



GEMÜSESCHNEIDER PREP4YOU

- **Ideal zum Reiben, Schneiden/Wellenschnitt, Streifen und Würfeln**
- **Patentierter Druckhebel**
für gleichbleibende Schnittergebnisse
- 1,25 Liter fassender Halbmondtrichter
- 2 Langgemüsetrichter
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind abnehmbar und spülmaschinenfest
- Wasserdichte Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**

| Modell | PREP4YOU DVS |
|----------------------|-----------------|
| Artikelnummer | 146160 |
| Anschlusswert | 750 W / 230 V |
| Geschwindigkeit | 1.500 U/ Min |
| Maße: B x T x H (mm) | 348 x 328 x 630 |



GASTRO aktuell

STATT € 1.148,-

899,-

SAUTNER

ERFOLG DURCH KOMPETENZ

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 Dampffuchtigkeit
- Mikroboiler
- **5 Lüftergeschwindigkeiten**

BETRIEBSARTEN MINITOUCH/KORE:

- Heißumluft 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 € 5.950,-

4.760,-

KORE KB 061W



STATT € 8.950,-

7.160,-

MIT BOILER

| Modell | Artikelnummer | 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 | 5.950,- | 4.760,- |
| KM061W | 138030 | 6,9 kW / 400 V | 6 x GN 1/1 | | 519 x 806 x 770 | 6.390,- | 5.110,- |
| KB061W | 141023 | 7,9 kW / 400 V | 6 x GN 1/1 | ✓ | 519 x 803 x 770 | 8.950,- | 7.160,- |

KOCHSYSTEME

MTE5W R



STATT € 5.820,-

4.420,-

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)



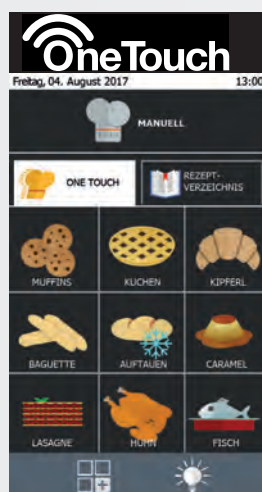
HEISSLUFTDÄMPFER MTE

- 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

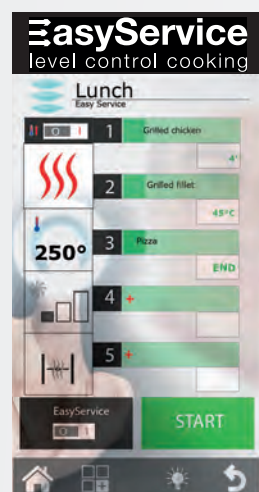
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



Innovative Steuerung zur einfachen Erstellung und Verwaltung von individ. 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 | 5.820,- | 4.420,- |
| MTE7W R | 141579 | 9,6 kW / 400 V | 7 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 837 | 6.995,- | 5.495,- |
| MTE10W R | 141580 | 12,6 kW / 400 V | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 1037 | 7.830,- | 5.995,- |

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

NEU

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner à 7,0 kW
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Elektro-Backofen: 5,30 kW
- Statisch beheizt
- Garraum: 560 x 660 x 310 mm



STATT € 3.985,-

2.790,-



GH77 EBO

GH711 UO



STATT € 3.085,-

2.160,-



EHR77 EBO



STATT € 3.750,-

2.550,-

EHQ77 EBO



STATT € 4.950,-

3.465,-

ELEKTRO-HERD

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- EHR 77: 2 Kochplatten rund x 1,5 kW
2 Kochplatten rund x 2,6 kW
- EHQ 77: 4 Kochplatten quadratisch x 2,5 kW
- Elektro-Bratofen: 5,30 kW
- Statisch beheizt
- Garraum: 560 x 660 x 310 mm

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert Gas | Anschlusswert Elektro | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------------|-------------------|-----------------------|----------------------|---------------|----------------|
| GH77 UO | 146050 | 28 kW | | 700 x 714 x 850 | 2.350,- | 1.645,- |
| GH711 UO | 146051 | 42 kW | | 1100 x 714 x 850 | 3.085,- | 2.160,- |
| GH77 EBO | 146052 | 28 kW | 5,3 kW / 400 V | 700 x 714 x 850 | 3.985,- | 2.790,- |
| EHR77 EBO | 146872 | | 13,5 kW / 400 V | 700 x 714 x 850 | 3.750,- | 2.550,- |
| EHQ77 EBO | 146873 | | 15,7 kW / 400 V | 700 x 714 x 850 | 4.950,- | 3.465,- |

KOCHSYSTEME

EFR74



STATT € 2.677

1.835,-


STATT € 4.626 -

2.695,-


EFR77

ELEKTRO-FRITEUSE

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Tiefgezogene Becken mit großer Kaltzone
- Schwenkbare elektrische Heizelemente
- Ölauffangwannen mit Edelstahlfilter
Mit Ölablauf nach unten
- Sicherheitsthermostat
- Temperaturbereich: 90° bis 185°C
- Mit Überhitzungsschutz



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|-------------|----------------------|---------------|----------------|
| EFR74 | 146886 | 9 kW / 400 V | 13 l | 400 x 714 x 850 | 2.677,- | 1.835,- |
| EFR77 | 146887 | 18 kW / 400 V | 13 l + 13 l | 700 x 714 x 850 | 4.626,- | 2.695,- |

ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Standgerät, Unterbau offen
- Mit Fettauffangschublade
- Thermostatisch regelbar
- Temperaturbereich: 50° bis 300°C
- Grillfläche:
Stahl oder hartverchromt



EGPC74



STATT € 2.520,-

1.764,-

EGPC77



STATT € 3.900,-

2.730,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Grillfläche | Grillfläche | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|-------------|--------------|----------------------|---------------|----------------|
| EGP74 | 146877 | 4 kW / 400 V | Stahl | 350 x 570 mm | 400 x 714 x 850 | 2.190,- | 1.533,- |
| EGPC74 | 146878 | 4 kW / 400 V | Verchromt | 350 x 570 mm | 400 x 714 x 850 | 2.520,- | 1.764,- |
| EGP77 | 146883 | 8 kW / 400 V | Stahl | 650 x 570 mm | 700 x 714 x 850 | 3.100,- | 2.170,- |
| EGPC77 | 146884 | 8 kW / 400 V | Verchromt | 650 x 570 mm | 700 x 714 x 850 | 3.900,- | 2.730,- |

6 KOCHSYSTEME



STATT € 2.154,-

1.755,-



TOP 3.5

INDUKTIONSHERD FLEXISTAR

- **Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4031**
- Perfekte Temperaturregelung und maximale Betriebssicherheit dank kontinuierlicher Mehrpunkt-Temperaturmessung
- 12 Leistungsstufen
- **Gradgenaue Warmhaltefunktion** 25° - 100° C
- Timerbetrieb mit Abschaltfunktion
- Anzeige Fehlfunktionen
- Bei Bedarf:
Leistungsreduktion bis auf 25 % möglich
- Luftfiltereinsatz zur leichten Reinigung ohne Werkzeug entnehmbar

RTCSMP-TECHNOLOGIE



TIP-& TURNSTEUERUNG



KOMFORTABLES KOCHEN



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Kochfeld (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------------|---------------|-----------------|---------------|----------------------|---------------|----------------|
| Flexistar Top 3.5 | 135890 | 3,5 kW / 230 V | 372 x 349 | 380 x 460 x 140 | 2.154,- | 1.755,- |
| Flexistar Top 5 | 135891 | 5 kW / 400 V | 372 x 349 | 380 x 460 x 140 | 2.546,- | 2.090,- |
| Flexistar Top 10 | 135892 | 10,0 kW / 400 V | 372 x 609 | 380 x 720 x 140 | 4.316,- | 3.545,- |
| Flexistar Wok 3.5 | 136087 | 3,5 kW / 230 V | Ø 300 | 380 x 473 x 200 | 2.615,- | 2.148,- |
| Flexistar Wok 5 | 136088 | 5,0 kW / 400 V | Ø 300 | 380 x 473 x 200 | 3.118,- | 2.560,- |
| Flexistar Wok 8 | 136089 | 8,0 kW / 400 V | Ø 300 | 380 x 473 x 200 | 3.434,- | 2.820,- |

INDUKTIONS-GRILLPLATTEN FLEXISTAR

- **Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4031**
- Höchst effizient durch rekordschnelle Aufheizzeiten: 20° - 200° C in ca. 3,5 min,
- **Gradgenaues Braten mittels kontinuierlicher Mehrpunkt-Temperaturmessung** 50° - 230° C
- Spezielle Antihafplatte mit minimaler Abstrahlhitze in den Raum und mit höchster Gleichmäßigkeit
- Bei Bedarf: Leistungsreduktion bis auf 25 % möglich
- Luftfiltereinsatz zur leichten Reinigung ohne Werkzeug entnehmbar



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Kochzonen | Bratplatte (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------------------|---------------|----------------|-----------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| Flexistar Griddle 3.5 | 135893 | 3,5 kW / 230 V | 1 | 493 x 352 | 531 x 493 x 198 | 4.818,- | 3.956,- |
| Flexistar Griddle 5 | 135894 | 5 kW / 400 V | 1 | 493 x 352 | 531 x 493 x 198 | 5.052,- | 4.149,- |
| Flexistar Griddle 10 | 136084 | 10 kW / 400 V | 2 | 618 x 577 | 656 x 717 x 198 | 8.545,- | 7.017,- |

KOCHSYSTEME

7

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

65%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.375,-

1.699,-

SH 20

STATT € 3.625,-

2.595,-

ST 30



| Modell | Artikelnummer | 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 | 2.375,- | 1.699,- |
| SH 31 | 132196 | 4,5 kW / 400 V | 560 x 358 | 570 x 581 x 519 | 3.075,- | 2.230,- |
| ST 30 | 131926 | 4,5 kW / 400 V | 560 x 358 | 570 x 581 x 519 | 3.625,- | 2.595,- |
| SH 40 | 132038 | 5,3 kW / 400 V | 725 x 358 | 735 x 581 x 519 | 3.395,- | 2.475,- |

GM 0311 E



STATT € 2.580,-

2.115,-

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPORATUR-GARGERÄT

- 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 | Artikelnummer | Anschlusswert | Einschübe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------------|----------------|--------------|----------------------|---------------|----------------|
| GM 0311 E | 128455 | 750 W / 230 V | 3 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 420 | 2.075,- | 1.695,- |
| GM 0311 EC | 130497 | 750 W / 230 V | 3 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 420 | 2.345,- | 1.920,- |
| GM 0511 EC | 130498 | 1000 W / 230 V | 5 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 570 | 2.580,- | 2.115,- |

8 KOCHSYSTEME

MIKROWELLENHERD

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

STATT € 2.910,-

2.334,-

NE 1840

STATT € 1.755,-

1.405,-

NE 1843



STATT € 1.967,-

1.575,-

NE 2143-2



| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Leistung | Maße: B x T x H (mm) | Garraum (mm) | Magnetrons | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------------|----------|----------------|----------|----------------------|-----------------|------------|---------------|----------------|
| NE 1643 EUG | 131133 | 2590 W / 230 V | 1600 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | 1.643,- | 1.315,- |
| NE 1843 EUG | 131135 | 2830 W / 230 V | 1800 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | 1.755,- | 1.405,- |
| NE 2143-2 EUG | 131136 | 3160 W / 230 V | 2100 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | 1.967,- | 1.575,- |
| NE 1840 | 100503 | 3200 W / 230 V | 1800 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | 2.910,- | 2.334,- |
| NE 2140 | 100504 | 3650 W / 400 V | 2100 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | 3.170,- | 2.541,- |
| NE 3240 | 100505 | 4960 W / 400 V | 3200 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | 3.790,- | 3.039,- |

MENUMASTER
Commercial

STATT € 1.400,-

1.185,-

RFS518 TS

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

| Modell | Artikelnummer | 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 | 1.400,- | 1.185,- |

KOCHSYSTEME

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 € 619,-

445,-

| 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 | 186,- | 175,- |
| 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 | 348,- | 340,- |
| PEF 10SA | 127811 | 8,5 kW / 400 V | 10 L | 250 x 240 x 110 | 325 x 490 x 380 | 619,- | 445,- |
| PEF 10+10SA | 127812 | 2 x 8,5 kW / 400 V | 2 x 10 L | 2 x 240 x 290 x 130 | 650 x 490 x 380 | 1.139,- | 799,- |
| PEF 16 | 127813 | 9,0 kW / 400 V | 16 L | 460 x 245 x 90 | 527 x 465 x 360 | 819,- | 577,- |

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 € 1651,-

1.020,-

EF 12+12B

STATT € 1.943,-

1.375,-

BF 21

STATT € 2.235,-

1.890,-

| 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 | 960,- | 625,- |
| EF 20BP | 123612 | 9,0 kW / 400 V | 20 L | 560 x 275 x 105 | 750 x 675 x 380 | 1.651,- | 1.020,- |
| 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 | 1.943,- | 1.375,- |
| BF 21 | 110056 | 6,8 kW / 400 V | 21 L | 630 x 365 x 70 | 700 x 580 x 250 | 2.235,- | 1.890,- |

10 IMBISS



EGP 400

STATT € 470,-

330,-

EGP 600

STATT € 785,-

540,-

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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

| 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 | 470,- | 330,- |
| EGP 600 | 139120 | 2 | 6,0 kW / 400 V | 595 x 400 | 600 x 500 x 200 | 785,- | 540,- |
| EGP 900 | 139121 | 3 | 9,0 kW / 400 V | 835 x 400 | 840 x 500 x 200 | 995,- | 690,- |

NEU



EGP6560C

STATT € 2.500,-

1.765,-

ELEKTRO GRILLPLATTE

- Elektrogrillplatte glatt
- Bratfläche hartverchromt
- Eine Heizzone
- Fettauffangschublade
- Korpus aus rostfreiem Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung: von 50° - 300° C
- Kabel im Lieferumfang enthalten

| Modell | Art-Nr. | Heizzonen | Anschlusswert | Grillfläche (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|-----------|-----------------|------------------|----------------------|---------------|----------------|
| EGP6540C | 142393 | 1 | 5,0 kW / 400 V | 400 x 550 | 400 x 650 x 270 | 1.830,- | 1.295,- |
| EGP6560C | 142392 | 2 | 7,5 kW / 400 V | 595 x 550 | 600 x 650 x 270 | 2.500,- | 1.765,- |
| EG65P110C | 142394 | 2 | 12,5 kW / 400 V | 1000 x 550 | 1000 x 650 x 270 | 3.580,- | 2.150,- |

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

- Gehäuse komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Duplex-Edelstahl
- Grillfläche oben gerillt, unten glatt
- Kurze Anheizzeit, gleichm. Wärmeverteilung
- Konstante Arbeitstemperatur bis 250° C
- Ausziehbare Fettauffangschale
- 40 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Geräten

CG 60 DUPLEX

STATT € 850,-

675,-

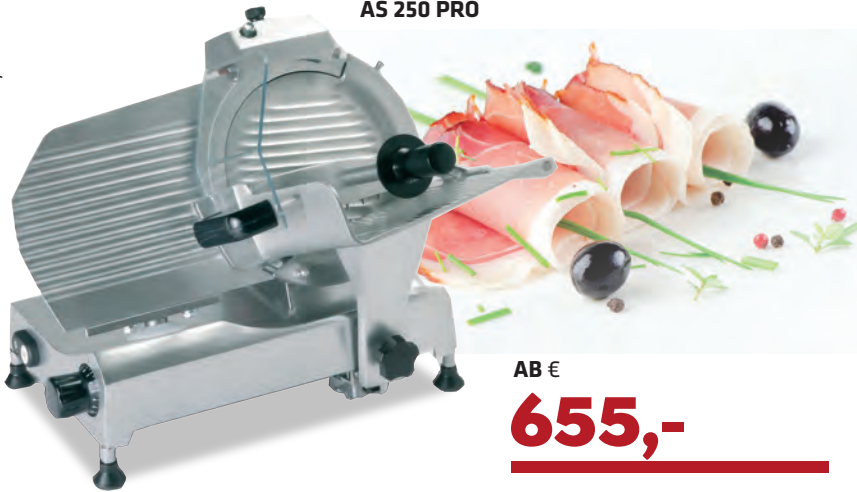
Symbolfoto

| Modell | Art.-Nr. | Heizzonen | Anschlusswert | Grillfläche (B x T) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|----------|-----------|----------------|---------------------|----------------------|---------------|----------------|
| CG 60 Duplex | 132904 | 1 | 3,0 kW / 230 V | 370 x 250 mm | 470 x 445 x 245 | 850,- | 675,- |

VORBEREITUNG

Symbolfoto

AS 250 PRO



AB €
655,-

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE 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, Resthalter, Messerschutzring**
- Schlitten abnehmbar für leichte und schnelle Reinigung

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

GSB300



NEU

STATT € 1.970,-
1.665,-

VSG 2510



STATT € 2.540,-
1.795,-

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

| Modell | Art-Nr. | Schnitt-Länge/Höhe | Messer | Stellfläche mm | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|--------------------|--------|-----------------|---------------|---------------|----------------|
| AS 220 S | 100071 | 210 / 155 mm | Ø 220 | 280 x 410 | 150 W / 230 V | 548,- | 399,- |
| AS 250 PRO | 115195 | 220 / 190 mm | Ø 250 | 290 x 440 | 230 W / 230 V | 887,- | 655,- |
| AS 300 PRO | 115196 | 260 / 220 mm | Ø 300 | 340 x 465 | 260 W / 230 V | 1.370,- | 995,- |
| VSG 2510 | 134696 | 220 / 180 mm | Ø 250 | 550 x 520 | 330 W / 230 V | 2.540,- | 1.795,- |
| VSG 3010 | 134698 | 230 / 220 mm | Ø 300 | 550 x 590 | 330 W / 230 V | 2.700,- | 1.895,- |
| GSB300 | 145988 | 220 / 200 mm | Ø 300 | 535 x 612 x 416 | 270 W / 230 V | 1.970,- | 1.665,- |
| GSB350 | 145991 | 260 / 220 mm | Ø 350 | 610 x 797 x 514 | 370 W / 230 V | 2.690,- | 2.285,- |

12 **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



DTRS1



CODE scannen
zum VIDEO
ansehen.

STATT € 1.998,-

1.558,-

Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.

EDELSTAHLSCHEIDSCHNEIBEN

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

Schneidscheibe CS



AB €
122,-

Wellenschnitt-
scheibe CWS

AB €
130,-

Streifenscheibe ASX



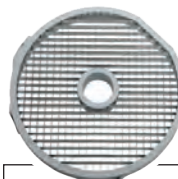
AB €
187,-

Reibscheibe JX



AB €
78,-

Würfelfatter MT



AB €
149,-



| 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 | 1.998,- | 1.558,- |
| DTRSVV | 125995 | 500 W / 230 V | 140 - 750 U / Min. | 252 x 500 x 502 | 2.334,- | 1.820,- |

VORBEREITUNG

KOMBIGERÄT DITO PREP4YOU

- Kombigerät Kutter/Gemüseschneider mit 3,6 L Edelstahlkessel
- Patentierter Druckhebel für gleichbleibende Schnittergebnisse
- 1,25 Liter fassender Halbmondtrichter
- 2 Langgemüsetrichter für präzise Schnitte
- Ideal zum Reiben, Schneiden/Wellenschnitt, Streifen und Würfeln
- Rotor mit Mikroverzahnung
- Cutterschüssel mit konischem Boden für gleichmäßige Durchmischung
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen abnehmbar und spülmaschinenfest
- Wasserdichte, leicht zu reinigende, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**



PREP4YOU DCOM36

PREP 4 YOU **NEU**

STATT € 1.888,-

1.470,-

GEMÜSESCHNEIDER PREP4YOU

- Ideal zum Reiben, Schneiden/ Wellenschnitt, Streifen und Würfeln
- Patentierter Druckhebel für gleichbleibende Schnittergebnisse
- 1,25 Liter fassender Halbmondtrichter
- 2 Langgemüsetrichter
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind abnehmbar u. spülmaschinenfest
- Wasserdichte, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**



PREP4YOU DVS

STATT € 1.148,-

899,-

PREP4YOU DK36



STATT € 1.363,-

999,-

EDELSTAHLSCHEIBEN

Reibscheibe JX



AB €

61,-

Scheibenscheibe CS



AB €

69,-

Streifenscheibe



AB €

79,-

Würfelgatter MT



AB €

128,-

PREP4YOU KUTTER

- Kutter mit 3,6 Litern Edelstahlkessel
- Rotor mit Mikroverzahnung
- Cutterschüssel mit konischem Boden für gleichmäßige Durchmischung
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen abnehmbar und spülmaschinenfest
- Wasserdichte, leicht zu reinigende, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**

| Modell | Art-Nr. | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------------|---------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| PREP4YOU DVS | 146160 | 750 W / 230 V | 1.500 U/ Min | 348 x 328 x 630 | 1.148,- | 899,- |
| PREP4YOU DCOM36 | 146374 | 750 W / 230 V | 1.500 U/ Min | 348 x 328 x 630 | 1.888,- | 1.470,- |
| PREP4YOU DK36 | 146376 | 500 W / 230 V | 1.500 U/ Min | 252 x 334 x 476 | 1.363,- | 999,- |

14 **VORBEREITUNG****GEMÜSESCHNEIDER VC**

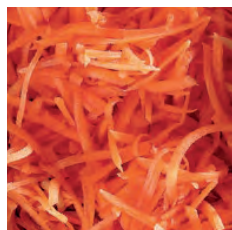
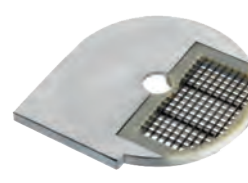
- Gehäuse aus massivem **Aluminiumguss**
- **Schneidaufsatz** aus **rostfreiem Edelstahl**, Kammer, Stopfen und Auswurfscheibe aus Kunststoff
- Einfach und ohne Werkzeug demontierbar und zu **100 % spülmaschinensicher**
- **Asynchroner gekühlter Industriemotor**
- **Fülltrichter 83 x 160 mm**
- Vielfältige **Auswahl an Standardscheiben** gewährleistet maximale **Flexibilität**
- Betriebskontroll- und Warnleuchte
- Ein/Aus-Schalter / **Pulsfunktion**
- Einfaches Befüllen und Entnehmen des Schnittgutes
- **Einfache Demontage und Reinigung** des Produktes
- Maximale **Arbeitssicherheit** entsprechend europäischer CE-Richtlinien

VC 600

STATT € 1.650,-

1.095,-Inkl. 1 Schneidscheibe S2
und 1 Reibscheibe Z3

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| VC600 | 136110 | 580 W / 230 V | 280 U./Min | 580 x 490 x 530 | 1.650,- | 1.095,- |

SchneidscheibeAB €
62,-**Streifenscheibe**AB €
88,-**Reibscheibe**AB €
59,-**Würfegatter**AB €
110,-**Pommes-Frites-Scheibe**AB €
93,-

Symbolfotos

VC - SCHEIBEN

- **Vielseitige Auswahl** an Scheiben für unterschiedlichste Schnittformen und Anwendungsbereiche wie Schneiden, Streifenschneiden, Reiben, oder Würfeln
- **Passend zu Gemüseschneider VC 600**



VORBEREITUNG

15

STABMIXER SMX

- **Leistungsstarker, langlebiger Stabmixer-Motorblock**
- **Hocheffiziente Motorkühlung** für große Beanspruchung in der Gastronomie
- **Praktisches Bajonett-System:** Wechseln von Besen und Mixstab ohne Werkzeug
- Überlastungsschutz und Anzeige
- **9 Geschwindigkeitsstufen:** 2000 - 9.000 U/Min
- **Maximalstufe** 15.000 U/min
- Griff in ergonomischer Passform für komfortables Arbeiten
- **Mixstab aus rostfreiem CNS 18/10**

STATT € 465,-

398,-

SMXL300 VV



300

400

500

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Mixstablänge (mm) | Leistung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------------|---------------|---------------|-------------------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| SMXL300 VV 300 | 141959 | 300 W / 230 V | 300 | 50 l | Ø 100 x 650 | 465,- | 398,- |
| SMXL400 VV 400 | 141960 | 400 W / 230 V | 400 | 80 l | Ø 100 x 750 | 547,- | 469,- |
| SMXL500 VV 500 | 141961 | 500 W / 230 V | 500 | 100 l | Ø 100 x 850 | 558,- | 479,- |
| Rührbesen | 142490 | | | | | 169,- | 167,- |

SMX MINI

OPTIONAL:
EMULSIONS-
MIXSTAB

STATT € 350,-

249,-

STABMIXER SMX MINI

- **Leistungsstarker Handmixer** zum Pürieren, Emulgieren und Mixen von kalten oder warmen Speisen
- **Flexible Einsatzbereiche:** Saucen, Cremes, Püree, Suppen, Schokoladenmousse etc.
- **Robuste Ausführung** bei gleichzeitig **einfachem Handling** (Gewicht unter 1,5 Kg!)
- **Einfache Bedienung**, Reinigung u. Pflege
- Gehäuse aus Kunststoff, **Mixstab aus Edelstahl**
- Mixstab / Messer ohne Werkzeug **demontierbar**
- **Mixstablänge 250 mm**
- Variable Geschwindigkeit bis 15.000 U./min. (Mod. VV)
- Überlastungsschutz

Optional:

- Rührbesen und Emulsions-Mixstab



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Mixstablänge (mm) | Leistung | U./Min. | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------------|---------------|-------------------|----------|-------------|---------------|----------------|
| SMX250 VF | 138023 | 250 W / 230 V | 250 | 10 l | 15.000 | 350,- | 249,- |
| SMX250 VV | 138024 | 250 W / 230 V | 250 | 10 l | 15.000 var. | 395,- | 382,- |
| Rührbesen | 138025 | | | | | 161,- | 137,- |

16 **VORBEREITUNG****PLANETEN-RÜHRMASCHINEN**

- **Planetenrühr- und Schlagwerk aus massivem Aluminium-Druckguss**
- Schneebesen, 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 € 1.495,-

1.035,-

VBM 7

Symbolfoto



VBM 20A

STATT € 3.635,-

2.660,-

| 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 | 1.495,- | 1.035,- |
| BM 12 | 115667 | 373 W / 230 V | 12 Liter | 350 x 499 x 630 | 2.890,- | 1.890,- |
| VBM 20 A | 127557 | 560 W / 400 V | 23 Liter | 550 x 605 x 1043 | 3.635,- | 2.660,- |

TEIGKNETMASCHINEN

- **Gehäuse aus Stahl lackiert**
- **Kugellagerter 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 €

1.165,-

IR

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|----------------|---------|----------------------|---------------|----------------|
| IF 22 | 125838 | 735 W / 400 V | 18 Kg | 400 x 690 x 630 | 1.698,- | 1.165,- |
| IF 33 | 125839 | 1470 W / 400 V | 25 Kg | 440 x 830 x 720 | 1.998,- | 1.450,- |
| IR 22 | 125842 | 735 W / 400 V | 18 Kg | 420 x 720 x 640 | 2.249,- | 1.490,- |
| IR 33 | 125843 | 1470 W / 400 V | 25 Kg | 460 x 840 x 730 | 2.579,- | 1.799,- |

VORBEREITUNG

17

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
- Pumpenleistung: 6 m³ / 8 m³ / 12 m³ / 20 m³

ECOVAC 270

STATT € 2.266,-

1.810,-


| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Schweißleiste (mm) | Maße Kammer (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|---------------|--------------------|------------------|----------------------|---------------|----------------|
| Ecovac 270 | 138993 | 250 W / 230 V | 270 | 280 x 330 x 155 | 355 x 445 x 420 | 2.266,- | 1.810,- |
| Ecovac 310 | 138994 | 250 W / 230 V | 310 | 320 x 350 x 175 | 395 x 445 x 450 | 2.476,- | 1.956,- |
| Ecovac 350 | 138995 | 450 W / 230 V | 350 | 360 x 405 x 175 | 435 x 520 x 450 | 2.906,- | 2.322,- |
| Ecovac 410 | 138997 | 750 W / 230 V | 410 | 435 x 455 x 175 | 510 x 570 x 525 | 3.374,- | 2.687,- |

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



BS 100

STATT € 250,-

219,-

*zzgl. Eichung: € 60,-



BSS 200

STATT € 285,-

246,-

*zzgl. Eichung: € 60,-



PCS 300

STATT € 270,-

246,-

*zzgl. Eichung: € 60,-

| Modell | Artikelnummern | Wägebereich (kg) | Ziffernschritt(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 | 265,- | 219,-* |
| BSS 200 | 133024 / 133025 / 133026 | 3/6 6/15 15/25 | 1/2 2/5 5/10 | 230 x 190 | 310,- | 246,-* |
| PCS 300 | 133791 / 133792 / 133793 | 3/6 6/15 15/30 | 1/2 2/5 5/10 | 295 x 225 | 300,- | 246,-* |

18 VORBEREITUNG



Symbolfoto

STATT € 1.390,-

892,-

FLEISCHWOLF

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



| Modell | Art.Nr. | Schneidsatz | Stundenleistung | Anschlusswert | Maße: B x H x T (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|-------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| FWU 12 | 136539 | Unger 70 | ca. 150 Kg | 1100 W / 400 V | 240 x 460 x 510 | 1.390,- | 892,- |
| FWU 22 | 136540 | Unger 82 | ca. 280 Kg | 1100 W / 400 V | 240 x 470 x 510 | 1.579,- | 995,- |

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse abnehmbar (leichte Reinigung)
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Überlastungsschutz
- **2- oder 3-teiliger Schneidsatz: Ø 70 mm Enterprise / Ø 82 mm System Unger**
- Inkl. (Vorschneider), Messer, Lochscheibe



STATT € 1.519,-

1.125,-

A/E 12

| Modell | Art.Nr. | Schneidsatz | Stundenleistung | Anschlusswert | Maße: B x H x T (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|---------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| A/E 12 | 118387 | Enterprise 70 | ca. 150 Kg | 750 W / 400 V | 235 x 410 x 510 | 1.519,- | 1.125,- |
| A/E 22 | 118388 | Unger 82 | ca. 280 Kg | 1125 W / 400 V | 305 x 455 x 545 | 2.220,- | 1.598,- |

VORBEREITUNG

19

ROBOT COUPE

- **Innovativer Kutter/Emulgator/Mixer in einem Gerät** - ideal für qualitativ hochwertige traditionelle Gastronomie
- **Funktionen:** Emulgieren, Zermahlen, Pürieren, Hacken, Vermischen, Kneten, Warmhalten.
- **Schüssel aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** mit großem Fassungsvermögen (3,7 Liter)
- Präzisionsmesser mit Mikroverzahnung
- Thermost. Temperaturregulierung bis 140° C
- Einfache Bedienung mit stufenloser Drehzahlregelung von 100 bis 3.500 U/Min
- Genau abgestimmte und schnelle Verarbeitung im Turbo-Betrieb (Drehzahl von bis zu 4.500 U/Min)
- **R-Mix-Funktion:** Vermischen empfindlicher Zutaten ohne Schneiden durch umgekehrte Drehrichtung des Messers
- Programmierfunktion von 9 Rezepten



NEU

ROBOT COOK

STATT € 3.015,-

2.410,-



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Inhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------------|----------------|---------------------|-----------|---------------|----------------|
| Robot Cook | 132751 | 1,8 kW / 400 V | 100 bis 3500 U/Min. | 3,7 Liter | 3.015,- | 2.410,- |

NEU

ROBOT COUPE MP550



STATT € 715,-

569,-

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 | 715,- | 569,- |
| MP 550 Ultra | 120299 | 750 W / 230 V | 200 L | 550 mm | 9000 | 925 x 125 mm | 1.025,- | 820,- |
| MP 600 Ultra | 119559 | 750 W / 230 V | 300 L | 600 mm | 9000 | 980 x 125 mm | 1.191,- | 949,- |

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
- 4 justierbare Stellfüße aus Edelstahl CNS 1.4301
- **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 70 % Kosten sparen bei Umstieg von Klasse G auf A
- Umweltschonend

| Tiefkühlschrank in Klasse E | TKS 7035 in Klasse B | Energie Verbrauch | Ersparnis € / Jahr |
|-----------------------------|----------------------|-------------------|--------------------|
| 3.016 kWh / Jahr | 1.289 kWh / Jahr | - 57 % | 345,- |



STATT € 3.075,-

2.499,-

STATT € 2.195,-

1.695,-

STATT € 3.260,-

2.580,-

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Temperatur | Energieverbrauch | Nettoinhalt | EEC | Geprägte Sicken | Aktionspreis € |
|----------|---------|---------------|----------------------|-----------------|------------------|-------------|-----|-----------------|----------------|
| KS 7015 | 139407 | 250 W / 230 V | 770 x 820 x 2025 | -2°C bis +8°C | 679 kWh / Jahr | 472 L | C | | 1.695,- |
| KS 7035 | 136590 | 180 W / 230 V | 720 x 820 x 2025 | -2°C bis +8°C | 329 kWh / Jahr | 465 L | A | ✓ | 2.499,- |
| KS 1415 | 142451 | 300 W / 230 V | 1440 x 800 x 1995 | -2°C bis +8°C | 1354 kWh / Jahr | 1096 L | C | | 2.580,- |
| TKS 7015 | 139408 | 500 W / 230 V | 770 x 820 x 2025 | -20°C bis -10°C | 2219 kWh / Jahr | 472 L | D | | 1.930,- |
| TKS 7035 | 136593 | 870 W / 230 V | 720 x 820 x 2025 | -20°C bis -10°C | 1289 kWh / Jahr | 458 L | B | ✓ | 2.899,- |
| TKS 1415 | 142451 | 670 W / 230 V | 1440 x 800 x 1995 | -20°C bis -10°C | 4475 kWh / Jahr | 1096 L | D | | 3.115,- |

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
- Korrosionsschutz, 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

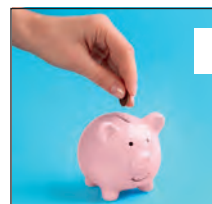

Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

- Bis zu 50 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse C auf A
- Umweltschonend

| Kühltisch in Klasse C | KTM 6721 in Klasse A | Energie Verbrauch | Ersparnis € / Jahr |
|-----------------------|----------------------|-------------------|--------------------|
| 1150 kWh/Jahr | 576 kWh/Jahr | - 50 % | 115,- |



KTM 6721 04P



STATT € 4.390,-

2.965,-

KTM 6721 20 P



STATT € 2.155,-

2.155,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Nettoinhalt | Türen/ Laden | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------------|----------|---------------|----------------------|------------------|-------------|-----------------|---------------|----------------|
| KTM 6721 20 P | 139887 | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850 | 576 kWh / Jahr | 211 L | 2 / 0 | 2.155,- | 2.155,- |
| KTM 6721 12 P | 139889 | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850 | 576 kWh / Jahr | 211 L | 1 / 2 | 3.975,- | 2.510,- |
| KTM 6721 04 P | 139891 | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850 | 576 kWh / Jahr | 211 L | 0 / 4 | 4.390,- | 2.965,- |
| KTM 6731 30 P | 139893 | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850 | 640 kWh / Jahr | 329 L | 3 / 0 | 4.290,- | 2.599,- |
| KTM 6731 22 P | 139895 | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850 | 640 kWh / Jahr | 329 L | 2 / 2 | 4.705,- | 2.930,- |
| KTM 6731 14 P | 139897 | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850 | 640 kWh / Jahr | 329 L | 1 / 4 | 5.120,- | 3.385,- |
| KTM 6731 06 P | 139899 | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850 | 640 kWh / Jahr | 329 L | 0 / 6 | 5.535,- | 3.540,- |

22 **KÜHLUNG**

FLASCHENKÜHLSCHRANK

NEU

- Umluftkühlschrank mit Isolierglastüre
- Robuste Ausführung, Gehäuse Stahlblech weiß
- Fugenloser Hygiene-Kunststoff-Innenbehälter
- 50/45 mm Energiespar-Isolierung
- Mechanische Steuerung und Temperaturanzeige
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Wechselbarer Türanschlag
- Sperrbare, selbstschließende Tür
- Inkl. 4 St. Auflageroste rilsaniert – Belastbarkeit je 60 Kg
- **Energieeffizienzklasse C**
- **Kältemittel R 600a**

MRFVC 3511



MRFVC 4011



MRFVC 5511



STATT € 999,-

665,-

STATT € 1.059,-

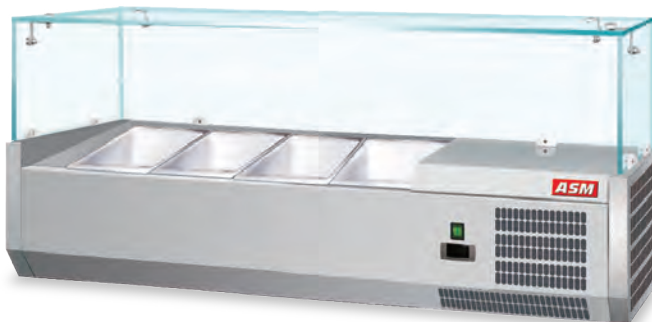
707,-

STATT € 1.269,-

790,-

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Temperatur | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Nettokapazität | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|---------------|---------------|----------------------|------------------|----------------|---------------|----------------|
| MRFvc 3511 | 145165 | 2.0 A | -2°C bis +9°C | 597 x 654 x 1684 | 538 kWh | 250 L | 999,- | 665,- |
| MRFvc 4011 | 145166 | 2.0 A | -2°C bis +9°C | 597 x 654 x 1884 | 566 kWh | 286 L | 1.059,- | 707,- |
| MRFvc 5511 | 145167 | 2.0 A | -2°C bis +9°C | 747 x 769 x 1684 | 536 kWh | 432 L | 1.269,- | 790,- |

VRXG 1400



STATT € 860,-

620,-

KÜHLAUFSATZ

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Pizzatschaufsatz mit stiller Kühlung
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich +2° / +8° C
- Sicherheitsglas
- **Kältemittel R 600a**

SYMBOLFOTO

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|---------------|-------------------------|----------------------|------------------|---------------|----------------|
| 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 | 860,- | 620,- |
| VRXG 1600 | 131336 | 190 W / 230 V | 7 x GN 1/3 | 1600 x 395 x 430 | 507 kWh / Jahr | 895,- | 629,- |
| VRXG 1800 | 131337 | 190 W / 230 V | 8 x GN 1/3 | 1800 x 395 x 430 | 507 kWh / Jahr | 940,- | 645,- |
| VRXG 2000 | 131338 | 190 W / 230 V | 9 x GN 1/3 | 2000 x 395 x 430 | 536 kWh / Jahr | 995,- | 689,- |

KÜHLUNG

23

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



GKS 651 (GN 2/1)

NEU



STATT € 1.100,-

880,-

KS 451



STATT € 995,-

795,-

KS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.250,-

995,-

STATT € 1.350,-

1.080,-

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. Tauwasserverdunstung
- Verstellbare Füße, hinten 2 Rollen
- Klimaklasse 4
- **Kältemittel Kühlschrank R600a**
- **Kältemittel Tiefkühlschrank R290**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (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 | D | 1.100,- | 880,- |
| GKS 651 (GN 2/1) | 145478 | 193 W / 230 V | 780 x 740 x 1865 | -1° / +6° C | 952 kWh / Jahr | 511 L | D | 1.350,- | 1.080,- |
| KS 451 | 145813 | 186 W / 230 V | 626 x 740 x 1865 | -1° / +6° C | 865 kWh / Jahr | 395 L | D | 995,- | 795,- |
| KS 651 (GN 2/1) | 145815 | 193 W / 230 V | 780 x 740 x 1865 | -1° / +6° C | 952 kWh / Jahr | 511 L | D | 1.250,- | 995,- |
| TKS 451 | 143817 | 143 W / 230 V | 626 x 740 x 1865 | -15° / -22° C | 1054 kWh / Jahr | 395 L | | 1.140,- | 910,- |
| TKS 651 (GN 2/1) | 143818 | 145 W / 230 V | 780 x 740 x 1865 | -15° / -22° C | 1069 kWh / Jahr | 511 L | | 1.495,- | 1.170,- |

24 KÜHLUNG

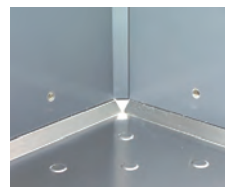
KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- 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 452 a



AB €

2.197,-



| Standard Aggregat | 05 Energiespar Aggregat | Energie Verbrauch | Ersparnis € / Jahr |
|-------------------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| 8,6 kWh / 24 h | 4,9 kWh / 24 h | - 40 % | 270,- |

Berechnungs Beispiel: HEG 20010F0 für einen Betrieb mit Energiekosten 0,20 € pro kWh)

| Kühlzelle | Artikel nummer | Maße: B x T x H (mm) | Aktions preis € | Aggregat | Artikel nummer | Aktions preis € | Regal system | Artikel nummer | Aktions preis € |
|-----------|----------------|----------------------|-----------------|----------|----------------|-----------------|--------------|----------------|-----------------|
| KR-1414 | 129987 | 1400 x 1400 x 2110 | 2.197,- | 05-14 | 146493 | 1.744,- | KIT 1001 | 130181 | 316,- |
| KR-1417 | 129990 | 1400 x 1700 x 2110 | 2.489,- | 05-14 | 146493 | 1.744,- | KIT 1002 | 129992 | 535,- |
| KR-1420 | 130148 | 1400 x 2000 x 2110 | 2.705,- | 05-24 | 146495 | 1.968,- | KIT 1003 | 130182 | 579,- |
| KR-1717 | 129993 | 1700 x 1700 x 2110 | 2.775,- | 05-26 | 146496 | 1.968,- | KIT 1050 | 129995 | 823,- |
| KR-1720 | 129996 | 1700 x 2000 x 2110 | 2.999,- | 05-26 | 146496 | 1.968,- | KIT 1051 | 129998 | 993,- |
| KR-1723 | 129999 | 1700 x 2300 x 2110 | 3.385,- | 05-26 | 146496 | 1.968,- | KIT 1052 | 130003 | 1.069,- |
| KR-2020 | 130159 | 2000 x 2000 x 2110 | 3.292,- | 05-26 | 146496 | 1.968,- | KIT 1056 | 130191 | 978,- |
| KR-2023 | 130160 | 2000 x 2300 x 2110 | 3.755,- | 05-36 | 146497 | 2.210,- | KIT 1057 | 130192 | 1.144,- |

KÜHLZELLE / TIEFKÜHLZELLE

- **Professionelle Kühl- bzw. Tiefkühl Lagerung 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 452 a



STATT € 3.608,-

3.115,-

| 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 | 3.608,- | 3.115,- |
| TKZ 2000 | 130822 | 940 W / 230 V | -18° / -23° C bei 30° C UT | 1100 x 1240 x 2280 | 1,88 m ³ | 4.232,- | 3.650,- |

KÜHLUNG

25

STATT € 3.860,-

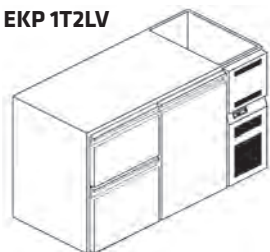
3.460,-

EKP 1T2LV

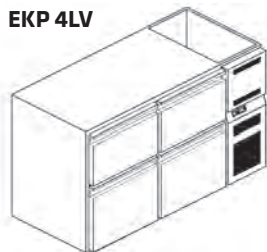
GETRÄNKEKÜHLPULT

- 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 134 a

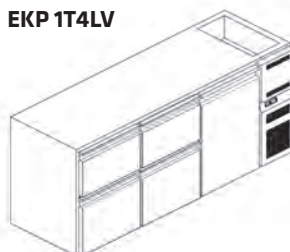
EKP 1T2LV



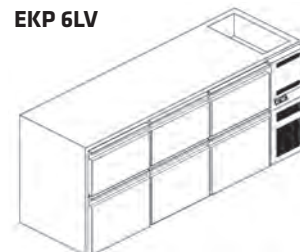
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV

**Energiespar-
Isolierung: 50 mm**FKW- und FCKW-
freie Isolierung**Kältesystem**Energieeffizientes
Kältesystem mit
eingeschäumtem
Rückwandverdampfer**Elektronische
Steuerung**Elektronische Steuer-
ung mit Digitaldisplay**Hygieneausführung**Gerundete Wand-
und Bodenecken
erleichtern Reinigung

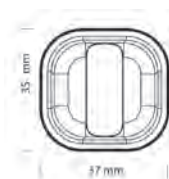
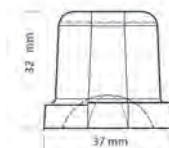
| Modell | Artikelnummer | Türen/Laden | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------------|-------------|---------------|----------------------|---------------|----------------|
| EKP 1T2LV | 135814 | 1 / 2 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 3.860,- | 3.460,- |
| EKP 1T2LV FK | 135813 | 1 / 2 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 5.190,- | 3.900,- |
| EKP 4LV | 135816 | 0 / 4 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 5.110,- | 3.890,- |
| EKP 4LV FK | 135815 | 0 / 4 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 5.760,- | 4.330,- |
| EKP 1T4LV | 135820 | 1 / 4 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | 6.020,- | 4.885,- |
| EKP 1T4L FK | 135819 | 1 / 4 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | 6.670,- | 5.325,- |
| EKP 6LV | 135822 | 0 / 6 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | 6.590,- | 5.195,- |
| EKP 6LV FK | 135821 | 0 / 6 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | 7.240,- | 5.635,- |

EISWÜRFELERZEUGER ICS

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Eiswürfelbereiter mit **Positiv-Sprühsystem** und integriertem Vorratsbehälter
- Innenbehälter (Polyethylen) in einem Stück tiefgezogen
- Vollautomatische Produktionssteuerung
- Wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Kondensatorlüfter
- Alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- u. Reinigungszwecke vorderseitig ausbaufähig
- Serienmäßig mit 1 x Anschluss Schlauch, 1 x Ablaufschlauch und 1 x Eisschaufel
- **Kältemittel R 290**



Produziert Vollwürfel



ICS 20

STATT € 995,-

795,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|----------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| ICS 20 | 133740 | 440 W / 230 V | 20 kg | 6,5 kg | 340 x 480 x 600 | 995,- | 795,- |
| ICS 28 | 141161 | 360 W / 230 V | 28 kg | 6,5 kg | 340 x 480 x 600 | 1.195,- | 1.025,- |
| ICS 38 | 141162 | 390 W / 230 V | 38 kg | 11,5 kg | 400 x 540 x 690 | 1.430,- | 1.166,- |
| ICS 46 | 141163 | 500 W / 230 V | 46 kg | 15,0 kg | 500 x 540 x 690 | 1.570,- | 1.305,- |



F160C

STATT € 3.300,-

2.945,-

FLOCKENEISERZEUGER

- **Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- Eisherstellung in einem mit Wasser gefüllten Zylinder, anschließend Erzeugung der Flocken mittels Pressung durch Lochscheibe
- Automatische Abschaltung, sobald Vorratsbehälter gefüllt ist (Sonde im Innenraum)
- Tiefgezogener Vorratsbehälter aus Kunststoff mit antibakterieller Agion-Beschichtung, inkl. Halterung für Eisschaufel für maximale Hygiene
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Elektr. Steuerung mit integr. Überwachungssystem
- **Kältemittel R 290**
- **Wasseranschluss: 3/4"**



| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|----------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| F160C | 142395 | 650 W / 230 V | 160 kg | 50 kg | 700 x 616 x 995 | 3.300,- | 2.945,- |
| F200C | 142396 | 770 W / 230 V | 200 kg | 50 kg | 700 x 616 x 995 | 3.700,- | 3.172,- |

KÜHLUNG

27

EISWÜRFELERZEUGER E

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- **Bewährtes Paddelsystem**
für energiesparenden Betrieb
- **Einbaufähig** durch Frontbelüftung
- **Elektr.** Eiswürfel-Vorratsanzeige
- Wasserführende Teile mit AGION-Beschichtung
- **Reinigungssystem**
- **56 % Reduzierter Energieverbrauch**
- Serienmäßig mit 1 x Anschlussschlauch, Ablaufschlauch und Eisschaufel
- **Kältemittel 134a**

| 30 kg Sprühsystem | E 35 Paddelsystem | Energie Verbrauch | Ersparnis € / Jahr |
|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| 9,36 kWh 24h | 4,07 kWh 24h | - 56 % | 386,- |



E 21



E 35



NEU

STATT € 1.230,-

962,-

STATT € 1.720,-

1.380,-
56%
ENERGIE
SPAREN

E 60



STATT € 2.225,-

1.785,-

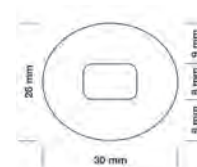
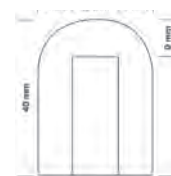
E 90



STATT € 3.240,-

2.600,-

Produziert Hohlwürfel



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| E 21 | 124491 | 260 W / 230 V | 21 kg | 7 kg | 340 x 545 x 690 | 1.230,- | 962,- |
| E 25 | 123625 | 265 W / 230 V | 25 kg | 10 kg | 400 x 545 x 690 | 1.310,- | 1.048,- |
| E 35 | 124493 | 350 W / 230 V | 37 kg | 12 kg | 450 x 545 x 690 | 1.720,- | 1.380,- |
| E 45 | 124495 | 370 W / 230 V | 45 kg | 16 kg | 500 x 600 x 690 | 2.040,- | 1.635,- |
| E 60 | 124945 | 570 W / 230 V | 60 kg | 28 kg | 600 x 585 x 956 | 2.225,- | 1.785,- |
| E 90 | 124949 | 570 W / 230 V | 92 kg | 40 kg | 800 x 585 x 956 | 3.240,- | 2.600,- |

28 KÜHLUNG

SNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Steckerfertiges Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- 65 mm Energiesparisolation
- 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

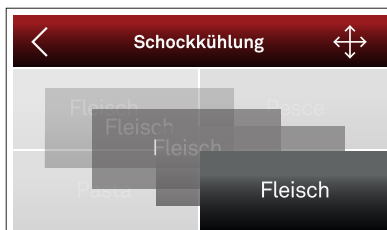
- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen:** +90 / +3° C (90 Min.)
- **Schockgefrieren:** +90 / -18° C (240 Min.)
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



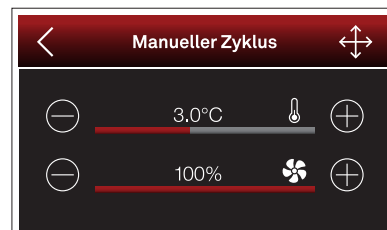
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UP



STATT € 4.745,-

3.560,-

W7UP



STATT € 6.730,-

4.995,-

W10UP



STATT € 9.500,-

6.995,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Kühlleistung +90°C/+3°C 90 min | Gefrierleistung +90°C/-18°C 240 min | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|----------|----------------|--------------------------------------|---|-------------|-------------------------|---------------|----------------|
| W5UP | 142430 | 1030 W / 230 V | 20 kg | 14 kg | 5 x GN 1/1 | 710 x 710 x 853 | 4.745,- | 3.560,- |
| W7UP | 142444 | 1350 W / 230 V | 34 kg | 24 kg | 7 x GN 1/1 | 780 x 800 x 1093 | 6.730,- | 4.995,- |
| W10UP | 142446 | 4120 W / 400 V | 50 kg | 40 kg | 10 x GN 1/1 | 780 x 800 x 1563 | 9.500,- | 6.995,- |

VERBAUTEN

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
- Schubladenblock LS mit 3 Laden GN 1/1
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm

ARBEITSSCHRANK AST 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 € |
|---------|----------------------|---------|--------------|---------|----------------|
| AST-710 | 1000 x 700 x 850 | 143572 | 555,- | 124840 | 887,- |
| AST-712 | 1200 x 700 x 850 | 143574 | 590,- | 120472 | 940,- |
| AST-714 | 1400 x 700 x 850 | 143576 | 630,- | 117571 | 1.010,- |
| AST-716 | 1600 x 700 x 850 | 143578 | 672,- | 119864 | 1.070,- |
| AST-718 | 1800 x 700 x 850 | 143580 | 732,- | 123516 | 1.165,- |
| AST-720 | 2000 x 700 x 850 | 143582 | 780,- | 118787 | 1.243,- |

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|-----------|----------------------|---------|----------------|---------|----------------|
| AST-LS714 | 1400 x 700 x 870 | 143620 | 845,- | 132155 | 1.335,- |
| AST-LS716 | 1600 x 700 x 870 | 143622 | 930,- | 119292 | 1.465,- |
| AST-LS718 | 1800 x 700 x 870 | 143624 | 990,- | 121001 | 1.565,- |
| AST-LS720 | 2000 x 700 x 870 | 143626 | 1.074,- | 118788 | 1.692,- |

AB €

555,-


AST

AB €

845,-


AST LS

AB €

266,-


AT

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

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|--------|----------------------|---------|--------------|---------|--------------|
| AT-710 | 1000 x 700 x 870 | 143456 | 266,- | 118582 | 444,- |
| AT-712 | 1200 x 700 x 870 | 143458 | 294,- | 118412 | 489,- |
| AT-714 | 1400 x 700 x 870 | 143460 | 323,- | 118584 | 536,- |
| AT-716 | 1600 x 700 x 870 | 143462 | 346,- | 118586 | 575,- |
| AT-718 | 1800 x 700 x 870 | 143464 | 373,- | 118588 | 620,- |
| AT-720 | 2000 x 700 x 870 | 143466 | 400,- | 117491 | 657,- |

30 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

| Modell | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | 1 Becken (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|----------|----------------------|-----------------|---------------|----------------|
| SPT1B-706 | 118968 | 600 x 700 x 850 | 500 x 500 x 300 | 850,- | 629,- |
| SPT1BAR-712 | 115538 | 1200 x 700 x 850 | 500 x 500 x 300 | 1.011,- | 748,- |

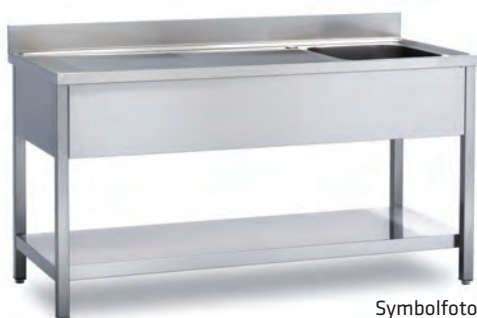
| Modell | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | 2 Becken (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|----------|----------------------|-----------------|---------------|----------------|
| SPT2BAL-714 | 120482 | 1400 x 700 x 850 | 400 m 500 x 250 | 1.347,- | 997,- |
| SPT2BAL-716 | 120421 | 1600 x 700 x 850 | 400 m 500 x 250 | 1.424,- | 1.054,- |
| SPT2BAL-718 | 120422 | 1800 x 700 x 850 | 500 m 500 x 300 | 1.495,- | 1.106,- |
| SPT2BAL-720 | 120326 | 2000 x 700 x 850 | 600 m 500 x 300 | 1.615,00 | 1.195,- |



AB €

629,-

AB €

748,-


Symbolfoto

AB €

997,-


AB €

756,-


SPÜLCENTER PROLINE

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

| Modell | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Becken (mm) | Tropffläche | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|----------|----------------------|-----------------|-------------|---------------|----------------|
| SPC1BAR-712 | 118968 | 1200 x 700 x 850 | 400 x 500 x 300 | rechts | 1.035,- | 756,- |
| SPC1BAL-712 | 120161 | 1200 x 700 x 850 | 400 x 500 x 300 | links | 1.035,- | 756,- |



AB €

175,-

HANDWASCHBECKEN

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

| Modell | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Becken (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|----------|----------------------|-------------|---------------|----------------|
| HWB 4040 | 141869 | 400 x 400 x 251 | Ø 340 | 295,- | 175,- |
| HWB 4040S | 141874 | 400 x 400 x 251 | Ø 340 | 325,- | 220,- |

VERBAUTEN

WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

- Ausführung komplett aus CS 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 | 268,- | 118564 | 336,- |
| | WHO-12 | 1200 x 400 x 660 | 143664 | 280,- | 118566 | 351,- |
| | WHO-14 | 1400 x 400 x 660 | 143666 | 307,- | 124489 | 387,- |
| | WHO-16 | 1600 x 400 x 660 | 143668 | 338,- | 118569 | 425,- |
| | WHO-18 | 1800 x 400 x 660 | 143670 | 372,- | 118570 | 467,- |
| SCHIEBETÜR | WHS-10 | 1000 x 400 x 660 | 143674 | 353,- | 115769 | 446,- |
| | WHS-12 | 1200 x 400 x 660 | 143676 | 370,- | 115770 | 465,- |
| | WHS-14 | 1400 x 400 x 660 | 143678 | 399,- | 115771 | 528,- |
| | WHS-16 | 1600 x 400 x 660 | 143680 | 450,- | 115772 | 595,- |
| | WHS-18 | 1800 x 400 x 660 | 143682 | 498,- | 115773 | 658,- |

WHSO



AB €

268,-

WHSS

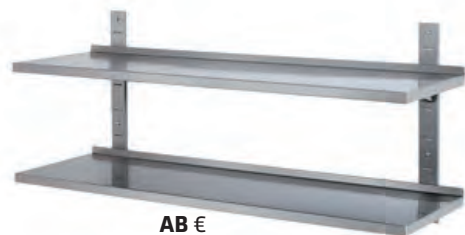


AB €

353,-

WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt



AB €

131,-

WR



AB €

61,-

WB

| Modell | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------|----------------------|---------------|----------------|
| WR1-312 | 118630 | 1200 x 300 | 156,- | 131,- |
| WR1-314 | 118631 | 1400 x 300 | 166,- | 139,- |
| WR1-316 | 118632 | 1600 x 300 | 174,- | 146,- |
| WR1-318 | 118634 | 1800 x 300 | 183,- | 154,- |
| WR1-230 | 118635 | 2000 x 300 | 233,- | 196,- |
| WR2-312 | 118637 | 1200 x 300 | 323,- | 271,- |
| WR2-314 | 118638 | 1400 x 300 | 344,- | 289,- |
| WR2-316 | 118639 | 1600 x 300 | 368,- | 309,- |
| WR2-318 | 118640 | 1800 x 300 | 392,- | 330,- |
| WR2-320 | 118641 | 2000 x 300 | 418,- | 351,- |

| Modell | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------|----------------------|---------------|----------------|
| WB 3-08 | 115765 | 800 x 300 | 69,- | 61,- |
| WB 3-10 | 114667 | 1000 x 300 | 81,- | 71,- |
| WB 3-12 | 115767 | 1200 x 300 | 93,- | 82,- |
| WB 3-14 | 115768 | 1400 x 300 | 105,- | 92,- |

AR50



AB €

129,-

ABFALLEIMER

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- mit Tragegriffen, Deckel und Rollen
- Modell ARP mit Fußhebel

| Modell | Art.Nr. | Inhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|--------|---------------|----------------|
| AR 50 | 118642 | 50 L | 205,- | 129,- |
| ARP 50 | 118130 | 50 L | 290,- | 165,- |
| ARP 90 | 120580 | 90 L | 347,- | 210,- |

32 BAREQUIPMENT

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

STATT € 1.260,-

995,-

SANTOS 37 4LP



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 € 840,-

629,-

NEW VERSATILE PRO



STATT € 5.760,-

4.320,-

SANTOS 38

STATT € 475,-

340,-

ZITRUSPRESSE 10 C

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



AUTOMATISCHE ORANGENPRESSE

- **Ideale Lösung für SB-Gastronomie**
- Betrieb automatisch / manuell möglich
- Umfassende Auswahl an Zubehör
- Einfache, schnelle und hygienische Reinigung: Pressgruppe ohne Werkzeug in einem Stück entnehmbar und spülmaschinene geeignet
- Trichterkapazität: 10 Kg
- Verarbeitung / Min: 22 Orangen

Zusatzfunktionen:

Früchtezähler, Säftezähler etc.
über Display steuerbar

Optional:

- erhältlich in den Farben:
Orange / Graphit / Schwarz
- erhältlich mit Podium

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| Santos 10 C | 100603 | 230 W / 230 V | 200 x 300 x 380 | 840,- | 629,- |
| Santos 38 | 100600 | 130 W / 230 V | 170 x 303 x 350 | 475,- | 340,- |
| Santos 37 4 LP | 126270 + 126408 | 1200 W / 230 V | 303 x 220 x 566 | 1.260,- | 995,- |
| New Versatile Pro | 144416 | 300 W / 230 V | 470 x 550 x 850 | 5.760,- | 4.320,- |

BAREQUIPMENT

KOMPAKTER ENTSAFTER

- **Motorblock, Schleuderkorb und Saftbehälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Automatischer Tresterauswurf
- Einwandfreie Trennung von Saft & Trester
- Schleuderkorb abnehmbar
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung: bis 100 l / h**

SANTOS 50 C



STATT € 1.770,-

1.239,-



SAFTZENTRIFUGE

- **Motorblock, Schleuderkorb und Saftbehälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Zentrifugalkorb mit Edelstahlsieb Ø 165 mm
- Reinigungssystem EZY CLEAN® II: alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile ohne Werkzeug abnehmbar
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung 140 l / h**

SANTOS 68 EASY CLEAN



STATT € 2.895,-

2.110,-

BAR-BLENDER

- **Leistungsstarker Barblender** für verschiedenes Obst und Eiswürfel
- Touchpad Bedienfeld, 6 programmierbare Tasten mit 30 Speicherplätzen für Rezepte
- mit LCD-Display
- Hohes Drehmoment (15.000 U/min)
- Kapazität: 1,4 Liter

SANTOS 66



STATT € 1.398,-

995,-

SANTOS 62



STATT € 1.928,-

1.257,-



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|---------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| Santos 50 C | 100599 | 500 W / 230 V | 260 x 470 x 450 | 1.770,- | 1.239,- |
| Santos 68 | 129906 | 1300 W / 230 V | 330 x 562 x 606 | 2.895,- | 2.110,- |
| Santos 66 | 144939 | 1000 W / 230 V | 197 x 233 x 393 | 1.398,- | 995,- |
| Santos 62 | 123016 | 1000 W / 230 V | 200 x 247 x 440 | 1.928,- | 1.257,- |

34 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- U. 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



Konstruktion ECC

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler



GLS 144

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 1.464,-

1.140,-



GSS 164

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 2.310,-

1.765,-

| 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 | 1.464,- | 1.140,- |
| GLS 144 D | 135091 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | 1.697,- | 1.285,- |
| GSS 164 | 135092 | 3,5 kW / 230 V | 2,1 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 365 mm | 2.310,- | 1.765,- |
| GSS 164 D | 135093 | 3,5 kW / 230 V | 2,1 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 365 mm | 2.521,- | 1.895,- |

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- U. GESCHIRRSPIELER

- **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 € 2.970,-

1.995,-


GSS 5100

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 3.800,-

2.565,-
SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Tellerkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
- 1 Gläserkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
- 1 Besteckeinsatz (Kunststoff)


3-stufiges Öko-Filterssystem

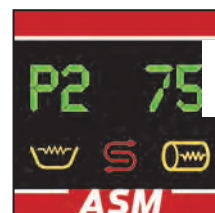
Reduziert den Reiniger- und Wasserverbrauch um bis zu 30 Prozent!


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 | 2.970,- | 1.995,- |
| GLS 4200 D | 140852 | 3,1 kW / 230 V | 2,3 L | 460 x 600 x 705 | 7 L | 315 mm | 3.220,- | 2.165,- |
| GSS 5100 | 134055 | 5,2 kW / 400 V | 2,8 L | 600 x 600 x 820 | 11 L | 415 mm | 3.800,- | 2.565,- |
| GSS 5100 D | 134056 | 5,2 kW / 400 V | 2,8 L | 600 x 600 x 820 | 11 L | 415 mm | 4.060,- | 2.745,- |

36 SPÜLSYSTEME



HGS 184

 KORBMASSE:
500 x 500 mm

Symbolfoto

ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 70

Modell: PAL 120

NETTO € 1.335,-

STATT € 4.625,-

3.089,-

DURCHSCHUB-GESCHIRrspÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Doppelwandige Haube**
- **Tiefgezogene Korbführung**
- 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 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**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------------|----------------|-----------------|----------------------|-----------|---------------|----------------|
| HGS 184 | 135094 | 9,1 kW / 400 V | 2,9 L | 706 x 800 x 1539 | 20 L | 4.625,- | 3.089,- |

DURCHSCHUB-GESCHIRrspÜLER

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Elektronische Steuerung
- Frischwassersystem mit dreistufigem Öko-Filter für optimale Hygiene
- **Doppelwandige Konstruktion und isolierte Haube**
- Haubenstartautomatik
- Tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken
- **Spülmittel - und Klarspülmitteldosierung**
- **Ablaufpumpe**
- **Einfaches intuitives Bedienfeld** zur Steuerung von 6 Spülprogrammen:
90/150/240 sec. + Kristallgläser-Programme
60/120 sec. + Desinfektions-Spülprogramm
- Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Thermostopp
- Temperaturkontrolle
- Selbstreinigungsprogramm
- Selbstdiagnose-System

 KORBMASSE HGS5100:
500 x 500 mm

 KORBMASSE HGS6110:
500 x 600 mm

HGS 5100


 30%
ENERGIE
SPAREN

Symbolfoto

ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 70

Modell: PAL 120

NETTO € 1.335,-

STATT € 6.350,-

4.230,-

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------|---------------|----------------|
| HGS 5100 | 134059 | 9,7 kW / 400 V | 2,5 L | 620 x 730 x 1590/2030 | 17 L | 6.350,- | 4.230,- |
| HGS 6110 | 134014 | 10,0 kW / 400 V | 2,5 L | 734 x 760 x 1590/2030 | 17 L | 7.370,- | 5.490,- |

SPÜLSYSTEME

37



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.027,-

1.479,-

Konstruktion ECC

- Komplett 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 %

Laugenfiltersystem EDS

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

OCEAN GLÄSER/GERÄUSCHSPÜLER

- **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



OCEAN 61 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.878,-

2.100,-

| 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 | 2.027,- | 1.479,- |
| Ocean 41 SD | 139021 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 2.269,- | 1.656,- |
| Ocean 61 D | 139025 | 6,8 kW / 400 V | 1,9 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 2.878,- | 2.100,- |
| Ocean 61 SD | 139026 | 6,8 kW / 400 V | 1,9 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 3.143,- | 2.295,- |

38 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 € 3.411,-

2.455,-

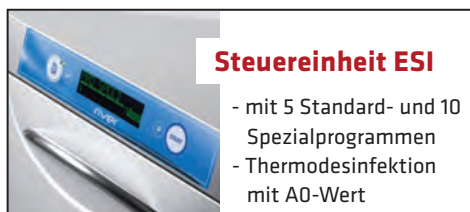
 30%
ENERGIE
 SPAREN

RIVER 63 CDE

**THERMO-
DESINFEKTION**

 EN/SO
 15883-1


STATT € 4.438,-

3.175,-
**Steuereinheit ESI**

- mit 5 Standard- und 10 Spezialprogrammen
- Thermodesinfektion mit A0-Wert

**Frischwassersystem EDT**

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene

**Nachspülsystem ERT**

- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

**Osmoseanlage
 BWT ROC 14**

Art.Nr. 139524



STATT € 1.669,-

1.499,-

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 | 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 | 3.411,- | 2.455,- |
| RIVER 43 TDE | 135519 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 466 x 556 x 695 | 8 L | 3.750,- | 2.699,- |
| RIVER 63 CDE | 135522 | 7,9 kW / 400 V | 1,9 L | 600 x 600 x 820 | 15 L | 4.438,- | 3.175,- |
| RIVER 63 TDE | 135523 | 7,9 kW / 400 V | 1,9 L | 600 x 600 x 820 | 15 L | 4.836,- | 3.455,- |

SPÜLSYSTEME

RIVER DURCHSCHUBSPÜLER/UNIVERSALSPÜLER

- **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 (RIVER 83 CDE)**

RIVER 83 CDE

STATT € 6.866,-

4.795,-

KORBMASSE:
- 500 x 500 mm

**THERMO-
DESINFEKTION**

 EN/SO
15883-1

RIVER 346 CDE

STATT € 8.680,-

6.944,-

**30%
ENERGIE
SPAREN**
KORBMASSE:
- 560 x 630 mm

MISTRAL 241 LX CDE


KORBMASSE:
- 500 x 600 mm

STATT € 5.072,-

3.110,-

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Einschubhöhe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------------|----------|-----------------|-----------------|--------------|----------------------|---------------|----------------|
| RIVER 83 CDE | 135524 | 10,2 kW / 400 V | 2,4 L | 465 mm | 633 x 755 x 1565 | 6.866,- | 4.795,- |
| RIVER 83 CDE NRG | 135526 | 10,2 kW / 400 V | 2,4 L | 465 mm | 633 x 755 x 2264 | 9.215,- | 6.725,- |
| RIVER 346 CDE | 139219 | 10,5 kW / 400 V | 3,0 L | 850 mm | 720 x 780 x 1930 | 8.680,- | 6.944,- |
| MISTRAL 241 LX CDE | 139345 | 8,8 kW / 400 V | 2,5 L | 405 mm | 600 x 700 x 850 | 5.072,- | 3.110,- |

Mit Begeisterung an Ihrer Seite!

40 WILLKOMMEN BEI SAUTNER



PROFESSIONELLE LÖSUNGEN

Seit mehr als 50 Jahren begleiten wir mit Begeisterung unsere Kunden, wenn es um professionelle Lösungen in den Bereichen Großküche, Lebensmittelverarbeitung und Wiegetechnik geht. Unser **bestens qualifiziertes Team mit 30 Mitarbeitern** unterstützt Sie von der Ideenfindung über die **individuelle Planung** Ihres Projektes bis hin zur **Montage und Inbetriebnahme**. Darüber hinaus schulen wir gerne den Einstieg in die Arbeit mit den neuen Produkten.

KÜCHENPLANUNG

Das **Um und Auf jeder gut funktionierenden Küche** liegt in der genauen Analyse der jeweiligen Anforderungen und einer gezielten Planung der Ablauforganisation, des Energiemanagements sowie zahlreicher ökonomischer und ökologischer Aspekte. Auf der Basis langjähriger Erfahrung nehmen wir uns viel Zeit für das umfassende Beratungsgespräch und begleiten Sie von der Ideenfindung über die Planung bis zur schlüsselfertigen Übergabe Ihres Wunschprojektes - egal ob Neubau, Umbau oder technische Aufrüstung Ihrer Küche.

ZUVERLÄSSIGER SERVICE

Auf den **Service von Sautner** können Sie sich immer verlassen. Hier ein Auszug aus unserem **Rundumpaket an zuverlässigen Kundendienstleistungen**:

- **Zuverlässige** Montage, Reparatur, Wartung und Pflege
- **Ganzjähriger 365 Tage Service-Notdienst**
- **Verleih-Service** für große Auswahl an Profi-Geräten
- **Individuelle Wartungsvereinbarungen** gewährleisten Ihnen für maximale Sicherheit
- **Umfangreiches Ersatzteil- / Zubehör Programm** mit 10-jähriger Nachkauf-Garantie (+ 15.000 Teile lagernd)
- **Herstellerunabhängige Nacheichung & Kalibrierung** Ihrer Waagen und Messinstrumente
- **Herstellerunabhängige Waagen-Prüfung (ISO/STK)**
- **Anlagenverzeichnis** sowie Wartungs- und Prüfungsterminverwaltung

Kontakt:

ASM Sautner GmbH

Gewerbepark 6 | 4861 Schörfling

.....
Telefon: 07662 / 82020 - 0

Email: office@sautner.at

Web: www.sautner.at

SAUTNER

ERFOLG DURCH KOMPETENZ

Preisgültigkeit bis 30.06.2022 / Ab Werk Schörfling, Österreich. Verkauf nur solange der Vorrat reicht. Alle angegebenen Preise sind Kassapreise exkl. MwSt. Es gelten die Allg. Geschäftsbedingungen. Gewährleistung 12 Monate auf Ersatzteile (24 Monate bei entsprechender Kennzeichnung). Auf Wunsch: Lieferung und Montage gegen Aufpreis. Vorbehaltlich Satz- u. Druckfehler