



QUALITY
MADE IN
EUROPE

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 / MINITOUCHE

- 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 Dampffeuchtigkeit
- Mikroboiler
- 5 Lüftergeschwindigkeiten

MINITOUCHE KM 0623W



STATT € 5.950,-

4.760,-

KORE KB 061W



STATT € 8.950,-

7.160,-

MIT BOILER

BETRIEBSARTEN MINITOUCHE/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

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

- Heißumluft 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

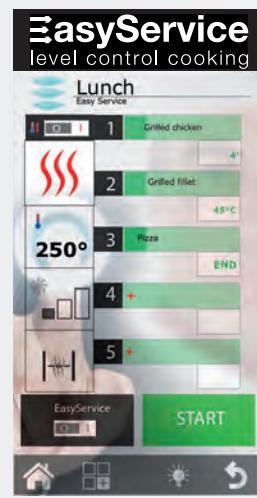
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



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



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnellwahl 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



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,-**NEU**

EFR77

ELEKTRO-FRITEUSE

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Tiefgezogene Becken mit großer Kaltzone
- Schwenkbare elektrische Heizelemente
- Ölauffangwannen mit Edelstahlfilter Mit Ölableiter 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



EGPC77



STATT € 2.520,-

1.764,-

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,-

INDUKTIONSHERD FLEXISTAR

- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4031
- Perfekte Temperatursteuerung 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,-

INDUKTIONSGRILLPLATTEN 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 Antihaftplatte 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

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,-



STATT € 3.625,-

2.595,-



SH 20

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-/NIEDERTEMPERATUR-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 Tür 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 GN1/165	450 x 630 x 420	2.075,-	1.695,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/165	450 x 630 x 420	2.345,-	1.920,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/165	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 € 1.755,-

1.405,-

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-Frittierkorb mit Isoliergriff und Einhängevorrichtung
- Einfache Reinigung: Behälter und Heizelement entnehmbar
- Thermostatische Temperaturregelung: 60° - 200° C
- Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Ölablaufhahn (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,-

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,-



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,-



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,-

CG 60 DUPLEX



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

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



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, Restehalter, Messerschutzzring**
- 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
- Restehalter mit abnehmbarer Platte für leichte Reinigung
- Integrierter Schleifapparat
- Wasserdichter Piezo-Schalter Schutzart IP 69
- Schnittstärken-Einstellung 0 bis 15 mm



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 Spitztleistung**
- 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.

Schneidscheibe CS



Wellenschnitt-
scheibe CWS



Streifenscheibe ASX



Reibscheibe JX



Würfelgitter MT

AB €

122,-

AB €

130,-

AB €

187,-

AB €

78,-

AB €

149,-

EDELSTAHL SCHNEIDSCHIEBE

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



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.**

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 DCOM36

PREP 4 YOU NEU

STATT € 1.888,-

1.470,-

PREP4YOU DVS



STATT € 1.148,-

899,-

PREP4YOU DK36



STATT € 1.363,-

999,-

EDELSTAHL SCHNEIDSCHIEBEN

Reibscheibe JX



AB €

61,-

Schneidscheibe CS



AB €

69,-

Streifenscheibe



AB €

79,-

Würfelgitter 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



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,-

Schneidscheibe



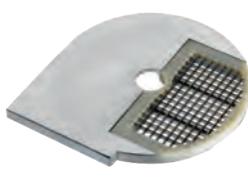
Streifenscheibe



Reibscheibe



Würfelgitter



Pommes-Frites-Scheibe



AB €

62,-

AB €

88,-

AB €

59,-

AB €

110,-

AB €

93,-

VC - SCHEIBEN

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



VORBEREITUNG

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



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 **dемонтируемый**
- 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 Getriebebeantrieb
- Zeitschaltuhr
- Gehäusefarbe anthrazit

Zusätzlich bei VBM 20 A:

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

STATT € 1.495,-

1.035,-

VBM 7

VBM 20 A



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

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 Acryglas
- 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



FWU 12

STATT € 1.390,-

892,-

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse abnehmbar (leichte Reinigung)
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasse 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, Einfülltasse 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

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 Mikrozahnung**
- 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**



ROBOT COOK

NEU

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 Motorblockdient 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,-

20 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
- 4 justierbare Stellfüße aus Edelstahl CNS 1.4301
- Klimaklasse: 5 (+40°C UT / 40% LF)**

Kältemittel R290

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
- Korrosionsschützer, 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,-



STATT € 2.155,-

2.155,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: BxTxH (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,-

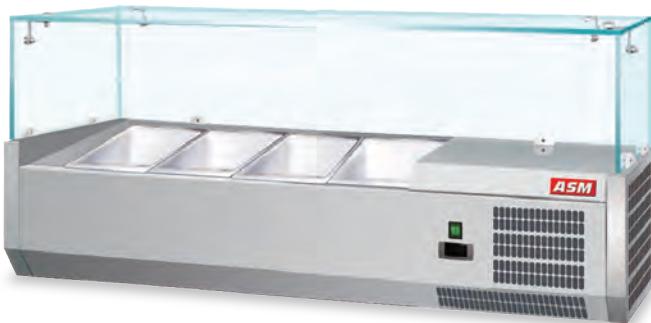
STATT € 1.269,-

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,-

SYMBOLFOTO

KÜHLAUFSATZ

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Pizzatischaufsaetz mit stiller Kühlung
- 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 1400	131334	190 W / 230 V	4xGN1/3+1xGN1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	860,-	620,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7xGN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	895,-	629,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8xGN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	940,-	645,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9xGN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	995,-	689,-

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 versperrbar
- Mit Aluminiumrahmen und Türgriff
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- LED Beleuchtung
- Digitale Steuerung u. Temperaturanzeige
- **Kältemittel R 600a**

STATT € 1.100,-

880,-

GKS 451



STATT € 1.350,-

1.080,-

GKS 651 (GN 2/1)



NEU

KS 451



STATT € 995,-

795,-

KS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.250,-

995,-

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 versperrbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Großflächiger Rückwandverdampfer
- TKS: Verdampferoste 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: 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	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



40%
ENERGIE
SPAREN



AB €

2.197,-



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

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

Kühlzelle	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Aggregat	Artikelnummer	Aktionspreis €	Regalsystem	Artikelnummer	Aktionspreis €
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,-

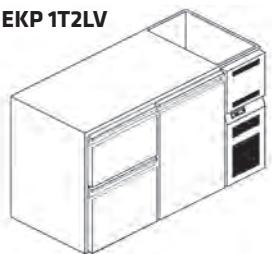
KÜHLUNG

STATT € 3.860,-

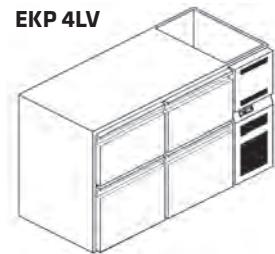
3.460,-**GETRÄNKEKÜHLPULT**

- 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 Flaschenzumpf
- Klimaklasse T +18° /+43° C
- Kältemittel R 134 a

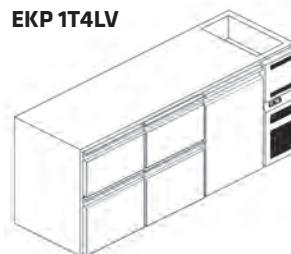
EKP 1T2LV



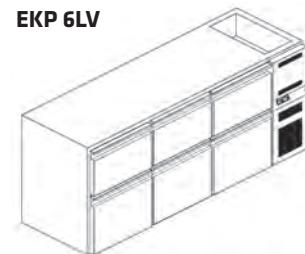
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



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,-

26 KÜHLUNG

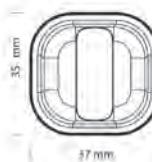
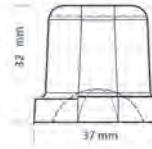
EISWÜRFELERZEUGER ICS

- 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 1x Anschlussschläuch, 1x Ablaufschlauch und 1x Eisschaufel
- Kältemittel R 290**

NEU



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,-

NEU



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 integri. 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

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 1x 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



STATT € 1.230,-

962,-

E 35



STATT € 1.720,-

1.380,-

E 60



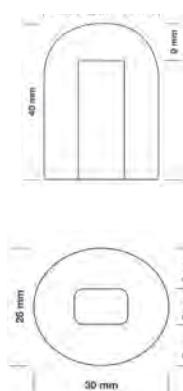
E 90



STATT € 2.225,-

1.785,-

Produziert Hohlwürfel



STATT € 3.240,-

2.600,-

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

SCHNELLKÜHLER / 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 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



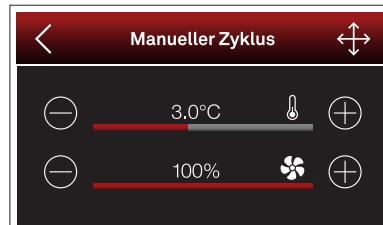
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



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 Läden GN 1/1
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm

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,-

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-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,-

AB €
845,-



AST



AST LS

AB €

266,-

AT

ARBEITSTISCH AT PRO LINE

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

ARBEITSTISCH AT EASY LINE

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

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
 - Ablageböden 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 €

748,-



AB €

629,-

AB €

997,-



Symbolfoto



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,-

HANDWASCHBECKEN



AB €

175,-

- **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

WHSO



AB €

268,-

OFFEN

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
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,-

WHSS



AB €

353,-

WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt



WR

AB €

131,-

WB

AB €

61,-

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,-

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,-

ABFALLEIMER

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

32 BAREQUIPMENT

PROFI KÜCHENMIXER

- Leistungsstarker Gewerbeamixer
- 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,-

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 spülmaschinengeeignet
- Trichterkapazität: 10 Kg
- Verarbeitung / Min: 22 Orangen

Zusatzfunktionen:

Früchtezählern, Säftezählern etc.
über Display steuerbar

Optional:

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

SANTOS 37 4 LP



ZITRUSPRESSE 10 C

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

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

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 Sprühschatten
- **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



GLS 144

STATT € 1.464,-

1.140,-

GSS 164

STATT € 2.310,-

1.765,-

Konstruktion ECC

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente
geräuscharme Wasch-
pumpe 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	1.464,-	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. 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 Spülarme 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 Besteckkächer (Kunststoff)

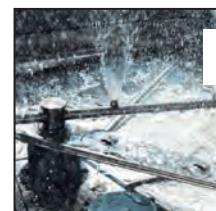
STATT € 2.970,-

1.995,-

GSS 5100

30%
ENERGIE
SPAREN
3-stufiges Öko-Filtersystem

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

**Vollausstattung**

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspüldosiergerät

**Doppelwandige Konstruktion**

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank

**Elektronische Steuerung**

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

STATT € 3.800,-

2.565,-**SERIENAUSSTATTUNG:**

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

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

KORBMASSÉ:
500 x 500 mm

ZU- UND ABLAUFSTISCHE
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 Sprühschatten
- 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

KORBMASSÉ HGS5100:
500 x 500 mm

KORBMASSÉ HGS6110:
500 x 600 mm



Symbolfoto

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



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 Waschwasserverteiler

**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/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



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 Sprühschatten
- 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-
DESINFJEKTIONEN/SO
15883-1

STATT € 4.438,-

3.175,-

Osmoseanlage

BWT ROC 14

Art.Nr. 139524



Steuereinheit ESI

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

Frischwassersystem EDT

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene

Nachspülsystem ERT

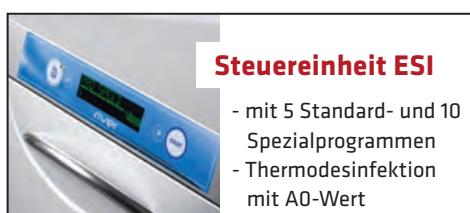
- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

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,-

KORBMASSSE:
- 500 x 500 mm

THERMO-DESINFEKTION



EN/SO
15883-1

RIVER 346 CDE

STATT € 8.680,-

6.944,-

30% ENERGIE SPAREN

MISTRAL 241 LX CDE



KORBMASSSE:
- 500 x 600 mm

STATT € 5.072,-

3.110,-

KORBMASSSE:
- 560 x 630 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	2,4 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



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