Kunststoff gefertigt **und 100 % spülmaschinensicher**
- Maximale Reinigungsfreundlichkeit dank des ergonomischen Designs mit gerundeter Form
- Komplette Schneidkammer, Edelstahlhebel, sowie Edelstahlscheiben **100 % spülmaschinensicher**
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Fülltrichter aus Edelstahl** (215 cm²) garantiert beste Ausstoßleistung und ermöglicht die Verarbeitung von Gemüse in großen Stücken und unüblichen Formen



STATT € 2.118,-

1.799,-

Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.

EDELSTAHLSCHEIDSCHNEIBEN

- **100% geschirrspülmaschinenfest**
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Über 70 verschiedene Schnittformen

- Schneidscheibe CS
- Wellenschnittscheibe CWS
- Streifenscheibe ASX
- Reibscheibe JX
- Würfelgatter MT



AB €
143,-



AB €
152,-



AB €
212,-



AB €
91,-



AB €
174,-



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|--------------------|----------------------|---------------|----------------|
| DTRS1 | 136277 | 500 W / 230 V | 340 U / Min. | 252 x 500 x 502 | 2.118,- | 1.799,- |
| DTRSVV | 125995 | 500 W / 230 V | 140 - 750 U / Min. | 252 x 500 x 502 | 2.478,- | 2.131,- |

VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT

- **Kombigerät mit wechselbarem Schneidaufsatz zur Anwendung als Gemüseschneider oder Kutter**
- 1,25 Liter fassender Halbmondtrichter, Kutterschüssel 2,6 Liter (DCOM36: 3,6 Liter)
- **Patentierter Druckhebel** für gleichbleibende Schnittergebnisse
- 2 Langgemüsetrichter
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind abnehmbar und spülmaschinenfest
- Wasserdichte, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**
- **Inkl. Scheiben-Starterpaket** (Schneidscheiben 2 + 5 mm, Reibscheibe 3 mm)



PREP4YOU DCOM26
Inkl. 3-teiliges Scheiben-Starterpaket

PREP 4 YOU



EDELSTAHLSCHEIDSCHEIBEN

Reibscheibe JX



AB € **67,-**

Schneidscheibe CS



AB € **79,-**

Streifenscheibe



AB € **91,-**

Würfelgatter MT



AB € **143,-**



STATT € 2.039,-
1.639,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------------|----------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| PREP4YOU DCOM26 | 146372 | 750 W / 230 V | 1.500 U/ Min | 348 x 328 x 630 | 2.039,- | 1.639,- |
| PREP4YOU DCOM36 | 148981 | 750 W / 230 V | 1.500 U/ Min | 348 x 328 x 630 | 2.139,- | 1.820,- |



DBP3535

AB **318,-**

BERMIXER PRO

- **Leistungsstarker, langlebiger Stabmixer**
- **Hocheffiziente Motorkühlung** für große Beanspruchung i. d. Gastronomie
- **Praktisches Bajonett-System:** Wechseln von Edelstahl-Mixstab ohne Werkzeug, Mixstab spülmaschinengeeignet
- **Verstärkte, langlebige Komponenten** zur Vermeidung von Kupplungs-Defekten
- **Überlastungsschutz** und Anzeige
- **9 Geschwindigkeitsstufen**
- **Gewicht unter 4 Kg!**



| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Leistung | Mixstablänge | U/min | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|----------|---------------|----------|--------------|--------|---------------|----------------|
| SMX250VV | 138024 | 250 W / 230 V | 10 L | 250 mm | 15.000 | 504,- | 318,- |
| DBP3535 | 133432 | 350 W / 230 V | 30 L | 350 mm | 9.000 | 628,- | 534,- |
| DBP3545 | 133435 | 350 W / 230 V | 50 L | 450 mm | 9.000 | 668,- | 567,- |

22 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA

- **Hochwertiger Profi-Gemüseschneider für beste Schnittergebnisse**
- Effizientes Verarbeiten aller Gemüsearten in großer Schnittformvielfalt
- **Kompaktes Gehäuse aus Aluminium / Edelstahl**
- **Asynchroner, geräuscharmer Industriemotor**
- Einfache, rasche Reinigung
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Schneidscheiben 100% spülmaschinensicher**
- **Großzügige senkrechte Einfüllöffnung** ermöglicht auch das Schneiden von sperrigem Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie
- Höchstpräzise Schnittqualität dank zusätzlichem Trichter für längliche oder empfindliche Gemüsesorten
- **Exactitube-Stopfer** (Ø 39 mm) punktet bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse kleiner Größen (zB. Weintrauben, Erdbeeren, Bananen, Pfefferoni, Frühlingszwiebel, Spargel)
- Inkl. Scheiben-Starterpaket mit 2 Scheiben



CL 50 ULTRA

Inkl. Scheiben-Starterpaket



STATT € 1.990,-

1.612,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------------|---------------|----------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| CL 50 Ultra 1V | 119978 | 550 W / 400 V* | 375 U/Min. | 380 x 305 x 595 | 1.990,- | 1.612,- |

*alternativ in Variante Lichtstrom 230 V erhältlich

R402



STATT € 2.760,-

2.152,-

GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT R402

- **Kompakte Allzweckküchenmaschine mit wechselbarem Schneidaufsatz**
- **Leicht zu reinigen und zu verstauen, auch auf kleinstem Raum**
- Asynchroner, geräuscharmer Industriemotor
- Gemüseschneidaufsatz mit Auswurf und Deckel aus ABS
- 2 Einfüllöffnungen gewährleisten höchstpräzise Schnittqualität – Große Einfüllöffnung für sperrige Gemüsesorten, sowie Trichter für längliche oder empfindliche Gemüsesorten
- **Kutteraufsatz mit glattem Messer**
4 Liter Schüssel aus Edelstahl mit praktischem Griff

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|-------------------|----------------------|---------------|----------------|
| R402 | 113631 | 750 W / 230 V | 750 – 1500 U/Min. | 320 x 305 x 590 | 2.760,- | 2.152,- |

VORBEREITUNG

BLIXER VV

- **Hochwertiger Profi-Kutter**
- Leistungsfähiger, geräuscharmer Asynchronmotor für, zuverlässig & langlebig
- **Schüssel aus gebürstetem Edelstahl**
- "Soft Touch"- Handgriff für guten Arbeitskomfort und leichte Handhabung
- **Abnehmbarer Deckel mit Einfüllöffnung und Dichtungsring**
- Abnehmbares gekerbtes Messer mit Edelstahlklingen
- **Blixer-Paddel ermöglicht besonders gute Homogenisierung.** Leicht abzunehmen und zu reinigen für einwandfreie Hygiene
- Zeitschalter mit Countdown - sowie Stoppuhr-Funktion
- **Variable Drehzahlregelung 300 - 3500 U/ min**



BLIXER 4 VV



STATT € 2.720,-

2.200,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Inhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|----------|-----------------|---------------------|-----------|---------------|----------------|
| BLIXER 4 VV | 133333 | 1.100 W / 230 V | 300 - 3.500 U / Min | 4,5 Liter | 2.720,- | 2.200,- |
| BLIXER 5 VV | 145163 | 1.500 W / 230 V | 300 - 3.500 U / Min | 5,9 Liter | 3.760,- | 3.045,- |
| BLIXER 7 VV | 145447 | 1.500 W / 230 V | 300 - 3.500 U / Min | 7,5 Liter | 4.390,- | 3.555,- |

Symbolfoto



ROBOT COUPE MP450 ULTRA

STATT € 795,-

665,-

STABMIXER

- **Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl, zur einfachen Reinigung abnehmbar**
- Hochleistungsmotor ermöglicht das Verarbeiten großer Mengen aller Art und garantiert einwandfreie Endproduktqualität
- Patentiertes System zur erleichterten Reinigung und Wartung: Stab und Messer sind vollständig zerlegbar, HACCP-konform
- Veredeltes Edelstahlmesser gewährleistet höchste Hygiene und Verarbeitungsleistung
- Ergonomisch gestalteter Haken am Motorblock dient als Aufsatz- und Drehpunkt am Topfrand und erleichtert das Arbeiten
- Stromkabel-Aufroll-System garantiert die saubere, geordnete Lagerung des Geräts während der Arbeitspausen
- **Patentiertes Easy-Plug-System** für ein leichtes Auswechseln des Stromkabels
- Drehzahl: 9500 U. / Min.



| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Leistung | Mixstablänge | U/min | Masse (LXØ) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|----------|----------------|----------|--------------|-------|---------------|---------------|----------------|
| MP 450 Ultra | 120933 | 500 W / 230 V | 100 l | 450 mm | 9500 | 825 x 125 mm | 795,- | 665,- |
| MP 550 Ultra | 120299 | 750 W / 230 V | 200 L | 550 mm | 9000 | 925 x 125 mm | 1.140,- | 955,- |
| MP 600 Ultra | 119559 | 850 W / 230 V | 300 L | 600 mm | 9500 | 980 x 125 mm | 1.325,- | 1.084,- |
| MP 800 Turbo | 120078 | 1000 W / 230 V | 400 L | 800 mm | 9500 | 1130 x 125 mm | 1.585,- | 1.299,- |

24 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **85 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- FKW- und FCKW-frei
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Modelle 7035 mit geprägten Sicken
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**

Kältemittel R290

Hygienisch

- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken (7035)
- Einschubschienen (Standardausführung)

Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

Energieeffizient

- Bis zu 65 % Kosten sparen bei Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

| Tiefkühlschrank in Klasse E | TKS 7035 in Klasse B | Energieverbrauch | Ersparnis € / Jahr* |
|-----------------------------|----------------------|------------------|---------------------|
| 3.016 kWh / Jahr | 1.289 kWh / Jahr | - 57 % | > 430,- |

*Berechnungsbeispiel: TKS7035 bei einem Betrieb mit Energiekosten 0,25 € pro kWh



KS 7035

STATT € 3.285,-

2.440,-



KS 7015

STATT € 2.300,-

1.659,-



KS 1415

STATT € 3.355,-

2.590,-

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Temperatur | Energieverbrauch | Nettoinhalt | EEC | Klimaklasse | Aktionspreis € |
|----------|---------|---------------|----------------------|-----------------|------------------|-------------|-----|-------------|----------------|
| KS 7015 | 139407 | 250 W / 230 V | 770 x 820 x 2025 | -2°C bis +8°C | 679 kWh / Jahr | 472 L | C | 5 | 1.659,- |
| KS 7035 | 136590 | 180 W / 230 V | 720 x 820 x 2025 | -2°C bis +8°C | 329 kWh / Jahr | 465 L | A | 5 | 2.440,- |
| KS 1415 | 141452 | 300 W / 230 V | 1440 x 800 x 1995 | -2°C bis +8°C | 1354 kWh / Jahr | 1096 L | C | 5 | 2.590,- |
| TKS 7015 | 139408 | 500 W / 230 V | 770 x 820 x 2025 | -20°C bis -10°C | 2219 kWh / Jahr | 472 L | D | 5 | 1.985,- |
| TKS 7035 | 136593 | 870 W / 230 V | 720 x 820 x 2025 | -20°C bis -10°C | 1289 kWh / Jahr | 458 L | B | 5 | 2.950,- |
| TKS 1415 | 142451 | 670 W / 230 V | 1440 x 800 x 1995 | -20°C bis -10°C | 4475 kWh / Jahr | 1096 L | D | 5 | 3.295,- |

KÜHLUNG

KÜHLTISCH

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch**
- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem **Edelstahl CNS 1.4301**
- Umluftkühlung, steckerfertig
- **Korpushöhe 670 mm**
- Inklusive Oberplatte (optional ohne Oberplatte, Minderpreis 8 %)
- Boden mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung u. optimale Hygiene
- Selbstschließende Türen mit Griffmulde
- Türanschlag rechts (wechselbar)
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
- Rilsanierte Roste GN 1/1
- FKW- und FCKW-frei
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
- Korrosionssgeschützer, beschichteter Lamellen-Verdampfer
- Kühlsystem auf Schienen, zur einfachen Wartung herausziehbar
- Autom. Heißgasabtauung
- Autom. Tauwasserverdunstung
- **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Temperaturbereich -2 / +8° C
- **Teleskopschubladen mit GN 1/1**
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**

Kältemittel R290

Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen

Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

Energieeffizient

- Bis zu 65 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

| Kühltisch in Klasse E | KTM 6721 in Klasse A | Energie Verbrauch | Ersparnis € / Jahr* |
|-----------------------|----------------------|-------------------|---------------------|
| 1597 kWh/Jahr | 576 kWh/Jahr | - 63 % | > 255,- |

*Berechnungsbeispiel: KTM6721 bei einem Betrieb mit Energiekosten 0,25 € pro kWh



KTM 6721



STATT € 4.810,-
3.260,-

KTM 6721 20 P



STATT € 3.920,-
2.370,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Nettoinhalt | Türen / Laden | EEC | Klima klasse | Aktionspreis € |
|---------------|----------|---------------|----------------------|------------------|-------------|---------------|-----|--------------|----------------|
| KTM 6721 20 P | 139887 | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850 | 576 kWh / Jahr | 211 L | 2 / 0 | A | 5 | 2.370,- |
| KTM 6721 12 P | 139889 | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850 | 576 kWh / Jahr | 211 L | 1 / 2 | A | 5 | 2.755,- |
| KTM 6721 04 P | 139891 | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850 | 576 kWh / Jahr | 211 L | 0 / 4 | A | 5 | 3.260,- |
| KTM 6731 30 P | 139893 | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850 | 640 kWh / Jahr | 329 L | 3 / 0 | A | 5 | 2.850,- |
| KTM 6731 22 P | 139895 | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850 | 640 kWh / Jahr | 329 L | 2 / 2 | A | 5 | 3.217,- |
| KTM 6731 14 P | 139897 | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850 | 640 kWh / Jahr | 329 L | 1 / 4 | A | 5 | 3.705,- |
| KTM 6731 06 P | 139899 | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850 | 640 kWh / Jahr | 329 L | 0 / 6 | A | 5 | 3.905,- |

26 KÜHLUNG

GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Glastür**
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Ausführung Aussen Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **60 mm Energiespar-Isolierung**
- Doppelt verglaste Tür versperbar
- Mit Aluminiumrahmen und Türgriff
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- LED Beleuchtung
- Digitale Steuerung u. Temperaturanzeige
- **Kältemittel R 600a**

GKS 451



STATT € 1.255,-

835,-

GKS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.530,-

995,-

KS 451



STATT € 1.180,-

830,-

KS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.450,-

980,-

LAGERKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühl-/Tiefkühlschrank**
- Statische Kühlung
- Gehäuse Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **60 mm Energiespar-Isolierung**
- Volltür versperbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Großflächiger Rückwandverdampfer
- TKS: Verdampferroste mit Aluminiumrahmen
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- Autom. Abtauung u. Tauwasser verdunstung
- Verstellbare Füße, hinten 2 Rollen
- Klimaklasse 4
- **Kältemittel Kühlschrank R600a**
- **Kältemittel Tiefkühlschrank R290**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: BxTxH (mm) | Temperatur | Energieverbrauch | Nettoinhalt | EEC | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------------|---------|---------------|------------------|---------------|------------------|-------------|-----|---------------|----------------|
| GKS 451 | 145476 | 186 W / 230 V | 626 x 740 x 1865 | -1° / +6° C | 865 kWh / Jahr | 395 L | B | 1.255,- | 835,- |
| GKS 651 (GN 2/1) | 145478 | 193 W / 230 V | 780 x 740 x 1865 | -1° / +6° C | 952 kWh / Jahr | 511 L | B | 1.530,- | 995,- |
| KS 451 | 145813 | 186 W / 230 V | 626 x 740 x 1865 | -1° / +6° C | 865 kWh / Jahr | 395 L | D | 1.180,- | 830,- |
| KS 651 (GN 2/1) | 145815 | 193 W / 230 V | 780 x 740 x 1865 | -1° / +6° C | 952 kWh / Jahr | 511 L | D | 1.450,- | 980,- |
| TKS 451 | 145817 | 143 W / 230 V | 626 x 740 x 1865 | -15° / -22° C | 1054 kWh / Jahr | 395 L | | 1.320,- | 899,- |
| TKS 651 (GN 2/1) | 145818 | 145 W / 230 V | 780 x 740 x 1865 | -15° / -22° C | 1069 kWh / Jahr | 511 L | | 1.614,- | 1.058,- |

KÜHLUNG

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- Wandverkleidung lackiertes Blech, Farbe weiß
- 80 mm PUR-Hartschaum Isolierung, FCKW-frei
- Dichtigkeit 43 Kg/m³
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Bodenelemente aus Edelstahl, Antirutsch-Fußboden
- Tür mit Schloss und Sicherheits-Verschlussystem
- Türscharnier mit Neigungssystem
- **Kühlzellenregal mit 4 Fachböden höhenverstellbar**
- Höhe: 1670 mm, Tiefe: 370 mm
- Regalstruktur aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus Polyethylen, entnehmbar
- **Hocheffizientes Energiespar-Kälteaggregat**
- Feuchtraumleuchte, Lichtschalter mit Kontrollleuchte
- Elektronischer Steuerung Thermometer - 2° / +8°C
- Automatische Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40% RF)
- Kältemittel R 455 a



AB €
2.598,-



| Kühlzelle | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € | Aggregat | Artikelnummer | Aktionspreis € | Regal system | Artikelnummer | Aktionspreis € |
|-----------|---------|----------------------|----------------|----------|---------------|----------------|--------------|---------------|----------------|
| KR1414 | 129987 | 1400 x 1400 x 2110 | 2.598,- | 05-14 | 146493 | 2.186,- | KIT1001 | 130181 | 501,- |
| KR1417 | 129990 | 1400 x 1700 x 2110 | 2.893,- | 05-14 | 146494 | 2.186,- | KIT1002 | 129992 | 852,- |
| KR1420 | 130148 | 1400 x 2000 x 2110 | 3.161,- | 05-24 | 146495 | 2.473,- | KIT1003 | 130182 | 919,- |
| KR1717 | 129993 | 1700 x 1700 x 2110 | 3.188,- | 05-26 | 146496 | 2.483,- | KIT1050 | 129995 | 1.309,- |
| KR1720 | 129996 | 1700 x 2000 x 2110 | 3.429,- | 05-26 | 146496 | 2.483,- | KIT1051 | 129998 | 1.579,- |
| KR1723 | 129999 | 1700 x 2300 x 2110 | 3.709,- | 05-26 | 146496 | 2.483,- | KIT1052 | 130003 | 1.695,- |
| KR2020 | 130159 | 2000 x 2000 x 2110 | 3.721,- | 05-26 | 146496 | 2.483,- | KIT1056 | 130191 | 1.555,- |
| KR2023 | 130160 | 2000 x 2300 x 2110 | 4.120,- | 05-36 | 146497 | 2.794,- | KIT1057 | 130192 | 1.815,- |

KÜHLZELLE / TIEFKÜHLZELLE

- **Professionelle Kühl- bzw. Tiefkühlagerung auf nur 1,23 m² Stellfläche**
- Steckerfertig inkl. Aggregat
- 80 mm starke Isolierung
- Segmentbauweise (zerlegt bei Lieferung)
- 3 Tragroste 850 x 865 mm in Serie, bis zu 5 Stk im Abstand von 207 mm möglich
- Digitale Steuerung
- Autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 455 a

KZ 2000



STATT € 4.250,-
3.710,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Temperatur | Maße: B x T x H (mm) | Volumen | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------------|---------------|----------------------------|----------------------|---------------------|---------------|----------------|
| KZ 2000 | 130821 | 850 W / 230 V | -2° / +8° C bei 30° C UT | 1100 x 1240 x 2280 | 1,88 m ³ | 4.250,- | 3.710,- |
| TKZ 2000 | 130822 | 940 W / 230 V | -18° / -23° C bei 30° C UT | 1100 x 1240 x 2280 | 1,88 m ³ | 4.985,- | 4.350,- |

28 **KÜHLUNG**

SALADETTE / KÜHLTISCH

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hygiene-Schneidbrett bedienungsseitig
- **Verdampfer** in Rückwand und Seitenwände eingeschäumt
- Temperaturbereich +2° / +8° C
- Digitale Temperaturanzeige
- **Isolierung FKW- und FCKW frei**
- **Klimaklasse ST (+10° / +32° C)**
- **Kältemittel R 600 a**



SAL 921 G

STATT € 1.345,-

699,-

KTG921-4L



STATT € 2.245,-

1.425,-

KTG921



STATT € 1.395,-

839,-

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Nettokapazität | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|---------------|-----------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| SAL 921 G | 131619 | 230 W / 230 V | 2 GN 1/1 | 900 x 700 x 850 | 260 L | 1.345,- | 699,- |
| SAL 1031 G | 131621 | 250 W / 230 V | 3 GN 1/1 | 1045 x 700 x 850 | 270 L | 1.595,- | 999,- |
| KTG921 | 131625 | 250 W / 230 V | 4 GN 1/1 | 900 x 700 x 850 | 201 L | 1.395,- | 839,- |
| KTG921-4L | 131626 | 250 W / 230 V | 4 GN 1/1 | 900 x 700 x 850 | 201 L | 2.245,- | 1.425,- |

VRXG 1200



STATT € 839,-

498,-

KÜHLAUFSATZ

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Pizzatischaufsatz mit stiller Kühlung
- Zur Aufnahme von GN-Behältern (150 mm)
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich +2° / +8° C
- Sicherheitsglas
- **Kältemittel R 600a**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|---------------|-------------------------|----------------------|------------------|---------------|----------------|
| VRXG 1200 | 131333 | 190 W / 230 V | 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2 | 1200 x 395 x 430 | 380 kWh / Jahr | 839,- | 498,- |
| VRXG 1400 | 131334 | 190 W / 230 V | 4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2 | 1400 x 395 x 430 | 442 kWh / Jahr | 879,- | 520,- |
| VRXG 1600 | 131336 | 190 W / 230 V | 7 x GN 1/3 | 1600 x 395 x 430 | 507 kWh / Jahr | 919,- | 529,- |
| VRXG 1800 | 131337 | 190 W / 230 V | 8 x GN 1/3 | 1800 x 395 x 430 | 507 kWh / Jahr | 952,- | 565,- |
| VRXG 2000 | 131338 | 190 W / 230 V | 9 x GN 1/3 | 2000 x 395 x 430 | 536 kWh / Jahr | 1.015,- | 598,- |

KÜHLUNG

KÜHL-TIEFKÜHLLADENPULT

- Kühl-Tiefkühlzellenpult mit Umluftkühlung, steckerfertig
- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- 2 Auszüge GN 2/1 150 mm mit flexibel wählbarer Kühlleistung (-21° bis -18° oder +1° bis +4° C)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 50 mm
- Werkzeugfrei wechselbare Magnetchichtung
- Elektronische Steuerung
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Verstärkte Arbeitsplatte ermöglicht Kombination mit Auftischgeräten
- Austauschbarer Luftfilter
- 4 Rollen, 2 davon feststellbar
- GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten
- **Kältemittel R 290**

Produkt lieferbar ab Mai 2024

KTL 905-2



STATT € 2.395,-

2.375,-

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|---------------|------------|----------------------|------------------|---------------|----------------|
| KTL 905-2 | 145676 | 542 W / 230 V | 4 x GN 1/1 | 900 x 700 x 865 | 1336 kWh / Jahr | 2.395,- | 2.375,- |
| KTL 1230-2 | 145678 | 495 W / 230 V | 6 x GN 1/1 | 1230 x 700 x 865 | 1416 kWh / Jahr | 2.929,- | 2.699,- |

NMK 240-3



AB €

2.745,-

NASSMÜLLKÜHLER

- Nassmüllkühler zur Kühlung von organischen Abfällen, steckerfertig, fertig montiert
- **Sichtseiten und Innenraum komplett aus CNS 1.4301**
- Einfüllklappe(n) in der Decke 400 x 400 mm
- Elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige und Spritzwasserschutz
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Leistungsstarke tropfenfeste Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2 °C
- Winterschaltung | Sumpfheizung
- Mit glatten Innenflächen gefertigt
- **Kältemittel R 290**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|---------------|-----------|----------------------|------------------|---------------|----------------|
| NMK 240-1 | 150358 | 190 W / 230 V | 1 x 240 l | 1100 x 875 x 1280 | 1095 kWh / Jahr | 4.210,- | 2.745,- |
| NMK 240-2 | 150360 | 220 W / 230 V | 2 x 240 l | 1750 x 875 x 1280 | 1204 kWh / Jahr | 5.645,- | 3.679,- |
| NMK 240-3 | 150361 | 270 W / 230 V | 3 x 240 l | 2400 x 875 x 1280 | 1642 kWh / Jahr | 6.642,- | 4.698,- |

30 KÜHLUNG

EKP 1T2LV



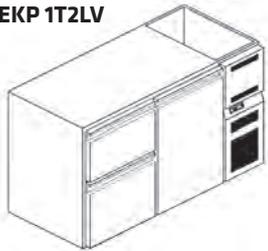
STATT € 5.170,-

3.929,-

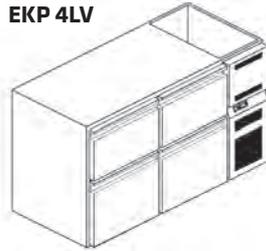
GETRÄNKEKÜHLPULT

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Hochdruckgeschäumter Korpus mit 50 mm PUR Isolierung (CFC + HFC frei)
- Automatische Tauwasserabtauung
- Elektronische Steuerung mit digit. Temperaturanzeige
- Flaschenkühlwanne 495 x 280 mm für 8 Flaschen
- Umluft-Abtauung
- Temperaturbereich +2° / +10° C
- Schubladen mit Voll-Auszügen (Tragkraft: 60 kg)
- Installationsfach serienmäßig rechts
- Nutzhöhe Unten: 375 mm / Oben: 270 mm
- Korpushöhe: 850 mm (815 mm auf Anfrage)
- Modelle FK mit Flaschensumpf
- **Klimaklasse T +18° / +43° C**
- **Kältemittel R 290**

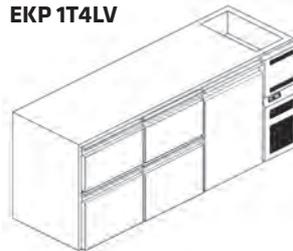
EKP 1T2LV



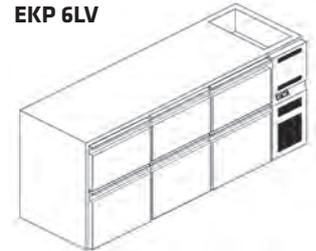
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



Energiespar-Isolierung: 50 mm
FKW- und FCKW-freie Isolierung

Kältesystem
Energieeffizientes Kältesystem mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer

Elektronische Steuerung
Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

Hygieneausführung
Gerundete Wand- und Bodenecken erleichtern Reinigung

| Modell | Art.Nr. | Türen/Laden | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------|-------------|---------------|----------------------|---------------|----------------|
| EKP 1T2LV | 135814 | 1 / 2 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 5.170,- | 3.929,- |
| EKP 1T2LV FK | 135813 | 1 / 2 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 5.910,- | 4.490,- |
| EKP 4LV | 135816 | 0 / 4 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 5.800,- | 4.400,- |
| EKP 4LV FK | 135815 | 0 / 4 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 6.540,- | 4.970,- |
| EKP 1T4LV | 135820 | 1 / 4 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | 6.860,- | 5.210,- |
| EKP 1T4L FK | 135819 | 1 / 4 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | 7.595,- | 5.770,- |
| EKP 6LV | 135822 | 0 / 6 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | 7.545,- | 5.730,- |
| EKP 6LV FK | 135821 | 0 / 6 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | 8.280,- | 6.290,- |

KÜHLUNG

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Steckerfertiges Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **65 mm Energiesparisolierung**
- **FKW- und FCKW-frei**
- Problemloser Wechsel von GN auf EN, wobei stets ein korrekter Luftfluss im Innenraum gewährleistet wird
- **Kältemittel R 452 a**
- **Klimaklasse 5**

STEUERUNG

- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen: +90 / +3° C (90 Min.)**
- **Schockgefrieren: +90 / -18° C (240 Min.)**
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



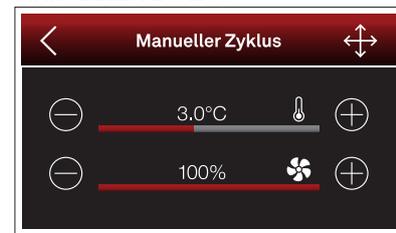
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UG



STATT € 5.124,-

4.100,-

W7UG



STATT € 7.269,-

5.815,-

W10U



STATT € 10.262,-

7.695,-

| Modell | Art.-Nr. | Kühlleistung | Gefrierleistung | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|----------|--------------|-----------------|-------------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| W5UG | 142430 | 20 kg | 14 kg | 5 x GN 1/1 | 710 x 710 x 853 | 1030 W / 230 V | 5.124,- | 4.100,- |
| W7UG | 142444 | 34 kg | 24 kg | 7 x GN 1/1 | 780 x 800 x 1093 | 1350 W / 230 V | 7.269,- | 5.815,- |
| W10U | 142446 | 50 kg | 40 kg | 10 x GN 1/1 | 780 x 800 x 1563 | 4120 W / 400 V | 10.262,- | 7.695,- |

32 KÜHLUNG

EISWÜRFELERZEUGER K

- Profi Eiswürfelerzeuger zur Herstellung von **Hohlwürfeln**
- Gehäuse aus rostfreiem **Edelstahl 1.4301**
- Eisherstellung durch **Paddelsystem**
- Komplett tiefgezogener Vorratsbehälter aus Kunststoff mit antibakterieller Agion-Beschichtung, inkl. Halterung für Eisschaufel
- Perfekter Betrieb auch bei hartem, kalkhaltigem Wasser
- Touch Control zur elektronischen Steuerung mit Eiswürfel-Vorratsanzeige sowie Fehler-Anzeige
- **Praktische App** zur Steuerung d. Kernfunktionen
- **Belüftung in der Frontblende** (Filter ohne Werkzeug demontierbar)
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4"
- Erhältlich in luftgekühlter (A) oder wassergekühlter Version (W)

K23



**50%
ENERGIE
SPAREN**

* im Vergleich zu Produkten mit Sprühsystem



Produziert Hohlwürfel



STATT € 1.550,-

1.193,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| K23 | 146342 | 190 W / 230 V | 23 kg | 7 kg | 340 x 545 x 690 | 1.550,- | 1.193,- |
| K25 | 146344 | 190 W / 230 V | 25 kg | 10 kg | 400 x 545 x 690 | 1.670,- | 1.285,- |
| K30 | 146344 | 190 W / 230 V | 28 kg | 10 kg | 400 x 545 x 690 | 1.870,- | 1.440,- |
| K36 | 146348 | 230 W / 230 V | 36 kg | 12 kg | 450 x 545 x 690 | 2.100,- | 1.617,- |
| K45 | 146350 | 240 W / 230 V | 45 kg | 16 kg | 500 x 600 x 693 | 2.490,- | 1.917,- |

EISWÜRFELERZEUGER C

- Profi Eiswürfelerzeuger zur Herstellung von **Vollwürfeln**
- Gehäuse aus rostfreiem **Edelstahl 1.4301**
- Eisherstellung durch **Sprühsystem**
- Komplett tiefgezogener Vorratsbehälter, sowie Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch aus Polyethylen
- **Praktische App** zur Steuerung der Kernfunktionen
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Vollautom. Produktionssteuerung
- **Belüftung in der Frontblende**
- Alle schmutzanfälligen Komponenten sind frontseitig ausbau- bzw. wartbar
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4"
- Erhältlich in luftgekühlter (A) oder wassergekühlter Version (W)

C28A



Produziert Vollwürfel



STATT € 1.460,-

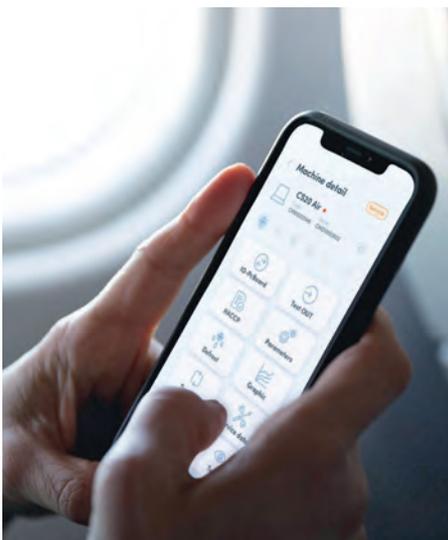
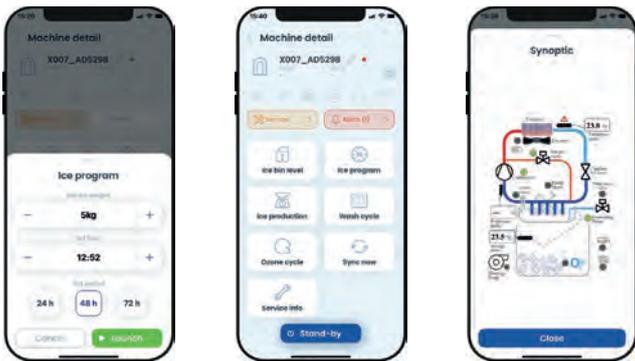
1.125,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|----------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| C28A | 147575 | 300 W / 230 V | 28 kg | 6,5 kg | 340 x 480 x 600 | 1.460,- | 1.125,- |
| C38A | 147579 | 370 W / 230 V | 38 kg | 11,5 kg | 400 x 540 x 690 | 1.670,- | 1.286,- |
| C46A | 147581 | 480 W / 230 V | 46 kg | 15 kg | 500 x 540 x 690 | 1.830,- | 1.410,- |

KÜHLUNG

FLOCKENEISERZEUGER B

- **Luftgekühlter Flockeneisproduzierer** für Großverbraucher
- Produziert Flockeneis mit einer einstellbaren Restfeuchtigkeit zwischen 15 und 24 %
- **Praktische App** zur Steuerung d. Kernfunktionen
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Horizontal-Plattenverdampfer
- USB Anschluss für Software Update und HACCP Daten Download
- **Belüftung in der Frontblende** mit herausnehmbarem, reinigungsleichtem Filter
- Komplette tiefgezogene Vorratsbehälter aus Polyethylen mit antibakterieller Agion-Beschichtung
- Automatisches Reinigungssystem
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4"
- Optional: Wasserkühlung, OZON-Desinfektions-Kit, Ablaufpumpe



B95CA

NEU



 R290

STATT € 3.830,-

2.955,-

Produziert Flockeneis



PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

- **Patentierter App** für alle ICEMATIC Eiswürfel- und Flockeneisproduzierer (Bluetooth / WIFI)
- Optimierte Eisproduktion mit **maximaler Energieeinsparung** durch Fernsteuerung des Produktionszyklus
- App ermöglicht per Fernzugriff **Vordefinition von exakten Eismengen zu gewünschten Zeitpunkten**
- **Remote-Überwachung** des Produktionsstatus und Speicherfüllstandes, Aktivierung Reinigungsprogramm, Aktivierung OZON-Desinfektionsprogramm (Optional)
- **Verwaltung und Steuerung mehrerer Maschinen mittels einer App**
- Vielseitige Service- und Überwachungsfunktionen

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| B 95 CA | 147938 | 410 W / 230 V | 90 kg | 18 kg | 500 x 597 x 694 | 3.830,- | 2.955,- |
| B 130 CA | 147940 | 570 W / 230 V | 130 kg | 18 kg | 560 x 620 x 660 | 4.090,- | 3.155,- |
| B 160 CA | 147942 | 610 W / 230 V | 168 kg | 50 kg | 700 x 650 x 995 | 4.410,- | 3.395,- |
| B 200 CA | 147944 | 610 W / 230 V | 210 kg | 50 kg | 700 x 650 x 995 | 4.620,- | 3.565,- |

KALT / HEISSBUFFET

- Speisenausgabe aus **Edelstahl 1.4301** mit statisch **gekühlter** Wanne +4° bis +8° C (GREEN) bzw. **beheizte** Wanne +60° bis +90° C (RED)
- Verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- Abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuereinheit
- Standarddekor: Wenge / Hemlock alternativ in allen RAL-Farben erhältlich (Aufpreis: 10 %)
- Fixe Haube aus Glas
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- **ES-GREEN:** automatische Abtauwung, Kältemittel R290
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Optional: Tablettrutschen, Tellerspender, etc.
- **Achtung** - Zwischenstege und GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten



ES-GREEN PLUS 4

STATT € 4.065,-
3.250,-

| Modell | Wenge | Hemlock | Anschlusswert | Temperatur | Maße: B x T x H (mm) | Fassung (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------------|--------|---------|----------------|---------------|----------------------|--------------|---------------|----------------|
| ES-Green Plus 4 | 140140 | 140141 | 229 W / 230 V | +4 / +8° C | 1494 x 650 x 1288 | GN 4/1 - 200 | 4.065,- | 3.250,- |
| ES-Red Plus 4 | 144933 | 144930 | 3050 W / 230 V | +60° / +90° C | 1494 x 650 x 1288 | GN 4/1 - 200 | 4.940,- | 3.950,- |

SB 40



KALT / HEISSBUFFET

- Speisenausgabe aus **Edelstahl 1.4301** mit statisch **gekühlter** Wanne +2° bis +10° C bzw. **beheizte** Wanne +20° bis +90° C
- Abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuereinheit
- Automatische Abtauwung
- Kältemittel R290
- Standarddekor: Wenge / Eiche
- Fixe Haube aus Glas
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Inklusive beidseitige Tablettrutschen (920 x 250 mm / klappbar)
- **Achtung** - Zwischenstege und GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten

AB €
2.935,-

| Modell | Wenge | Eiche | Anschlusswert | Temperatur | Maße: B x T x H (mm) | Kapazität (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|--------|--------|----------------|---------------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| SB 40 C | 136660 | 148788 | 3000 W / 230 V | +20° / +90° C | 1442 x 950 x 1370 | GN 4/1 | 3.665,- | 2.935,- |
| SB 40 F | 136197 | 148779 | 500 W / 230 V | +2° / +10° C | 1442 x 950 x 1370 | GN 4/1 | 3.755,- | 2.995,- |

AUSGABE

PANORAMA-KÜHL- ODER TIEFKÜHLVITRINE

- Steckerfertige Panoramakühl- oder Tiefkühlvitrine (Umluftkühlung)
- Unterbau und Rahmenkonstruktion aus lackiertem Stahl Schwarz
- Vollglas-Tür mit magnetischem Verschluss und integriertem Griff
- 5 Regale (verstellbar) aus gehärtetem Glas 630 x 455 mm (EURONORM 400 x 600 und GASTRONORM 1/1)
- Rundum Isolierverglasung Thermopane
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10°C bzw. -5° / bis -20°C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Fahrbar auf 4 Rollen (2 mit Feststeller)
- **Kältemittel R290 / Klimaklasse 3**



NEU



STATT € 3.145,-

2.515,-

RD600

| Modell | Art.-Nr. | Anwendung | Anschlusswert | Glasetagen | Maße: B x T x H (mm) | Nettoinhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|----------|------------|----------------|---------------|----------------------|-------------|---------------|----------------|
| RD 600 F | 150166 | Kühlen | 420 W / 230 V | 5 x 445 x 455 | 600 x 645 x 1850 | 360 L | 3.145,- | 2.515,- |
| RD 800 F | 150323 | Kühlen | 440 W / 230 V | 5 x 665 x 455 | 800 x 645 x 1850 | 480 L | 3.995,- | 3.195,- |
| RDN 600 F | 150324 | Tiefkühlen | 1250 W / 230 V | 5 x 445 x 455 | 600 x 645 x 1850 | 360 L | 5.780,- | 4.625,- |
| RDN 800 F | 150325 | Tiefkühlen | 1250 W / 230 V | 5 x 665 x 455 | 800 x 645 x 1850 | 480 L | 6.190,- | 4.950,- |

HD800

NEU



STATT € 1.780,-

1.594,-

PANORAMA-WARMHALTE- ODER KÜHLVITRINE

- Steckerfertige Panoramakühlvitrine (Ausführung Umluft gekühlt oder beheizt)
- Unterbau und Rahmenkonstruktion aus rostfreiem Edelstahl
- 440 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenraum geeignet für GN1/1 oder EN60/40 (Mod. 800 2xGN1/1 bzw. Mod. 1200 3xGN1/1)
- 5-seitiger Panorama-Glaseinblick, rundum Isolierverglasung Thermopane
- Bedienseitig mit Schiebegläsern
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10°C bzw. +20° bis +90°C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- **Kältemittel R290 / Klimaklasse 4**

| Modell | Art.-Nr. | Anwendung | Anschlusswert | Glasetagen | Maße: B x T x H (mm) | Kapazität | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|------------|---------------|----------------|----------------------|-----------|---------------|----------------|
| HD 800 | 139402 | Warmhalten | 3 kW / 230 V | 2 x 645 x 490 | 785 x 680 x 735 | 2 x GN1/1 | 1.780,- | 1.594,- |
| HD 1200 | 139403 | Warmhalten | 3 kW / 230 V | 2 x 1045 x 490 | 1195 x 680 x 735 | 3 x GN1/1 | 2.620,- | 2.095,- |
| CD 800 | 134731 | Kühlen | 440 W / 230 V | 2 x 645 x 490 | 785 x 680 x 735 | 2 x GN1/1 | 2.740,- | 2.190,- |
| CD 1200 | 134911 | Kühlen | 455 W / 230 V | 2 x 1045 x 490 | 1195 x 680 x 735 | 3 x GN1/1 | 3.395,- | 2.716,- |

36 BAREQUIPMENT

ZITRUSPRESSE 38

- **Manuelle Bedienung**
- **Optimale Saftausbeute**
(Zitronen, Orangen, exotische Früchte)
- **3 Presskegel** für Orangen, Zitronen, Grapefruit und Limonen
- Einfache Reinigung



SANTOS 38

STATT € 545,-
379,-



ZITRUSPRESSE 10 C

- **Leichte Bedienung mit Hebel**
- 1 Presskegel für: Orangen, Zitronen, Grapefruit und Limonen
- Leichte Reinigung
- Herausnehmbares rostfreies Filtersieb
- Ausführung verchromt



SANTOS 10C

STATT € 955,-
669,-



SANTOS 37 4LP

STATT € 1.395,-
1.015,-

STATT € 3.140,-
2.375,-



SANTOS 68
EASY CLEAN

PROFI KÜCHENMIXER

- **Leistungsstarker Gewerbemixer**
- Stufenlose elektr. Drehzahlregulierung mit Sanftanlauf
- Regelbereich von 0 - 15.000 U/min
- Pulsschalter für 18.000 U/min
- Behälter aus robustem Kunststoff
- Kapazität: 4 Liter



SAFTZENTRIFUGE

- **Motorblock, Schleuderkorb und Saftbehälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Zentrifugalkorb mit Edelstahlsieb Ø 165 mm
- Reinigungssystem EZY CLEAN® II
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung 140 l / h**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| Santos 38 | 100600 | 130 W / 230 V | 170 x 303 x 350 | 545,- | 379,- |
| Santos 10 C | 100603 | 230 W / 230 V | 200 x 300 x 380 | 955,- | 669,- |
| Santos 37 4 LP | 126270 + 126408 | 1200 W / 230 V | 303 x 220 x 566 | 1.395,- | 1.015,- |
| Santos 68 Easy Clean | 129906 | 1300 W / 230 V | 330 x 562 x 606 | 3.140,- | 2.375,- |

LÜFTUNGSTECHNIK

DUNSTABZUGSHAUBE WH

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Punktverschweißt
- **Flammschutzfilter nach DIN18869 Bauart A, kompl. CNS 14301**
- Umlaufende Fettauffangrille
- Öl-Ablaufhahn
- Einbauleuchte IP65 mit Plexiglasabdeckung



AB €
727,-



WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

| Modell | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| WH 7-10 | 119213 | 1000 x 700 x 450 | 1.039,- | 727,- |
| WH 7-12 | 116549 | 1200 x 700 x 450 | 1.109,- | 776,- |
| WH 7-14 | 116384 | 1400 x 700 x 450 | 1.189,- | 832,- |
| WH 7-16 | 116232 | 1600 x 700 x 450 | 1.269,- | 888,- |
| WH 7-18 | 116832 | 1800 x 700 x 450 | 1.409,- | 986,- |
| WH 7-20 | 117645 | 2000 x 700 x 450 | 1.569,- | 1.098,- |

WANDHAUBEN WH / TIEFE 900

| Modell | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| WH 9-12 | 115793 | 1200 x 900 x 450 | 1.159,- | 809,- |
| WH 9-14 | 116477 | 1400 x 900 x 450 | 1.225,- | 836,- |
| WH 9-16 | 119710 | 1600 x 900 x 450 | 1.298,- | 904,- |
| WH 9-18 | 114325 | 1800 x 900 x 450 | 1.469,- | 964,- |
| WH 9-20 | 117010 | 2000 x 900 x 450 | 1.519,- | 1.034,- |
| WH 9-22 | 117575 | 2200 x 900 x 450 | 1.709,- | 1.204,- |
| WH 9-24 | 118955 | 2400 x 900 x 450 | 2.095,- | 1.300,- |
| WH 9-26 | 121147 | 2600 x 900 x 450 | 2.262,- | 1.350,- |
| WH 9-28 | 116977 | 2800 x 900 x 450 | 2.399,- | 1.440,- |
| WH 9-30 | 118266 | 3000 x 900 x 450 | 2.545,- | 1.480,- |

ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- Verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm



ASO

AB €

484,-

ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus CNS 1.4301**
- Unterbau aus CS 1.4016

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|---------|----------------------|---------|--------------|---------|--------------|
| ASO-710 | 1400 x 700 x 870 | 143518 | 484,- | 118801 | 659,- |
| ASO-712 | 1600 x 700 x 870 | 143520 | 524,- | 119662 | 713,- |
| ASO-714 | 1800 x 700 x 870 | 143522 | 564,- | 126035 | 767,- |
| ASO-716 | 2000 x 700 x 870 | 143524 | 585,- | 126036 | 796,- |

ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- Schiebetüren doppelwandig mit versenkter Griffleiste
- Verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
- Modelle AST-LS mit Schubladenblock mit 3 Laden GN 1/1
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm



AST

AB €

538,-

AST LS



ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus CNS 1.4301**
- Unterbau aus CS 1.4016

AB €

845,-

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|-----------|----------------------|---------|----------------|---------|----------------|
| AST-710 | 1000 x 700 x 850 | 143572 | 538,- | 124840 | 960,- |
| AST-712 | 1200 x 700 x 850 | 143574 | 570,- | 120472 | 1.018,- |
| AST-714 | 1400 x 700 x 850 | 143576 | 611,- | 117571 | 1.090,- |
| AST-716 | 1600 x 700 x 850 | 143578 | 648,- | 119864 | 1.155,- |
| AST-718 | 1800 x 700 x 850 | 143580 | 705,- | 123516 | 1.260,- |
| AST-720 | 2000 x 700 x 850 | 143582 | 752,- | 118787 | 1.345,- |
| AST-LS714 | 1400 x 700 x 870 | 143620 | 845,- | 132155 | 1.512,- |
| AST-LS716 | 1600 x 700 x 870 | 143622 | 970,- | 119292 | 1.659,- |
| AST-LS718 | 1800 x 700 x 870 | 143624 | 993,- | 121001 | 1.772,- |
| AST-LS720 | 2000 x 700 x 870 | 143626 | 1.125,- | 118788 | 1.916,- |

VERBAUTEN

ARBEITSTISCH AT PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- verschweißte Ausführung

ARBEITSTISCH AT EASY LINE

- Ausführung wie oben
- Unterbau aus CS 1.4016
- verschraubte Ausführung



AT

AB €

284,-

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|--------|----------------------|---------|--------------|---------|--------------|
| AT-710 | 1000 x 700 x 870 | 143456 | 284,- | 118582 | 469,- |
| AT-712 | 1200 x 700 x 870 | 143458 | 313,- | 118412 | 514,- |
| AT-714 | 1400 x 700 x 870 | 143460 | 345,- | 118584 | 565,- |
| AT-716 | 1600 x 700 x 870 | 143462 | 367,- | 118586 | 607,- |
| AT-718 | 1800 x 700 x 870 | 143464 | 396,- | 118588 | 654,- |
| AT-720 | 2000 x 700 x 870 | 143466 | 425,- | 117491 | 691,- |

HANDWASCHBECKEN

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Eckige Form, rundes Becken
- Zeitgesteuerte Kniebedienung
- Mit Wasserhahn und Aufkantung
- Modell S mit Seifenspender



HWB 4040

AB €

196,-

| Modell | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Becken (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|----------|----------------------|-------------|---------------|----------------|
| HWB 4040 | 141869 | 400 x 400 x 251 | Ø 340 | 300,- | 196,- |
| HWB 4040S | 141874 | 400 x 400 x 251 | Ø 340 | 335,- | 217,- |

ABFALLEIMER

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- mit Tragegriffen, Deckel und Rollen
- Modell ARP mit **Fußhebel**
- **Varinate S mit Softclose-Deckel**



AR50

AB €

158,-

| Modell | Art.Nr. | Fußhebel | Softclose | Inhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------|----------|-----------|--------|---------------|----------------|
| AR 50 | 118642 | - | - | 50 L | 229,- | 158,- |
| ARP 50 | 118130 | x | - | 50 L | 285,- | 227,- |
| ARP 50 S | 146241 | x | x | 50 L | 305,- | 265,- |
| ARP 95 | 146596 | x | - | 95 L | 365,- | 230,- |
| ARP 95 S | 146243 | x | x | 95 L | 390,- | 312,- |

40 VERBAUTEN

SPÜLTISCH PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit Vertiefung
- Aufkantung 100 x 20 mm
- Tiefgezogenes Becken mit Gefälle zur Auslaufprägung
- Überlaufrohr und Ablauf
- Ablageboden verstärkt
- Höhenverstellbare Füße 40x40 mm

SPÜLTISCH EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus Edelstahl 1.4301**
- Unterbau aus Edelstahl 1.4016



SPT1B-706

AB €
459,-

SPT1BAR-712



AB €
535,-

SPT2BAR-712



AB €
790,-

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Becken (mm) | Becken | Art.-Nr. | EASY Line € | Art.-Nr. | PRO Line € |
|-------------|----------------------|-----------------|--------|----------|--------------|----------|----------------|
| SPT1B-706 | 600 x 700 x 850 | 500 x 500 x 300 | 1 | 149634 | 459,- | 118968 | 699,- |
| SPT1BAR-712 | 1200 x 700 x 850 | 500 x 500 x 300 | 1 | 149640 | 535,- | 115538 | 849,- |
| SPT2BAR-714 | 1400 x 700 x 850 | 400 x 500 x 250 | 2 | 149650 | 677,- | 120481 | 1.115,- |
| SPT2BAR-716 | 1600 x 700 x 850 | 400 x 500 x 250 | 2 | 149651 | 716,- | 120483 | 1.180,- |
| SPT2BAR-718 | 1800 x 700 x 850 | 500 x 500 x 300 | 2 | 149652 | 751,- | 120484 | 1.240,- |
| SPT2BAR-720 | 2000 x 700 x 850 | 600 x 500 x 300 | 2 | 149653 | 812,- | 117665 | 1.335,- |

SPÜLCENTER PROLINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Mit Ablageboden
- Oberplattenüberstand mit Abtropffläche 600 mm für Unterbau-Geschirrspüler.



SPC1BAR-712

AB €
499,-

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Becken (mm) | Tropffläche | Art.-Nr. | EASY Line € | Art.-Nr. | PRO Line € |
|-------------|----------------------|-----------------|-------------|----------|--------------|----------|--------------|
| SPC1BAR-712 | 1200 x 700 x 850 | 400 x 500 x 300 | rechts | 149661 | 499,- | 120158 | 839,- |
| SPC1BAL-712 | 1200 x 700 x 850 | 400 x 500 x 300 | links | 149664 | 499,- | 120161 | 839,- |

VERBAUTEN

WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Zwischenboden höhenverstellbar
- Doppelwandige Schiebetüren

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4016
- Zwischenboden höhenverstellbar
- Doppelwandige Schiebetüren

| | Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|------------|--------|----------------------|---------|--------------|---------|--------------|
| OFFEN | WHO-10 | 1000 x 400 x 660 | 143662 | 244,- | 118564 | 349,- |
| | WHO-12 | 1200 x 400 x 660 | 143664 | 253,- | 118566 | 375,- |
| | WHO-14 | 1400 x 400 x 660 | 143666 | 285,- | 124489 | 406,- |
| | WHO-16 | 1600 x 400 x 660 | 143668 | 308,- | 118569 | 445,- |
| | WHO-18 | 1800 x 400 x 660 | 143670 | 339,- | 118570 | 482,- |
| SCHIEBETÜR | WHS-10 | 1000 x 400 x 660 | 143674 | 323,- | 115769 | 511,- |
| | WHS-12 | 1200 x 400 x 660 | 143676 | 335,- | 115770 | 543,- |
| | WHS-14 | 1400 x 400 x 660 | 143678 | 362,- | 115771 | 593,- |
| | WHS-16 | 1600 x 400 x 660 | 143680 | 410,- | 115772 | 669,- |
| | WHS-18 | 1800 x 400 x 660 | 143682 | 452,- | 115773 | 740,- |

WHSO



AB €

244,-

WHSS



AB €

323,-

WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt

WB



AB €

65,-

WR



AB €

139,-

| Modell | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------|----------------------|---------------|----------------|
| WB 3-08 | 115765 | 800 x 300 | 101,- | 65,- |
| WB 3-10 | 114667 | 1000 x 300 | 116,- | 75,- |
| WB 3-12 | 115767 | 1200 x 300 | 131,- | 87,- |
| WB 3-14 | 115768 | 1400 x 300 | 148,- | 98,- |

| Modell | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------|----------------------|---------------|----------------|
| WR1-312 | 118630 | 1200 x 300 | 182,- | 139,- |
| WR1-314 | 118631 | 1400 x 300 | 193,- | 148,- |
| WR1-316 | 118632 | 1600 x 300 | 203,- | 156,- |
| WR1-318 | 118634 | 1800 x 300 | 213,- | 164,- |
| WR1-320 | 118635 | 2000 x 300 | 271,- | 209,- |
| WR2-312 | 118637 | 1200 x 300 | 376,- | 288,- |
| WR2-314 | 118638 | 1400 x 300 | 400,- | 308,- |
| WR2-316 | 118639 | 1600 x 300 | 427,- | 330,- |
| WR2-318 | 118640 | 1800 x 300 | 457,- | 352,- |
| WR2-320 | 118641 | 2000 x 300 | 486,- | 374,- |

42 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Doppelwandige Tür**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW**
- Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülgutes
- **Elektronische Steuerung** mit 2 Programmen (GLS) bzw. 3 Programmen (GSS)
- **Laugenfiltersystem EDS:** 2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter
- **Version GLS145** mit eingebautem Reinigerdosiergerät



SERIENAUSSTATTUNG:

- 2 Gläserkörbe
390 x 390 mm
- 1 Besteckköcher
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 1.727,-

1.259,-

GLS 144



SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Gläserkorb +
1 Universalkorb
500 x 500 mm
- 1 Besteckköcher
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 2.722,-

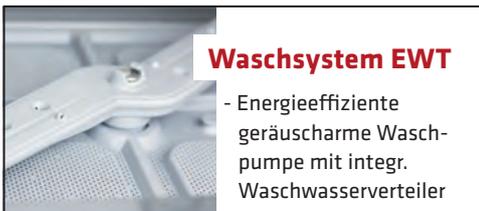
1.979,-

GSS 164



Konstruktion ECC

- Komplette aus Edelstahl, mit tiefgezogenen Korbführungen (einfache Reinigung)



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Einschubhöhe | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|----------|----------------|-----------------|----------------------|-----------|--------------|---------------|----------------|
| GLS 144 | 135090 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | 1.727,- | 1.259,- |
| GLS 144 D | 135091 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | 2.003,- | 1.435,- |
| GLS 145 | 149791 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | 1.899,- | 1.437,- |
| GSS 164 | 135092 | 3,5 kW / 230 V | 2,1 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 365 mm | 2.722,- | 1.979,- |
| GSS 164 D | 135093 | 3,5 kW / 230 V | 2,1 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 365 mm | 2.975,- | 2.164,- |

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Einfaches, intuitives Bedienfeld** zur Steuerung von 6 Spülprogrammen: 90/150/240 sec. + Kristallgläser-Programme 60/120 sec. + Desinfektions-Spülprogramm
- **Vollausstattung** mit Reinigerdosierpumpe, Klarspüldosierpumpe sowie Ablaufpumpe
- Garantierte Hygiene durch Frischwassersystem
- **Tanksiebe sowie Spülarne komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Autom. Selbstreinigung, Rückfluss-Sicherung
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter



GLS 4200

30%
ENERGIE
SPAREN

- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Gläserkorb
400 x 400 mm (Kunststoff)
 - 1 Gläserkorb
400 x 400 mm (Draht)
 - 1 Besteckköcher (Kunststoff)

STATT € 3.449,-

2.340,-



GSS 5100

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 4.494,-

3.049,-

- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Tellerkorb
500 x 500 mm (Kunststoff)
 - 1 Gläserkorb
500 x 500 mm (Kunststoff)
 - 1 Besteckeinsatz (Kunststoff)



3-stufiges Öko-Filterssystem

Reduziert den Reiniger- und Wasserverbrauch um bis zu 30 Prozent!



Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät



Doppelwandige Konstruktion

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank



Elektronische Steuerung

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

ASM

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Einschubhöhe | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|----------|----------------|-----------------|----------------------|-----------|--------------|---------------|----------------|
| GLS 4200 | 140300 | 3,1 kW / 230 V | 2,3 L | 460 x 600 x 705 | 7 L | 315 mm | 3.449,- | 2.340,- |
| GLS 4200 D | 140852 | 3,1 kW / 230 V | 2,3 L | 460 x 600 x 705 | 7 L | 315 mm | 3.686,- | 2.500,- |
| GSS 5100 | 134055 | 5,2 kW / 400 V | 2,8 L | 600 x 600 x 820 | 11 L | 415 mm | 4.494,- | 3.049,- |
| GSS 5100 D | 134056 | 5,2 kW / 400 V | 2,8 L | 600 x 600 x 820 | 11 L | 415 mm | 4.767,- | 3.234,- |

44 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.254,-

1.675,-



Konstruktion ECC

- Komplette aus Edelstahl, doppelwandig, mit tiefgezogener Korbführung (einfache Reinigung)



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Wasserverteiler



Elektronische Steuerung ELI

- Patent. Ablaufsystem zur Reduktion des Verbrauchs um bis zu 30%



Laugenfilter-system EDS

- Patent. Ablaufsystem zur Reduktion des Verbrauchs um bis zu 30%

OCEAN GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

- **Robuste, hygienische Konstruktion komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- Wascharme aus hochwertigem Kunststoff
- Thermostopsystem f. garantierte Nachspültemperatur
- Tank- und Boilerheizung
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür**
- EDD: Elektr. **Dosierung von Reiniger u. Klarspüler** für ein hervorragendes Waschergebnis. Integrierte autom. Füllstandüberwachung der Reinigungschemie
- ECC: **Hygieneoptimierte Konstruktion** durch die Verwendung von tiefgezogenen Materialien
- EWT: **Strömungsoptimierte Wasserführung** reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%
- EHW: Intelligente Heizleistungsverteilung verbessert die Temperaturstabilität in Tank u. Boiler, dadurch: beschleunigte Aufheizzeit, optimales Spülergebnis
- ELI: **Intelligente digitale Steuerung** mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem
- EDS: **Patent. Laugenfeinfiltersystem** ermöglicht hervorragendes Reinigungsergebnis und Reduktion des Wasser- u. Reinigungsmittelverbrauches um bis zu 30%
- Modelle SD mit eingebautem Wasserenthärter
- Modelle CDE mit eingebauter Ablauf- u. Nachspülpumpe



OCEAN 61 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 3.203,-

2.389,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------------|----------------|-----------------|----------------------|-----------|---------------|----------------|
| OCEAN 41 D | 135774 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 2.254,- | 1.675,- |
| OCEAN 41 SD | 139021 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 2.526,- | 1.864,- |
| OCEAN 41 CDE | 139023 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 2.928,- | 2.245,- |
| OCEAN 61 D | 139025 | 6,8 kW / 400 V | 1,9 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 3.203,- | 2.389,- |
| OCEAN 61 SD | 139026 | 6,8 kW / 400 V | 1,9 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 3.498,- | 2.588,- |
| OCEAN 61 CDE | 139029 | 6,8 kW / 400 V | 1,9 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 3.845,- | 2.935,- |

SPÜLSYSTEME

RIVER GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:**
Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Wasserenthärter TDE**
(Optional): Permanente Wasserenthärtung regeneriert parallel zum Waschprogramm ohne Programmzeit-Verlängerung.



RIVER 43 CDE

STATT € 3.797,-

2.795,-

30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 63 CDE



STATT € 4.939,-

3.555,-



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------------|----------------|-----------------|----------------------|-----------|---------------|----------------|
| RIVER 43 CDE | 135518 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 466 x 556 x 695 | 8 L | 3.797,- | 2.795,- |
| RIVER 43 TDE | 135519 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 466 x 556 x 695 | 8 L | 4.174,- | 3.047,- |
| RIVER 63 CDE | 135522 | 7,9 kW / 400 V | 1,9 L | 600 x 600 x 820 | 15 L | 4.939,- | 3.555,- |
| RIVER 63 TDE | 135523 | 7,9 kW / 400 V | 1,9 L | 600 x 600 x 820 | 15 L | 5.374,- | 3.895,- |

46 SPÜLSYSTEME

HGS 185



KORBMASSE:
500 x 500 mm

Symbolfoto

ZU- UND ABLAUFTISCHE
Modell: PA 120
Modell: PAL 120
NETTO € 1.655,-

STATT € 5.207,-

3.695,-

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Doppelwandige Haube**
- **Tiefgezogene Korbführung**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen
- **Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW**
neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Elektronische Steuerung**
mit 3 Programmen
- **Laugenfiltersystem EDS:**
2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Korbmaße 500 x 500 mm**
- Mod. **Niagara 82 CD** mit eingebauter Spülmitteldosierung und drucklosem Boiler

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Einschubhöhe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------------|----------|----------------|-----------------|--------------|-----------------------|---------------|----------------|
| HGS 185 | 144387 | 8,7kW / 400 V | 2,1 L | 450 mm | 724 x 818 x 1529/2010 | 5.207,- | 3.695,- |
| NIAGARA 82 CD | 147737 | 10,2kW / 400 V | 1,9 L | 465 mm | 633 x 755 x 1565/2080 | 6.190,- | 4.598,- |

UNIVERSALSPÜLER MISTRAL / NIAGARA

- **Universalspülmaschine mit Frontbeladung**
- Doppelwandige Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Wascharme aus hochwertigem Kunststoff
- Spül- u. Klarspülmitteldosiergerät, Ablaufpumpe
- Weitere Features siehe Seite 44
- **Optional:**
Große Auswahl an Korbeinsätzen für Bleche, Fleischerkisten, etc.

STATT € 4.060,-

3.399,-

MISTRAL 241 X DE



KORBMASSE:
500 x 600 mm

NIAGARA 243 DE



KORBMASSE:
560 x 630 mm

STATT € 7.165,-

5.995,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Einschubhöhe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------------|----------|-----------------|-----------------|--------------|----------------------|---------------|----------------|
| MISTRAL 241 X DE | 143877 | 9,8 kW / 400 V | 2,4L | 405 mm | 600 x 600 x 850 | 4.060,- | 3.399,- |
| NIAGARA 243 DE | 139213 | 10,5 kW / 400 V | 3,0 L | 650 mm | 720 x 820 x 1727 | 7.165,- | 5.995,- |

SPÜLSYSTEME

RIVER DURCHSCHUBSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Edelstahl**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:** Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Elektronische Steuerung ESI**
- **Frischwassersystem EDT:** Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene
- **Filtersystem ETF:** effektives 3-Stufen Filtersystem zur permanenten Reinigung d. Waschlauge reduziert Reinigerverbrauch u. Verschmutzung d. Waschdüsen
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Nachspülsystem ERT**
Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck u. Temperatur von 85° C
- **Ergonomisches Haubenliftsystem ELS**

Wärmerückgewinnung NRG

- **Automatische Dampfabsaugung und Wärmerückgewinnung**
- Bis zu 30 % Energieersparnis
- Verminderte Dampffreisetzung
- Kein bauseitiger Dunstabzug notwendig
- Verbesserte Arbeitsumgebung



STATT € 12.030,-

8.775,-

RIVER 83 CDE

STATT € 7.641,-

5.345,-



KORBMASSE:
500 x 500 mm

ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 120

Modell: PAL 120

NETTO € 1.655,-

30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 93 NRG

KORBMASSE:
500 x 600 mm



| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Einschubhöhe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|----------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------------|---------------|----------------|
| RIVER 83 CDE | 135524 | 10,2 kW / 400 V | 2,0 L | 465 mm | 633 x 755 x 1565/2080 | 7.641,- | 5.345,- |
| RIVER 83 NRG | 135526 | 10,2 kW / 400 V | 2,0 L | 465 mm | 633 x 755 x 2264 | 10.259,- | 7.479,- |
| RIVER 93 CDE | 135527 | 12,5 kW / 400 V | 2,1 L | 465 mm | 788 x 755 x 1565/2080 | 9.426,- | 6.875,- |
| RIVER 93 NRG | 135529 | 12,5 kW / 400 V | 2,1 L | 465 mm | 788 x 755 x 2264 | 12.030,- | 8.775,- |

48 SPÜLSYSTEME

BWT SYSTEM BESTMAX (Entkarbonisierung)

- Hocheffizienter Kalkschutz für **Kaffeemaschinen, Kombidämpfer, Eiswürfler**
- **Entfernt unerwünschte Begleitstoffe** im Wasser (**Kalk, Chlor, Natrium, etc.**)
- **Einsteiger-Set** bestehend aus platzsparendem Multi-Stage-Filter, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in verschiedensten Größen ab Lager erhältlich



BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

- Hocheffizienter Kalkschutz für **Gläser- und Geschirrspüler**
- **Entfernt unerwünschte Begleitstoffe** im Wasser (**Kalk, Salz, Chlor, Chloride, Partikel, Gips, etc.**)
- **Einsteiger-Set** bestehend aus Mischbett-Filterkartusche, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in 2 Größen ab Lager erhältlich



| Modell | Art.-Nr. | Kapazität A | Kapazität B | Preis € |
|---------|----------|-------------|-------------|--------------|
| Set XL | 140357 | 4.690 lt. | 6.800 lt. | 360,- |
| Set 2XL | 140358 | 8.270 lt. | 12.000 lt. | 434,- |

Kapazität Liter für A) Kombidämpfer (25% Verschnitt) bzw. B) Espressomaschinen (45% Verschnitt) bei 10°dH

| Modell | Art.-Nr. | Kapazität * | Preis € |
|---------------|----------|-------------|--------------|
| Set 2XL | 140359 | 9.720 lt. | 385,- |
| Set 2XL Extra | 140360 | 3.300 lt. | 385,- |

*Kapazität in Litern für gewerbliche Spülmaschinen bei 10°dH (10% Verschnitt)



UMKEHR-OSMOSEANLAGE

- **Perfekte Glanz-Ergebnisse bei Gläsern und Geschirr**
- Längere Lebenszeit der Anlagen
- Geringere Wartungskosten
- **Reduziert:** Spülmittelverbrauch
- **Reduziert:** Energieverbrauch
- Perfekte Hygiene
- Leistung bei 15° C = 150 l / h

| Modell | Art.-Nr. | Listenpreis € | Preis € |
|--------|----------|---------------|----------------|
| ROC 14 | 139524 | 1.939,- | 1.590,- |



AUTOMATIK-ENTHÄRTER

- **Bietet Ihren Maschinen optimalen Schutz vor Verkalkung**
- Digitales Steuerungssystem
- Kapazitäts- oder Timersteuerung
- Einfache Bedienung
- Hohe Leistung bei gleichzeitig geringem Salzverbrauch
- Wassertemperatur 5° C - 30° C
- Durchfluss 1.440 l / h

| Modell | Art.-Nr. | Listenpreis € | Preis € |
|-------------|----------|---------------|--------------|
| BESTSOFT 11 | 139015 | 999,- | 855,- |



Gastronomie-Technik Luka
Ruster Strasse 17 - 19 Top2
7000 Eisenstadt

Telefon: 0676/930 78 25 oder 0676/930 79 26
 Fax: 02682/ 61 429
 email: office@gastrotechnik.co
 web: www.gastrotechnik.co