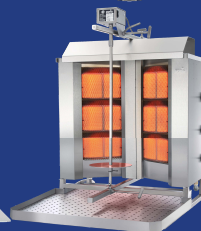
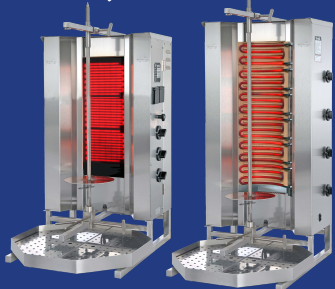


ADASA GASTRO

Gastronomieeinrichter Ladenbauer

Objekteinrichtung der Gastro-Großküchen-Geräte



Hauptkatalog

2013/2014

Inhaltsverzeichnis

01	ab Seite 002 <ul style="list-style-type: none"> · Arbeitstische/-schränke · Durchreiche-/Wärmeschränke · Bain-Marie Wagen · Transportwagen · Aufsatzborde · Wandborde · Wandhauben · Regale · Waschbecken/-brausen · Spültische/-schränke/-zentren 	Edelstahlmöbel Arbeitstische - Spülen - Hauben usw.
02	ab Seite 139 <ul style="list-style-type: none"> · Gläser-/ & Geschirrspülmaschinen · Durchschubspülmaschinen · Besteckbehälter/-kasten · Waschautomat, Trockner · Spülmaschinenkörbe · Thermoboxen · Einkochautomat 	Spülmaschinen Besteckbehälter - Spülmaschinenkörbe usw.
03	ab Seite 159 <ul style="list-style-type: none"> · Linie 600 · Serie 600 · Snack Serie Kraft 600 · Thermometer · Unterbaukühlische · Gas-, Elektro-, Ceranherde 	Küchengeräte 600er Unterbaukühlische - Herde usw.
04	ab Seite 199 <ul style="list-style-type: none"> · Neue Linie 700 · 700 Macros · Serie Ideal 70 · Serie Standart 700 · Serie Kraft 700 · Gastronormbehälter · Thermometer 	Küchengeräte 700er Gastronormbehälter - Thermometer usw.
05	ab Seite 293 <ul style="list-style-type: none"> · Serie 900 Maxima · Neue Linie 900 · Serie Kraft 900 · Allgas Chinaherde 	Küchengeräte 900er Allgas Chinaherde usw.
06	ab Seite 371 <ul style="list-style-type: none"> · Induktions-, Reis- & Kassettenkocher · Suppentöpfe · Kochtöpfe · Pfannen · Currywurstschneider · Kombibräter · Multipfannen, Crêpes- & Waffeleisen 	Kleingeräte Töpfe - Pfannen - Kombibräter usw.
07	ab Seite 409 <ul style="list-style-type: none"> · Mikrowellen · Gärschränke · Kombidämpfer · Hähnchengrills · Groß- & Gastronormpfannen · Gyros- & Kebapgeräte · Dönerschneider · Pizzaofen + Zubehör · Gemüseschneider · Toaster · Salamander · Mixer 	Mikrowellen/Dämpfer/ Pizza Systemgeräte
08	ab Seite 487 <ul style="list-style-type: none"> · Chafing Dishes · Suppenstation · Wasserboiler · Kaffeebereiter · Kaffee- und Espressomaschinen · Saft- und Slush-Ice Maschinen · Mixer · Thermoboxen · Fleischwölfe · Waagen · Vakuumiergeräte · Aufschnittmaschinen 	Vorbereitungstechnik Chafing Dishes - Mixer - Fleischwölfe usw.
09	ab Seite 545 <ul style="list-style-type: none"> · Kühlschränke · Flaschenkühler · Tiefkühlschränke · Gebäckkühlschrank · Thermoboxen · Konditorei Kühlische · Weinkühlschränke · Weinkühlzelle 	Kühlschränke Flaschenkühler - Weinkühlzelle usw.
10	ab Seite 577 <ul style="list-style-type: none"> · Tiefkühlschränke · Tiefkühlische · Schnellkühler & Schockfroster · Tiefkühltruhen · Eiswürfelbereiter in verschiedenen Ausführungen · Eistheken in verschiedenen Ausführungen · Eismaschine · Sahnemaschine 	Tiefkühlung/ Frosttechnik/Eistheken
11	ab Seite 637 <ul style="list-style-type: none"> · Pizzatische · Pizzakühlische · Pizzakühlaufsätze · Saladetten · Gastronormbehälter · Kühlische · Konditorei Kühlische · Unterbaukühlische 	Pizzakühlung/ Kühlische/Saladetten
12	ab Seite 675 <ul style="list-style-type: none"> · Bierkühler · Fasskühler · Ausschanktheken · Bartheke - Rückbuffet · Flaschenkühler · Einkochautomaten 	Bierkühlung/ Thekenbedarf
13	ab Seite 683 <ul style="list-style-type: none"> · Kalte Theken · Heiße Theken · Kühl-Schauvitrienen · Kuchenvitrienen · Fischkühltheken · Sushi-, Kuchen- und Kühltheken · Kühlregale · Wandkühlregale · Wärme- und Kältebuffets 	Ausstellungsvitrienen Kalte/Heiße Theke - Kühlregale usw.
14	ab Seite 719 <ul style="list-style-type: none"> · Lagerkühlzellen · Konfiskatkühler · Kühlzellen · Tiefkühlzellen · Regale · Regalsysteme für Kühlzellen · Kühl- und Tiefkühlaggregat · Deckenaggregat · Splitting Aggregat 	Kühl- & Tiefkühlzellen Regalsysteme - Deckenaggregat usw.



Edelstahlmöbel





01

- Arbeitstische/-schränke
- Durchreiche-/Wärmeschränke
- Bain-Marie Wagen
- Aufsatzborde, Wandborde
- Wandhauben
- Regale
- Waschbecken/-brausen
- Spültische/-schränke/-zentren

Von Seite 2 - 138

Unterschränke für Heißluft-Dämpfer

🇩🇪 Unterschränke passend für die Fabrikate / 🇬🇧 Stands are suitable for labels:
ELOMA, MKN, RATIONAL, CONVOTHERM, ELECTROLUX, UNOX, EUROMAT, WIESHEU, BARTSCHER

	Artikel	Code	Euro	
	🇩🇪 Untergestell Gestell offen, Füße höhenverstellbar, komplett aus CNS 18/10	für Dämpfer		
	🇬🇧 Stand open, feeds adjustable in height, complete made of CNS 18/10			
	🇩🇪 Untergestell Gestell offen, Füße höhenverstellbar, mit Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10	für Dämpfer		
	🇬🇧 Stand open, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10			
	🇩🇪 Untergestell dreiseitig geschlossen, Füße höhenverstellbar, Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10	für Dämpfer		
	🇬🇧 Stand closed on three sides, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10			
	🇩🇪 Untergestell dreiseitig geschlossen mit Schwingtüren, Füße höhenverstellbar, Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10	für Dämpfer		
	🇬🇧 Stand closed on three sides with swinging doors, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10			
	860 x 690 x 850 mm	6/1 GN	HUG-10	443,00
	840 x 640 x 720 mm	10/1 GN	HUG-16	465,00
	860 x 690 x 850 mm	6/1 GN	HUG-20	583,00
	840 x 640 x 720 mm	10/1 GN	HUG-26	601,00
	860 x 690 x 850 mm	6/1 GN	HUG-30	964,00
	840 x 640 x 720 mm	10/1 GN	HUG-36	983,00
	860 x 690 x 850 mm	6/1 GN	HUG-40	1.311,00
	840 x 640 x 720 mm	10/1 GN	HUG-46	1.340,00

Edelstahltische Serie Eco

Arbeits-tisch mit Grundboden

CNS 18/10, FüÙe höhenverstellbar,

1000 x 700 x 860-900 mm, 19 kg

Code: TT1078 / 194,00 €

1200 x 700 x 860-900 mm, 22 kg

Code: TT1278 / 205,00 €



Work table with bottom shelf

CNS 18/10, feet adjustable in height,

1000 x 700 x 860-900 mm, 19 kg

Code: TT1078 / 194,00 €

1200 x 700 x 860-900 mm, 22 kg

Code: TT1278 / 205,00 €

Arbeits-tisch

1300 x 690 x 880-900 mm,
FüÙe höhenverstellbar,
verstärkte Arbeitsplatte aus CNS,
2 Zwischenregalböden aus
spezial beschichtetem Stahl,
variabel einsetzbar,
je ca. 150 kg belastbar,
Gewicht: 26,3 kg

Code: 136988 / 182,00 €



Work table

1300 x 690 x 880-900 mm,
feet adjustable in height,
reinforced working top
made of CNS,
shelf made of specially
coated steel with
two adjustable boards,
variable insertable,
each approx. 150 kg maximum
load per board,
weight: 26,3 kg

Code: 136988 / 182,00 €

Arbeits-tische

Edelstahl,
mit Grundboden,
FüÙe höhenverstellbar,
verstärkte Arbeitsplatte aus CNS,
Tiefe: 700 mm, Höhe 860 mm



**Extra stabile
Ausführung!
Extra solid
construction!**

Work table




made of stainless steel,
with shelf,
height adjustable feet,
reinforced working top made of CNS,
depth: 700 mm, height 860 mm

Breite	Code	Euro
1200 mm	127086	289,00
1600 mm	167086	323,00
1800 mm	187086	348,00

width	Code	Euro
1200 mm	127086	289,00
1600 mm	167086	323,00
1800 mm	187086	348,00

Arbeitstische - Selbstmontage



	Artikel	Code	Euro
	<p>Arbeitstische mit Aufkantung und Grundboden</p> <p>Work tables with upstand and shelf</p> <p>1000 x 700 x 850-890 mm 1200 x 700 x 850-890 mm 1400 x 700 x 850-890 mm 1500 x 700 x 850-890 mm 1600 x 700 x 850-890 mm 1800 x 700 x 850-890 mm 2000 x 700 x 850-890 mm</p>	<p>SS0233 SS0235 SS0237 SS0238 SS0239 SS0241 SS0243</p>	<p>300,00 335,00 375,00 390,00 410,00 425,00 440,00</p>
 <p><i>Abbildung ähnlich</i></p>	<p>Arbeitstische mit zwei Schubladen und Grundboden Schubladeninnenmaß: 310 x 541 x 110 mm</p> <p>Work tables with two drawers and shelf internal dimension drawers: 310 x 541 x 110 mm</p> <p>1400 x 600 x 850 mm 1500 x 600 x 850 mm 1600 x 600 x 850 mm 1800 x 600 x 850 mm</p> <p>1000 x 700 x 850 mm 1200 x 700 x 850 mm 1400 x 700 x 850 mm 1600 x 700 x 850 mm 1800 x 700 x 850 mm</p>	<p>ATS2146 ATS2156 ATS2166 ATS2186</p> <p>ATS2107 ATS2127 ATS2147 ATS2167 ATS2187</p>	<p>533,00 536,00 558,00 572,00</p> <p>500,00 517,00 572,00 609,00 636,00</p>
 <p><i>Abbildung ähnlich</i></p>	<p>Arbeitstische mit drei Schubladen und Grundboden Schubladeninnenmaß: 310 x 541 x 110 mm</p> <p>Work tables with three drawers and shelf internal dimension drawers: 310 x 541 x 110 mm</p> <p>1500 x 600 x 850 mm 1600 x 600 x 850 mm 1800 x 600 x 850 mm</p>	<p>ATS3156 ATS3166 ATS3186</p>	<p>648,00 670,00 683,00</p>

Arbeitstische Serie Standard

Arbeitstische aus CNS 18/10

mit oder ohne Grundboden,
mit oder ohne Aufkantung (100 mm),
Höhe 850 mm

Work tables made of CNS 18/10

with or without shelf,
with or without upstand (100 mm),
height 850 mm

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8004	335,00
1200	GG8006	364,00
1400	GG8008	398,00
1600	GG8010	436,00
1800	GG8012	457,00
2000	GG8014	475,00



Selbstmontage
Self-assembly

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG0063	351,00
1200	GG0065	384,00
1400	GG0067	419,00
1600	GG0069	461,00
1800	GG0071	485,00
2000	GG0073	506,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8024	348,00
1200	GG8026	377,00
1400	GG8028	413,00
1600	GG8030	453,00
1800	GG8032	476,00
2000	GG8034	494,00



Selbstmontage
Self-assembly

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG0093	364,00
1200	GG0095	395,00
1400	GG0097	435,00
1600	GG0099	477,00
1800	GG0101	503,00
2000	GG0103	524,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8404	319,00
1200	GG8406	355,00
1400	GG8408	392,00
1600	GG8410	432,00
1800	GG8412	458,00
2000	GG8414	479,00



Selbstmontage
Self-assembly

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG0203	342,00
1200	GG0205	383,00
1400	GG0207	424,00
1600	GG0209	469,00
1800	GG0211	498,00
2000	GG0213	521,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8424	333,00
1200	GG8426	368,00
1400	GG8428	409,00
1600	GG8430	449,00
1800	GG8432	477,00
2000	GG8434	497,00



Selbstmontage
Self-assembly

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG0233	354,00
1200	GG0235	393,00
1400	GG0237	440,00
1600	GG0239	485,00
1800	GG0241	518,00
2000	GG0243	542,00



Schublade
für Arbeitstische
GN 1/1
CNS 18/10
400 x 530 x 150 mm
Code: GB0201
Euro: 165,00

Drawer
for work tables
GN 1/1
CNS 18/10
400 x 530 x 150 mm
Code: GB0201
Euro: 165,00



Schubladenblock
für Arbeitstische
GN 1/1
CNS 18/10
400 x 530 x 600 mm
Code: GB0204
Euro: 410,00

Drawers block
work tables
GN 1/1
CNS 18/10
400 x 530 x 600 mm
Code: GB0204
Euro: 410,00

Arbeitsschränke Serie Standard

Arbeitsschränke aus CNS 18/10

offen oder mit doppelwandigen Schiebetüren,
Zwischenboden,
lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte,
mit oder ohne Aufkantung (100 mm),
Höhe 850 mm

Cupboards made of CNS 18/10

open or with double-walled sliding doors,
middle-shelf,
noise- and water insulated work top,
with or without upstand (100 mm),
height 850 mm

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8240	554,00
1200	GG8242	592,00
1400	GG8244	623,00
1600	GG8246	683,00
1800	GG8248	742,00
2000	GG8250	786,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG2120	584,00
1200	GG2122	625,00
1400	GG2124	660,00
1600	GG2126	724,00
1800	GG2128	788,00
2000	GG2130	837,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8255	564,00
1200	GG8257	600,00
1400	GG8259	636,00
1600	GG8261	719,00
1800	GG8263	755,00
2000	GG8265	798,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG2135	594,00
1200	GG2137	634,00
1400	GG2139	670,00
1600	GG2141	762,00
1800	GG2143	803,00
2000	GG2145	851,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8110	731,00
1200	GG8112	782,00
1400	GG8114	822,00
1600	GG8116	901,00
1800	GG8118	978,00
2000	GG8120	1.035,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG1020	770,00
1200	GG1022	825,00
1400	GG1024	870,00
1600	GG1026	956,00
1800	GG1028	1.041,00
2000	GG1030	1.105,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8145	708,00
1200	GG8147	754,00
1400	GG8149	795,00
1600	GG8151	904,00
1800	GG8153	949,00
2000	GG8155	1.005,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG1042	784,00
1200	GG1044	835,00
1400	GG1046	884,00
1600	GG1048	1.006,00
1800	GG1050	1.059,00
2000	GG1052	1.124,00

Arbeitsschränke Serie Standard

Arbeitsschränke aus CNS 18/10

mit Schubladenblock, doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden, höhenverstellbaren Füßen, doppelwandigen Türen, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte, mit oder ohne Aufkantung (100 mm), Höhe 850 mm

Cupboards made of CNS 18/10

with drawer (400 mm), double-walled sliding doors, middle-shelf, height adjustable feet, noise- and water insulated work top, with or without upstand (100 mm), height 850 mm

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1600	GG8306	1.535,00
1800	GG8308	1.586,00
2000	GG8311	1.638,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1600	GG1216	1.628,00
1800	GG1218	1.699,00
2000	GG1221	1.754,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1600	GG8321	1.558,00
1800	GG8323	1.613,00
2000	GG8326	1.668,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1600	GG1225	1.628,00
1800	GG1227	1.699,00
2000	GG1230	1.754,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1600	GG8307	1.535,00
1800	GG8309	1.586,00
2000	GG8312	1.638,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1600	GG1217	1.628,00
1800	GG1219	1.699,00
2000	GG1222	1.754,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1600	GG8322	1.558,00
1800	GG8324	1.613,00
2000	GG8327	1.668,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1600	GG1226	1.628,00
1800	GG1228	1.699,00
2000	GG1231	1.754,00

Arbeitsschränke Serie Standard

Arbeitsschränke aus CNS 18/10

mit Schubladenblock (400 mm), doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden, höhenverstellbaren Füßen, doppelwandigen Türen, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte, mit oder ohne Aufkantung (100 mm), Höhe 850 mm

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1800	GG8310	2.009,00
2000	GG8313	2.060,00



Cupboards made of CNS 18/10

with drawer (400 mm), double-walled sliding doors, middle-shelf, height adjustable feet, noise- and water insulated work top, with or without upstand (100 mm), height 850 mm

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1800	GG1220	2.110,00
2000	GG1223	2.174,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1800	GG8325	2.036,00
2000	GG8328	2.089,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1800	GG1229	2.138,00
2000	GG1232	2.205,00

Durchreicheschränke aus CNS 18/10

mit doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte, ohne Aufkantung, Höhe 850 mm

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG8121	867,00
1200	GG8123	921,00
1400	GG8125	972,00
1600	GG8127	1.086,00
1800	GG8129	1.137,00
2000	GG8131	1.205,00



Hatch cupboards made of CNS 18/10

with double-walled sliding doors and middle shelf, noise- and water insulated work top, without upstand, height 850 mm

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	GG1031	912,00
1200	GG1033	973,00
1400	GG1035	1.036,00
1600	GG1037	1.121,00
1800	GG1039	1.182,00
2000	GG1041	1.249,00

Eckmodul aus CNS 18/10

mit schalldämpfter Drehtür und Zwischenboden, mit Aufkantung und höhenverstellbaren Füßen, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte, 1100 x 1100 x 850 mm

Code: GG1015
Euro: 1.307,00

**Passend für Edelstahlmöbel
700 mm Tiefe!**



Corner module made of CNS 18/10

with silenced revolving door and middle-shelf, with upstand and height adjustable feet, noise- and water insulated work top 1100 x 1100 x 850 mm

Code: GG1015
Euro: 1.307,00

**Suitable for stainless steel
furniture 700 mm depth!**

Schubladentische

Schubladentisch

mit höhenverstellbaren Füßen,
Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten, CNS 18/10
ohne oder mit Aufkantung, Höhe 850 mm

Drawer table

with height adjustable feet,
noise insulated and water insulated work top, CNS 18/10
with or without upstand, height 850 mm

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
 ohne Aufkantung		
 without upstand		
400	GG8330	784,00
600	GG8331	873,00

 mit Aufkantung
 with upstand

400	GG8336	831,00
600	GG8337	922,00



Tiefe 700 mm


Breite	Code	Euro
 ohne Aufkantung		
 without upstand		
400	GG1193	914,00
600	GG1190	1.019,00

 mit Aufkantung
 with upstand

400	GG1199	966,00
600	GG1196	1.074,00



Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
 ohne Aufkantung		
 without upstand		
800	GG8333	1.091,00

 mit Aufkantung
 with upstand

800	GG8339	1.191,00
-----	--------	----------



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
 ohne Aufkantung		
 without upstand		
800	GG1192	1.355,00

 mit Aufkantung
 with upstand

800	GG1198	1.385,00
-----	--------	----------



Schubladenblock

mit 6 Schubladen für
Pizzateigbällchen
510 x 720 x 800 mm

Code: CATP 2

Euro: 1.154,00



Drawer block

with 6 drawers for
small pizza dough balls
510 x 720 x 800 mm

Code: CATP 2

Euro: 1.154,00

Geschirrschränke Serie Standard

	Artikel	Code	Euro
	<p>Geschirrschrank aus CNS 18/10 600 x 600 x 2000 mm, 1 Tür, schallgedämpfte Schwingtür, 3 höhenverstellbare Zwischenböden, höhenverstellbare Füße</p> <p>Dish-cupboard made of CNS 18/10 600 x 600 x 2000 mm, 1 door, silenced swinging door, 3 height adjustable middle-shelves, height adjustable feet</p>	GG8520	1.049,00
	<p>Geschirrschrank aus CNS 18/10 2 Türen, schallgedämpfte Schwingtüren, 3 höhenverstellbare Zwischenböden, höhenverstellbare Füße</p> <p>Dish-cupboard made of CNS 18/10 2 doors, silenced swinging doors, 3 height adjustable middle-shelves, height adjustable feet</p> <p>800 x 600 x 2000 mm 1000 x 600 x 2000 mm</p>	GG8521 GG8522	1.213,00 1.377,00
	<p>Arbeitsschrank mit Schiebetüren 1200 x 500 x 1800 mm Edelstahl AISI 201, mit Zwischenböden, Verpackung: 1270 x 570 x 1870 mm, Gewicht: 91 kg / 121 kg</p> <p>Cupboard with sliding doors 1200 x 500 x 850 mm, stainless steel AISI 201, with shelves, packing: 1270 x 570 x 1870 mm, weight: 91 kg / 121 kg</p>	RR8530	1.260,00
	<p>Geschirrschrank aus CNS 18/10 schallgedämpfte Schiebetüren, 3 höhenverstellbare Zwischenböden, höhenverstellbare Füße,</p> <p>Dish-cupboard made of CNS 18/10 silenced sliding doors, 3 height adjustable middle-shelves, height adjustable feet,</p> <p>Tiefe 600 mm / depth 600 mm 1200 x 600 x 2000 mm 1400 x 600 x 2000 mm 1600 x 600 x 2000 mm 1800 x 600 x 2000 mm 2000 x 600 x 2000 mm</p> <p>Tiefe 700 mm / depth 700 mm 1200 x 700 x 2000 mm 1400 x 700 x 2000 mm 1600 x 700 x 2000 mm 1800 x 700 x 2000 mm 2000 x 700 x 2000 mm</p>	GG8536 GG8537 GG8538 GG8539 GG8540 GG1290 GG1291 GG1292 GG1293 GG1294	1.541,00 1.708,00 1.874,00 2.041,00 2.249,00 1.613,00 1.789,00 1.963,00 2.136,00 2.309,00

Wärmeschränke

Wärmeschränk

Edelstahl, 1 Tür,
verstellbarer Zwischenboden,
400 x 460 x 570 mm,
400 W, 230 V,
Thermostat +30°/+90°C,
Kapazität für 30 Teller, Ø 350 mm

Code: WS-30

Euro: 285,00 €



Hot cupboard

stainless steel, 1 door,
adjustable middle shelf,
400 x 460 x 570 mm,
400 W, 230 V,
thermostat +30°/+90°C,
capacity for 30 plates, Ø 350 mm

Code: WS-30

Euro: 285,00 €

Wärmeschränk

Edelstahl, 1 Tür,
verstellbarer Zwischenboden,
400 x 460 x 870 mm,
750 W, 230 V,
Thermostat +30°/+90°C,
Kapazität für 60 Teller, Ø 350 mm

Code: WS-60

Euro: 339,00 €



Hot cupboard

stainless steel, 1 door,
adjustable middle shelf,
400 x 460 x 870 mm,
750 W, 230 V,
thermostat +30°/+90°C,
capacity for 60 plates, Ø 350 mm

Code: WS-60

Euro: 339,00 €

Wärmeschränk

Edelstahl, 2 Türen,
verstellbarer Zwischenboden,
800 x 460 x 870 mm,
1500 W, 230 V,
Thermostat +30°/+90°C,
Kapazität für 120 Teller, Ø 350 mm

Code: WS-120

Euro: 598,00 €



Hot cupboard

stainless steel, 2 doors,
adjustable middle shelf,
800 x 460 x 870 mm,
1500 W, 230 V,
thermostat +30°/+90°C,
capacity for 120 plates, Ø 350 mm

Code: WS-120

Euro: 598,00 €

Durchreiche-/Wärmeschränke Serie Standard

Deutschland Durchreiche- und Umluft Wärmeschränke aus CNS 18/10

mit doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten, ohne oder mit Aufkantung, Höhe 850 mm, 2,5 kW, 230 V, Umluft bis 70°C

UK Hatch- and heated convection cupboards made of CNS 18/10

with sliding doors and middle shelf, double-walled doors, noise- and water insulated worktop, with or without upstand, height 850 mm, 2,5 kW, 230 V, air circulation up to +70°C

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
Deutschland ohne Aufkantung		
UK without upstand		
1000	GM8182	1.216,00

Deutschland mit Aufkantung

1000	GM8212	1.246,00
------	--------	----------



Schwingtüren / swinging doors

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
Deutschland ohne Aufkantung		
UK without upstand		
1000	GM2063	1.255,00

Deutschland mit Aufkantung

1000	GM2073	1.287,00
------	--------	----------



Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1200	GG8187	1.255,00
1400	GG8189	1.320,00
1600	GG8191	1.378,00
1800	GG8193	1.483,00
2000	GG8195	1.637,00



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1200	GG1078	1.270,00
1400	GG1080	1.377,00
1600	GG1082	1.432,00
1800	GG1084	1.485,00
2000	GG1086	1.551,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1200	GG8217	1.287,00
1400	GG8219	1.355,00
1600	GG8221	1.413,00
1800	GG8223	1.521,00
2000	GG8225	1.670,00



Aufkantung / with upstand

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1200	GG1089	1.287,00
1400	GG1091	1.339,00
1600	GG1093	1.451,00
1800	GG1095	1.505,00
2000	GG1097	1.572,00

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1200	GG8198	1.253,00
1400	GG8200	1.301,00
1600	GG8202	1.405,00
1800	GG8204	1.459,00
2000	GG8206	1.527,00






Durchreiche-
Wärmeschrank

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1200	GG1100	1.339,00
1400	GG1102	1.395,00
1600	GG1104	1.509,00
1800	GG1106	1.570,00
2000	GG1108	1.647,00

Speisetransportwagen - Kaltschrank

	Artikel	Code	Euro
	<p>Warmhalteschrank für Speisen</p> <p>670 x 940 x 1860 mm, 2,62 kW, 230 V, +30°C / +80°C, für 11 Einschübe GN 2/1, Abstand 105 mm, fahrbar, 2 Rollen mit Bremse, Verpackung: 790 x 1020 x 2050 mm, Gewicht: 137 kg / 187 kg</p> <p>Food warmer cart</p> <p>670 x 940 x 1860 mm, 2,62 kW, 230 V, +30°C / +80°C, for 11 insertions GN 2/1, space 105 mm, mobile, 2 castors with brake, packing: 790 x 1020 x 2050 mm, weight: 137 kg / 187 kg</p>	BQ11	1.890,00
	<p>Warmhalteschrank für Speisen</p> <p>1540 x 940 x 1860 mm, 2,62 kW, 230 V, +30°C / +80°C, für 22 Einschübe GN 2/1, Abstand 105 mm, fahrbar, 2 Rollen mit Bremse, Verpackung: 1640 x 1040 x 2050 mm, Gewicht: 235 kg / 315 kg</p> <p>Food warmer cart</p> <p>1540 x 940 x 1860 mm, 2,62 kW, 230 V, +30°C / +80°C, for 22 insertions GN 2/1, space 105 mm, mobile, 2 castors with brake, packing: 1640 x 1040 x 2050 mm, weight: 235 kg / 315 kg</p>	BQ22	3.475,00
	<p>Kühlschrank für Speisen</p> <p>730 x 860 x 1860 mm, 180W, 230 V, -2°C / +8°C, für 11 Einschübe GN 2/1, Abstand 105 mm, fahrbar, 2 Rollen mit Bremse, Verpackung: 850 x 940 x 2050 mm, Gewicht: 132 kg / 182 kg</p> <p>Food cooling cart</p> <p>730 x 860 x 1860 mm, 180 W, 230 V, -2°C / +8°C, for 11 insertions GN 2/1, space 105 mm, mobile, 2 castors with brake, packing: 850 x 940 x 2050 mm, weight: 132 kg / 182 kg</p>	BQKalt1	3.199,00

Wärmeschränke Eco



Wärmeschrank

2 Türen

600 x 600 x 1100 mm,
2,0 kW, 230 V, 50 kg,
thermostatische Regelung bis +85°C,
einfach zu zerlegen und zu reinigen,
inklusive 4 Zwischenböden

Code: PA10730D
Euro: 464,00

Hot cupboard

2 doors

600 x 600 x 1100 mm,
2,0 kW, 230 V, 50 kg,
thermostatic control to max. +85°C,
easy to disassemble and clean,
inclusive 4 shelves

Code: PA10730D
Euro: 464,00

Wärmeschrank, fahrbar

mit Bain-Marie und 2 Türen

850 x 530 x 1000 mm,
1,6 kW, 230 V, 75 kg,
4 Rollen (2 mit Bremse),
2 herausnehmbare Zwischenböden,
Bain-Marie und Wärmeschrank
separat regelbar,
inklusive 4x 1/3 GN
Behälter mit Deckel

Code: PA10740D
Euro: 635,00

Hot cupboard, mobile

with Bain-Marie and 2 doors

850 x 530 x 1000 mm,
1,6 kW, 230 V, 75 kg,
4 castors (2 with brake),
2 removeable shelves,
Bain-Marie and hot cupboard
separatly adjustable,
inclusive 4x 1/3 GN
container with lids

Code: PA10740D
Euro: 635,00



Infrarot-Wärmebrücke

600 x 330 x 560 mm
230 V, 0,4 kW

Code: IW1
Euro: 155,00

Infrared dish warmer

600 x 330 x 560 mm
230 V, 0,4 kW

Code: IW1
Euro: 155,00



Infrarot-Wärmebrücke

400 x 285 x 560 mm
230 V, 0,8 kW

Code: IW2
Euro: 240,00

Infrared dish warmer

400 x 285 x 560 mm
230 V, 0,8 kW

Code: IW2
Euro: 240,00





Bain-Marie Station/Wagen

	Artikel	Code	Euro
 <p>2x 1/1 lang / 2x 1/1 long</p>	<p>Bain-Marie Station</p> <p>2x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 2x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der langen Seite, 2x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 800 x 600 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie station</p> <p>2 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 2x temperature control +30°C / +90°C at the long side, 2x outlet ½“, dimensions: 800 x 600 x 900 mm</p>	BMSD-2120	920,00
 <p>3x 1/1 lang / 3x 1/1 long</p>	<p>Bain-Marie Station</p> <p>3x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 3x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der langen Seite, 3x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 1200 x 600 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie station</p> <p>3 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 3x temperature control +30°C / +90°C at the long side, 3x outlet ½“, dimensions: 1200 x 600 x 900 mm</p>	BMSD-3120	1.206,00
 <p>4x 1/1 lang / 4x 1/1 long</p>	<p>Bain-Marie Station</p> <p>4x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 4x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der langen Seite, 4x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 1600 x 600 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie station</p> <p>4 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 4x temperature control +30°C / +90°C at the long side, 4x outlet ½“, dimensions: 1600 x 600 x 900 mm</p>	BMSD-4120	1.508,00
 <p>2x 1/1 schmal / 2x 1/1 narrow</p>	<p>Bain-Marie Wagen</p> <p>2x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 2x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der kurzen Seite, 2x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 650 x 900 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie trolley</p> <p>2 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 2x temperature control +30°C / +90°C at the short side, 2x outlet ½“, dimensions: 650 x 900 x 900 mm</p>	BMPK-2120	1.017,00
 <p>3x 1/1 schmal / 3x 1/1 narrow</p>	<p>Bain-Marie Wagen</p> <p>3x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 3x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der kurzen Seite, 3x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 650 x 1300 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie trolley</p> <p>3 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 3x temperature control +30°C / +90°C at the short side, 3x outlet ½“, dimensions: 650 x 1300 x 900 mm</p>	BMPK-3120	1.300,00

Bain-Marie Wagen

	Artikel	Code	Euro
 <p>4x 1/1 schmal / 4x 1/1 narrow</p>	<p>Bain-Marie Wagen 4x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 4x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der kurzen Seite, 4x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 650 x 1700 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie trolley 4 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 4x temperature control +30°C / +90°C at the short side, 4x outlet ½“, dimensions: 650 x 1700 x 900 mm</p>	BMPK-4120	1.623,00
 <p>2x 1/1 lang / 2x 1/1 long</p>	<p>Bain-Marie Wagen 2x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 2x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der langen Seite, 2x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 850 x 700 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie trolley 2 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 2x temperature control +30°C / +90°C at the long side, 2x outlet ½“, dimensions: 850 x 700 x 900 mm</p>	BMPD-2120	1.017,00
 <p>3x 1/1 lang / 3x 1/1 long</p>	<p>Bain-Marie Wagen 3x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 3x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der langen Seite, 3x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 1250 x 700 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie trolley 3 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 3x temperature control +30°C / +90°C at the long side, 3x outlet ½“, dimensions: 1250 x 700 x 900 mm</p>	BMPD-3120	1.300,00
 <p>4x 1/1 lang / 4x 1/1 long</p>	<p>Bain-Marie Wagen 4x Becken für 1/1 GN, Tiefe 200 mm, 4x Temperaturkontrolle +30°C / +90°C an der langen Seite, 4x Abflusshahn ½“, Abmessungen: 1650 x 700 x 900 mm</p> <p>Bain-Marie trolley 4 tanks for 1/1 GN, depth 200 mm, 4x temperature control +30°C / +90°C at the long side, 4x outlet ½“, dimensions: 1650 x 700 x 900 mm</p>	BMPD-4120	1.624,00




Thermoboxen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Getränkespender/Suppenstation doppelwandig, 23 Liter Außenmaß Getränkenspender/Suppenstation Ø 300 mm, Tiefe: 350 mm 23 l, 11 kg, 440 x 440 x 580 mm</p> <p>Beverage Dispenser/soup station double-walled, 23 litres External Dimensions: 440 x 440 x 580 mm Ø 300 mm, depth: 350 mm 23 l, 11 kg</p>	Water23L	404,00
	<p>Thermobox doppelwandig, 14 Liter Außenmaße: 620 x 420 x 300 mm Innenmaße: 530 x 325 x 100 mm Wärmeverlust 1,5°C/h Kälteverlust 0,5°C/h, 14 l, 6,6 kg</p> <p>Thermobox double-walled, 14 litres External Dimensions: 620 x 420 x 300 mm Internal Dimensions: 530 x 325 x 100 mm Loss of heat only 1,5°C/h Loss of cold only 0,5°C/h, 14 l, 6,6 kg</p>	Thermo100	256,00
	<p>Thermobox 28 Liter, 620 x 420 x 400 mm, 12 Einschübe Innenmaße: 530 x 325 x 200 mm Gewicht: 7,1 kg</p> <p>Thermobox 28 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, Internal Dimensions: 530 x 325 x 200 mm weight: 7,1 kg</p>	Thermo300	256,00
	<p>Thermobox 39 Liter, 665 x 445 x 440 mm, 12 Einschübe Innenmaße: 320 x 525 x 310 mm Gewicht: 10,5 kg</p> <p>Thermobox 39 litres, 665 x 445 x 440 mm, 12 insert modules, Internal Dimensions: 320 x 525 x 310 mm weight: 10,5 kg</p>	Thermo400	269,00




Thermoboxen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo600-ECO	250,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo600M-ECO	273,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo601	270,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo601M	299,00
	<p>Kühlakku für Thermoboxen 530 x 320 x 45 mm Gewicht: 5,2 kg</p> <p>Cold pack for Thermoboxen 530 x 320 x 45 mm Weight: 5,2 kg</p>	AV016	67,00

Banquet Wagen (beheizt)

	Artikel	Code	Euro
	<p>Banquet Wagen, Elektro - beheizt</p> <p>aus Edelstahl, Anschlusswert: 750 W / 220 V mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) Schiene: 1 x 5, Abstand zwischen Schienen: 120 mm Maße: 700 x 850 x 900 mm - 5x 2/1 GN Gewicht: 65 kg</p> <p>Banquet cart, electric - heated</p> <p>made of stainless steel, Power: 750 W / 220 V with 4 castors Ø 125 mm (with brakes) rails: 1 x 5, distance between rails: 120 mm dimension: 700 x 850 x 900 mm - 5 x 2/1 GN weight: 65 kg</p>	BQ 5	1.370,00
	<p>Banquet Wagen, Elektro - beheizt</p> <p>aus Edelstahl, Anschlusswert: 2350 W / 220 V mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) Schiene: 1 x 10, Abstand zwischen Schienen: 120 mm Maße: 700 x 850 x 1660 mm - 10x 2/1 GN Gewicht: 125 kg</p> <p>Banquet Wagen, Elektro - beheizt</p> <p>made of stainless steel, power: 2350 W / 220 V with 4 castors Ø 125 mm (with brakes) rails: 1 x 10, distance between rails: 120 mm dimension: 700 x 850 x 1660 mm - 10x 2/1 GN weight: 125 kg</p>	BQ 10	1.965,00
	<p>Banquet Wagen, Elektro - beheizt</p> <p>aus Edelstahl, Anschlusswert: 3000 W / 220 V mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) Schiene: 1 x 5, Abstand zwischen Schienen: 120 mm Maße: 1350 x 850 x 1660 mm - 2 x 10 x 2/1 GN Gewicht: 192 kg</p> <p>Banquet Wagen, Elektro - beheizt</p> <p>made of stainless steel, power: 3000 W / 220 V with 4 castors Ø 125 mm (with brakes) rails: 1 x 5, distance between rails: 120 mm dimension: 1350 x 850 x 1660 mm - 2 x 10 x 2/1 GN weight: 192 kg</p>	BQ 20	2.935,00



Tellerspender / Basket-, Tray Lifter

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Tellerspender, Elektro - beheizt aus Edelstahl, Anschlusswert: 2 x 750 W / 220 V mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) inklusive 2 Kunststoff-Deckel Maße: 890 x 460 x 900 mm Gewicht: 59 kg</p> <p>🇬🇧 Plate dispenser, electric - heated made of stainless steel, power: 2 x 750 W / 220 V with 4 castors Ø 125 mm (with brakes) 2 plastic-lids included dimension: 890 x 460 x 900 mm weight: 59 kg</p>	TW 232	1.130,00
	<p>🇩🇪 Basket Lifter, Elektro - beheizt aus Edelstahl, Anschlusswert: 2250 W / 220 V mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) Maße: 790 x 670 x 900 mm Gewicht: 55 kg</p> <p>🇬🇧 Basket lifter, electric - heated made of stainless steel, power: 2250 W / 220 V with 4 castors Ø 125 mm (with brakes) dimension: 790 x 670 x 900 mm weight: 55 kg</p>	KL 55	1.099,00
	<p>🇩🇪 Tray Lifter, beheizt mit Besteckspender aus Edelstahl mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) Maße: 550 x 570 x 900/1300 mm Gewicht: 34 kg</p> <p>🇬🇧 Tray lifter, heated with cutlery dispenser made of stainless steel with 4 castors Ø 125 mm (with brakes) dimension: 550 x 570 x 900/1300 mm weight: 34 kg</p>	TL 55	740,00

Arbeitstisch ohne Grundboden Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro
400 mm	AT046	AT046A	303,00	AT047	AT047A	306,00	AT048	AT048A	308,00
500 mm	AT056	AT056A	311,00	AT057	AT057A	326,00	AT058	AT058A	339,00
600 mm	AT066	AT066A	329,00	AT067	AT067A	345,00	AT068	AT068A	361,00
700 mm	AT076	AT076A	348,00	AT077	AT077A	364,00	AT078	AT078A	380,00
800 mm	AT086	AT086A	368,00	AT087	AT087A	393,00	AT088	AT088A	417,00
900 mm	AT096	AT096A	368,00	AT097	AT097A	393,00	AT098	AT098A	417,00
1000 mm	AT106	AT106A	368,00	AT107	AT107A	393,00	AT108	AT108A	417,00
1100 mm	AT116	AT116A	429,00	AT117	AT117A	455,00	AT118	AT118A	482,00
1200 mm	AT126	AT126A	429,00	AT127	AT127A	455,00	AT128	AT128A	482,00
1300 mm	AT136	AT136A	489,00	AT137	AT137A	518,00	AT138	AT138A	546,00
1400 mm	AT146	AT146A	489,00	AT147	AT147A	518,00	AT148	AT148A	546,00
1500 mm	AT156	AT156A	521,00	AT157	AT157A	555,00	AT158	AT158A	589,00
1600 mm	AT166	AT166A	523,00	AT167	AT167A	555,00	AT168	AT168A	589,00
1700 mm	AT176	AT176A	550,00	AT177	AT177A	578,00	AT178	AT178A	607,00
1800 mm	AT186	AT186A	550,00	AT187	AT187A	578,00	AT188	AT188A	607,00
1900 mm	AT196	AT196A	574,00	AT197	AT197A	608,00	AT198	AT198A	642,00
2000 mm	AT206	AT206A	574,00	AT207	AT207A	608,00	AT208	AT208A	642,00
2100 mm	AT216	AT216A	622,00	AT217	AT217A	656,00	AT218	AT218A	689,00
2200 mm	AT226	AT226A	622,00	AT227	AT227A	656,00	AT228	AT228A	689,00
2300 mm	AT236	AT236A	643,00	AT237	AT237A	685,00	AT238	AT238A	727,00
2400 mm	AT246	AT246A	663,00	AT247	AT247A	704,00	AT248	AT248A	747,00
2500 mm	AT256	AT256A	714,00	AT257	AT257A	759,00	AT258	AT258A	804,00
2600 mm	AT266	AT266A	733,00	AT267	AT267A	779,00	AT268	AT268A	823,00
2700 mm	AT276	AT276A	753,00	AT277	AT277A	798,00	AT278	AT278A	842,00
2800 mm	AT286	AT286A	771,00	AT287	AT287A	820,00	AT288	AT288A	869,00
2900 mm	AT296	AT296A	791,00	AT297	AT297A	839,00	AT298	AT298A	888,00

Beschreibung

- Arbeitstisch ohne Grundboden
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2500 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe



Description

- Work table without bottom shelf
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2500 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Arbeitstisch mit Grundboden Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro
400 mm	ATG046	ATG046A	291,00	ATG047	ATG047A	304,00	ATG048	ATG048A	316,00
500 mm	ATG056	ATG056A	313,00	ATG057	ATG057A	331,00	ATG058	ATG058A	350,00
600 mm	ATG066	ATG066A	337,00	ATG067	ATG067A	357,00	ATG068	ATG068A	375,00
700 mm	ATG076	ATG076A	363,00	ATG077	ATG077A	384,00	ATG078	ATG078A	406,00
800 mm	ATG086	ATG086A	391,00	ATG087	ATG087A	414,00	ATG088	ATG088A	437,00
900 mm	ATG096	ATG096A	391,00	ATG097	ATG097A	414,00	ATG098	ATG098A	437,00
1000 mm	ATG106	ATG106A	391,00	ATG107	ATG107A	414,00	ATG108	ATG108A	437,00
1100 mm	ATG116	ATG116A	446,00	ATG117	ATG117A	474,00	ATG118	ATG118A	502,00
1200 mm	ATG126	ATG126A	446,00	ATG127	ATG127A	474,00	ATG128	ATG128A	502,00
1300 mm	ATG136	ATG136A	511,00	ATG137	ATG137A	533,00	ATG138	ATG138A	554,00
1400 mm	ATG146	ATG146A	511,00	ATG147	ATG147A	533,00	ATG148	ATG148A	554,00
1500 mm	ATG156	ATG156A	544,00	ATG157	ATG157A	574,00	ATG158	ATG158A	604,00
1600 mm	ATG166	ATG166A	544,00	ATG167	ATG167A	574,00	ATG168	ATG168A	604,00
1700 mm	ATG176	ATG176A	567,00	ATG177	ATG177A	600,00	ATG178	ATG178A	634,00
1800 mm	ATG186	ATG186A	567,00	ATG187	ATG187A	600,00	ATG188	ATG188A	634,00
1900 mm	ATG196	ATG196A	595,00	ATG197	ATG197A	632,00	ATG198	ATG198A	669,00
2000 mm	ATG206	ATG206A	595,00	ATG207	ATG207A	632,00	ATG208	ATG208A	669,00
2100 mm	ATG216	ATG216A	639,00	ATG217	ATG217A	682,00	ATG218	ATG218A	726,00
2200 mm	ATG226	ATG226A	639,00	ATG227	ATG227A	682,00	ATG228	ATG228A	726,00
2300 mm	ATG236	ATG236A	674,00	ATG237	ATG237A	729,00	ATG238	ATG238A	785,00
2400 mm	ATG246	ATG246A	696,00	ATG247	ATG247A	754,00	ATG248	ATG248A	812,00
2500 mm	ATG256	ATG256A	746,00	ATG257	ATG257A	807,00	ATG258	ATG258A	869,00
2600 mm	ATG266	ATG266A	768,00	ATG267	ATG267A	833,00	ATG268	ATG268A	896,00
2700 mm	ATG276	ATG276A	788,00	ATG277	ATG277A	855,00	ATG278	ATG278A	922,00
2800 mm	ATG286	ATG286A	810,00	ATG287	ATG287A	879,00	ATG288	ATG288A	949,00
2900 mm	ATG296	ATG296A	833,00	ATG297	ATG297A	901,00	ATG298	ATG298A	971,00

Beschreibung

- Arbeitstisch mit Grundboden
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2500 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe



Description

- Work table with bottom shelf
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2500 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Arbeitstisch mit Grund- und Zwischenboden Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro
400 mm	ATGZ046	ATGZ046A	418,00	ATGZ047	ATGZ047A	438,00	ATGZ048	ATGZ048A	462,00
500 mm	ATGZ056	ATGZ056A	458,00	ATGZ057	ATGZ057A	484,00	ATGZ058	ATGZ058A	509,00
600 mm	ATGZ066	ATGZ066A	498,00	ATGZ067	ATGZ067A	527,00	ATGZ068	ATGZ068A	557,00
700 mm	ATGZ076	ATGZ076A	538,00	ATGZ077	ATGZ077A	575,00	ATGZ078	ATGZ078A	611,00
800 mm	ATGZ086	ATGZ086A	559,00	ATGZ087	ATGZ087A	610,00	ATGZ088	ATGZ088A	661,00
900 mm	ATGZ096	ATGZ096A	559,00	ATGZ097	ATGZ097A	610,00	ATGZ098	ATGZ098A	661,00
1000 mm	ATGZ106	ATGZ106A	559,00	ATGZ107	ATGZ107A	610,00	ATGZ108	ATGZ108A	661,00
1100 mm	ATGZ116	ATGZ116A	651,00	ATGZ117	ATGZ117A	714,00	ATGZ118	ATGZ118A	776,00
1200 mm	ATGZ126	ATGZ126A	651,00	ATGZ127	ATGZ127A	714,00	ATGZ128	ATGZ128A	776,00
1300 mm	ATGZ136	ATGZ136A	742,00	ATGZ137	ATGZ137A	814,00	ATGZ138	ATGZ138A	885,00
1400 mm	ATGZ146	ATGZ146A	742,00	ATGZ147	ATGZ147A	814,00	ATGZ148	ATGZ148A	885,00
1500 mm	ATGZ156	ATGZ156A	814,00	ATGZ157	ATGZ157A	893,00	ATGZ158	ATGZ158A	973,00
1600 mm	ATGZ166	ATGZ166A	814,00	ATGZ167	ATGZ167A	893,00	ATGZ168	ATGZ168A	973,00
1700 mm	ATGZ176	ATGZ176A	871,00	ATGZ177	ATGZ177A	953,00	ATGZ178	ATGZ178A	1.036,00
1800 mm	ATGZ186	ATGZ186A	871,00	ATGZ187	ATGZ187A	953,00	ATGZ188	ATGZ188A	1.036,00
1900 mm	ATGZ196	ATGZ196A	931,00	ATGZ197	ATGZ197A	1.020,00	ATGZ198	ATGZ198A	1.109,00
2000 mm	ATGZ206	ATGZ206A	931,00	ATGZ207	ATGZ207A	1.020,00	ATGZ208	ATGZ208A	1.109,00
2100 mm	ATGZ216	ATGZ216A	1.011,00	ATGZ217	ATGZ217A	1.116,00	ATGZ218	ATGZ218A	1.219,00
2200 mm	ATGZ226	ATGZ226A	1.011,00	ATGZ227	ATGZ227A	1.116,00	ATGZ228	ATGZ228A	1.219,00
2300 mm	ATGZ236	ATGZ236A	1.068,00	ATGZ237	ATGZ237A	1.166,00	ATGZ238	ATGZ238A	1.266,00
2400 mm	ATGZ246	ATGZ246A	1.103,00	ATGZ247	ATGZ247A	1.206,00	ATGZ248	ATGZ248A	1.310,00
2500 mm	ATGZ256	ATGZ256A	1.177,00	ATGZ257	ATGZ257A	1.283,00	ATGZ258	ATGZ258A	1.389,00
2600 mm	ATGZ266	ATGZ266A	1.213,00	ATGZ267	ATGZ267A	1.322,00	ATGZ268	ATGZ268A	1.431,00
2700 mm	ATGZ276	ATGZ276A	1.250,00	ATGZ277	ATGZ277A	1.363,00	ATGZ278	ATGZ278A	1.475,00
2800 mm	ATGZ286	ATGZ286A	1.286,00	ATGZ287	ATGZ287A	1.402,00	ATGZ288	ATGZ288A	1.518,00
2900 mm	ATGZ296	ATGZ296A	1.322,00	ATGZ297	ATGZ297A	1.445,00	ATGZ298	ATGZ298A	1.568,00

Beschreibung



- Arbeitstisch mit Grundboden und Zwischenboden
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2500 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe

Description

- Work table with bottom shelf and middle shelf
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2500 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Arbeitstisch mit Auflagewinkel für GN 1/1



 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro
1200 mm	ATGGN126	ATGGN126A	493,00	ATGGN127	ATGGN127A	525,00	ATGGN128	ATGGN128A	558,00
1300 mm	ATGGN136	ATGGN136A	512,00	ATGGN137	ATGGN137A	550,00	ATGGN138	ATGGN138A	586,00
1400 mm	ATGGN146	ATGGN146A	534,00	ATGGN147	ATGGN147A	572,00	ATGGN148	ATGGN148A	610,00
1500 mm	ATGGN156	ATGGN156A	556,00	ATGGN157	ATGGN157A	596,00	ATGGN158	ATGGN158A	634,00
1600 mm	ATGGN166	ATGGN166A	577,00	ATGGN167	ATGGN167A	618,00	ATGGN168	ATGGN168A	662,00
1700 mm	ATGGN176	ATGGN176A	599,00	ATGGN177	ATGGN177A	643,00	ATGGN178	ATGGN178A	686,00
1800 mm	ATGGN186	ATGGN186A	618,00	ATGGN187	ATGGN187A	667,00	ATGGN188	ATGGN188A	711,00
1900 mm	ATGGN196	ATGGN196A	640,00	ATGGN197	ATGGN197A	687,00	ATGGN198	ATGGN198A	737,00
2000 mm	ATGGN206	ATGGN206A	662,00	ATGGN207	ATGGN207A	713,00	ATGGN208	ATGGN208A	765,00
2100 mm	ATGGN216	ATGGN216A	683,00	ATGGN217	ATGGN217A	737,00	ATGGN218	ATGGN218A	789,00
2200 mm	ATGGN226	ATGGN226A	705,00	ATGGN227	ATGGN227A	759,00	ATGGN228	ATGGN228A	817,00
2300 mm	ATGGN236	ATGGN236A	724,00	ATGGN237	ATGGN237A	783,00	ATGGN238	ATGGN238A	841,00
2400 mm	ATGGN246	ATGGN246A	746,00	ATGGN247	ATGGN247A	805,00	ATGGN248	ATGGN248A	868,00
2500 mm	ATGGN256	ATGGN256A	768,00	ATGGN257	ATGGN257A	830,00	ATGGN258	ATGGN258A	893,00
2600 mm	ATGGN266	ATGGN266A	789,00	ATGGN267	ATGGN267A	855,00	ATGGN268	ATGGN268A	920,00
2700 mm	ATGGN276	ATGGN276A	811,00	ATGGN277	ATGGN277A	876,00	ATGGN278	ATGGN278A	944,00
2800 mm	ATGGN286	ATGGN286A	860,00	ATGGN287	ATGGN287A	928,00	ATGGN288	ATGGN288A	999,00
2900 mm	ATGGN296	ATGGN296A	879,00	ATGGN297	ATGGN297A	951,00	ATGGN298	ATGGN298A	1.023,00

Beschreibung

- Arbeitstisch mit Grundboden und 7 Auflagewinkel für GN 1/1 rechts oder links
- für rechts: ATGGN R + Nr.
- für links: ATGGN L + Nr.
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen
- 850 mm Höhe

Description

- Work table with bottom shelf and support 7 brackets for GN 1/1 right or left
- for right: ATGGN R + No.
- for left: ATGGN L + No.
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2800 mm width with 8 feet
- 850 mm height

Arbeitstisch mit Schubladenblock Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro
800 mm	ATGS086	ATGS086A	1.048,00	ATGS087	ATGS087A	1.074,00	ATGS088	ATGS088A	1.101,00
900 mm	ATGS096	ATGS096A	1.066,00	ATGS097	ATGS097A	1.095,00	ATGS098	ATGS098A	1.124,00
1000 mm	ATGS106	ATGS106A	1.084,00	ATGS107	ATGS107A	1.117,00	ATGS108	ATGS108A	1.148,00
1100 mm	ATGS116	ATGS116A	1.106,00	ATGS117	ATGS117A	1.138,00	ATGS118	ATGS118A	1.170,00
1200 mm	ATGS126	ATGS126A	1.123,00	ATGS127	ATGS127A	1.159,00	ATGS128	ATGS128A	1.193,00
1300 mm	ATGS136	ATGS136A	1.142,00	ATGS137	ATGS137A	1.180,00	ATGS138	ATGS138A	1.217,00
1400 mm	ATGS146	ATGS146A	1.163,00	ATGS147	ATGS147A	1.204,00	ATGS148	ATGS148A	1.244,00
1500 mm	ATGS156	ATGS156A	1.181,00	ATGS157	ATGS157A	1.225,00	ATGS158	ATGS158A	1.267,00
1600 mm	ATGS166	ATGS166A	1.201,00	ATGS167	ATGS167A	1.246,00	ATGS168	ATGS168A	1.292,00
1700 mm	ATGS176	ATGS176A	1.219,00	ATGS177	ATGS177A	1.267,00	ATGS178	ATGS178A	1.315,00
1800 mm	ATGS186	ATGS186A	1.241,00	ATGS187	ATGS187A	1.288,00	ATGS188	ATGS188A	1.336,00
1900 mm	ATGS196	ATGS196A	1.260,00	ATGS197	ATGS197A	1.310,00	ATGS198	ATGS198A	1.360,00
2000 mm	ATGS206	ATGS206A	1.278,00	ATGS207	ATGS207A	1.331,00	ATGS208	ATGS208A	1.384,00
2100 mm	ATGS216	ATGS216A	1.299,00	ATGS217	ATGS217A	1.355,00	ATGS218	ATGS218A	1.410,00
2200 mm	ATGS226	ATGS226A	1.318,00	ATGS227	ATGS227A	1.376,00	ATGS228	ATGS228A	1.435,00
2300 mm	ATGS236	ATGS236A	1.336,00	ATGS237	ATGS237A	1.398,00	ATGS238	ATGS238A	1.458,00
2400 mm	ATGS246	ATGS246A	1.355,00	ATGS247	ATGS247A	1.419,00	ATGS248	ATGS248A	1.482,00
2500 mm	ATGS256	ATGS256A	1.378,00	ATGS257	ATGS257A	1.445,00	ATGS258	ATGS258A	1.511,00
2600 mm	ATGS266	ATGS266A	1.400,00	ATGS267	ATGS267A	1.466,00	ATGS268	ATGS268A	1.532,00
2700 mm	ATGS276	ATGS276A	1.419,00	ATGS277	ATGS277A	1.488,00	ATGS278	ATGS278A	1.557,00
2800 mm	ATGS286	ATGS286A	1.463,00	ATGS287	ATGS287A	1.535,00	ATGS288	ATGS288A	1.606,00
2900 mm	ATGS296	ATGS296A	1.484,00	ATGS297	ATGS297A	1.559,00	ATGS298	ATGS298A	1.633,00

Beschreibung



- Arbeitstisch mit Grundboden und Schubladenblock
- Schubladenblock wahlweise rechts und links
- für rechts: ATGS R + Nr.
- für links: ATGS L + Nr.
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen
- 850 mm Höhe

Description

- Work table with bottom shelf and drawers
- Drawers optional right or left
- for right: ATGS R + No.
- for left: ATGS L + No.
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2800 mm width with 8 feet
- 850 mm height

Arbeitstisch mit Schubladenblock Serie Variabel



 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro
1200 mm	ATGSRL126	ATGSRL126A	1.852,00	ATGSRL127	ATGSRL127A	1.890,00	ATGSRL128	ATGSRL128A	1.925,00
1300 mm	ATGSRL136	ATGSRL136A	1.874,00	ATGSRL137	ATGSRL137A	1.912,00	ATGSRL138	ATGSRL138A	1.950,00
1400 mm	ATGSRL146	ATGSRL146A	1.893,00	ATGSRL147	ATGSRL147A	1.934,00	ATGSRL148	ATGSRL148A	1.974,00
1500 mm	ATGSRL156	ATGSRL156A	1.912,00	ATGSRL157	ATGSRL157A	1.955,00	ATGSRL158	ATGSRL158A	1.999,00
1600 mm	ATGSRL166	ATGSRL166A	1.934,00	ATGSRL167	ATGSRL167A	1.977,00	ATGSRL168	ATGSRL168A	2.022,00
1700 mm	ATGSRL176	ATGSRL176A	1.950,00	ATGSRL177	ATGSRL177A	2.002,00	ATGSRL178	ATGSRL178A	2.047,00
1800 mm	ATGSRL186	ATGSRL186A	1.971,00	ATGSRL187	ATGSRL187A	2.023,00	ATGSRL188	ATGSRL188A	2.072,00
1900 mm	ATGSRL196	ATGSRL196A	1.993,00	ATGSRL197	ATGSRL197A	2.045,00	ATGSRL198	ATGSRL198A	2.096,00
2000 mm	ATGSRL206	ATGSRL206A	2.012,00	ATGSRL207	ATGSRL207A	2.066,00	ATGSRL208	ATGSRL208A	2.120,00
2100 mm	ATGSRL216	ATGSRL216A	2.031,00	ATGSRL217	ATGSRL217A	2.089,00	ATGSRL218	ATGSRL218A	2.146,00
2200 mm	ATGSRL226	ATGSRL226A	2.051,00	ATGSRL227	ATGSRL227A	2.110,00	ATGSRL228	ATGSRL228A	2.170,00
2300 mm	ATGSRL236	ATGSRL236A	2.072,00	ATGSRL237	ATGSRL237A	2.134,00	ATGSRL238	ATGSRL238A	2.195,00
2400 mm	ATGSRL246	ATGSRL246A	2.091,00	ATGSRL247	ATGSRL247A	2.157,00	ATGSRL248	ATGSRL248A	2.219,00
2500 mm	ATGSRL256	ATGSRL256A	2.110,00	ATGSRL257	ATGSRL257A	2.178,00	ATGSRL258	ATGSRL258A	2.243,00
2600 mm	ATGSRL266	ATGSRL266A	2.132,00	ATGSRL267	ATGSRL267A	2.200,00	ATGSRL268	ATGSRL268A	2.268,00
2700 mm	ATGSRL276	ATGSRL276A	2.151,00	ATGSRL277	ATGSRL277A	2.221,00	ATGSRL278	ATGSRL278A	2.292,00
2800 mm	ATGSRL286	ATGSRL286A	2.170,00	ATGSRL287	ATGSRL287A	2.243,00	ATGSRL288	ATGSRL288A	2.317,00
2900 mm	ATGSRL296	ATGSRL296A	2.192,00	ATGSRL297	ATGSRL297A	2.265,00	ATGSRL298	ATGSRL298A	2.341,00

Beschreibung

- Arbeitstisch mit Grundboden und Schubladenblock rechts und links
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen
- 850 mm Höhe



Description

- Work table with bottom shelf and drawers right and left
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2800 mm width with 8 feet
- 850 mm height

Arbeitsschrank offen Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro
400 mm	AS0046	AS0046A	503,00	AS0047	AS0047A	539,00	AS0048	AS0048A	575,00
500 mm	AS0056	AS0056A	542,00	AS0057	AS0057A	585,00	AS0058	AS0058A	627,00
600 mm	AS0066	AS0066A	585,00	AS0067	AS0067A	633,00	AS0068	AS0068A	683,00
700 mm	AS0076	AS0076A	630,00	AS0077	AS0077A	679,00	AS0078	AS0078A	729,00
800 mm	AS0086	AS0086A	695,00	AS0087	AS0087A	729,00	AS0088	AS0088A	763,00
900 mm	AS0096	AS0096A	695,00	AS0097	AS0097A	729,00	AS0098	AS0098A	763,00
1000 mm	AS0106	AS0106A	695,00	AS0107	AS0107A	729,00	AS0108	AS0108A	763,00
1100 mm	AS0116	AS0116A	731,00	AS0117	AS0117A	825,00	AS0118	AS0118A	920,00
1200 mm	AS0126	AS0126A	731,00	AS0127	AS0127A	825,00	AS0128	AS0128A	920,00
1300 mm	AS0136	AS0136A	840,00	AS0137	AS0137A	905,00	AS0138	AS0138A	969,00
1400 mm	AS0146	AS0146A	840,00	AS0147	AS0147A	905,00	AS0148	AS0148A	969,00
1500 mm	AS0156	AS0156A	905,00	AS0157	AS0157A	934,00	AS0158	AS0158A	976,00
1600 mm	AS0166	AS0166A	905,00	AS0167	AS0167A	934,00	AS0168	AS0168A	976,00
1700 mm	AS0176	AS0176A	936,00	AS0177	AS0177A	961,00	AS0178	AS0178A	985,00
1800 mm	AS0186	AS0186A	936,00	AS0187	AS0187A	961,00	AS0188	AS0188A	985,00
1900 mm	AS0196	AS0196A	1.042,00	AS0197	AS0197A	1.084,00	AS0198	AS0198A	1.125,00
2000 mm	AS0206	AS0206A	1.042,00	AS0207	AS0207A	1.084,00	AS0208	AS0208A	1.125,00
2100 mm	AS0216	AS0216A	1.112,00	AS0217	AS0217A	1.161,00	AS0218	AS0218A	1.210,00
2200 mm	AS0226	AS0226A	1.112,00	AS0227	AS0227A	1.161,00	AS0228	AS0228A	1.210,00
2300 mm	AS0236	AS0236A	1.154,00	AS0237	AS0237A	1.252,00	AS0238	AS0238A	1.351,00
2400 mm	AS0246	AS0246A	1.189,00	AS0247	AS0247A	1.291,00	AS0248	AS0248A	1.392,00
2500 mm	AS0256	AS0256A	1.227,00	AS0257	AS0257A	1.331,00	AS0258	AS0258A	1.436,00
2600 mm	AS0266	AS0266A	1.262,00	AS0267	AS0267A	1.372,00	AS0268	AS0268A	1.482,00
2700 mm	AS0276	AS0276A	1.271,00	AS0277	AS0277A	1.409,00	AS0278	AS0278A	1.523,00
2800 mm	AS0286	AS0286A	1.296,00	AS0287	AS0287A	1.447,00	AS0288	AS0288A	1.563,00
2900 mm	AS0296	AS0296A	1.369,00	AS0297	AS0297A	1.488,00	AS0298	AS0298A	1.607,00

Beschreibung

- Arbeitsschrank offen mit Zwischenboden
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe



Description

- Cupboard open with middle shelf
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2300 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Arbeitsschrank mit Schiebetüren Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro
400 mm	ATS046	ATS046A	597,00	ATS047	ATS047A	626,00	ATS048	ATS048A	653,00
500 mm	ATS056	ATS056A	643,00	ATS057	ATS057A	677,00	ATS058	ATS058A	711,00
600 mm	ATS066	ATS066A	691,00	ATS067	ATS067A	728,00	ATS068	ATS068A	764,00
700 mm	ATS076	ATS076A	738,00	ATS077	ATS077A	779,00	ATS078	ATS078A	818,00
800 mm	ATS086	ATS086A	787,00	ATS087	ATS087A	829,00	ATS088	ATS088A	872,00
900 mm	ATS096	ATS096A	835,00	ATS097	ATS097A	880,00	ATS098	ATS098A	925,00
1000 mm	ATS106	ATS106A	900,00	ATS107	ATS107A	931,00	ATS108	ATS108A	958,00
1100 mm	ATS116	ATS116A	996,00	ATS117	ATS117A	1.028,00	ATS118	ATS118A	1.059,00
1200 mm	ATS126	ATS126A	996,00	ATS127	ATS127A	1.028,00	ATS128	ATS128A	1.059,00
1300 mm	ATS136	ATS136A	1.065,00	ATS137	ATS137A	1.091,00	ATS138	ATS138A	1.118,00
1400 mm	ATS146	ATS146A	1.065,00	ATS147	ATS147A	1.091,00	ATS148	ATS148A	1.118,00
1500 mm	ATS156	ATS156A	1.144,00	ATS157	ATS157A	1.171,00	ATS158	ATS158A	1.197,00
1600 mm	ATS166	ATS166A	1.144,00	ATS167	ATS167A	1.171,00	ATS168	ATS168A	1.197,00
1700 mm	ATS176	ATS176A	1.205,00	ATS177	ATS177A	1.233,00	ATS178	ATS178A	1.262,00
1800 mm	ATS186	ATS186A	1.205,00	ATS187	ATS187A	1.233,00	ATS188	ATS188A	1.262,00
1900 mm	ATS196	ATS196A	1.256,00	ATS197	ATS197A	1.284,00	ATS198	ATS198A	1.313,00
2000 mm	ATS206	ATS206A	1.256,00	ATS207	ATS207A	1.284,00	ATS208	ATS208A	1.313,00
2100 mm	ATS216	ATS216A	1.386,00	ATS217	ATS217A	1.418,00	ATS218	ATS218A	1.450,00
2200 mm	ATS226	ATS226A	1.386,00	ATS227	ATS227A	1.418,00	ATS228	ATS228A	1.450,00
2300 mm	ATS236	ATS236A	1.475,00	ATS237	ATS237A	1.563,00	ATS238	ATS238A	1.651,00
2400 mm	ATS246	ATS246A	1.516,00	ATS247	ATS247A	1.610,00	ATS248	ATS248A	1.702,00
2500 mm	ATS256	ATS256A	1.563,00	ATS257	ATS257A	1.655,00	ATS258	ATS258A	1.748,00
2600 mm	ATS266	ATS266A	1.604,00	ATS267	ATS267A	1.702,00	ATS268	ATS268A	1.800,00
2700 mm	ATS276	ATS276A	1.648,00	ATS277	ATS277A	1.748,00	ATS278	ATS278A	1.849,00
2800 mm	ATS286	ATS286A	1.692,00	ATS287	ATS287A	1.795,00	ATS288	ATS288A	1.899,00
2900 mm	ATS296	ATS296A	1.736,00	ATS297	ATS297A	1.842,00	ATS298	ATS298A	1.948,00

Beschreibung

- Arbeitsschrank mit Zwischenboden und Schiebetüren
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe



Description

- Cupboard with middle shelf and sliding doors
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2300 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Arbeitsschrank mit Schubladenblock Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro	Code (ohne Aufkantung) (without upstand)	Code (mit Aufkantung) (with upstand)	Euro
900 mm	ASB096	ASB096A	1.438,00	ASB097	ASB097A	1.484,00	ASB098	ASB098A	1.532,00
1000 mm	ASB106	ASB106A	1.484,00	ASB107	ASB107A	1.534,00	ASB108	ASB108A	1.584,00
1100 mm	ASB116	ASB116A	1.529,00	ASB117	ASB117A	1.584,00	ASB118	ASB118A	1.639,00
1200 mm	ASB126	ASB126A	1.601,00	ASB127	ASB127A	1.630,00	ASB128	ASB128A	1.658,00
1300 mm	ASB136	ASB136A	1.734,00	ASB137	ASB137A	1.765,00	ASB138	ASB138A	1.797,00
1400 mm	ASB146	ASB146A	1.734,00	ASB147	ASB147A	1.765,00	ASB148	ASB148A	1.797,00
1500 mm	ASB156	ASB156A	1.813,00	ASB157	ASB157A	1.845,00	ASB158	ASB158A	1.877,00
1600 mm	ASB166	ASB166A	1.813,00	ASB167	ASB167A	1.845,00	ASB168	ASB168A	1.877,00
1700 mm	ASB176	ASB176A	1.874,00	ASB177	ASB177A	1.901,00	ASB178	ASB178A	1.929,00
1800 mm	ASB186	ASB186A	1.874,00	ASB187	ASB187A	1.901,00	ASB188	ASB188A	1.929,00
1900 mm	ASB196	ASB196A	1.934,00	ASB197	ASB197A	1.964,00	ASB198	ASB198A	1.993,00
2000 mm	ASB206	ASB206A	1.934,00	ASB207	ASB207A	1.964,00	ASB208	ASB208A	1.993,00
2100 mm	ASB216	ASB216A	2.011,00	ASB217	ASB217A	2.039,00	ASB218	ASB218A	2.066,00
2200 mm	ASB226	ASB226A	2.011,00	ASB227	ASB227A	2.039,00	ASB228	ASB228A	2.066,00
2300 mm	ASB236	ASB236A	2.029,00	ASB237	ASB237A	2.120,00	ASB238	ASB238A	2.213,00
2400 mm	ASB246	ASB246A	2.075,00	ASB247	ASB247A	2.169,00	ASB248	ASB248A	2.264,00
2500 mm	ASB256	ASB256A	2.124,00	ASB257	ASB257A	2.220,00	ASB258	ASB258A	2.317,00
2600 mm	ASB266	ASB266A	2.169,00	ASB267	ASB267A	2.269,00	ASB268	ASB268A	2.367,00
2700 mm	ASB276	ASB276A	2.213,00	ASB277	ASB277A	2.317,00	ASB278	ASB278A	2.422,00
2800 mm	ASB286	ASB286A	2.341,00	ASB287	ASB287A	2.448,00	ASB288	ASB288A	2.556,00
2900 mm	ASB296	ASB296A	2.387,00	ASB297	ASB297A	2.497,00	ASB298	ASB298A	2.607,00







Beschreibung

- Arbeitsschrank mit Zwischenboden und Schiebetüren
- voll aus Edelstahl 1.4301
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen und 4 Türen
- bis 1400 mm Breite mit Flügeltüren
- **Schubladenblock wahlweise rechts oder links**
- für rechts: ASB R + Nr.
- für links: ASB L + Nr.
- 850 mm Höhe

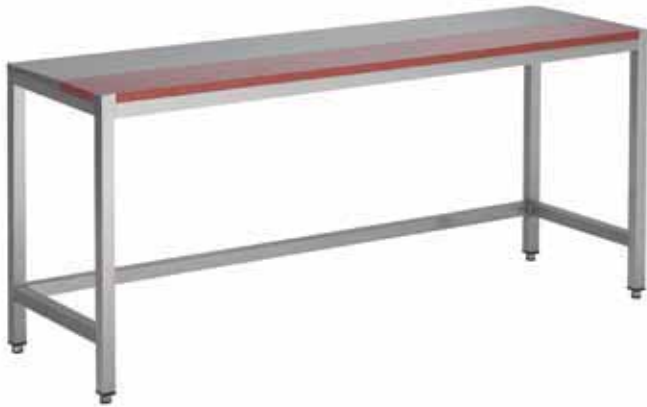
Description

- Cupboard with middle shelf and sliding doors
- made of stainless steel 1.4301
- with or without upstand (40 mm)
- from 2800 mm width with 8 feet and 4 doors
- up to 1400 mm width with swinging doors
- **Drawers optional right or left**
- for right: ASB R + No.
- for left: ASB L + No.
- 850 mm height



Warmhalteplatten / Kälteplatten

	Artikel	Code	Euro
	<p>Warmhalteplatte 610 x 335 x 45 mm, Aluminium-Gehäuse, Platte aus verstärktem Glas, Ein- und Ausschalter, 0-230 W manuell regelbar, 230 V, 50 Hz</p> <p>Heating top 610 x 335 x 45 mm, aluminium body, hob made of reinforced glass, on/off switch, power 0-230 W manually adjustable, 230 V, 50 Hz</p>	ID-WP250B	99,00
	<p>Warmhalteplatte Heating tops</p> <p>1/3 GN 325 x 176 x 90 mm 0,2 kW, 230 V</p> <p>1/2 GN 325 x 265 x 90 mm 0,3 kW, 230 V</p>	PA10757	118,00
	<p>Warmhalteplatte (Glaskeramik) Heating top (glass ceramics)</p> <p>500 x 500 x 90 mm, 0,6 kW, 230 V, 21 kg, bis 60°C</p>	PA 10750	216,00
	<p>Warmhalteplatte (Glaskeramik) Heating top (glass ceramics)</p> <p>GN 1/1 - 530 x 325 x 90 mm, 0,45 kW, 230 V, 15 kg, bis 60 °C</p>	PA 10751	205,00
	<p>Warmhalteplatte (Glaskeramik) Heating top (glass ceramics)</p> <p>1050 x 560 x 90 mm, 1,2 kW, 230 V, 28 kg, bis 60°C</p>	PA10850	415,00
	<p>Kälteplatten kalte Platte durch Aufbewahrung im Gefrierschrank</p> <p>Cold tops cold top with keeping in freezer</p> <p>1/2 GN - 325x265x90 mm 1/1 GN - 530x325x90 mm</p>	PA60101 PA60100	58,00 79,00

Stufentische Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth		700 mm Tiefe/Depth		800 mm Tiefe/Depth	
	Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
700 mm	STH6070	403,00	STH7070	415,00	STH8070	446,00
800 mm	STH6080	427,00	STH7080	440,00	STH8080	471,00
900 mm	STH6090	453,00	STH7090	466,00	STH8090	499,00
1000 mm	STH6100	479,00	STH7100	492,00	STH8100	526,00
1100 mm	STH6110	505,00	STH7110	519,00	STH8110	553,00
1200 mm	STH6120	532,00	STH7120	547,00	STH8120	582,00
1300 mm	STH6130	560,00	STH7130	574,00	STH8130	611,00
1400 mm	STH6140	587,00	STH7140	602,00	STH8140	640,00
1500 mm	STH6150	624,00	STH7150	639,00	STH8150	678,00
1600 mm	STH6160	660,00	STH7160	676,00	STH8160	715,00
1700 mm	STH6170	685,00	STH7170	702,00	STH8170	743,00
1800 mm	STH6180	713,00	STH7180	730,00	STH8180	772,00
1900 mm	STH6190	743,00	STH7190	761,00	STH8190	804,00
2000 mm	STH6200	771,00	STH7200	789,00	STH8200	833,00
2100 mm	STH6210	817,00	STH7210	841,00	STH8210	899,00
2200 mm	STH6220	838,00	STH7220	862,00	STH8220	920,00
2300 mm	STH6230	861,00	STH7230	884,00	STH8230	943,00
2400 mm	STH6240	884,00	STH7240	908,00	STH8240	968,00
2500 mm	STH6250	905,00	STH7250	929,00	STH8250	991,00
2600 mm	STH6260	932,00	STH7260	957,00	STH8260	1.019,00
2700 mm	STH6270	954,00	STH7270	979,00	STH8270	1.043,00
2800 mm	STH6280	991,00	STH7280	1.017,00	STH8280	1.081,00
2900 mm	STH6290	1.016,00	STH7290	1.042,00	STH8290	1.107,00

Beschreibung

- Stufentisch
- 1/2 Stahl, 1/2 Polyethylen
- aus rostfreiem Stahl und Polyethylen
- ab 2100 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe



Description

- Stage table
- 1/2 steel, 1/2 polyethylene
- made of rust-free steel and polyethylene
- from 2100 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Stufentische Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth		700 mm Tiefe/Depth		800 mm Tiefe/Depth	
	Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
700 mm	STBH6070	439,00	STBH7070	454,00	STBH8070	457,00
800 mm	STBH6080	468,00	STBH7080	484,00	STBH8080	520,00
900 mm	STBH6090	500,00	STBH7090	515,00	STBH8090	553,00
1000 mm	STBH6100	530,00	STBH7100	546,00	STBH8100	584,00
1100 mm	STBH6110	561,00	STBH7110	577,00	STBH8110	617,00
1200 mm	STBH6120	588,00	STBH7120	605,00	STBH8120	646,00
1300 mm	STBH6130	627,00	STBH7130	643,00	STBH8130	685,00
1400 mm	STBH6140	659,00	STBH7140	676,00	STBH8140	719,00
1500 mm	STBH6150	701,00	STBH7150	719,00	STBH8150	763,00
1600 mm	STBH6160	742,00	STBH7160	760,00	STBH8160	806,00
1700 mm	STBH6170	773,00	STBH7170	791,00	STBH8170	838,00
1800 mm	STBH6180	805,00	STBH7180	825,00	STBH8180	872,00
1900 mm	STBH6190	841,00	STBH7190	861,00	STBH8190	910,00
2000 mm	STBH6200	874,00	STBH7200	894,00	STBH8200	943,00
2100 mm	STBH6210	901,00	STBH7210	927,00	STBH8210	994,00
2200 mm	STBH6220	922,00	STBH7220	949,00	STBH8220	1.017,00
2300 mm	STBH6230	945,00	STBH7230	973,00	STBH8230	1.041,00
2400 mm	STBH6240	970,00	STBH7240	997,00	STBH8240	1.067,00
2500 mm	STBH6250	989,00	STBH7250	1.017,00	STBH8250	1.088,00
2600 mm	STBH6260	1.014,00	STBH7260	1.043,00	STBH8260	1.114,00
2700 mm	STBH6270	1.037,00	STBH7270	1.066,00	STBH8270	1.138,00
2800 mm	STBH6280	1.074,00	STBH7280	1.103,00	STBH8280	1.176,00
2900 mm	STBH6290	1.099,00	STBH7290	1.129,00	STBH8290	1.203,00

Beschreibung

- Stufentisch mit Grundboden
- 1/2 Stahl, 1/2 Polyethylen
- aus rostfreiem Stahl und Polyethylen
- ab 2100 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe


Description

- Stage table with bottom shelf
- 1/2 steel, 1/2 polyethylene
- made of rust-free steel and polyethylene
- from 2100 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Stufentische Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth		700 mm Tiefe/Depth		800 mm Tiefe/Depth	
	Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
700 mm	STT6070	445,00	STT7070	467,00	STT8070	509,00
800 mm	STT6080	475,00	STT7080	498,00	STT8080	542,00
900 mm	STT6090	507,00	STT7090	530,00	STT8090	578,00
1000 mm	STT6100	539,00	STT7100	562,00	STT8100	613,00
1100 mm	STT6110	571,00	STT7110	594,00	STT8110	648,00
1200 mm	STT6120	604,00	STT7120	628,00	STT8120	685,00
1300 mm	STT6130	638,00	STT7130	662,00	STT8130	722,00
1400 mm	STT6140	671,00	STT7140	696,00	STT8140	759,00
1500 mm	STT6150	714,00	STT7150	739,00	STT8150	806,00
1600 mm	STT6160	756,00	STT7160	781,00	STT8160	844,00
1700 mm	STT6170	787,00	STT7170	813,00	STT8170	887,00
1800 mm	STT6180	821,00	STT7180	847,00	STT8180	924,00
1900 mm	STT6190	857,00	STT7190	885,00	STT8190	969,00
2000 mm	STT6200	891,00	STT7200	918,00	STT8200	999,00
2100 mm	STT6210	943,00	STT7210	985,00	STT8210	1.084,00
2200 mm	STT6220	970,00	STT7220	1.013,00	STT8220	1.115,00
2300 mm	STT6230	999,00	STT7230	1.043,00	STT8230	1.148,00
2400 mm	STT6240	1.028,00	STT7240	1.073,00	STT8240	1.180,00
2500 mm	STT6250	1.055,00	STT7250	1.102,00	STT8250	1.212,00
2600 mm	STT6260	1.088,00	STT7260	1.136,00	STT8260	1.250,00
2700 mm	STT6270	1.116,00	STT7270	1.166,00	STT8270	1.282,00
2800 mm	STT6280	1.159,00	STT7280	1.210,00	STT8280	1.331,00
2900 mm	STT6290	1.190,00	STT7290	1.242,00	STT8290	1.367,00

Beschreibung

- Stufentisch
- aus rostfreiem Stahl und Polyethylen
- ab 2100 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe



Description

- Stage table
- made of rust-free steel and polyethylene
- from 2100 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Stufentische Serie Variabel



Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth		700 mm Tiefe/Depth		800 mm Tiefe/Depth	
	Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
700 mm	STB6070	481,00	STB7070	508,00	STB8070	560,00
800 mm	STB6080	516,00	STB7080	545,00	STB8080	598,00
900 mm	STB6090	554,00	STB7090	583,00	STB8090	642,00
1000 mm	STB6100	590,00	STB7100	622,00	STB8100	684,00
1100 mm	STB6110	627,00	STB7110	660,00	STB8110	726,00
1200 mm	STB6120	660,00	STB7120	700,00	STB8120	770,00
1300 mm	STB6130	705,00	STB7130	739,00	STB8130	813,00
1400 mm	STB6140	743,00	STB7140	779,00	STB8140	857,00
1500 mm	STB6150	791,00	STB7150	828,00	STB8150	911,00
1600 mm	STB6160	838,00	STB7160	876,00	STB8160	964,00
1700 mm	STB6170	875,00	STB7170	915,00	STB8170	1.006,00
1800 mm	STB6180	913,00	STB7180	954,00	STB8180	1.049,00
1900 mm	STB6190	955,00	STB7190	998,00	STB8190	1.097,00
2000 mm	STB6200	994,00	STB7200	1.037,00	STB8200	1.141,00
2100 mm	STB6210	1.027,00	STB7210	1.071,00	STB8210	1.178,00
2200 mm	STB6220	1.054,00	STB7220	1.101,00	STB8220	1.211,00
2300 mm	STB6230	1.083,00	STB7230	1.132,00	STB8230	1.245,00
2400 mm	STB6240	1.114,00	STB7240	1.163,00	STB8240	1.279,00
2500 mm	STB6250	1.139,00	STB7250	1.189,00	STB8250	1.308,00
2600 mm	STB6260	1.170,00	STB7260	1.222,00	STB8260	1.344,00
2700 mm	STB6270	1.199,00	STB7270	1.252,00	STB8270	1.377,00
2800 mm	STB6280	1.242,00	STB7280	1.297,00	STB8280	1.426,00
2900 mm	STB6290	1.273,00	STB7290	1.329,00	STB8290	1.462,00

Beschreibung

- Stufentisch mit Grundboden
- aus rostfreiem Stahl und Polyethylen
- ab 2100 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe

Description

- Stage table with shelf
- made of rust-free steel and polyethylene
- from 2100 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Wandborde Serie Standard






Edelstahl
Stainless steel



	Artikel	Code	Euro
	Wandbord, 300 mm tief mit Wandschienen, höhenverstellbaren Konsolen Wall shelf, 300 mm depth with wall guides, height adjustable panel		
	800 x 300 x 30 mm	210.080	104,00
	1000 x 300 x 30 mm	210.100	109,00
	1200 x 300 x 30 mm	210.120	114,00
	1400 x 300 x 30 mm	210.140	119,00
	1600 x 300 x 30 mm	210.160	126,00
	1800 x 300 x 30 mm	210.180	149,00
	2000 x 300 x 30 mm	210.200	167,00
	Wandbord, 400 mm tief mit Wandschienen, höhenverstellbaren Konsolen Wall shelf, 400 mm depth with wall guides, height adjustable panel		
	800 x 400 x 30 mm	210.081	109,00
	1000 x 400 x 30 mm	210.101	114,00
	1200 x 400 x 30 mm	210.121	120,00
	1400 x 400 x 30 mm	210.141	127,00
	1600 x 400 x 30 mm	210.161	135,00
	1800 x 400 x 30 mm	210.181	159,00
	2000 x 400 x 30 mm	210.201	177,00
	Wandregal, 300 mm tief mit Wandschienen, 2 höhenverstellbaren Böden Wall shelf, 300 mm depth with wall guides, 2 height adjustable panels		
	600 x 300 x 30 mm	410.060	199,00
	800 x 300 x 30 mm	410.080	209,00
	1000 x 300 x 30 mm	410.100	218,00
	1200 x 300 x 30 mm	DAUERTIEFPREIS 410.120	188,00
	1400 x 300 x 30 mm	410.140	240,00
	1600 x 300 x 30 mm	410.160	252,00
	1800 x 300 x 30 mm	410.180	299,00
2000 x 300 x 30 mm	410.200	333,00	
	Wandregal, 400 mm tief mit Wandschienen, 2 höhenverstellbaren Böden Wall shelf, 400 mm depth with wall guides, 2 height adjustable panels		
	600 x 400 x 30 mm	410.061	206,00
	800 x 400 x 30 mm	410.081	218,00
	1000 x 400 x 30 mm	410.101	230,00
	1200 x 400 x 30 mm	410.121	242,00
	1400 x 400 x 30 mm	410.141	254,00
	1600 x 400 x 30 mm	410.161	269,00
	1800 x 400 x 30 mm	410.181	317,00
2000 x 400 x 30 mm	410.201	355,00	



Wandborde und GN Aufatzbord Serie Variabel






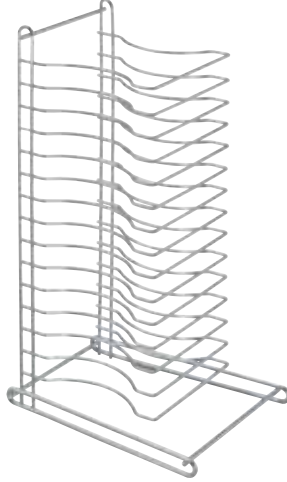
	Artikel	Code	Euro
<p>Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!</p> 	<p> Wandhängeschrank offen, voll aus Chromstahl 1.4016, mit höhenverstellbarem Zwischenboden</p> <p> Wall mounted cupboard open, made of chrome-steel 1.4016, with height adjustable shelf</p> <p>1000 x 400 x 600 mm 1200 x 400 x 600 mm 1400 x 400 x 600 mm 1600 x 400 x 600 mm 1800 x 400 x 600 mm 2000 x 400 x 600 mm</p>	<p>WHSOC 10 WHSOC 12 WHSOC 14 WHSOC 16 WHSOC 18 WHSOC 20</p>	<p>265,00 289,00 312,00 336,00 357,00 383,00</p>
<p>Alle Sondermaße möglich! All special sizes available!</p> 	<p> Wandhängeschrank mit Schiebetüren, voll aus Chromstahl 1.4016, mit höhenverstellbarem Zwischenboden</p> <p> Wall-mounted cupboard with sliding doors, made of chrome-steel 1.4016, with height adjustable shelf</p> <p>1000 x 400 x 600 mm 1200 x 400 x 600 mm 1400 x 400 x 600 mm 1600 x 400 x 600 mm 1800 x 400 x 600 mm 2000 x 400 x 600 mm</p>	<p>WHSC 10 WHSC 12 WHSC 14 WHSC 16 WHSC 18 WHSC 20</p>	<p>346,00 383,00 418,00 456,00 490,00 529,00</p>
 <p> inkl. Behälter und Deckel incl. container and lid</p>	<p> GN Behälter Aufsatzbord inkl. Behälter und Deckel für 6 x GN 1/6-150 980 x 250 x 210 mm</p> <p> GN containers board incl. Behälter und Deckel for 6 x GN 1/6-150 980 x 250 x 210 mm</p>	<p>460180</p>	<p>139,00</p>

Tischaufsatzschränke Standard Chromstahl



	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Tischaufsatzschränke, offen voll aus Chromstahl, offen, höhenverstellbarer Zwischenboden, Tiefe 400 mm, Gesamthöhe 1150 mm (Schränkhöhe 600 mm, Aufsatzhöhe 550 mm)</p> <p>🇬🇧 Table top cupboard, open made of chrome steel, open, adjustable middle shelf, depth 400 mm, total height 1150 mm (cupboard 600 mm, attachment height 550 mm)</p>		
	1000 mm	ASC104	395,00
	1200 mm	ASC124	431,00
	1400 mm	ASC144	468,00
	1600 mm	ASC164	504,00
	1800 mm	ASC184	541,00
	2000 mm	ASC204	577,00
	<p>🇩🇪 Tischaufsatzschränke, geschlossen voll aus Chromstahl, mit Schiebetüren (bis 1000 mm Breite Flügeltüren), höhenverstellbarer Zwischenboden, Tiefe 400 mm, Gesamthöhe 1150 mm (Schränkhöhe 600 mm, Aufsatzhöhe 550 mm)</p> <p>🇬🇧 Table top cupboard, closed made of chrome steel, with sliding doors (up to 900 mm width swinging doors), adjustable middle shelf, depth 400 mm, total height 1150 mm (cupboard 600 mm, attachment height 550 mm)</p>		
	1000 mm	ASC104T	593,00
	1200 mm	ASC124T	657,00
	1400 mm	ASC144T	717,00
	1600 mm	ASC164T	782,00
	1800 mm	ASC184T	842,00
	2000 mm	ASC204T	907,00

Wandhängeschränke Serie Standard

	Artikel	Code	Euro
	<p>Wandhängeschränke, offen mit höhenverstellbaren Zwischenböden, CNS 18/10</p> <p>Wall mounted cupboards, open with height adjustable shelf, CNS 18/10</p> <p>1000 x 400 x 650 mm 1200 x 400 x 650 mm 1400 x 400 x 650 mm 1600 x 400 x 650 mm 1800 x 400 x 650 mm 2000 x 400 x 650 mm</p>	<p>GG6248 GG6250 GG6252 GG6254 GG6256 GG6258</p>	<p>287,00 308,00 333,00 366,00 397,00 453,00</p>
	<p>Wandhängeschränke, geschlossen mit höhenverstellbaren Zwischenböden, Schiebetüren mit Schallisierung, CNS 18/10</p> <p>Wall-mounted cupboards, closed with height adjustable shelves, sound insulated sliding doors, CNS 18/10</p> <p>1000 x 400 x 650 mm 1200 x 400 x 650 mm 1400 x 400 x 650 mm 1600 x 400 x 650 mm 1800 x 400 x 650 mm 2000 x 400 x 650 mm</p>	<p>GG6266 GG6268 GG6270 GG6272 GG6274 GG6276</p>	<p>460,00 488,00 537,00 597,00 648,00 716,00</p>
	<p>Eckschrank mit höhenverstellbaren Zwischenboden, inkl. Befestigungsbügel für die Wand, CNS 18/10, 850 x 850 x 650 mm</p> <p>Corner cupboard with shelf adjustable in height, fixing material for wall included, CNS 18/10, 850 x 850 x 650 mm</p> <p>Passend für Wandhängeschränke 400 mm Tiefe!</p> <p>Suitable for wall-mounted cupboards 400 mm depth!</p>	<p>GG6299</p>	<p>721,00</p>
	<p>Pizza Rack für 15 Pizzableche, Stahldraht verchromt integrierter Tragegriff</p> <p>Pizza rack for 15 pizza pans, steel wire chrome plated, integrated carry handle</p>	<p>528001</p>	<p>49,00</p>

Wandbord Variabel



Wandbord

voll aus Edelstahl 1.4301,
Unterseite mit CNS geschlossen,
3-seitig 40 mm abgekantet, wandseitig aufgekantet

Wall shelf

made of stainless steel 1.4301,
underside closed with CNS,
3-side folded 40 mm, wallside set on edge

Breite Width	600 mm Tiefe/Depth		700 mm Tiefe/Depth		800 mm Tiefe/Depth	
	Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
500 mm	WB053	130,00	WB054	140,00	WB055	151,00
600 mm	WB063	140,00	WB064	151,00	WB065	162,00
700 mm	WB073	149,00	WB074	162,00	WB075	174,00
800 mm	WB083	157,00	WB084	172,00	WB085	187,00
900 mm	WB093	166,00	WB094	183,00	WB095	200,00
1000 mm	WB103	174,00	WB104	193,00	WB105	212,00
1100 mm	WB113	183,00	WB114	204,00	WB115	225,00
1200 mm	WB123	193,00	WB124	215,00	WB125	236,00
1300 mm	WB133	202,00	WB134	225,00	WB135	249,00
1400 mm	WB143	210,00	WB144	236,00	WB145	259,00
1500 mm	WB153	221,00	WB154	246,00	WB155	272,00
1600 mm	WB163	229,00	WB164	257,00	WB165	285,00
1700 mm	WB173	238,00	WB174	268,00	WB175	297,00
1800 mm	WB183	246,00	WB184	278,00	WB185	308,00
1900 mm	WB193	255,00	WB194	289,00	WB195	321,00
2000 mm	WB203	265,00	WB204	299,00	WB205	333,00
2100 mm	WB213	274,00	WB214	310,00	WB215	344,00
2200 mm	WB223	282,00	WB224	321,00	WB225	357,00
2300 mm	WB233	291,00	WB234	331,00	WB235	369,00
2400 mm	WB243	302,00	WB244	342,00	WB245	382,00
2500 mm	WB253	310,00	WB254	352,00	WB255	395,00
2600 mm	WB263	318,00	WB264	363,00	WB265	405,00
2700 mm	WB273	327,00	WB274	374,00	WB275	418,00
2800 mm	WB283	335,00	WB284	384,00	WB285	431,00
2900 mm	WB293	346,00	WB294	395,00	WB295	441,00

1 Paar Edelstahl-Konsolen für Wandborde/ 1 pair stainless-steel support for wall shelves

kleine Last / little load			große Last / heavy load		
Tiefe/ depth	Code	Euro	Tiefe/ depth	Code	Euro
200 mm	KWK20	84,00	300 mm	KWG30	128,00
300 mm	KWK30	89,00	400 mm	KWG40	134,00
400 mm	KWK40	92,00	500 mm	KWG50	222,00
500 mm	KWK50	95,00			





1 pair for little load
 1 Paar für kleine Last

1 pair for heavy load
 1 Paar für große Last

Arbeitsplatte Variabel



 **Mit + ohne Aufkantung!**
 **with + without upstand!**

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth			700 mm Tiefe/Depth			800 mm Tiefe/Depth		
	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro	Code <small>(ohne Aufkantung) (without upstand)</small>	Code <small>(mit Aufkantung) (with upstand)</small>	Euro
500 mm	AP056	AP056A	178,00	AP057	AP057A	188,00	AP058	AP058A	199,00
600 mm	AP066	AP066A	191,00	AP067	AP067A	202,00	AP068	AP068A	212,00
700 mm	AP076	AP076A	202,00	AP077	AP077A	217,00	AP078	AP078A	231,00
800 mm	AP086	AP086A	212,00	AP087	AP087A	231,00	AP088	AP088A	244,00
900 mm	AP096	AP096A	227,00	AP097	AP097A	244,00	AP098	AP098A	259,00
1000 mm	AP106	AP106A	238,00	AP107	AP107A	255,00	AP108	AP108A	276,00
1100 mm	AP116	AP116A	252,00	AP117	AP117A	270,00	AP118	AP118A	291,00
1200 mm	AP126	AP126A	262,00	AP127	AP127A	284,00	AP128	AP128A	305,00
1300 mm	AP136	AP136A	273,00	AP137	AP137A	297,00	AP138	AP138A	323,00
1400 mm	AP146	AP146A	287,00	AP147	AP147A	312,00	AP148	AP148A	337,00
1500 mm	AP156	AP156A	297,00	AP157	AP157A	326,00	AP158	AP158A	350,00
1600 mm	AP166	AP166A	308,00	AP167	AP167A	340,00	AP168	AP168A	368,00
1700 mm	AP176	AP176A	323,00	AP177	AP177A	350,00	AP178	AP178A	382,00
1800 mm	AP186	AP186A	333,00	AP187	AP187A	365,00	AP188	AP188A	397,00
1900 mm	AP196	AP196A	347,00	AP197	AP197A	379,00	AP198	AP198A	414,00
2000 mm	AP206	AP206A	358,00	AP207	AP207A	393,00	AP208	AP208A	429,00
2100 mm	AP216	AP216A	368,00	AP217	AP217A	408,00	AP218	AP218A	443,00
2200 mm	AP226	AP226A	382,00	AP227	AP227A	421,00	AP228	AP228A	461,00
2300 mm	AP236	AP236A	393,00	AP237	AP237A	435,00	AP238	AP238A	474,00
2400 mm	AP246	AP246A	408,00	AP247	AP247A	446,00	AP248	AP248A	488,00
2500 mm	AP256	AP256A	418,00	AP257	AP257A	461,00	AP258	AP258A	506,00
2600 mm	AP266	AP266A	429,00	AP267	AP267A	472,00	AP268	AP268A	520,00
2700 mm	AP276	AP276A	443,00	AP277	AP277A	488,00	AP278	AP278A	535,00
2800 mm	AP286	AP286A	453,00	AP287	AP287A	507,00	AP288	AP288A	552,00
2900 mm	AP296	AP296A	467,00	AP297	AP297A	517,00	AP298	AP298A	567,00

Beschreibung

- Arbeitsplatte
- voll aus Edelstahl 1.4301
- holzunterfüttert
- allseitig 40 mm abgekantet, wandseitig aufgekantet 40 mm
- für Aufbau Wärmebrücke CNS-Unterfütterung erforderlich

Description

- Worktop
- made of stainless steel 1.4301
- stuffed with wood
- all side folded 40 mm, wallside set on edge 40 mm
- to build up a dish warmer it is necessary to stuff with CNS



Aufsatzborde Variabel



400 mm hoch / high



600 mm hoch / high

 Breite  Width	Aufsatzbord 1 Etage/attachment shelf 1 level				Aufsatzbord 2 Etagen/Attachment shelf 2 levels			
	300 mm Tiefe/Depth		400 mm Tiefe/Depth		300 mm Tiefe/Depth		400 mm Tiefe/Depth	
	Code	€	Code	€	Code	€	Code	€
500 mm	ABE053	163,00	ABE054	171,00	ABD053	247,00	ABD054	263,00
600 mm	ABE063	169,00	ABE064	181,00	ABD063	257,00	ABD064	278,00
700 mm	ABE073	174,00	ABE074	187,00	ABD073	269,00	ABD074	290,00
800 mm	ABE083	181,00	ABE084	196,00	ABD083	281,00	ABD084	306,00
900 mm	ABE093	187,00	ABE094	202,00	ABD093	293,00	ABD094	317,00
1000 mm	ABE103	196,00	ABE104	211,00	ABD103	303,00	ABD104	333,00
1100 mm	ABE113	202,00	ABE114	218,00	ABD113	314,00	ABD114	345,00
1200 mm	ABE123	208,00	ABE124	226,00	ABD123	327,00	ABD124	361,00
1300 mm	ABE133	215,00	ABE134	233,00	ABD133	339,00	ABD134	373,00
1400 mm	ABE143	220,00	ABE144	242,00	ABD143	348,00	ABD144	387,00
1500 mm	ABE153	226,00	ABE154	251,00	ABD153	361,00	ABD154	400,00
1600 mm	ABE163	233,00	ABE164	257,00	ABD163	373,00	ABD164	415,00
1700 mm	ABE173	242,00	ABE174	267,00	ABD173	385,00	ABD174	428,00
1800 mm	ABE183	247,00	ABE184	272,00	ABD183	394,00	ABD184	443,00
1900 mm	ABE193	254,00	ABE194	281,00	ABD193	406,00	ABD194	455,00
2000 mm	ABE203	260,00	ABE204	288,00	ABD203	418,00	ABD204	470,00
2100 mm	ABE213	265,00	ABE214	296,00	ABD213	428,00	ABD214	483,00
2200 mm	ABE223	272,00	ABE224	303,00	ABD223	439,00	ABD224	498,00
2300 mm	ABE233	281,00	ABE234	312,00	ABD233	452,00	ABD234	509,00
2400 mm	ABE243	288,00	ABE244	317,00	ABD243	464,00	ABD244	525,00
2500 mm	ABE253	312,00	ABE254	345,00	ABD253	501,00	ABD254	564,00
2600 mm	ABE263	317,00	ABE264	351,00	ABD263	512,00	ABD264	577,00
2700 mm	ABE273	324,00	ABE274	361,00	ABD273	525,00	ABD274	592,00
2800 mm	ABE283	330,00	ABE284	366,00	ABD283	534,00	ABD284	604,00
2900 mm	ABE293	337,00	ABE294	373,00	ABD293	546,00	ABD294	620,00

Beschreibung

- Aufsatzbord
- voll aus Edelstahl 1.4301
- Borde ab 2300 mm mit 6 Füßen

Description

- Attachment shelf
- made of stainless steel 1.4301
- shelf from 2300 mm with 6 feet

Dosenöffner/Bonhalter/Konsolen für Wandborde



Code	Maße / sizes	Euro
PA 12200	460 mm	13,00
PA 12201	610 mm	14,00
PA 12202	910 mm	18,00
PA 12203	1220 mm	24,00

Bonhalter

Material Aluminium,
Rollen Kunststoff

Label holder

Material aluminium,
Rollers plastic

Dosenöffnermaschine

Kopf, Kurbel und Messerhalter aus Druckguss und vernickelt; Stange, Messer und Transportrad aus rostfreiem Edelstahl, Tischplatte 180 x 80 mm, maximale Dosenhöhe 550 mm

Code: Clou 40
Euro: 146,00

Can opener unit

head, crank and knife holder; made of die-cast. + nickel-plated, knife and transport wheel made of stainless steel, table base 180x80 mm, maximum can height 550 mm

Code: Clou 40
Euro: 146,00



Edelstahl-Konsolen für Wandborde
Stainless-steel support for wall shelves



1 Paar für kleine Last
1 pair for little load



1 Paar für große Last
1 pair for heavy load

1 Paar für kleine Last / 1 pair for little load		
Tiefe / depth	Code	Euro
200 mm	KWK20	84,00
300 mm	KWK30	89,00
400 mm	KWK40	92,00
500 mm	KWK50	95,00




1 Paar für große Last / 1 pair for heavy load		
Tiefe / depth	Code	Euro
300 mm	KWG30	128,00
400 mm	KWG40	134,00
500 mm	KWG50	222,00

Preise je Paar. Prices per pair.

Aufsatzborde/Wärmebrücken/Konsolen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Aufsatzbord mit Handschutzfalz, CNS 18/10</p> <p>Attachment shelf with hand protecting fold, CNS 18/10</p> <p>1200 x 350 x 400 mm 1400 x 350 x 400 mm 1600 x 350 x 400 mm 1800 x 350 x 400 mm</p>	<p>GG6084 GG6086 GG6088 GG6090</p>	<p>208,00 216,00 230,00 246,00</p>
	<p>Aufsatzbord 2 Etagen mit Handschutzfalz, CNS 18/10</p> <p>Attachment shelf, 2 levels with hand protecting fold, CNS 18/10</p> <p>1200 x 350 x 650 mm 1400 x 350 x 650 mm 1600 x 350 x 650 mm 1800 x 350 x 650 mm</p>	<p>GG6096 GG6098 GG6100 GG6102</p>	<p>375,00 388,00 412,00 436,00</p>
	<p>Heizeinsatz Infrarot für Aufsatzborde installierbar unter den Arbeitsflächen, CNS 18/10</p> <p>Heating insert, infrared for attachment shelves installable below work surface, CNS 18/10</p> <p>660 x 160 x 70 mm, 500 W 1230 x 160 x 70 mm, 1000 W 1800 x 160 x 70 mm, 1500 W</p>	<p>GG1300 GG1301 GG1302</p>	<p>278,00 377,00 557,00</p>
	<p>1 Paar Wandbord-Edelstahl-Konsolen für kleine Lasten</p> <p>1 pair wall shelves-stainless-steel supports, for little load</p> <p>Tiefe / depth 200 mm 300 mm 400 mm 500 mm</p> <p> 1 pair for little load  1 Paar für kleine Last</p>	<p>KWK20 KWK30 KWK40 KWK50</p>	<p>84,00 89,00 92,00 95,00</p>
	<p>1 Paar Wandbord-Edelstahl-Konsolen für große Lasten</p> <p>1 pair wall shelves-stainless-steel supports, for heavy load</p> <p>Tiefe / depth 300 mm 400 mm 500 mm</p> <p> 1 pair for heavy load  1 Paar für große Last</p>	<p>KWG30 KWG40 KWG50</p>	<p>128,00 134,00 222,00</p>
	<p>1 Paar Systemkonsolen für Schwerlasten aus Edelstahl</p> <p>1 pair System panels for heavy weight made of stainless steel</p> <p>Tiefe / depth 500 mm 600 mm 750 mm 900 mm 1000 mm</p> <p> 1 pair for heavy load  1 Paar für Schwerlasten</p>	<p>SK 500 SK 600 SK 750 SK 900 SK 1000</p>	<p>220,00 228,00 250,00 333,00 378,00</p>

Aufsatzborde/Wärmebrücken Serie Standard

	Artikel	Code	Euro
 <p>🇩🇪 Aufsatzbord 🇬🇧 Overshelf</p> <p>800 x 300 x 350 mm 1000 x 300 x 350 mm 1200 x 300 x 350 mm 1400 x 300 x 350 mm 1600 x 300 x 350 mm 1800 x 300 x 350 mm 2000 x 300 x 350 mm</p> <p>🇩🇪 Selbstmontage / 🇬🇧 Self assembly</p>			
	ASBS 80	160,00	
	ASBS 100	170,00	
	ASBS 120	180,00	
	ASBS 140	190,00	
	ASBS 160	200,00	
	ASBS 180	210,00	
ASBS 200	220,00		
 <p>🇩🇪 Aufsatzbord 2 Etagen</p> <p>🇬🇧 Overshelf, 2 levels</p> <p>800 x 300 x 650 mm 1000 x 300 x 650 mm 1200 x 300 x 650 mm 1400 x 300 x 650 mm 1600 x 300 x 650 mm 1800 x 300 x 650 mm 2000 x 300 x 650 mm</p> <p>🇩🇪 Selbstmontage / 🇬🇧 Self assembly</p>			
	ASBDS 80	260,00	
	ASBDS 100	270,00	
	ASBDS 120	280,00	
	ASBDS 140	300,00	
	ASBDS 160	310,00	
	ASBDS 180	320,00	
ASBDS 200	330,00		
 <p>🇩🇪 Wärmebrücke 🇬🇧 Thermal bridges</p> <p>1200 x 300 x 350 mm 1400 x 300 x 350 mm 1600 x 300 x 350 mm 1800 x 300 x 350 mm 2000 x 300 x 350 mm</p> <p>🇩🇪 Selbstmontage / 🇬🇧 Self assembly</p>			
	WBS 120	540,00	
	WBS 140	559,00	
	WBS 160	667,00	
	WBS 180	678,00	
WBS 200	865,00		

Wandborde/Gewürzregal Standard

	Artikel	Code	Euro
 <p>200 mm</p>	<p>Wandbord, 200 mm tief Edelstahl</p> <p>Wall shelf, 200 mm depth Stainless steel</p> <p>800 x 200 mm 1000 x 200 mm 1200 x 200 mm 1400 x 200 mm</p>	<p>PN- 82 PN-102 PN-122 PN-142</p>	<p>55,00 61,00 70,00 76,00</p>
 <p>300 mm</p>	<p>Wandbord, 300 mm tief Edelstahl</p> <p>Wall shelf, 300 mm depth Stainless steel</p> <p>800 x 300 mm 1000 x 300 mm 1200 x 300 mm 1400 x 300 mm</p>	<p>PN- 83 PN-103 PN-123 PN-143</p>	<p>66,00 75,00 83,00 92,00</p>
 <p>400 mm</p>	<p>Wandbord, 400 mm tief Edelstahl</p> <p>Wall shelf, 400 mm depth Stainless steel</p> <p>800 x 400 mm 1000 x 400 mm 1200 x 400 mm 1400 x 400 mm</p>	<p>PN- 84 PN-104 PN-124 PN-144</p>	<p>75,00 86,00 95,00 109,00</p>
	<p>Konsole für Kleingeräte, Edelstahl</p> <p>Wall shelf for small equipment, Stainless steel</p> <p>550 x 400 mm 550 x 500 mm 600 x 500 mm 680 x 500 mm</p>	<p>PN-54 PN-55 PN-65 PN-75</p>	<p>72,00 84,00 101,00 120,00</p>
 	<p>Gewürzregal, mit Gewürzboxen Edelstahl</p> <p>Shelf with spice boxes Stainless steel</p> <p>800 x 200 mm / 4 x GN 1/6 - 100 mm 800 x 200 mm / 5 x GN 1/9 - 100 mm 800 x 300 mm / 4 x GN 1/4 - 100 mm 1000 x 200 mm / 5 x GN 1/6 - 100 mm 1000 x 200 mm / 6 x GN 1/9 - 100 mm 1000 x 300 mm / 5 x GN 1/4 - 100 mm 1200 x 200 mm / 6 x GN 1/6 - 100 mm 1200 x 200 mm / 7 x GN 1/9 - 100 mm 1200 x 300 mm / 6 x GN 1/4 - 100 mm</p> <p>Gewürzbehälter / Spice box GN 1/4 - 100 mm GN 1/6 - 100 mm GN 1/9 - 100 mm</p>	<p>PNK-82/64 PNK-82/95 PNK-83/44 PNK-102/65 PNK-102/96 PNK-103/45 PNK-122/66 PNK-122/97 PNK-123/46</p> <p>SpB1/4 SpB1/6 SpB1/9</p>	<p>151,00 182,00 161,00 178,00 211,00 201,00 211,00 246,00 228,00</p> <p>22,00 21,00 24,00</p>

Wandborde Serie Standard



Edelstahl
Stainless steel











	Artikel	Code	Euro
	Wandbord, 300 mm tief mit Wandschienen, höhenverstellbaren Konsolen Wall shelf, 300 mm depth with wall guides, height adjustable panel		
	800 x 300 x 30 mm	210.080	104,00
	1000 x 300 x 30 mm	210.100	109,00
	1200 x 300 x 30 mm	210.120	114,00
	1400 x 300 x 30 mm	210.140	119,00
	1600 x 300 x 30 mm	210.160	126,00
	1800 x 300 x 30 mm	210.180	149,00
	2000 x 300 x 30 mm	210.200	167,00
	Wandbord, 400 mm tief mit Wandschienen, höhenverstellbaren Konsolen Wall shelf, 400 mm depth with wall guides, height adjustable panel		
	800 x 400 x 30 mm	210.081	109,00
	1000 x 400 x 30 mm	210.101	114,00
	1200 x 400 x 30 mm	210.121	120,00
	1400 x 400 x 30 mm	210.141	127,00
	1600 x 400 x 30 mm	210.161	135,00
	1800 x 400 x 30 mm	210.181	159,00
	2000 x 400 x 30 mm	210.201	177,00
	Wandregal, 300 mm tief mit Wandschienen, 2 höhenverstellbaren Böden Wall shelf, 300 mm depth with wall guides, 2 height adjustable panels		
	600 x 300 x 30 mm	410.060	199,00
	800 x 300 x 30 mm	410.080	209,00
	1000 x 300 x 30 mm	410.100	218,00
	1200 x 300 x 30 mm	DAUERTIEFPREIS 410.120	188,00
	1400 x 300 x 30 mm	410.140	240,00
	1600 x 300 x 30 mm	410.160	252,00
	1800 x 300 x 30 mm	410.180	299,00
2000 x 300 x 30 mm	410.200	333,00	
	Wandregal, 400 mm tief mit Wandschienen, 2 höhenverstellbaren Böden Wall shelf, 400 mm depth with wall guides, 2 height adjustable panels		
	600 x 400 x 30 mm	410.061	206,00
	800 x 400 x 30 mm	410.081	218,00
	1000 x 400 x 30 mm	410.101	230,00
	1200 x 400 x 30 mm	410.121	242,00
	1400 x 400 x 30 mm	410.141	254,00
	1600 x 400 x 30 mm	410.161	269,00
	1800 x 400 x 30 mm	410.181	317,00
2000 x 400 x 30 mm	410.201	355,00	

Regale


Edelstahl

Aluminium

	Artikel	Code	Euro	
 <p>Edelstahl  stainless steel</p>	<p> Regal 480 mm tief Modulsystem mit 4 Ablageböden, selbsttragend, Edelstahl 18/10, Böden in 200 mm Schritten höhenverstellbar, Traglast je Boden max 150 kg</p> <p> Rack depth 480 mm module system with 4 shelves, self-supporting, stainless steel 18/10, shelves height adjustable in 200 mm steps, ultimate load each shelf max. 150 kg</p> <p>1000 x 480 x 2000 mm 1200 x 480 x 2000 mm 1400 x 480 x 2000 mm 1600 x 480 x 2000 mm 1800 x 480 x 2000 mm 2000 x 480 x 2000 mm</p>	<p>GG3027 GG3029 GG3031 GG3033 GG3035 GG3037</p>	<p>492,00 535,00 570,00 615,00 650,00 695,00</p>	
	 <p>Aluminium  aluminium</p>	<p> Regale 500 mm tief Modulsystem mit 4 Ablageböden gelocht, Stützkreuz, Aluminium</p> <p> Racks depth 500 mm module system with 4 shelves perforated, support cross, aluminium</p> <p>1025 x 500 x 1830 mm 1125 x 500 x 1830 mm 1225 x 500 x 1830 mm 1325 x 500 x 1830 mm 1425 x 500 x 1830 mm 1525 x 500 x 1830 mm</p>	<p>GG4051 GG4052 GG4053 GG4054 GG4055 GG4056</p>	<p>425,00 450,00 470,00 475,00 480,00 495,00</p>

Regale



	Artikel	Code	Euro
	<p>Regal 500 mm tief</p> <p>1200 x 500 x 1550 mm, Edelstahl, 4 Ablageböden, Ablageboden 1200 x 500 mm, Maß zwischen den Böden 420 mm, Traglast ca. 320 kg</p> <p>Rack 500 mm deep</p> <p>1200 x 500 x 1550 mm, made of stainless steel, 4 shelves, shelf 1200 x 500 mm, size between shelves 420 mm, ultimate load ca. 320 kg</p>	GG1001	379,00
<p>DAUER TIEFPREIS</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>			
	<p>Regale</p> <p>4 Böden, Selbstmontage, CNS 18/10, Traglast 100 kg je Boden</p> <p>Storage racks</p> <p>4 shelves, self assembly, stainless steel 18/10, ultimate load 100 kg each shelf</p>		
	<p>1000 x 480 x 2000 mm</p> <p>1200 x 480 x 2000 mm</p> <p>1400 x 480 x 2000 mm</p> <p>1600 x 480 x 2000 mm</p> <p>1800 x 480 x 2000 mm</p> <p>2000 x 480 x 2000 mm</p>	<p>RR3027</p> <p>RR3029</p> <p>RR3031</p> <p>RR3033</p> <p>RR3035</p> <p>RR3037</p>	<p>347,00</p> <p>371,00</p> <p>395,00</p> <p>420,00</p> <p>446,00</p> <p>470,00</p>

Regale

**Alle Regale einfach zu montieren, ohne Schrauben.
All racks in bolt free design easy assembly in minutes.**

Regal mit Sortierboxen

872 x 412 x 1145 mm,
silber gesprenkelt,
laminierter Stahl,
7 verstellbare Böden
belastbar je bis 150 kg,
inkl. 19 Plastikbehältern,
Verpackung: 920 x 520 x 440 mm,
Gewicht: 30 kg / 33 kg

Code: EL-09005

Euro: 199,00



Bin Rack

872 x 412 x 1145 mm,
silver vein,
durable silver laminate steel,
7 adjustable shelves,
each shelf hold 150 kg,
incl. 19 containers
made of plastic,
packing: 920 x 520 x 440 mm,
weight: 30 kg / 33 kg

Code: EL-09005

Euro: 199,00

Regal

1219 x 457 x 1831 mm,
schwarz,
lamierte starke Industrie-
Stahl-Konstruktion,
Rost und Kratzer abweisend,
5 Böden, verstellbar in
Abständen von 38 mm,
Regal belastbar bis 680 kg,
Verpackung: 1255 x 470 x 137 mm,
Gewicht: 52,3 kg / 54,5 kg

Code: EL-08004

Euro: 119,00



Rack

1219 x 457 x 1831 mm,
black,
laminted industrial-strenght
steel construction,
resits rust and scratches,
5 shelves,
adjustable in 38 mm increments,
rack maximum load 680 kg,
packing: 1255 x 470 x 137 mm,
weight: 52,3 kg / 54,5 kg

Code: EL-08004

Euro: 119,00

Industrie-Regal

1953 x 610 x 1820 mm,
schwarz,
Pulver beschichtete
Stahl-Konstruktion,
Rost und Kratzer abweisend,
4 verstellbare Böden,
Regal belastbar bis 900 kg,
Verpackung: 1938 x 640 x 230 mm,
Gewicht: 81 kg / 85,2 kg

Code: EL-03002

Euro: 299,00






Industrial-Rack

1953 x 610 x 1820 mm,
black,
powder coated
steel construction,
resits rust and scratches,
4 adjustable shelves,
rack maximum load 900 kg,
packing: 1938 x 640 x 230 mm,
weight: 81 kg / 85,2 kg

Code: EL-03002

Euro: 299,00

Regale

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Büroregal Aluminium 760 x 350 x 1510 mm, 11 kg, 4 Gitterfachböden, 4 Eckpfosten, Traglast ca. 150 kg, gleichmäßig verteilt</p> <p>🇬🇧 Office rack aluminum 760 x 350 x 1510 mm mm, 11kg, 4 grid shelves, 4 poles, ultimate load approx. 150 kg, evenly arranged</p>	763515	62,00
	<p>🇩🇪 Flaschenregal 915 x 355 x 1820 mm, 5 Gitterfachböden mit je 9 Aussparungen für Flaschen, 4 Eckpfosten, insgesamt können ca. 100-130 Flaschen gelagert werden, Gewicht: 14 kg</p> <p>🇬🇧 Bottles rack 915 x 350 x 1820 mm, 5 grid shelves, 9 recesses for bottles per board, 4 poles, for approx. 100-130 bottles, weight: 14 kg</p>	913513	74,00
	<p>🇩🇪 Lagerregal verchromt 915 x 455 x 1820 mm, 20,5 kg, 4 Gitterfachböden, 4 Eckpfosten, Tragkraft ca. 300 kg gleichmäßig verteilt</p> <p>🇬🇧 Storage rack, chrome 915 x 455 x 1820 mm, 20,5 kg, 4 grid shelves, 4 poles, ultimate load approx. 300 kg evenly arranged</p>	914518	82,00

Regalsystem Tiefe 455 mm

Revolutionäres Lagersystem! **Revolutionary storage system!**



Grund-Regal

- 455 mm Tiefe
- leichte Handhabung
- schnell zu reinigen
- einfach zu konfigurieren
- stabil und solide verarbeitet
- leichter Aufbau
- rostfrei
- aus Polypropylen

Basic unit

- 455 mm depth
- easy handling
- quick to clean
- easy to configure
- durable strong and stable
- easy to adjust
- rust free
- made of polypropylene



Rolle ohne Bremse

Castor without brake

Ø 127 mm,
1 Stück / 1 piece

Code: PS
Euro: 16,90



Anbau Regal

- 455 mm Tiefe
- 4 Böden in der gewählten Breite und 1 Rahmen
- einfacher Anbau in gerader Linie an das Grundregal
- keine zusätzlichen Montageteile nötig

Add-on unit

- 455 mm depth
- 4 shelves in selected width and 1 frame
- easy extension in straight line with basic unit
- no extra mouning parts needed

Rolle mit Bremse

Castor with brake

Ø 127 mm,
1 Stück / 1 piece

Code: PSL
Euro: 19,90



Anbau Regal 90°

- für die Montage des Anbauregales im 90° Winkel ist pro Regalboden 1 Eckenverbindungs-Satz nötig

Add-on unit 90°

- for mounting the add-on unit in 90° with basic unit where is 1 corner connector set for each shelf needed

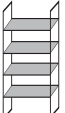
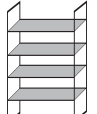
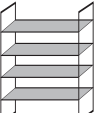
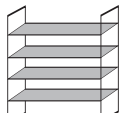
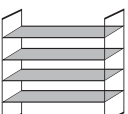
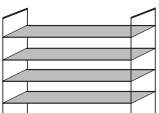


Eckenverbindungs-Satz

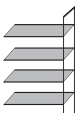
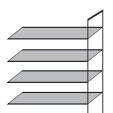
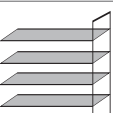
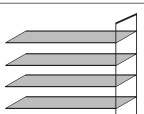
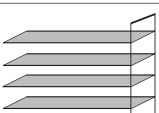
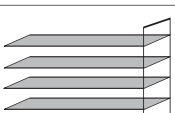
Corner connector set

Code: PCC
Euro: 6,00

Grund-Regale 455 mm Tiefe

	Artikel	Code	Euro
	910 x 455 x 1800 mm	PSU361871	299,00
	1060 x 455 x 1800 mm	PSU421871	347,00
	1220 x 455 x 1800 mm	PSU481871	385,00
	1370 x 455 x 1800 mm	PSU541871	415,00
	1525 x 455 x 1800 mm	PSU601871	447,00
	1825 x 455 x 1800 mm	PSU721871	517,00

Anbau-Regale 455 mm Tiefe

	Artikel	Code	Euro
	910 x 455 x 1800 mm	PSA361871	258,00
	1060 x 455 x 1800 mm	PSA421871	305,00
	1220 x 455 x 1800 mm	PSA481871	342,00
	1370 x 455 x 1800 mm	PSA541871	372,00
	1525 x 455 x 1800 mm	PSA601871	406,00
	1825 x 455 x 1800 mm	PSA721871	475,00

Regalsystem Tiefe 610 mm

Revolutionäres Lagersystem! **Revolutionary storage system!**



Grund-Regal

- 610 mm Tiefe
- leichte Handhabung
- schnell zu reinigen
- einfach zu konfigurieren
- stabil und solide verarbeitet
- leichter Aufbau
- rostfrei
- aus Polypropylen

Basic unit

- 610 mm depth
- easy handling
- quick to clean
- easy to configure
- durable strong and stable
- easy to adjust
- rust free
- made of polypropylene



Rolle ohne Bremse

Castor without brake

Ø 127 mm,
1 Stück / 1 piece

Code: PS
Euro: 16,90

Rolle mit Bremse

Castor with brake

Ø 127 mm,
1 Stück / 1 piece

Code: PSL
Euro: 19,90



Anbau Regal

- 610 mm Tiefe
- 4 Böden in der gewählten Breite und 1 Rahmen
- einfacher Anbau in gerader Linie an das Grundregal
- keine zusätzlichen Montageteile nötig

Add-on unit

- 455 mm depth
- 4 shelves in selected width and 1 frame
- easy extension in straight line with basic unit
- no extra mouning parts needed



Anbau Regal 90°

- für die Montage des Anbauregales im 90° Winkel ist pro Regalboden 1 Eckenverbindungs-Satz nötig

Add-on unit 90°

- for mounting the add-on unit in 90° with basic unit where is 1 corner connector set for each shelf needed

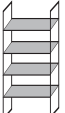
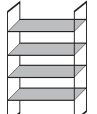
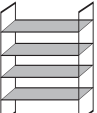
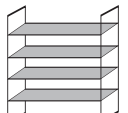
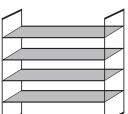
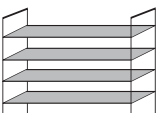


Eckenverbindungs-Satz

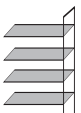
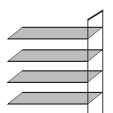
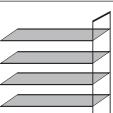
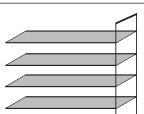
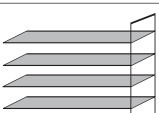
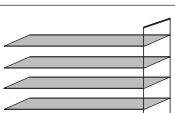
Corner connector set

Code: PCC
Euro: 6,00

Grund-Regale 610 mm Tiefe

	Artikel	Code	Euro
	910 x 610 x 1800 mm	PSU362471	379,00
	1060 x 610 x 1800 mm	PSU422471	423,00
	1220 x 610 x 1800 mm	PSU482471	472,00
	1370 x 610 x 1800 mm	PSU542471	510,00
	1525 x 610 x 1800 mm	PSU602471	550,00
	1825 x 610 x 1800 mm	PSU722471	634,00

Anbau-Regale 610 mm Tiefe

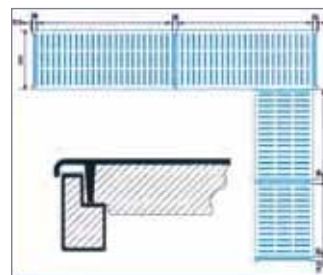
	Artikel	Code	Euro
	910 x 610 x 1800 mm	PSA362471	337,00
	1060 x 610 x 1800 mm	PSA422471	379,00
	1220 x 610 x 1800 mm	PSA482471	430,00
	1370 x 610 x 1800 mm	PSA542471	469,00
	1525 x 610 x 1800 mm	PSA602471	508,00
	1825 x 610 x 1800 mm	PSA722471	592,00

Regalsystem für Kühlzellen



Maße / Dimensions	Böden / Shelves	Kapazität capacity	Gewicht weight	Code	Euro
1180 mm	4	480 kg	16	KIT 001	333,00
890 + 770 mm	4	960 kg	20	KIT 002	560,00
1180 + 890 mm	4	960 kg	24	KIT 003	609,00
1180 + 1060 mm	4	960 kg	26	KIT 004	635,00
1480 mm	4	480 kg	19	KIT 005	378,00
1180 + 650 mm	4	960 kg	22	KIT 011	586,00
1480 + 650 mm	4	960 kg	25	KIT 016	624,00
1060 + 890 + 650 mm	4	1440 kg	29	KIT 050	877,00
890 + 770 + 650 + 890 mm	4	1920 kg	34	KIT 051	1.064,00
1060 + 890 + 650 + 1060 mm	4	1920 kg	39	KIT 052	1.144,00
1060 + 940 + 1060 + 940 mm	4	1920 kg	42	KIT 053	1.212,00
1480 + 890 + 890 + 060 mm	4	1920 kg	45	KIT 054	1.233,00
1180 + 650 + 770 mm	4	1440 kg	29	KIT 055	836,00
1180 + 1300 + 1300 mm	4	1440 kg	40	KIT 056	1.046,00
1060 + 1060 + 770 + 1300 mm	4	1920 kg	43	KIT 057	1.226,00
1180 + 650 + 1300 + 1300 mm	4	1920 kg	43	KIT 058	1.252,00
1300 + 1180 + 890 + 1300 mm	4	1920 kg	48	KIT 059	1.272,00
1060 + 770 + 1060 mm	4	1440 kg	32	KIT 060	882,00
1300 + 1180 + 1060 + 1060 mm	4	1920 kg	47	KIT 061	1.288,00
1300 + 1480 + 1300 + 650 mm	4	1920 kg	48	KIT 062	1.293,00
1300 + 1600 + 1300 + 770 mm	4	1920 kg	63	KIT 063	1.321,00
1180 + 1180 + 770 mm	4	1440 kg	34	KIT 064	908,00
1180 + 1480 + 1180 + 1480 mm	4	1920 kg	54	KIT 065	1.387,00
1600 + 1060 + 1300 + 1600 mm	4	1920 kg	56	KIT 066	1.408,00
1300 + 1300 + 770 mm	4	1440 kg	36	KIT 067	940,00

Regalsystem für Kühlzellen



Maße / Dimensions	Böden / Shelves	Code	kg	m3	Zelle / Cell Code	Euro
650 + 940 x 370 x 1670 mm	4	KIT 18	25	0,5	121220	466,00
650 + 1180 x 370 x 1670 mm	4	KIT 26	29	0,6	121520	504,00
650 + 1480 x 370 x 1670 mm	4	KIT 31	30	0,7	121820	531,00
940 + 1480 x 370 x 1670 mm	4	KIT 37	32	0,6	122120	568,00
940 + 1180 x 370 x 1670 mm	4	KIT 35	30	0,5	151520	531,00
1300 + 1180 x 370 x 1670 mm	4	KIT 40	32	0,6	151820	568,00
1300 + 1480 x 370 x 1670 mm	4	KIT 48	40	0,7	152120	606,00
1180 + 890 + 940 x 370 x 1670 mm	4	KIT 55	42	0,5	152420	732,00
1600 + 1180 x 370 x 1670 mm	4	KIT 50	42	0,6	181820	609,00
1600 + 1480 x 370 x 1670 mm	4	KIT 59	42	0,7	182120	649,00
1600 + 890 + 940 x 370 x 1670 mm	4	KIT 67	45	0,5	182420	772,00
1480 + 1060 + 1060 x 370 x 1670 mm	4	KIT 80	47	0,6	212420	804,00
940 + 890 + 940 x 370 x 1670 mm	4	KIT 43	40	0,6	122420	691,00
940 + 940 + 1060 + 1060 x 370 x 1670 mm	4	KIT 90	50	0,7	242420	929,00
940 + 940 + 1480 + 1300 x 370 x 1670 mm	4	KIT 116	60	0,7	243020	1.002,00
2111 / 3382 x 400 x 1740 mm	4	KIT 17 M	60	0,7	243624	1.084,00
2724 / 2780 x 400 x 1740 mm	4	KIT 18 M	65	0,8	303024	1.066,00
3914 / 2122 x 400 x 1740 mm	4	KIT 20 M	80	0,9	244224	1.227,00
3382 / 2724 x 400 x 1740 mm	4	KIT 22 M	80	0,9	303624	1.151,00
4516 / 2122 x 400 x 1740 mm	4	KIT 23 M	82	0,9	244824	1.308,00
3916 / 2724 x 400 x 1740 mm	4	KIT 26 M	85	0,9	304224	1.308,00
5150 / 2122 x 400 x 1740 mm	4	KIT 27 M	90	1,0	245424	1.463,00
4516 / 2724 x 400 x 1740 mm	4	KIT 29 M	90	1,0	304824	1.372,00
5751 / 2122 x 400 x 1740 mm	4	KIT 30 M	100	1,2	246024	1.541,00

Servier-/Transportwagen



Servier-/ Transportwagen

Kunststoff, Trägerstangen Aluminium,
4 Lenkrollen, Tragfähigkeit: 300 kg

813 x 410 x 935 mm

Code: 2002

Euro: 87,00

1035 x 495 x 950 mm

Code: 2003

Euro: 99,00

Trolley with 3 shelves

Plastic,
supporting poles made of aluminium
4 swivel castors, ultimate load: 300 kg

Geschirrkorb-Wagen

514 x 652 x 945 mm,
Chromnickelstahl, Tragfähigkeit 200 kg,
4 lenkbare Rollen Ø 125 mm

Code: Trolley G

Euro: 139,00

Dish basket trolley

514 x 652 x 945 mm,
Chrome nickel steel, ultimate load 200 kg,
4 swivel castors Ø 125 mm

Code: Trolley G

Euro: 139,00



Transportwagen

560 x 1000 x 950 mm,
Chromnickelstahl,
Tragfähigkeit 200 kg,
2 feste Rollen, 2 lenkbare Rollen

Code: Trolley T

Euro: 198,00

Trolley

560 x 1000 x 950 mm,
Chrome nickel steel
ultimate load 200 kg
2 fixed castors, 2 swivel castors

Code: Trolley T

Euro: 198,00

Servier-/Transportwagen

mit 2 Borden und
extra tiefer Abräummulde
860x530x990 mm,
Abräummulde 100 mm,
Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 120 kg

Code: Trolley 2 A

Euro: 159,00

Trolley

with 2 shelves
and extra deep clearing basin
860x530x990 mm,
Clearing basin 100 mm deep
Chrome nickel steel
4 swivel castors (2 with brakes)
ultimate load: 120 kg

Code: Trolley 2 A

Euro: 159,00



Servier-/Transportwagen

🇩🇪 Servier-/ Transportwagen

mit 2 Borden,
860 X 535 X 940 mm,
Chromnickelstahl,
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern,
Tragfähigkeit: 80 kg

Code: Troll 2
Euro: 112,00



🇩🇪 Trolley

with 2 shelves
860 X 535 X 940 mm,
Chrome nickel steel
4 swivel castors (2 with brakes)
ultimate load: 80 kg

Code: Troll 2
Euro: 112,00

🇩🇪 Servier-/Transportwagen

mit 3 Borden
860 X 535 X 940 mm,
Chromnickelstahl,
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern,
Tragfähigkeit: 120 kg

Code: Troll 3
Euro: 135,00



🇩🇪 Trolley

with 3 shelves
860 X 535 X 940 mm,
Chrome nickel steel,
4 swivel castors (2 with brakes)
ultimate load: 120 kg

Code: Troll 3
Euro: 135,00

🇩🇪 Servier- und Transportwagen

mit 5 Borden,
855 x 535 x 1550 mm,
Edelstahl 18/10, Traglast 300 kg,
Verpackung: 940 x 530 x 200 mm
Gewicht: 21 kg / 23 kg

Code: Trolley 5
Euro: 199,00



🇩🇪 Trolley

with 5 shelves,
855 x 535 x 1550 mm,
stainless steel 18/10,
ultimate load approx. 300 kg,
packing: 940 x 530 x 200 mm
weight: 21 kg / 23 kg

Code: Trolley 5
Euro: 199,00

Wagen für GN-Behälter

Wagen für GN Behälter

450 x 645 x 900 mm,
für 8x GN 1/1,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm,
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 500 x 700 x 1000 mm,
Gewicht: 16 kg

Code: TW4051
Euro: 401,00



GN container trolley

450 x 645 x 900 mm,
for 8x GN 1/1,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 500 x 700 x 1000 mm,
weight: 16 kg

Code: TW4051
Euro: 401,00

Wagen für GN Behälter

810 x 645 x 900 mm,
für 16x GN 1/1,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm,
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 900 x 700 x 1000 mm,
Gewicht: 20 kg

Code: TW4052
Euro: 644,00



GN container trolley

810 x 645 x 900 mm,
for 16x GN 1/1,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 900 x 700 x 1000 mm,
weight: 20 kg

Code: TW4052
Euro: 644,00

Wagen für GN Behälter

450 x 645 x 750 mm,
für 6x GN 1/1,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm,
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 500 x 700 x 900 mm,
Gewicht: 13 kg

Code: TW4050
Euro: 344,00



GN container trolley

450 x 645 x 750 mm,
for 6x GN 1/1,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 500 x 700 x 900 mm,
weight: 13 kg

Code: TW4050
Euro: 344,00

Wagen für GN Behälter

810 x 645 x 750 mm,
für 12x GN 1/1,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm,
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 900 x 700 x 900 mm,
Gewicht: 18 kg

Code: TW4053
Euro: 558,00



GN container trolley

810 x 645 x 750 mm,
for 12x GN 1/1,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 900 x 700 x 900 mm,
weight: 18 kg

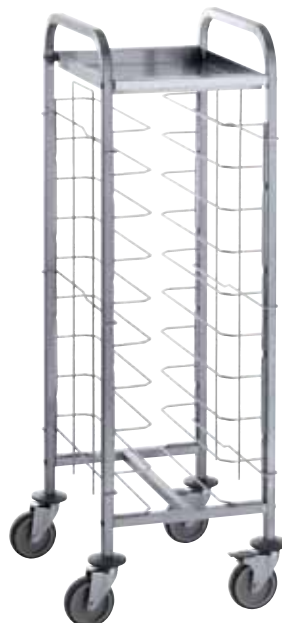
Code: TW4053
Euro: 558,00

Tablettwagen

Tablettwagen

515 x 610 x 1460 mm,
für 10x Tablett,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm mit Struktur
für die Aufnahme der Tablett
aus verchromten Zinkstahldraht,
oberer Boden mit hochgezogenen
Rändern für Flaschen und Gläser
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 1300 x 560 x 280 mm,
Gewicht: 25 kg

Code: TW4070
Euro: 473,00



Selbstmontage
Self assembly

Trolleys for trays

515 x 610 x 1460 mm,
für 10x trays,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame with
tray support structure made of
chromium-plated zinc steele wire,
top with raised edges
for bottles and glasses,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 1300 x 560 x 280 mm,
weight: 25 kg

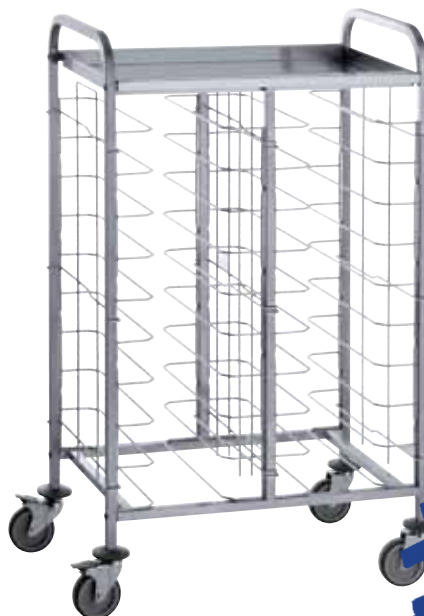
Code: TW4070

Euro: 473,00

Tablettwagen

935 x 610 x 1460 mm,
für 20x Tablett,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm mit Struktur
für die Aufnahme der Tablett
aus verchromten Zinkstahldraht,
oberer Boden mit hochgezogenen
Rändern für Flaschen und Gläser
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 1300 x 560 x 280 mm,
Gewicht: 38 kg

Code: TW4071
Euro: 672,00



Selbstmontage
Self assembly

Trolleys for trays

935 x 610 x 1460 mm,
für 20x trays,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame with
tray support structure made of
chromium-plated zinc steele wire,
top with raised edges
for bottles and glasses,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 1300 x 560 x 280 mm,
weight: 38 kg

Code: TW4071

Euro: 672,00

Tablettwagen

1355 x 610 x 1460 mm,
für 30x Tablett,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm mit Struktur
für die Aufnahme der Tablett
aus verchromten Zinkstahldraht,
oberer Boden mit hochgezogenen
Rändern für Flaschen und Gläser
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 1300 x 560 x 280 mm,
Gewicht: 47 kg

Code: TW4072
Euro: 880,00



Selbstmontage
Self assembly

Trolleys for trays

1355 x 610 x 1460 mm,
für 30x trays,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame with
tray support structure made of
chromium-plated zinc steele wire,
top with raised edges
for bottles and glasses,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 1300 x 560 x 280 mm,
weight: 47 kg

Code: TW4072

Euro: 880,00

Wagen für GN-Behälter

Wagen für GN Behälter

450 x 645 x 1800 mm,
für 20x GN 1/1,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm,
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 500 x 700 x 1950 mm,
Gewicht: 27 kg

Code: TW4059
Euro: 593,00



GN container trolley

450 x 645 x 1800 mm,
for 20x GN 1/1,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 500 x 700 x 1950 mm,
weight: 27 kg

Code: TW4059
Euro: 593,00

Wagen für GN Behälter

810 x 645 x 1800 mm,
für 40x GN 1/1,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm,
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 900 x 700 x 1950,
Gewicht: 29 kg

Code: TW4057
Euro: 1.170,00



GN container trolley

810 x 645 x 1800 mm,
for 40x GN 1/1,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 900 x 700 x 1950,
weight: 29 kg

Code: TW4057
Euro: 1.170,00

Wagen für GN Behälter

660 x 740 x 1800 mm,
für 20x GN 2/1,
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus
Vierkantrohr 25 mm,
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),
Verpackung: 700 x 800 x 1950 mm,
Gewicht: 25 kg

Code: TW4056
Euro: 619,00



GN container trolley

660 x 740 x 1800 mm,
for 20x GN 2/1,
welded 25 mm CNS 18/10
square-section frame,
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),
packing: 700 x 800 x 1950 mm,
weight: 25 kg

Code: TW4056
Euro: 619,00

Transportwagen



Transportwagen

keine GN Maße,
Höhe zwischen den Einschüben 80 mm,
Außenmaße: 470 x 620 x 915 mm,
Innenmaße: 420 x 570 x 915 mm,
Packmaße: 820 x 675 x 118 mm,
Netto-Gewicht: 15 kg,
Brutto-Gewicht: 17 kg

Code: 570.420
Euro: 257,00

Einfache Selbstmontage!
Easy assembly!

Tray trolley

no GN container size,
height between the rails 80 mm,
external dimensions: 470 x 620 x 915 mm,
internal dimensions: 420 x 570 x 915 mm,
packing dimensions: 820 x 675 x 118 mm,
net weight: 15 kg,
gross weight: 17 kg

Code: 570.420
Euro: 257,00

Transportwagen

für 1 x 15 Tablett GN 1/1,
Höhe zwischen den Einschüben 80 mm,
Außenmaße: 380 x 550 x 1735 mm,
Innenmaße: 330 x 500 x 1735 mm,
Packmaße: 1630 x 610 x 80 mm,
Netto-Gewicht: 18 kg,
Brutto-Gewicht: 20 kg

Code: 500.330
Euro: 299,00

Tray trolley

for 1 x 15 Trays GN 1/1,
height between the rails 80 mm,
external dimensions: 380 x 550 x 1735 mm,
internal dimensions: 330 x 500 x 1735 mm,
packing dimensions: 1630 x 610 x 80 mm,
net weight: 18 kg,
gross weight: 20 kg

Code: 500.330
Euro: 299,00

Einfache Selbstmontage!
Easy assembly!



Transportwagen

für 2 x 15 Tablett GN 1/1,
Höhe zwischen den Einschüben 80 mm,
Außenmaße: 740 x 550 x 1735 mm,
Innenmaße: 690 x 500 x 1735 mm,
Packmaße: 1630 x 620 x 120 mm,
Netto-Gewicht: 30 kg,
Brutto-Gewicht: 31 kg

Code: 690.500
Euro: 484,00

Einfache Selbstmontage!
Easy assembly!

Tray trolley

for 2 x 15 Trays GN 1/1,
height between the rails 80 mm,
external dimensions: 740 x 550 x 1735 mm,
internal dimensions: 690 x 500 x 1735 mm,
packing dimensions: 1630 x 620 x 120 mm,
net weight: 30 kg,
gross weight: 31 kg

Code: 690.500
Euro: 484,00

Verarbeitungsspültisch / Handwaschbecken



🇩🇪 Verarbeitungsspültisch für Salat und Gemüse

1200 x 700 x 850 mm,
mit großem Becken, Schneidebrett und Abfallschacht,
Beckengröße: 1070 x 310 x 180 mm,
Schneidebrett: 730 x 230 x 20 mm

Code: SPTV1270

🇬🇧 Preparing sink unit for salad and vegetables

1200 x 700 x 850 mm,
with big basin, cutting board and waste disposal chute,
basin dimensions: 1070 x 310 x 180 mm,
cutting board: 730 x 230 x 20 mm

Code: SPTV1270

nur

999,-

...langlebig und robust – Top Qualität!
...durable and robust – high quality!

🇩🇪 Handwaschbecken mit Unterschrank

Edelstahl, Unterschrank mit Schwingtür,
mechanischer Timer 7 sk. durch Kniebedienung,
mit Wasserhahn,
Abmessungen: 500 x 400 x 850 mm,
Beckenmaß: 430 x 285 x 150 mm,
Aufkantung: 100 mm

Code: IP0080

🇬🇧 Hand wash basin with stand

made of stainless steel, stand with swinging door,
time controlled by mechanical timer, 7 sec. by knee,
with water tap,
dimensions: 500 x 400 x 850 mm,
basin dimensions: 430 x 285 x 150 mm,
upstand: 100 mm

Code: IP0080






nur


475,-

Heiße Elemente/Hot Units




Bain-Marie	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit Tank (190 mm Höhe)	· with tank (h=190 mm)		
	810 x 640 x 665 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 665 mm · 2x GN 1/1	ICPO 0818 S	2.033,00
	1135 x 640 x 665 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 665 mm · 3x GN 1/1	ICPO 1218 S	2.308,00
	1460 x 640 x 665 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 665 mm · 4x GN 1/1	ICPO 1618 S	2.518,00
	1785 x 640 x 665 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 665 mm · 5x GN 1/1	ICPO 2018 S	2.759,00
	2110 x 640 x 665 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 665 mm · 6x GN 1/1	ICPO 2318 S	2.980,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit Tank (230 mm Höhe)	· with tank (h=230 mm)		
	810 x 640 x 665 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 665 mm · 2x GN 1/1	ICPO 0823 S	2.052,00
	1135 x 640 x 665 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 665 mm · 3x GN 1/1	ICPO 1223 S	2.330,00
	1460 x 640 x 665 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 665 mm · 4x GN 1/1	ICPO 1623 S	2.539,00
	1785 x 640 x 665 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 665 mm · 5x GN 1/1	ICPO 2023 S	2.785,00
	2110 x 640 x 665 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 665 mm · 6x GN 1/1	ICPO 2323 S	3.012,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit beheiztem Einscheibensicherheitsglas	· with heated toughened glass		
	810 x 640 x 465 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 465 mm · 2x GN 1/1	ICPO 080 VS	1.667,00
	1135 x 640 x 465 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 465 mm · 3x GN 1/1	ICPO 120 VS	1.970,00
	1460 x 640 x 465 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 465 mm · 4x GN 1/1	ICPO 160 VS	2.212,00
	1785 x 640 x 465 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 465 mm · 5x GN 1/1	ICPO 200 VS	2.441,00
	2110 x 640 x 465 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 465 mm · 6x GN 1/1	ICPO 230 VS	2.715,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit Heißluft beheizten Tank (160 mm Höhe)	· with hot air heated tank (h=160 mm)		
	810 x 640 x 715 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 715 mm · 2x GN 1/1	ICPS 080 AS	1.829,00
	1135 x 640 x 715 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 715 mm · 3x GN 1/1	ICPS 120 AS	2.328,00
	1460 x 640 x 715 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 715 mm · 4x GN 1/1	ICPS 160 AS	2.756,00
	1785 x 640 x 715 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 715 mm · 5x GN 1/1	ICPS 200 AS	2.867,00
	2110 x 640 x 715 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 715 mm · 6x GN 1/1	ICPS 230 AS	2.930,00

Heiße Elemente/Hot Units

Bain-Marie	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> mit beheiztem Einschleibensicherheitsglas beheizte Theke und 2 beheizte Böden zur Kundenseite geöffnet 	<ul style="list-style-type: none"> with heated toughened glass Display unit with 2 heated shelf's open costumer's side 		
	810 x 740 x 1530 mm · 2x GN 1/1	810 x 740 x 1530 mm · 2x GN 1/1	IVCA 082 V	7.146,00
	1135 x 740 x 1530 mm · 3x GN 1/1	1135 x 740 x 1530 mm · 3x GN 1/1	IVCA 122 V	7.861,00
	1460 x 740 x 1530 mm · 4x GN 1/1	1460 x 740 x 1530 mm · 4x GN 1/1	IVCA 162 V	8.767,00
	1785 x 740 x 1530 mm · 5x GN 1/1	1785 x 740 x 1530 mm · 5x GN 1/1	IVCA 202 V	9.700,00

 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> mit beheiztem Einschleibensicherheitsglas beheizte Theke und Boden zur Kundenseite geöffnet 	<ul style="list-style-type: none"> with heated toughened glass Display unit with 1 heated shelf's open costumer side 		
	810 x 740 x 1330 mm · 2x GN 1/1	810 x 740 x 1330 mm · 2x GN 1/1	IVCA 081 V	6.013,00
	1135 x 740 x 1330 mm · 3x GN 1/1	1135 x 740 x 1330 mm · 3x GN 1/1	IVCA 121 V	7.090,00
	1460 x 740 x 1330 mm · 4x GN 1/1	1460 x 740 x 1330 mm · 4x GN 1/1	IVCA 161 V	7.435,00
	1785 x 740 x 1330 mm · 5x GN 1/1	1785 x 740 x 1330 mm · 5x GN 1/1	IVCA 201 V	7.851,00

Kalte Elemente/Cold Units

Kühltheke/refrigerated counter	Artikel 	article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> mit gekühltem Tank (110 mm Höhe) 	<ul style="list-style-type: none"> with refrigerator tank (h=110 mm) 		
	810 x 640 x 975 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 975 mm · 2x GN 1/1	IRPG 0811 S	2.892,00
	1135 x 640 x 975 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 975 mm · 3x GN 1/1	IRPG 1211 S	2.612,00
	1460 x 640 x 975 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 975 mm · 4x GN 1/1	IRPG 1611 S	3.090,00
	1785 x 640 x 975 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 975 mm · 5x GN 1/1	IRPG 2011 S	3.218,00
	1785 x 640 x 975 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 975 mm · 5x GN 1/1	IRPG 2311 S	3.410,00

Kalte Elemente/Cold Units

Kühltheke/refrigerated counter	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· von oben gekühlt (30 mm Höhe)	· refrigerator top (h=30 mm)		
	810 x 640 x 895 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 895 mm · 2x GN 1/1	IRPG 0803 S	2.859,00
	1135 x 640 x 895 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 895 mm · 3x GN 1/1	IRPG 1203 S	2.910,00
	1460 x 640 x 895 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 895 mm · 4x GN 1/1	IRPG 1603 S	3.030,00
	1785 x 640 x 895 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 895 mm · 5x GN 1/1	IRPG 2003 S	3.410,00
	2110 x 640 x 895 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 895 mm · 6x GN 1/1	IRPG 2303 S	auf Anfrage
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit ventilatorgekühltem Tank (30-150 mm Tief)	· with refrigerator ventilated tank unit with depth of h=30-150 mm		
	810 x 740 x 1130 mm · 2x GN 1/1	810 x 740 x 1130 mm · 2x GN 1/1	IRPS 080 AS	3.882,00
	1135 x 740 x 1130 mm · 3x GN 1/1	1135 x 740 x 1130 mm · 3x GN 1/1	IRPS 120 AS	4.133,00
	1460 x 740 x 1130 mm · 4x GN 1/1	1460 x 740 x 1130 mm · 4x GN 1/1	IRPS 160 AS	4.562,00
	1785 x 740 x 1130 mm · 5x GN 1/1	1785 x 740 x 1130 mm · 5x GN 1/1	IRPS 200 AS	4.972,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit ventilatorgekühlter Theke · zur Kundenseite vollständig geöffnet	· with ventilated refrigerator display unit fully open on customer side		
	810 x 740 x 1530 mm · 2x GN 1/1	810 x 740 x 1530 mm · 2x GN 1/1	IVGA 080 R	6.448,00
	1135 x 740 x 1530 mm · 3x GN 1/1	1135 x 740 x 1530 mm · 3x GN 1/1	IVGA 120 R	6.746,00
	1460 x 740 x 1530 mm · 4x GN 1/1	1460 x 740 x 1530 mm · 4x GN 1/1	IVGA 160 R	7.635,00
	1785 x 740 x 1530 mm · 5x GN 1/1	1785 x 740 x 1530 mm · 5x GN 1/1	IVGA 200 R	6.667,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit ventilatorgekühlter Theke · zur Kundenseite mit Vorhang verschließbar	· with ventilated refrigerator display unit closed with curtain on customer side		
	810 x 740 x 1530 mm · 2x GN 1/1	810 x 740 x 1530 mm · 2x GN 1/1	IVGT 080 R	6.728,00
	1135 x 740 x 1530 mm · 3x GN 1/1	1135 x 740 x 1530 mm · 3x GN 1/1	IVGT 120 R	7.010,00
	1460 x 740 x 1530 mm · 4x GN 1/1	1460 x 740 x 1530 mm · 4x GN 1/1	IVGT 160 R	7.948,00
	1785 x 740 x 1530 mm · 5x GN 1/1	1785 x 740 x 1530 mm · 5x GN 1/1	IVGT 200 R	auf Anfrage

Kalte Elemente/Cold Units

Kühltheke/refrigerated counter	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> · mit ventilatorgekühlter Theke · zur Kundenseite mit Glastür verschließbar 	<ul style="list-style-type: none"> · with ventilated refrigerator display unit closed with glass door on customer side 		
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>810 x 740 x 1530 mm</u> · 2x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>810 x 740 x 1530 mm</u> · 2x GN 1/1 	IVGP 080 R	6.529,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1135 x 740 x 1530 mm</u> · 3x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1135 x 740 x 1530 mm</u> · 3x GN 1/1 	IVGP 120 R	7.088,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1460 x 740 x 1530 mm</u> · 4x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1460 x 740 x 1530 mm</u> · 4x GN 1/1 	IVGP 160 R	8.072,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1785 x 740 x 1530 mm</u> · 5x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1785 x 740 x 1530 mm</u> · 5x GN 1/1 	IVGP 200 R	8.305,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> · mit ventilatorgekühlter Theke und 3 Böden · an der Kundenseite mit Plexiglasklappen 	<ul style="list-style-type: none"> · with ventilated 3 shelves refrigerator display unit plexiglass claps on customer side 		
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>810 x 740 x 1530 mm</u> · 2x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>810 x 740 x 1530 mm</u> · 2x GN 1/1 	IVGF 080 R	6.982,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1135 x 740 x 1530 mm</u> · 3x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1135 x 740 x 1530 mm</u> · 3x GN 1/1 	IVGF 120 R	7.382,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1460 x 740 x 1530 mm</u> · 4x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1460 x 740 x 1530 mm</u> · 4x GN 1/1 	IVGF 160 R	8.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1785 x 740 x 1530 mm</u> · 5x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1785 x 740 x 1530 mm</u> · 5x GN 1/1 	IVGF 200 R	8.885,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> · mit ventilatorgekühlter Theke · zur Kundenseite vollständig geöffnet · mit 2 Glasböden 	<ul style="list-style-type: none"> · with ventilated refrigerator display unit fully open on customer side with 2 glass shelves 		
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>810 x 740 x 1330 mm</u> · 2x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>810 x 740 x 1330 mm</u> · 2x GN 1/1 	IV2A 080 R	6.123,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1135 x 740 x 1330 mm</u> · 3x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1135 x 740 x 1330 mm</u> · 3x GN 1/1 	IV2A 120 R	6.615,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1460 x 740 x 1330 mm</u> · 4x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1460 x 740 x 1330 mm</u> · 4x GN 1/1 	IV2A 160 R	7.159,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1785 x 740 x 1330 mm</u> · 5x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1785 x 740 x 1330 mm</u> · 5x GN 1/1 	IV2A 200 R	7.300,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> · mit ventilatorgekühlter Theke · zur Kundenseite mit Vorhang verschließbar · mit 2 Glasböden 	<ul style="list-style-type: none"> · with ventilated refrigerator display unit closed with curtain on customer side with 2 glass shelves 		
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>810 x 740 x 1330 mm</u> · 2x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>810 x 740 x 1330 mm</u> · 2x GN 1/1 	IV2T 080 R	6.297,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1135 x 740 x 1330 mm</u> · 3x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1135 x 740 x 1330 mm</u> · 3x GN 1/1 	IV2T 120 R	6.805,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1460 x 740 x 1330 mm</u> · 4x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1460 x 740 x 1330 mm</u> · 4x GN 1/1 	IV2T 160 R	7.367,00
	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1785 x 740 x 1330 mm</u> · 5x GN 1/1 	<ul style="list-style-type: none"> · <u>1785 x 740 x 1330 mm</u> · 5x GN 1/1 	IV2T 200 R	7.533,00

Kalte Elemente/Cold Units

Kühltheke/refrigerated counter	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> · mit ventilatorgekühlter Theke · zur Kundenseite mit Glastür verschließbar · mit 2 Glasböden 	<ul style="list-style-type: none"> · with ventilated refrigerator display unit closed with glass door on customer side with 2 glass shelves 		
	810 x 740 x 1330 mm · 2x GN 1/1	810 x 740 x 1330 mm · 2x GN 1/1	IV2P 080 R	6.361,00
	1135 x 740 x 1330 mm · 3x GN 1/1	1135 x 740 x 1330 mm · 3x GN 1/1	IV2P 120 R	6.926,00
	1460 x 740 x 1330 mm · 4x GN 1/1	1460 x 740 x 1330 mm · 4x GN 1/1	IV2P 160 R	7.570,00
	1785 x 740 x 1330 mm · 5x GN 1/1	1785 x 740 x 1330 mm · 5x GN 1/1	IV2P 200 R	7.662,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> · ventilatorgekühlte Theke · zur Kundenseite mit Plexiglassklappen verschließbar · 2 Böden 	<ul style="list-style-type: none"> · with ventilated 2 shelves refrigerator display unit plexiglass claps on customer side 		
	810 x 740 x 1130 mm · 2x GN 1/1	810 x 740 x 1130 mm · 2x GN 1/1	IV2F 080 R	6.435,00
	1135 x 740 x 1130 mm · 3x GN 1/1	1135 x 740 x 1130 mm · 3x GN 1/1	IV2F 120 R	7.085,00
	1460 x 740 x 1130 mm · 4x GN 1/1	1460 x 740 x 1130 mm · 4x GN 1/1	IV2F 160 R	7.772,00
	1785 x 740 x 1130 mm · 5x GN 1/1	1785 x 740 x 1130 mm · 5x GN 1/1	IV2F 200 R	7.980,00
Kühlvitrine/refrigerated display	Artikel 	article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Schiebetüren an der Servierseite · Vorhang an der Kundenseite 	<ul style="list-style-type: none"> · with sliding doors on the service side · curtain on the customer side (without group) 		
	1100 x 760 x 910 mm	1100 x 760 x 910 mm	BV00 1200	4.056,00
	1400 x 760 x 910 mm	1400 x 760 x 910 mm	BV00 1500	4.108,00
	1500 x 760 x 910 mm	1500 x 760 x 910 mm	BV00 1600	4.298,00
	1750 x 760 x 910 mm	1750 x 760 x 910 mm	BV00 1850	4.385,00
	1900 x 760 x 910 mm	1900 x 760 x 910 mm	BV00 2000	4.613,00
	2200 x 760 x 910 mm	2200 x 760 x 910 mm	BV00 2300	4.970,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Schiebetüren an der Servierseite · Vorhang an der Kundenseite 	<ul style="list-style-type: none"> · with sliding doors on the service side · curtain on the customer side with group on the top 		
	1100 x 760 x 1250 mm	1100 x 760 x 1250 mm	BVGS 1200	5.828,00
	1400 x 760 x 1250 mm	1400 x 760 x 1250 mm	BVGS 1500	auf Anfrage
	1500 x 760 x 1250 mm	1500 x 760 x 1250 mm	BVGS 1600	6.470,00
	1750 x 760 x 1250 mm	1750 x 760 x 1250 mm	BVGS 1850	auf Anfrage
	1900 x 760 x 1250 mm	1900 x 760 x 1250 mm	BVGS 2000	auf Anfrage
	2200 x 760 x 1250 mm	2200 x 760 x 1250 mm	BVGS 2300	auf Anfrage

Neutrale Elemente/Neutral Elements

	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Brotausgabe	· Bread dispenser		
	795 x 705 x 600 mm · 2x GN 1/1	795 x 705 x 600 mm · 2x GN 1/1	IVBO 080 F	1.149,00
	1120 x 705 x 600 mm · 3x GN 1/1	1120 x 705 x 600 mm · 3x GN 1/1	IVBO 120 F	1.295,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Brotausgabe	· Bread dispenser		
	795 x 705 x 600 mm · 2x GN 1/1	795 x 705 x 600 mm · 2x GN 1/1	IVBO 080 S	1.193,00
	1120 x 705 x 600 mm · 3x GN 1/1	1120 x 705 x 600 mm · 3x GN 1/1	IVBO 080 S	1.347,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Neutrale Kühlvitrine mit 2 Glasböden von LED beleuchtet	· Neutral display counter with 2 glass shelves illuminated by LED		
	795 x 705 x 790 mm · 2x GN 1/1	795 x 705 x 790 mm · 2x GN 1/1	IVBO 0802	1.144,00
	1120 x 705 x 790 mm · 3x GN 1/1	1120 x 705 x 790 mm · 3x GN 1/1	IVBO 1202	1.292,00
	1445 x 705 x 790 mm · 4x GN 1/1	1445 x 705 x 790 mm · 4x GN 1/1	IVBO 1602	1.443,00
	1770 x 705 x 790 mm · 5x GN 1/1	1770 x 705 x 790 mm · 5x GN 1/1	IVBO 2002	1.605,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Neutrale Kühlvitrine mit 3 Glasböden von LED beleuchtet	· Neutral display counter with 3 glass shelves illuminated by LED		
	795 x 705 x 790 mm · 2x GN 1/1	795 x 705 x 790 mm · 2x GN 1/1	IVBO 0803	1.659,00
	1120 x 705 x 790 mm · 3x GN 1/1	1120 x 705 x 790 mm · 3x GN 1/1	IVBO 1203	1.777,00
	1445 x 705 x 790 mm · 4x GN 1/1	1445 x 705 x 790 mm · 4x GN 1/1	IVBO 1603	1.974,00
	1770 x 705 x 790 mm · 5x GN 1/1	1770 x 705 x 790 mm · 5x GN 1/1	IVBO 2003	2.108,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Neutrales gerades Schutzglas	· Neutral straight glass protection		
	785 x 555 mm · 2x GN 1/1	785 x 555 mm · 2x GN 1/1	XZMP 0685	334,00
	1110 x 555 mm · 3x GN 1/1	1110 x 555 mm · 3x GN 1/1	XZMP 1010	363,00
	1545 x 555 mm · 4x GN 1/1	1545 x 555 mm · 4x GN 1/1	XZMP 1445	402,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Verdunstungsbecken	· Evaporation Bac		
	4 Liter	4 liters	XBEC 0000	131,00
	14 Liter	14 liters	XBEC 0001	334,00




Heiße Elemente/Hot Units

Bain-Marie	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit Tank (180 mm Höhe)	· with tank (h=180 mm)		
	810 x 640 x 285 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 285 mm · 2x GN 1/1	ICPO 0818	1.520,00
	1135 x 640 x 285 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 285 mm · 3x GN 1/1	ICPO 1218	1.725,00
	1460 x 640 x 285 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 285 mm · 4x GN 1/1	ICPO 1618	1.885,00
	1785 x 640 x 285 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 285 mm · 5x GN 1/1	ICPO 2018	2.090,00
	2110 x 640 x 285 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 285 mm · 6x GN 1/1	ICPO 2318	2.456,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit Tank (230 mm Höhe)	· with tank (h=230 mm)		
	810 x 640 x 285 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 285 mm · 2x GN 1/1	ICPO 0823	1.646,00
	1135 x 640 x 285 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 285 mm · 3x GN 1/1	ICPO 1223	1.858,00
	1460 x 640 x 285 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 285 mm · 4x GN 1/1	ICPO 1623	2.020,00
	1785 x 640 x 285 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 285 mm · 5x GN 1/1	ICPO 2023	2.244,00
	2110 x 640 x 285 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 285 mm · 6x GN 1/1	ICPO 2323	2.433,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit beheiztem Einscheibensicherheitsglas	· with heated toughened glass		
	810 x 640 x 85 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 85 mm · 2x GN 1/1	ICPO 080 V	1.125,00
	1135 x 640 x 85 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 85 mm · 3x GN 1/1	ICPO 120 V	1.350,00
	1460 x 640 x 85 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 85 mm · 4x GN 1/1	ICPO 160 V	1.540,00
	1785 x 640 x 85 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 85 mm · 5x GN 1/1	ICPO 200 V	1.725,00
	2110 x 640 x 85 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 85 mm · 6x GN 1/1	ICPO 230 V	auf Anfrage
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit Heißluft beheizten Tank (160 mm Höhe)	· with hot air heated tank (h=160mm)		
	810 x 640 x 335 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 335 mm · 2x GN 1/1	ICPS 080 A	1.316,00
	1135 x 640 x 335 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 335 mm · 3x GN 1/1	ICPS 120 A	1.777,00
	1460 x 640 x 335 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 335 mm · 4x GN 1/1	ICPS 160 A	2.170,00
	1785 x 640 x 335 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 335 mm · 5x GN 1/1	ICPS 200 A	2.244,00
	2110 x 640 x 335 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 335 mm · 6x GN 1/1	ICPS 230 A	auf Anfrage




Kalte Elemente/Cold Units

Kühltheke/refrigerated counter	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit gekühltem Tank (110 mm Höhe)	· with refrigerator tank (h=110 mm)		
	810 x 640 x 595 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 595 mm · 2x GN 1/1	IRPG 0811	2.715,00
	1135 x 640 x 595 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 595 mm · 3x GN 1/1	IRPG 1211	2.243,00
	1460 x 640 x 595 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 595 mm · 4x GN 1/1	IRPG 1611	2.380,00
	1785 x 640 x 595 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 595 mm · 5x GN 1/1	IRPG 2011	2.500,00
	2110 x 640 x 595 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 595 mm · 6x GN 1/1	IRPG 2311	2.580,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· von oben gekühlt (30 mm Höhe)	· refrigerator top (h=30 mm)		
	810 x 640 x 515 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 515 mm · 2x GN 1/1	IRPG 0803	2.400,00
	1135 x 640 x 515 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 515 mm · 3x GN 1/1	IRPG 1203	2.433,00
	1460 x 640 x 515 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 515 mm · 4x GN 1/1	IRPG 1603	2.513,00
	1785 x 640 x 515 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 515 mm · 5x GN 1/1	IRPG 2003	2.688,00
	2110 x 640 x 515 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 515 mm · 6x GN 1/1	IRPG 2303	2.738,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit Ventilator gekühlten Tank (30-150 mm Tief)	· with refrigerator ventilated tank unit with depth of h=30-150 mm		
	810 x 740 x 1130 mm · 2x GN 1/1	810 x 740 x 1130 mm · 2x GN 1/1	IRPS 080 A	3.995,00
	1135 x 740 x 1130 mm · 3x GN 1/1	1135 x 740 x 1130 mm · 3x GN 1/1	IRPS 120 A	4.244,00
	1460 x 740 x 1130 mm · 4x GN 1/1	1460 x 740 x 1130 mm · 4x GN 1/1	IRPS 160 A	4.665,00
	1785 x 740 x 1130 mm · 5x GN 1/1	1785 x 740 x 1130 mm · 5x GN 1/1	IRPS 200 A	4.790,00
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Isolierter Tank mit einer Tiefe von 110 mm	· Isolated tank with 110 mm depth		
	810 x 640 x 180 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 180 mm · 2x GN 1/1	IROO 0811	1.488,00
	1135 x 640 x 180 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 180 mm · 3x GN 1/1	IROO 1211	1.559,00
	1460 x 640 x 180 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 180 mm · 4x GN 1/1	IROO 1611	1.610,00
	1785 x 640 x 180 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 180 mm · 5x GN 1/1	IROO 2011	1.730,00
	2110 x 640 x 180 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 180 mm · 6x GN 1/1	IROO 2311	1.810,00

Kalte Elemente/Cold Units



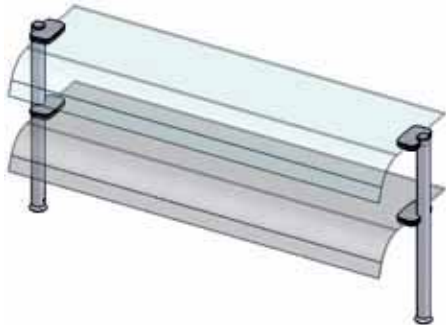
Kühltheke/refrigerated counter	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit statischen gekühlten Tank auf 2 Ebenen	· with static refrigerated tank on 2 levels		
	810 x 640 x 565 mm · 2x GN 1/1	810 x 640 x 565 mm · 2x GN 1/1	IRPG 0800	3.375,00
	1135 x 640 x 565 mm · 3x GN 1/1	1135 x 640 x 565 mm · 3x GN 1/1	IRPG 1200	3.535,00
	1460 x 640 x 565 mm · 4x GN 1/1	1460 x 640 x 565 mm · 4x GN 1/1	IRPG 1600	3.770,00
	1785 x 640 x 565 mm · 5x GN 1/1	1785 x 640 x 565 mm · 5x GN 1/1	IRPG 2000	3.870,00
	2110 x 640 x 565 mm · 6x GN 1/1	2110 x 640 x 565 mm · 6x GN 1/1	IRPG 2300	3.965,00

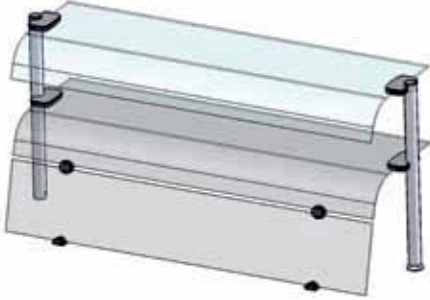
Obere Elemente/Upper Structures


	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit einstöckiger, abgerundeter Glasabdeckung	· with one level upper glass shelf with rounded glass		
	· 2x GN 1/1	· 2x GN 1/1	IXZM 0021	349,00
	· 3x GN 1/1	· 3x GN 1/1	IXZM 0022	385,00
	· 4x GN 1/1	· 4x GN 1/1	IXZM 0023	210,00
	· 5x GN 1/1	· 5x GN 1/1	IXZM 0024	230,00
	· 6x GN 1/1	· 6x GN 1/1	IXZM 0025	595,00

 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit einstöckiger, abgerundeter Glasabdeckung und einem Frontglas	· with one level upper glass shelf with rounded glass and frontal glass		
	· 2x GN 1/1	· 2x GN 1/1	IXZM 0026	380,00
	· 3x GN 1/1	· 3x GN 1/1	IXZM 0027	416,00
	· 4x GN 1/1	· 4x GN 1/1	IXZM 0028	450,00
	· 5x GN 1/1	· 5x GN 1/1	IXZM 0029	580,00
	· 6x GN 1/1	· 6x GN 1/1	IXZM 0030	647,00



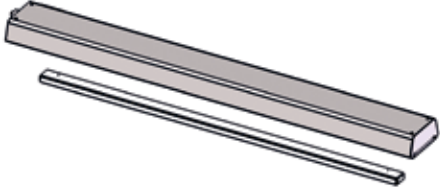
Obere Elemente/Upper Structures

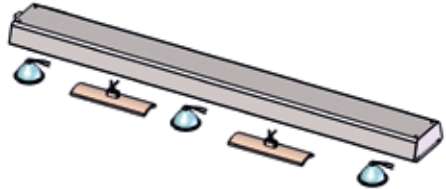
	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit zweistöckiger, abgerundeter Glasabdeckung	· with two level upper glass shelves with rounded glass		
	· 2x GN 1/1	· 2x GN 1/1	IXZM 0031	524,00
	· 3x GN 1/1	· 3x GN 1/1	IXZM 0032	585,00
	· 4x GN 1/1	· 4x GN 1/1	IXZM 0033	646,00
	· 5x GN 1/1	· 5x GN 1/1	IXZM 0034	824,00
	· 6x GN 1/1	· 6x GN 1/1	IXZM 0035	924,00



 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit zweistöckiger, abgerundeter Glasabdeckung und einem Frontglas	· with two level upper glass shelves with rounded glass and frontal glass		
	· 2x GN 1/1	· 2x GN 1/1	IXZM 0036	554,00
	· 3x GN 1/1	· 3x GN 1/1	IXZM 0037	618,00
	· 4x GN 1/1	· 4x GN 1/1	IXZM 0038	685,00
	· 5x GN 1/1	· 5x GN 1/1	IXZM 0039	900,00
	· 6x GN 1/1	· 6x GN 1/1	IXZM 0040	926,00

 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· mit einstöckiger, abgerundeter Glasabdeckung und einem Frontglas	· with one level upper glass shelf with rounded glass and frontal glass		
	· 2x GN 1/1	· 2x GN 1/1	IXZM 0056	444,00
	· 3x GN 1/1	· 3x GN 1/1	IXZM 0041	470,00
	· 4x GN 1/1	· 4x GN 1/1	IXZM 0042	552,00
	· 5x GN 1/1	· 5x GN 1/1	IXZM 0043	675,00
	· 6x GN 1/1	· 6x GN 1/1	IXZM 0044	746,00

Obere Elemente/Upper Structures

	Artikel 	Article 	Code	€
 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Beleuchtung für Regal	· Lighting for shelf		
	· 2x GN 1/1	· 2x GN 1/1	IXZL 0005	208,00
	· 3x GN 1/1	· 3x GN 1/1	IXZL 0006	277,00
	· 4x GN 1/1	· 4x GN 1/1	IXZL 0007	326,00
	· 5x GN 1/1	· 5x GN 1/1	IXZL 0008	370,00
	· 6x GN 1/1	· 6x GN 1/1	IXZL 0009	415,00

 <p>Lieferzeiten ca. 3-4 Wochen</p>	· Beleuchtung und Heizung für Regal	· Lighting and heating for shelf		
	· 2x GN 1/1	· 2x GN 1/1	IXZL 0010	416,00
	· 3x GN 1/1	· 3x GN 1/1	IXZL 0011	475,00
	· 4x GN 1/1	· 4x GN 1/1	IXZL 0012	540,00
	· 5x GN 1/1	· 5x GN 1/1	IXZL 0013	580,00
	· 6x GN 1/1	· 6x GN 1/1	IXZL 0014	670,00

	Artikel	Code	Euro
	 Pizza Rack für 15 Pizzableche, Stahldraht verchromt integrierter Tragegriff	528001	49,00
	 Pizza rack for 15 pizza pans, steel wire chrome plated, integrated carry handle		

Heiße Theke



Heiße Theke

- Temperaturbereich +30°C / +90°C
- manuelles Thermostat
- PTC Heizer mit Umluftheizung
- Glas-Schiebetüren hinten
- Chrom-Roste
- Edelstahl-Korpus
- LED-Beleuchtung

Hot counter

- temperature range +30°C / +90°C
- manual thermostat, 1100 W, 230V
- PTC heater with fan assisted heating
- rear glass sliding doors
- chrome wire shelves
- stainless steel finish
- LED lamp

Heiße Theke +30°C / +90°C

Abmessungen Dimensions	Ausstellflächen Display areas	Volumen capacity	Gewicht weight	Verpackung packing	Code	Euro
682 x 450 x 675 mm	1 x 642 x 276 mm 1 x 642 x 312 mm	100 l	39 kg / 43 kg	753 x 506 x 710 mm	HTH100	590,00
678 x 568 x 670 mm	1 x 642 x 376 mm 1 x 642 x 412 mm	120 l	64 kg / 69 kg	753 x 624 x 710 mm	HTH120	610,00
856 x 568 x 670 mm	1 x 820 x 376 mm 1 x 820 x 412 mm	160 l	71 kg / 78 kg	931 x 624 x 710 mm	HTH160	693,00



2 x GN 1/1

Heiße Theke

800 x 770 x 610 (+/- 10) mm, beheizbar, Ablagegewicht: 3 kg, Fassungsvermögen: 95 Liter, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt, +40°C bis +90°C, aus Edelstahl, rostfrei und säurebeständig, mit Beleuchtung, zusätzliche Ablage, inklusive GN-Behälter,

Code: CELINA80
Euro: 1.422,00

Hot counter

800 x 770 x 610 (+/- 10) mm, heatable, load: 3 kg, capacity: 95 litres, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt, +40°C bis +90°C, made of stainless steel, rustless and acid proof, with lighting, additional shelf, GN container inclusive

Code: CELINA80
Euro: 1.422,00



3 x GN 1/1

Heiße Theke

1300 x 770 x 610 (+/- 10) mm, beheizbar, Ablagegewicht: 3 kg, Fassungsvermögen: 155 Liter, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt, inklusive GN-Behälter, +40°C bis +90°C, aus Edelstahl, rostfrei und säurebeständig, mit Beleuchtung, zusätzliche Ablage,
Code: CELINA130
Euro: 1.878,00

Hot counter

1300 x 770 x 610 (+/- 10) mm, heatable, load: 3 kg, capacity: 155 litres, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt, +40°C bis +90°C, made of stainless steel, rustless and acid proof, with lighting, additional shelf, GN container inklusive
Code: CELINA130
Euro: 1.878,00

Kalte Theken



Umluftkühlung

🇩🇪 Kalte Theke

- Temperaturbereich 0°C / +12°C
- digitales Thermostat mit LED-Display
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung
- Chrom-Roste
- Edelstahl Korpus
- Glas-Schiebetüren hinten
- LED-Beleuchtung

🇬🇧 Cold counter

- temperature range 0°C / +12°C
- digital thermostat with LED display
- ventilated refrigeration
- automatic defrost
- chrome wire shelves
- stainless steel finish
- rear glass sliding doors
- LED lighting

Abmessungen dimensions	Ausstellflächen display areas	Leistung power	Volumen capacity	Gewicht weight	Verpackung packing	Code	Euro
695 x 570 x 670 mm	1 x 642 x 376 mm 1 x 642 x 412 mm	160 W	120 l	64 kg / 69 kg	753 x 624 x 710 mm	HTR120	710,00
873 x 570 x 670 mm	1 x 820 x 376 mm 1 x 820 x 412 mm	200 W	160 l	71 kg/ 78 kg	931 x 624 x 710 mm	HTR160	799,00



🇩🇪 Kalte Theke

- aus Edelstahl
- 2 Ablagen
- Schiebetüren an der Rückseite
- digitales Thermostat
- Temperatur 2 °C bis 8 °C
- LED-Beleuchtung



🇬🇧 Cold counter

- made of stainless steel
- 2 shelves
- rear sliding doors
- digital thermostat
- temperature 2 °C to 8 °C
- LED lighting

Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
660 x 530 x 730 mm	95 l	224	65 kg	90 kg	KT66	680,00
900 x 530 x 730 mm	145 l	240	80 kg	110 kg	KT90	770,00



statische Kühlung
2 x GN 1/1

🇩🇪 Kalte Theke

810 x 770 x 610 (+/- 10) mm, +2°C bis +8°C, 230 V, 130 Watt, zusätzl. Ablage gegen Aufpreis möglich. (147,00 €/ lfd. Meter)

Code: Wiktoria2 1.0
Euro: 1.551,00

🇬🇧 Cold counter

810 x 770 x 610 (+/- 10) mm, +2°C to +8°C, 230 V, 130 Watt, additional shelf against surcharge possible. (147,00 €/ running meter)

Code: Wiktoria2 1.0
Euro: 1.551,00



statische Kühlung
3 x GN 1/1

🇩🇪 Kalte Theke

1320 x 770 x 610 (+/- 10) mm, +2°C bis +8°C, 230 V, 210 Watt, zusätzl. Ablage gegen Aufpreis möglich. (147,00 €/ lfd. Meter), statische Kühlung



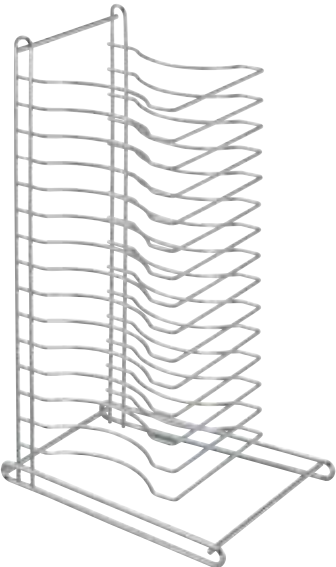
Code: Wiktoria2 1.3
Euro: 1.776,00

🇬🇧 Cold counter

1320 x 770 x 610 (+/- 10) mm, +2°C to +8°C, 230 V, 210 Watt, additional shelf against surcharge possible. (147,00 €/ running meter), static cooling

Code: Wiktoria2 1.3
Euro: 1.776,00

Heiße Theke / Pizzavitrine / Pizza Rack

	Artikel	Code	Euro
	<p>Heiße Theke</p> <p>500 x 350 x 380 mm Temperaturbereich: 30°C bis 90°C 0,5 kW, 230 V 2 Etagen, max. Beladung 1,5 kg pro Ablageboden</p> <p>Hot display case</p> <p>500 x 350 x 380 mm temp. range: 30°C up to 90°C 0,5 kW, 230 V 2 level, max. loading of 1.5 kg per shelf</p>	RIX2	520,00
	<p>Pizzavitrine</p> <p>450 x 450 x 610 mm, zum warmhalten und präsentieren, aus Edelstahl, 3 Etagen für Pizzen Ø 360 mm, mit Drehrosten, 0,45 kW, 230 V</p> <p>Display cabinet for pizzas</p> <p>450 x 450 x 610 mm, for warming and presenting, made of stainless steel, 3 levels for pizzas Ø 360 mm, with grids, 0,45 kW, 230 V</p>	Rototerm	666,00
	<p>Pizza Rack</p> <p>für 15 Pizzableche, Stahldraht verchromt integrierter Tragegriff</p> <p>Pizza rack</p> <p>for 15 pizza pans, steel wire chrome plated, integrated carry handle</p>	528001	49,00



Heiße Theken

Heiße Theke

330 x 490 x 660 mm,
1,3 kW, 230 V, 50 Hz,
inkl. 4 Roste und Schienen,
mit Beleuchtung,
Temperaturbereich: 40-85°C

Code: BV-809C
Euro: 388,00



Hot counter

330 x 490 x 660 mm,
1,3 kW, 230 V, 50 Hz,
inclusive 4 grids and tracks,
with lighting,
temperature range: 40-85°C

Code: BV-809C
Euro: 388,00

Heiße Theke

660 x 490 x 660 mm,
1,64 kW, 230 V, 50 Hz,
inkl. 3 Roste und Schienen,
mit Beleuchtung,
Wasserschale für Luftbefeuchtung,
Temperaturbereich: 40-85°C

Code: BV-809b
Euro: 429,00



Hot counter

660 x 490 x 660 mm,
1,64 kW, 230 V, 50 Hz,
inclusive 3 grids and tracks,
with lighting,
waterpan for air moistening,
temperature range: 40-85°C

Code: BV-809b
Euro: 429,00

Heiße Theke

950 x 490 x 600 mm,
1,748 kW, 230 V, 50 Hz,
inkl. 3 Roste und Schienen,
mit Beleuchtung,
Wasserschale für Luftbefeuchtung,
Temperaturbereich: 40-85°C

Code: BV-809
Euro: 595,00









Hot counter

950 x 490 x 600 mm,
1,748 kW, 230 V, 50 Hz,
inclusive 3 grids and tracks,
with lighting,
waterpan for air moistening,
temperature range: 40-85°C

Code: BV-809
Euro: 595,00




Warmhalteplatten / Kälteplatten

	Artikel	Code	Euro
	<p>Warmhalteplatte 610 x 335 x 45 mm, Aluminium-Gehäuse, Platte aus verstärktem Glas, Ein- und Ausschalter, 0-230 W manuell regelbar, 230 V, 50 Hz</p> <p>Heating top 610 x 335 x 45 mm, aluminium body, hob made of reinforced glass, on/off switch, power 0-230 W manually adjustable, 230 V, 50 Hz</p>	ID-WP250B	99,00
	<p>Warmhalteplatte Heating tops</p> <p>1/3 GN 325 x 176 x 90 mm 0,2 kW, 230 V</p> <p>1/2 GN 325 x 265 x 90 mm 0,3 kW, 230 V</p>	PA10757	118,00
	<p>Warmhalteplatte (Glaskeramik) Heating top (glass ceramics)</p> <p>500 x 500 x 90 mm, 0,6 kW, 230 V, 21 kg</p>	PA 10750	216,00
	<p>Warmhalteplatte (Glaskeramik) Heating top (glass ceramics)</p> <p>GN 1/1 - 530 x 325 x 90 mm, 0,45 kW, 230 V, 15 kg,</p>	PA 10751	205,00
	<p>Warmhalteplatte (Glaskeramik) Heating top (glass ceramics)</p> <p>1050 x 560 x 90 mm, 1,2 kW, 230 V, 28 kg</p>	PA10850	415,00
	<p>Kälteplatten kalte Platte durch Aufbewahrung im Gefrierschrank</p> <p>Cold tops cold top with keeping in freezer</p> <p>1/2 GN - 325x265x90 mm 1/1 GN - 530x325x90 mm</p>	PA60101 PA60100	58,00 79,00





Abfalleimer

	Artikel	Code	Euro
	<p>Abfalleimer Edelstahl, mit Deckel und Griffen, ausfahrbarer Rollwagen,</p> <p>Rubbish bin stainless steel, with lid and handles, wheel-away dolly</p> <p>50 Liter / litres - 380 x 605 mm 95 Liter / litres - 450 x 685 mm</p>	<p>IP0001 IP0003</p>	<p>155,00 191,00</p>
	<p>Abfalleimer Edelstahl, mit Hubdeckel und Griffen,</p> <p>Rubbish bin stainless steel, with lift lid and handles</p> <p>50 Liter / litres - 380 x 605 mm 95 Liter / litres - 450 x 685 mm</p>	<p>IP0004 IP0006</p>	<p>223,00 262,00</p>
	<p>Müllsackwagen Edelstahl, Pedal zum Öffnen des Deckels, runde Basis mit Rädern, Abmessungen: oben Ø 390 mm, unten Ø 450 mm, Höhe 850 mm</p> <p>Rubbish bag trolley stainless steel, pedal to open the lid, round base with wheels, dimensions: above Ø 390 mm, below Ø 450 mm, Höhe 850 mm</p>	<p>IP0049</p>	<p>231,00</p>
	<p>Mehlwagen 195 Liter Edelstahl, zweigeteilter Deckel, auf Rollen, 150 kg Traglast, Abmessungen: 465 x 750 x 785 mm</p> <p>Flour trolley 195 litres stainless steel, split lid, on wheels, 150 kg ultimate load, dimensions: 465 x 750 x 785 mm</p>	<p>IP0014</p>	<p>457,00</p>

Handwaschbecken mit Kniebedienung

	Artikel	Code	Euro
	<p>Handwaschbecken Kniebedienung Wandmontage, Aufkantung 60 mm, nur Kaltwasseranschluss, Abmessungen: 380 x 290mm, Beckenmaß: 330 x 220 x 110 mm Kaltwasser Anschluss</p> <p>Hand wash basin knee operated wall mounting, upstand 60 mm, cold water support only, dimensions: 380 x 290 mm, basin dimension: 330 x 220 x 110 mm Cold water connection</p>	IP0030	142,00
	<p>Handwaschbecken Kniebedienung Wandmontage, Aufkantung 40 mm, nur Kaltwasseranschluss, Abmessungen: 400 x 320 mm, Beckenmaß: 330 x 220 x 110 mm Kaltwasser Anschluss</p> <p>Hand wash basin knee operated wall mounting, upstand 40 mm, only cold water support, dimensions: 400 x 320 mm, basin dimension: 330 x 220 x 110 mm Cold water connection</p>	IP0032	183,00
	<p>Handwaschbecken Abmessungen: 400 x 400 x 260 mm, Beckenmaß: 340 x 130 mm Kalt+Warmwasser Anschluss</p> <p>Hand wash basin dimensions: 400 x 400 x 260 mm, basin dimension: 340 x 130 mm Cold + hot water connection</p>	IP0010	239,00
	<p>Handwaschbecken Abmessungen: 420 x 500 x 520 mm, Beckenmaß: 400 x 330 x 150 mm Kalt+Warmwasser Anschluss</p> <p>Hand wash basin dimensions: 420 x 500 x 520 mm, basin dimension: 400 x 330 x 150 mm Cold + hot water connection</p>	IP0020	259,00

Handwaschbecken mit Kniebedienung

	Artikel	Code	Euro
	<p>Handwaschbecken Aufkantung 100 mm, Abmessungen: 400 x 400 x 235 mm, Beckenmaß: Ø 340 mm, Höhe 130 mm Kalt+Warmwasser Anschluss</p> <p>Hand wash basin upstand 100 mm, dimensions: 400 x 400 x 235 mm, basin dimension: Ø 340 mm, height 130 mm Cold + hot water connection</p>	IP0074	265,00
	<p>Handwaschbecken Aufkantung 40 mm, Abmessungen: 480 x 350 mm, Beckenmaß: 350/430 x 280 x 130 mm Kalt+Warmwasser Anschluss</p> <p>Hand wash basin upstand 40 mm, dimensions: 480 x 350 mm, basin dimension: 350/430 x 280 x 130 mm Cold + hot water connection</p>	IP0073	289,00
	<p>Handwaschbecken Aufkantung 100 mm, Abmessungen: 500 x 500 x 235 mm, Beckenmaß: 400/440 x 370 x 140 mm Kalt+Warmwasser Anschluss</p> <p>Hand wash basin upstand 100 mm, dimensions: 500 x 500 x 235 mm, basin dimension: 400/440 x 370 x 140 mm Cold + hot water connection</p>	IP0076	296,00
	<p>Handwaschbecken Aufkantung 300 mm, Abmessungen: 480 x 360 x 520 mm, Beckenmaß: 350/430 x 280 x 130 mm Kalt+Warmwasser Anschluss</p> <p>Hand wash basin upstand 300 mm, dimensions: 480 x 360 x 520 mm, basin dimension: 350/430 x 280 x 130 mm Cold + hot water connection</p>	IP0029	326,00

Handwaschausgussbecken Serie Eco



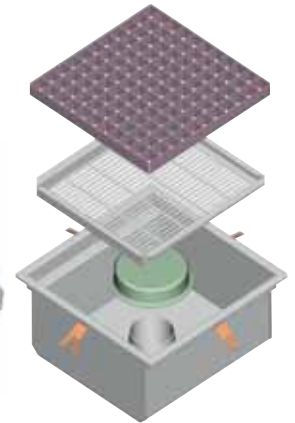
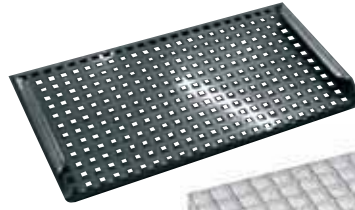
**▶ PERMANENT
LOW PRICE**


	Artikel	Code	Euro
	<p>Handwaschausgussbecken Edelstahl inkl. Armatur, ohne Ablaufgarnitur, mit Klapprost Maße Handwaschbecken: 410 x 280 x 120 mm Maße Ausgussbecken: 400 x 350 x 150 mm</p> <p>Gesamtmaße: 500 x 700 x 900 mm Aufkantung 35 mm, Höhe ohne Füße: 530 mm Wandmontage möglich!</p>	HWB7E	444,00
	<p>Hand wash- /drain basin combination made of stainless steel with cold and warm water mixer, without pop-up, with fold-away grill, dimensions hand wash basin: 410 x 280 x 120 mm dimensions hand drain basin: 400 x 350 x 150 mm</p> <p>dimensions: 500 x 700 x 900 mm upstand 35 mm, high without feed: 530 mm Can be wallmounted!</p>		

Handwaschbecken mit Ausgusskombination

	Artikel	Code	Euro
	<p>Handwasch-Ausgussbeckenkombination aus CNS, Oberfläche gebürstet, mit Ablaufgarnitur, teilweise poliert, mit Mischarmatur, serienmäßigem Blech, Selbstmontage der FüÙe</p> <p>Hand wash- / drain basin combination made of chrome-nickel steel, surface brushed, with pop-up, partly polished, with mixed mounting, sheet metal, selfmounting feet</p> <p>500 x 600 x 850 mm</p> <p>Becken oben / upper basin: 350/430 x 280 x 130 mm, Becken unten / lower basin: 400 x 400 x 200 mm</p>	HWB 6IP	508,00
	<p>Handwasch-Ausgussbeckenkombination aus CNS, Oberfläche gebürstet, mit Ablaufgarnitur, teilweise poliert, mit Mischarmatur, serienmäßigem Blech, Selbstmontage der FüÙe</p> <p>Hand wash- / drain basin combination made of chrome-nickel steel, surface brushed, with pop-up, partly polished, with mixed mounting, serial sheet metal, self-mounting feet</p> <p>500 x 700 x 850 mm</p> <p>Becken oben / upper basin: 350/430 x 280 x 130 mm, Becken unten / lower basin: 400 x 400 x 200 mm</p>	HWB 7IP	508,00
	<p>Handwaschbecken mit Unterschrank Edelstahl, Unterschrank mit Schwingtür, mechanischer Timer 7 Sek. durch Kniebedienung, mit Wasserhahn, Abmessungen: 500 x 400 x 850 mm, Beckenmaß: 430 x 285 x 150 mm, Aufkantung: 100 mm</p> <p>Hand wash basin with stand made of stainless steel, stand with swinging door, time controlled by mechanical timer, 7 sec. by knee, with water tap, dimensions: 500 x 400 x 850 mm, basin dimensions: 430 x 285 x 150 mm, upstand: 100 mm</p>	IP0080	475,00
	<p>Verarbeitungsspültisch für Salat und Gemüse 1200 x 700 x 850 mm, mit großem Becken, Schneidebrett und Abfallschacht, Beckengröße: 1070 x 310 x 180 mm, Schneidebrett: 730 x 230 x 20 mm</p> <p>Preparing sink unit for salad and vegetables 1200 x 700 x 850 mm, with big basin, cutting board and waste disposal chute, basin dimensions: 1070 x 310 x 180 mm, cutting board: 730 x 230 x 20 mm</p>	SPTV1270	999,00


Abflüsse



	Artikel	Code	Euro
	<p>Abfluss verschweißter Edelstahl, Auflagekante für Gitter, senkrechter Abfluss, Siphon gegen Geruch Abflussrohr: Ø 80mm</p> <p>Floor drain welded structure made of stainless steel, supporting edge for grid, vertical drain, anti-smell trap drainpipe: Ø 90 mm</p> <p>A) 340 x 340 x 170 mm B) 440 x 440 x 170 mm</p>	<p>GG2300 GG2301</p>	<p>582,00 637,00</p>
	<p>Abflussfilter verschweißter Edelstahl, Handschutz</p> <p>Filter for drain pipes welded structure made of stainless steel, flattened lower edges</p> <p>A) 300 x 270 x 20 mm B) 400 x 370 x 20 mm</p>	<p>GG2320 GG2321</p>	<p>88,00 104,00</p>
	<p>Abfluss-Gitter elektrogeschweißter Chromnickelstahl</p> <p>Grates for drains made of electric welded mesh</p> <p>A) 300 x 300 x 30 mm B) 400 x 400 x 30 mm</p>	<p>GG2370 GG2371</p>	<p>246,00 412,00</p>

Abflüsse

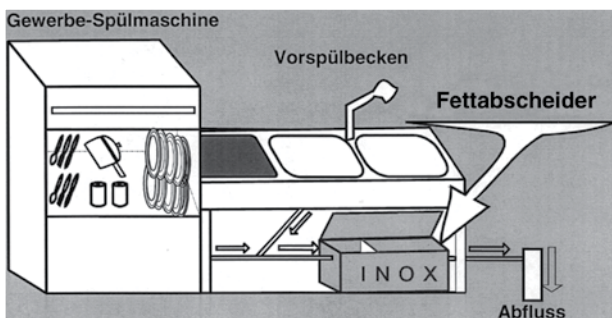


	Artikel	Code	Euro
	<p>Abflussbecken mit zentralem Abfluss</p> <p>verschweißter Edelstahl, Auflagekante für Gitter, senkrechter Abfluss, Siphon gegen Geruch Abflussrohr: Ø 90 mm</p> <p>Floor tank with central drain pipe</p> <p>welded structure made of stainless steel, supporting edge for grid, vertical drain, anti-smell trap, drain pipe: Ø 90 mm</p>		
	<p>1040 x 340 x 210 mm 1540 x 340 x 210 mm 2040 x 340 x 210 mm</p> <p>1040 x 440 x 210 mm 1540 x 440 x 210 mm 2040 x 440 x 210 mm</p>	<p>GG2400 GG2401 GG2402</p> <p>GG2406 GG2407 GG2408</p>	<p>861,00 946,00 1.099,00</p> <p>935,00 1.025,00 1.189,00</p>
	<p>Abflussfilter</p> <p>verschweißter Edelstahl, Handschutz</p> <p>Filter for drain pipes</p> <p>welded structure made of stainless steel, flattened lower edges</p>		
	<p>270 x 190 x 20 mm 370 x 190 x 20 mm</p>	<p>GG2325 GG2326</p>	<p>69,00 85,00</p>
	<p>Abfluss-Gitter</p> <p>elektrogeschweißter Chromnickelstahl</p> <p>Grates for drains</p> <p>made of electric welded mesh</p>		
	<p>500 x 300 x 30 mm 1000 x 300 x 30 mm</p> <p>500 x 400 x 30 mm 1000 x 400 x 30 mm</p>	<p>GG2375 GG2376</p> <p>GG2377 GG2378</p>	<p>440,00 714,00</p> <p>547,00 946,00</p>

Fettabscheider

🇩🇪 Einfach eine saubere Lösung!

**Sicher kennen Sie die Situation:
Verstopfte Kanäle,
kostspielige Entsorgung
des Fettes, Platzmangel.
Aber damit ist jetzt Schluss !
Wir bieten Ihnen die
vernünftige,
wirtschaftliche
und patente Lösung!**




🇬🇧 A tidy solution!

**You probably know this situation:
plugged pipes, expensive
disposal of the fat, shortage of space
But it's over now!
We offer you a rational
economical
and smart solution!**

🇩🇪 Der ADASAN Fettabscheider beseitigt alles auf einmal !!!

Sie erhalten:


- einen  - Fettabscheider aus „Nirosta“-Qualitätswerkstoff 1.4301
- 3 Jahre Garantie ausgenommen Dichtungsmaterial
- Prüfzeichen + Zertifikat vom Deutschen Institut für Bautechnik über die allgemeine bauaufsichtliche Zulassung mit der Nr.: Z-54.6-224/339/340

Alle individuellen Anlagen sind mit diversem Zubehör ausführbar.

Fragen Sie uns.

🇬🇧 The ADASAN fat separator cleans everything at once!!!

You receive:

- one  - fat separator made of “Nirosta“-quality material 1.4301
- 3 years, except sealing material mark of
- conformity and certificate of the German Institute of Structural Engineering for general technical approval with no.: Z-54.6-224/339/340

All individual installations are achievable with diverse equipment. Ask us!

Fettabscheider Serie Eco












Fettabscheider

komplett aus Edelstahl, geeignet für den Anschluss an Gewerbespülmaschinen und Spülbecken, Geruchsdichtung, Deckel mit Klappverschlüssen, inkl. Ablasshahn

Fat separator

completely made of stainless steel, adapted for the connection to commercial dish washers and sink units, anti-smell gasket, lid with bracket clasp, incl. drain cock

	Artikel	Code	Euro
	<p> Maße: 655 x 340 x 316 mm, Schlammfang: 10 Liter, Fettabscheideraum: 20 Liter Durchflussmenge: 152 Liter/Std.</p> <p> dimensions: 655 x 340 x 316 mm, gully: 10 litres, space of fat seperator: 20 litres flow rate: 152 litres/h</p>	WNGN-1	684,00
	<p> Maße: 730 x 413 x 409 mm, Schlammfang: 16 Liter, Fettabscheideraum: 44 Liter Durchflussmenge: 152 Liter/Std.</p> <p> dimensions: 730 x 413 x 409 mm, gully: 16 litres, space of fat seperator: 44 litres flow rate: 152 litres/h</p>	WNGN-2	793,00
	<p> Maße: 900 x 540 x 629 mm, Schlammfang: 52 Liter, Fettabscheideraum: 132 Liter Durchflussmenge: 152 Liter/Std.</p> <p> dimensions: 900 x 540 x 629 mm, gully: 52 litres, space of fat seperator: 132 litres flow rate: 152 litres/h</p>	WNGN-3	926,00

Fettabscheider












Kompakter Fettabscheider

in Abmessung, Funktion und Ausführung angelehnt an DIN 4040, aus Edelstahl mit integriertem Schlammfang, Geruchsdichtung, Deckel mit Klammerverschlüssen, Zu- und Ablaufanschlusssutzen DN50, inklusive Anschlussstutzen mit Kugelhahn zur Entleerung des Behälters.

Compact fat separator

dimension, function and execution in accordance to DIN 4040, made of stainless steel with integrated gully, anti-smell gasket, lid with bracket clasp, charge and discharge nozzle DN50, incl. connection port with ball valve for emptying of the container included.


	Artikel	Code	Euro
	 Schlammfang: 10 Liter Fettabscheideraum: 20 Liter Außenmaße: 655 x 340 x 316 mm  gully: 10 litres, space of fat separator: 20 litres, external dimensions: 655x340x316mm	WNG-1	762,00
	 Schlammfang: 16 Liter Fettabscheideraum: 44 Liter Außenmaße: 730 x 413 x 409 mm  gully: 16 litres, space of fat separator: 44 litres, external dimensions: 730x413x409mm	WNG-2	885,00
	 Schlammfang: 52 Liter Fettabscheideraum: 132 Liter Außenmaße: 900 x 540 x 629 mm  gully: 52 litres, space of fat separator: 132 litres, external dimensions: 900x540x629mm	WNG-3	1.035,00

Cheftische - Serie Variabel



Code + R = rechts / Code + L = links

kurze Lieferzeit!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth		700 mm Tiefe/Depth		800 mm Tiefe/Depth	
	Code	€	Code	€	Code	€
700 mm	CC6070	626,00	CC7070	644,00	CC8070	679,00
800 mm	CC6080	642,00	CC7080	660,00	CC8080	698,00
900 mm	CC6090	659,00	CC7090	678,00	CC8090	718,00
1000 mm	CC6100	676,00	CC7100	697,00	CC8100	738,00
1100 mm	CC6110	693,00	CC7110	715,00	CC8110	757,00
1200 mm	CC6120	711,00	CC7120	735,00	CC8120	780,00
1300 mm	CC6130	730,00	CC7130	754,00	CC8130	801,00
1400 mm	CC6140	748,00	CC7140	774,00	CC8140	823,00
1500 mm	CC6150	766,00	CC7150	793,00	CC8150	844,00
1600 mm	CC6160	783,00	CC7160	812,00	CC8160	864,00
1700 mm	CC6170	800,00	CC7170	830,00	CC8170	884,00
1800 mm	CC6180	819,00	CC7180	850,00	CC8180	905,00
1900 mm	CC6190	841,00	CC7190	873,00	CC8190	931,00
2000 mm	CC6200	859,00	CC7200	893,00	CC8200	952,00
2100 mm	CC6210	958,00	CC7210	988,00	CC8210	1.046,00
2200 mm	CC6220	970,00	CC7220	1.001,00	CC8220	1.060,00
2300 mm	CC6230	983,00	CC7230	1.015,00	CC8230	1.076,00
2400 mm	CC6240	996,00	CC7240	1.029,00	CC8240	1.091,00
2500 mm	CC6250	1.009,00	CC7250	1.043,00	CC8250	1.106,00
2600 mm	CC6260	1.022,00	CC7260	1.056,00	CC8260	1.121,00
2700 mm	CC6270	1.035,00	CC7270	1.070,00	CC8270	1.137,00
2800 mm	CC6280	1.048,00	CC7280	1.084,00	CC8280	1.149,00
2900 mm	CC6290	1.060,00	CC7290	1.097,00	CC8290	1.167,00

Beschreibung

- Cheftisch ohne Aufkantung und ohne Grundboden
- Aus rostfreiem Stahl
- Beckenmaß 400 x 400 x 300 mm
- ab 2100 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe

Description

- Cheftable without upstand and without bottom shelf
- made of rust-free steel
- Sink unit 400 x 400 x 300 mm
- from 2100 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Cheftische mit Aufkantung - Serie Variabel



Code + R = rechts / Code + L = links

kurze Lieferzeit!

Breite Width	600 mm Tiefe/Depth		700 mm Tiefe/Depth		800 mm Tiefe/Depth	
	Code	€	Code	€	Code	€
700 mm	CA6070	686,00	CA7070	664,00	CA8070	699,00
800 mm	CA6080	696,00	CA7080	680,00	CA8080	718,00
900 mm	CA6090	710,00	CA7090	698,00	CA8090	738,00
1000 mm	CA6100	724,00	CA7100	717,00	CA8100	758,00
1100 mm	CA6110	743,00	CA7110	735,00	CA8110	777,00
1200 mm	CA6120	763,00	CA7120	755,00	CA8120	800,00
1300 mm	CA6130	779,00	CA7130	774,00	CA8130	821,00
1400 mm	CA6140	798,00	CA7140	794,00	CA8140	843,00
1500 mm	CA6150	817,00	CA7150	813,00	CA8150	864,00
1600 mm	CA6160	837,00	CA7160	832,00	CA8160	884,00
1700 mm	CA6170	853,00	CA7170	850,00	CA8170	904,00
1800 mm	CA6180	872,00	CA7180	870,00	CA8180	925,00
1900 mm	CA6190	891,00	CA7190	893,00	CA8190	951,00
2000 mm	CA6200	908,00	CA7200	913,00	CA8200	972,00
2100 mm	CA6210	1.027,00	CA7210	1.008,00	CA8210	1.066,00
2200 mm	CA6220	1.040,00	CA7220	1.021,00	CA8220	1.080,00
2300 mm	CA6230	1.054,00	CA7230	1.035,00	CA8230	1.096,00
2400 mm	CA6240	1.068,00	CA7240	1.049,00	CA8240	1.111,00
2500 mm	CA6250	1.080,00	CA7250	1.063,00	CA8250	1.126,00
2600 mm	CA6260	1.091,00	CA7260	1.076,00	CA8260	1.141,00
2700 mm	CA6270	1.104,00	CA7270	1.090,00	CA8270	1.157,00
2800 mm	CA6280	1.117,00	CA7280	1.104,00	CA8280	1.169,00
2900 mm	CA6290	1.130,00	CA7290	1.117,00	CA8290	1.187,00

Beschreibung

- Cheftisch mit Aufkantung und ohne Grundboden
- Aus rostfreiem Stahl
- Beckenmaß 400 x 400 x 300 mm
- ab 2100 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe

Description



- Cheftable with upstand and without bottom shelf
- made of rust-free steel
- Sink unit 400 x 400 x 300 mm
- from 2100 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Cheftische mit Aufkantung u. Grundboden - Serie Variabel



Code + R = rechts / Code + L = links

kurze Lieferzeit!

 Breite  Width	600 mm Tiefe/Depth		700 mm Tiefe/Depth		800 mm Tiefe/Depth	
	Code	€	Code	€	Code	€
700 mm	CAG6070	706,00	CAG7070	726,00	CAG8070	768,00
800 mm	CAG6080	716,00	CAG7080	736,00	CAG8080	780,00
900 mm	CAG6090	730,00	CAG7090	753,00	CAG8090	797,00
1000 mm	CAG6100	744,00	CAG7100	767,00	CAG8100	813,00
1100 mm	CAG6110	763,00	CAG7110	787,00	CAG8110	835,00
1200 mm	CAG6120	783,00	CAG7120	809,00	CAG8120	859,00
1300 mm	CAG6130	799,00	CAG7130	826,00	CAG8130	878,00
1400 mm	CAG6140	818,00	CAG7140	846,00	CAG8140	900,00
1500 mm	CAG6150	837,00	CAG7150	866,00	CAG8150	922,00
1600 mm	CAG6160	857,00	CAG7160	887,00	CAG8160	945,00
1700 mm	CAG6170	873,00	CAG7170	905,00	CAG8170	964,00
1800 mm	CAG6180	892,00	CAG7180	925,00	CAG8180	986,00
1900 mm	CAG6190	911,00	CAG7190	945,00	CAG8190	1.008,00
2000 mm	CAG6200	928,00	CAG7200	964,00	CAG8200	1.028,00
2100 mm	CAG6210	1.047,00	CAG7210	1.080,00	CAG8210	1.146,00
2200 mm	CAG6220	1.060,00	CAG7220	1.094,00	CAG8220	1.161,00
2300 mm	CAG6230	1.074,00	CAG7230	1.109,00	CAG8230	1.178,00
2400 mm	CAG6240	1.088,00	CAG7240	1.124,00	CAG8240	1.194,00
2500 mm	CAG6250	1.100,00	CAG7250	1.136,00	CAG8250	1.207,00
2600 mm	CAG6260	1.111,00	CAG7260	1.148,00	CAG8260	1.221,00
2700 mm	CAG6270	1.124,00	CAG7270	1.162,00	CAG8270	1.236,00
2800 mm	CAG6280	1.137,00	CAG7280	1.177,00	CAG8280	1.252,00
2900 mm	CAG6290	1.150,00	CAG7290	1.191,00	CAG8290	1.267,00

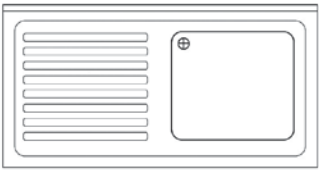
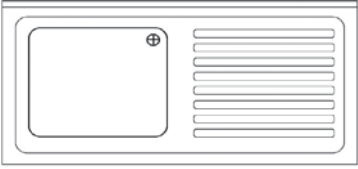
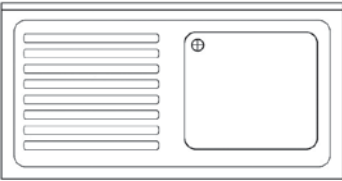
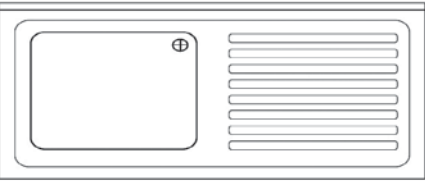
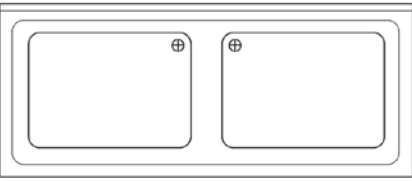
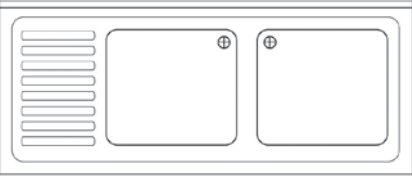
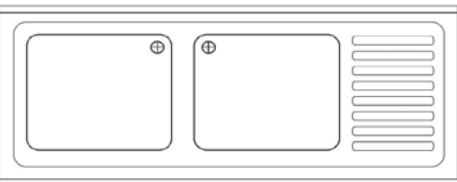
Beschreibung

- Cheftisch mit Aufkantung und mit Grundboden
- Aus rostfreiem Stahl
- Beckenmaß 400 x 400 x 300 mm
- ab 2100 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe

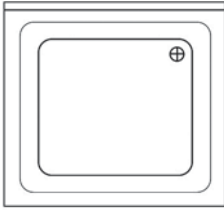
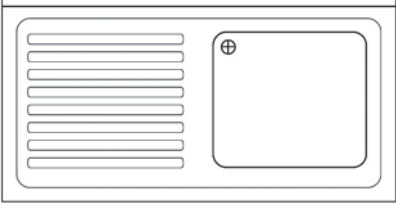
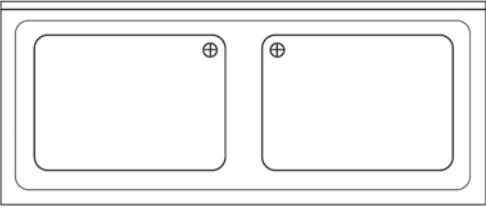
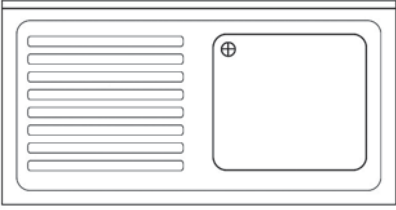
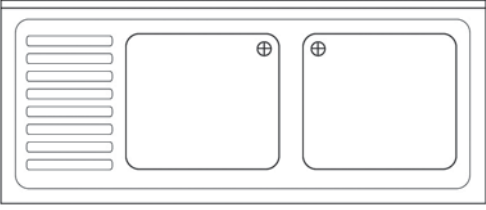
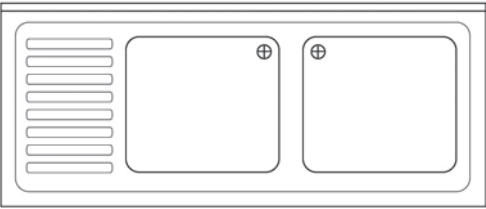
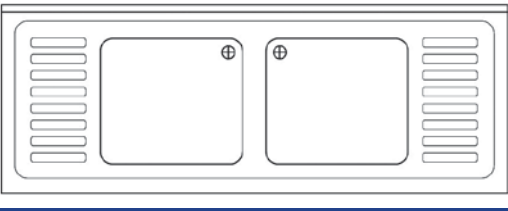
Description

- Cheftable with upstand and with bottom shelf
- made of rust-free steel
- Sink unit 400 x 400 x 300 mm
- from 2100 mm width with 6 feet
- 850 mm height

Spülabdeckungen 600er Tiefe

	Artikle	Code	Euro
	Spülabdeckung / Sink unit top 1000 x 600 mm 1 Becken rechts / basin right : 400 x 500 x 250 mm Tiefe / depth 600	SPA1060 1BR45	275,00
1000 x 600 mm			
	Spülabdeckung / Sink unit top 1000 x 600 mm 1 Becken links / basin left : 400 x 500 x 250 mm Tiefe / depth 600	SPA1060 1BL45	275,00
1000 x 600 mm			
	Spülabdeckung / Sink unit top 1200 x 600 mm 1 Becken rechts / basin right : 400 x 400 x 200 mm 1 Becken rechts / basin right : 400 x 500 x 250 mm Tiefe / depth 600	SPA1260 1BR44-2 SPA1260 1BR45	278,00 289,00
1200 x 600 mm			
	Spülabdeckung / Sink unit top 1200 x 600 mm 1 Becken links / basin left : 400 x 400 x 200 mm 1 Becken links / basin left : 400 x 500 x 250 mm Tiefe / depth 600	SPA1260 1BL44-2 SPA1260 1BL45	278,00 289,00
1200 x 600 mm			
	Spülabdeckung / Sink unit top 1200 x 600 mm 2 Becken / basins: 400 x 400 x 250 mm 2 Becken / basins: 500 x 400 x 250 mm Tiefe / depth 600	SPA1260 2BM44 SPA1260 2BM54	388,00 410,00
1200 x 600 mm			
	Spülabdeckung / Sink unit top 1500 x 600 mm 2 Becken rechts / basins right : 400 x 400 x 200 mm 2 Becken rechts / basins right : 400 x 400 x 250 mm Tiefe / depth 600	SPA1560 2BR44-2 SPA1560 2BR44	423,00 423,00
1500 x 600 mm			
	Spülabdeckung / Sink unit top 1500 x 600 mm 2 Becken links / basins left : 400 x 400 x 200 mm 2 Becken links / basins left : 400 x 400 x 250 mm Tiefe / depth 600	SPA1560 2BL44-2 SPA1560 2BL44	423,00 423,00
1500 x 600 mm			

Spülabdeckungen 700er Tiefe

	Artikle	Code	Euro
 <p>800 x 700 mm</p>	<p>Spülabdeckung / Sink unit top</p> <p>800 x 700 mm 1 Becken / basin: 500 x 500 x 250mm</p> <p>Tiefe / depth 700</p>	<p>SPA870 1BM55</p>	<p>275,00</p>
 <p>1200 x 700 mm</p>	<p>Spülabdeckung / Sink unit top</p> <p>1200 x 700 mm 1 Becken rechts / basin right: 500 x 500 x 250 mm 1 Becken links / basin left: 500 x 500 x 250 mm</p> <p>Tiefe / depth 700</p>	<p>SPA1270 1BR55</p> <p>SPA1270 1BL55</p>	<p>309,00</p> <p>309,00</p>
 <p>1200 x 700 mm</p>	<p>Spülabdeckung / Sink unit top</p> <p>1200 x 700 mm 2 Becken / basins: 400 x 500 x 250 mm 2 Becken / basins: 500 x 500 x 250 mm</p> <p>Tiefe / depth 700</p>	<p>SPA1270 2BM45</p> <p>SPA1270 2BM55</p>	<p>410,00</p> <p>450,00</p>
 <p>1400 x 700 mm</p>	<p>Spülabdeckung / Sink unit top</p> <p>1400 x 700 mm 1 Becken rechts / basin right: 600 x 500 x 250 mm 1 Becken links / basin left: 600 x 500 x 250 mm</p> <p>Tiefe / depth 700</p>	<p>SPA1470 1BR65</p> <p>SPA1470 1BL65</p>	<p>337,00</p> <p>337,00</p>
 <p>1600 x 700 mm</p>	<p>Spülabdeckung / Sink unit top</p> <p>1600 x 700 mm 2 Becken rechts / basins right: 400 x 500 x 250 mm 2 Becken links / basins left: 400 x 500 x 250 mm</p> <p>Tiefe / depth 700</p>	<p>SPA1670 2BR45</p> <p>SPA1670 2BL45</p>	<p>455,00</p> <p>455,00</p>
 <p>1900 x 700 mm</p>	<p>Spülabdeckung / Sink unit top</p> <p>1900 x 700 mm 2 Becken rechts / basins right: 500 x 500 x 250 mm 2 Becken links / basins left: 500 x 500 x 250 mm</p> <p>Tiefe / depth 700</p>	<p>SPA1970 2BR55</p> <p>SPA1970 2BL55</p>	<p>520,00</p> <p>520,00</p>
 <p>2000 x 700 mm</p>	<p>Spülabdeckung / Sink unit top</p> <p>2000 x 700 mm 2 Becken / basins: 500 x 500 x 250mm</p> <p>Tiefe / depth 700</p>	<p>SPA2070 2BM55</p>	<p>539,00</p>

Spülschränke



	Artikel	Code	Euro
	<p>Spülschrank 1200 x 700 x 850-890 mm 1 Becken rechts, 500 x 500 x 300 mm mit 2 Schiebetüren, inkl. Amatur</p> <p>Sink-cupboards 1200 x 700 x 850-890 mm 1 sink right, 500 x 500 x 300 mm 2 sliding doors, incl. faucet</p>	SS5065	905,00
	<p>Spülschrank 1200 x 700 x 850-890 mm 1 Becken links, 500 x 500 x 300 mm mit 2 Schiebetüren, inkl. Amatur</p> <p>Sink-cupboards 1200 x 700 x 850-890 mm 1 sink left, 500 x 500 x 300 mm 2 sliding doors, incl. faucet</p>	SS5064	905,00
	<p>Spülschrank 1800 x 700 x 850-890 mm 2 Becken rechts, 2x 500 x 500 x 300 mm mit 2 Schiebetüren, inkl. Amatur</p> <p>Sink-cupboards 1800 x 700 x 850-890 mm 2 sinks right, 2x 500 x 500 x 300 mm 2 sliding doors, incl. faucet</p>	SS5076	1.290,00
	<p>Spülschrank 1800 x 700 x 850-890 mm 2 Becken links, 2x 500 x 500 x 300 mm mit 2 Schiebetüren, inkl. Amatur</p> <p>Sink-cupboards 1800 x 700 x 850-890 mm 2 sinks left, 2x 500 x 500 x 300 mm 2 sliding doors, incl. faucet</p>	SS5075	1.290,00

Spültische 600 - Selbstmontage

	Artikel	Code	Euro
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 1 Becken rechts, Abtropffläche links zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 1 basin right, drain area left plugged together</p> <p>1000 x 600 x 850 mm 1200 x 600 x 850 mm 1400 x 600 x 850 mm 1600 x 600 x 850 mm</p>	<p>SPO10601BR SPO12601BR SPO14601BR SPO16601BR</p>	<p>535,00 562,00 600,00 690,00</p>
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 1 Becken links, Abtropffläche rechts zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 1 basin left, drain area right plugged together</p> <p>1000 x 600 x 850 mm 1200 x 600 x 850 mm 1400 x 600 x 850 mm 1600 x 600 x 850 mm</p>	<p>SPO10601BL SPO12601BL SPO14601BL SPO16601BL</p>	<p>535,00 562,00 600,00 690,00</p>
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 2 Becken rechts, Abtropffläche links zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 2 basins right, drain area left plugged together</p> <p>1400 x 600 x 850 mm 1600 x 600 x 850 mm 1800 x 600 x 850 mm 2000 x 600 x 850 mm</p>	<p>SPO14602BR SPO16602BR SPO18602BR SPO20602BR</p>	<p>750,00 780,00 845,00 890,00</p>
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 2 Becken rechts, Abtropffläche links zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 2 basins right, drain area left plugged together</p> <p>1400 x 600 x 850 mm 1600 x 600 x 850 mm 1800 x 600 x 850 mm 2000 x 600 x 850 mm</p>	<p>SPO14602BL SPO16602BL SPO18602BL SPO20602BL</p>	<p>750,00 780,00 845,00 890,00</p>

Spültische - Serie 700 - Selbstmontage



Code	Maße (mm)	Beckenmaß	Becken	Euro
SPO60701	600 x 700 x 850	400 x 500	1	459,00
SPO70701	700 x 700 x 850	500 x 500	1	489,00
SPO80701	800 x 700 x 850	600 x 500	1	512,00







Code	Maße (mm)	Beckenmaß	Becken	Euro
SPO10702	1000 x 700 x 850	400 x 500	2	699,00
SPO12702	1200 x 700 x 850	500 x 500	2	748,00
SPO14702	1400 x 700 x 850	600 x 500	2	764,00







Code	Maße (mm)	Beckenmaß	Becken	Euro
SPO12701BR	1200 x 700 x 850	500 x 500	rechts	552,00
SPO14701BR	1400 x 700 x 850	600 x 500	rechts	602,00
SPO12701BL	1200 x 700 x 850	500 x 500	links	552,00
SPO14701BL	1400 x 700 x 850	600 x 500	links	602,00




Spültische 700 - Selbstmontage

	Artikel	Code	Euro
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 1 Becken rechts, Abtropffläche links zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 1 basin right, drain area left plugged together</p> <p>1000 x 700 x 850 mm 1200 x 700 x 850 mm</p>	<p>SPO10701BR SPO12701BR</p>	<p>569,00 588,00</p>
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 1 Becken links, Abtropffläche rechts zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 1 basin left, drain area right plugged together</p> <p>1000 x 700 x 850 mm 1200 x 700 x 850 mm</p>	<p>SPO10701BL SPO12701BL</p>	<p>569,00 588,00</p>
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 2 Becken rechts, Abtropffläche links zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 2 basin right, drain area left plugged together</p> <p>1400 x 700 x 850 mm 1600 x 700 x 850 mm 1800 x 700 x 850 mm 2000 x 700 x 850 mm</p>	<p>SPO14702BR SPO16702BR SPO18702BR SPO20702BR</p>	<p>780,00 810,00 895,00 930,00</p>
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 2 Becken links, Abtropffläche rechts zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 2 basins left, drain area right plugged together</p> <p>1400 x 700 x 850 mm 1600 x 700 x 850 mm 1800 x 700 x 850 mm 2000 x 700 x 850 mm</p>	<p>SPO14702BL SPO16702BL SPO18702BL SPO20702BL</p>	<p>780,00 810,00 895,00 930,00</p>







Spültische 700 - Selbstmontage

	Artikel	Code	Euro
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 1 Becken rechts, Abtropffläche links zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 1 basin right, drain area left plugged together</p> <p>1400 x 700 x 850 mm</p>	SPOR14701BR	600,00
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 1 Becken links, Abtropffläche rechts zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 500 x 300 mm 1 basin left, drain area right plugged together</p> <p>1400 x 700 x 850 mm</p>	SPOR14701BL	600,00
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 2 Becken rechts, Abtropffläche links zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 400 x 250 mm 2 basin right, drain area left plugged together</p> <p>1600 x 700 x 850 mm 1800 x 700 x 850 mm 2000 x 700 x 850 mm</p>	SPOR16702BR SPOR18702BR SPOR20702BR	780,00 860,00 900,00
	<p>Spültisch Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm 2 Becken links, Abtropffläche rechts zusammensteckbar</p> <p>Sink unit basin dimensions: 500 x 400 x 250 mm 2 basins left, drain area right plugged together</p> <p>1600 x 700 x 850 mm 1800 x 700 x 850 mm 2000 x 700 x 850 mm</p>	SPOR16702BL SPOR18702BL SPOR20702BL	780,00 860,00 900,00






Spültische - Serie 700 - Selbstmontage

	Artikel	Code	Euro
 <p>Becken rechts + links</p>	<p>Spültische aus Edelstahl</p> <p>sink units made of stainless steel</p>		
	<p>1600 x 700 x 850 mm, Becken: 800 x 510 x 300 mm 1800 x 700 x 850 mm, Becken: 960 x 510 x 300 mm 2000 x 700 x 850 mm, Becken: 1280 x 510 x 300 mm</p> <p>1600 x 700 x 850 mm, Becken: 800 x 510 x 300 mm 1800 x 700 x 850 mm, Becken: 960 x 510 x 300 mm 2000 x 700 x 850 mm, Becken: 1280 x 510 x 300 mm</p>	<p>SPG016BL SPG018BL SPG020BL</p> <p>SPG016BR SPG018BR SPG020BR</p>	<p>1.135,00 1.230,00 1.340,00</p> <p>1.135,00 1.230,00 1.340,00</p>
	<p>Spültische aus Edelstahl</p> <p>sink units made of stainless steel</p>		
	<p>1000 x 700 x 850 mm, Becken: 800 x 510 x 300 mm 1200 x 700 x 850 mm, Becken: 960 x 510 x 300 mm 1400 x 700 x 850 mm, Becken: 1280 x 510 x 300 mm 1600 x 700 x 850 mm, Becken: 1280 x 510 x 300 mm 1800 x 700 x 850 mm, Becken: 1600 x 510 x 300 mm</p>	<p>SPGG010 SPGG012 SPGG014 SPGG016 SPGG018</p>	<p>885,00 975,00 1.060,00 1.130,00 1.230,00</p>
	<p>Spültische aus Edelstahl, mit Schiebetüren nicht zerlegbar</p> <p>sink units made of stainless steel, with sliding doors not dismountable</p>		
	<p>1000 x 700 x 850 mm, Becken: 800 x 510 x 300 mm 1200 x 700 x 850 mm, Becken: 960 x 510 x 300 mm 1400 x 700 x 850 mm, Becken: 1280 x 510 x 300 mm 1600 x 700 x 850 mm, Becken: 1280 x 510 x 300 mm 1800 x 700 x 850 mm, Becken: 1600 x 510 x 300 mm</p>	<p>SPLA107 SPLA127 SPLA147 SPLA167 SPLA187</p>	<p>1.245,00 1.340,00 1.430,00 1.510,00 1.650,00</p>

Spültische 600

	Artikel	Code	Euro
 <p>1000 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 1 Becken links (500 x 400 x 250 mm), und Abtropffläche rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink unit made of CNS 1 sink left (500 x 400 x 250 mm), with drain area right, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	SPT1060 1 BL	678,00
 <p>1000 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 1 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm), und Abtropffläche links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink unit made of CNS 1 sink right (500 x 400 x 250 mm), with drain area left, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	SPT1060 1 BR	678,00
 <p>1200 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 1 Becken links (500 x 400 x 250 mm), und Abtropffläche rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink unit made of CNS 1 sink left (500 x 400 x 250 mm), with drain area right, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	SPT1260 1 BL	669,00
 <p>1200 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 1 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm), und Abtropffläche links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink unit made of CNS 1 sink right (500 x 400 x 250 mm), with drain area left, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	SPT1260 1 BR	669,00
 <p>1200 x 600 x 850 mm</p> <p>2 Becken 2 basins</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken (500 x 400 x 250 mm), mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink unit made of CNS 2 basins (500 x 400 x 250 mm), with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p> 	SPT1260 2 B	824,00





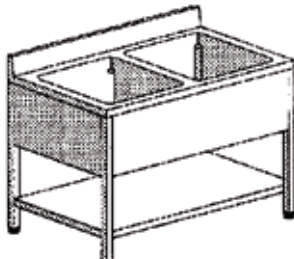

Spültische/-zentren 600

	Artikel	Code	Euro
	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken links (400 x 400 x 250 mm), und Abtropffläche rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS 2 basins left (400 x 400 x 250 mm), with drain area right, with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½”</p>	<p>SPT1560 2 BL</p> <p>DAUER TIEFPREIS</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>	825,00
 <p>1500 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm), und Abtropffläche links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks right (400 x 400 x 250 mm), with drain area left, shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½”</p>	<p>SPT 1560 2 BR</p> <p>DAUER TIEFPREIS</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>	825,00
 <p>1800 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken links (500 x 400 x 250 mm), und Abtropffläche rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS 2 basins left (500 x 400 x 250 mm), with drain area right, with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½”</p>	<p>SPT1860 2 BL</p>	930,00
 <p>1800 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm), und Abtropffläche links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks right (500 x 400 x 250 mm), with drain area left, shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½”</p>	<p>SPT1860 2 BR</p>	930,00
 <p>1200 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS 1 Becken links (400 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS 1 sink left (400 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½”</p>	<p>SPZT 1260 1 BL</p>	638,00

Spülzentren 600

	Artikel	Code	Euro
 <p>1200 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS</p> <p>1 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS</p> <p>1 sink right (400 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and upstand including standpipe valve 1 ½”</p>	SPZT 1260 1 BR	638,00
 <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p> <p>1500 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS</p> <p>2 Becken links (400 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS</p> <p>2 sinks left (400 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and up stand including standpipe valve 1 ½”</p>	SPZT 1560 2 BL	762,00
 <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p> <p>1500 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS</p> <p>2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS</p> <p>2 sinks right (400 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and up stand including standpipe valve 1 ½”</p>	SPZT 1560 2 BR	762,00
 <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p> <p>1800 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS</p> <p>2 Becken links (500 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS</p> <p>2 sinks left (500 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and up stand including standpipe valve 1 ½”</p>	SPZT 1860 2 BL	839,00
 <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p> <p>1800 x 600 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS</p> <p>2 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS</p> <p>2 sinks right (500 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and up stand including standpipe valve 1 ½”</p>	SPZT 1860 2 BR	839,00

Spültische 700

	Artikel	Code	Euro
 <p>800 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 1 Becken (500 x 500 x 250 mm), mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS 1 sink (500 x 500 x 250 mm), with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½”</p>	SPT870 1 B	620,00
 <p>1200 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken (400 x 500 x 250 mm), mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2“</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks (400 x 500 x 250 mm), with shelf and upstand, including standpipe valve 2”</p>	SPT1270 2 B	869,00
 <p>1200 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 1 Becken links (500 x 500 x 250 mm), und Abtropffläche rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2“</p> <p>Sink unit made of CNS 1 sink left (500 x 500 x 250 mm), and drain area each right, with shelf and upstand, including standpipe valve 2”</p>	SPT1270 1 BL	720,00
 <p>1200 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 1 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm), und Abtropffläche links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2“</p> <p>Sink unit made of CNS 1 sink right (500 x 500 x 250 mm), and drain area each left, with shelf and upstand, including standpipe valve 2”</p>	SPT1270 1 BR	720,00
 <p>1400 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken (600 x 500 x 300 mm), mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2“</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks (600 x 500 x 300 mm), with shelf and upstand, including standpipe valve 2”</p>	SPT1470 2 B	1.049,00
 <p>1600 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken links (400 x 500 x 250 mm), und Abtropffläche rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks left (400 x 500 x 250 mm), and drain area right, with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½”</p>	SPT1670 2 BL	929,00

Spültische/-zentren 700

	Artikel	Code	Euro
 <p>1600 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken rechts (400 x 500 x 250 mm), Abtropffläche links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks right (400 x 500 x 250 mm), with drain area left, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	<p>SPT1670 2 BR</p>	<p>929,00</p>
 <p>1900 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken links (500 x 500 x 250 mm), Abtropffläche rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks left (500 x 500 x 250 mm), with drain area right, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	<p>SPT1970 2 BL</p> <p>DAUER TIEFPREIS</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>	<p>1.011,00</p>
 <p>1900 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm), Abtropffläche links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks right (500 x 500 x 250 mm), with drain area left, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	<p>SPT1970 2 BR</p> <p>DAUER TIEFPREIS</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>	<p>1.011,00</p>
 <p>2000 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spültisch aus CNS 2 Becken mittig (500 x 500 x 300 mm), 2 Abtropfflächen rechts und links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½"</p> <p>Sink unit made of CNS 2 sinks central (500 x 500 x 300 mm), 2 drain areas right and left, with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½"</p>	<p>SPT2070 2 BM</p>	<p>1.449,00</p>
 <p>1200 x 700 x 850 mm</p> <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p>	<p>Spülzentrum aus CNS 1 Becken links (500 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung, und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink center made of CNS 1 sink left (500 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	<p>SPZT1270 1 BL</p>	<p>636,00</p>
 <p>1200 x 700 x 850 mm</p> <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p>	<p>Spülzentrum aus CNS 1 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink center made of CNS 1 sink right (500 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	<p>SPZT1270 1 BR</p>	<p>636,00</p>

Spültische/-zentren 700

	Artikel	Code	Euro
 <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p> <p>1600 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS 2 Becken links (400 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink center made of CNS 2 sinks left (400 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and upstand including standpipe valve 2"</p>	SPZT1670 2 BL	847,00
 <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p> <p>1600 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS 2 Becken rechts (400 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink center made of CNS 2 sinks right (400 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and upstand including standpipe valve 2"</p>	SPZT1670 2 BR	847,00
 <p>1900 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS 2 Becken links (500 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink center made of CNS 2 sinks left (500 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>	SPZT1970 2 BL	928,00
 <p>OHNE SPÜLMASCHINE! Without dishwasher!</p> <p>1900 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spülzentrum aus CNS 2 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm) mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p>Sink center made of CNS 2 sinks right (500 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and upstand including standpipe valve 2"</p>	SPZT1970 2 BR	928,00
 <p>800 x 700 x 850 mm</p>	<p>Topfspüle aus CNS 1 Becken (500 x 500 x 250 mm), mit Aufkantung, Unterschrank mit Grundboden und Flü- geltür, komplett mit Syphon und Standrohrventil</p> <p>Pot sink made of CNS 1 sink (500 x 500 x 850 mm) with upstand, floor cupboard with shelf and swinging door, completely with siphon and standpipe valve</p>	SPSCH870 1 B	969,00
 <p>1200 x 700 x 850 mm</p>	<p>Spüle aus CNS 2 Becken (500 x 500 x 250 mm) mit Aufkantung und Unterschrank mit Schiebetüren</p> <p>Sink made of CNS 2 sinks (500 x 500 x 250 mm) with upstand and floor cupboard with sliding doors</p>	GG5071	1.407,00

Spülschränke 600 Standard



Spülschränke 600 mm tief, mit Aufkantung

mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden,
höhenverstellbaren Füßen,
doppelwandige Türen,
lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

Sink-cupboards 600 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,
ground shelf, height adjustable feet,
double-walled doors,
noise- and waterisolated worktops,
stainless steel 18/10, delivery without faucet

	Artikel	Code	Euro
	<p>1 Becken (500 x 400 x 250 mm), 1 Schwingtür</p> <p>1 sink (500 x 400 x 250 mm), 1 swinging door</p> <p>600 x 600 x 850 mm</p>	GG8940	890,00
	<p>1 Becken (500 x 400 x 250 mm), 2 Schwingtüren</p> <p>1 sink (500 x 400 x 250 mm), 2 swinging doors</p> <p>700 x 600 x 850 mm</p>	GG8941	996,00
<p>Ohne Armatur! Without faucet!</p>	<p>1 Becken rechts (400 x 400 x 250mm), 2 Schiebetüren</p> <p>1 sink right (400 x 400 x 250mm), 2 sliding doors</p> <p>1000 x 600 x 850 mm</p>	GG8944	1.158,00
<p>Ohne Armatur! Without faucet!</p>	<p>1 Becken links (400 x 400 x 250mm), 2 Schiebetüren</p> <p>1 sink left (400 x 400 x 250mm), 2 sliding doors</p> <p>1000 x 600 x 850 mm</p>	GG8943	1.158,00
<p>Ohne Armatur! Without faucet!</p>	<p>1 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>1 sink right (500 x 400 x 250mm), 2 sliding doors</p> <p>1200 x 600 x 850 mm 1400 x 600 x 850 mm</p>	GG8946 GG8948	1.185,00 1.238,00
<p>Ohne Armatur! Without faucet!</p>	<p>1 Becken links (500 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>1 sink left (500 x 400 x 250mm), 2 sliding doors</p> <p>1200 x 600 x 850 mm 1400 x 600 x 850 mm</p>	GG8945 GG8947	1.185,00 1.238,00

Spülschränke 600 Standard



Spülschränke 600 mm tief, mit Aufkantung

mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden,
höhenverstellbaren Füßen,
doppelwandige Türen,
lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

Sink-cupboards 600 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,
ground shelf, height adjustable feet,
double-walled doors,
noise- and waterisolated worktops,
stainless steel 18/10, delivery without faucet

	Artikel	Code	Euro
	<p>2 Becken (500 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks (500 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1200 x 600 x 850 mm</p>	GG8951	1.364,00
	<p>2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks right (400 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1400 x 600 x 850 mm</p>	GG8948-2	1.239,00
	<p>2 Becken links (400 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks left (400 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1400 x 600 x 850 mm</p>	GG8947-2	1.239,00
	<p>2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks right (400 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 600 x 850 mm 1800 x 600 x 850 mm</p>	GG8954 GG8956	1.478,00 1.581,00
	<p>2 Becken links (500 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks left (500 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 600 x 850 mm 1800 x 600 x 850 mm</p>	GG8953 GG8955	1.478,00 1.581,00
	<p>2 Becken mitte (500 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks center (500 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>2000 x 600 x 850 mm</p>	GG8975	1.645,00

Spülzentren 600 Standard



Spülzentren 600 mm tief, mit Aufkantung

mit Schiebetüren, Grundboden,
Spülmaschinenrücksprung,
mit höhenverstellbaren Füßen,
doppelwandige Türen,
Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

Sink-center 600 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,
ground shelf, dishwasher rebound,
height adjustable feet,
double-walled doors,
noise- and waterisolated worktops,
stainless steel 18/10, delivery without faucet

	Artikel	Code	Euro
	<p>1 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm) 1 sink right (400 x 400 x 250 mm)</p> <p>1200 x 600 x 850 mm 1 Schwingtür / sliding door 1400 x 600 x 850 mm 2 Schwingtüren / sliding doors</p>	<p>GG8966 GG8968</p>	<p>1.105,00 1.162,00</p>
	<p>1 Becken links (400 x 400 x 250 mm) 1 sink left (400 x 400 x 250 mm)</p> <p>1200 x 600 x 850 mm 1 Schwingtür / sliding door 1400 x 600 x 850 mm 2 Schwingtüren / sliding doors</p>	<p>GG8965 GG8967</p>	<p>1.105,00 1.162,00</p>
	<p>2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren 2 sinks right (400 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 600 x 850 mm</p>	GG8970	1.380,00
	<p>2 Becken links (400 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren 2 sinks left (400 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 600 x 850 mm</p>	GG8969	1.380,00
	<p>2 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren 2 sinks right (500 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1800 x 600 x 850 mm</p>	GG8972	1.484,00
	<p>2 Becken links (500 x 400 x 250 mm), 2 Schiebetüren 2 sinks left (500 x 400 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1800 x 600 x 850 mm</p>	GG8971	1.484,00

Spülschränke 700 Standard



Spülschränke 700 mm tief, mit Aufkantung

mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden, höhenverstellbaren Füßen, doppelwandige Türen, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten, Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

Sink-cupboards 700 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors, ground shelf, height adjustable feet, double-walled doors, noise- and waterisolated worktops, stainless steel 18/10, delivery without faucet

	Artikel	Code	Euro
	<p> 1 Becken (500 x 500 x 250 mm), 2 Schwingtüren</p> <p> 1 sink (500 x 500 x 250 mm), 2 swinging doors</p> <p>700 x 700 x 850 mm</p>	GG5060	1.026,00
 Ohne Armatur! Without faucet!	<p> 1 Becken rechts (400 x 500 x 250mm), 2 Schiebetüren</p> <p> 1 sink right (400 x 500 x 250mm), 2 sliding doors</p> <p>1000 x 700 x 850 mm</p>	GG5063	1.193,00
 Ohne Armatur! Without faucet!	<p> 1 Becken links (400 x 500 x 250mm), 2 Schiebetüren</p> <p> 1 sink left (400 x 500 x 250mm), 2 sliding doors</p> <p>1000 x 700 x 850 mm</p>	GG5062	1.193,00
	<p> 2 Becken (400 x 500 x 250mm), 2 Schiebetüren</p> <p> 2 sinks (400 x 500 x 250mm), 2 sliding doors</p> <p>1000 x 700 x 850 mm</p>	GG5070	1.369,00
 Ohne Armatur! Without faucet!	<p> 1 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p> 1 sink right (500 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1200 x 700 x 850 mm 1400 x 700 x 850 mm</p>	GG5065 GG5067	1.221,00 1.278,00
 Ohne Armatur! Without faucet!	<p> 1 Becken links (500 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p> 1 sink right (500 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1200 x 700 x 850 mm 1400 x 700 x 850 mm</p>	GG5064 GG5066	1.221,00 1.278,00

Spülschränke 700 Standard



Spülschränke 700 mm tief, mit Aufkantung

mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden,
höhenverstellbaren Füßen,
doppelwandige Türen,
lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

Sink-cupboards 700 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,
ground shelf, height adjustable feet,
double-walled doors,
noise- and waterisolated worktops,
stainless steel 18/10, delivery without faucet

	Artikel	Code	Euro
	<p>2 Becken (500 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks (500 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1200 x 700 x 850 mm 1400 x 700 x 850 mm</p>	<p>GG5071 GG5072</p>	<p>1.407,00 1.465,00</p>
	<p>2 Becken rechts (400 x 500 x 300 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks right (400 x 500 x 300 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 700 x 850 mm</p>	<p>SPSCH 16702BR</p>	<p>1.467,00</p>
	<p>2 Becken links (400 x 500 x 300 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks right (400 x 500 x 300 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 700 x 850 mm</p>	<p>SPSCH 16702BL</p>	<p>1.467,00</p>
	<p>2 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks right (500 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 700 x 850 mm 1800 x 700 x 850 mm 1900 x 700 x 850 mm 2000 x 700 x 850 mm</p>	<p>GG5074 GG5076 SPSCH19702BR GG5078</p>	<p>1.523,00 1.629,00 1.910,00 1.683,00</p>
	<p>2 Becken links (500 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks left (500 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 700 x 850 mm 1800 x 700 x 850 mm 1900 x 700 x 850 mm 2000 x 700 x 850 mm</p>	<p>GG5073 GG5075 SPSCH19702BL GG5077</p>	<p>1.523,00 1.629,00 1.910,00 1.683,00</p>
	<p>2 Becken mitte (500 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks center (500 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>2000 x 700 x 850 mm</p>	<p>GG5086</p>	<p>1.684,00</p>

Spülzentren 700 Standard



Spülzentren 700 mm tief, mit Aufkantung





mit Schwing- o. Schiebetüren, Grundboden, Spülmaschinenrücksprung, mit höhenverstellbaren Füßen, doppelwandige Türen, Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten, Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

Sink-center 700 mm depth, with upstand




with sliding or swinging doors, ground shelf, dishwasher rebound, height adjustable feet, double-walled doors, noise- and waterisolated worktops, stainless steel 18/10, delivery without faucet

	Artikel	Code	Euro
	<p>1 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm) 1 sink right (500 x 500 x 250 mm)</p> <p>1200 x 700 x 850 mm 1 Schwingtür / swinging door</p> <p>1400 x 700 x 850 mm 2 Schwingtüren / swinging doors</p>	<p>GG5091</p> <p>GG5093</p>	<p>1.133,00</p> <p>1.191,00</p>
	<p>1 Becken links (500 x 500 x 250 mm) 1 sink left (500 x 500 x 250 mm)</p> <p>1200 x 700 x 850 mm 1 Schwingtür / swinging door</p> <p>1400 x 700 x 850 mm 2 Schwingtüren / swinging doors</p>	<p>GG5090</p> <p>GG5092</p>	<p>1.133,00</p> <p>1.191,00</p>
	<p>2 Becken rechts (400 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks right (400 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 700 x 850 mm</p>	<p>GG5096</p>	<p>1.415,00</p>
	<p>2 Becken links (400 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks left (400 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1600 x 700 x 850 mm</p>	<p>GG5095</p>	<p>1.415,00</p>
	<p>2 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks right (500 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1800 x 700 x 850 mm 1900 x 700 x 850 mm 2000 x 700 x 850 mm</p>	<p>GG5098 SPZT1970ST2BR GG5100</p>	<p>1.522,00 1.599,00 1.561,00</p>
	<p>2 Becken links (500 x 500 x 250 mm), 2 Schiebetüren</p> <p>2 sinks left (500 x 500 x 250 mm), 2 sliding doors</p> <p>1800 x 700 x 850 mm 1900 x 700 x 850 mm 2000 x 700 x 850 mm</p>	<p>GG5097 SPZT1970ST2BL GG5099</p>	<p>1.522,00 1.599,00 1.561,00</p>






Waschbrausen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Einlocheinheit</p> <p>400 x 150 x 70 mm Mischer Einlocheinheit, Ø 30 mm Ausguss, Anschluss: 1/2" 22 l/min, 4 bar, 2,5 kg</p> <p>Single hole Faucet</p> <p>Tap, 400 x 150 x 70 mm Ø 30 mm spout, connection: 1/2" 22 l/min, 4 bar, 2,5 kg</p>	RU171	101,00
	<p>Zweilocheinheit</p> <p>430 x 280 x 100 mm Mischer Zweilocheinheit, Ø 22 Ausguss Anschluss: 3/4" 22 l/min, 4 bar, 4 kg</p> <p>Double hole faucet</p> <p>430 x 280 x 100 mm Tap with Ø 22 spout connection: 3/4" 22 l/min, 4 bar, 4 kg</p>	RU351	183,00
	<p>Einlocheinheit, schwarz</p> <p>1200 x 330 x 61 mm Gemüsewaschbrause, Gesamthöhe: 1200 mm, Anschluss: 3/4" 17 l/min, 5 bar, 5 kg</p> <p>Single hole faucet, black</p> <p>1200 x 330 x 61 mm vegetable rinse sprayer, height: 1200mm, connection: 3/4" 17 l/min, 5 bar, 5 kg</p>	RU1100	117,00
	<p>Einlocheinheit, schwarz</p> <p>1200 x 330 x 61 mm Gesemüsewaschbrause, komplett mit Mischbatterie Gesamthöhe: 1200 mm, 17 l/min, 6 kg</p> <p>Single hole faucet, black</p> <p>1200 x 330 x 61 mm vegetable rinse sprayer, complete of mixer tap height: 1200 mm, 17 l/min, 6 kg</p>	RU1005	164,00





Waschbrausen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Einlocheinheit</p> <p>mit zweitem Hahn, Gesamthöhe: 1200 mm, Anschluss: 3/4", Maße zweiter Hahn: 250 mm, 17 l/min, 5 bar, 6 kg</p> <p>Single hole faucet</p> <p>with second tap, height: 1200 mm, connection: 3/4", dimensions second tap: 250 mm, 17 l/min, 5 bar, 6 kg</p>	RU1125	181,00
	<p>Einlocheinheit</p> <p>mit zweitem Hahn, komplett mit Mischbatterie Gesamthöhe: 1200 mm, Maße zweiter Hahn: 250 mm, 17 l/min, 7 kg</p> <p>Single hole faucet</p> <p>with second tap, complete of mixer tap height: 1200 mm, dimensions second tap: 250 mm, 17 l/min, 7 kg</p>	RU1255	227,00
	<p>Wandbrause</p> <p>Maße: 700 x 240 x 490 mm 700 mm, Ø 440 mm, 18 kg, 13 l/min, 5 bar Anschluss: 1/2", Maße Wandhalterung: 265 mm,</p> <p>Wall Mounted Reel</p> <p>dimensions: 700 x 240 x 490 mm 700 mm, Ø 440 mm, 18 kg, 13 l/min, 5 bar, connection: 1/2", dimenssions wall bracket: 265 mm</p> <p>10 Meter 15 Meter 20 Meter</p>	<p>RU5210 RU5215 RU5220</p>	<p>804,00 882,00 912,00</p>

Waschbrausen - Made in Germany

	Artikel	Code	Euro
	<p>Theken - Spültischbatterie 1/2“ Unterspülrohr L 300 mm, Schwenkauslauf 360°, Fettkammoberteile, Dreikant-Metallgriffe, Ausladung 200 mm, Lochbohrung: Ø 35 mm</p> <p>Bar counter mixer tap 1/2“ scouring pipes L 300 mm, spout 360°, lubricated head works, metal cap handles, projection 200 mm, bore hole: Ø 35 mm</p>	KN120	72,00
	<p>Spültischbatterie 1/2“ gegossener Schwenkauslauf, Ausladung 230 mm, langer Hebel, Lochbohrung: Ø 35 mm</p> <p>Lever mixer tab 1/2“ swiveling spout, projection 230 mm, extended control lever, bore hole: Ø 35 mm</p>	KN123	86,00
	<p>Spültischbatterie 1/2“ Schwenkauslauf 360°, Fettkammoberteile, Dreikant-Metallgriffe, Ausladung 250 mm, Lochbohrung: Ø 35 mm</p> <p>Mixer tab 1/2“ spout 360°, lubricated head works, metal cap handles, projection 250 mm, bore hole: Ø 35 mm</p>	KN125	89,00
	<p>Zweiloch Standbatterie 3/4“ Ausladung 360°, Fettkammoberteile, Dreikant-Metallgriffe, Ausladung 300 mm, Lochbohrung: Ø 30 mm, Lochabstand: 153 mm</p> <p>Twin hole control mixer tap 3/4“ spout 360°, lubricated head works, metal cap handles, projektion 300 mm, bore hole: Ø 30 mm, bore distance: 153 mm</p>	KN230	107,00
	<p>Geschirbrause-Garnitur 1/2“ Einlochbatterie, zuschaltbarer Schwenkauslauf A 300 mm, Edelstahl-Anschluss-Schläuche mit 3/8“ Überwurfmutter, Lochbohrung: Ø 35 mm</p> <p>Pre rinse spray units 1/2“ single hole mixer tap, switchable stem tap A 300 mm, stainless steel hose connection with 3/8“ union nut, bore hole: Ø 35 mm</p>	KN130	340,00

Waschbrausen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Zweilocheinheit 225 x 380 x 140 mm Mischer Zweilocheinheit Anschluss: 3/4", 2-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Double hole faucet 225 x 380 x 140 mm mixer double hole faucet connection: 3/4", 2 boreholes: 28 mm</p>	R0102020206	222,00
	<p>Einlocheinheit Mischer, für Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 400 mm Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 31 mm</p> <p>Single hole faucet mixer for cold and hot water, total height: 400 mm connection: 1/2", 1 borehole: 31 mm</p>	R0201020204	170,00
	<p>Zweilocheinheit 210 x 750 x 200 mm Mischer Zweilocheinheit, mit Gemüsebrause, ohne Hahn, Anschluss: 3/4", 2-loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Double hole faucet 210 x 750 x 200 mm mixer twin hole unit, with vegetable rinse unit, without faucet connection: 3/4", 2 boreholes: 28 mm</p>	R0102020208	304,00
	<p>Zweilocheinheit 210 x 750 x 200 mm Mischer Zweilocheinheit, mit Gemüsebrause, Anschluss: 3/4", 2-loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Double hole faucet 210 x 750 x 200 mm mixer double hole faucet, with vegetable rinse unit connection: 3/4", 2 boreholes: 28 mm</p>	R0102020207	426,00

Waschbrausen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Zweilocheinheit für Spülabdeckung</p> <p>400 x 800 x 1170 mm Gemüsewaschbrause mit Zweiloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn, Gesamthöhe: 1170 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 2-Loch Bohrung: 22 mm</p> <p>Double hole faucet</p> <p>400 x 800 x 1170 vegetable rinse sprayer, double hole mixer, warm and cold water, additional 1 faucet, height: 1170mm, swivel tap: 1000mm, connection: 1/2", 2 boreholes: 22 mm</p>	FIG606	336,00
	<p>Zweilocheinheit Wandmontage</p> <p>400 x 800 x 1080 mm Wandwaschbrause ohne Rohr mit Zweiloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 1080 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 2-Loch Bohrung: 22 mm</p> <p>Double hole faucet wallmounted</p> <p>400 x 800 x 1080 mm rinse without pipe, with double hole mixer, warm and cold water, height: 1080mm, swivel tap: 1000mm, connection: 1/2", 2 boreholes: 22 mm</p>	FIG606MS/T	284,00
	<p>Zweilocheinheit Wandauslauf</p> <p>400 x 800 x 1120 mm Wand- Gemüsewaschbrause mit Zweiloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn, Gesamthöhe: 1120 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 2-Loch Bohrung: 22 mm</p> <p>Double hole faucet wallmounted</p> <p>400 x 800 x 1120 mm wall and vegetable rinse sprayer with double hole mixer, warm and cold water, additional 1 faucet, height: 1120mm, swivel tap: 1000mm, connection: 1/2", 2 boreholes: 22 mm</p>	FIG606M	375,00
	<p>Einlocheinheit</p> <p>140 x 390 x 180 mm mit Einloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 180 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Single hole faucet</p> <p>250 x 200 x 180 mm with single hole mixer, warm and cold water, height: 180mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>	FIG 616	62,00
	<p>Einlocheinheit</p> <p>250 x 200 x 180 mm mit Einloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 180 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Single hole faucet</p> <p>250 x 200 x 180 mm with single hole mixer, warm and cold water, height: 180mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>	FIG 616 CAN607	65,00

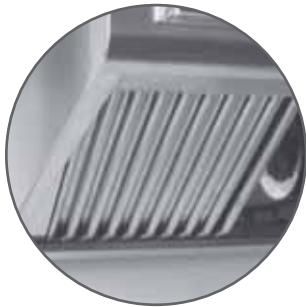
TOP!

Waschbrausen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Einlocheinheit für Spüle</p> <p>120 x 735 x 1120 mm, Gemüsewaschbrause mit Rohr, mit Einloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 1120 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Pre-rinse unit</p> <p>120 x 735 x 1120 mm, vegetable rinse sprayer with pipe, with single hole faucet, warm and cold water, height: 1120 mm, swivel tap: 1000 mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>	FIG607S/TE	224,00
	<p>Einlocheinheit für Spüle</p> <p>400 x 800 x 1135 mm, Gemüsewaschbrause, mit Einloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn, Gesamthöhe: 1135 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 3/4", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Pre-rinse unit</p> <p>400 x 800 x 1135 mm, vegetable rinse sprayer, with single hole faucet, warm and cold water, additional 1 faucet, height: 1135 mm, swivel tap: 1000 mm, connection: 3/4", 1 borehole: 28 mm</p>	FIG607	299,00
	<p>Mischventil für Spülabdeckung</p> <p>800 x 395 x 1130 mm, Einhebel-Mischbatterie mit Gemüsewaschbrause, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 1130 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Durchmesser Anschluss: 55 mm Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Single lever faucet</p> <p>800 x 395 x 1130 mm, single hole mixer with lever, vegetable rinse sprayer, warm and cold water, height: 1130 mm, swivel tap: 1000 mm, diameter connection: 55mm connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>	FIG650M	272,00
	<p>Zweilocheinheit für Spülabdeckung</p> <p>1155 x 735 x 1165 mm, Gemüsewaschbrause ohne Rohr mit Zweiloche-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 1165 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p>Double lever faucet</p> <p>1155 x 735 x 1165 mm, vegetable rinse sprayer without pipe with double hole mixer, warm and cold water, height: 1165 mm, swivel tap: 1000 mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>	FIG606S/TE	275,00

TOP!

Wandhauben Serie Eco



- **Flammschutzfilter**
- **Labyrinth anti-fat filter**

 **Komplett aus Edelstahl, inkl. Beleuchtung, Flammschutzfilter und Fettablasshahn!**

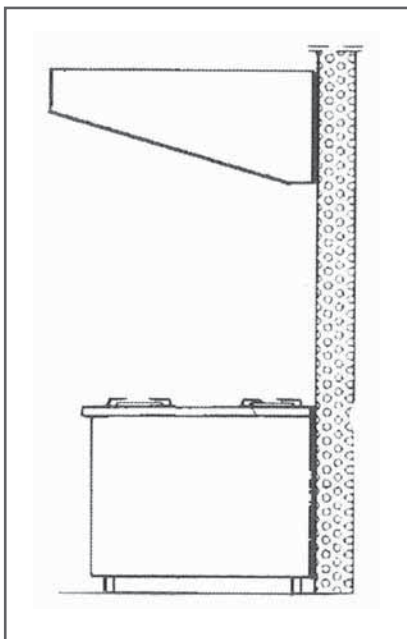
 **Completely made of stainless steel, including lighting, labyrinth anti-fat filter and fat drain tap!**

Bautiefe 700 mm

Artikel	Code	Euro
800 x 700 x 450 mm	WHE 80/70	494,00
1000 x 700 x 450 mm	WHE 100/70	530,00
1200 x 700 x 450 mm	WHE 120/70	573,00
1400 x 700 x 450 mm	WHE 140/70	635,00
1600 x 700 x 450 mm	WHE 160/70	703,00
1800 x 700 x 450 mm	WHE 180/70	757,00
2000 x 700 x 450 mm	WHE 200/70	838,00
2200 x 700 x 450 mm	WHE 220/70	879,00
2400 x 700 x 450 mm	WHE 240/70	947,00
2600 x 700 x 450 mm	WHE 260/70	1.109,00
2800 x 700 x 450 mm	WHE 280/70	1.173,00
3000 x 700 x 450 mm	WHE 300/70	1.255,00

Bautiefe 900 mm

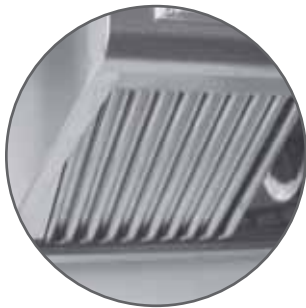
Artikel	Code	Euro
800 x 900 x 450 mm	WHE 80/90	528,00
1000 x 900 x 450 mm	WHE 100/90	564,00
1200 x 900 x 450 mm	WHE 120/90	595,00
1400 x 900 x 450 mm	WHE 140/90	663,00
1600 x 900 x 450 mm	WHE 160/90	730,00
1800 x 900 x 450 mm	WHE 180/90	798,00
2000 x 900 x 450 mm	WHE 200/90	865,00
2200 x 900 x 450 mm	WHE 220/90	906,00
2400 x 900 x 450 mm	WHE 240/90	976,00
2600 x 900 x 450 mm	WHE 260/90	1.140,00
2800 x 900 x 450 mm	WHE 280/90	1.228,00
3000 x 900 x 450 mm	WHE 300/90	1.309,00



Wandhauben mit Motor Serie Eco





- **Kompakt-Gebläse**
- **Compeed blower**



- **Flammschutzfilter**
- **Labyrinth anti-fat filter**



 **Komplett aus Edelstahl, inkl. Beleuchtung, Flammschutzfilter, Fettablasshahn und Motor!**

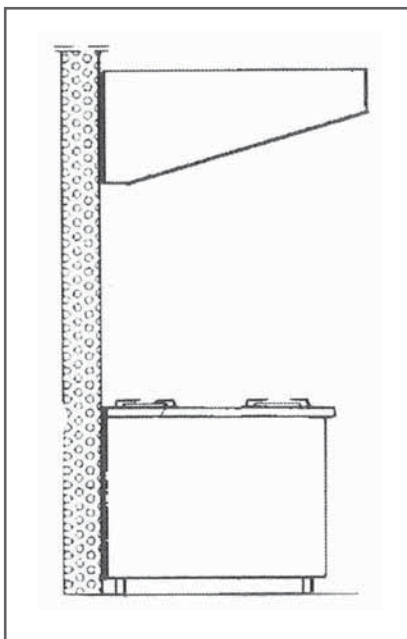
 **Completely made of stainless steel, including lighting, labyrinth anti-fat filter, fat drain tap and motor!**

Bautiefe 700 mm

Artikel	Code	Euro
800 x 700 x 450 mm	WM 80/70	883,00
1000 x 700 x 450 mm	WM 100/70	923,00
1200 x 700 x 450 mm	WM 120/70	973,00
1400 x 700 x 450 mm	WM 140/70	1.025,00
1600 x 700 x 450 mm	WM 160/70	1.078,00
1800 x 700 x 450 mm	WM 180/70	1.146,00
2000 x 700 x 450 mm	WM 200/70	1.205,00
2200 x 700 x 450 mm	WM 220/70	1.261,00
2400 x 700 x 450 mm	WM 240/70	1.313,00
2600 x 700 x 450 mm	WM 260/70	1.378,00
2800 x 700 x 450 mm	WM 280/70	1.505,00
3000 x 700 x 450 mm	WM 300/70	1.561,00

Bautiefe 900 mm

Artikel	Code	Euro
800 x 900 x 450 mm	WM 80/90	905,00
1000 x 900 x 450 mm	WM 100/90	948,00
1200 x 900 x 450 mm	WM 120/90	1.004,00
1400 x 900 x 450 mm	WM 140/90	1.056,00
1600 x 900 x 450 mm	WM 160/90	1.112,00
1800 x 900 x 450 mm	WM 180/90	1.183,00
2000 x 900 x 450 mm	WM 200/90	1.313,00
2200 x 900 x 450 mm	WM 220/90	1.369,00
2400 x 900 x 450 mm	WM 240/90	1.422,00
2600 x 900 x 450 mm	WM 260/90	1.490,00
2800 x 900 x 450 mm	WM 280/90	1.561,00
3000 x 900 x 450 mm	WM 300/90	1.617,00




Wandhauben mit Motor und Regler Serie Eco




- **Kompakt-Gebläse**
- **Compeed blower**



- **Regler (analog)**
- **Controller (analog)**

 **Komplett aus Edelstahl, inkl. Beleuchtung, Flammenschutzfilter, Fettablasshahn Motor und Regler!**

 **Completely made of stainless steel, including lighting, labyrinth anti-fat filter, fat drain tap, motor and control unit!**

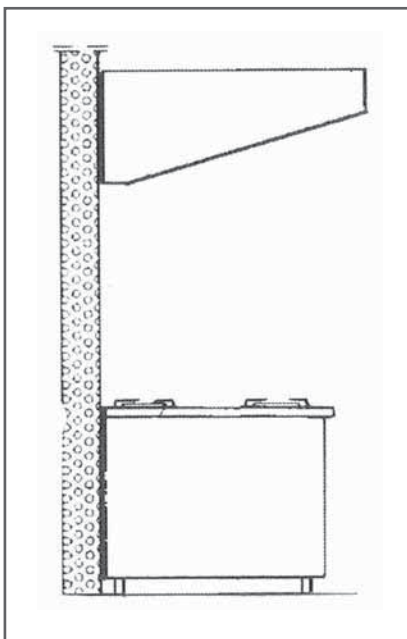


Bautiefe 700 mm

Artikel	Ablaufmenge	Code	Euro
800 x 700 x 450 mm	706 m ³ /h	WMR 80/70	980,00
1000 x 700 x 450 mm	880 m ³ /h	WMR 100/70	1.012,00
1200 x 700 x 450 mm	1050 m ³ /h	WMR 120/70	1.065,00
1400 x 700 x 450 mm	1230 m ³ /h	WMR 140/70	1.121,00
1600 x 700 x 450 mm	1400 m ³ /h	WMR 160/70	1.185,00
1800 x 700 x 450 mm	1600 m ³ /h	WMR 180/70	1.259,00
2000 x 700 x 450 mm	1800 m ³ /h	WMR 200/70	1.315,00
2200 x 700 x 450 mm	2000 m ³ /h	WMR 220/70	1.371,00
2400 x 700 x 450 mm	2200 m ³ /h	WMR 240/70	1.427,00
2600 x 700 x 450 mm	2300 m ³ /h	WMR 260/70	1.547,00
2800 x 700 x 450 mm	2500 m ³ /h	WMR 280/70	1.733,00
3000 x 700 x 450 mm	3000 m ³ /h	WMR 300/70	1.811,00

Bautiefe 900 mm

Artikel	Ablaufmenge	Code	Euro
800 x 900 x 450 mm	907 m ³ /h	WMR 80/90	1.115,00
1000 x 900 x 450 mm	1134 m ³ /h	WMR 100/90	1.158,00
1200 x 900 x 450 mm	1360 m ³ /h	WMR 120/90	1.211,00
1400 x 900 x 450 mm	1580 m ³ /h	WMR 140/90	1.280,00
1600 x 900 x 450 mm	1800 m ³ /h	WMR 160/90	1.352,00
1800 x 900 x 450 mm	2040 m ³ /h	WMR 180/90	1.494,00
2000 x 900 x 450 mm	2270 m ³ /h	WMR 200/90	1.537,00
2200 x 900 x 450 mm	2500 m ³ /h	WMR 220/90	1.591,00
2400 x 900 x 450 mm	2700 m ³ /h	WMR 240/90	1.647,00
2600 x 900 x 450 mm	3000 m ³ /h	WMR 260/90	1.729,00
2800 x 900 x 450 mm	3000 m ³ /h	WMR 280/90	1.811,00
3000 x 900 x 450 mm	3000 m ³ /h	WMR 300/90	1.874,00



Flammschutzfilter normal / Bauart A



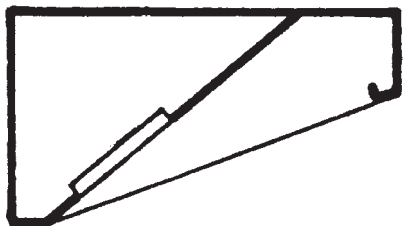


	Artikel	Code	Euro
	<p>Flammschutzfilter aus CNS 18/10 gefertigt nach Bauart A DIN 18869-5</p> <p>Labyrinth anti-fat filter made of CNS 18/10 building class A DIN 18869-5</p>	<p>Breite x Höhe x Dicke width x height x thickness</p> <p>FA400 x 400 x 25 mm FA400 x 500 x 25 mm FA500 x 500 x 25 mm</p>	<p>74,00 83,00 102,00</p>
	<p>Bauart A - nach DIN 18869-5 building class A - DIN 18869-5</p>		
	<p>Flammschutzfilter aus Edelstahl</p> <p>Labyrinth anti-fat filter made of stainless steel</p> <p>Bauart B:</p> <p>DAUER TIEFPREIS PERMANENT LOW PRICE</p>	<p>Breite x Höhe x Dicke width x height x thickness</p> <p>250 x 500 x 20 mm 300 x 500 x 20 mm 350 x 500 x 20 mm 400 x 500 x 20 mm 400 x 450 x 20 mm</p> <p>400 x 400 x 20 mm 500 x 400 x 25 mm 500 x 500 x 20 mm</p>	<p>56,00 62,00 68,00 68,00 68,00</p> <p>59,00 61,00 69,00</p>
	<p>Flammschutzfilter Basic 495 x 495 x 37 mm, aus Edelstahl, inkl. Griffen</p> <p>Labyrinth anti-fat filter Basic 495 x 495 x 37 mm, made of stainless steel, incl. handles</p>	<p>50x50</p> <p>DAUER TIEFPREIS PERMANENT LOW PRICE</p>	<p>34,00</p>
<p>Edelstahl-Muschelgriffe (pro Filter werden 2 Griffen benötigt) shell ear made of stainless steel (2 handles necessary for each filter)</p>			<p>0,83 p.Stück / per piece</p>

Wandhauben Tiefe 700 mm ohne Motor Serie Variabel

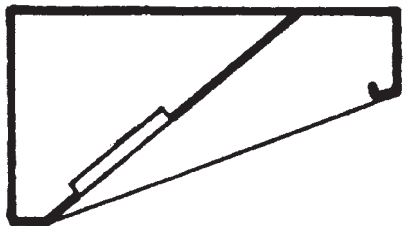



 inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn  incl. lighting and fat drain trap



 **Alle Sondermaße möglich!**  **All dimensions possible!**

	Artikel	Code	Euro
	 Wandhaube ohne Motor komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern		
	 Wall mounted hood without motor made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter		
	800 x 700 x 450 mm	WH 80	536,00
	1000 x 700 x 450 mm	WH 100	572,00
	1200 x 700 x 450 mm	WH 120	618,00
	1400 x 700 x 450 mm	WH 140	672,00
	1600 x 700 x 450 mm	WH 160	718,00
	1800 x 700 x 450 mm	WH 180	775,00
	2000 x 700 x 450 mm	WH 200	829,00
	2200 x 700 x 450 mm	WH 220	883,00
	2400 x 700 x 450 mm	WH 240	903,00
	2600 x 700 x 450 mm	WH 260	993,00
2800 x 700 x 450 mm	WH 280	1.106,00	
3000 x 700 x 450 mm	WH 300	1.216,00	

Wandhauben Tiefe 700 mm mit Motor Serie Variabel

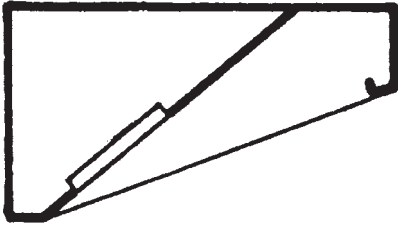


	Artikel	Code	Euro
 	 Wandhaube mit Motor komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern, Beleuchtung und Abluftmotor, 230 Volt, ohne Regler		
	 Wall mounted hood with motor made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter, lighting and motor, 230 V, without control unit		
	800 x 700 x 450 mm	WHM 80	929,00
	1000 x 700 x 450 mm	WHM 100	962,00
	1200 x 700 x 450 mm	WHM 120	1.013,00
	1400 x 700 x 450 mm	WHM 140	1.059,00
	1600 x 700 x 450 mm	WHM 160	1.108,00
	1800 x 700 x 450 mm	WHM 180	1.167,00
	2000 x 700 x 450 mm	WHM 200	1.224,00
	2200 x 700 x 450 mm	WHM 220	1.272,00
	2400 x 700 x 450 mm	WHM 240	1.321,00
	2600 x 700 x 450 mm	WHM 260	1.383,00
2800 x 700 x 450 mm	WHM 280	1.606,00	
3000 x 700 x 450 mm	WHM 300	1.716,00	

Wandhauben Tiefe 800 mm ohne Motor Serie Variabel

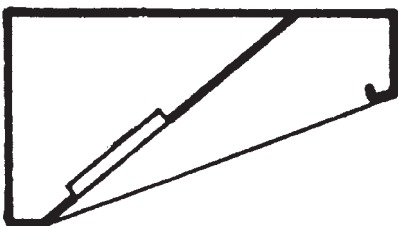



 inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn  incl. lighting and fat drain trap





 **Alle Sondermaße möglich!**  **All dimensions possible!**

	Artikel	Code	Euro
	 Wandhaube ohne Motor komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern,		
	 Wall mounted hood without motor made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter		
	800 x 800 x 450 mm	WH 80/80	541,00
	1000 x 800 x 450 mm	WH 100/80	575,00
	1200 x 800 x 450 mm	WH 120/80	624,00
	1400 x 800 x 450 mm	WH 140/80	680,00
	1600 x 800 x 450 mm	WH 160/80	729,00
	1800 x 800 x 450 mm	WH 180/80	788,00
	2000 x 800 x 450 mm	WH 200/80	847,00
	2200 x 800 x 450 mm	WH 220/80	898,00
	2400 x 800 x 450 mm	WH 240/80	952,00
	2600 x 800 x 450 mm	WH 260/80	1.013,00
	2800 x 800 x 450 mm	WH 280/80	1.129,00
3000 x 800 x 450 mm	WH 300/80	1.242,00	

Wandhauben Tiefe 800 mm mit Motor Serie Variabel

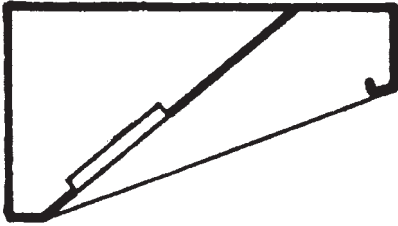


	Artikel	Code	Euro
 	 Wandhaube mit Motor komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern, Beleuchtung und Abluftmotor, 230 Volt, ohne Regler		
	 Wall mounted hood with motor made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter, lighting and motor, 230 V, without control unit		
	800 x 800 x 450 mm	WHM 80/80	793,00
	1000 x 800 x 450 mm	WHM 100/80	965,00
	1200 x 800 x 450 mm	WHM 120/80	1.018,00
	1400 x 800 x 450 mm	WHM 140/80	1.067,00
	1600 x 800 x 450 mm	WHM 160/80	1.118,00
	1800 x 800 x 450 mm	WHM 180/80	1.175,00
	2000 x 800 x 450 mm	WHM 200/80	1.303,00
	2200 x 800 x 450 mm	WHM 220/80	1.359,00
	2400 x 800 x 450 mm	WHM 240/80	1.413,00
	2600 x 800 x 450 mm	WHM 260/80	1.470,00
	2800 x 800 x 450 mm	WHM 280/80	1.621,00
3000 x 800 x 450 mm	WHM 300/80	1.734,00	

Wandhauben Tiefe 900 mm ohne Motor Serie Variabel

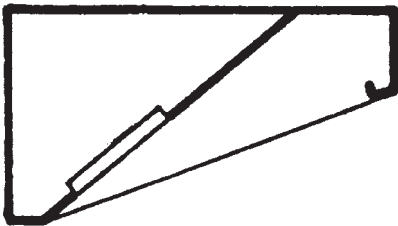



 inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn  incl. lighting and fat drain trap



 **Alle Sondermaße möglich!**  **All dimensions possible!**

	Artikel	Code	Euro
	 Wandhaube ohne Motor komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern,		
	 Wall mounted hood without motor made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter		
	800 x 900 x 450 mm	WH 80/90	547,00
	1000 x 900 x 450 mm	WH 100/90	580,00
	1200 x 900 x 450 mm	WH 120/90	634,00
	1400 x 900 x 450 mm	WH 140/90	685,00
	1600 x 900 x 450 mm	WH 160/90	736,00
	1800 x 900 x 450 mm	WH 180/90	795,00
	2000 x 900 x 450 mm	WH 200/90	854,00
	2200 x 900 x 450 mm	WH 220/90	911,00
	2400 x 900 x 450 mm	WH 240/90	962,00
	2600 x 900 x 450 mm	WH 260/90	1.026,00
	2900 x 900 x 450 mm	WH 280/90	1.142,00
3000 x 900 x 450 mm	WH 300/90	1.257,00	

Wandhauben Tiefe 900 mm mit Motor Serie Variabel

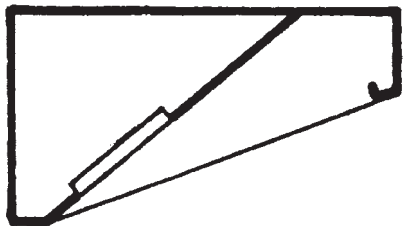


	Artikel	Code	Euro
 	 Wandhaube mit Motor komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern, Beleuchtung und Abluftmotor, 230 Volt, ohne Regler		
	 Wall mounted hood with motor made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter, lighting and motor, 230 V, without control unit		
	800 x 900 x 450 mm	WHM 80/90	934,00
	1000 x 900 x 450 mm	WHM 100/90	967,00
	1200 x 900 x 450 mm	WHM 120/90	1.021,00
	1400 x 900 x 450 mm	WHM 140/90	1.042,00
	1600 x 900 x 450 mm	WHM 160/90	1.126,00
	1800 x 900 x 450 mm	WHM 180/90	1.183,00
	2000 x 900 x 450 mm	WHM 200/90	1.349,00
	2200 x 900 x 450 mm	WHM 220/90	1.403,00
	2400 x 900 x 450 mm	WHM 240/90	1.454,00
	2600 x 900 x 450 mm	WHM 260/90	1.518,00
	2900 x 900 x 450 mm	WHM 280/90	1.652,00
3000 x 900 x 450 mm	WHM 300/90	1.752,00	

Wandhauben Tiefe 1100 mm ohne Motor Serie Variabel

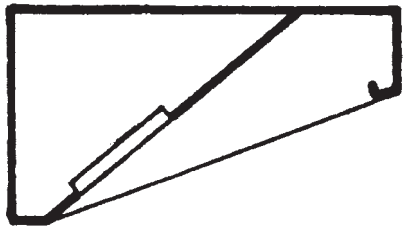



 inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn  incl. lighting and fat drain trap



 **Alle Sondermaße möglich!**  **All dimensions possible!**

	Artikel	Code	Euro
	 Wandhaube ohne Motor komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern,		
	 Wall mounted hood without motor made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter		
	800 x 1100 x 450 mm	WH 80/110	565,00
	1000 x 1100 x 450 mm	WH 100/110	598,00
	1200 x 1100 x 450 mm	WH 120/110	649,00
	1400 x 1100 x 450 mm	WH 140/110	703,00
	1600 x 1100 x 450 mm	WH 160/110	759,00
	1800 x 1100 x 450 mm	WH 180/110	813,00
	2000 x 1100 x 450 mm	WH 200/110	875,00
	2200 x 1100 x 450 mm	WH 220/110	925,00
	2400 x 1100 x 450 mm	WH 240/110	980,00
	2600 x 1100 x 450 mm	WH 260/110	1.042,00
	2800 x 1100 x 450 mm	WH 280/110	1.162,00
3000 x 1100 x 450 mm	WH 300/110	1.272,00	

Wandhauben Tiefe 1100 mm mit Motor Serie Variabel

	Artikel	Code	Euro
 	 Wandhaube mit Motor komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern, Beleuchtung und Abluftmotor, 230 Volt, ohne Regler		
	 Wall mounted hood with motor made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter, lighting and motor, 230 V, without control unit		
	800 x 1100 x 450 mm	WHM 80/110	950,00
	1000 x 1100 x 450 mm	WHM 100/110	985,00
	1200 x 1100 x 450 mm	WHM 120/110	1.036,00
	1400 x 1100 x 450 mm	WHM 140/110	1.090,00
	1600 x 1100 x 450 mm	WHM 160/110	1.142,00
	1800 x 1100 x 450 mm	WHM 180/110	1.203,00
	2000 x 1100 x 450 mm	WHM 200/110	1.365,00
	2200 x 1100 x 450 mm	WHM 220/110	1.418,00
	2400 x 1100 x 450 mm	WHM 240/110	1.480,00
	2600 x 1100 x 450 mm	WHM 260/110	1.536,00
	2800 x 1100 x 450 mm	WHM 280/110	1.752,00
3000 x 1100 x 450 mm	WHM 300/110	1.839,00	

Wandhauben mit Motor und Regler Serie Variabel



!!! Warnhinweis !!!
Keine Gyros- oder Dönergeräte
unmittelbar unter dem
Haubenregler platzieren!

!!! Warning notice !!!
Don't place gyros units directly
under control unit!

🇩🇪 **Komplett mit Motor, Regler und Beleuchtung!**

Preise einschließlich:

- Kompakt-Gebläse
- Regler (analog)
- Beleuchtung
- Flammschutzfilter
- Fettablasshahn
- komplette Aufhängevorrichtung

🇬🇧 **Complete with Motor, and control unit and lighting!**

prices including:

- compact-fan
- analog control unit
- lighting
- labyrinth filter
- outlet
- complete fixing kit

(montagefertig, bauseits ist nur eine Steckdose erforderlich)
(complete fit, only 1 socket necessary)

🇩🇪 **Alle Sondermaße möglich!** 🇬🇧 **All dimensions possible!**


	Artikel	Code	Euro
	700 Bautiefe		
	800 x 700 x 450 mm	WHMR 80/70	1.111,00
	1000 x 700 x 450 mm	WHMR 100/70	1.144,00
	1200 x 700 x 450 mm	WHMR 120/70	1.195,00
	1400 x 700 x 450 mm	WHMR 140/70	1.242,00
	1600 x 700 x 450 mm	WHMR 160/70	1.290,00
	1800 x 700 x 450 mm	WHMR 180/70	1.349,00
	2000 x 700 x 450 mm	WHMR 200/70	1.406,00
	2200 x 700 x 450 mm	WHMR 220/70	1.454,00
	2400 x 700 x 450 mm	WHMR 240/70	1.503,00
	2600 x 700 x 450 mm	WHMR 260/70	1.565,00
	2800 x 700 x 450 mm	WHMR 280/70	1.788,00
3000 x 700 x 450 mm	WHMR 300/70	1.898,00	
	900 Bautiefe		
	800 x 900 x 450 mm	WHMR 80/90	1.116,00
	1000 x 900 x 450 mm	WHMR 100/90	1.149,00
	1200 x 900 x 450 mm	WHMR 120/90	1.203,00
	1400 x 900 x 450 mm	WHMR 140/90	1.254,00
	1600 x 900 x 450 mm	WHMR 160/90	1.308,00
	1800 x 900 x 450 mm	WHMR 180/90	1.365,00
	2000 x 900 x 450 mm	WHMR 200/90	1.531,00
	2200 x 900 x 450 mm	WHMR 220/90	1.585,00
	2400 x 900 x 450 mm	WHMR 240/90	1.636,00
	2600 x 900 x 450 mm	WHMR 260/90	1.700,00
	2800 x 900 x 450 mm	WHMR 280/90	1.834,00
3000 x 900 x 450 mm	WHMR 300/90	1.934,00	


Deckenhauben Serie Variabel






 inkl. Beleuchtung + Fettablasshahn

 lighting and outlet included

 Ausführung in Edelstahl 18/10.
Die Hauben sind teilverschweißt und an den Innenseiten gerandet.
Flammschutzfilter aus Edelstahl, Fettfangrinne, kondenswasser-auffangende umlaufende Rinne

 Construction stainless steel 18/10.
Hoods are partially welded and are bevelled inside.
Labyrinth anti-fat filter made of stainless steel, fat channel, circular channel condensed water catching

 **Alle Sondermaße möglich!**  **All dimensions possible!**

	Artikel	kg	Code	Euro
	1300 Bautiefe			
	1400 x 1300 x 450 mm	42	1413	1.390,00
	1900 x 1300 x 450 mm	52	1913	1.570,00
	2400 x 1300 x 450 mm	55	2413	1.844,00
	2900 x 1300 x 450 mm	57	2913	2.077,00
	3400 x 1300 x 450 mm	63	3413	2.342,00
3900 x 1300 x 450 mm	70	3913	2.659,00	
	1500 Bautiefe			
	1600 x 1500 x 450 mm	42	1615	1.524,00
	2000 x 1500 x 450 mm	52	2015	1.775,00
	2400 x 1500 x 450 mm	55	2415	1.913,00
	3000 x 1500 x 450 mm	57	3015	2.208,00
	3200 x 1500 x 450 mm	63	3215	2.329,00
4000 x 1500 x 450 mm	66	4015	2.798,00	
	2200 Bautiefe			
	2000 x 2200 x 450 mm	42	2022	2.231,00
	2400 x 2200 x 450 mm	55	2422	2.354,00
	3000 x 2200 x 450 mm	63	3022	2.544,00
	3600 x 2200 x 450 mm	66	3622	2.826,00
4000 x 2200 x 450 mm	66	4022	3.013,00	

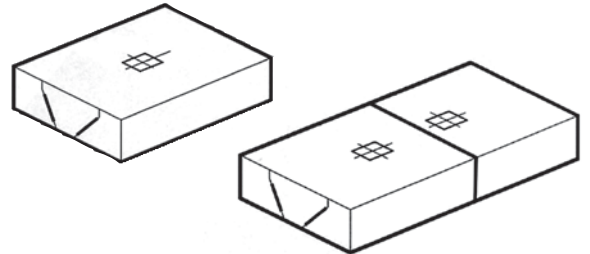
Deckenhauben (Kastenform) Serie Variabel



Kastenform box form

inkl. Beleuchtung + Fettablasshahn

lighting and outlet included



Deckenhaube ohne Motor, 1200 / 1400 / 1800 / 2200 mm Tiefe

komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern

Wall mounted hood without motor, 1200 / 1400 / 1800 / 2200 mm depth

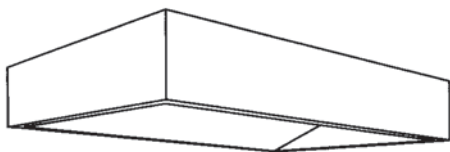
completely made of stainless steel, with labyrinth filter


Alle Sondermaße möglich! **All dimensions possible!**

	Artikel	kg	Code	Euro
	1600 x 1200 x 480 mm	61	ANC 12/16	1.724,00
	1800 x 1200 x 480 mm	65	ANC 12/18	1.847,00
	2000 x 1200 x 480 mm	72	ANC 12/20	1.970,00
	2200 x 1200 x 480 mm	78	ANC 12/22	2.093,00
	2400 x 1200 x 480 mm	85	ANC 12/24	2.216,00
	2600 x 1200 x 480 mm	90	ANC 12/26	2.339,00
	2800 x 1200 x 480 mm	96	ANC 12/28	2.402,00
	3000 x 1200 x 480 mm	103	ANC 12/30	2.585,00
	1600 x 1400 x 480 mm	72	ANC 14/16	1.847,00
	1800 x 1400 x 480 mm	78	ANC 14/18	1.970,00
	2000 x 1400 x 480 mm	85	ANC 14/20	2.093,00
	2200 x 1400 x 480 mm	90	ANC 14/22	2.216,00
	2400 x 1400 x 480 mm	96	ANC 14/24	2.339,00
	2600 x 1400 x 480 mm	103	ANC 14/26	2.462,00
	2800 x 1400 x 480 mm	110	ANC 14/28	2.585,00
	3000 x 1400 x 480 mm	118	ANC 14/30	2.708,00
	1600 x 1800 x 480 mm	85	ANC 18/16	2.093,00
	1800 x 1800 x 480 mm	90	ANC 18/18	2.216,00
	2000 x 1800 x 480 mm	96	ANC 18/20	2.339,00
	2200 x 1800 x 480 mm	103	ANC 18/22	2.462,00
	2400 x 1800 x 480 mm	110	ANC 18/24	2.585,00
	2600 x 1800 x 480 mm	118	ANC 18/26	2.707,00
	2800 x 1800 x 480 mm	125	ANC 18/28	2.831,00
	3000 x 1800 x 480 mm	130	ANC 18/30	2.954,00
	1600 x 2200 x 480 mm	103	ANC 22/16	2.339,00
	1800 x 2200 x 480 mm	110	ANC 22/18	2.462,00
	2000 x 2200 x 480 mm	118	ANC 22/20	2.600,00
	2200 x 2200 x 480 mm	125	ANC 22/22	2.708,00
	2400 x 2200 x 480 mm	130	ANC 22/24	2.829,00
	2600 x 2200 x 480 mm	140	ANC 22/26	2.954,00
	2800 x 2200 x 480 mm	150	ANC 22/28	3.077,00
	3000 x 2200 x 480 mm	160	ANC 22/30	3.149,00

Wandhauben (Kastenform) Serie Variabel


Kastenform box form



 Haube für wandseitig stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter).

Ausführung:

komplett aus CNS 18/10.
Inkl. Beleuchtung

 Hoods for wall-standing cooking equipment with one filter line (labyrinth filter).

Construction:

completely made of CNS 18/10.
lighting included.



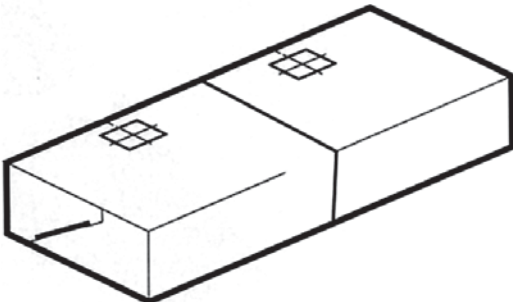
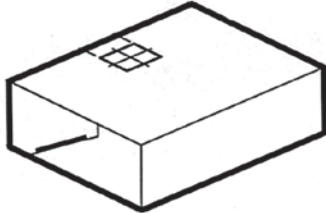
Wandhaube ohne Motor,

900 / 1200 mm Tiefe komplett aus Edelstahl, mit Flammschutzfiltern




Wall mounted hood without motor,

depth: 900 / 1200 mm completely made of stainless steel, with labyrinth filter





 **Alle Sondermaße möglich!**  **All dimensions possible!**

	Breite / Tiefe / Höhe latitude / depth / height	Code	Euro	
	800 x 900 x 450 mm	WHK 80/90	821,00	
	1000 x 900 x 450 mm	WHK 100/90	911,00	
	1200 x 900 x 450 mm	WHK 120/90	998,00	
	1400 x 900 x 450 mm	WHK 140/90	1.083,00	
	1600 x 900 x 450 mm	WHK 160/90	1.152,00	
	1800 x 900 x 450 mm	WHK 180/90	1.247,00	
	2000 x 900 x 450 mm	WHK 200/90	1.344,00	
	2200 x 900 x 450 mm	WHK 220/90	1.436,00	
	2400 x 900 x 450 mm	WHK 240/90	1.511,00	
	2600 x 900 x 450 mm	WHK 260/90	1.621,00	
	2800 x 900 x 450 mm	WHK 280/90	1.718,00	
	3000 x 900 x 450 mm	WHK 300/90	1.816,00	
		800 x 1200 x 450 mm	WHK 80/120	959,00
		1000 x 1200 x 450 mm	WHK 100/120	1.031,00
		1200 x 1200 x 450 mm	WHK 120/120	1.090,00
		1400 x 1200 x 450 mm	WHK 140/120	1.177,00
1600 x 1200 x 450 mm		WHK 160/120	1.259,00	
1800 x 1200 x 450 mm		WHK 180/120	1.367,00	
2000 x 1200 x 450 mm		WHK 200/120	1.454,00	
2200 x 1200 x 450 mm		WHK 220/120	1.552,00	
2400 x 1200 x 450 mm		WHK 240/120	1.647,00	
2600 x 1200 x 450 mm		WHK 260/120	1.754,00	
2800 x 1200 x 450 mm		WHK 280/120	1.852,00	
3000 x 1200 x 450 mm		WHK 300/120	1.995,00	

Radial Ventilatoren

	Artikel	Code	Euro
	<p>Radial-Ventilator doppelseitig ansaugend, 232 x 314 x 325 mm, 230 Volt, 184 W, 1300 m3/h, frei ausblasend</p> <p>Radial fan double sided suction, 232 x 314 x 325 mm, 230 Volt, 184 W, 1300 m3/h, free air cleaning</p>	Typ CM 7/7-4	357,00
	<p>Radial-Ventilator doppelseitig ansaugend, 298 x 378 x 387 mm, 230 Volt, 420 W, 2200 m3/h, frei ausblasend</p> <p>Radial fan double sided suction, 298 x 378 x 387 mm, 230 Volt, 420 W, 2200 m3/h, free air cleaning</p>	Typ CM 9/9-4	371,00
	<p>Radial-Ventilator doppelseitig ansaugend, 331 x 424 x 443 mm, 230 Volt, 550 W, 3600 m3/h, frei ausblasend</p> <p>Radial fan double sided suction, 331 x 424 x 443 mm, 230 Volt, 550 W, 3600 m3/h, free air cleaning</p>	Typ CM 10/10-4	424,00

Drehzahlregler

	Artikel	Code	Euro
	<p>Drehzahlregler, 5A, 230 V, 50 Hz, mit Magnetventilanschluss</p> <p>Speed governor, 5A, 230 V, 50 Hz, with valve connection</p>	5A EHR / Z	174,00
	<p>wie vor, jedoch mit 7A, 230 V, 50 Hz, mit Magnetventilanschluss</p> <p>as aforementioned but with 7A, 230 V, 50 Hz, with valve connection</p>	7A EHR / Z	225,00
	<p>Drehzahlregler, 8A, 230 V, 50 Hz, elektronisch, mit Schalter für Beleuchtung</p> <p>Speed governor, 8A, 230 V, 50 Hz, electronic, with switch for lighting</p>	RES 8A / B	92,00
	<p>Drehzahlregler, 5A, 400 V, 50 Hz, transformatorisch</p> <p>Speed governor, 5A, 400 V, 50 Hz, transformatory</p>	TSD 05	447,00
	<p>Drehzahlregler, 10A, 400 V, 50 Hz, transformatorisch</p> <p>Speed governor, 10A, 400 V, 50 Hz, transformatory effect</p>	TSD 10	658,00

Abluftboxen Serie VRB

Abluftboxen Serie „VRB“

Bei dem Abluftboxen der Serie VRB befinden sich die Motoren außerhalb des Luftstroms und entsprechen daher VDI 2052, was den Einsatz in fetthaltiger Küchenabluft ermöglicht.

Herstellererklärung und Betriebsanleitung entsprechend der Maschinenrichtlinie 89/392/EWG.

Rückwärts Gekrümmtes Radialrad mit hohem Wirkungsgrad und ist empfindlich gegen Verschmutzung.

- Gehäuse doppelwandig Schallisoliert aus verzinktem Stahlblech mit 40 mm dicker Mineralwollisolierung, nicht brennbar nach DIN 4102
- Der Boden ist als Fettwanne ausgebildet, mit Ablassstopfen
- Drehzahl ist steuerbar über einen Stufenregler.
- Das obere und seitliche Paneel ist abnehmbar
- Wartungs und Reinigungs Paneel mit Griff abnehmbar
- Luftausgang wahlweise von beiden Seitenteilen oder von oben

Airboxes Series „VRB“

At the exhaust fans of the series VRB, the motors are located outside of the air stream and therefore correspond to VDI 2052, which allows the use of fat in kitchen exhaust.

Operating instructions and manufacturer's declaration according to the Machinery Directive 89/392/EEC.

Backward curved radial impeller with high efficiency and is sensitive to pollution.

- Sound insulated double-walled housing made of galvanized steel with 40 mm thick mineral wool insulation, non-combustible according to DIN 4102 Backward curved radial impeller with high efficiency and is sensitive to pollution
- The floor is designed as a grease pan with drain plug
- Speed is controlled via a control knob
- The top and side panel is removably
- Maintenance and cleaning panel with removable handle
- Removable air outlet either from both sides or from above maintenance and cleaning panel with handle



Code	Maße (mm) / dimensions (mm)	Stromaufnahme / current consumption	Leistung / Power	Druck / pressure	Frei ausblasend / open exhaust outlet	Euro
VRB 1700	500 x 500 x 500 mm	230 V / 1,9 A	0,26 kW	700 Pa	1700 m³/h	1.193,00
VRB 2700	500 x 500 x 500 mm	230 V / 3,4 A	0,45 kW	800 Pa	2700 m³/h	1.237,00
VRB 3300	500 x 500 x 500 mm	230 V / 4,1 A	0,70 kW	980 Pa	3300 m³/h	1.296,00
VRB 3900	500 x 500 x 500 mm	230 V / 5,3 A	1,17 kW	1050 Pa	3900 m³/h	1.420,00
VRB 4200	700 x 700 x 700 mm	230 V / 2,8 A	0,50 kW	520 Pa	4200 m³/h	1.526,00
VRB 5800	700 x 700 x 700 mm	230 V / 4,4 A	0,79 kW	650 Pa	5800 m³/h	1.634,00
VRB 8100	700 x 700 x 700 mm	230 V / 7,1 A	1,29 kW	650 Pa	8100 m³/h	1.782,00

Inox Air

Abluftboxen Serie „VRK“

Die VRK Baureihe wurde speziell für die harten Betriebsbedingungen in gewerblichen Küchen entwickelt. Der Ablufttemperatur darf bis zu 120°C betragen. Das rückwärtsgekrümmte Radialrad bringt doppelten Nutzen, hoher Wirkungsgrad und minimale Verschmutzung. Durch den Umbau der Türscharniere ist Ausblasrichtung auch horizontal möglich.

- Für Küchenabluftführung gem. VDI 2052
- Motor außerhalb des Luftstroms
- Motor Drehzahlsteuerbar
- Ventilatoreinheit zur Reinigung und Revision ausschwenkbar
- Verzinktes Metallgehäuse, doppelwandig 40 mm schallisoliert
- Boden als Fettwanne ausgebildet
- Motorvollschutz durch externes Auslösegerät
- Thermokontakt auf Klemmen geführt
- Es sind verschiedene Luftausgangspositionen möglich

Airboxes Series „VRB“

The VRK series has been specifically developed for the harsh operating conditions in commercial kitchens. The air temperature can be up to 120 ° C. The backward curved radial brings double benefits, high efficiency and minimal pollution. Through the conversion of the door hinges and horizontal discharge direction is possible.

- Gem for kitchen exhaust. VDI 2052
- Motor outside of the air stream
- Motor speed controllable
- Fan unit for cleaning and inspection of swivel
- Galvanized metal housing, double 40 mm soundproof
- Trained as ground grease pan
- Full motor protection with external tripping
- Out thermal contact to terminals
- There are several air possible starting positions



Code	Maße (mm) / dimensions (mm)	Stromaufnahme / current consumption	Leistung / Power	Druck / pressure	Frei ausblasend / open exhaust outlet	Euro
VRK 1720	492 x 435 x 265 mm	230 V / 1,8 A	0,26 kW	690 Pa	1700 m³/h	1.283,00
VRK 2725	591 x 521 x 315 mm	230 V / 3,2 A	0,45 kW	800 Pa	2700 m³/h	1.490,00
VRK 3631	592 x 522 x 315 mm	230 V / 4,1 A	0,72 kW	1000 Pa	3600 m³/h	1.723,00
VRK 4435	832 x 750 x 365 mm	230 V / 2,9 A	0,53 kW	520 Pa	4400 m³/h	2.033,00
VRK 4535	700 x 624 x 365 mm	230 V / 7,8 A	1,20 kW	1300 Pa	4500 m³/h	2.138,00
VRK 5835	832 x 750 x 365 mm	230 V / 4,7 A	0,85 kW	640 Pa	5800 m³/h	2.203,00
VRK 7740	1016 x 915 x 510 mm	230 V / 4,7 A	1,34 kW	780 Pa	7700 m³/h	2.565,00
VRK 9540	890 x 890 x 440 mm	230 V / 4,5 A	2,10 kW	900 Pa	9500 m³/h	2.716,00

Inox Air

Abluftboxen Serie „VRD“

Die Dachlüfter der Baureihe VRD wurden speziell für die harten Betriebsbedingungen eines Küchenventilators entwickelt. Der Antriebsmotor ist gemäß VDI vom Luftstrom getrennt.

- Motor außerhalb des Luftstroms nach DIN 2052
- Motor spannungsregalbar
- Gehäuse aus seewasserfestem Aluminium
- mit Fettauffangwanne und Auslaufhahn
- Revisionschalter am Gehäuse
- Ventilator kann für Reinigungsarbeiten aufgeklappt werden

Airboxes Series „VRD“

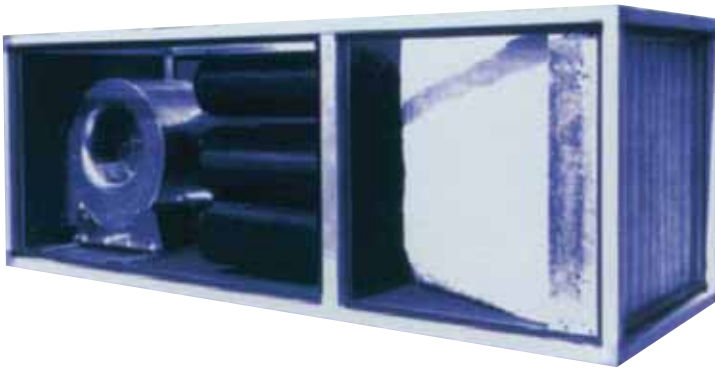
The roof of the VRD fan series are designed for the harsh operating conditions of a kitchen fan. The drive motor is separated from the air flow in accordance with VDI.

- Motor outside of the air flow in accordance with DIN 2052
- Motor voltage regulators
- Housing made of seawater resistant aluminum
- with grease pan and drain cock
- Revision switch on the housing
- Fan can be opened for cleaning



Code	Maße (mm) / dimensions (mm)	Stromaufnahme / current consumption	Leistung / Power	Druck / pressure	Frei ausblasend / open exhaust outlet	Euro
VRD 3600	694 x 602 x 632 mm	230 V / 2,9 A	0,54 kW	450 Pa	3600 m³/h	1.472,00
VRD 3800	565 x 441 x 497 mm	230 V / 5,0 A	0,88 kW	1100 Pa	3800 m³/h	1.501,00
VRD 6000	790 x 674 x 790 mm	230 V / 4,3 A	0,81 kW	600 Pa	6000 m³/h	1.755,00
VRD 8000	790 x 674 x 790 mm	230 V / 7,2 A	1,24 kW	750 Pa	8000 m³/h	1.941,00

Abluftreinigungsanlage



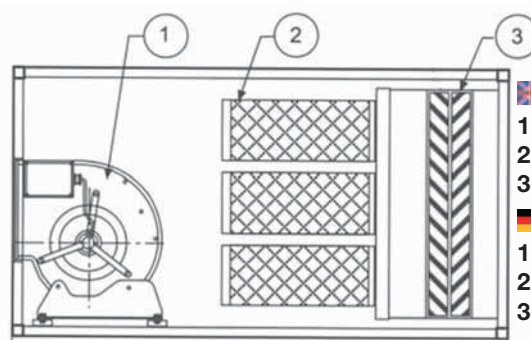
🇩🇪 Abluftreinigungsanlage mit Motor-Ventilator

bestens geeignet für Restaurantküchen, Imbissbetriebe, Metzgereien und Fabrikationsbetriebe

🇬🇧 Air cleaner with fan,

optimally qualified for restaurants, diners, butcher, etc.

Code	Außenmaße	Volt	kW	m³/m	U/min	kg	m³	Euro
A 130	670 x 1750 x 670	400 V	1,1	3000	1560	155	1,2	2.630,00
A 145	980 x 1850 x 750	400 V	1,5	4500	1260	200	1,3	3.606,00
A 160	1280 x 1750 x 800	400 V	2,2	6000	1100	290	1,5	4.522,00
A 175	1590 x 1750 x 800	400 V	3,0	7500	1100	330	1,5	5.279,00
A 190	1280 x 1850 x 980	400 V	3,0	9000	860	360	1,5	6.225,00
A1120	1280 x 1850 x 1280	400 V	4,0	12000	840	420	1,5	7.341,00



- 🇬🇧
1. fan
 2. carbon filter
 3. pre-filter
- 🇩🇪
- 1 - Ventilator
 - 2 - Aktivkohlefilter
 - 3 - Vorfilter

Code	Außenmaße	Volt	kW	m³/m	U/min	kg	m³	Euro
ECL5	670 x 1100 x 430 mm	230 V	0,42	1500	1400	100	0,8	1.584,00
ECL9	670 x 1200 x 670 mm	230 V	0,55	3000	1400	120	1,0	2.192,00

Abluftreinigungsanlage mit Gebläse



🇩🇪 Abluftmotor mit Gebläse

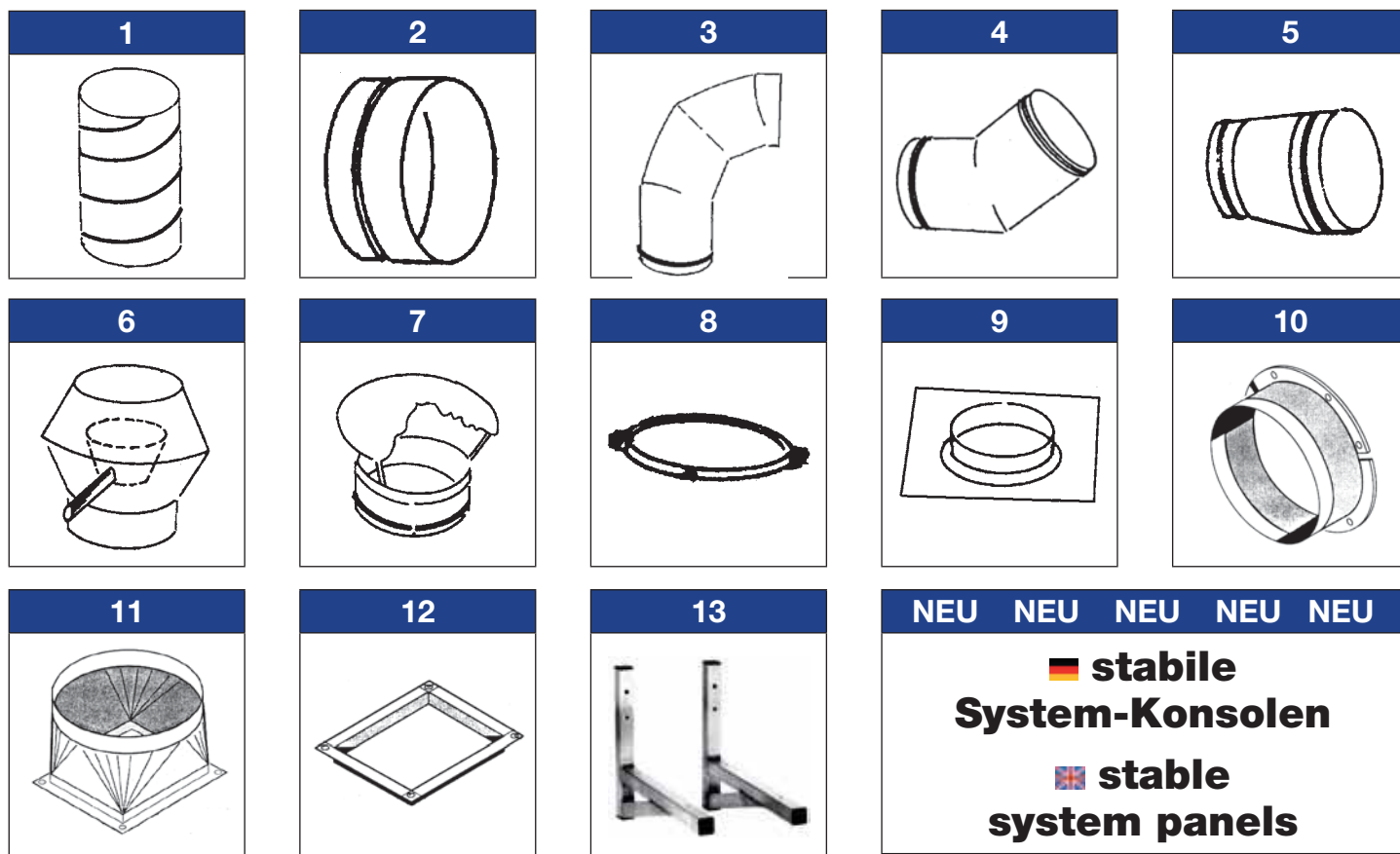
doppelseitig ansaugender Radialventilator, im schallgedämmten Gehäuse

🇬🇧 Air cleaner with fan

Radial fan with double sided suction, noise reduced box

Maße	kW	Volt	kg	m³/h	Code	Euro
600 x 600 x 600 mm	0,42	230	33	2000	ACC 9/ 9-4	686,00
600 x 600 x 600 mm	0,55	230	36	3000	ACC 10/10	730,00
750 x 750 x 750 mm	0,73	230	67	4000	ACC 12/12 230 V	985,00
750 x 750 x 750 mm	1,1	400	67	6000	ACC 12/12 400 V	1.006,00
900 x 900 x 900 mm	2,2	400	80	8000	ACC 15/15	2.154,00

Lüftungszubehör



NEU NEU NEU NEU NEU

🇩🇪 stabile System-Konsolen

🇬🇧 stable system panels

	Artikel	Ø 250 mm		Ø 315 mm	
		Code	Euro	Code	Euro
1	🇩🇪 Wickelfalzrohr, 3,00 m Stücke 🇬🇧 Folded spiral seam pipe, 3 m pieces	1/250	75,00	1/315	114,00
2	🇩🇪 Rohrverbinder / Muffe / 🇬🇧 pipe connector / pipe coupling	2/250	15,00	2/315	19,00
3	🇩🇪 90° Bogen / 🇬🇧 90° bend	3/250	64,00	3/315	85,00
4	🇩🇪 45° Bogen / 🇬🇧 45° bend	4/250	41,00	4/315	55,00
5	🇩🇪 Reduzierung, asymmetrisch, von 250 Ø auf 315 Ø mm 🇬🇧 reduction, asymmetric, from 250 Ø to 315 Ø mm	5/250	63,00	5/315	63,00
6	🇩🇪 Deflektorhaube mit Ablauf / 🇬🇧 deflector hood with drain	6/250	265,00	6/315	291,00
7	🇩🇪 Regendachhaube / 🇬🇧 rain shield	7/250	159,00	7/315	239,00
8	🇩🇪 Rohrschelle / 🇬🇧 pipe clamp	8/250	6,00	8/315	8,00
9	🇩🇪 Bundkragen mit Platte / 🇬🇧 manifold with disk	9/250	31,00	9/315	38,00
10	🇩🇪 Bundkragen lose / 🇬🇧 manifold not fixed	10/250	26,00	10/315	33,00
11	🇩🇪 Ausblasstutzen / 🇬🇧 outlet stub	11/250	88,00	11/315	88,00
12	🇩🇪 Winkelrahmen / 🇬🇧 bracket frame				
	300/300 mm	12/250	41,00		
	400/400 mm	12/400	41,00		
13	🇩🇪 Systemkonsolen mit Verstrebung aus Edelstahl - rostfrei - für Schwerlasten 🇬🇧 System panels with strutting made of stainless steel - rustless - for heavy weight			Code	Euro
	Auflagelänge / support length 500 mm 1 Paar / pair			SK 500	220,00
	Auflagelänge / support length 600 mm 1 Paar / pair			SK 600	228,00
	Auflagelänge / support length 750 mm 1 Paar / pair			SK 750	250,00
	Auflagelänge / support length 900 mm 1 Paar / pair			SK 900	333,00
	Auflagelänge / support length 1000 mm 1 Paar / pair			SK 1000	378,00

🇩🇪 Andere Montageteile auf Anfrage! / 🇬🇧 Other mounting parts on request!

Flammschutzfilter normal / Bauart A



	Artikel	Code	Euro
	<p>Flammschutzfilter aus CNS 18/10 gefertigt nach Bauart A DIN 18869-5</p> <p>Labyrinth anti-fat filter made of CNS 18/10 building class A DIN 18869-5</p>	<p>Breite x Höhe x Dicke width x height x thickness</p> <p>FA400 x 400 x 25 mm FA400 x 500 x 25 mm FA500 x 500 x 25 mm</p>	<p>74,00 83,00 102,00</p>
	<p>Bauart A - nach DIN 18869-5 building class A - DIN 18869-5</p>		
	<p>Flammschutzfilter aus Edelstahl</p> <p>Labyrinth anti-fat filter made of stainless steel</p> <p>Bauart B:</p> <p>DAUER TIEFPREIS PERMANENT LOW PRICE</p>	<p>Breite x Höhe x Dicke width x height x thickness</p> <p>250 x 500 x 20 mm 300 x 500 x 20 mm 350 x 500 x 20 mm 400 x 500 x 20 mm 400 x 450 x 20 mm</p> <p>400 x 400 x 20 mm 500 x 400 x 25 mm 500 x 500 x 20 mm</p>	<p>56,00 62,00 68,00 68,00 68,00</p> <p>59,00 61,00 69,00</p>
	<p>Flammschutzfilter Basic 495 x 495 x 37 mm, aus Edelstahl, inkl. Griffen</p> <p>Labyrinth anti-fat filter Basic 495 x 495 x 37 mm, made of stainless steel, incl. handles</p>	<p>50x50</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>	<p>34,00</p>
<p>Edelstahl-Muschelgriffe (pro Filter werden 2 Griffe benötigt) shell ear made of stainless steel (2 handles necessary for each filter)</p>			<p>0,83 p.Stück / per piece</p>



Spülmaschinen

02

- Gläser-/ & Geschirrspülmaschinen
- Durchschubspülmaschinen
- Besteckbehälter/-kasten
- Waschautomat
- Trockner
- Spülmaschinenkörbe
- Thermoboxen
- Einkochautomat

Von Seite 139 - 158

Soßenspender



Ø 175 mm, Höhe: 300 mm
Code: SD-10
Euro: 81,00



Ø 265 mm, Höhe: 435 mm
Code: SD-11
Euro: 173,00



Kapazität: 2 Liter
 Ø 100 mm, H: 455mm
Code: SS-201
Euro: 95,00



Kapazität: 2x 2 Liter
 290 x 145 x 470 mm
Code: SS-202
Euro: 295,00



Kapazität: 3x 2 Liter
 440 x 145 x 470 mm
Code: SS-203
Euro: 398,00



Kapazität: 2x 2-3 Liter
 180 x 165 x 230 mm
Code: SS-401
Euro: 134,00



Kapazität: 2x 2-3 Liter
 340 x 185 x 350mm
Code: SS-402
Euro: 412,00



Kapazität: 3x 2-3 Liter
 505 x 185 x 350 mm
Code: SS-403
Euro: 614,00



Kapazität: 2,25 Liter
 Ø 117 mm, H: 355mm
Code: SS-301
Euro: 181,00



Kapazität: 2x 2,25 Liter
 290 x 145 x 355 mm
Code: SS-302
Euro: 430,00



Kapazität: 3x 2,25 Liter
 440 x 145 x 355 mm
Code: SS-303
Euro: 653,00



Kapazität: 4-5 Liter
 Ø 180 mm, H: 420mm
Code: SS-101
Euro: 237,00



Kapazität: 2x 4-5 Liter
 405 x 205 x 435 mm
Code: SS-102
Euro: 612,00



Kapazität: 3x 4-5 Liter
 605 x 205 x 435 mm
Code: SS-103
Euro: 917,00



Gläser- & Geschirrspülmaschinen



Untergestell
für Spülmaschine
587 x 565 x 450 mm

Stand
for dish washer
587 x 565 x 450 mm

Code: UGGSP
Euro: 224,00

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gläserspülmaschine 495 x 515 x 735 mm, Korbabmessungen 400x400 mm, Zubehör: 1 Korb, 1 Besteckhalter, Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 2,8 kW Einschubhöhe 290 mm Mit Reinigerdosierpumpe</p> <p>Glass washer 495 x 515 x 735 mm, basket 400x400 mm, accessories: 1 basket, 1 cutlery basket, washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 2,8 kW useful height: 290mm With purifier dosage pump</p>	GGSP10	1.500,00
	<p>Gläserspülmaschine mit Ablaufpumpe und Reinigerdosierpumpe, 230 V</p> <p>Glass washer with drain pump and purifier dosage pump, 230 V</p>	GGSP12	1.575,00
	<p>Geschirrspülmaschine 580 x 600 x 825 mm, Korbabmessungen 500x500 mm, Zubehör: 2 Körbe, 1 Besteckhalter, Waschzyklus: 3 Minuten, 18 Körbe/h, 230 V, 3,4 kW Einschubhöhe 340 mm</p> <p>Dish washer 580 x 600 x 825 mm, basket: 500x500 mm, accessories: 2 baskets, 1 cutlery basket, washing cycle 3 minutes, 18 baskets/h, 230 V, 3,4 kW useful height: 340mm</p>	GS6	1.540,00
	<p>Geschirrspülmaschine, 400 V</p> <p>Dish washer, 400 V</p>	GS8	1.580,00
	<p>Geschirrspülmaschine mit Reinigerdosierpumpe, 230 V</p> <p>Dish washer with purifier dosage pump, 230V</p>	GS10	1.818,00
	<p>Geschirrspülmaschine mit Ablaufpumpe und Reinigerdosierpumpe, 230 V</p> <p>Dish washer with drain pump and purifier dosage pump, 230 V</p>	GS14	1.924,00

Gläserpülmaschinen




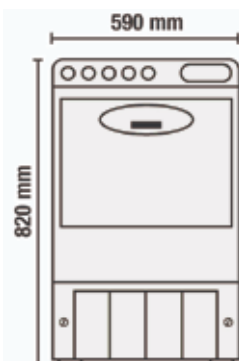
	Artikel	Code	Euro
	Gläserpülmaschine Außenmaße: 425 x 455 x 629 mm, Korbabmessungen: 350 x 350 mm, Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter, Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 3,22 kW Einschubhöhe 190 mm	J 35	1.150,00
	Glass washer external: 425 x 455 x 629 mm, 230 V, 3,22 kW, useful height 190 mm, basket: 350 x 350 mm, accessories: 1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 1 cutlery basket, washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h		
	mit Laugenpumpe with pump	J 35 PS	1.387,00
	mit Reinigerdosierpumpe with purifier dosage pump	J 35 DD	1.312,00
	mit Laugen- und Reinigerdosierpumpe with pump and dosage pump	J 35 PS DD	1.550,00
	Gläserpülmaschine Außenmaße: 475 x 545 x 739 mm, Korbabmessungen: 400x400 mm, Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter, Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 3,1 kW Einschubhöhe 300 mm	JA 40	1.412,00
	Glass washer external: 475 x 545 x 739 mm, 230 V, 3,1 kW, useful height 300 mm, basket: 400x400 mm, accessories: 1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 1 cutlery basket, washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h		
	mit Laugenpumpe with pump	JA 40 PS	1.650,00
	mit Reinigerdosierpumpe with purifier dosage pump	JA 40 DD	1.575,00
	mit Laugen- und Reinigerdosierpumpe with pump and dosage pump	JA 40 PS DD	1.812,00

Geschirrspülmaschinen

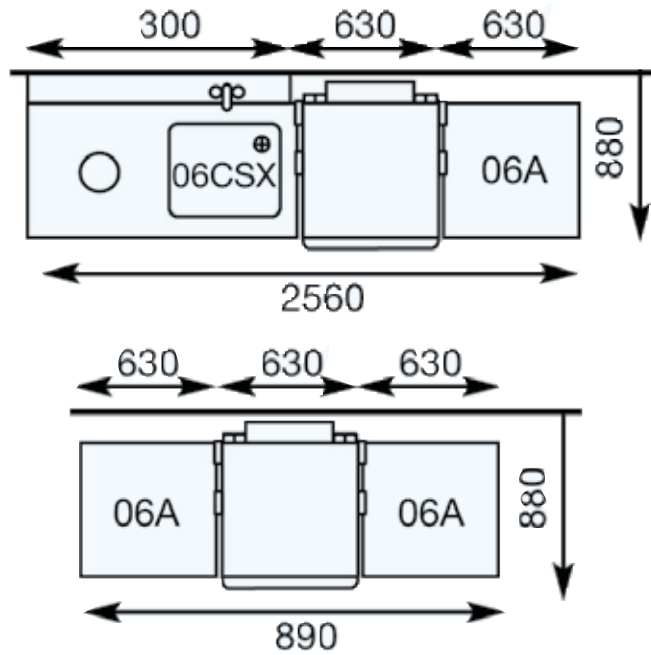
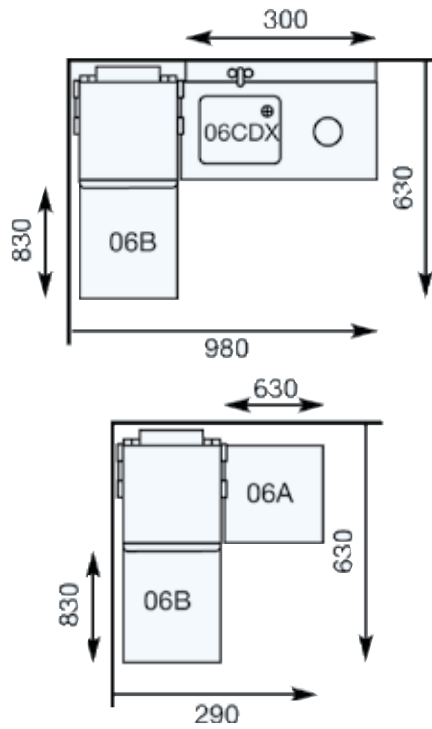


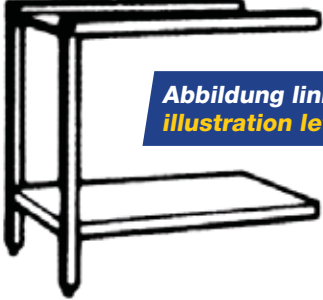


Untergestell
für Spülmaschine
587 x 565 x 450 mm

Stand
for dish washer
587 x 565 x 450 mm
Code: UGGSP
Euro: 224,00

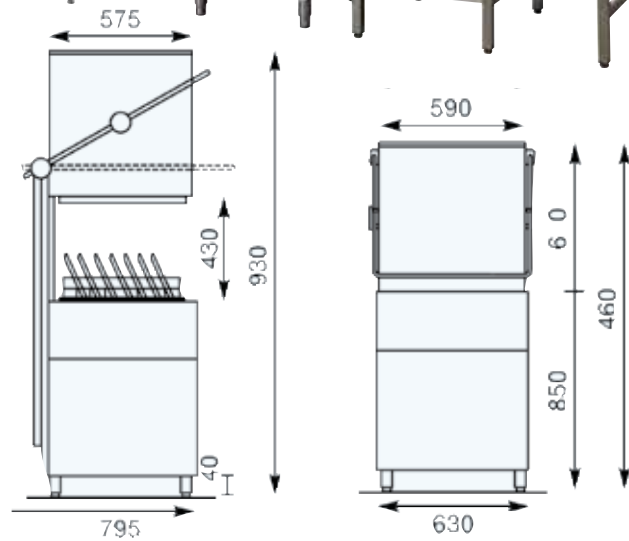
	Artikel	Code	Euro
  	<p>Geschirrspülmaschine Außenmaße: 590 x 600 x 814 mm, Korbabmessungen: 500 x 500 mm, Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter, Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 3,5 kW Einschubhöhe 320 mm</p> <p>Dish washer external: 590 x 600 x 814 mm, 3,5 kW useful height 320 mm, basket: 500 x 500 mm, accessories: 1 basket for glasses, 1 baskets for dishes, 1 cutlery basket, washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h</p>	<p>DAUER TIEFPREIS</p>	<p>J 50 J 50/3</p> <p>1.660,00 1.718,00</p>
	<p>mit eingebautem Entkalker with integrated discaler</p> <p>230 V 400 V</p>		<p>J 50 D J 50/3 D</p> <p>1.982,00 2.035,00</p>
	<p>mit Reinigerdosierpumpe with purifier dosage pump</p> <p>230 V 400 V</p>		<p>J 50 DD J 50/3 DD</p> <p>1.940,00 1.995,00</p>
	<p>mit Laugenpumpe with pump</p> <p>230 V 400 V</p>		<p>J 50 PS J 50/3 PS</p> <p>2.022,00 2.072,00</p>
	<p>mit Laugenpumpe und Reinigerdosierpumpe with pump and purifier dosage pump</p> <p>230 V 400 V</p>		<p>J 50 PS DD J 50/3 PS DD</p> <p>2.188,00 2.240,00</p>
	<p>mit Laugenpumpe, Reinigerdosierpumpe und Entkalker with pump, purifier dosage pump and integrated discaler</p> <p>230 V 400 V</p>		<p>J 50 PS DD D J 50/3 PS DD D</p> <p>2.396,00 2.446,00</p>
	<p>Untergestell für Spülmaschine 590 x 570 x 450 mm</p> <p>Stand for dish washer 590 x 570 x 450 mm</p>		<p>UGGSP</p> <p>224,00</p>
<p>Lieferung ohne Körbe! Delivery without baskets!</p>	<p>Flächensieb-Satz für Geräte mit Laugenpumpe Flat filter set for units with pump Code: GGG12531 Euro: 85,30</p> <p>für Geräte ohne Laugenpumpe for units without pump Code: GGG12530 Euro: 85,30</p>		

Zubehör



	Artikel	Code	Euro
 <p>Abbildung links illustration left</p>	<p>Ablauftisch links oder rechts Exit table left or right 644 x 574 x 850 mm</p>	06 A	310,00
	<p>Ablauftisch links oder rechts Exit table left or right 844 x 574 x 850 mm</p>	06 B	335,00
 <p>Abbildung links illustration left</p>	<p>Zulauftisch links (mit Schacht) Inflow table left (with shaft) 1300 x 780 x 850 mm</p>	06 CSX	1.280,00
	<p>Zulauftisch rechts (mit Schacht) Inflow table right (with shaft) 1300 x 780 x 850 mm</p>	06 CDX	1.280,00
	<p>Entkalker 8 Liter / Decalcifier 8 litres</p>	DEPEX8L	155,00
	<p>Entkalker 12 Liter / Decalcifier 12 litres</p>	DPEX12L	197,00
	<p>Entkalker 16 Liter / Decalcifier 16 litres</p>	DPEX16L	212,00

Durchschubspülmaschine

links
leftrechts
rightlinks
leftvorne
front

	Artikel	Code	Euro
	Deutschland Durchschubspülmaschine Anschluss Kaltwasser, Außenmaße: 630 x 795 x 1460 mm, Einschubhöhe: 430 mm, Boilerleistung: 6 kW, 6,75 kW, 400 V, 130 kg, Waschzyklus: 40-20 Körbe / Std., Korbabmessungen: 500 x 500 mm, Zubehör: 1 Universalkorb, 2 Tellerkörbe, 3 Besteckbehälter	SEI 1P	3.149,00
	United Kingdom Pass-through dish washer cold water supply, external: 630 x 795 x 1460 mm, useful height: 430 mm, power of boiler: 6 kW, 6,75 kW, 400 V, 130 kg, washing cycle: 30/20 baskets/h, baskets: 500 x 500 mm, accessories: 1 basket for glasses, 2 baskets for dishes, 1 cutlery basket		

links
leftrechts
right

**DAUER
TIEFPREIS**

Durchschubspülmaschine



	Artikel	Code	Euro
	<p>Deutschland Durchschubspülmaschine</p> <p>700 x 700 x 1440 mm 40 Körbe pro Stunde Korbmaße: 500x500 mm 18,5 kW, 400V, 50 Hz Verpackungsmaß: 800 x 1000 x 1660 mm Gewicht: 124 kg / 154 kg</p>	VIP 1000	3.660,00
	<p>USA Pass-through dish washer</p> <p>700 x 700 x 1440 mm 40 basket per hour basket dim.: 500x500 mm 18,5 kW, 400V, 50 Hz packing dimension: 800 x 1000 x 1660 mm weight: 124 kg / 154 kg</p>		

Geschirrspülmaschinen



Untergestell
für Spülmaschine
590 x 570 x 450 mm

Stand
for dish washer
590 x 570 x 450 mm

Code: UGGSP
Euro: 224,00

	Artikel	Code	Euro
	<p>Geschirrspülmaschine doppelwandig, 585 x 610 x 825 mm, Korbabmessungen 500 x 500 mm, Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckhalter, Waschzyklus 3 Minuten, 20 Körbe/h, 400 V, 4,25 kW Einschubhöhe 310 mm</p> <p>Dish washer double-walled, 585 x 610 x 825 mm, basket 500 x 500 mm, 1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 1 cutlery basket, washing cycle 3 minutes, 20 baskets/h, 400 V, 4,25 kW useful height: 310 mm</p>	070	1.874,00
	<p>Geschirrspülmaschine mit eingebautem Entkalker Dish washer with integrated descaler</p>	070 A	2.110,00
	<p>Geschirrspülmaschine mit Reinigerdosierpumpe Dish washer with purifier dosage pump</p>	070 PDB	2.127,00
	<p>Geschirrspülmaschine mit Laugenpumpe, doppelwandig, 585 x 610 x 825 mm, Korbabmessungen 500 x 500 mm, Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckhalter, Waschzyklus 3 Minuten, 20 Körbe/h, 400 V, 4,25 kW Einschubhöhe 310 mm</p> <p>Dish washer with pump 585 x 610 x 825 mm, double-walled, basket: 500 x 500 mm, 1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 1 cutlery basket, washing cycle 3 minutes, 20 baskets/h, 400 V, 4,25 kW useful height: 310 mm</p>	070 PS	2.019,00
	<p>Geschirrspülmaschine mit Laugenpumpe und Reini- gerdosierpumpe Dish washer with pump and purifier dosage pump</p>	070 PSPDB	2.272,00

Gläserpülmaschinen ECO

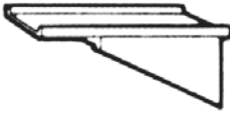
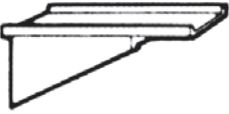
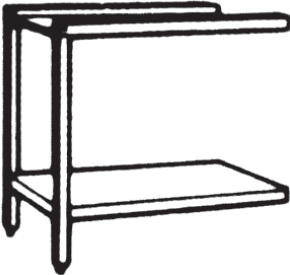
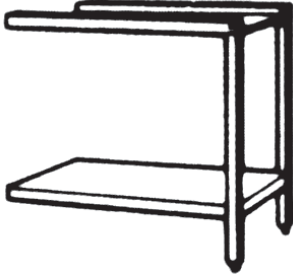




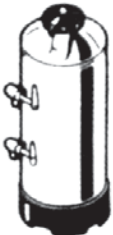
	Artikel	Code	Euro
	<p>Gläserpülmaschine 420 x 470 x 580 mm, doppelwandig, Korbabmessungen: 350 x 340 mm, Zubehör: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 2,75 kW Einschubhöhe: 210 mm</p> <p>Glass washer 420 x 470x 580 mm, double-walled, basket: 350 x 340 mm, accessories: 2 baskets for glasses, 1 cutlery basket, washing cycle: 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 2,75 kW, useful height: 210 mm</p>	Sveltina	1.168,00
	<p>Gläserpülmaschine 470 x 515 x 685 mm, doppelwandig, Korbabmessungen: 400 x 400 mm, Zubehör: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 2,75 kW Einschubhöhe: 300 mm</p> <p>Glass washer 470 x 515 x 685 mm, double-walled, basket: 400 x 400 mm, accessories: 2 baskets for glasses, 1 cutlery basket, washing cycle: 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 2,75 kW, useful height: 300 mm</p> <p>mit Laugenpumpe / with pump</p>	030	1.530,00
	<p>Gläserpülmaschine 465 x 515 x 700 mm, doppelwandig, Korbabmessungen: 400 x 400 mm, Zubehör: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 3,37 kW Einschubhöhe: 270 mm</p> <p>Glass washer 495 x 515 x 700 mm, double-walled, basket: 400 x 400 mm, accessories: 2 baskets for glasses, 1 cutlery basket, washing cycle: 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 3,37 kW, useful height: 270 mm</p>	N 27	1.721,00
	<p>Gläserpülmaschine mit eingebautem Entkalker, 465 x 515 x 700 mm, doppelwandig, Korbabmessungen: 400 x 400 mm, Zubehör: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 3,37 kW Einschubhöhe: 270 mm</p> <p>Glass washer with integrated descaler, 495 x 515 x 700 mm, double-walled, basket: 400 x 400 mm, accessories: 2 baskets for glasses, 1 cutlery basket, washing cycle: 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 3,37 kW useful height: 270 mm</p> <p>mit Laugenpumpe / with pump</p>	N 27 A	1.985,00
		N 27 PS	1.910,00

Geschirrspülmaschinen ECO



	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Geschirrspülmaschine 535 x 500 x 820 mm, doppelwandig, Korbabmessungen: 450 x 450 mm, Zubehör: 1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter, Waschzyklus: 2/3 Minuten, 30/20 Körbe/h, 400 V, 4,25 kW, Einschubhöhe: 305 mm</p> <p>🇬🇧 Dish washer 535 x 500 x 820 mm, double-walled, basket: 450x450 mm, 1 basket for glasses, 2 baskets for dishes, 1 cutlery basket, washing cycle: 2/3 minutes, 30/20 baskets/h, 400 V, 4,25 kW, useful height: 305 mm</p>	N 600	2.441,00
	<p>🇩🇪 Geschirrspülmaschine 600 x 610 x 850 mm, doppelwandig, Korbabmessungen: 500 x 500 mm, Zubehör: 1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter, Waschzyklus: 2/3 Minuten, 30/20 Körbe/h, 400 V, 5,1 kW, Einschubhöhe: 340 mm</p> <p>🇬🇧 Dish washer 600 x 610 x 845 mm, double-walled, basket: 500 x 500 mm, 1 basket for glasses, 2 baskets for dishes, 1 cutlery basket, washing cycle: 2/3 minutes, 30/20 baskets/h, 400 V, 5,1 kW, useful height: 340 mm</p>	N 50	2.785,00
 <p>Lieferung ohne Körbe! Delivery without baskets!</p>	<p>🇩🇪 Untergestell für Spülmaschine 590 x 570 x 450 mm</p> <p>🇬🇧 Stand for dish washer 590 x 570 x 450 mm</p>	UGGSP	224,00

Gewerbespülmaschinen Zubehör

	Artikel	Code	Euro
 	🇩🇪 Konsole links / 🇬🇧 console left 600 x 520 x 200 mm (250 101)	KL	215,00
	🇩🇪 Konsole rechts / 🇬🇧 console right 600 x 520 x 200mm (250 101)	KR	215,00
 	🇩🇪 Zu- und Ablauftisch mit Grundboden und Untergestell 🇬🇧 Inflow and exit table with shelf and stand Zu- und Ablauftisch links / inflow exit table left 630x520x865 mm (250 201)	ALTGL-630	556,00
	Zu- und Ablauftisch links / inflow exit table left 1000x520x865 mm (250 202)	ALTGL-1000	605,00
	Zu- und Ablauftisch links / inflow exit table left 1300x520x865 mm (250 203)	ALTGL-1300	698,00
	Zu- und Ablauftisch rechts / inflow exit table right 630x520x865 mm (250 201)	ALTGR-630	556,00
	Zu- und Ablauftisch rechts / inflow exit table right 1000x520x865 mm (250 202)	ALTGR-1000	605,00
	Zu- und Ablauftisch rechts / inflow exit table right 1300x520x865 mm (250 203)	ALTGR-1300	698,00
   	🇩🇪 Zulauftisch mit Becken Grundboden und Untergestell 🇬🇧 Inflow table with basin shelf and stand Zulauftisch links / inflow table left (ohne Schacht / without shaft) 1200x700x865 mm (550 306)	ALTG-BL-1200	1.109,00
	Zulauftisch rechts / inflow table right (ohne Schacht / without shaft) 1200x700x865 mm (550 307)	ALTG-BR-1200	1.109,00
	Zulauftisch links / inflow table left (mit Schacht / with shaft) 1200x700x865 mm (550 304)	ALTGBL-1200 S	1.133,00
	Zulauftisch rechts / inflow table right (mit Schacht / with shaft) 1200x700x865 mm (550 305)	ALTGBR-1200 S	1.133,00
	🇩🇪 Entkalker / 🇬🇧 Decalcifier 8 Liter/Litres (150 101)	RG 8 R	119,00
	12 Liter/Litres (150 201)	RG 12 R	152,00
	16 Liter/Litres (150 301)	RG 16 R	169,00

Durchschubspülmaschinen ECO

Konsole links /
console leftKonsole rechts /
console rightAblauftisch links /
exit table leftAblauftisch rechts /
exit table rightAblauftisch links /
exit table leftAblauftisch rechts /
exit table right

Artikel

Code

Euro

Durchschubspülmaschine

Außenmaße: 655 x 770 x 1505 mm, doppelwandig
Anschluß Warmwasser, Einschubhöhe: 390 mm
Boilerleistung: 6 kW
Korbabmessungen: 500 x 500 mm,
Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter,
Waschzyklus: 3 Minuten, 30/20 Körbe/h, 400 V, 6,9 kW

Pass-through dish washer

dimension: 655 x 770 x 1505 mm, double-walled,
hot water connection, useful height: 390 mm,
power of boiler: 6 kW, basket: 500 x 500 mm,
1 basket for glasses, 1 baskets for dishes, 1 cutlery basket,
washing cycle: 3 minutes, 30/20 baskets/h, 400 V, 6,9 kW

EKO 1000
3.302,00

Besteckbehälter



Besteckkasten

Kunststoff grau, stapelbar
520 x 290 x 97 mm

Code: 0062
Euro: 6,00

Cutlery box

ABS grey, stackable
520 x 290 x 97 mm

Code: 0062
Euro: 6,00

Besteckbehälter mit 4 Besteckköcher

265 x 305 x 200 mm,
aus CNS,
Verpackung: 320 x 212 x 280 mm,
Gewicht: 2,3 kg / 2,6 kg

Code: H80104
Euro: 58,00

Cutlery box with 4 cutlery quiver

265 x 305 x 200 mm,
made of CNS,
packing: 320 x 212 x 280 mm,
weight: 2,3 kg / 2,6 kg

Code: H80104
Euro: 58,00



Besteckköcher, Kunststoff

Cutlery box, ABS

Ø 115 x 145 mm

Code: BKK
Euro: 1,20



Besteckköcher, CNS

Cutlery box, CNS

Ø 115 x 145 mm

Code: BKI
1 Stk./pc. á 6,50 €
10 Stk./pc. á 6,10 €



Besteckbehälter mit 6 Besteckköcher

385 x 305 x 200 mm,
aus CNS,
Verpackung: 400 x 212 x 320 mm,
Gewicht: 3 kg / 3,3 kg

Code: H80105
Euro: 79,00

Cutlery box with 6 cutlery quiver

385 x 305 x 200 mm,
made of CNS,
packing: 400 x 212 x 320 mm,
weight: 3 kg / 3,3 kg

Code: H80105
Euro: 79,00

Edelstahl-Sektkühler „Eco“

Durchmesser 255 x 205 mm

Code: WB-301
Euro: 9,80



Wine cooler made of stainless steel „Eco“

Diameter of 255 x 205 mm

Code: WB-301
Euro: 9,80

Waschautomat / Trockner



Waschautomat

595 x 595 x 850 mm,
Trommel und Außentrommel aus Edelstahl 18/10,
Fassungsvermögen: 6 kg, Trommelvolumen: 50 Liter,
Schleuderdrehzahl: 1200 U/min, Wasserverbrauch: 65 Liter,
3,2 kW, 400 V, 8 Waschprogramme, 30° - 90°C,
Programmdisplay mit Sprachwahl, Drehzahlkontrolle,
Unwuchtkontrolle, Kindersicherung, Überfüllungsschutz,
Gewicht: 73 kg / 91 kg,
Verpackung: 795 x 795 x 1050 mm

Code: ADN 495 WP

Euro: 2.593,00

Washer

595 x 595 x 850 mm,
washer drum and outer drum made of stainless steel 18/10,
drum capacity: 6 kg, drum volume: 50 litres,
spin speed: 1200 rpm, water consumption: 65 litres,
3,2 kW, 400 V, 8 available programs, 30° - 90°C,
display with different available languages, spin speed control,
unbalance control, child-proof lock, overloading protection,
weight: 73 kg / 91 kg,
packing: 795 x 795 x 1050 mm

Code: ADN 495 WP

Euro: 2.593,00

Ablufttrockner

595 x 595 x 850 mm,
Fassungsvermögen 6 kg, Trommelvolumen 112 Liter,
2,9 kW, 230 elektronische Steuerung mit 8 Programmen,
Doppelfilter für einfache Reinigung,
elektronische Restfeuchte- und Temperaturmessung,
Überhitzungsschutz, Kindersicherung, Magnetschloss
Gewicht: 39 kg / 65 kg,
Verpackung: 795 x 795 x 1050 mm

Code: ADN 493 WP

Euro: 1.795,00

Kondenstrockner

wie vorher, jedoch Gewicht: 47 kg / 57 kg,

Code: ADN 492 WP

Euro: 1.995,00

External exhaust dryer

595 x 595 x 850 mm,
drum capacity 6 kg, drum volume 112 Liter,
2,9 kW, 230 electronic control with 8 available programs,
double filter for easy cleaning,
electronic measurement for residual moisture and temperature,
overheating protection, child-proof lock, magnetic lock,
weight: 39 kg / 65 kg,
packing: 795 x 795 x 1050 mm

Code: ADN 493 WP

Euro: 1.795,00

Dryer with humidity condenser

as previously, but weight: 47 kg / 57 kg,

Code: ADN 492 WP






Euro: 1.995,00



Korb-Kombinationseinheit / Besteckkasten

	Artikel	Code	Euro												
	<p>Gläserkorb / Glass rack</p> <p>für Gläser / for glasses Ø 89 mm, 5 x 5 (25 Einheiten / units)</p> <table> <tr> <td>Korb / basket</td> <td>Gläserhöhe / height of glasses</td> </tr> <tr> <td>501x501x101 mm</td> <td>82,5 mm</td> </tr> <tr> <td>501x501x141 mm</td> <td>122,2 mm</td> </tr> <tr> <td>501x501x181 mm</td> <td>162,0 mm</td> </tr> <tr> <td>501x501x222 mm</td> <td>200,0 mm</td> </tr> <tr> <td>501x501x261 mm</td> <td>238,0 mm</td> </tr> </table>	Korb / basket	Gläserhöhe / height of glasses	501x501x101 mm	82,5 mm	501x501x141 mm	122,2 mm	501x501x181 mm	162,0 mm	501x501x222 mm	200,0 mm	501x501x261 mm	238,0 mm	<p>153114024</p> <p>153114025</p> <p>153114026</p> <p>153114027</p> <p>153114067</p>	<p>20,50</p> <p>30,80</p> <p>36,50</p> <p>45,50</p> <p>52,50</p>
Korb / basket	Gläserhöhe / height of glasses														
501x501x101 mm	82,5 mm														
501x501x141 mm	122,2 mm														
501x501x181 mm	162,0 mm														
501x501x222 mm	200,0 mm														
501x501x261 mm	238,0 mm														
	<p>Gläserkorb / Glass rack</p> <p>für Gläser / for glasses Ø 74 mm, 6 x 6 (36 Einheiten / units)</p> <table> <tr> <td>Korb / basket</td> <td>Gläserhöhe / height of glasses</td> </tr> <tr> <td>501x501x101 mm</td> <td>82,5 mm</td> </tr> <tr> <td>501x501x141 mm</td> <td>122,2 mm</td> </tr> <tr> <td>501x501x181 mm</td> <td>162,0 mm</td> </tr> <tr> <td>501x501x222 mm</td> <td>200,0 mm</td> </tr> </table>	Korb / basket	Gläserhöhe / height of glasses	501x501x101 mm	82,5 mm	501x501x141 mm	122,2 mm	501x501x181 mm	162,0 mm	501x501x222 mm	200,0 mm	<p>153114028</p> <p>153114029</p> <p>153114030</p> <p>153114031</p>	<p>20,50</p> <p>29,50</p> <p>36,50</p> <p>45,50</p>		
Korb / basket	Gläserhöhe / height of glasses														
501x501x101 mm	82,5 mm														
501x501x141 mm	122,2 mm														
501x501x181 mm	162,0 mm														
501x501x222 mm	200,0 mm														
	<p>Besteckköcher</p> <p>Kunststoff 107 x 107 x 140 mm</p> <p>Cutlery punnet</p> <p>plastic 107 x 107 x 140 mm</p>	0042	1,15												
	<p>Besteckkasten</p> <p>Kunststoff, stapelbar 520 x 290 x 97 mm</p> <p>Canteen</p> <p>plastic, stackable 520 x 290 x 97 mm</p>	0062	6,00												
	<p>Geschirrkorb-Wagen</p> <p>514 x 652 x 945 mm, Chromnickelstahl, 4 lenkbare Rollen Ø 125 mm</p> <p>Rack dolly</p> <p>514 x 652 x 945 mm, CNS steel, 4 swivel castors Ø 125 mm</p>	Trolley G	139,00												

Spülmaschinenkörbe

	Artikel	Code	Euro
	<p>Basiskorb / Base rack</p> <p>501 x 501 x 101 mm,</p>	153114002	16,00
	<p>Besteckkorb</p> <p>501 x 501 x 101 mm, Netzartiger Boden, Kleinteile können nicht durchfallen, Sauberkeit garantiert auch bei großer Menge Besteck</p> <p>Cutlery rack</p> <p>501 x 501 x 101 mm, netlike bottom, small parts can't fail, guaranteed cleanness also at a high quantity of cutlery</p>	153114005	16,00
	<p>Tellerkorb</p> <p>501 x 501 x 101 mm, für 18 Teller, sicherer Stand der Teller durch Stege als Abstandhalter, Schräglage der Teller durch Zwischenräume für optimales Waschergebnis</p> <p>Dish rack</p> <p>501 x 501 x 101 mm, for 18 dishes, safe stand of the dishes by bars which serve as distance piece, the slanting position of the dishes provides an optimal washing result</p>	153114001	18,00
	<p>Tablettkorb</p> <p>501 x 501 x 101 mm, für 9 Tablette, sicherer Stand der Tablette durch Stege als Abstandhalter</p> <p>Tray rack</p> <p>501 x 501 x 101 mm, for 9 trays, safe stand of the trays by bars as distance piece</p>	153114010	18,00
	<p>Tassenkorb</p> <p>für 16 Tassen mit einer Grundfläche von 112 x 112 mm</p> <p>Cup rack</p> <p>for 16 cups with a base area of 112x112mm</p> <p>501 x 501 x 101 mm, h = 825 mm 501 x 501 x 141 mm, h = 122,2 mm</p>	<p>153114020 153114021</p>	<p>21,50 27,50</p>

Thermoboxen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Getränkespender/Suppenstation doppelwandig, 23 Liter Außenmaß Getränkenspender/Suppenstation 23 L, 11 kg, 440 x 440 x 580 mm</p> <p>Beverage Dispenser/soup station double-walled, 23 litres External Dimension: 440 x 440 x 580 mm Ø 300 mm, depth: 350 mm 23 L, 11 kg</p>	Water23L	404,00
	<p>Thermobox doppelwandig, 14 Liter Außenmaße: 620 x 420 x 300 mm Innenmaße: 530 x 325 x 100 mm Wärmeverlust 1,5°C/h Kälteverlust 0,5°C/h, 14 l, 6,6 kg</p> <p>Thermobox double-walled, 14 litres External Dimension: 620 x 420 x 300 mm Internal Dimension: 530 x 325 x 100 mm Loss of heat only 1,5°C/h Loss of cold only 0,5°C/h, 14 l, 6,6 kg</p>	Thermo100	256,00
	<p>Thermobox 28 Liter, 620 x 420 x 400 mm, 12 Einschübe Innenmaße: 530 x 325 x 200 mm Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 28 litres, 620 x 420 x 400 mm, 12 insert modules, internal dimension: 530 x 325 x 200 mm weight: 11 kg</p>	Thermo300	256,00
	<p>Thermobox 39 Liter, 665 x 420 x 440 mm, 12 Einschübe Innenmaße: 320 x 525 x 310 mm Gewicht: 10,5 kg</p> <p>Thermobox 39 litres, 665 x 420 x 440 mm, 12 insert modules, internal dimension: 320 x 525 x 310 mm weight: 10,5 kg</p>	Thermo400	269,00

Thermoboxen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo600-ECO	250,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo600M-ECO	273,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo601	270,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo601M	299,00
	<p>Kühlakku für Thermoboxen 530 x 320 x 45 mm Gewicht: 5,2 kg</p> <p>Cold pack for Thermoboxen 530 x 320 x 45 mm Weight: 5,2 kg</p>	AV016	67,00

Einkochautomaten



Einkochautomat/ Glühweintopf

410 x 410 x 450 mm,
1800 W, 230 V, Volumen 27 Liter
Temperatur regulierbar 30 - 100°C,
120 min Zeitmesser, stabile Temperatur
einfache Bedienung,
Gewicht: 5,6 kg / 6,8 kg

Farbe: schwarz
Code: GWB
Euro: 89,00

Farbe: orange
Code: GWR
Euro: 89,00



Preserving cooker/ mulled wine pot

410 x 410 x 450 mm,
1800 W, 230 V, volume 27 litres
temperature regulator 30 - 100°C,
120 min timer, stable temperature
easy operate,
weight: 5,6 kg / 6,8 kg

Color: black
Code: GWB
Euro: 89,00

Color: orange
Code: GWR
Euro: 89,00







Küchengeräte 600er

03

- Line 600
- Serie 600
- Snack Serie Kraft 600
- Thermometer
- Unterbaukühltische
- Gas-, Elektro-, Ceranherde

Von Seite 159 - 198

Line 600 - Fritteusen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Fritteuse, Elektro</p> <p>8 Liter, 330 x 600 x 860-920 mm, 6 kW, 400 V, +50°C / +190°C, spezial Edelstahl Heizelemente, robuster Fettablasshahn ¾", Korbmaß 210 x 235 x 100, interner Ölbehälter mit Siebplatte</p> <p>Fryer, electric</p> <p>8 litre, 330 x 600 x 860-920 mm, 6 kW, 400V, +50°C / +190°C, special stainless steel heating elements, robust drain outlet ¾", basket: 210 x 235 x 100, oil container with sieve plate inside base</p>	FE-31ELT	980,00
	<p>Fritteuse, Elektro</p> <p>2x 8 Liter, 660 x 600 x 860-920 mm, 2x 6 kW, 400 V, +50°C / +190°C, spezial Edelstahl Heizelemente, 2 robuste Fettablasshähne ¾", Korbmaß 210 x 235 x 100, 2 interne Ölbehälter mit Siebplatte</p> <p>Fryer, electric</p> <p>2x 8 litre, 660 x 600 x 860-920 mm, 2x 6 kW, 400V, +50°C / +190°C, special stainless steel heating elements, 2 robust drain outlet ¾", basket: 210 x 235 x 100, 2 oil container with sieve plate inside base</p>	FE-61ELT	1.710,00
	<p>Fritteuse, Elektro</p> <p>13 Liter, 320 x 600 x 860-920 mm, 9,9 kW, 400 V, +50°C / +190°C, spezial Edelstahl Heizelemente, robuster Fettablasshahn ¾", Korbmaß 210 x 235 x 100, interner Ölbehälter mit Siebplatte</p> <p>Fryer, electric</p> <p>13 litre, 320 x 600 x 860-920 mm, 9,9 kW, 400V, +50°C / +190°C, special stainless steel heating elements, robust drain outlet ¾", basket: 210 x 235 x 100, oil container with sieve plate inside base</p>	FE-31/13ELT	1.060,00
	<p>Fritteuse, Elektro</p> <p>2x 13 Liter, 640 x 600 x 860-920 mm, 2x 9,9 kW, 400 V, +50°C / +190°C, spezial Edelstahl Heizelemente, 2 robuste Fettablasshähne ¾", Korbmaß 210 x 235 x 100, 2 interne Ölbehälter mit Siebplatte</p> <p>Fryer, electric</p> <p>2x 13 litre, 640 x 600 x 860-920 mm, 2x 9,9 kW, 400V, +50°C / +190°C, special stainless steel heating elements, 2 robust drain outlet ¾", basket: 210 x 235 x 100, 2 oil container with sieve plate inside base</p>	FE-61/13ELT	1.865,00

Fritteusen



	Artikel	Code	Euro
	<p> Elektro Fritteuse 330 x 600 x 290 mm, 8-Liter-Becken, einphasig, Korbabmessung: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p> Fryer, electric 330 x 600 x 290 mm, tank capacity: 8 litres, monophase, basket: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>6 kW, 400 V, 50 Hz</p>	<p>FE-30 EL</p> <p>FE-30 ELT</p>	<p>550,00</p> <p>629,00</p>
	<p> Elektro Fritteuse 660 x 600 x 290 mm, 2x 8-Liter-Becken, einphasig, Korbabmessungen: 210 x 235 x 100 mm, 2x3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p> Fryer, electric 660 x 600 x 290 mm, tank capacity: 2x 8 litres, monophase, basket: 210 x 235 x 100 mm, 2x3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>2x6 kW, 400 V, 50 Hz</p>	<p>FE-60 EL</p> <p>FE-60 ELT</p>	<p>999,00</p> <p>1.158,00</p>
	<p> Elektro Fritteuse 660 x 600 x 290 mm, 16-Liter-Becken, einphasig, Korbabmessungen: 130 x 235 x 100 mm, 9 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p> Fryer, electric 660 x 600 x 290 mm, tank capacity: 16 litres, monophase, basket: 130 x 235 x 100 mm, 9 kW, 230 V, 50 Hz</p>	<p>FE-66/3ELT</p>	<p>1.096,00</p>





Elektro Kochfelder

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro Kochfeld 330 x 600 x 290 mm, 2 Kochplatten, 2x 1,5 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p>Oven, electric 330 x 600 x 290 mm, 2 plates, 2x 1,5 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p>2x 2 kW, 400 V, 50 Hz</p>	<p>SP-30 EL</p> <p>SP-30 ELS</p>	<p>350,00</p> <p>360,00</p>
	<p>Elektro Kochfeld 660 x 600 x 290 mm, 4 Kochplatten, 4x 2 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p>Oven, electric 660 x 600 x 290 mm, 4 plates, 4x 2 kW, 400 V, 50 Hz</p>	SP-60 ELS	605,00
	<p>Elektro Kochfeld 990 x 600 x 290 mm, 6 Kochplatten, 6x 2 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p>Oven, electric 990 x 600 x 290 mm, 6 plates, 6x 2 kW, 400 V, 50 Hz</p>	SP-90 ELS	815,00
	<p>Elektro Frittenwanne 330 x 600 x 570 mm, Kapazität GN 1/2 - 200 mm, oberes edelstahl Heizelement, Thermostat 30°C / 90 °C, 0,85 kW, 230 V, Ablasshahn 3/4"</p> <p>Fry dump, electric 330 x 600 x 570 mm, capacity GN 1/2 - 200 mm, stainless steel heating element below, thermostat 30°C / 90 °C, 0,85 kW, 230 V, drain outlet 3/4"</p>	UH-30 EL	640,00





Nudelkocher / Bain Maries

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro Nudelkocher mit Fettablasshahn</p> <p>330 x 600 x 290 mm, inkl. 4 kleine Körbe á 135 x 98 x 135 mm, 30°C bis 100 °C, Sicherheitsthermostat: 130 °C, GN 1/2 - 200, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>Pasta cooker, electric with outlet</p> <p>330 x 600 x 290 mm, incl. 4 small baskets each 135x98x135 mm, 30°C to 100 °C, safety valve: 130 °C, GN 1/2 - 200, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p>	VT-30 EL	703,00
	<p>Elektro Nudelkocher mit Fettablasshahn</p> <p>660 x 600 x 290 mm, inkl. 8 kleine Körbe á 135 x 98 x 135 mm, 30°C bis 100 °C, Sicherheitsthermostat: 130 °C, GN 2x1/2 - 200, 6 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p>Pasta cooker, electric with outlet</p> <p>660 x 600 x 290 mm, incl. 8 small baskets each 135x98x135 mm, 30°C to 100 °C, safety valve: 130 °C, GN 2x1/2 - 200, 6 kW, 400 V, 50 Hz</p>	VT-60 EL	1.085,00
	<p>Elektro Bain-Marie</p> <p>mit Fettablasshahn, 330 x 600 x 290 mm, GN 1/1 - 150, Temp.: 30°C bis 90°C, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>Bain-Marie, electric</p> <p>with outlet, 330 x 600 x 290 mm, GN 1/1 - 150, temp. range: 30°C to 90°C, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz</p>	BM-30 EL	410,00
	<p>Elektro Bain-Marie</p> <p>mit Fettablasshahn, 660 x 600 x 290 mm, GN 2x1/1 - 150, Temp.: 30°C bis 90°C, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>Bain-Marie, electric</p> <p>with outlet, 660 x 600 x 290 mm, GN 2x1/1 - 150, temp. range: 30°C to 90°C, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p>	BM-60 EL	663,00

Griddleplatten - Elektro

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro Griddleplatte glatt, 330 x 600 x 290 mm, aus Edelstahl, Thermostat: 50°C bis 300°C, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>Griddle plate, electric smooth, 330 x 600 x 290 mm, stainless steel, temp. range: 50°C to 300°C, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p>	FTH-30 EL	400,00
	<p>gerillt / grooved</p>	FTR-30 EL	495,00
	<p>Elektro Griddleplatte Chromstahl glatt Chromstahl, 330 x 600 x 290 mm, aus Edelstahl, Thermostat: 50°C bis 300°C, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>Griddle plate chrome steel, electric chrome steel smooth, 330 x 600 x 290 mm, stainless steel, temp. range: 50°C bis 300°C, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p>	FTH-C-30 EL	557,00
	<p>Chromstahl Chrome steel</p>		
	<p>Elektro Griddleplatte glatt, 660 x 600 x 290 mm, aus Edelstahl, Thermostat: 50°C bis 300°C, 6 kW, 400 V, 50 Hz, 2 Hälften unabhängig regelbar</p> <p>Griddle plate, electric smooth, 660 x 600 x 290 mm, stainless steel, temp. range: 50°C to 300°C, 6 kW, 400 V, 50 Hz, each half independent adjustable</p>	FTH-60 EL	611,00
	<p>1/2 glatt, 1/2 gerillt / 1/2 smooth, 1/2 grooved</p>	FTHR-60 EL	741,00
	<p>Elektro Griddleplatte Chromstahl Chromstahl glatt, 660 x 600 x 290 mm, aus Edelstahl, Thermostat: 50°C to 300°C, 6 kW, 400 V, 50 Hz, 2 Hälften unabhängig regelbar</p> <p>Griddle plate chrome steel, electric chrome steel smooth, 660 x 600 x 290 mm, stainless steel, temp. range: 50°C - 300°C, 6 kW, 400 V, 50 Hz, each half independent adjustable</p>	FTH-C-60 EL	841,00
	<p>Chromstahl Chrome steel</p>		




Griddleplatten - Gas

	Artikel	Code	Euro
	<p>Griddleplatte Gas glatt, 330 x 600 x 290 mm, 4 kW, aus Edelstahl</p> <p>Griddle plate, gas smooth, 330 x 600 x 290 mm, 4 kW, stainless steel</p> <p>gerillt / grooved</p>	<p>FTH-30 GL</p> <p>FTR-30 GL</p>	<p>510,00</p> <p>595,00</p>
	<p>Griddleplatte Chromstahl, Gas Chromstahl glatt, 330 x 600 x 290 mm, 4 kW, Gehäuse aus Edelstahl</p> <p>Griddle plate chrome steel, gas chrome steel smooth, 330 x 600 x 290 mm, 4 kW, body made of stainless steel</p> <p>Chromstahl Chrome steel</p>	FTH-C-30 GL	670,00
	<p>Griddleplatte Gas glatt, 660 x 600 x 290 mm, 8 kW, jede Hälfte unabhängig regelbar, aus Edelstahl</p> <p>Griddle plate, gas smooth, 660 x 600 x 290 mm, 8 kW each half independent adjustable, stainless steel</p> <p>1/2 glatt, 1/2 gerillt / 1/2 smooth, 1/2 grooved</p>	<p>FTH-60 GL</p> <p>FTHR-60 GL</p>	<p>840,00</p> <p>957,00</p>
	<p>Griddleplatte Chromstahl, Gas Chromstahl glatt, 660 x 600 x 290 mm, 8 kW, jede Hälfte unabhängig regelbar, Gehäuse aus Edelstahl</p> <p>Griddle plate chrome steel, gas chrome steel smooth, 660 x 600 x 290 mm, 8 kW, each half independent adjustable, body made of stainless steel</p> <p>Chromstahl Chrome steel</p>	FTH-C-60 GL	1.070,00






Line 600 - Griddleplatten

	Artikel	Code	Euro
	<p>Griddleplatte, Gas glatt, 990 x 600 x 290 mm, 12 kW, Bratplatte: 970 x 480 x 10 mm, Gehäuse aus Edelstahl, Platte aus spezial Stahl, inkl. Sharber</p> <p>Griddle plate, gas smooth, 990 x 600 x 290 mm, 12 kW, griddle plate: 970x 480 x 10 mm, stainless steel body, work top made of special steel, scarper included</p>	FTH-90GL	1.455,00
	<p>Griddleplatte, Gas glatt, 990 x 600 x 290 mm, 12 kW, Bratplatte: 970 x 480 x 10 mm, Gehäuse aus Edelstahl, Platte aus spezial Stahl, Chromestahl, inkl. Sharber</p> <p>Griddle plate, gas smooth, 990 x 600 x 290 mm, 12 kW, griddle plate: 970x 480 x 10 mm, stainless steel body, work top made of special steel, chromeplated, scarper included</p>	FTH-C-90GL	1.725,00
	<p>Griddleplatte, Elektro glatt, 990 x 600 x 290 mm, 9 kW, 400 V, Temperaturbereich: 50°C-300°C, Bratplatte: 970 x 480 x 10 mm, Gehäuse aus Edelstahl, Platte aus spezial Stahl, inkl. Sharber</p> <p>Griddle plate, electric smooth, 990 x 600 x 290 mm, 9 kW, 400 V, heat control: 50°C-300°C, griddle plate: 970x 480 x 10 mm, stainless steel body, work top made of special steel, scarper included</p>	FTH-90EL	1.030,00
	<p>Griddleplatte, Elektro glatt, 990 x 600 x 290 mm, 9 kW, 400 V, Temperaturbereich: 50°C-300°C, Bratplatte: 970 x 480 x 10 mm, Gehäuse aus Edelstahl, Platte aus spezial Stahl, Chromplatte, inkl. Sharber</p> <p>Griddle plate, electric smooth, 990 x 600 x 290 mm, 9 kW, 400V, heat control: 50°C-300°C, griddle plate: 970x 480 x 10 mm, stainless steel body, work top made of special steel, chromplated, scarper included</p>	FTH-C-90EL	1.375,00




Line 600 - Lavasteingrill

	Artikel	Code	Euro
	<p>Lavasteingrill, Gas</p> <p>330 x 600 x 290 mm, 4 kW, Sicherheitsventil, Piezzozündung Rostmaß: 312 x 483 mm, Gehäuse aus Edelstahl, inkl. 5 kg Lavasteine, Fleischrost, einfache Einstellung des Rostes in 2 Positionen</p> <p>Lava stone grill, gas</p> <p>330 x 600 x 290 mm, 4 kW, safety valve, piezzo ignitor grid dim.: 312x 483 mm, stainless steel body, incl. 5 kg lava stones, meat grid, simple adjustment of grid in 2 positions</p>	GL-30GL	635,00
	<p>Lavasteingrill, Gas</p> <p>mit abnehmbaren Brennern für einfache Reinigung, 6,5 kW</p> <p>Lava stone grill, gas</p> <p>with removeable burners for easy cleaning, 6,5 kW</p>	GL-30GLS	705,00
	<p>Lavasteingrill, Gas</p> <p>660 x 600 x 290 mm, 8 kW, Sicherheitsventil, Piezzozündung Rostmaß: 2x 312 x 483 mm, Gehäuse aus Edelstahl, inkl. 2x 5 kg Lavasteine, 2x Fleischrost, einfache Einstellung des Rostes in 2 Positionen</p> <p>Lava stone grill, gas</p> <p>660 x 600 x 290 mm, 8 kW, safety valve, piezzo ignitor grid dim.: 2x 312 x 483 mm, stainless steel body, incl. 2x 5 kg lava stones, 2x meat grid, simple adjustment of grid in 2 positions</p>	GL-60GL	1.105,00
	<p>Lavasteingrill, Gas</p> <p>mit abnehmbaren Brennern für einfache Reinigung, 13 kW</p> <p>Lava stone grill, gas</p> <p>with removeable burners for easy cleaning, 13 kW</p>	GL-60GLS	1.250,00
	<p>Rost für Fisch</p> <p>typ „S“</p> <p>Fish grid</p> <p>type „S“</p>	153500100	85,00
	<p>Griddleplatte, Elektro</p> <p>typ „M“</p> <p>Griddle plate, electric</p> <p>type „M“</p>	153500150	85,00

Untergestelle

	Artikel	Code	Euro
	<p>Untergestell 330 x 510 x 570 - 630 mm offen, mit Grundboden, abgerundete Füße Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 330 x 510 x 570 - 630 mm open, with shelf, rounded feet, Ø 60 mm, height adjustable</p>	PO-30L	214,00
	<p>Untergestell 660 x 510 x 570 - 630 mm offen, mit Grundboden, abgerundete Füße Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 660 x 510 x 570 - 630 mm open, with shelf, rounded feet, Ø 60 mm, height adjustable</p>	PO-60L	262,00
	<p>Untergestell 990 x 510 x 570 - 630 mm offen, mit Grundboden, abgerundete Füße, Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 990 x 510 x 570 - 630 mm open, with shelf, rounded feet, Ø 60 mm, height adjustable</p>	PO-90L	313,00
	<p>Untergestell 1320 x 510 x 570 - 630 mm offen, mit Grundboden, abgerundete Füße, Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 1320 x 510 x 570 - 630 mm open, with shelf, rounded feet, Ø 60 mm, height adjustable</p>	PO-120L	363,00
	<p>Untergestell 330 x 510 x 570 - 630 mm 3 seitig geschlossen, mit Grundboden, abgerundete Füße Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 330 x 510 x 570 - 630 mm closed 3 sided, with shelf, rounded feet, Ø 60 mm, height adjustable</p>	P-30L	231,00

Untergestelle

	Artikel	Code	Euro
	<p>Untergestell 660 x 510 x 570 - 630 mm 3 seitig geschlossen, mit Grundboden, abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 660 x 510 x 570 - 630 mm closed 3 sided, with shelf, rounded feet Ø 60 mm, height adjustable</p>	P-60L	314,00
	<p>Untergestell 330 x 510 x 570 - 630 mm 1 Tür, mit Grundboden, abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 330 x 510 x 570 - 630 mm 1 door, with shelf, rounded feet Ø 60 mm, height adjustable</p>	PD-30L	291,00
	<p>Untergestell 660 x 510 x 570 - 630 mm 2 Türen, mit Grundboden, abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 660 x 510 x 570 - 630 mm 2 doors, with shelf, rounded feet Ø 60 mm, height adjustable</p>	PD-60L	429,00
	<p>Untergestell 330 x 510 x 570 - 630 mm 2 Schubladen, abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 330 x 510 x 570 - 630 mm 2 drawers, rounded feet Ø 60 mm, height adjustable</p>	PZ-30L	490,00
	<p>Untergestell 660 x 510 x 570 - 630 mm 2 Schubladen, abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p>Stand 660 x 510 x 570 - 630 mm 2 drawers, rounded feet Ø 60 mm, height adjustable</p>	PZ-60L	636,00

Serie 600 Gas








	Artikel	Code	Euro
	<p>Rost-Lavastein-Grill Gas</p> <p>600 x 600 x 290 mm, 8 kW, 57 kg</p> <p>Lavastone grill, gas</p> <p>table top, 600x600x290mm, 8 kW, 57 kg</p>	G6PL60B	1.375,00
	<p>Kochfeld Gas</p> <p>300 x 600 x 290 mm, 2 Flammen 6,6 kW: 1 x 3,6 kW, 1 x 3 kW, 30 kg</p> <p>Range, gas</p> <p>table top, 300 x 600 x 290 mm, 2 burners, 6,6 kW: 1 x 3,6 kW + 1 x 3 kW, 30 kg</p>	G6F2B	695,00
	<p>Kochfeld Gas</p> <p>600 x 600 x 290 mm, 4 Flammen 13,2 kW: 2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW, 35 kg</p> <p>Range, gas</p> <p>table top, 600 x 600 x 290 mm, 4 burners, 13,2 kW: 2 x 3 kW + 2 x 3,6 kW, 35 kg</p>	G6F4B	1.095,00
	<p>Gasherd, Tischgerät</p> <p>600 x 600 x 290 mm, 9,5 kW: 1 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, mit Zündflamme, 36 kg</p> <p>Range, gas</p> <p>table top, 600 x 600 x 290 mm, 9,5 kW: 1 x 6 kW + 1 x 3,5 kW, with pilot flame, 36 kg</p>	G6F2BH6	1.070,00
	<p>Gasherd, Tischgerät</p> <p>1200 x 600 x 290 mm, 24 kW: 2 x 9 kW, 1 x 6 kW mit Zündflamme, 75 kg</p> <p>Range, gas</p> <p>table top, 1200 x 600 x 290 mm, 24 kW: 2 x 9 kW + 1 x 6 kW, with pilot flame, 75 kg</p>	G6F3BH12	1.470,00

Alle Geräte auf
Erdgas H eingestellt.
All devices are preset to
natural gas H.

Serie 600 Gas





	Artikel	Code	Euro
	<p>Doppelfritteuse, Gas 600 x 600 x 290 mm, 2 x 8-Liter-Becken, 13,2 kW, 47 kg</p> <p>Double fryer, gas table top, 600 x 600 x 290 mm tank capacity: 2 x 8 litres, 13,2 kW, 47 kg</p>	GL8+8B	2.170,00
	<p>Fritteuse, Gas 300 x 600 x 290 mm, 8-Liter-Becken, 6,6 kW, 25 kg</p> <p>Fryer, gas table top, 300 x 600 x 290 mm, tank capacity: 8 litres, 6,6 kW, 25 kg</p>	GL8B	1.270,00
	<p>Fritteuse, Gas, Tischgerät 600 x 600 x 290 mm, 18 Liter, 16 kW, Piezzozündung, 57 kg</p> <p>Fryer, gas table top, 600 x 600 x 290 mm, tank capacity: 18 litres, 16 kW, pilot burner, 57 kg</p>	6GL18B	2.270,00
	<p>Griddleplatte, Gas 300 x 600 x 290 mm, glatt, 4 kW, 30 kg</p> <p>Griddle plate, gas table top, 300x600x290mm, smooth, 4 kW, 30 kg</p> <p>gerillt / grooved</p>	G6FL3B	945,00
		G6FR3B	1.095,00
	<p>Griddleplatte, Gas 600 x 600 x 290 mm, glatt, 8 kW, 54 kg</p> <p>Griddle plate, gas table top, 600x600x290mm, smooth, 8 kW, 54 kg</p> <p>½ gerillt, ½ glatt / ½ grooved, ½ smooth</p>	G6FL6B	1.415,00
		G6FM6B	1.480,00

Alle Geräte auf
Erdgas H eingestellt.
All devices are preset to
natural gas H.

Imbiss Serie Ideal 60

	Artikel	Code	Euro
	<p>Fritteuse, Elektro</p> <p>1 x 8 Liter, 400 x 600 x 270 mm, 5,1 kW, 400 V, 1 Korb 197 x 280 x 100 mm, Gewicht: 13 kg / 14 kg, Verpackung: 660 x 430 x 430 mm</p> <p>Fryer, electric</p> <p>1 x 8 litres, 400 x 600 x 270 mm, 5,1 kW, 400 V, 1 basket 197 x 280 x 100 mm, weight: 13 kg / 14 kg, packing: 660 x 430 x 430 mm</p>	M6F4E	1.060,00
	<p>Fritteuse, Elektro</p> <p>2 x 8 Liter, 600 x 600 x 270 mm, 2 x 5,1 kW, 400 V, 2 Körbe á 197 x 280 x 100 mm, Gewicht: 21 kg / 22 kg, Verpackung: 660 x 630 x 430 mm</p> <p>Fryer, electric</p> <p>2 x 8 Liter, 600 x 600 x 270 mm, 2 x 5,1 kW, 400 V, 2 baskets á 197 x 280 x 100 mm, weight: 21 kg / 22 kg, packing: 660 x 630 x 430 mm</p>	M6F6E	1.705,00
	<p>Frittenwanne, Elektro</p> <p>GN 1/1 - 150 mm, 400 x 600 x 270 mm, 0,35 kW, 230 V, Gewicht: 10 kg / 11 kg, Verpackung: 660 x 430 x 430 mm</p> <p>Fry dump, electric</p> <p>GN 1/1 - 150 mm, 400 x 600 x 270 mm, 0,35 kW, 230 V, weight: 10 kg / 11 kg, packing: 660 x 430 x 430 mm</p>	M6SP4E	700,00
	<p>Nudelkocher, Elektro</p> <p>13 Liter, 400 x 600 x 2700 mm, 3 kW, 230 V, Gewicht: 14 kg / 15 kg, Verpackung: 660 x 430 x 430 mm</p> <p>Pasta cooker, electric</p> <p>13 litres, 400 x 600 x 2700 mm, 3 kW, 230 V, weight: 14 kg / 15 kg, packing: 660 x 430 x 430 mm</p>	M6CP4E	975,00

 Lieferung ohne Körbe! Körbe Separat erhältlich.

 Delivery without baskets! Baskets separate available.

Imbiss Serie Ideal 60

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Bain Marie, Elektro GN 1/1 - 150 mm, 400 x 600 x 270 mm, 1 kW, 230 V, Gewicht: 11 kg / 12 kg, Verpackung: 660 x 430 x 430 mm</p> <p>🇬🇧 Bain Marie, electric GN 1/1 - 150 mm, 400 x 600 x 270 mm, 1 kW, 230 V, weight: 11 kg / 12 kg, packing: 660 x 430 x 430 mm</p>	M6B4E	725,00
	<p>🇩🇪 Griddleplatte, Elektro glatt, 400 x 600 x 270 mm, 3,6 kW, 400 V, Gewicht: 26 kg / 27 kg, Verpackung: 660 x 430 x 430 mm</p> <p>🇬🇧 Griddle plate, electric smooth, 400 x 600 x 270 mm, 3,6 kW, 400 V, weight: 26 kg / 27 kg, packing: 660 x 430 x 430 mm</p>	M6FT4EL	875,00
	<p>🇩🇪 Griddleplatte, Elektro glatt, 600 x 600 x 270 mm, 4,8 kW, 400 V, Gewicht: 34 kg / 36 kg, Verpackung: 660 x 630 x 430 mm</p> <p>🇬🇧 Griddle plate, electric smooth, 600 x 600 x 270 mm, 4,8 kW, 400 V, weight: 34 kg / 36 kg, packing: 660 x 630 x 430 mm</p>	M6FT6EL	990,00
	<p>🇩🇪 Griddleplatte, Elektro 1/2 gerillt, 1/2 glatt, 600 x 600 x 270 mm, 4,8 kW, 400 V, Gewicht: 34 kg / 36 kg, Verpackung: 660 x 630 x 430 mm</p> <p>🇬🇧 Griddle plate, electric 1/2 grooved, 1/2 smooth, 600 x 600 x 270 mm, 4,8 kW, 400 V, weight: 34 kg / 36 kg, packing: 660 x 630 x 430 mm</p>	M6FT6ELR	1.075,00







Imbiss Serie Ideal 60

	Artikel	Code	Euro
	<p>Kochfeld, Ceran 4 Felder, 600 x 600 x 270 mm, 1 x 2,1, 1 x 1,8 kW, 2 x 1,2 kW, 400 V Gewicht: 18 kg / 19 kg, Verpackung: 660 x 630 x 430 mm</p> <p>Range, cerane 4 cooking fields, 600 x 600 x 270 mm, 1 x 2,1, 1 x 1,8 kW, 2 x 1,2 kW, 400 V weight: 18 kg / 19 kg, packing: 660 x 630 x 430 mm</p>	M64V	1.165,00
	<p>Arbeitsplatte, neutral 400 x 600 x 270 mm, Gewicht: 9 kg / 10 kg, Verpackung: 660 x 430 x 430 mm</p> <p>Work top, neutral 400 x 600 x 270 mm, weight: 9 kg / 10 kg, packing: 660 x 430 x 430 mm</p>	M6N4	315,00
	<p>Fritteusen Körbe 2 Stück, á 100 x 280 x 100 mm</p> <p>Fryer baskets 2 pieces, á 100 x 280 x 100 mm</p>	2C4	140,00
	<p>Fett Ablassrohr für Fritteusen, Bain Marie und Nudelkocher</p> <p>Drainage pipe for fryers, bain marie and pasta cooker</p>	B10700	35,00
	<p>Nudelkorb Basket for pasta 92 x 145 x 120 mm</p>	DV- C002ZR10	65,00
	<p>Nudelkorb Basket for pasta 92 x 295 x 120 mm</p>	DV- C001ZR10	75,00
	<p>Edelstahl-Deckel für Nudelkocher</p> <p>Stainless steel lid for pasta cooker</p>	GCP001	50,00
	<p>Spachtel zur Reinigung von Griddleplatten</p> <p>Scraper for claeing plates of Griddle plates</p>	SFT	60,00

Imbiss Serie Ideal 60

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kochfeld, Gas 2 Brenner, 400 x 600 x 270 mm, 2 x 3,7 kW, Gewicht: 14 kg / 15 kg, Verpackung: 660 x 430 x 430 mm</p> <p>🇬🇧 Range, gas 2 burners, 400 x 600 x 270 mm, 2 x 3,7 kW, weight: 14 kg / 15 kg, packing: 660 x 430 x 430 mm</p>	M62F	570,00
	<p>🇩🇪 Kochfeld, Gas 4 Brenner, 600 x 600 x 270 mm, 4 x 3,7 kW, Gewicht: 23 kg / 25 kg, Verpackung: 660 x 630 x 430 mm</p> <p>🇬🇧 Range, gas 4 burners, 600 x 600 x 270 mm, 4 x 3,7 kW, weight: 23 kg / 25 kg, packing: 660 x 630 x 430 mm</p>	M64F	810,00
	<p>🇩🇪 Kochfeld, Elektro 2 Platten, 400 x 600 x 270 mm, Platten Ø 180 mm, 1 x 1,5, 1 x 2 kW, 400 V, Gewicht: 13 kg / 14 kg, Verpackung: 660 x 430 x 430 mm</p> <p>🇬🇧 Range, electric 2 plates, 400 x 600 x 270 mm, plates Ø 180 mm, 1 x 1,5, 1 x 2 kW, 400 V, weight: 13 kg / 14 kg, packing: 660 x 430 x 430 mm</p>	M62P	530,00
	<p>🇩🇪 Kochfeld, Elektro 4 Platten, 600 x 600 x 270 mm, Platten Ø 180 mm, 2 x 1,5, 2 x 2 kW, 400 V, Gewicht: 18 kg / 19 kg, Verpackung: 660 x 630 x 430 mm</p> <p>🇬🇧 Range, electric 4 plates, 600 x 600 x 270 mm, plates Ø 180 mm, 2 x 1,5, 2 x 2 kW, 400 V, weight: 18 kg / 19 kg, packing: 660 x 630 x 430 mm</p>	M64P	710,00

Untergestelle Serie 600

	Artikel	Code	Euro
	<p>Untergestell offen,</p> <p>Stand open,</p> <p>300 x 500 x 600 mm</p> <p>600 x 500 x 600 mm</p>	<p>S-61</p> <p>S-62</p>	<p>134,00</p> <p>152,00</p>
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen 300 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand closed on three sides 300 x 530 x 570 mm</p>	M-3	277,00
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen, mit 1 Flügeltür 300 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand closed on three sides with 1 swinging door, 300 x 530 x 570 mm</p>	MP-3	429,00
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen mit Grundboden 600 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand closed on three sides with shelf, 600 x 530 x 570 mm</p>	M-6	293,00
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen mit Grundboden 600 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand closed on three sides with shelf, 600 x 530 x 570 mm</p>	MP-6	524,00
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen mit Grundboden 600 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand closed on three sides with shelf, 600 x 530 x 570 mm</p>	MC-6	677,00

Untergestelle Serie 600

	Artikel	Code	Euro
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen mit Grundboden 900 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand with shelf, 900x530x570mm</p>	M-9	360,00
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen mit 2 Flügeltüren 900 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand closed on three sides with 2 swinging doors, 900 x 530 x 570 mm</p>	MP-9	708,00
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen mit 2 Schubladen, 1 Flügeltür und einem Grundboden 900 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand closed on three sides with 2 drawers, 1 door and shelf, 900 x 530 x 570 mm</p>	MCP-9	898,00
	<p>Untergestell dreiseitig geschlossen, vorne offen, 1200 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand closed on three sides, front open, 1200 x 530 x 570 mm</p>	M-64	424,00
	<p>Untergestell mit 3 Flügeltüren, 1200 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand with 3 swinging doors, 1200 x 530 x 570 mm</p>	MP-64	867,00
	<p>Untergestell mit 2 Türen und 2 Schubladen, 1200 x 530 x 570 mm</p> <p>Stand with 2 doors and 2 drawers, 1200 x 530 x 570 mm</p>	MCP-64	1.038,00

Thermometer



Fleisch-Thermometer (digital)

150 x 22 x 15 mm,
Messbereich: -50°C/+125°C, (-58°F/+302°F),
Batterie: 1x 1,5 V (LR44),
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 70 mm,
Verpackung: 200 x 65 x 20 mm

Code: YSW-018

Euro: 16,00

Meat-thermometer (digital)

150 x 22 x 15 mm,
measurement range:
-50°C/+125°C, (-58°F/+302°F),
battery: 1x 1,5 V (LR44),
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 70 mm,
packing: 200 x 65 x 20 mm

Code: YSW-018

Euro: 16,00



Grill-Thermometer mit Fernbedienung

Sender: 90 x 65 x 90 mm, Empfänger: 105 x 65 x 25 mm,
Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 230 mm, Messbereich: -10°C/+250°C,
Kabellänge: 870 mm, 4 wählbare Garpunkte für 5 Fleischsorten:
Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Truthahn,
frei wählbare Temperatur und Timer, Signalton bei Erreichen
von Garpunkt, Temperatur oder Zeitvorgabe,
Verpackung: 245 x 75 x 75 mm

Code: YSW-020A

Euro: 49,00

Grill-thermometer with remote

sender: 90 x 65 x 90 mm, receptor: 105 x 65 x 25 mm,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 230 mm, cable: 870 mm,
measurement range: -10°C/+250°C,
4 selectable cooking variants for 5 kind of meat:
beef, veal, pork, chicken, turkey,
free selectable temperature and timer,
beep tone if cooking variant, temperature or time is reached,
packing: 245 x 75 x 75 mm

Code: YSW-020A

Euro: 49,00



Fritteusen-Thermometer

Ø 38 x 300 mm,
Messbereich: +38°C/+205°C, (+100°F/+400°F),
Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 296 mm,
inkl. Befestigungsklemme,

Code: YSW-002A

Euro: 8,80

Fryer-thermometer

Ø 38 x 300 mm,
measurement range:
+38°C/+205°C, (+100°F/+400°F),
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 296 mm,
incl. anchoring clip

Code: YSW-002A

Euro: 8,80

**spülmaschinenfest
dishwasher safe**

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro Fritteuse mit schwenkbarem Heizelement

400 x 600 x 295 mm,
inklusive 1 Korb,
Kapazität: 10 l, 6 kW, 400 V, 18 kg
OF64ER / 1.285,00

9 kW
OF64ERP / 1.290,00



Electric fryer with tilting power pack

400 x 600 x 295 mm,
inclusive 1 basket,
capacity: 10 l, 6 kW, 400 V, 18 kg
OF64ER / 1.285,00

9 kW
OF64ERP / 1.290,00

Elektro Fritteuse mit schwenkbarem Heizelement

600 x 600 x 295 mm,
inklusive 2 Körbe,
Kapazität: 10 + 10 l, 12 kW, 400 V,
31 kg
OF66ER / 2.130,00

18 kW
OF66ERP / 2.145,00



Electric fryer with tilting power pack

600 x 600 x 295 mm,
inclusive 2 baskets,
capacity: 10 + 10 l, 12 kW, 400 V,
31 kg
OF66ER / 2.130,00

18 kW
OF66ERP / 2.145,00

Elektro Bain-Marie

400 x 600 x 295 mm, 1 kW, 230 V,
15 kg
OB64E / 880,00



Electric Bain-Marie

400 x 600 x 295 mm, 1 kW, 230 V,
15 kg
OB64E / 880,00

Elektro Bain-Marie

600 x 600 x 295 mm, 1,8 kW, 230 V,
19 kg
OB66E / 1.195,00



Electric Bain-Marie

600 x 600 x 295 mm, 1,8 kW, 230 V,
19 kg
OB66E / 1.195,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro Bain-Marie

800 x 600 x 295 mm, 3 kW, 230 V, 26 kg
OB68E / 1.605,00



Electric Bain-Marie

800 x 600 x 295 mm, 3 kW, 230 V, 26 kg
OB68E / 1.605,00

Elektro Frittenwanne

400 x 600 x 295 mm,
 2 kW, 230 V, 21 kg
OSP64E / 1.150,00



Fry dump, electric

400 x 600 x 295 mm,
 2 kW, 230 V, 21 kg
OSP64E / 1.150,00

Elektro Grillplatte, glatt

400 x 600 x 295 mm, 3,9 kW, 400 V, 30 kg
 glatt
OFT64EL / 1.180,00

gerillt
OFT64ER / 1.225,00

glatt - hartverchromt
OFT64ELC / 1.570,00



Electric Griddle Plates, smooth

400 x 600 x 295 mm, 3,9 kW, 400 V, 30 kg
 smooth plate
OFT64EL / 1.180,00

grooved plate
OFT64ER / 1.225,00

smooth - hard chromium plate
OFT64ELC / 1.570,00

Elektro Grillplatte, glatt

600 x 600 x 295 mm, 7,8 kW, 400 V, 51 kg
 glatt
OFT66EL / 1.607,00

1/2 gerillt, 1/2 glatt
OFT66EM / 1.677,00

glatt - hartverchromt
OFT66ELC / 2.055,00



Electric Griddle Plates, smooth

600 x 600 x 295 mm, 7,8 kW, 400 V, 51 kg
 smooth plate
OFT66EL / 1.607,00

1/2 smooth, 1/2 grooved plate
OFT66EM / 1.677,00

smooth - hard chromium plate
OFT66ELC / 2.055,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro Grillplatte, glatt

1000 x 600 x 295 mm, 11,7 kW,
400 V, 67 kg

glatt

OFT610EL / 2.630,00

1/2 gerillt, 1/2 glatt

OFT610EM / 2.720,00

1/2 glatt, 1/2 gerillt -
hartverchromt

OFT610EMC / 3.150,00



Electric Griddle Plates, smooth

1000 x 600 x 295 mm, 11,7 kW,
400 V, 67 kg

smooth plate

OFT610EL / 2.630,00

1/2 smooth, 1/2 grooved plate

OFT610EM / 2.720,00

1/2 smooth, 1/2 grooved -
hard chromium plate

OFT610EMC / 3.150,00

Elektro Wurstbräter

400 x 600 x 295 mm, 4,5 kW, 400V, 24 kg
OCW64E / 1.269,00



Electric hot dog plate

400 x 600 x 295 mm, 4,5 kW, 400V, 24 kg
OCW64E / 1.269,00

Elektro Wurstbräter

800 x 600 x 295 mm, 4,5 kW, 400V, 33 kg
OCW68E / 2.680,00



Electric hot dog plate

800 x 600 x 295 mm, 4,5 kW, 400V, 33 kg
OCW68E / 2.680,00

Elektro Nudelkocher

400 x 600 x 295 mm, 2 kW, 230 V, 21 kg
Code: OPC64E
Euro: 1.790,00



Electric pasta cooker

400 x 600 x 295 mm, 2 kW, 400 V, 21 kg
Code: OPC64E
Euro: 1.790,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro Nudelkocher

600 x 600 x 295 mm, 2 kW, 230 V, 21 kg

Code: OPC66E

Euro: 1.945,00



Electric pasta cooker

600 x 600 x 295 mm, 2 kW, 230 V, 21 kg

Code: OPC66E

Euro: 1.945,00

Elektro Kocher

400 x 600 x 295 mm,
Elektro-Kocher mit 2 Kochplatten
1 Platte: 2,6 kW, Ø 220 mm,
2 Platte: 1,5 kW, Ø 180 mm,
4,1 kW, 400 V, 18 kg

OC64E / 645,00

5,2 kW

OC64EP / 915,00



Electric Range

400 x 600 x 295 mm,
2 electric plate boiling top
1 plate: 2,6 kW, Ø 220 mm,
2 plate: 1,5 kW, Ø 180 mm,
4,1 kW, 400 V, 18 kg

OC64E / 645,00

5,2 kW

OC64EP / 915,00

Elektro Kocher

700 x 600 x 295 mm,
Elektro-Kocher mit 4 Kochplatten
2 Platten: 2,6 kW, Ø 220 mm,
2 Platten: 1,5 kW, Ø 180 mm,
8,2 kW, 400 V, 25 kg

OC67E / 999,00

mit 10,4 kW

OC67EP / 1.340,00



Electric Range

700 x 600 x 295 mm,
4 electric plate boiling top
2 plates: 2,6 kW, Ø 220 mm,
2 plates: 1,5 kW, Ø 180 mm,
8,2 kW, 400 V, 25 kg

OC67E / 999,00

with 10,4 kW

OC67EP / 1.340,00

Elektro Wurstbräter

400 x 600 x 870 mm, 13 l,
4 kW, 400V, 27 kg

OVB64E / 1.799,00

600 x 650 x 870 mm, 21 l,
4 kW, 400V, 45 kg

OVB66E / 2.525,00



Electric hot dog plate

400 x 600 x 870 mm, 13 l,
4 kW, 400V, 27 kg

OVB64E / 1.799,00

600 x 650 x 870 mm, 21 l,
4 kW, 400V, 45 kg

OVB66E / 2.525,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Glaskeramik Elektroherd

400 x 600 x 295 mm,
Glaskeramik Elektroherd mit 2 Kochfeldern
4,3 kW, 400V (2,5 kW / Ø 220 mm +
1,8 kW / Ø 180 mm), 18 kg

Code: OV64E
Euro: 1.585,00

2x 2,5 kW Ø 220 mm

Code: OV64EP
Euro: 1.790,00



Electric Range

400 x 600 x 295 mm,
Electric range with glass ceramic 2 hobs
4,3 kW, 400V (2,5kW / Ø 220 mm +
1,8 kW / Ø 180 mm), 18 kg

Code: OV64E
Euro: 1.585,00

2x 2,5 kW Ø 220 mm

Code: OV64EP
Euro: 1.790,00

Glaskeramik Elektroherd

700 x 600 x 295 mm,
Glaskeramik Elektroherd mit 4 Kochfeldern
8 kW, 400V (2x 2,5 kW / Ø 220 mm +
1,8 kW / Ø 180 mm + 1x 1,2 kW /
Ø 145 mm), 25 kg

Code: OV67E
Euro: 1.915,00

2x 2,5 kW Ø 220 mm

Code: OV67EP
Euro: 2.480,00



Electric Range

700 x 600 x 295 mm,
Electric range with glass ceramic 4 hobs
8 kW, 400V (2x 2,5 kW / Ø 220 mm +
1,8 kW / Ø 180 mm + 1x 1,2 kW /
Ø 145 mm), 25 kg

Code: OV67E
Euro: 1.915,00

2x 2,5 kW Ø 220 mm

Code: OV67EP
Euro: 2.480,00

Induktion Elektroherd

400 x 650 x 295-490 mm,
Induktionsherd
5 kW, 400V (1x 5 kW Ø 220 mm), 18 kW

Code: OI64E
Euro: 4.455,00



Induction Range

400 x 650 x 295-490 mm,
Induction range
5 kW, 400V (1x 5 kW Ø 220 mm), 18 kW

Code: OI64E
Euro: 4.455,00

Induktion Elektroherd

700 x 650 x 295-490 mm,
Induktionsherd
10 kW, 400V (1x 10 kW Ø 220 mm), 25 kW

Code: OI67E
Euro: 8.140,00



Induction Range

700 x 650 x 295-490 mm,
Induction range
10 kW, 400V (1x 10 kW Ø 220 mm), 25 kW

Code: OI67E
Euro: 8.140,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Wok Induktionsherd

400 x 650 x 295-490 mm,
Wok Induktionsherd
5 kW, 400V, Ø 220 mm, 20 kg

Lieferzeit!

Code: OIW64E

Euro: 4.965,00



Delivery time!

Wok Induction range

400 x 650 x 295-490 mm,
Wok induction range
5 kW, 400V, Ø 220 mm, 20 kg

Code: OIW64E

Euro: 4.965,00



Wok Pfanne

Stahl
Ø 360 mm, 1,45 kg

Code: WP1

Euro: 118,00

Wok pan

steel
Ø 360 mm, 1,45 kg

Code: WP1

Euro: 118,00



Wok Pfanne

Edelstahl
Ø 390 mm, 1,8 kg

Code: WP2

Euro: 225,00 €

Wok pan

stainless steel
Ø 390 mm, 1,8 kg

Code: WP2

Euro: 225,00 €

Neutrales Element

400 x 600 x 295 mm, 12 kg
ohne Schublade
OEN64 / 470,00

mit Schublade

OEN64C / 525,00



Neutral Element

400 x 600 x 295 mm, 12 kg
without drawer
OEN64C / 470,00

with drawer

OEN64C / 525,00

Neutrales Element

600 x 600 x 295 mm, 12 kg
ohne Schublade
OEN66 / 590,00

mit Schublade

OEN66C / 630,00



Neutral Element

600 x 600 x 295 mm, 12 kg
without drawer
OEN66 / 590,00

with drawer

OEN66C / 630,00

Spülbecken

600 x 600 x 295 mm,
Nettogewicht 16 kg
OLA66 / 895,00



Sink

600 x 600 x 295 mm,
Net weight 16 kg
OLA66 / 895,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas Fritteuse

400 x 650 x 295-490 mm,
inklusive 1 Korb,
Kapazität: 8 l, 7 kW, 26 kg

Code: OF64G8
Euro: 1.650,00



Gas Fryer

400 x 650 x 295-490 mm,
inclusive 1 basket,
capacity: 8 l, 7 kW, 26 kg

Code: OF64G8
Euro: 1.650,00

Gas Fritteuse

600 x 650 x 295-490 mm,
inklusive 2 Korb,
Kapazität: 8 + 8 l, 14 kW, 44 kg

Code: OF66G8
Euro: 2.815,00



Gas Fryer

600 x 650 x 295-490 mm,
inclusive 2 basket,
capacity: 8 + 8 l, 14 kW, 44 kg

Code: OF66G8
Euro: 2.815,00

Gas Grillplatte

400 x 650 x 295 mm, 5 kW, 38 kg
glatt

OFT64GL / 1.260,00

glatt - hart verchromt
OFT64GLC / 1.715,00



Gas Griddle Plate

400 x 650 x 295 mm, 5 kW, 38 kg
smooth plate

OFT64GL / 1.260,00

smooth - hard chromium plated
OFT64GLC / 1.715,00

Gas Grillplatte

600 x 650 x 295 mm, 5+5 kW, 56 kg
glatt

OFT66GL / 1.570,00

1/2 glatt, 1/2 gerillt
OFT66GM / 1.650,00

glatt - hart verchromt
OFT66GLC / 2.200,00



Gas Griddle Plates

600 x 650 x 295 mm, 5+5 kW, 56 kg
smooth

OFT66GL / 1.570,00

1/2 smooth, 1/2 grooved
OFT66GM / 1.650,00

smooth - hard chromium plated
OFT66GLC / 2.200,00

1/2 glatt, 1/2 gerillt -
hart verchromt
OFT68GMC / 3.175,00

Gas Grillplatte

800 x 650 x 295 mm,
6,25 + 6,25 kW, 75 kg
glatt

OFT68GL / 2.440,00

1/2 glatt, 1/2 gerillt
OFT68GM / 2.530,00

glatt - hart verchromt
Code: OFT68GLC
Euro: 3.030,00



Gas Griddle Plate

800 x 650 x 295 mm,
6,25 + 6,25 kW, 75 kg
smooth

OFT68GL / 2.440,00

1/2 smooth, 1/2 grooved
OFT68GM / 2.530,00

smooth - hard chromium plated
Code: OFT68GLC
Euro: 3.030,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas Lavasteingrill

400 x 650 x 295-490 mm, 7 kW, 38 kg

Code: OGPL64G

Euro: 1.530,00



Gas Lava stone grill

400 x 650 x 295-490 mm, 7 kW, 38 kg

Code: OGPL64G

Euro: 1.530,00

Gas Lavasteingrill

800 x 650 x 295-490 mm, 14 kW, 70 kg

Code: OGPL68G

Euro: 2.315,00



Gas Lava stone grill

800 x 650 x 295-490 mm, 14 kW, 70 kg

Code: OGPL68G

Euro: 2.315,00

Gaskochfeld

400 x 650 x 295 mm,
Gaskocher mit 2 Kochstellen,
9 kW (3,5 + 5,5), 19 kg

Code: OC64G

Euro: 855,00



Gas Range

400 x 650 x 295mm,
2 Gas burners boiling top,
9 kW (3,5 + 5,5), 19 kg

Code: OC64G

Euro: 855,00

Gaskochfeld

700 x 650 x 295 mm,
Gaskocher mit 4 Kochstellen,
18 kW (2x 3,5 + 2x 5,5), 27 kg

Code: OC67G

Euro: 1.325,00



Gas Range

700 x 650 x 295 mm,
Gas burners boiling top,
18 kW (2x 3,5 + 2x 5,5), 27 kg

Code: OC67G

Euro: 1.325,00

NEU!

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Unterbau

dreiseitig geschlossen, vorne offen,
400 x 535 x 600 mm, 10 kg

Code: OBV64

Euro: 320,00

600 x 535 x 600 mm, 12 kg

Code: OBV66

Euro: 365,00

700 x 535 x 600 mm, 22 kg

Code: OBV67

Euro: 445,00



Stand

three sides closed, open front
400 x 535 x 600 mm, 10 kg

Code: OBV64

Euro: 320,00

600 x 535 x 600 mm, 12 kg

Code: OBV66

Euro: 365,00

700 x 535 x 600 mm, 22 kg

Code: OBV67

Euro: 445,00

Unterbau

800 x 535 x 600 mm, 16 kg

Code: OBV68

Euro: 455,00

1000 x 535 x 600 mm, 18 kg

Code: OBV610

Euro: EK 199,-



Stand

800 x 535 x 600 mm, 16 kg

Code: OBV68

Euro: 455,00

1000 x 535 x 600 mm, 18 kg

Code: OBV610

Euro: 499,00

Tür

350 x 210 x 422 mm, 4 kg

Code: OP 35D/S

Euro: 115,00

400 x 210 x 422 mm, 4 kg

Code: OP 40D/S

Euro: 140,00

600 x 210 x 422 mm, 4 kg

Code: OP 60D/S

Euro: 220,00

*links & rechts anbaufähig
left & right tillable*



Door

350 x 210 x 422 mm, 4 kg

Code: OP 35D/S

Euro: 115,00

400 x 210 x 422 mm, 4 kg

Code: OP 40D/S

Euro: 140,00

600 x 210 x 422 mm, 4 kg

Code: OP 60D/S

Euro: 220,00

Boden

400 x 535 x 350 mm, 2 kg

Code: OR40

Euro: 80,00

600 x 535 x 350 mm, 2 kg

Code: OR60

Euro: 99,00

700 x 535 x 350 mm, 2 kg

Code: OR70

Euro: 115,00



Shelf

400 x 535 x 350 mm, 2 kg

Code: OR40

Euro: 80,00

600 x 535 x 350 mm, 2 kg

Code: OR60

Euro: 99,00

700 x 535 x 350 mm, 2 kg

Code: OR70

Euro: 115,00

Schubladenpaar

400 mm, 8 kg

Code: OCS40

Euro: 350,00

600 mm, 8 kg

Code: OCS60

Euro: 435,00



Pair of drawer

400 mm, 8 kg

Code: OCS40











Euro: 350,00

600 mm, 8 kg

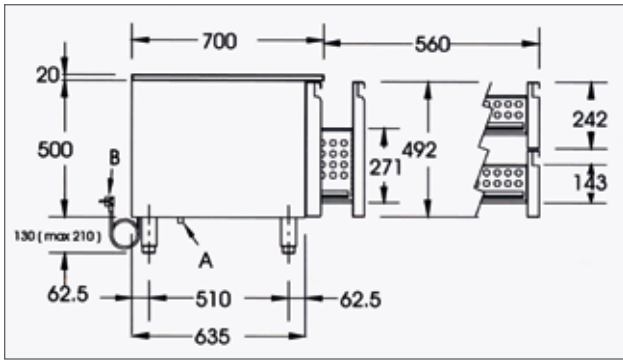
Code: OCS60

Euro: 435,00

Unterbaukühlische

	Artikel	Code	Euro
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 1600 x 700 x 650 mm, 5 Schubladen GN1/1, 262 W, 230 V, 170 kg</p> <p> Freeze counter 1600 x 700 x 650 mm, 5 drawers GN1/1, 262 W, 230 V, 170 kg</p>	10113202-0-0-C	2.543,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 1600 x 700 x 650 mm, 6 Schubladen GN1/1, 262 W, 230 V, 170 kg</p> <p> Freeze counter 1600 x 700 x 650 mm, 6 drawers GN1/1, 262 W, 230 V, 170 kg</p>	10113202-0-0-E	2.678,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 4 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Freeze counter 2000 x 700 x 650 mm, 4 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-0	2.697,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 5 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Freeze counter 2000 x 700 x 650 mm, 5 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-A	2.836,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 6 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Freeze counter 2000 x 700 x 650 mm, 6 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-C	2.971,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 7 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Freeze counter 2000 x 700 x 650 mm, 7 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-E	3.109,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 8 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Freeze counter 2000 x 700 x 650 mm, 8 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-G	3.245,00

Unterbaukühlische



Unterbaukühlische

- außen und innen aus CNS 18/10
- Ventilationsverdampfer
- Aubtauautomatik
- Schubladen GN 1/1 mit Teleskopschienen
- Temperaturbereich +2°C / +10°C

Achtung nur Schubladen!
Attention only drawers!

Freezer counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- forced draught evaporation
- automatic defrosting
- drawers GN 1/1 on telescopic guides
- temperature range +2°C / +10°C

Unterbaukühlisch

1200 x 700 x 650 mm,
2 Schubladen GN 1/1,
207 W, 230 V, 120 kg

Code: 10113201
Euro: 1.833,00



Freeze counter

1200 x 700 x 650 mm,
2 drawers GN 1/1,
207 W, 230 V, 120 kg

Code: 10113201
Euro: 1.833,00

Unterbaukühlisch

1200 x 700 x 650 mm,
3 Schubladen GN 1/1,
207 W, 230 V, 120 kg

Code: 10113201A
Euro: 1.978,00



Freeze counter

1200 x 700 x 650 mm,
3 drawers GN 1/1,
207 W, 230 V, 120 kg

Code: 10113201A
Euro: 1.978,00

Unterbaukühlisch

1600 x 700 x 650 mm,
3 Schubladen GN 1/1,
262 W, 230 V, 170 kg

Code: 10113202
Euro: 2.383,00



Freeze counter

1600 x 700 x 650 mm,
3 drawers GN 1/1,
262 W, 230 V, 170 kg

Code: 10113202
Euro: 2.383,00

Unterbaukühlisch

1600 x 700 x 650 mm,
4 Schubladen GN 1/1,
262 W, 230 V, 170 kg

Code: 10113202A
Euro: 2.525,00



Freeze counter

1600 x 700 x 650 mm,
4 drawers GN 1/1,
262 W, 230 V, 170 kg

Code: 10113202A
Euro: 2.525,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherd

700 x 650 x 870-1065 mm,
Elektroherd mit 4 Kochplatten und sta-
tischem Umluftofen 12,4 kW /
400V + 4,2 kW / 230V, 64 kg

Code: OC6FES7E

Euro: 2.165,00

mit 14,6 + 4,2 kW

Code: OC6FES7EP

Euro: 2.255,00



Electric Range

700 x 650 x 870-1065 mm,
4 plate boiling top with fan assisted electric
oven
12,4 kW / 400V 4,2 kW / 230V, 64 kg

Code: OC6FES7E

Euro: 2.165,00

with 14,6 + 4,2 kW

Code: OC6FES7EP

Euro: 2.255,00

Elektroherd

700 x 650 x 870-1065 mm,
Elektroherd mit 4 Kochplatten und
Heißluftofen
12,4 kW / 400V + 4,2 kW / 230V, 64 kg

Code: OC6FEV7E

Euro: 2.685,00

mit 14,6 + 4,2 kW

Code: OC6FEV7EP

Euro: 2.770,00



Electric Range

700 x 650 x 870-1065 mm,
4 plate boiling top with fan assisted electric
oven
12,4 kW / 400V 4,2 kW / 230V, 64 kg

Code: OC6FEV7E

Euro: 2.685,00

with 14,6 + 4,2 kW

Code: OC6FEV7EP

Euro: 2.770,00

Elektroherd

700 x 650 x 870-1065 mm,
Glaskeramic Elektroherd mit 4 Kochfelder
und Ofen
10,2 kW, 400V (2x 2,5 kW / Ø 220 mm +
1x 1,8 kW Ø 180 mm + 1x 1,2 kW /
Ø 145 mm), 64 kg

Code: OC6FEV7E

Euro: 3.355,00

mit 14,6 + 4,2 kW

Code: OC6FEV7EP

Euro: 3.465,00



Electric Range

700 x 650 x 870-1065 mm,
Electric range with glass ceramic 4 hobs and
oven
10,2 kW, 400V (2x 2,5 kW / Ø 220 mm +
1x 1,8 kW Ø 180 mm + 1x 1,2 kW /
Ø 145 mm), 64 kg

Code: OC6FEV7E

Euro: 3.355,00

with 14,6 + 4,2 kW

Code: OC6FEV7EP

Euro: 3.465,00

Snack Serie Kraft 600 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherd

700 x 650 x 870-1065 mm,
Gasherd mit 4 Kochstellen und Heißluftofen
18 kW (2x 3,5 + 2x 5,5 + 4,2 / 230V), 68 kg

Code: OC6FES7G

Euro: 2.225,00



Gas Range

700 x 650 x 870-1065 mm,
4 burners boiling top with fan assistend
electric oven
18 kW (2x 3,5 + 2x 5,5 + 4,2 / 230V), 68 kg

Code: OC6FES7G

Euro: 2.225,00

Gasherd

700 x 650 x 870-1065 mm,
Gasherd mit 4 Kochstellen und Elektro-
Backofen
18 kW (2x 3,5 + 2x 5,5 + 4,2 / 230V), 68 kg

Code: OC6FES7G

Euro: 2.280,00



Gas Range

700 x 650 x 870-1065 mm,
4 burners boiling top with electric oven
18 kW (2x 3,5 + 2x 5,5 + 4,2 / 230V), 68 kg

Code: OC6FES7G

Euro: 2.280,00

Gasherd

700 x 650 x 870-1065 mm,
Gasherd mit 4 Kochstellen und Gasbackofen
23 kW (2x 3,5 + 2x 5,5 + 5), 80 kg

Code: OC6FG7G

Euro: 2.460,00



Gas Range

700 x 650 x 870-1065 mm,
4 burners boiling top with gas oven
23 kW (2x 3,5 + 2x 5,5 + 5), 80 kg

Code: OC6FG7G

Euro: 2.460,00

Gasherd

1100 x 650 x 870-1065 mm,
Gasherd mit 6 Kochstellen und Gasbackofen
32 kW (3x 3,5 + 3x 5,5 + 5), 120 kg

Code: OC6FG11G

Euro: 3.190,00



Gas Range

1100 x 650 x 870-1065 mm,
6 burners boiling top with gas oven
32 kW (3x 3,5 + 3x 5,5 + 5), 120 kg

Code: OC6FG11G

Euro: 3.190,00

Edelstahl - Gasherde



Gasherde, 4 Brenner

mit Elektro-Backofen

600 x 600 x 900 mm,
8,2 kW:
1 x Drei-Ring-Brenner 3,7 kW,
2 x 1,75 kW, 1 x 1,0 kW,
Ofen: 2,56 kW, 240 V,
inklusive: 1 Grillrost 449 x 364 mm und
1 Backblech 448,8 x 364 mm,
Verpackung: 640 x 700 x 810 mm,
Gewicht: 48,5 kg / 54 kg

Code: 200.400

Euro: 698,00

Range gas, 4 burners

with electric oven

600 x 600 x 900 mm,
8,2 kW:
1 x triple ring burner 3,7 kW,
2 x 1,75 kW, 1 x 1,0 kW,
oven: 2,56 kW, 240 V,
inclusive: 1 grid 449 x 364 mm
and 1 baking tray 448,8 x 364 mm
packing: 640 x 700 x 810 mm,
weight: 48,5 kg / 54 kg

Code: 200.400

Euro: 698,00



Gasherde, 5 Brenner

mit Gas-Elektro-Backofen

900 x 600 x 900 mm,
11,2 kW:
1 x Drei-Ring-Brenner 3,7 kW,
2 x 1,75 kW, 1 x 1,0 kW, 1 x 3,0 kW,
Ofen: Oberhitze Elektro 3,15 kW, 240 V,
Unterhitze Gas 4,5 kW,
inklusive: 2 Grillroste 535 x 330 mm
und 1 Backblech 685 x 400 mm,
Verpackung: 940 x 700 x 810 mm,
Gewicht: 70 kg / 80 kg

Code: 200.500

Euro: 1.099,00

Range gas, 5 burners

with gas-electric oven

900 x 600 x 900 mm,
11,2 kW:
1 x triple ring burner 3,7 kW,
2 x 1,75 kW, 1 x 1,0 kW, 1 x 3,0 kW,
oven: top heat electric 3,15 kW, 240 V,
bottom heat gas 4,5 kW,
inclusive: 2 grids 535 x 330 mm
and 1 baking tray 685 x 400 mm,
packing: 940 x 700 x 810 mm,
weight: 70 kg / 80 kg

Code: 200.500

Euro: 1.099,00



Gasherde, 5 Brenner

mit Gas-Backofen

900 x 600 x 900 mm,
11,2 kW:
1 x Drei-Ring-Brenner 3,7 kW,
2 x 1,75 kW, 1 x 1,0 kW, 1 x 3,0 kW,
Ofen: Oberhitze 3,0 kW,
Unterhitze 4,5 kW,
inklusive: 2 Grillroste 535 x 330 mm
und 1 Backblech 685 x 400 mm,
Verpackung: 940 x 700 x 810 mm,
Gewicht: 70 kg / 80 kg

Code: 200.600

Euro: 899,00

Range gas, 5 burners

with gas oven

900 x 600 x 900 mm,
11,2 kW:
1 x triple ring burner 3,7 kW,
2 x 1,75 kW, 1 x 1,0 kW, 1 x 3,0 kW,
oven: top heat 3,0 kW,
bottom heat 4,5 kW,
inclusive: 2 grids 535 x 330 mm
and 1 baking tray 685 x 400 mm,
packing: 940 x 700 x 810 mm,
weight: 70 kg / 80 kg

Code: 200.600

Euro: 899,00

Edelstahl - Ceranherde



🇩🇪 Ceranherd, 4 Felder

mit Elektro-Backofen

600 x 600 x 900 mm,
7,8 kW, 240 V:
2 x Ø 140 mm / 1,31 kW,
1 x Ø 140 / 250 mm 1,2-2,18 kW,
1 x Ø 140 / 210 mm 1,09-2,4 kW,
Ofen: 2,56 kW, 240 V,
Elektronische Kontrolle und digital Uhr
mit automatischem Timer,
inklusive: 1 Grillrost 449 x 364 mm
und 1 Backblech 448,8 x 364 mm,
Verpackung: 640 x 700 x 940 mm,
Gewicht: 57 kg / 65 kg

Code: 100.400

Euro: 999,00

🇬🇧 Cerane stove, 4 zones

with electric oven

600 x 600 x 900 mm,
7,8 kW, 240 V:
2 x Ø 140 mm / 1,31 kW,
1 x Ø 140 / 250 mm 1,2-2,18 kW,
1 x Ø 140 / 210 mm 1,09-2,4 kW,
oven: 2,56 kW, 240 V,
electronic control and digital clock with
automatic cut off timer,
inclusive: 1 grid 449 x 364 mm
and 1 baking tray 448,8 x 364 mm,
packing: 640 x 700 x 940 mm,
weight: 57 kg / 65 kg

Code: 100.400

Euro: 999,00



🇩🇪 Ceranherd, 5 Felder

mit Elektro-Backofen

900 x 600 x 900 mm,
9,1 kW, 240 V:
2 x Ø 140 mm / 1,31 kW,
2 x Ø 180 mm / 1,96 kW,
1 x Ø 140 / 250 mm 1,2-2,18 kW,
1 x Ø 140 / 210 mm 1,09-2,4 kW,
Ofen: 3,55 kW, 240 V,
Elektronische Kontrolle und digital Uhr
mit automatischem Timer,
inklusive: 2 Grillroste 535 x 330 mm
und 1 Backblech 685 x 400 mm,
Verpackung: 940 x 700 x 940 mm,
Gewicht: 82,5 / 93 kg

Code: 100.600

Euro: 1.599,00

🇬🇧 Cerane stove, 5 zones

with electric oven

900 x 600 x 900 mm,
9,1 kW, 240 V:
2 x Ø 140 mm / 1,31 kW,
2 x Ø 180 mm / 1,96 kW,
1 x Ø 140 / 250 mm 1,2-2,18 kW,
1 x Ø 140 / 210 mm 1,09-2,4 kW,
oven: 3,55 kW, 240 V,
electronic control and digital clock with
automatic cut off timer,
inclusive: 2 grids 535 x 330 mm
and 1 baking tray 685 x 400 mm,
packing: 940 x 700 x 940 mm,
weight: 82,5 / 93 kg

Code: 100.600

Euro: 1.599,00

Gasherde 600 mm

Gasherde 4 Flammen

mit Heißluftofen

660 x 600 x 860/920 mm,
13,2 kW: 2 x 3,6 kW, 2 x 3 kW,
Piezzozündung,
Heißluftofen 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 Rost GN 1/1 inklusive,
Gewicht: 65 kg / 75 kg,
Verpackung: 725 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-60GL

Euro: 1.715,00



Range gas 4 burners

with convection oven

660 x 600 x 860/920 mm,
13,2 kW: 2 x 3,6 kW, 2 x 3 kW,
piezzo ignitor,
convection oven 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 grid GN 1/1 included,
weight: 65 kg / 75 kg,
packing: 725 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-60GL

Euro: 1.715,00

Gasherde 5 Flammen

mit Heißluftofen und Unterschrank

990 x 600 x 860/920 mm,
16,8 kW: 3 x 3,6 kW, 2 x 3 kW,
Piezzozündung,
Heißluftofen 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 Rost GN 1/1 inklusive,
Gewicht: 79 kg / 89 kg,
Verpackung: 1055 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-90/5GL

Euro: 2.215,00



Range gas 5 burners

with convection oven and storage cabinet

990 x 600 x 860/920 mm,
16,8 kW: 3 x 3,6 kW, 2 x 3 kW,
piezzo ignitor,
convection oven 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 grid GN 1/1 included,
weight: 79 kg / 89 kg,
packing: 1055 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-90/5GL

Euro: 2.215,00

Gasherde 6 Flammen

mit Heißluftofen und Unterschrank

990 x 600 x 860/920 mm,
19,8 kW: 3 x 3,6 kW, 3 x 3 kW,
Piezzozündung,
Heißluftofen 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 Rost GN 1/1 inklusive,
Gewicht: 81 kg / 91 kg,
Verpackung: 1055 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-90GL

Euro: 2.275,00



Range gas 6 burners

with convection oven and storage cabinet

990 x 600 x 860/920 mm,
19,8 kW: 3 x 3,6 kW, 3 x 3 kW,
piezzo ignitor,
convection oven 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 grid GN 1/1 included,
weight: 81 kg / 91 kg,
packing: 1055 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-90GL

Euro: 2.275,00

Elektroherde 600 mm

Elektroherd 4 Platten

mit Heißluftofen

660 x 600 x 860/920 mm,
8 kW: 4 x 2 kW, 400 V,
Heißluftofen 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 Rost GN 1/1 inklusive,
Gewicht: 65 kg /75 kg,
Verpackung: 725 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-60ELS

Euro: 1.430,00



Range electric 4 plates

with convection oven

660 x 600 x 860/920 mm,
8 kW: 4 x 2 kW, 400 V,
convection oven 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 grid GN 1/1 included,
weight: 65 kg /75 kg,
packing: 725 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-60ELS

Euro: 1.430,00

Elektroherd 5 Platten

mit Heißluftofen und Unterschrank

990 x 600 x 860/920 mm,
10 kW: 5 x 2 kW, 400 V,
Heißluftofen 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 Rost GN 1/1 inklusive,
Gewicht: 79 kg / 89 kg,
Verpackung: 1055 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-90/5ELS

Euro: 1.785,00



Range electric 5 plates

with convection oven and storage cabinet

990 x 600 x 860/920 mm,
10 kW: 2 x 2 kW, 400 V,
convection oven 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 grid GN 1/1 included,
weight: 79 kg / 89 kg,
packing: 1055 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-90/5ELS

Euro: 1.785,00

Elektroherd 6 Platten

mit Heißluftofen und Unterschrank

990 x 600 x 860/920 mm,
12 kW: 6 x 2 kW, 400 V,
Heißluftofen 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 Rost GN 1/1 inklusive,
Gewicht: 81 kg / 91 kg,
Verpackung: 1055 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-90ELS

Euro: 1.830,00



Range electric 6 plates

with convection oven and storage cabinet

990 x 600 x 860/920 mm,
12 kW: 6 x 2 kW, 400 V,
convection oven 4 x GN 1/1-65,
3,13 kW, 1 grid GN 1/1 included,
weight: 81 kg / 91 kg,
packing: 1055 x 705 x 1030 mm

Code: SPT-90ELS

Euro: 1.830,00

Gasherde 600 mm

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gasherde mit 4 Brennern und Gasbackofen</p> <p>für 4 x GN 1/1, 600 x 600 x 900 mm, 2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW, Backofen: 3,5 kW, 79 kg</p> <p>Range, gas with 4 burners and gas-oven</p> <p>for 4x GN 1/1, 600 x 600 x 900 mm, 2x 3 kW + 2x 3,6 kW, oven: 3,5 kW, 79 kg</p>	<p>G6F4 + FG1</p> 	<p>1.885,00</p>
	<p>mit Elektro-Heißluftofen</p> <p>with multifunction-electric oven</p>	<p>G6F4 + FE1</p> 	<p>1.995,00</p>
	<p>Gasherde mit 6 Brennern und Gasbackofen</p> <p>für 4 x GN 1/1, offener Unterbau, 900 x 600 x 900 mm, 3 x 3 kW, 3 x 3,6 kW, Backofen: 3,5 kW, 93 kg</p> <p>Range, gas with 6 burners and gas-oven</p> <p>for 4x GN 1/1, on open stand, 900 x 600 x 900 mm, 3x 3 kW + 3x 3,6 kW, oven: 3,5 kW, 93 kg</p>	<p>G6F6 + FG1</p> 	<p>2.160,00</p>
	<p>mit Elektro-Heißluftofen</p> <p>with multifunction-electric oven</p>	<p>G6F6 + FE1</p> 	<p>2.240,00</p>
	<p>Elektroherd mit 4 runden Kochplatten,</p> <p>180 mm Ø, 600 x 600 x 900 mm, 4 x 2 kW, 68 kg, Elektro-Heißluftofen: 3,5 kW, für 4 x GN 1/1</p> <p>Range, electric with 4 round plates,</p> <p>180 mm Ø, 600 x 600 x 900 mm, 4 x 2 kW, 68 kg electric-convection-oven: 3,5 kW, for 4 x GN 1/1,</p>	<p>E6P4 + FE1</p> 	<p>1.815,00</p>
	<p>Elektroherd mit 6 runden Kochplatten,</p> <p>180 mm Ø, 900 x 600 x 900 mm, 6 x 2 kW, 87 kg Elektro-Heißluftofen: 3,5 kW, für 4 x GN 1/1, offener Unterbau,</p> <p>Range, electric with 6 round plates</p> <p>180 mm Ø, 900 x 600 x 900 mm, 6x 2 kW, 87 kg with electric-convection-oven: 3,5 kW, for 4x GN 1/1, open stand,</p>	<p>E6P6 + FE1</p> 	<p>2.100,00</p>

Gasherde

Kochfeld, Gas mit 5 Brenner

900 x 600 x 280 mm,
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,
Sicherheits-Thermoelemente,
Elektronikzündung, 26 kg

Code: KPP 96
Euro: 970,00



Cooker, gas with 5 burners

900 x 600 x 280 mm,
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,
safety thermocouples,
electronic ignition, 26 kg

Code: KPP 96
Euro: 970,00

Kochfeld, Gas mit 5 Brenner

900 x 600 x 850 mm,
Untergestell aus Edelstahl,
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,
Sicherheits-Thermoelemente,
Elektronikzündung, 45 kg

Code: KTPP 96
Euro: 1.060,00



Cooker, gas with 5 burners

900 x 600 x 850 mm,
stand made of stainless steel,
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,
safety thermocouples,
electronic ignition, 45 kg

Code: KTPP 96
Euro: 1.060,00

Gasherde mit 5 Brenner und Elektroumluftofen

900 x 600 x 850 mm
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,
Sicherheits-Thermoelemente,
Elektronikzündung,
Ofen: 2,6 kW, 100-275°C, 230 V,
Ofen innen aus emailliertem Stahl,
4 Einschübe für GN 1/1
oder Bleche 600 x 400 mm,
Zubehör: seitliche Führungen,
Innenbeleuchtung, 78 kg

Code: KCV 96P
Euro: 1.880,00



Gas range with 5 burners and electric convection oven

900 x 600 x 850 mm
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,
safety thermocouples,
electronic ignition,
oven: 2,6 kW, 100-275°C, 230 V,
cooking chamber made of enamelled steel,
4 tray for GN 1/1 or 600 x 400 mm grid,
equipped with lateral supports,
chamber lighting, 78 kg

Code: KCV 96P
Euro: 1.880,00

Edelstahl-Herde Light

Edelstahl-Gasherd 5 Flammen mit Heißluftofen*

900 x 600 x 900 mm,
1 x 3,5 kW, 2 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 1 kW,
automatische Zündung 220/240 V,
thermoelektrische Zündsicherung,
3 Abstellroste,
Heißluftofen:
4,1 kW, 380 - 415 V, 5 Beheizungsarten,
Temperaturbereich: 50-260°C,
LED-Betriebsanzeige, Digitaluhr

Code: SCD90MFX7
Euro: 1.295,00



Stainless steel-gas oven 5 burners with electric-convection-oven*

900 x 600 x 900 mm,
1 x 3,5 kW, 2x 3 kW, 2x 1,8 kW, 1x 1 kW,
automatic pilot 220/240 V,
thermoelectric safety pilot, 3 space-grids,
electric-convection-oven:
4,1 kW, 380 - 415 V, 5 operating methods,
temperature range: 50-260°C,
LED-operation-display, digital timer

Code: SCD90MFX7
Euro: 1.295,00

Edelstahl-Glaskeramikherd 4 Kochzonen mit Heißluftofen*

600 x 600 x 850 mm,
Kochzonen: Ø 140 mm / 1,2 kW,
Ø 180 mm / 1,8 kW,
Ø 120/210 mm / 0,7/2,1 kW,
Ø 170x265 mm / 1,4/2,2 kW,
Heißluftofen:
10,2 kW, 380 - 415 V, 5 Beheizungsarten,
Temperaturbereich: 50-260°C,
LED-Betriebsanzeige, Digitaluhr

Code: SCB66MFX5
Euro: 1.597,00



Stainless steel glass-ceramic oven 4 cooking-sections with electric-convection-oven*

600 x 600 x 850 mm,
cooking-sections: Ø 140 mm / 1,2 kW,
Ø 180mm / 1,8 kW,
Ø 120/210 mm / 0,7/2,1 kW,
Ø 170 x 265 mm / 1,4/2,2 kW,
electric-convection-oven:
10,2 kW, 380 - 415 V, 5 operating methods,
temperature range: 50-260°C,
LED-operation-display, digital timer

Code: SCB66MFX5
Euro: 1.597,00

Edelstahl-Glaskeramikherd 5 Kochzonen mit Heißluftofen*

900 x 600 x 900 mm,
Kochzonen: Ø 140 mm / 1,2 kW,
Ø 140 mm / 1,2 kW,
Ø 195mm / 2 kW,
Ø 140/210 mm / 0,75/2,2 kW,
Ø 170x265 mm / 1,4/2,2 kW,
Heißluftofen:
12,9 kW, 380 - 415 V, 5 Beheizungsarten,
Temperaturbereich: 50-260°C,
LED-Betriebsanzeige, Digitaluhr

Code: SCD90CMX5
Euro: 1.996,00



Stainless steel glass-ceramic oven 5 cooking-sections with electric-convection-oven*

900 x 600 x 900 mm,
cooking-sections: Ø 140 mm / 1,2 kW,
Ø 140 mm / 1,2 kW,
Ø 195mm / 2 kW,
Ø 140/210 mm / 0,75/2,2 kW,
Ø 170x265 mm / 1,4/2,2 kW,
electric-convection-oven:
12,9 kW, 380 - 415 V, 5 operating methods,
temperature range: 50-260°C,
LED-operation-display, digital timer

Code: SCD90CMX5
Euro: 1.996,00

*Gerät ist nicht für den dauerhaft gewerblichen Einsatz geeignet.
*Unit is not suited for permanent commercial use.



Küchengeräte 700er

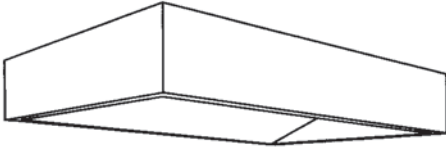
04


- Neue Linie 700
- 700 Macros
- Serie Ideal 70
- Serie Standard 700
- Serie Kraft 700
- Gastronormbehälter
- Thermometer

Von Seite 199 - 292

Wandhauben (Kastenform) Serie Variabel


Kastenform box form



 Haube für wandseitig stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter).

Ausführung:

komplett aus CNS 18/10.
Inkl. Beleuchtung

 Hoods for wall-standing cooking equipment with one filter line (labyrinth filter).

Construction:

completely made of CNS 18/10.
lighting included.



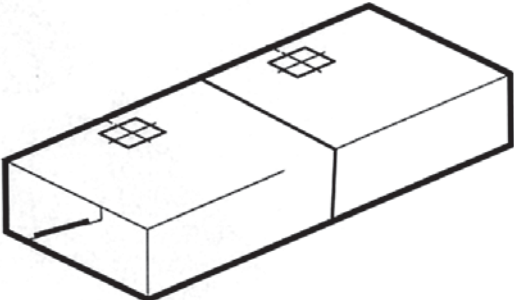
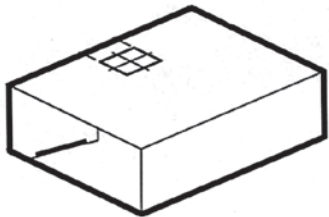
Wandhaube ohne Motor,

900 / 1200 mm Tiefe komplett aus Edelstahl, mit Flammschutzfiltern


Wall mounted hood without motor,

depth: 900 / 1200 mm completely made of stainless steel, with labyrinth filter





 **Alle Sondermaße möglich!**  **All dimensions possible!**

	Breite / Tiefe / Höhe latitude / depth / height	Code	Euro	
	800 x 900 x 450 mm	WHK 80/90	821,00	
	1000 x 900 x 450 mm	WHK 100/90	911,00	
	1200 x 900 x 450 mm	WHK 120/90	998,00	
	1400 x 900 x 450 mm	WHK 140/90	1.083,00	
	1600 x 900 x 450 mm	WHK 160/90	1.152,00	
	1800 x 900 x 450 mm	WHK 180/90	1.247,00	
	2000 x 900 x 450 mm	WHK 200/90	1.344,00	
	2200 x 900 x 450 mm	WHK 220/90	1.436,00	
	2400 x 900 x 450 mm	WHK 240/90	1.511,00	
	2600 x 900 x 450 mm	WHK 260/90	1.621,00	
	2800 x 900 x 450 mm	WHK 280/90	1.718,00	
	3000 x 900 x 450 mm	WHK 300/90	1.816,00	
		800 x 1200 x 450 mm	WHK 80/120	959,00
		1000 x 1200 x 450 mm	WHK 100/120	1.031,00
		1200 x 1200 x 450 mm	WHK 120/120	1.090,00
		1400 x 1200 x 450 mm	WHK 140/120	1.177,00
1600 x 1200 x 450 mm		WHK 160/120	1.259,00	
1800 x 1200 x 450 mm		WHK 180/120	1.367,00	
2000 x 1200 x 450 mm		WHK 200/120	1.454,00	
2200 x 1200 x 450 mm		WHK 220/120	1.552,00	
2400 x 1200 x 450 mm		WHK 240/120	1.647,00	
2600 x 1200 x 450 mm		WHK 260/120	1.754,00	
2800 x 1200 x 450 mm		WHK 280/120	1.852,00	
3000 x 1200 x 450 mm		WHK 300/120	1.995,00	

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro Fritteuse</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 13 Liter, Temperatur 50-190°C, Keramik Thermostate, Robuste Körbe, Heizelemente nach AISI 309 400V / 50Hz, 9,9 kW, Nettogewicht: 20 kg</p> <p>Electric fryer</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 13 litres, temperature 50-190°C, ceramic thermostat, robust basket, heating elements from AISI 309 400V / 50Hz, 9,9 kW, net weight: 20 kg</p>	FE-704-13E	1.465,00
	<p>Elektro Fritteuse</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 2x 13 Liter, Temperatur 50-190°C, Keramik Thermostate, Robuste Körbe, Heizelemente nach AISI 309 400V / 50Hz, 19,8 kW, Nettogewicht: 38 kg</p> <p>Electric fryer</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 2x 13 litres, temperature 50-190°C, ceramic thermostat, robust basket, heating elements from AISI 309 400V / 50Hz, 19,8 kW, net weight: 38 kg</p>	FE-708-13E	2.305,00
	<p>Elektro Griddleplatte</p> <p>400 x 730 x 300 mm, glatt, Temperatur 50-300°C, Gehäuse aus AISI 430, Arbeitsplatte aus spezial Stahl 12 mm dick, von oben geschweißt, Fettvolumen 2,5 l, inkl. Scharber, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p> <p>Electric Griddle plate</p> <p>400 x 730 x 300 mm, smooth, temperature 50-300°C body from AISI 430, work top from special steel 12 mm thickness, welded from above, fat drawer volume 2,5 l, incl. scraper, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p>	FTH-704E	1.150,00
	<p>Elektro Griddleplatte</p> <p>400 x 730 x 300 mm, gerillt, Temperatur 50-300°C, Gehäuse aus AISI 430, Arbeitsplatte aus spezial Stahl 12 mm dick, von oben geschweißt, Fettvolumen 2,5 l, inkl. Scharber, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p> <p>Electric Griddle plate</p> <p>400 x 730 x 300 mm, grooved, temperature 50-300°C body from AISI 430, work top from special steel 12 mm thickness, welded from above, fat drawer volume 2,5 l, incl. scraper, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p>	FTR-704E	1.255,00

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro Griddleplatte 800 x 730 x 300 mm, glatt, Temperatur 50-300°C, Gehäuse aus AISI 430, Arbeitsplatte aus spezial Stahl 12 mm dick, von oben geschweißt, Fettvolumen 2,5 l, inkl. Scharber, 400V / 50Hz, 9 kW,</p> <p>Electric Griddle plate 800 x 730 x 300 mm, smooth, temperature 50-300°C body from AISI 430, work top from special steel 12 mm thickness, welded from above, fat drawer volume 2,5 l, incl. scraper, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p>	FTH-708E	1.780,00
	<p>Elektro Griddleplatte 800 x 730 x 300 mm, 1/2 gerillt, 1/2 glatt, Temperatur 50-300°C, Gehäuse aus AISI 430, Arbeitsplatte aus spezial Stahl 12 mm dick, von oben geschweißt, Fettvolumen 2,5 l, inkl. Scharber, 400V / 50Hz, 9 kW,</p> <p>Electric Griddle plate 800 x 730 x 300 mm, 1/2 grooved, 1/2 smooth, temperature 50-300°C, body from AISI 430, work top from special steel 12 mm thickness, welded from above, fat drawer volume 2,5 l, incl. scraper, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p>	FTHR-708E	1.880,00
	<p>Neutrale Arbeitsplatte 400 x 730 x 895 mm, Arbeitsplatte aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430</p> <p>Nettogewicht: 32 kg</p> <p>Neutral working top 400 x 730 x 850-895 mm, top from AISI 304, casing from AISI 430</p> <p>net weight: 32 kg</p>	PP-740	570,00
	<p>Neutrale Arbeitsplatte 800 x 730 x 895 mm, Arbeitsplatte aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430</p> <p>Nettogewicht: 50 kg</p> <p>Neutral working top 800 x 730 x 850-895 mm, top from AISI 304, casing from AISI 430</p> <p>net weight: 50 kg</p>	PP-780	705,00

Neue Line 700





	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro Kochfeld</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 2 Platten - 2x 2,6 kW, Starke hoch qualitative elektrische Platten mit internem Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 5,2 kW, Nettogewicht: 21,7 kg</p> <p>Electric range</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 2 plates - 2x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 5,2 kW, net weight: 21,7 kg</p>	SP-704E	620,00
	<p>Elektro Kochfeld</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 4 Platten - 4x 2,6 kW, Starke hoch qualitative elektrische Platten mit internem Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 10,4 kW, Nettogewicht: 35,3 kg</p> <p>Electric range</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 4 plates - 4x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 10,4 kW, net weight: 35,3 kg</p>	SP-708E	980,00
	<p>Elektro Kochfeld</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 2 Platten - 2x 2,6 kW, Starke hoch qualitative elektrische Platten mit internem Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 5,2 kW, Nettogewicht: 23,7 kg</p> <p>Electric range</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 2 plates - 2x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 5,2 kW, net weight: 23,7 kg</p>	SPQ-704E	1.040,00
	<p>Elektro Kochfeld</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 4 Platten - 4x 2,6 kW, Starke hoch qualitative elektrische Platten mit internem Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 10,4 kW, Nettogewicht: 39,3 kg</p> <p>Electric range</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 4 plates - 4x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 10,4 kW, net weight: 39,3 kg</p>	SPQ-708E	1.780,00

NEU!

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro Kochfeld</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 2 Platten - 2x 3,5 kW, Starke hoch qualitative elektrische Platten, 400V / 3N / 50Hz, 7 kW, Nettogewicht: 36 kg</p> <p>Electric range</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 2 plates - 2x 3,5 kW, high quality powerful electric plates, 400V / 3N / 50Hz, 7 kW, net weight: 36 kg</p>	SPL-704E	1.040,00
	<p>Elektro Kochfeld</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 4 Platten - 4x 3,5 kW, Starke hoch qualitative elektrische Platten, 400V / 3N / 50Hz, 14 kW, Nettogewicht: 60 kg</p> <p>Electric range</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 4 plates - 4x 3,5 kW, high quality powerful electric plates, 400V / 3N / 50Hz, 14 kW, net weight: 60 kg</p>	SPL-708E	1.780,00
	<p>Gaskochfeld</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 2 Platten - 1x 8 kW, 1x 3,5 kW Sternrost aus Gusseisen, 11,5 kW, Nettogewicht: 26,5 kg</p> <p>Gas range</p> <p>400 x 730 x 300 mm, 2 plates - 1x 8 kW, 1x 3,5 kW star grid made of cast iron, 11,5 kW, net weight: 26,5 kg</p>	SPG-704G	1.040,00
	<p>Gaskochfeld</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 4 Platten - 2x 8 kW, 2x 3,5 kW Sternrost aus Gusseisen, 23 kW, Nettogewicht: 48 kg</p> <p>Gas range</p> <p>800 x 730 x 300 mm, 2 plates - 2x 8 kW, 2x 3,5 kW star grid made of cast iron, 23 kW, net weight: 48 kg</p>	SPG-708G	1.630,00

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Untergestell 400 x 730 x 600 mm 3seitig geschlossen, mit Grundboden, abgerundete Füße Ø 60 mm höhenverstellbar</p> <p>Stand 400 x 730 x 600 mm closed 3 sided, with shelf, rounded feet Ø 60 mm height adjustable</p>	P-740	285,00
	<p>Untergestell 400 x 730 x 600 mm 1 Tür, mit Grundboden, abgerundete Füße Ø 60 mm höhenverstellbar</p> <p>Stand 400 x 730 x 600 mm 1 door, with shelf, rounded feet Ø 60 mm height adjustable</p>	PD-740	360,00
	<p>Untergestell 800 x 730 x 600 mm 3seitig geschlossen, mit Grundboden, abgerundete Füße Ø 60 mm höhenverstellbar</p> <p>Stand 800 x 730 x 600 mm closed 3 sided, with shelf, rounded feet Ø 60 mm height adjustable</p>	P-780	350,00
	<p>Untergestell 800 x 730 x 600 mm 2 Türen, mit Grundboden, abgerundete Füße Ø 60 mm höhenverstellbar</p> <p>Stand 800 x 730 x 600 mm 2 doors, with shelf, rounded feet Ø 60 mm height adjustable</p>	PD-780	520,00

Thermometer



Fleisch-Thermometer (digital)

150 x 22 x 15 mm,
Messbereich: -50°C/+125°C, (-58°F/+302°F),
Batterie: 1x 1,5 V (LR44),
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 70 mm,
Verpackung: 200 x 65 x 20 mm

Code: YSW-018

Euro: 16,00

Meat-thermometer (digital)

150 x 22 x 15 mm,
measurement range:
-50°C/+125°C, (-58°F/+302°F),
battery: 1x 1,5 V (LR44),
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 70 mm,
packing: 200 x 65 x 20 mm

Code: YSW-018

Euro: 16,00



Grill-Thermometer mit Fernbedienung

Sender: 90 x 65 x 90 mm, Empfänger: 105 x 65 x 25 mm,
Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 300 mm, Messbereich: -10°C/+250°C,
Kabellänge: 870 mm, 4 wählbare Garpunkte für 5 Fleischsorten:
Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Truthahn,
frei wählbare Temperatur und Timer, Signalton bei Erreichen
von Garpunkt, Temperatur oder Zeitvorgabe,
Verpackung: 245 x 75 x 75 mm

Code: YSW-020A

Euro: 49,00

Grill-thermometer with remote

sender: 90 x 65 x 90 mm, receptor: 105 x 65 x 25 mm,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 300 mm, cable: 870 mm,
measurement range: -10°C/+250°C,
4 selectable cooking variants for 5 kind of meat:
beef, veal, pork, chicken, turkey,
free selectable temperature and timer,
beep tone if cooking variant, temperature or time is reached,
packing: 245 x 75 x 75 mm

Code: YSW-020A

Euro: 49,00



Fritteusen-Thermometer

Ø 52 x 310 mm,
Messbereich: +38°C/+205°C, (+100°F/+400°F),
Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 296 mm,
inkl. Befestigungsklemme,

Code: YSW-002A

Euro: 8,80

Fryer-thermometer

Ø 52 x 310 mm,
measurement range:
+38°C/+205°C, (+100°F/+400°F),
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 296 mm,
incl. anchoring clip





Code: YSW-002A

Euro: 8,80

**spülmaschinenfest
dishwasher safe**

700 Macros








	Artikel	Code	Euro
	<p>Fritteuse Elektro 400 x 700 x 290 mm, 10-Liter-Becken, 6 kW, 400 V, 27 kg</p> <p>Fryer, electric 400 x 700 x 290 mm, 10 litres, 6 kW, 400 V, 27 kg</p>	E7F10-4B	1.327,00
	<p>Fritteuse Elektro 800 x 700 x 290 mm, 2 x 10-Liter-Becken, 2x 6 kW, 400 V, 46 kg</p> <p>Fryer, electric 800 x 700 x 290 mm, 2x 10 litres, 2x 6 kW, 400 V, 46 kg</p>	E7F10-8B	2.265,00
	<p>Griddleplatte Elektro glatt, 400 x 700 x 290 mm, 4 kW, 400 V, 44 kg</p> <p>Griddle plate, electric smooth, 400 x 700 x 290 mm, 4 kW, 400 V, 44 kg</p> <p>Chromstahl / chrome steel</p>	E7FL4B	1.060,00
	<p>Griddleplatte Elektro glatt, 800 x 700 x 290 mm, 7,5 kW, 400 V, 80 kg</p> <p>Griddle plate, electric smooth, 800 x 700 x 290 mm, 5,5 kW, 400 V, 80 kg</p> <p>Chromstahl / chrome steel</p>	E7FL8B-2	1.635,00
		E7FL8B-2/ CR	2.835,00

700 Macros















	Artikel	Code	Euro
	<p> Kochfeld, Elektro 400 x 700 x 290 mm, 2 Platten, 5,2 kW: 2x 2,6 kW, 400 V, 24 kg</p> <p> Range, electric 400 x 700 x 290 mm, 2 plates, 5,2 kW: 2x 2,6 kW, 400 V, 24 kg</p>	E7P2B	710,00
	<p> Kochfeld, Elektro 800 x 700 x 290 mm, 4 Platten, 10,4 kW: 4x 2,6 kW, 400 V, 41 kg</p> <p> Range, electric 800 x 700 x 290 mm, 4 plates, 10,4 kW: 4x 2,6 kW, 400 V, 41 kg</p>	E7P4B	1.070,00
	<p> Bain-Marie, Elektro 400 x 700 x 290 mm, 1,5 kW, 230 V, 1x 1/1 GN, 24 kg</p> <p> Bain-Marie, electric 400 x 700 x 290 mm, 1,5 kW, 230 V, 1x 1/1 GN, 24 kg</p>	E7BM4B	1.125,00
	<p> Bain-Marie, Elektro 800 x 700 x 290 mm, 3 kW, 230 V, 2 Becken, 2x 1/1 GN, 42 kg</p> <p> Bain-Marie, electric 800 x 700 x 290 mm, 3 kW, 230 V, 2 tanks, 2x 1/1 GN, 42 kg</p>	E7BM8B	1.700,00

700 Macros



















	Artikel	Code	Euro
	<p>Friteuse, Gas 400 x 700 x 290 mm, Korbabmessungen: 230 x 300 x 110 mm, 10 Liter, 6,9 kW, Piezzozündung, 31 kg</p> <p>Fryer, gas 400 x 700 x 290 mm, dimensions of basket: 230 x 300 x 110 mm, 10 litres, 6,9 kW, 31 kg, piezoelectric device</p>	GL10B	1.460,00
	<p>Friteuse Gas 800 x 700 x 290 mm, Korbabmessungen: 2 x 230 x 300 x 110 mm, 2x 10 Liter, 13,8 kW, Piezzozündung, 55 kg</p> <p>Fryer, gas 800 x 700 x 290 mm, dimensions of basket: 2x 230 x 300 x 110 mm, 2x 10 litres, 13,8 kW, 55 kg, piezoelectric device</p>	GL10 + 10B	2.600,00
	<p>Griddleplatte, Gas glatt, 400 x 700 x 290 mm, 6 kW, 45 kg</p> <p>Griddle plate, gas smooth, 400 x 700 x 290 mm, 6 kW, 45 kg</p> <p>Chromstahl / chrome steel</p>	G7FL4B	1.080,00
	<p>Griddleplatte, Gas glatt, 800 x 700 x 290 mm, 12 kW, 2 Kochzonen, 84 kg</p> <p>Griddle plate, gas smooth, 800 x 700 x 290 mm, 12 kW, 84 kg, 2 cook areas</p> <p>Chromstahl / chrome steel</p>	G7FL8B-2	1.695,00
	<p>Griddleplatte, Gas 1/2 glatt, 1/2 gerillt, 800x700x290 mm, 12 kW, 2 Kochzonen, 84 kg</p> <p>Griddle plate, gas 1/2 smooth, 1/2 grooved, 800 x 700 x 290 mm, 12 kW, 2 cook areas, 84 kg</p>	G7FM8B-2	1.850,00

700 Macros



	Artikel	Code	Euro
	<p> Kochfeld, Gas 400 x 700 x 290 mm, 2-flammig, 28 kg, Gesamtleistung 6,6 kW: 1x 3 kW, 1x 3,6 kW</p> <p> Range, gas 400 x 700 x 290 mm, 2 burners, 28 kg, total power: 6,6 kW: 1x 3 kW, 1x 3,6 kW</p>	G7F2BE	795,00
	<p> Kochfeld, Gas 800 x 700 x 290 mm, 4-flammig, 49 kg, Gesamtleistung 13,2 kW: 2x 3 kW, 2x 3,6 kW</p> <p> Range, gas 800 x 700 x 290 mm, 4 burners, 49 kg, total power: 13,2 kW: 2x 3 kW, 2x 3,6 kW</p>	G7F4BE	1.245,00
	<p> Lavasteingrill, Gas 400 x 700 x 290 mm, 7 kW, 44 kg,</p> <p> Lava stone grill, gas 400 x 700 x 290 mm, 7 kW, 44 kg</p>	PLG40BE	1.185,00
	<p> Lavasteingrill, Gas 800 x 700 x 290 mm, 14 kW, 78 kg,</p> <p> Lava stone grill, gas 800 x 700 x 290 mm, 14 kW,</p>	PLG80BE	1.895,00

700 Macros

	Artikel	Code	Euro
	<p> Untergestell offen, 400 x 560 x 600 mm, 3-seitig geschlossen</p> <p> Open stand 400 x 560 x 600 mm, three-way closed</p>	7SG40	390,00
	<p> Untergestell offen, 800 x 560 x 600 mm, 3-seitig geschlossen</p> <p> Open stand 800 x 560 x 600 mm, three-way closed</p>	7SG80	515,00
	<p> Untergestell offen, 1200 x 560 x 600 mm, 3-seitig geschlossen</p> <p> Open stand 1200 x 560 x 600 mm, three-way closed</p>	7SG120	650,00
	<p> Untergestell 1 Tür, 400 x 560 x 600 mm</p> <p> Stand 1 door, 400 x 600 x 600 mm</p>	7SP40	505,00
	<p> Untergestell 2 Türen, 800 x 560 x 600 mm</p> <p> Stand 2 doors, 800 x 560 x 600 mm</p>	7SP80	740,00
	<p> Untergestell 2 Türen, 1200 x 560 x 600 mm</p> <p> Stand 2 doors, 1200 x 560 x 600 mm</p>	7SP120	885,00

Serie Ideal 70 - Eco 1/1 GN



Gasherd, 4 Brenner
mit offenem Unterbau,
800 x 700 x 900 mm,
14,8 kW: 4 x 3,7 kW,
Gewicht: 43 kg / 58 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74F
Euro: 1.192,00

Range gas, 4 burners
with open stand,
800 x 700 x 900 mm,
14,8 kW: 4 x 3,7 kW,
weight: 43 kg / 58 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74F
Euro: 1.192,00




GN 1/1

Gasherd, 4 Brenner
mit Gasbackofen,
800 x 700 x 900 mm,
14,8 kW: 4 x 3,7 kW,
Gasbackofen 3,6 kW, GN 1/1,
Gewicht: 70 kg / 85 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FFXG
Euro: 1.851,00

Range gas, 4 burners
with gas oven,
800 x 700 x 900 mm,
14,8 kW: 4 x 3,7 kW,
gas oven 3,6 kW, GN 1/1,
weight: 70 kg / 85 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FFXG
Euro: 1.851,00





GN 1/1

Gasherd, 4 Brenner
mit Elektro-Heißluftofen,
800 x 700 x 900 mm,
14,8 kW: 4 x 3,7 kW,
Heißluftofen 2,5 kW, 230 V GN 1/1,
Gewicht: 64 kg / 79 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FFXE
Euro: 1.833,00

Range gas, 4 burners
with electric convection oven,
800 x 700 x 900 mm,
14,8 kW: 4 x 3,7 kW,
convection oven 2,5 kW, 230 V GN 1/1,
weight: 64 kg / 79 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FFXE
Euro: 1.833,00



Gasherd, 6 Brenner
mit offenem Unterbau,
1000 x 700 x 900 mm,
22,2 kW: 6 x 3,7 kW,
Gewicht: 51 kg / 67 kg,
Verpackung: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76F
Euro: 1.472,00

Range gas, 6 burners
with open stand,
1000 x 700 x 900 mm,
22,2 kW: 6 x 3,7 kW,
weight: 51 kg / 67 kg,
packing: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76F
Euro: 1.472,00




GN 1/1

Gasherd, 6 Brenner
mit Gasbackofen,
1000 x 700 x 900 mm,
22,2 kW: 6 x 3,7 kW,
Gasbackofen 3,6 kW, GN 1/1,
Gewicht: 75 kg / 91 kg,
Verpackung: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FFXG
Euro: 2.136,00

Range gas, 6 burners
with gas oven,
1000 x 700 x 900 mm,
22,2 kW: 6 x 3,7 kW,
gas oven 3,6 kW, GN 1/1,
weight: 75 kg / 91 kg,
packing: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FFXG
Euro: 2.136,00





GN 1/1

Gasherd, 6 Brenner
mit Elektro-Heißluftofen,
1000 x 700 x 900 mm,
22,2 kW: 6 x 3,7 kW,
Heißluftofen 2,5 kW, 230 V GN 1/1,
Gewicht: 75 kg / 91 kg,
Verpackung: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FFXE
Euro: 2.094,00

Range gas, 6 burners
with electric convection oven,
1000 x 700 x 900 mm,
22,2 kW: 6 x 3,7 kW,
convection oven 2,5 kW, 230 V GN 1/1,
weight: 75 kg / 91 kg,
packing: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FFXE
Euro: 2.094,00

Serie Ideal 70 - Eco 1/1 GN



Gasherd, 4 Brenner

mit offenem Unterbau,
800 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
Gewicht: 55 kg / 70 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMP
Euro: 1.573,00

Range gas, 4 burners

with open stand,
800 x 700 x 900 mm, pilot flame,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
Gewicht: 55 kg / 70 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMP
Euro: 1.573,00

 with pilot flame
 mit Pilotflamme



GN 1/1

Gasherd, 4 Brenner

mit Gasbackofen,
800 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
Gasbackofen 3,6 kW, GN 1/1,
Gewicht: 81 kg / 96 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMPFXG
Euro: 2.253,00

Range gas, 4 burners

with gas oven,
800 x 700 x 900 mm, pilot flame,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
gas oven 3,6 kW, GN 1/1,
weight: 81 kg / 96 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMPFXG
Euro: 2.253,00

 with pilot flame
 mit Pilotflamme



GN 1/1

Gasherd, 4 Brenner

mit Elektro-Heißluftofen,
800 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
Heißluftofen 2,5 kW,
230 V GN 1/1,
Gewicht: 77 kg / 92 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMPFXE
Euro: 2.308,00

Range gas, 4 burners

with electric convection oven,
800 x 700 x 900 mm, pilot flame,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
convection oven 2,5 kW,
230 V GN 1/1,
weight: 77 kg / 92 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMPFXE
Euro: 2.308,00

 with pilot flame
 mit Pilotflamme



Gasherd, 6 Brenner

mit offenem Unterbau,
1000 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
Gewicht: 72 kg / 88 kg,
Verpackung: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMP
Euro: 2.071,00

Range gas, 6 burners

with open stand,
1000 x 700 x 900 mm, pilot flame,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
weight: 72 kg / 88 kg,
packing: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMP
Euro: 2.071,00

 with pilot flame
 mit Pilotflamme

Serie Ideal 70 - Eco 1/1 GN



Gasherd, 6 Brenner
mit Gasbackofen,
1000 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
Gasbackofen 3,6 kW, GN 1/1,
Gewicht: 97 kg / 112 kg,
Verpackung: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMPFXG
Euro: 2.748,00

Range gas, 6 burners
with gas oven,
1000 x 700 x 900 mm, pilot flame,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
gas oven 3,6 kW, GN 1/1,
weight: 97 kg / 112 kg,
packing: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMPFXG
Euro: 2.748,00

with pilot flame
mit Pilotflamme



Gasherd, 6 Brenner
mit Elektro-Heißluftofen,
1000 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
Heißluftofen 2,5 kW,
230 V GN 1/1,
Gewicht: 94 kg / 110 kg,
Verpackung: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMPFXE
Euro: 2.812,00

Range gas, 6 burners
with electric convection oven,
1000 x 700 x 900 mm, pilot flame,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
convection oven 2,5 kW,
230 V GN 1/1,
weight: 94 kg / 110 kg,
packing: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMPFXE
Euro: 2.812,00

with pilot flame
mit Pilotflamme



Elektroherd, 4 Platten
offener Unterbau,
800 x 700 x 900 mm,
8 kW: 4 x 2 kW, 400 V,
Platten Ø 180 mm,
Gewicht: 42 kg / 58 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74P
Euro: 1.115,00

Range electric, 4 plates
open stand,
800 x 700 x 900 mm,
8 kW: 4 x 2 kW, 400 V,
plates Ø 180 mm,
weight: 42 kg / 58 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74P
Euro: 1.115,00



GN 1/1

Elektroherd, 4 Platten
mit Elektro-Heißluftofen,
800 x 700 x 900 mm,
8 kW: 4 x 2 kW, 400 V,
Platten Ø 180 mm,
Heißluftofen 2,5 kW, GN 1/1,
Gewicht: 69 kg / 84 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74PFXE
Euro: 1.936,00

Range electric, 4 plates
with electric convection oven,
800 x 700 x 900 mm,
8 kW: 4 x 2 kW, 400 V,
plates Ø 180 mm,
convection oven 2,5 kW, GN 1/1,
weight: 69 kg / 84 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74PFXE
Euro: 1.936,00

Serie Ideal 70 - Eco 1/1 GN



🇩🇪 Ceranherd, 4 Felder

offener Unterbau,
800 x 700 x 900 mm,
6,3 kW: 1 x 2,1 kW, 1 x 1,8 kW,
2 x 1,2 kW, 400 V,
Gewicht: 38 kg / 53 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74V
Euro: 1.592,00

🇬🇧 Ceramic range, 4 fields

open stand,
800 x 700 x 900 mm,
6,3 kW: 1 x 2,1 kW, 1 x 1,8 kW,
2 x 1,2 kW, 400 V,
weight: 38 kg / 53 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74V
Euro: 1.592,00



GN 1/1

🇩🇪 Ceranherd, 4 Felder

mit Elektro-Heißluftofen,
800 x 700 x 900 mm,
6,3 kW: 1 x 2,1 kW, 1 x 1,8 kW,
2 x 1,2 kW, 400 V,
Heißluftofen 2,5 kW, GN 1/1,
Gewicht: 57 kg / 72 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74VFXE
Euro: 2.430,00

🇬🇧 Ceramic range, 4 fields

with electric convection oven,
800 x 700 x 900 mm,
6,3 kW: 1 x 2,1 kW, 1 x 1,8 kW,
2 x 1,2 kW, 400 V,
convection oven 2,5 kW, GN 1/1,
weight: 57 kg / 72 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74VFXE
Euro: 2.430,00



🇩🇪 Elektroherd, 6 Platten

offener Unterbau,
1000 x 700 x 900 mm,
12 kW: 6 x 2 kW, 400 V,
Platten Ø 180 mm,
Gewicht: 48 kg / 64 kg,
Verpackung: 1040 x 780 x 1080 mm
Code: M76P
Euro: 1.418,00

🇬🇧 Range electric, 6 plates

open stand,
1000 x 700 x 900 mm,
12 kW: 6 x 2 kW, 400 V,
plates Ø 180 mm,
weight: 48 kg / 64 kg,
packing: 1040 x 780 x 1080 mm
Code: M76P
Euro: 1.418,00



GN 1/1

🇩🇪 Elektroherd, 6 Platten

mit Elektro-Heißluftofen,
1000 x 700 x 900 mm,
12 kW: 6 x 2 kW, 400 V,
Platten Ø 180 mm,
Heißluftofen 2,5 kW, GN 1/1,
Gewicht: 68 kg / 84 kg,
Verpackung: 1040 x 780 x 1080 mm
Code: M76PFXE
Euro: 2.270,00

🇬🇧 Range electric, 6 plates

with electric convection oven,
1000 x 700 x 900 mm,
12 kW: 6 x 2 kW, 400 V,
plates Ø 180 mm,
convection oven 2,5 kW, GN 1/1,
weight: 68 kg / 84 kg,
packing: 1040 x 780 x 1080 mm
Code: M76PFXE
Euro: 2.270,00

Serie Ideal 70 - Eco 2/1 GN




GN 2/1

Gasherd, 4 Brenner

mit Gasbackofen,
800 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
Gasbackofen 6,5 kW, GN 2/1,
Gewicht: 100 kg / 115 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMPFG
Euro: 2.547,00

Range gas, 4 burners

with gas oven,
800 x 700 x 900 mm, pilot flame,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
gas oven 6,5 kW, GN 2/1,
weight: 100 kg / 115 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMPFG
Euro: 2.547,00





GN 2/1

Gasherd, 4 Brenner

mit Elektro Backofen,
800 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
Backofen 5,9 kW,
400 V, GN 2/1,
Gewicht: 90 kg / 105 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMPFE
Euro: 2.499,00

Range gas, 4 burners

with electric oven,
800 x 700 x 900 mm, pilot flame,
20 kW: 2 x 4 kW, 2 x 6 kW,
oven 5,9 kW,
400 V, GN 2/1,
weight: 90 kg / 105 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M74FMPFE
Euro: 2.499,00




GN 2/1

Gasherd, 6 Brenner

mit Gasbackofen,
1000 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
Gasbackofen 6,5 kW, GN 2/1,
Gewicht: 116 kg / 132 kg,
Verpackung: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMPFG
Euro: 3.145,00

Range gas, 6 burners

with gas oven,
1000 x 700 x 900 mm, pilot flame,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
gas oven 6,5 kW, GN 2/1,
weight: 116 kg / 132 kg,
packing: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMPFG
Euro: 3.145,00





GN 2/1

Gasherd, 6 Brenner

mit Elektro Backofen,
1000 x 700 x 900 mm, Pilotflamme,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
Backofen 5,9 kW,
400 V, GN 2/1,
Gewicht: 116 kg / 132 kg,
Verpackung: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMPFE
Euro: 3.063,00

Range gas, 6 burners

with electric oven,
1000 x 700 x 900 mm, pilot flame,
30 kW: 3 x 4 kW, 3 x 6 kW,
oven 5,9 kW,
400 V, GN 2/1,
weight: 116 kg / 132 kg,
packing: 1004 x 780 x 1080 mm
Code: M76FMPFE
Euro: 3.063,00

Serie Ideal 70



Friteuse, Elektro

8 Liter,
400 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 5,1 kW, 400 V,
1 Korb 197 x 280 x 100 mm,
Gewicht: 24 kg / 35 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7F4E
Euro: 1.322,00

Fryer, electric

8 litres,
400 x 700 x 900 mm,
open stand, 5,1 kW, 400 V,
1 basket 197 x 280 x 100 mm,
weight: 24 kg / 35 kg,
packing: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7F4E
Euro: 1.322,00



Körbepaar

Baskets couple
2 x 100 x 28 x 100 mm
für / for M7F4E + M7F8E
Code: 2C5
Euro: 128,00

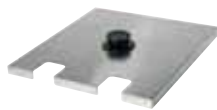


Friteuse, Elektro

2 x 8 Liter,
600 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 2 x 5,1 kW, 400 V,
2 Körbe á 197 x 280 x 100 mm,
Gewicht: 37 kg / 48 kg,
Verpackung: 780 x 650 x 1230 mm
Code: M7F6E
Euro: 2.098,00

Fryer, electric

2 x 8 litres,
600 x 700 x 900 mm,
open stand, 2 x 5,1 kW, 400 V,
2 baskets á 197 x 280 x 1000 mm,
weight: 37 kg / 48 kg,
packing: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7F6E
Euro: 2.098,00



Deckel

Lid
für / for M7F4E + M7F6E
Code: GCFE02
Euro: 95,00



Ölauffangbehälter

Oil collector
für / for M7F4E + M7F6E
Code: B27600
Euro: 114,00



Bain-Marie, Elektro

23 Liter, GN 1/1 - 150 mm,
400 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 1 kW, 230 V,
Gewicht: 20 kg / 27 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7B4E
Euro: 1.149,00

Bain-Marie, electric

23 litres, GN 1/1 - 150 mm,
400 x 700 x 900 mm,
open stand, 1 kW, 230 V,
weight: 20 kg / 27 kg,
packing: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7B4E
Euro: 1.149,00



Griddleplatte, Elektro

glatt,
400 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 3,6 kW, 400 V,
Gewicht: 37 kg / 47 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7FT4EL
Euro: 1.156,00

Griddle plate, electric

smooth,
400 x 700 x 900 mm,
open stand, 3,6 kW, 400 V,
weight: 37 kg / 47 kg,
packing: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7FT4EL
Euro: 1.156,00

Serie Ideal 70



Griddleplatte, Elektro

glatt,
600 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 4,8 kW, 400 V,
Gewicht: 50 kg / 61 kg,
Verpackung: 780 x 650 x 1230 mm

Code: M7FT6EL

Euro: 1.327,00

Griddle plate, electric

smooth,
600 x 700 x 900 mm,
open stand, 4,8 kW, 400 V,
weight: 50 kg / 61 kg,
packing: 780 x 650 x 1230 mm

Code: M7FT6EL

Euro: 1.327,00



Griddleplatte, Elektro

1/2 gerillt, 1/2 glatt,
600 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 4,8 kW, 400 V,
Gewicht: 50 kg / 61 kg,
Verpackung: 780 x 650 x 1230 mm

Code: M7FT6ELR

Euro: 1.378,00

Griddle plate, electric

1/2 grooved, 1/2 smooth,
600 x 700 x 900 mm,
open stand, 4,8 kW, 400 V,
weight: 50 kg / 61 kg,
packing: 780 x 650 x 1230 mm

Code: M7FT6ELR

Euro: 1.378,00



Spachtel für Griddleplatten
Scraper for griddle plates

Code: SFT

Euro: 57,00



Nudelkocher, Elektro

13 Liter,
400 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 3 kW, 230 V,
Gewicht: 25 kg / 35 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm

Code: M7CP4E

Euro: 1.290,00

Pasta cooker, electric

13 litres,
400 x 700 x 900 mm,
open stand, 3 kW, 230 V,
weight: 25 kg / 35 kg,
packing: 780 x 450 x 1230 mm

Code: M7CP4E

Euro: 1.290,00

Lieferung ohne Körbe und Deckel!
Delivery without baskets and lid!



Nudelkorb
Basket for pasta
92 x 145 x 120 mm
Code: DVC002ZR10
Euro: 65,00



Nudelkorb
Basket for pasta
135 x 295 x 120 mm
Code: DVC001ZR10
Euro: 72,00



Deckel
Lid
Code: GCP001
Euro: 49,00



Arbeitstisch, neutral

400 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau,
Gewicht: 18 kg / 29 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm

Code: M7N4

Euro: 562,00

Work element, neutral

400 x 700 x 900 mm,
open stand,
weight: 18 kg / 29 kg,
packing: 780 x 450 x 1230 mm

Code: M7N4

Euro: 562,00

Serie Ideal 70



Fritteuse, Gas

10 Liter,
400 x 700 x 900 mm,
Unterbau mit Tür, 6,9 kW,
1 Korb 270 x 275 x 120 mm,
Gewicht: 36 kg / 47 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7F4G
Euro: 1.689,00

Fryer, gas

10 litres,
400 x 700 x 900 mm,
stand with door, 6,9 kW,
1 basket 270 x 275 x 120 mm,
weight: 36 kg / 47 kg,
packing: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7F4G
Euro: 1.689,00



Körbepaar

Baskets couple
2 x 130 x 275 x 120 mm
für / for M7F4G + M7F8G
Code: 2C5
Euro: 128,00

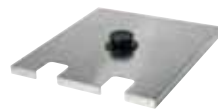


Fritteuse, Gas

2 x 10 Liter,
800 x 700 x 900 mm,
Unterbau mit 2 Türen, 2 x 6,9 kW,
2 Körbe á 270 x 275 x 120 mm,
Gewicht: 64 kg / 79 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M7F8G
Euro: 2.735,00

Fryer, gas

2 x 10 litres,
800 x 700 x 900 mm,
stand with 2 doors, 2 x 6,9 kW,
2 baskets á 270 x 275 x 120 mm,
weight: 64 kg / 79 kg,
packing: 860 x 780 x 1230 mm
Code: M7F8G
Euro: 2.735,00



Deckel Lid

für / for M7F4G + M7F8G
Code: GCFG02
Euro: 95,00



Ölauffangbehälter Oil collector

für / for M7F4G + M7F8G
Code: B27600
Euro: 114,00



Griddleplatte, Gas

glatt,
400 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 4,5 kW,
Gewicht: 37 kg / 47 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7FT4GL
Euro: 1.098,00

Griddle plate, gas

smooth,
400 x 700 x 900 mm,
open stand, 4,5 kW,
weight: 37 kg / 47 kg,
packing: 780 x 450 x 1230 mm
Code: M7FT4GL
Euro: 1.098,00



Griddleplatte, Gas

glatt,
600 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 7 kW,
Gewicht: 50 kg / 61 kg,
Verpackung: 780 x 650 x 1230 mm
Code: M7FT6GL
Euro: 1.306,00

Griddle plate, gas

smooth,
600 x 700 x 900 mm,
open stand, 7 kW,
weight: 50 kg / 61 kg,
packing: 780 x 650 x 1230 mm
Code: M7FT6GL
Euro: 1.306,00

Serie Ideal 70



Griddleplatte, Gas

1/2 gerillt, 1/2 glatt,
600 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 7 kW,
Gewicht: 50 kg / 61 kg,
Verpackung: 780 x 650 x 1230 mm

Code: M7FT6GLR

Euro: 1.359,00



Spachtel für Griddleplatten

Scraper for griddle plates

Code: SFT

Euro: 57,00

Griddle plate, gas

1/2 grooved, 1/2 smooth,
600 x 700 x 900 mm,
open stand, 7 kW,
weight: 50 kg / 61 kg,
packing: 780 x 650 x 1230 mm

Code: M7FT6GLR

Euro: 1.359,00

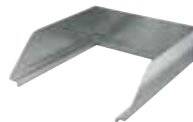


Lavasteingrill, Gas

400 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 9 kW, V-Rost
Gewicht: 45 kg / 55 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm

Code: M7PL1G

Euro: 1.916,00



Spritzschutz Splash guards

für / for M7PL1G

Code: PSM1

Euro: 65,00



Rost Grid

383 x 485 mm

Code: Z200

Euro: 346,00



Lavasteingrill, Gas

800 x 700 x 900 mm,
offener Unterbau, 18 kW, V-Rost,
Gewicht: 75 kg / 90 kg,
Verpackung: 860 x 780 x 1230 mm

Code: M7PL2G

Euro: 2.583,00



Spritzschutz Splash guards

für / for M7PL2G

Code: PSM2

Euro: 81,00



Rost Grid

383 x 485 mm

Code: Z200

Euro: 346,00



Nudelkocher, Gas

26 Liter,
400 x 700 x 900 mm,
Unterbau mit Tür, 9 kW,
Gewicht: 41 kg / 51 kg,
Verpackung: 780 x 450 x 1230 mm

Code: M7CP4G

Euro: 2.126,00



Nudelkorb Basket for pasta

140 x 140 x 200 mm

Code: X62900

Euro: 85,00

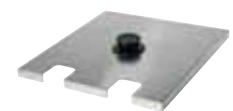


Nudelkorb Basket for pasta

135 x 295 x 200 mm

Code: X59700

Euro: 199,00



Deckel Lid

Code: 0000J17600

Euro: 55,00

Lieferung ohne Körbe und Deckel!
Delivery without baskets and lid!

Gastronormbehälter Eco

	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 20 mm 530 x 325 x 40 mm 530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm 530 x 325 x 200 mm	GBE 1/1- 20 GBE 1/1- 40 GBE 1/1- 65 GBE 1/1-100 GBE 1/1-150 GBE 1/1-200	10,90 12,60 13,60 16,90 22,80 29,90
	353 x 325 x 20 mm 353 x 325 x 40 mm 353 x 325 x 65 mm 353 x 325 x 100 mm 353 x 325 x 150 mm	GBE 2/3- 20 GBE 2/3- 40 GBE 2/3- 65 GBE 2/3-100 GBE 2/3-150	7,80 9,40 11,00 14,70 20,80
	265 x 325 x 20 mm 265 x 325 x 40 mm 265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm 265 x 325 x 200 mm	GBE 1/2- 20 GBE 1/2- 40 GBE 1/2- 65 GBE 1/2- 100 GBE 1/2- 150 GBE 1/2- 200	6,70 7,00 8,00 13,00 16,00 20,00
	176 x 325 x 20 mm 176 x 325 x 40 mm 176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm 176 x 325 x 200 mm	GBE 1/3- 20 GBE 1/3- 40 GBE 1/3- 65 GBE 1/3- 100 GBE 1/3- 150 GBE 1/3- 200	4,90 5,40 5,90 8,20 11,70 14,40
	265 x 162 x 20 mm 265 x 162 x 40 mm 265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	GBE 1/4 - 20 GBE 1/4 - 40 GBE 1/4 - 65 GBE 1/4 - 100 GBE 1/4 - 150	4,50 4,80 5,00 7,00 10,20
	176 x 162 x 65 mm 176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	GBE 1/6 - 65 GBE 1/6 - 100 GBE 1/6 - 150	4,10 5,80 8,70
	176 x 108 x 65 mm 176 x 108 x 100 mm	GBE 1/9 - 65 GBE 1/9 - 100	3,00 4,70
	530 x 325 mm 353 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	GDE 1/1 GDE 2/3 GDE 1/2 GDE 1/3 GDE 1/4 GDE 1/6 GDE 1/9	10,80 8,50 6,20 5,10 4,20 3,10 2,60

Reiskocher

Reiskocher

240 x 250 x 250 mm,
zum Kochen verschiedener Reissorten,
oder zum Dämpfen und Warmhalten
von Fleisch, Fisch oder Gemüse,
Gehäuse aus Edelstahl
700 W, 230 V, Volumen 4 Liter (Wasser-
linie 1,8 Liter),
geschlossenes Drucksystem, 3-dimen-
sionale Erhitzung,
antihafbeschichteter Innentopf
inklusive Reislöffel und Messbecher
Verpackung: 285 x 285 x 292 mm,
Gewicht: 2,45 kg / 3,1 kg

Code: HG04W1

Euro: 29,90



Rice cooker

240 x 250 x 250 mm,
to cook different types of rice,
or for steaming and warming
meat, fish or vegetables, stainless steel
housing,
700 W, 230 V, volume 4 litres (water line
1,8 litres),
fully closed micro pressure, automatic
changeover,
3-dimensional heating,
stick coated inner pot for easy cleaning,
inclusive rice spoon and measuring cup
packing: 285 x 285 x 292 mm,
weight: 2,45 kg / 3,1 kg

Code: HG04W1

Euro: 29,90

Reiskocher

320 x 320 x 240 mm,
zum Kochen verschiedener Reissorten,
1650 W, 230 V,
Volumen 10 Liter (Wasserlinie 4,2 Liter),
vollständig geschl. Mikrodruckkammer
System, antihafbeschichteter Innentopf,
inklusive Reislöffel und Messbecher
Verpackung: 410 x 410 x 290 mm,
Gewicht: 4,25 kg / 4,75 kg

Code: G10G01

Euro: 81,00



Rice cooker

320 x 320 x 240 mm,
to cook different types of rice,
1650 W, 230 V,
volume 10 litres (water line 4,2 litres),
fully closed micro pressure,
stick coated inner pot for easy cleaning,
inclusive rice spoon and measuring cup,
packing: 410 x 410 x 290 mm,
weight: 4,25 kg / 4,75 kg

Code: G10G01

Euro: 81,00

Reiskocher

345 x 420 x 300 mm, 4,2 Liter,
Brühzeit: ca. 60 min,
230 V, 1,5 kW

Code: RK42

Euro: 85,00



Rice cooker

345 x 420 x 300 mm, 4,2 litres,
brewing time: approx. 60 min,
230 V, 1,5 kW

Code: RK42

Euro: 85,00

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Gasherd mit Unterbau</p> <p>400 x 730 x 895 mm, 2 Platten - 1x 8 kW, 1x 3,5 kW Gusseisengitter, 11,5 kW, Nettogewicht: 38,5 kg</p> <p>🇬🇧 Gas range with base</p> <p>400 x 730 x 895 mm, 2 plates - 1x 8 kW, 1x 3,5 kW cast iron grid, 11,5 kW, net weight: 38,5 kg</p>	SP-740G	1.305,00
	<p>🇩🇪 Gasherd mit Unterbau</p> <p>800 x 730 x 895 mm, 4 Platten - 2x 8 kW, 2x 3,5 kW Gusseisengitter, 23 kW, Nettogewicht: 60 kg</p> <p>🇬🇧 Gas range with base</p> <p>800 x 730 x 895 mm, 4 plates - 2x 8 kW, 2x 3,5 kW cast iron grid, 23 kW, net weight: 60 kg</p>	SP-780G	1.990,00
	<p>🇩🇪 Gasherd mit Elektro Backofen</p> <p>800 x 730 x 850-895 mm, 4 Platten - 2x 8 kW, 2x 3,5 kW Gusseisengitter, Backofen GN 2/1 - 7,5 kW, 400V / 50 Hz / 7,5 kW, 23 kW, Nettogewicht: 97 kg</p> <p>🇬🇧 Gas range with electric oven</p> <p>800 x 730 x 850-895 mm, 4 plates - 2x 8 kW, 2x 3,5 kW cast iron grid, convection oven GN 2/1 - 7,5 kW, 400 V / 50 Hz / 7,5 kW, 23 kW, net weight: 97 kg</p>	SPT-780-21GE	2.620,00
		GN 2/1	
	<p>🇩🇪 Gasherd mit Gasbackofen</p> <p>800 x 730 x 850-895 mm, 4 Platten - 2x 8 kW, 2x 3,5 kW Gusseisengitter, Backofen GN 2/1 - 7,5 kW, 30,3 kW, Nettogewicht: 102 kg</p> <p>🇬🇧 Gas range with gas oven</p> <p>800 x 730 x 850-895 mm, 4 plates - 2x 8 kW, 2x 3,5 kW cast iron grid, convection oven GN 2/1 - 7,5 kW, 30,3 kW, net weight: 102 kg</p>	SPT-780-21G	2.620,00
		GN 2/1	

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektroherd mit Unterbau</p> <p>400 x 730 x 895 mm, 2 Platten - 2x 2,6 kW, starke hoch qualitative elektrische Platten mit internen Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 5,2 kW, Nettogewicht: 31,8 kg</p> <p>Electric range with base</p> <p>400 x 730 x 895 mm, 2 plates - 2x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 5,2 kW, net weight: 31,8 kg</p>	SP-740E	885,00
	<p>Elektroherd mit Unterbau</p> <p>800 x 730 x 895 mm, 4 Platten - 4x 2,6 kW, starke hoch qualitative elektrische Platten mit internen Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 10,4 kW, Nettogewicht: 54,4 kg</p> <p>Electric range with base</p> <p>800 x 730 x 895 mm, 4 plates - 4x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 10,4 kW, net weight: 54,4 kg</p>	SP-780E	1.305,00
	<p>Elektroherd mit Backofen</p> <p>800 x 730 x 850-895 mm, 4 Platten - 4x 2,6 kW, Starke hoch qualitative elektrische Platten mit internen Wärmeschutz, Backofen GN 2/1 - 7,5 kW, 400V / 3N / 50Hz, 17,9 kW, Nettogewicht: 97 kg</p> <p>Electric range with oven</p> <p>800 x 730 x 850-895 mm, 4 plates - 4x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, oven GN 2/1 - 7,5 kW, 400V / 3N / 50Hz, 17,9 kW, net weight: 97 kg</p>	SPT-780-21E	2.410,00
		GN 2/1	
	<p>Elektroherd mit Unterbau</p> <p>400 x 730 x 895 mm, 2 Platten - 2x 2,6 kW, Starke hoch qualitative elektrische Platten mit internen Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 5,2 kW, Nettogewicht: 33,8 kg</p> <p>Electric range with base</p> <p>400 x 730 x 895 mm, 2 plates - 2x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 5,2 kW, net weight: 33,8 kg</p>	SPQ-740E	1.210,00

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektroherd mit Unterbau</p> <p>800 x 730 x 895 mm, 4 Platten - 4x 2,6 kW, starke hoch qualitative elektrische Platten mit internen Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 10,4 kW, Nettogewicht: 58,4 kg</p> <p>Electric range with base</p> <p>800 x 730 x 895 mm, 4 plates - 4x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 10,4 kW, net weight: 58,4 kg</p>	SPQ-780E	2.094,00
	<p>Elektroherd mit Backofen</p> <p>800 x 730 x 850-895 mm, 4 Platten - 4x 2,6 kW, starke hoch qualitative elektrische Platten mit internen Wärmeschutz, Backofen GN 2/1 - 7,5 kW, 400V / 3N / 50Hz, 17,9 kW, Nettogewicht: 103 kg</p> <p>Electric range with oven</p> <p>800 x 730 x 850-895 mm, 4 plates - 4x 2,6 kW, high quality powerful electric plates with internal thermic protection, oven GN 2/1 - 7,5 kW, 400V / 3N / 50Hz, 17,9 kW, net weight: 103 kg</p>	SPQT-780-21E	3.145,00
		GN 2/1	
	<p>Elektroherd mit Unterbau</p> <p>400 x 730 x 895 mm, 2 Platten - 2x 3,5 kW, starke hoch qualitative elektrische Platten, 400 V / 3N / 50Hz, 7 kW, Nettogewicht: 45 kg</p> <p>Electric range with base</p> <p>400 x 730 x 895 mm, 2 plates - 2x 3,5 kW, high quality powerful electric plates, 400 V / 3N / 50Hz, 7 kW, net weight: 45 kg</p>	SPL-740E	1.305,00
	<p>Elektroherd mit Unterbau</p> <p>800 x 730 x 895 mm, 4 Platten - 4x 3,5 kW, starke hoch qualitative elektrische Platten, 400 V / 3N / 50Hz, 14 kW, Nettogewicht: 70 kg</p> <p>Electric range with base</p> <p>800 x 730 x 895 mm, 4 plates - 4x 3,5 kW, high quality powerful electric plates, 400 V / 3N / 50Hz, 14 kW, net weight: 70 kg</p>	SPL-780E	2.095,00

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Neutrale Arbeitsplatte 400 x 730 x 850-895 mm, Arbeitsplatte aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 Nettogewicht: 32 kg</p> <p>Neutral working top 400 x 730 x 850-895 mm, top from AISI 304, casing from AISI 430 net weight: 32 kg</p>	PP-740	725,00
	<p>Neutrale Arbeitsplatte 800 x 730 x 850-895 mm, Arbeitsplatte aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 Nettogewicht: 50 kg</p> <p>Neutral working top 800 x 730 x 850-895 mm, top from AISI 304, casing from AISI 430 net weight: 50 kg</p>	PP-780	1.150,00
	<p>Elektro-Nudelkocher 400 x 730 x 850-895 mm, Spezial Heizelemente, Temperatur 30-100°C, Sicherheitsthermostat 130°C, Wasseranschluss 400V / 50Hz, 7,5 kW, Nettogewicht: 43 kg</p> <p>Electric pasta cooker 400 x 730 x 850-895 mm, special heating element, temperature 30-100°C, safety thermostat 130°C, tab for water filling 400V / 50Hz, 7,5 kW, net weight: 43 kg</p>	VT-740E	2.095,00
	<p>Elektro-Nudelkocher 800 x 730 x 850-895 mm, Spezial Heizelemente, Temperatur 30-100°C, Sicherheitsthermostat 130°C, Wasseranschluss 400V / 50Hz, 15 kW, Nettogewicht: 72 kg</p> <p>Electric pasta cooker 800 x 730 x 850-895 mm, special heating element, temperature 30-100°C, safety thermostat 130°C, tab for water filling 400V / 50Hz, 15 kW, net weight: 72 kg</p>	VT-780E	3.410,00

Neue Line 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro Griddleplatte mit Unterbau 400 x 730 x 850-895 mm, glatt, Temp. 50-300°C, Gehäuse aus AISI 430, Arbeitsplatte aus spezial Stahl 12 mm dick, von oben geschweißt, Fettvolumen 2,5 l, inkl. Scharber, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p> <p>Electric griddle plate with base 400 x 730 x 850-895 mm, smooth, temp. 50-300°C body from AISI 430, work top from special steel 12 mm thickness, welded from above, fat drawer volume 2,5 l, incl. scraper, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p>	FTH-740E	1.475,00
	<p>Elektro Griddleplatte mit Unterbau 400 x 730 x 850-895 mm, gerillt, Temp. 50-300°C, Gehäuse aus AISI 430, Arbeitsplatte aus spezial Stahl 12 mm dick, von oben geschweißt, Fettvolumen 2,5 l, inkl. Scharber, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p> <p>Electric griddle plate with base 400 x 730 x 850-895 mm, grooved, temp. 50-300°C body from AISI 430, work top from special steel 12 mm thickness, welded from above, fat drawer volume 2,5 l, incl. scraper, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p>	FTR-740E	1.570,00
	<p>Elektro Griddleplatte mit Unterbau 800 x 730 x 850-895 mm, glatt, Temp. 50-300°C, Gehäuse aus AISI 430, Arbeitsplatte aus spezial Stahl 12 mm dick, von oben geschweißt, Fettvolumen 2,5 l, inkl. Scharber, 400V / 50Hz, 9 kW,</p> <p>Electric griddle plate with base 800 x 730 x 850-895 mm, smooth, temp. 50-300°C body from AISI 430, work top from special steel 12 mm thickness, welded from above, fat drawer volume 2,5 l, incl. scraper, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p>	FTH-780E	2.095,00
	<p>Elektro Griddleplatte mit Unterbau 800 x 730 x 850-895 mm, 1/2 gerillt, 1/2 glatt, Temperatur 50-300°C, Gehäuse aus AISI 430, Arbeitsplatte aus spezial Stahl 12 mm dick, von oben geschweißt, Fettvolumen 2,5 l, inkl. Scharber, 400V / 50Hz, 9 kW,</p> <p>Electric griddle plate with base 800 x 730 x 850-895 mm, 1/2 grooved, 1/2 smooth, temperature 50-300°C, body from AISI 430, work top from special steel 12 mm thickness, welded from above, fat drawer volume 2,5 l, incl. scraper, 400V / 50Hz, 4,5 kW,</p>	FTHR-780E	2.195,00

Serie Standard 700



Serie Eco 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gasherd, 4 Flammen offener Unterbau 800 x 700 x 900 mm ohne Backofen, 67 kg 13,2 kW: 2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW</p> <p>Range, gas with 4 burners on open stand, 800 x 700 x 900 mm, without oven, 67 kg, 13,2 kW: 2x 3 kW, 2x 3,6 kW</p>	G7F4ME	1.600,00
	<p>Gasherd, 6 Flammen offener Unterbau 1200 x 700 x 900 mm ohne Backofen, 88 kg 19,8 kW: 3 x 3,6 kW, 3 x 3,0 kW</p> <p>Range, gas with 6 burners on open stand, 1200 x 700 x 900 mm, without oven, 88 kg, 19,8 kW: 3x 3 kW, 3x 3,6 kW</p>	G7F6ME	2.015,00
	<p>Gasherd, 4 Flammen und Gasbackofen, 800 x 700 x 900 mm, Gesamtleistung 16,7 kW + 3,5 kW, für 4 x Roste 600 x 400 mm, 95 kg</p> <p>Range, gas with 4 burners and gas-oven, 800 x 700 x 900 mm, total power: 16,7 kW + 3,5 kW for 4 grids 600 x 400 mm, 95 kg</p> <p>mit Elektro-Heißluftofen with electric-convexion-oven</p>	G7F4E+FG1 G7F4E+FE1	2.155,00 2.275,00
	<p>Gasherd mit 6 Brennern mit Gasbackofen, 1/1 GN 1200 x 700 x 900 mm, 19,8 kW: + 4,0 kW, 118 kg</p> <p>Range, gas with 6 burners and gas-oven, 1/1 GN, 1200 x 700 x 900 mm, 19,8 kW + 4,0 kW, 118 kg</p> <p>mit Elektro-Heißluftofen with electric-convexion-oven</p>	G7F6E+FG1 G7F6E+FE1	3.085,00 3.050,00

Reduzierstern
 Reduction grate
 € 10,40



Power-Herde Serie 700



Gasherd mit 4 Brennern offener Unterbau

800 x 700 x 900 mm, 55 kg,
21,5 kW: 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW
Code: G7F4MPW
Euro: 1.810,00

Gas stove with 4 burners and open stand

800 x 700 x 900 mm, 55 kg,
21,5 kW: 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW
Code: G7F4MPW
Euro: 1.810,00



Gasherd mit 6 Brennern offener Unterbau

1200 x 700 x 900 mm, 94 kg,
33,5 kW: 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW
Code: G7F6MPW
Euro: 2.300,00

Gas stove with 6 burners and open stand

1200 x 700 x 900 mm, 94 kg,
33,5 kW: 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW
Code: G7F6MPW
Euro: 2.300,00



Gasherd mit 4 Brennern mit Elektro-Heißluftofen

800 x 700 x 900 mm, 83 kg,
21,5 kW: 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,
Heißluftofen: 3,5 kW, 230 V,
4x 1/1 GN oder
4x Blech 600 x 400 mm
Code: G7F4PW+FE1
Euro: 2.535,00



Gas stove with 4 burners and electric convection oven

800 x 700 x 900 mm, 83 kg,
21,5 kW: 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,
convection oven: 3,5 kW, 230 V,
4x 1/1 GN or
4x grid 600 x 400 mm
Code: G7F4PW+FE1
Euro: 2.535,00



Gasherd mit 6 Brennern mit Elektro-Heißluftofen

offener Unterbau,
1200 x 700 x 900 mm, 109 kg,
33,5 kW: 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,
Heißluftofen: 3,5 kW, 230 V,
4x 1/1 GN oder
4x Blech 600 x 400 mm
Code: G7F6PW+FE1
Euro: 3.100,00



Gas stove with 6 burners and electric convection oven

offener Unterbau,
1200 x 700 x 900 mm, 109 kg,
33,5 kW: 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,
convection oven: 3,5 kW, 230 V,
4x 1/1 GN or
4x grid 600 x 400 mm
Code: G7F6PW+FE1
Euro: 3.100,00

Serie Standard 700 Pilotflamme

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gasherd mit 2 Brennern offener Unterbau, 400 x 700 x 900 mm, 6,6 kW, 37 kg</p> <p>Range, gas with 2 burners, on open stand, 400 x 700 x 900 mm, 6,6 kW, 37 kg</p>	G7F2ME	1.115,00
	<p>Pilotflamme / pilot flame 9,5 kW, High Power</p>	G7F2M	1.410,00
	<p>Pilotflamme, 4 Flammen offener Unterbau, 800 x 700 x 850 mm High Power: 2x 3,5 kW, 2x 6 kW, 80 kg</p> <p>Range, gas with pilot flame with 4 burners on open stand, 800 x 700 x 850 mm, high power: 2x 3,5 kW, 2x 6 kW, 80 kg</p>	G7F4M	2.085,00
	<p>Pilotflamme, 4 Flammen 800 x 700 x 850 mm, mit Gas-Backofen 1/1 GN, 4 kW High Power: 2x 3,5 kW, 2x 6 kW, 117 kg</p> <p>Range, gas with pilot flame with 4 burners 800 x 700 x 850 mm, with gas-oven 1/1 GN, 4 kW, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW, 117 kg</p>	<p>G7F4+FG1</p> 	2.680,00
 <p>GN 1/1</p>	<p>Pilotflamme 22,5+3,5 kW, Heißluftbackofen pilot flame 22,5+3,5 kW, electric-convection-oven</p>	G7F4+FE1	2.680,00
	<p>Gasherd mit 4 Brennern mit Gas-Backofen 800 x 700 x 900 mm, 99 kg, 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, Backofen: 7,8 kW, 2/1 GN</p> <p>Range, gas with gas oven 800 x 700 x 900 mm, 99 kg, 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, oven: 7,8 kW, 2/1 GN</p>	<p>G7F4PW+FG</p> 	2.650,00
 <p>GN 2/1</p>	<p>Gasherd mit 4 Brennern mit Elektro-Backofen 800 x 700 x 900 mm, 128 kg, 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, Backofen: 7,5 kW, 400 V, 2/1 GN</p> <p>Range, gas with electric oven 800 x 700 x 900 mm, 128 kg, 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, oven: 7,5 kW, 400 V, 2/1 GN</p>	<p>G7F4PW+FE</p>  	2.830,00

Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt.
All devices are preset to natural gas H.




Serie Standard 700 Pilotflamme

	Artikel	Code	Euro
	<p>Pilotflamme, 6-Flammen-Gasherd 1200 x 700 x 850 mm, offener Unterbau, High Power: 3x 6 kW, 3x 3,5 kW, 108 kg</p> <p>Range, gas with pilot flame with 6 burners, 1200 x 700 x 850 mm, on open stand, high power: 3x 6 kW, 3x 3,5 kW, 108 kg,</p>	G7F6M	2.695,00
 <p>GN 1/1</p>	<p>Pilotflamme, 6-Flammen-Gasherd) 1200 x 700 x 850 mm, mit Gas-Backofen 1/1 GN, 4 kW, High Power: 3x 3,5 kW, 3x 6 kW, 146 kg</p> <p>Range, gas with pilot flame with 6 burners 1200 x 700 x 850 mm, with gas-oven 1/1 GN, 4 kW, 146 kg, High Power: 3x 3,5 kW, 3x 6 kW, 146 kg</p>	G7F6+FG1	3.445,00
	<p>Pilotflamme 28,5+3,5 kW, Heißluftbackofen pilot flame 28,5+3,5 kW, electric-convection-oven</p>	G7F6+FE1	3.560,00
 <p>GN 2/1</p>	<p>Gasherd mit 6 Brennern mit Gas-Backofen 1200 x 700 x 900 mm, 137 kg, 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, Backofen: 7,8 kW, 2/1 GN</p> <p>Range, gas with gas oven 1200 x 700 x 900 mm, 137 kg, 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, oven: 7,8 kW, 2/1 GN</p>	G7F6PW+FG	3.295,00
 <p>GN 2/1</p>	<p>Gasherd mit 6 Brennern mit Elektro-Backofen 1200 x 700 x 900 mm, 158 kg, 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, Backofen: 7,5 kW, 400 V, 2/1 GN</p> <p>Range, gas with electric oven 1200 x 700 x 900 mm, 158 kg, 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW, oven: 7,5 kW, 400 V, 2/1 GN</p>	G7F6PW+FE	3.565,00



Alle Geräte auf
Erdgas H eingestellt.
All devices are preset to
natural gas H.

Seire Standard 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Griddleplatte, Gas glatt, mit offenem Unterbau, 400 x 700 x 900 mm, 6 kW, 60 kg</p> <p>Griddle plate, gas smooth, on open stand, 400 x 700 x 900 mm, 6 kW, 60 kg</p> <p>Chromstahl / chrome steel</p>	G7FL4M	1.450,00
	<p>Griddleplatte, Gas glatt, mit offenem Unterbau, 800 x 700 x 900 mm, 2 Kochzonen, 12 kW, 103 kg</p> <p>Griddle plate, gas smooth, on open stand, 800 x 700 x 900 mm, 2 cook zones, 12 kW, 103 kg</p> <p>Chromstahl / chrome steel</p>	G7FL8M-2	2.170,00
	<p>Griddleplatte, Gas 1/2 glatt / 1/2 gerillt, mit offenem Unterbau, 800 x 700 x 900 mm, 2 Kochzonen, 12 kW, 103 kg</p> <p>Griddle plate, gas 1/2 smooth / 1/2 grooved, on open stand, 800 x 700 x 900 mm, 2 cook zones, total power: 12 kW, 103 kg</p>	G7FM8M-2	2.250,00
	<p>Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau, 400 x 700 x 900 mm, 7 kW, Piezzozündung, 58 kg</p> <p>Lava stone grill, gas on open stand, 400 x 700 x 900 mm, 7 kW, with piezoelectric device, 58 kg</p>	PLG40M	1.790,00
	<p>Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau, 800 x 700 x 900 mm, 14 kW, Piezzozündung, drei Regulierbarneigungen, 98 kg</p> <p>Lava stone grill, gas on open stand, 800 x 700 x 900 mm, 14 kW, with piezoelectric device, grid adjustable three times, 98 kg</p>	PLG80M	2.500,00

Alle Geräte auf
Erdgas H eingestellt.
All devices are preset to
natural gas H.

Serie Standard 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gas-Fritteuse Standgerät 400 x 700 x 900 mm, 10 Liter, 6,9 kW, Piezzozündung, inklusive Korb, 49 Kg</p> <p>Fryer, gas standing unit 400 x 700 x 900 mm, 10 litres, 6,9 kW, with piezoelectric device, with pilot light, inclusive baskets, 49 kg</p>	GL 10 M	1.815,00
	<p>Gas-Fritteuse Standgerät 800 x 700 x 900 mm, 2x 10 Liter, 13,8 kW, Piezzozündung, inklusive Körbe, 95 Kg</p> <p>Fryer, gas standing unit 800 x 700 x 900 mm, 2x 20 litres, 13,8 kW, with piezoelectric device, with pilot light, inclusive baskets, 95 kg</p>	GL 10+10 M	3.155,00
	<p>Gas-Nudelkocher 400 x 700 x 900 mm, 30 Liter, 10 kW, 56 Kg, ohne Körbe</p> <p>Pasta cooker, gas 400 x 700 x 900 mm, 30 litres, 10 kW, 56 kg, without baskets</p>	CPG 40 E	1.855,00
	<p>Elektroherd 4 Platten Kochplatten Ø 220 mm, offener Unterbau, 400 x 700 x 900 mm, 5,2 kW, 400 V, 37 kg</p> <p>Range, electric with 2 round plates plates Ø 220 mm, on open stand, 400 x 700 x 900 mm, 5,2 kW, 400 V 37 kg</p>	E7P2M	1.025,00
	<p>Elektroherd 4 Platten Kochplatten Ø 220 mm, offener Unterbau, 800 x 700 x 850 mm, 4x 2,6 kW, 59 kg</p> <p>Range, electric with 4 round plates plates Ø 220 mm, on open stand, 800 x 700 x 850 mm, 4x 2,6 kW, 59 kg</p>	E7P4M	1.510,00





**DAUER
TIEFPREIS**

**PERMANENT
LOW PRICE**

Alle Geräte auf
Erdgas H eingestellt.

All devices are preset to
natural gas H.

Serie Standard 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektroherd 4 Platten Kochplatten Ø 220 mm, 800 x 700 x 850 mm, 1x 3,5 kW, 4x 2,6 kW, 83 kg mit Elektro-Heißluftofen 1/1 GN, 3,5 kW</p> <p>Range, electric with 4 round plates plates Ø 220 mm, 800 x 700 x 850 mm, 1x 3,5 kW, 4x 2,6 kW, 83 kg with electric convection oven 1/1 GN, 3,5 kW</p>	E7P4+FE1	2.150,00
	<p>Elektroherd 6 Platten Kochplatten Ø 220 mm, offener Unterbau, 1200 x 700 x 850 mm, 6x 2,6 kW, 83 kg</p> <p>Range, electric with 6 round plates plates Ø 220 mm, on open stand, 1200 x 700 x 850 mm, 6x 2,6 kW, 83 kg</p>	E7P6M	2.140,00
	<p>Elektroherd 6 Platten Kochplatten Ø 220 mm, 1200 x 700 x 900 mm, 6x 2,6 kW, 115 kg mit Elektro-Heißluftofen 1/1 GN, 3,5 kW</p> <p>Range, electric 6 plates plates Ø 220 mm, 1200 x 700 x 850 mm, 6x 2,6 kW 115 kg, with electric convection oven 1/1 GN, 3,5 kW</p>	E7P6+FE1	2.800,00
	<p>Elektro-Ceranherd, 4 Kochfelder offener Unterbau 800 x 700 x 900 mm, 4 Zweikreiszonens Ø 230 mm, 9,6 kW, 400 V, 65 kg</p> <p>Electric cerane stove, 4 heating zones open stand 800 x 700 x 900 mm, 4 two circle zones Ø 230 mm, 9,6 kW, 400 V, 65 kg</p>	E7P4M-VTR	2.410,00

**DAUER
TIEFPREIS**



**PERMANENT
LOW PRICE**

**DAUER
TIEFPREIS**








**PERMANENT
LOW PRICE**









Serie Standard 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Griddleplatte, Elektro glatt, offenem Unterbau, 400 x 700 x 900 mm, 3,75 kW, 400 V, 58 kg</p> <p>Griddle plate, electric smooth, on open stand, 400 x 700 x 900 mm, 3,75 kW, 400 V, 58 kg</p>	E7FL4M	1.510,00
	<p>Griddleplatte, Elektro glatt, offenem Unterbau, 800 x 700 x 900 mm, 2 Kochzonen, 7,5 kW, 400 V, 102 kg</p> <p>Griddle plate, electric smooth, on open stand, 800 x 700 x 900 mm, 2 cooking zones, 7,5 kW, 400 V, 102 kg</p>	E7FL8M-2	2.185,00
	<p>Griddleplatte, Elektro ½ glatt und ½ gerillt, mit offenem Unterbau, 800 x 700 x 900 mm, 2 Kochzonen, 7,5 kW, 400 V, 102 kg</p> <p>Griddle plate, electric ½ smooth / ½ grooved, on open stand, 800 x 700 x 900 mm, 2 cooking zones, 7,5 kW, 400 V, 102 kg</p>	E7FM8M-2	2.280,00
	<p>Elektro-Fritteuse 10 Liter, Unterbau mit 1 Tür, 400 x 700 x 900 mm, 6 kW, 49 kg Fritteuse mit abgerundeter Wanne, Heizung schwenkbar</p> <p>Fryer, electric 10 litres, stand with 1 door, 400 x 700 x 900 mm, 6 kW, 49 kg, fryer with rounded tank, swivel-mounting heating element</p>	E7F10-4M	1.700,00

Serie Standard 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro-Fritteuse 2x 10 Liter, Unterbau mit 2 Türen, 800 x 700 x 900 mm, 2 x 6 kW, 80 kg, Fritteuse mit abgerundeten Wannern, Heizung schwenkbar</p> <p>Fryer, electric 2x 10 litres, stand with 2 doors, 800 x 700 x 900 mm, 2x 6 kW, 80 kg, fryer with rounded tanks, heating element tiltable</p>	E7F10-8M	2.655,00
	<p>Elektro-Bain-Marie offener Unterbau, 400 x 700 x 900 mm, 1,5 kW, 38 kg Wasserbad 1 x GN 1/1</p> <p>Bain-Marie, electric on open stand, 400 x 700 x 900 mm, 1,5 kW, 38 kg, bain 1x GN 1/1</p>	E7BM4M	1.145,00
	<p>Elektro-Bain-Marie offener Unterbau, 800 x 700 x 900 mm, 3 kW, 61 kg, Wasserbad 1 x GN 2/1</p> <p>Bain-Marie, electric on open stand, 800 x 700 x 900 mm, 3 kW, 61 kg, bain 1x GN 1/1</p>	E7BM8M	1.535,00
	<p>Elektro-Nudelkocher 400 x 700 x 900 mm, 30 Liter Beckeninhalt, 7 kW, 400 Volt, 56 Kg ohne Körbe</p> <p>Pasta cooker, electric 400 x 700 x 900 mm, 30 litres, 7 kW, 400 V, 56 kg, without baskets</p>	CPE 40	2.345,00
	<p>Arbeitstisch offener Unterbau, 400 x 700 x 900 mm 34 kg,</p> <p>Work table on open stand, 400 x 700 x 900 mm, 34 kg</p> <p>800x700x900 mm, 65 kg,</p>	<p>N7T4M</p> <p>N7-8M</p>	<p>840,00</p> <p>1.100,00</p>

Serie Standard 700

	Artikel	Code	Euro
	<p>Kippbratpfanne, Gas</p> <p>800 x 700 x 900 mm, rostfreier Stahl, Temp.: 60°C bis 300°C, 43 Liter, 16 kW, 135 kg, Tiegel mit manueller Kippung mit max. 80° Drehwinkel, Elektrozündung, Zündflamme,</p> <p>Tilting pan, gas</p> <p>800 x 700 x 900 mm, stainless steel, temp. range: 60°C up to 300°C, 43 litres, 16 kW, 135 kg pan to tilt manual with max. 80° rotation angle, electric ignition, pilot flame</p>	<p>G7BR8</p> 	3.285,00
	<p>Kippbratpfanne, Elektro</p> <p>800 x 700 x 900 mm, rostfreier Stahl, Temp.: 50°C bis 300°C durch Betriebsthermostat, 43 Liter, 8,7 kW, 135 kg,</p> <p>Tilting pan, electric</p> <p>800 x 700 x 900 mm, stainless steel, temp. range: 50°C up to 300°C by a thermostat, 43 litres, 8,7 kW, 135 kg</p>	<p>E7BR8</p> 	3.285,00
	<p>Kochkessel, Gas</p> <p>800 x 700 x 900 mm, 60 Liter, 13,3 kW, 132 kg, Indirektbeheizung, einfache Reinigung und Wartung durch abgerundete Ausführung und verchromten und abnehmbaren Abflusshahn</p> <p>Boiling kettle, gas</p> <p>800 x 700 x 900 mm, 60 litres, 13,3 kW, 132 kg indirect heating, easy cleaning and maintenance through rounded cock chromed and removable</p>	<p>G7PI</p> 	5.960,00
	<p>Kochkessel, Elektro</p> <p>800 x 700 x 900 mm, 55 Liter, 9 kW, 400 V, 111 kg, Indirektbeheizung, doppelwandig, einfache Reinigung und Wartung durch abgerundete Ausführung und verchromten und abnehmbaren Abflusshahn</p> <p>Boiling kettle, electric</p> <p>800 x 700 x 900 mm, 55 litres, 9 kW, 400 V, 111 kg indirect heating, double-walled, easy cleaning and maintenance through rounded cock chromed and removable</p>	<p>E7PI</p> 	5.650,00

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

🇩🇪 Serie Kraft 700

Die Serie Kraft 700 ist eine absolut hochwertige, bewährte und solide Geräteserie für den Profi. Nicht umsonst ist sie eine der meistgekauften Serien Deutschlands. Die Geräte sind kompakt und robust aus Edelstahl AISI 18/10.

- Bestehend aus Stand- und Tischgeräten
- Geräteverbindung durch Verschraubung
- Alle Geräte sind CE-zertifiziert
- Bautiefe 700 mm, Höhe 850 bis 900 mm
- Frontblenden mit großen Bedienerknöpfen
- Geräte in Gas- und Elektroausführung lieferbar
- Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt
- Flüssiggasdüsen und Erdgas-L-Düsen liegen bei

Für diese Geräte gewähren wir 1 Jahr Vollgarantie! ✓

🇬🇧 Series Kraft 700

The series Kraft is a very height-quality, proven and solid device series for the professional. It is one of the best selling series in Germany. This equipment is compact and sturdy made of stainless steel AISI 18/10.

- Consisting of standing units and table devices
- Device connection by screwing
- All devices are CE-certified
- Depth of 700 mm, height of 850 up to 900 mm
- Drawer front with big toggle
- Units are in gas or electro available
- Gas units are present with natural gas H
- LPG nozzles included in delivery

This unit's grant with one year full warranty! ✓



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde

Die Serie der Gasherde besteht aus 13 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 Tischgeräte
- 3 Geräte auf einem offenem Untergestell
- 2 Geräte mit Gas- oder Elektrobackofen
- 4 Geräte mit Gas- oder Elektrobackofen in der Größe GN 2/1
- Der Backofen ist kombinierbar mit neutralem Seitenschrank
- Oder mit einem beheizten Wärmeschrank, mit von 50°C bis 90°C einstellbaren Temperaturen
- 1 Gerät mit Maxi-Gasbackofen
- Die Frontblenden sind mit zum Bediener hingeneigten Knebeln versehen
- Knebel mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten
- An allen Herden sind Brenner mit 3,5 kW und 5,6 kW Leistung und mit stabilisierter Flamme aus vernickelten Gusseisen installiert
- Thermoelement-Sicherheitsventile mit Zündflamme
- Für den perfekten Schutz der Thermoelemente sind die Brenner mit einer speziellen „kuppelförmigen“ Schutzvorrichtung versehen
- Schwarze, säurebeständige Zweiflammenroste aus emaillierten Gusseisen
- Tropfauffangschale aus Edelstahl
- Zum garen großer Fleisch- oder Fischstücke, ist der Gasbackofen GN 2/1 groß
- Spezielle Größe bei Gasbacköfen lieferbar (937 x 641 x 390 mm)
- Die Backöfen werden durch einen Brenner aus Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme erhitzt und über ein Thermostat kontrolliert das die Temperatur von 100°C bis 300°C regelt
- Ausziehbare Böden in den Gasbacköfen aus Gusseisen
- Die hohe Leistung der Gasbacköfen wird von den Böden aus gerippten Gusseisen mit hoher Strahlleistung gewährleistet
- Die Elektrobacköfen sind mit Ober und Unterhitze beheizbar, die Temperatur kann über einen Wählschalter und ein einziges Thermostat unabhängig eingestellt werden in einem Bereich zwischen zwischen 50°C und 300°C
- Ausziehbare Böden in Elektrobacköfen aus Edelstahl
- Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung
- Vor Ort leicht auswechselbare Backofentürdichtung aus Silicon Gummi


Gas ranges

The series of gas cookers consists of 13 combined models, the outer cladding and the high adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 3 table devices
- 3 devices with open stand
- 2 devices with gas- or electric oven
- 4 devices with gas- or electric oven GN2/1
- The oven is combined with neutral sideboard
- Or with a heat cabinet, with temperature of 50°C up to 90°C
- 1 device with maxi gas oven
- The drawer front with toggle inclined to the user
- Toggles with gasket against the penetration of liquid
- Burners power 3,5 kW and 5,6 kW and flame stabilized nickel-plated cast iron
- Thermocouple safety valve with pilot light
- The burners are perfect for the protection of the thermocouples provided a special „dome-shaped“ guard
- Black, acid-resistant dual flame grates enameled cast iron
- Drip tray made of stainless steel
- to cook large pieces of meat or fish, the oven GN 2/1 is large
- Gas ovens available at special size (937 x 641 x 390 mm)
- The ovens are made of stainless steel with a torch self-stabilizing heating flame and a thermostat controls the temperature of 100 °C to 300 °C controls
- Extractable soil in the gas ovens cast iron
- The high performance of gas ovens is ripped from the floors Cast iron guaranteed with high beam power
- The electric ovens are heated with top and bottom heat, the Temperature may be a selector switch and a single Thermostat be independently adjusted in a range between between 50°C and 300°C
- Extractable soil in electric ovens in stainless steel
- Safety thermostat against possible overheating
- Locally easily replaceable oven door gasket made of silicone rubber



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Flammen als Tischgerät · Anschlusswert: 9,1 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 3,5 kW, 1x 5,6 kW · Gewicht 33 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 burners as a table device · Total power: 9,1 kW · <u>2 hobs:</u> 1x 3,5 kW, 1x 5,6 kW · Weight 33 kg 	F TCG	1.245,00
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Flammen als Tischgerät · Anschlusswert: 18,2 kW · <u>4 Kochstellen:</u> 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW · Gewicht 53 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 burners as a table device · Total power: 18,2 kW · <u>4 hobs:</u> 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW · Weight 53 kg 	74/10 TCG	1.935,00
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen als Tischgerät · Anschlusswert: 27,3 kW · <u>6 Kochstellen:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW · Gewicht 70 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners as a table device · Total power: 27,3 kW · <u>6 hobs:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW · Weight 70 kg 	76/10 TCG	2.607,00
	1200 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Flammen mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 9,1 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 3,5 kW, 1x 5,6 kW · Gewicht 50 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 burners with open stand · Total power: 9,1 kW · <u>2 hobs:</u> 1x 3,5 kW, 1x 5,6 kW · Weight 50 kg 	72/10 CG	1.465,00
	400 x 730 x 840/900 mm	400 x 730 x 840/900 mm		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Flammen mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 18,2 kW · <u>4 Kochstellen:</u> 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW · Gewicht 80 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 burners with open stand · Total power: 18,2 kW · <u>4 hobs:</u> 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW · Weight 80 kg 		
	800 x 730 x 840/900 mm	800 x 730 x 840/900 mm	74/10 CG	2.293,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 27,3 kW · <u>6 Kochstellen:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW · Gewicht 105 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners with open stand · Total power: 27,3 kW · <u>6 hobs:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW · Weight 105 kg 		
	1200 x 730 x 840/900 mm	1200 x 730 x 840/900 mm	76/10 CG	3.043,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen mit großem Maxi-Gasbackofen (1050 x 530 x 300 mm) · <u>6 Kochstellen:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW · 10 kW, Gewicht 182 kg · Anschlusswert: 37,3 kW · Temperaturb.: 100°-300°C 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners with big Max-Gas oven (1050 x 530 x 300 mm) · <u>6 hobs:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW · 10 kW, weight 182 kg · Total power: 37,3 kW · Temperature: 100°-300°C 		
	1200 x 730 x 840/900 mm	1200 x 730 x 840/900 mm	76/10 CGGFL	4.319,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Flammen mit Backofen · <u>4 Kochstellen:</u> 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 burners with oven · <u>4 hobs:</u> 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW 		
	<p>800 x 730 x 840/900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gasbackofen 2/1 GN · 8 kW, Gewicht 140 kg · Anschlusswert: 26,2 kW · Temperaturb.: 100°-300°C 	<p>800 x 730 x 840/900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gas oven 2/1 GN · 8 kW, weight 140 kg · Total power: 26,2 kW · Temperature: 100°-300°C 	74/10 CGG	3.394,00
	<p>800 x 730 x 840/900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Elektrobackofen 2/1 GN · 6 kW, 400 V, Gewicht 135 kg · Anschlusswert: 18,2 kW · Temperaturb.: 50°-300°C 	<p>800 x 730 x 840/900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Electric oven 2/1 GN · 6 kW, 400 V, weight 135 kg · Total power: 18,2 kW · Temperature: 50°-300°C 	74/10 CGE	3.786,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen mit Backofen und Neutralschrank (350 x 610 x 400 mm) · <u>6 Kochstellen:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners with oven and neutral sideboard (350 x 610 x 400 mm) · <u>6 hobs:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW 		
	<p>1200 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gasbackofen 2/1 GN · 8 kW, Gewicht 175 kg · Anschlusswert: 35,3 kW · Temperaturb.: 100°-300°C 	<p>1200 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gas oven 2/1 GN · 8 kW, weight 175 kg · Total power: 35,3 kW · Temperature: 100°-300°C 	76/10 CGGE	4.809,00
	<p>1200 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Elektrobackofen 2/1 GN · 6 kW, 400 V, Gewicht 170 kg · Anschlusswert: 27,3 kW · Temperaturb.: 50°-300°C 	<p>1200 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Electric oven 2/1 GN · 6 kW, 400 V, weight 170 kg · Total power: 27,3 kW · Temperature: 50°-300°C 	76/10 CGEE	5.006,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen mit Backofen und Wärmeschrank (350 x 610 x 400 mm, 1kW/230 V, Temp.: 50°-90°C) · <u>6 Kochstellen:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners with oven and heating cabinet (350 x 610 x 400 mm, 1kW/230 V, temp.: 50°-90°C) · <u>6 hobs:</u> 3x 3,5 kW, 3x 5,6 kW 		
	<p>1200 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gasbackofen 2/1 GN · 8 kW, Gewicht 175 kg · Anschlusswert: 35,3 kW · Temperaturb.: 100°-300°C 	<p>1200 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gas oven 2/1 GN · 8 kW, weigth 175 kg · Total power: 35,3 kW · Temperature: 100°-300°C 	76/10 CGG	4.463,00
	<p>1200 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Elektrobackofen 2/1 GN · 7 kW, 400 V, Gewicht 171 kg · Anschlusswert: 27,3 kW · Temperaturb.: 50°-300°C 	<p>1200 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Electric oven 2/1 GN · 7 kW, 400 V, weight 171 kg · Total power: 27,3 kW · Temperature: 50°-300°C 	76/10 CGE	4.889,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde

Die Serie der Elektroherde besteht aus 18 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 8 Geräte mit runden Kochplatten
- 5 Geräte mit viereckigen Kochplatten

Die verschiedenen Versionen sind:

- 5 Tischgeräte
- 5 Modelle als Standgeräte mit offenem Unterbau
- 3 Modelle mit Backofen
- Die Produktreihe bietet Herde mit runden Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW Leistung oder mit quadratischen Kochplatten von 300 x 300 mm und 2,6 kW Leistung an
- Alle Kochplatten sind Wasserdicht an der Edelstahlarbeitsplatte befestigt
- Alle Kochplatten mit Sicherheitsthermostat gegen unerwartete Überhitzung
- Leistungsschalter mit 7 Positionen
- Kontrollleuchten die das aktivieren des Heizvorganges signalisieren
- Backofenabmessungen GN 2/1
- Die Backöfen sind ebenso wie die robusten Böden aus Edelstahl hergestellt
- Backofentemperatur von 50°C bis 300°C einstellbar
- Die Backöfen haben ein Thermostat und einen Wahlschalter, der die Ober und Unterhitze oder nur die Oberhitze oder nur die Unterhitze steuert. Somit ist eine hohe Anzahl möglicher Garungsarten gewährleistet und eine präzise Einstellung der einzelnen Arbeitsabläufe möglich
- Die Frontblenden sind mit zum Bediener hingeneigten Knebeln versehen
- Knebel mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten
- Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung




Electric ranges

The series of electric cookers consists of 18 combined models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 8 units with round plates
- 5 units with square plates

The different versions are:

- 5 table devices
- 5 units with open stand
- 3 units with oven
- The product range offers cooking stoves with round plates with a Diameter of 220 mm and 2.6 kW or square hot plates of 300 x 300 mm and 2.6 kW of power at
- All cooking plates are attached to the stainless steel water resistant worktop
- All cooking plates with safety thermostat against unexpected overheating
- breaker with 7 positions
- Indicator lights that activate the signaling of the heating
- Dimensions oven GN 2/1
- The ovens are just like the shelves made of stainless steel
- Oven temperature adjustable from 50°C to 300°C
- The ovens have a thermostat and a selector switch, the Top and bottom heat or only the top heat or only the bottom heat controls. Thus, a high number of possible types of cooking and ensures a precise adjustment of the individual Operations possible
- The front panels are executed with the operator tended toggles provided
- Toggles with gasket against the ingress of liquids
- Safety thermostat against overheating

Elektroherde/Electric ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Platten als Tischgerät · Anschlusswert: 5,2 kW/400 V · <u>2 Kochplatten Ø 220 mm:</u> 2x 2,6 kW · Gewicht 30 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 plates as a table device · Total power: 5,2 kW/400 V · <u>2 cooking plates Ø 220 mm:</u> 2x 2,6 kW · Weight 30 kg 	72/10 TCEPT	1.086,00
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde/Electric ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Platten als Tischgerät · Anschlusswert: 10,4 kW/400 V · <u>4 Kochplatten Ø 220 mm:</u> 4x 2,6 kW · Gewicht 47 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plates as a table device · Total power: 10,4 kW/400 V · <u>4 cooking plates Ø 220 mm:</u> 4x 2,6 kW · Weight 47 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TCEPT	1.483,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Platten als Tischgerät · Anschlusswert: 15,6 kW/400 V · <u>6 Kochplatten Ø 220 mm:</u> 6x 2,6 kW · Gewicht 63 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 plates as a table device · Total power: 15,6 kW/400 V · <u>6 cooking plates Ø 220 mm:</u> 6x 2,6 kW · Weight 63 kg 		
	1200 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm	76/10 TCEPT	1.892,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Platten mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,2 kW/400 V · <u>2 Kochplatten Ø 220 mm:</u> 2x 2,6 kW · Gewicht 45 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 plates with open stand · Total power: 5,2 kW/400 V · <u>2 cooking plates Ø 220 mm:</u> 2x 2,6 kW · Weight 45 kg 		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	72/10 CEPT	1.278,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Platten mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,4 kW/400 V · <u>4 Kochplatten Ø 220 mm:</u> 4x 2,6 kW · Gewicht 70 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plates with open stand · Total power: 10,4 kW/400 V · <u>4 cooking plates Ø 220 mm:</u> 4x 2,6 kW · Weight 70 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CEPT	1.730,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde/Electric ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Platten mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 15,6 kW/400 V · <u>6 Kochplatten Ø 220 mm:</u> 6x 2,6 kW · Gewicht 110 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 plates with open stand · Total power: 15,6 kW/400 V · <u>6 cooking plates Ø 220 mm:</u> 6x 2,6 kW · Weight 110 kg 		
	1200 x 730 x 870 mm	1200 x 730 x 870 mm	76/10 CEPT	2.165,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Platten mit Elektrobackofen GN 2/1 · Anschlusswert: 16,4 kW/400 V · <u>4 Kochplatten Ø 220 mm:</u> 4x 2,6 kW · Gewicht 100 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plates with Electric oven GN 2/1 · Total power: 16,4 kW/400 V · <u>4 cooking plates Ø 220 mm:</u> 4x 2,6 kW · Weight 100 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CEEPT	3.243,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Platten mit Elektrobackofen GN 2/1 · Anschlusswert: 21,6 kW/400 V · <u>6 Kochplatten Ø 220 mm:</u> 6x 2,6 kW · Gewicht 140 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 plates mit Electric oven GN 2/1 · Total power: 21,6 kW/400 V · <u>6 cooking plates Ø 220 mm:</u> 6x 2,6 kW · Weight 140 kg 		
	1200 x 730 x 870 mm	1200 x 730 x 870 mm	76/10 CEEPT	4.243,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 eckige Kochplatten als Tischgerät · Anschlusswert: 5,2 kW/400 V · <u>2 Kochplatten 300 x 300 mm:</u> 2x 2,6 kW · Gewicht 30 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 square plates as a table device · Total power: 5,2 kW/400 V · <u>2 plates 300 x 300 mm:</u> 2x 2,6 kW · Weight 30 kg 		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	72/10 TCEPQ	1.632,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde/Electric ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 eckige Kochplatten als Tischgerät · Anschlusswert: 10,4 kW/400 V · 4 Kochplatten 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Gewicht 47 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 square plates as a table device · Total power: 10,4 kW/400 V · 4 plates 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Weight 47 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TCEPQ	2.756,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 eckige Kochplatten und offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,2 kW/400 V · 2 Kochplatten 300 x 300 mm: 2x 2,6 kW · Gewicht 50 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 square plates with open stand · Total power: 5,2 kW/400 V · 2 plates 300 x 300 mm: 2x 2,6 kW · Weight 50 kg 		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	72/10 CEPQ	2.069,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 eckige Kochplatten und offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,4 kW/400 V · 4 Kochplatten 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Gewicht 80 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 square plates with open stand · Total power: 10,4 kW/400 V · 4 plates 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Weight 80 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CEPQ	2.907,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 eckige Kochplatten und Elektrobackofen GN 2/1 (6 kW, 100 kg) · Anschlusswert: 16,4 kW/400 V · 4 Kochplatten 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Gewicht 100 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 square plates with Electric oven GN 2/1 (6 kW, 100 kg) · Total power: 16,4 kW/400 V · 4 plates 300 x 300 mm: 4x 2,6 kW · Weight 100 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CEEPQ	4.271,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-/Glühplattenherde

Die Serie der Gas-/Glühplattenherde besteht aus 7 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 2 Geräte mit GN 2/1 Gas oder Elektro-Backöfen
- 1 Modell mit Gasbackofen und Neutralschrank dessen Oberteil sich mit 2 offenen Gasbrennern kombinieren lässt

Die obere Abdeckung und ein leistungsstarker, zentraler, abnehmbarer Ringbrenner mit einem Ø 340 mm und einer Leistung von 12 kW bestimmen auf der Kochstelle differenzierte Heizzonen mit der größten Wärmekonzentration in der Mitte und außen hin abnehmenden Temperaturen wo langsamere Garvorgänge ausgeführt werden oder Speisen warmgehalten werden können.

- An der Platte von 50°C bis 500°C einstellbare Temperatur
- Platte und zentraler Ringbrenner aus polierter Speziallegierung (Creusabro)
- Stahlbrenner, der von einem Sicherheitsventil mit Thermoelement gesteuert wird, Piezozündung
- Die Backöfen werden durch einen Brenner aus Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme erhitzt und über ein Thermostat kontrolliert das die Temperatur von 100° bis 300°C regelt
- Backofenbrenner werden von einem Sicherheits-Thermostat-Ventil gesteuert
- Am „simple Service“ Modell offene obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickelten Gusseisen
- Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme



Gas-Solid top ranges

The series of gas solid top range consists of 7 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.




- 2 table devices
- 2 units with open stand
- 2 units with GN2/1 gas or electric oven
- 1 model with gas oven and neutral cabinet whose top is can be combined with 2 open gas burners

The top cover and a powerful, central, removable ring burner with a diameter 340 mm and a power of 12 kW determine on the hotplate differentiated heating zones with the greatest concentration of heat in the middle and outside decreasing temperatures where slower cooking processes are executed or food can be kept warm.

- Adjustable temperature of the plate of 50°C to 500°C
- Plate and central ring burner, polished special alloy (Creusabro)
- Steel burner of a safety valve is controlled with thermocouple, piezo ignition
- The ovens are by stainless steel burners with self stabilizing flame heated and controlled by a thermostat regulating the temperature of 100° to 300°C
- Oven burners are controlled by a safety thermostatic valve
- At the „simple service“ model open top burners with stabilized Flame from nickel-plated cast iron
- Safety valves with thermocouple and pilot light



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 12 kW · 1/1 Glühplatte: 1 Ringbrenner 12 kW · Gewicht 98 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range as a table device · Total power: 12 kW · 1/1 solid top: 1 ring burner 12 kW · Weight 98 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TCTG	2.023,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit 2 offene Gasbrenner als Tischgerät · Anschlusswert: 15,1 kW (6+9,1 kW) · 1/2 Glühplatte: 1 Ringbrenner 6 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Gewicht 98 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with 2 open gas burners as a table device · Total power: 15,1 kW (6+9,1 kW) · 1/2 solid top: 1 ring burner 6 kW · <u>2 hobs:</u> 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Weight 98 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TCTGDX	2.424,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 12 kW · 1/1 Glühplatte: 1 Ringbrenner 12 kW · Gewicht 125 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with open stand · Total power: 12 kW · 1/1 solid top: 1 ring burner 12 kW · Weight 125 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CTG	2.599,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit 2 offene Gasbrenner und offenem Unterbau · Anschlusswert: 15,1 kW · 1/2 Glühplatte: 1 Ringbrenner 6 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Gewicht 170 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with 2 open gas burners and open stand · Total power: 15,1 kW · 1/2 solid top: 1 ring burner 6 kW · <u>2 hobs:</u> 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Weight 170 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CTGDX	2.857,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit Gasbackofen GN 1/2 (8 kW, Temp.: 100°-300°C) · Anschlusswert: 20,0 kW · 1/1 Glühplatte: 1 Ringbrenner 12 kW · Gewicht 125 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with Gas oven GN 1/2 (8 kW, temp.: 100°-300°C) · Total power: 20,0 kW · 1/1 solid top: 1 ring burner 12 kW · Weight 125 kg 	74/10 CTGG	3.763,00
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit 2 offene Gasbrenner und Gasbackofen GN 1/2 (8 kW, Temp.: 100°-300°C) · Anschlusswert: 23,1 kW · 1/2 Glühplatte: 1 Ringbrenner 6 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Gewicht 155 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with 2 open gas burners and Gas oven GN 1/2 (8 kW, temp.: 100°-300°C) · Total power: 23,1 kW · 1/2 solid top: 1 ring burner 6 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Weight 155 kg 	74/10 CTGGDX	4.033,00
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit 2 offene Gasbrenner, Gasbackofen GN 1/2 (8 kW, Temp.: 100°-300°C) und Neutralschrank (350 x 610 x 400 mm) · Anschlusswert: 29,1 kW · 1/2 Glühplatte: 1 Ringbrenner 12 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Gewicht 205 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with 2 open gas burners, Gas oven GN 1/2 (8 kW, temp.: 100°-300°C) and neutral sideboard (350 x 610 x 400 mm) · Total power: 29,1 kW · 1/2 solid top: 1 ring burner 12 kW · <u>2 hobs:</u> 1x 5,6 kW, 1x 3,5 kW · Weight 205 kg 	76/10 CTGG	4.859,00
	1200 x 730 x 870 mm	1200 x 730 x 870 mm		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-/Glühplattenherde

Die Serie der Glühplattenherde besteht aus 3 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 1 Tischgerät
- 1 Gerät auf offenem Untergestell
- 1 Gerät mit GN 2/1 Elektro-Backofen
- 1 Modell mit Gasbackofen und Neutralschrank dessen Oberteil sich mit 2 offenen Gasbrennern kombinieren lässt

Die Beheizung jeder Kochzone wird durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat mit einer Leistung von je 2,5 kW bestimmt.

- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50°C und 400°C
- Modelle mit Elektrobacköfen sind getrennt für Ober- und Unterhitze regulierbar
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50°C und 300°C
- Elektrobackofen GN 2/1



Electric-Solid top ranges

The series of Solid Tops consists of 3 models, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 1 table device
- 1 unit with open stand
- 1 unit with GN 2/1 oven
- model with gas oven and neutral cabinet whose top can be combined with 2 open gas burners

The heating of every cooking zone is a heating element with controlled radiation and a safety thermostat, performance determined from 2,5 kW each.

- Thermostatic temperature control between 50°C and 400°C
- Models with electric ovens are regulated for upper and under heat
- Thermostatic temperature control between 50°C and 300°C
- Electric oven GN 2/1



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Glühplattenherde/ Electric-Solid top ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten als Tischgerät · Anschlusswert: 10 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 2,5 kW/400 V · Temperaturb.: 50°-400°C · Gewicht 98 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric solid top range with 4 solid top plates as a table device · Total power: 10 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 2,5 kW/400 V · Temperature: 50°-400°C · Weight 98 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TCTE	2.852,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten und offenem Unterbau · Anschlusswert: 10 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 2,5 kW/400 V · Temperaturb.: 50°-400°C · Gewicht 125 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric solid top range with 4 solid top plates and open stand · Total power: 10 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 2,5 kW/400 V · Temperature: 50°-400°C · Weight 125 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CTAE	3.766,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten und Elektrobackofen GN 1/2 (Temperaturb.: 50°-300°C, 6 kW/400V,) · Anschlusswert: 16 kW/400 V · 4 Glühplatten: 4x 2,5 kW/400 V · Temperaturb.: 50°-300°C · Gewicht 125 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric solid top range with 4 solid top plates and Electric oven GN 1/2 (Temperature.: 50°-300°C, 6 kW/400V,) · Total power: 16 kW/400 V · 4 solid top plates: 4x 2,5 kW/400 V · Temperature: 50°-300°C · Weight 125 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CTEE	5.162,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Ceranherde

Die Serie der Glaskeramikherde besteht aus 5 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 1 Gerät mit GN 2/1 Elektro-Backofen

Die bruchsischeren Glaskeramik-Kochfelder, Stärke 6 mm, sind mit einer wasserdichten Abdichtung befestigt. Jede Kochstelle ist durch eine Serigrafie konzentrischer Kreise gekennzeichnet, welche die verschiedenen Heizstufen anzeigen, deren Einstellung über einen hochpräzisen Energie-regler erzielt wird (stufenloser Leistungsregler). Eine Kontrollleuchte zeigt die auf dem Feld eventuell vorhandene Restwärme an (Schutz gegen versehentliche Verbrennungen). Die 550°C betragene Höchsttemperatur kann innerhalb weniger Minuten erreicht werden.



Cerane stove

The series consists of 5 models of ceramic glass hobs, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stands
- 1 unit with GN2/1 electric oven

The shatterproof glass ceramic cooktops, thickness 6 mm, are attached with a watertight seal. Each cooking zone is characterized by a Serigraph in concentric circles, which show the different heat settings, the setting for a high-precision Achieve energy regulator (variable output regulator). A control lamp indicates the possible presence of residual heat on the field (Protection against accidental burns). The maximum temperature can be reached within a few minutes.



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Ceranherde/Cerane stove	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Felder Ceranherd als Tischgerät · Anschlusswert: 5 kW/400 V · <u>2 Kochfelder Ø 220 mm:</u> 2x 2,5 kW/400V · Gewicht 30 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 ceramic glass plates as a table device · Total power: 5 kW/400 V · <u>2 hobs Ø 220 mm:</u> 2x 2,5 kW/400V · Weight 30 kg 		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	72/10 TVTC	1.942,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Ceranherd als Tischgerät · Anschlusswert: 10 kW/400 V · <u>4 Kochfelder Ø 220 mm:</u> 4x 2,5 kW/400V · Gewicht 47 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 ceramic glass plates as a table device · Total power: 10 kW/400 V · <u>4 hobs Ø 220 mm:</u> 4x 2,5 kW/400V · Weight 47 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TVTC	3.399,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Felder Ceranherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V · <u>2 Kochfelder Ø 220 mm:</u> 2x 2,5 kW/400V · Gewicht 45 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 ceramic glass plates with open stand · Total power: 5,0 kW/400 V · <u>2 hobs Ø 220 mm:</u> 2x 2,5 kW/400V · Weight 45 kg 		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	72/10 VTC	2.377,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Ceranherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,0 kW/400 V · <u>4 Kochfelder Ø 220 mm:</u> 4x 2,5 kW/400V · Gewicht 70 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 ceramic glass plates with open stand · Total power: 10,0 kW/400 V · <u>4 hobs Ø 220 mm:</u> 4x 2,5 kW/400V · Weight 70 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 VTC	3.427,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Ceranherd mit Elektrobackofen GN 1/2 (Temperaturb.: 50°-300°C, 6 kW/400V, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar) · Anschlusswert: 16,0 kW/400 V · <u>4 Kochfelder Ø 220 mm:</u> 4x 2,5 kW/400V · Gewicht 140 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 ceramic glass plates with Electric oven GN 1/2 (Temperature: 50°-300°C, 6 kW/400V, upper- and lower heat separately adjustable) · Total power: 16,0 kW/400 V · <u>4 hobs Ø 220 mm:</u> 4x 2,5 kW/400V · Weight 140 kg 		
	1200 x 730 x 870 mm	1200 x 730 x 870 mm	76/10 VTCE	4.975,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Induktionsherde

Die Serie der Induktionsherde besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 1 Tischgerät als WOK Version
- 1 Gerät als WOK Version mit offenem Untergestell
- Sehr schnelle Ankochzeit
- Geringer Energiebedarf
- Niedrige Wärmeentwicklung
- Hohe Leistung
- Getrennt regelbare Heizzonen

Bei allen Induktionsherden sind die Kochzonen durch einen runden Siebdruck mit einem Durchmesser von 280 mm gekennzeichnet und haben jeweils eine Leistung von 5,0 kW. Das Heizen wird durch eine Induktanz unter der Glaskeramikplatte erreicht. Eine Vorrichtung erkennt, dass ein Topf vorhanden ist und aktiviert das Heizen. Bei einer anomalen Verwendung blockiert dagegen eine spezielle Vorrichtung gegen Überhitzung den Betrieb. Eine Kontrollleuchte signalisiert, dass das Heizen im Gang ist. Eine Leuchte zeigt die auf dem Feld eventuell vorhandene Restwärme an (Schutz gegen versehentliche Verbrennungen). Die 550°C betragene Höchsttemperatur kann innerhalb weniger Minuten erreicht werden.






Induction ranges

The series of induction cookers, consists of 6 modules, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stand
- 1 table device WOK version
- 1 unit WOK version with open stand
- Very fast heat-up
- Low energy consumption
- Low heat development
- High performance
- Separately controllable heating

In all induction range, the induction cooking zones are characterized by a round screen with a diameter of 280 mm and each with a capacity of 5.0 kW. The heating is achieved by an inductance of the glass-ceramic plate. A device detects that a cup is present and enables the heating. In contrast, an abnormal use a special device to prevent overheating stops operation. An indicator light indicates that the heating is in progress that may show light on the field of residual heat (protection against accidental burns). The bet agene 550°C maximum temperature can be reached within minutes.



Induktionsherde/Induction ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Felder Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 7,0 kW/400 V · <u>2 Heizzonen:</u> 2x 3,5 kW/400V · Glasfeld (305 x 560 mm) · Gewicht 35 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 plates induction range as a table device · Total power: 7,0 kW/400 V · <u>2 heating zones:</u> 2x 3,5 kW/400V · Glass field (305 x 560 mm) · Weight 35 kg 		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	72/10 TCI	7.596,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 14,0 kW/400 V · <u>4 Heizzonen:</u> 4x 3,5 kW/400V · Glasfeld (650 x 560 mm) · Gewicht 57 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 paltes induction range as a table device · Total power: 14,0 kW/400 V · <u>4 heating zones:</u> 4x 3,5 kW/400V · Glass field (650 x 560 mm) · Weight 57 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TCI	11.745,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Induktionsherde/Induction ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 7,0 kW/400 V · <u>2 Heizzonen:</u> 2x 3,5 kW/400V · Glasfeld (305 x 560 mm) · Gewicht 50 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 plates induction range with open stand · Total power: 7,0 kW/400 V · <u>2 heating zones:</u> 2x 3,5 kW/400V · Gas field (305 x 560 mm) · Weight 50 kg 	72/10 GCI	7.910,00
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 14,0 kW/400 V · <u>4 Heizzonen:</u> 4x 3,5 kW/400V · Glasfeld (650 x 560 mm) · Gewicht 80 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plates induction range with open stand · Total power: 14,0 kW/400 V · <u>4 heating zones:</u> 4x 3,5 kW/400V · Gas field (650 x 560 mm) · Weight 80 kg 	74/10 GCI	12.152,00
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · WOK Version als Tischgerät · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V · Gewicht 35 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · WOK version as a table device · Total power: 5,0 kW/400 V · Weight 35 kg 	72/10 TCIW	5.427,00
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · WOK Version mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V · Gewicht 50 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · WOK version with open stand · Total power: 5,0 kW/400 V · Weight 50 kg 	72/10 GCIW	6.261,00
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas- und Elektrowasserbad (Bain-Marie)

Die Serie der Wasserbäder besteht aus 8 Modellen in Gas und Elektroausführung, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte, als Gasausführung
- 2 Geräte auf offenem Untergestellen als Gasausführung

Gaswasserbäder sind ideal für das Warmhalten von Speisen, auch für das schonende Garen, wenn 100°C nicht erreicht werden dürfen. Temperatureinstellung zwischen 30°C und 90°C. Die Geräte sind mit einem gelochten Ablageboden und einem Überlauf ausgestattet. Die Behälter, bis H 150 mm, haben die Größen: (Kauf optional)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 72 /10 CBG
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 74 /10 CBG

Das Gas-Wasserbad ist mit Brennern ausgestattet, die durch thermostatische Sicherheitsventile gesteuert werden sowie mit einer Piezo-Zündung.

- 2 Tischgeräte, als Elektroausführung
- 2 Geräte auf offenem Untergestellen als Elektroausführung

Elektrowasserbäder sind ideal für das Warmhalten von Speisen, auch für das schonende Garen, wenn 100°C nicht erreicht werden dürfen. Temperatureinstellung zwischen 30°C und 90°C. Die Geräte sind mit einem gelochten Ablageboden und einem Überlauf ausgestattet. Die Behälter, bis H 150 mm, haben die Größen: (Kauf optional)

- 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 für 72 /10 CBE
- 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 für 74 /10 CBE

Das Elektro-Wasserbad ist mit gekapselten Heizwiderständen ausgestattet, die außerhalb am Becken positioniert sind.



Gas and electric water bath (Bain-Marie)

The series of water baths consists of 8 models in gas and electric version, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices, gas version
- 2 units with open stand, gas version

Gas water baths are ideal for keeping food warm, even for gentle cooking, when 100°C may not be achieved. Temperature setting between 30° and 90°C. The units are equipped with a perforated shelf and a free-wheel. The container until H 150 mm, the sizes have: (optional purchase)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 72 /10 CBG
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 74 /10 CBG

The gas water bath is equipped with burners by thermostatic safety valves are controlled as well as a Piezo ignition.

- 2 table devices, electric version
- 2 units with open stand, electric version







Electric water baths are ideal for keeping food warm, also for gentle cooking, when 100 ° C can not be reached allowed. Temperature setting between 30 ° C and 90 ° C. The devices are equipped with a perforated shelf and an overflowequipped. The container until H 150 mm, the sizes have: (optional purchase)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 72 /10 CBE
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 74 /10 CBE

The water bath is equipped with electric heating elements encapsulated, which are positioned outside the pool.



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gaswasserbäder/ Gas water baths	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaswasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 3,0 kW · 1x GN 1/1 · Gewicht 33 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Bain-Marie as a table device · Total power: 3,0 kW · 1x GN 1/1 · Weight 33 kg 		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	72/10 TCBG	1.420,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaswasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 6,0 kW · 2x GN 1/1 · Gewicht 53 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Bain-Marie as a table device · Total power: 6,0 kW · 2x GN 1/1 · Weight 53 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TCBG	1.622,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaswasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 3,0 kW · 1x GN 1/1 · Gewicht 50 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Bain-Marie with open stand · Total power: 3,0 kW · 1x GN 1/1 · Weight 50 kg 		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	72/10 CBG	1.703,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaswasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 6,0 kW · 2x GN 1/1 · Gewicht 69 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Bain-Marie with open stand · Total power: 6,0 kW · 2x GN 1/1 · Weight 69 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CBG	2.086,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektrowasserbäder/ Electric water baths	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrowasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 1,8 kW/240 V · 1x GN 1/1 · Gewicht 33 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric Bain-Marie as a table device · Total power: 1,8 kW/240 V · 1x GN 1/1 · Weight 33 kg 		
	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	72/10 TCBE	1.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrowasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 5,4 kW/400 V · 2x GN 1/1 · Gewicht 53 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric Bain-Marie as a table device · Total power: 5,4 kW/400 V · 2x GN 1/1 · Weight 53 kg 		
	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	74/10 TCBE	1.775,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrowasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 1,8 kW/240 V · 1x GN 1/1 · Gewicht 47 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric Bain-Marie with open stand · Total power: 1,8 kW/240 V · 1x GN 1/1 · Weight 47 kg 		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	72/10 CBE	1.545,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrowasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,4 kW/400 V · 2x GN 1/1 · Gewicht 67 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric Bain-Marie with open stand · Total power: 5,4 kW/400 V · 2x GN 1/1 · Weight 67 kg 		
	800 x 730 x 870 mm	800 x 730 x 870 mm	74/10 CBE	1.990,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Griddleplatten

Die Serie der Gasgrillplatten besteht aus 32 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 8 Tischgeräte, mit Kochflächen aus poliertem Stahl
- 8 Standgeräte mit offenem Unterbau und Kochflächen aus poliertem Stahl
- 8 Tischgeräte, mit polierten und hartverchromten Kochflächen
- 8 Standgeräte mit offenem Unterbau, polierten und hartverchromten Kochflächen

Griddle Platten sind ideale Geräte, um Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier mit oder ohne minimale Fettzugabe zu „grillen“ und so diätetisch korrekte und leicht verdauliche Speisen zu kreieren. Dank ihres „eigentümlichen“ thermischen Verhaltens, das darin besteht, nur dann zu kochen, wenn die Speise ihre Platte berührt, vermeiden die polierten, hart verchromten Griddleplatten insbesondere kostspielige und lästige Wärmeverluste und unterstreichen die Endqualität des Produktes und sind ganz leicht zu reinigen. Das Kraft 700 Sortiment sieht auch vollständig oder teilweise gerillte Platten vor, um den Nahrungsmitteln das typische Rostzeichen zu verleihen.

- Kochflächen aus poliertem Stahl oder hartverchromt und poliert
- Platten um 10 mm nach vorn geneigt
- Umlaufende Spritzschutz-Aufkantung
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschublade
- Temperaturen zwischen 50°C und 350°C einstellbar
- Zwei Heizzonen mit doppelten unabhängigen Steuerungen bei den 80 cm Modellen
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden und Piezozündung
- Elektrogeräte mit Edelstahlheizkörpern und Temperaturregelung durch Thermostat
- Heizkörper Betriebskontrollleuchte
- Die Modelle mit hartverchromter und polierter Platte sind mit einem Sicherheitsthermostat (max. 300°C) gegen unerwartete Überhitzung ausgestattet



Griddle plates

The series of gas grill plates consists of 32 combined models, the outer cladding and the height-adjustable feet in stainless steel AISI 18/10.

- 8 table devices, with cooking surfaces made of polished steel
- 8 units with open stand and cooking surfaces made of polished steel
- 8 table devices, with polished and chrome cooking surfaces
- 8 units with open stand, polished and chrome cooking surfaces

Griddle plates are ideal devices to meat, fish, vegetables and eggs with or without minimal fat addition to “broil” and so nutritionally to create accurate and easily digestible foods. Thanks to their “peculiar” thermal behavior, which is only to cook when the food touches her plate, avoid the polished, hard chrome plated griddles particularly costly and annoying heat loss and emphasize the quality of the final product and are very easy to clean. The power line 700 also provides totally or partially grooved front plate, in order to give the food the typical Rust characters.

- Cookind surfaces made of polished steel or chrome and polished
- Surface inclined by 10 mm to the front
- Spray protection on all sides
- Trough with drain hole and pull-fat collection drawer
- Temperature between 50°C and 350°C adjustable
- Two heating zones with independent controls for the 80 cm models
- Gas devices with burners, by safety thermostat with thermocouples controlled and piezo ignition
- Electrical appliances with stainless steel heating elements and temperature control by thermostat
- Heater indicator light
- The devices with polished chromed plate are with safety thermostat (max 300°C) against unexpected overheating.



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, smooth as a table device 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 6,0 kW Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm Gewicht 47 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 6,0 kW Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm Weight 47 kg 	72/10 TFTG	1.635,00
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 9,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 63 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 9,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 63 kg 	73/10 TFTG	1.790,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 12,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 81 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 12,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 81 kg 	74/10 TFTG	2.295,00
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, smooth and with open stand 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 6,0 kW Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm Gewicht 71 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 6,0 kW Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm Weight 71 kg 	72/10 FTG	1.745,00
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 9,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 95 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 9,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 95 kg 	73/10 FTG	2.375,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 12,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 122 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 12,0 kW Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm Weight 122 kg 	74/10 FTG	2.435,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, grooved as a table device 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 6,0 kW Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm Gewicht 47 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 6,0 kW Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm Weight 47 kg 	72/10 TFTGR	1.720,00
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 9,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 63 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 9,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 63 kg 	73/10 TFTGR	1.930,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 12,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 81 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 12,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 81 kg 	74/10 TFTGR	2.455,00
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, grooved and with open stand 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 6,0 kW Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm Gewicht 71 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 6,0 kW Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm Weight 71 kg 	72/10 FTGR	2.010,00
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 9,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 95 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 9,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 95 kg 	73/10 FTGR	2.490,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 12,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 122 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 12,0 kW Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm Weight 122 kg 	74/10 FTGR	2.680,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device 		
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 9,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 63 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 9,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 63 kg 	73/10 TFTG1/3R	1.855,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 12,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 81 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 12,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 81 kg 	74/10 TFTG1/3R	2.385,00
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved and with open stand 		
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 9,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 95 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 9,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 95 kg 	73/10 FTG1/3R	2.440,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 12,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 122 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 12,0 kW Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm Weight 122 kg 	74/10 FTG1/3R	2.465,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, glatt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, smooth as a table device 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 7,0 kW Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm Gewicht 47 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 7,0 kW Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm Weight 47 kg 	72/10 TFFTGC	2.215,00
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 63 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 63 kg 	73/10 TFFTGC	2.435,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 81 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 81 kg 	74/10 TFFTGC	3.195,00
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, glatt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, smooth and with open stand 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 7,0 kW Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm Gewicht 71 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 7,0 kW Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm Weight 71 kg 	72/10 FTTGC	2.235,00
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 95 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 95 kg 	73/10 FTTGC	3.025,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 122 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm Weight 122 kg 	74/10 FTTGC	3.100,00


Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, gerillt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, grooved as a table device 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 7,0 kW Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm Gewicht 47 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 7,0 kW Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm Weight 47 kg 	72/10 TFTTGCR	2.310,00
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 63 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 63 kg 	73/10 TFTTGCR	2.575,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 81 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm Weight 81 kg 	74/10 TFTTGCR	3.350,00
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, grooved and with open stand 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 7,0 kW Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm Gewicht 71 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 7,0 kW Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm Weight 71 kg 	72/10 FTTGRC	2.585,00
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 95 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 95 kg 	73/10 FTTGRC	3.160,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 122 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm Weight 122 kg 	74/10 FTTGRC	3.600,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€			
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Electric griddle plate with chrome plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device 					
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 63 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 63 kg 	73/10	TFTTGC	1/3R	2.505,00	
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 81 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm Weight 81 kg 	74/10	TFTTGC	1/3R	3.280,00	
		<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Electric griddle plate with chrome plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved and with open stand 				
		<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm Gewicht 95 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm Weight 95 kg 	73/10	FTTGC	1/3R	3.095,00
		<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm Gewicht 122 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm Weight 122 kg 	74/10	FTTGC	1/3R	3.530,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, smooth as a table device 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 44 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 44 kg 	72/10 TFTE	1.700,00
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg 	73/10 TFTE	2.280,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg 	74/10 TFTE	2.450,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, smooth and with open stand 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 66 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 66 kg 	72/10 FTE	1.845,00
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg 	73/10 FTE	2.525,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg 	74/10 FTE	2.565,00





Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, grooved as a table device 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 44 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 44 kg 	72/10 TFTER	1.795,00
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg 	73/10 TFTER	2.415,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg 	74/10 TFTER	2.610,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, grooved and with open stand 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 66 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 66 kg 	72/10 FTER	2.155,00
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg 	73/10 FTER	2.665,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg 	74/10 FTER	3.015,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device 		
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg 	<p>73/10 TFTE1/3R</p>	<p>2.345,00</p>
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg 	<p>74/10 TFTE1/3R</p>	<p>2.530,00</p>
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved and with open stand 		
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg 	<p>73/10 FTE1/3R</p>	<p>2.595,00</p>
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg 	<p>74/10 FTE1/3R</p>	<p>2.695,00</p>

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, glatt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, smooth as a table device 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 44 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 44 kg 	72/10 TFTEC	2.185,00
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg 	73/10 TFTEC	2.640,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg 	74/10 TFTEC	3.070,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, glatt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, smooth and with open stand 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 66 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 66 kg 	72/10 FTEC	2.270,00
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg 	73/10 FTEC	3.225,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg 	74/10 FTEC	3.735,00





Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, gerillt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, grooved as a table device 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 44 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 44 kg 	72/10 TFTECR	2.290,00
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg 	73/10 TFTECR	2.780,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg 	74/10 TFTECR	3.230,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, grooved and with open stand 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 335 x 530 mm · Gewicht 66 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 5,4 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 335 x 530 mm · Weight 66 kg 	72/10 FTECR	2.695,00
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg 	73/10 FTECR	3.365,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg 	74/10 FTECR	3.910,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device 		
	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 61 kg 	<p>600 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 61 kg 	73/10 TFTEC1/3R	2.710,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 78 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 78 kg 	74/10 TFTEC1/3R	3.155,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved and with open stand 		
	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 535 x 530 mm · Gewicht 91 kg 	<p>600 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 535 x 530 mm · Weight 91 kg 	73/10 FTEC1/3R	3.295,00
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,8 kW, 400 V · Maße der Bratplatte: 735 x 530 mm · Gewicht 117 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,8 kW, 400 V · Dimensions of the roasting: 735 x 530 mm · Weight 117 kg 	74/10 FTEC1/3R	3.815,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

🇩🇪 Lavasteingrill

Die Serie der Lavasteingrills besteht aus 4 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf Unterschrank mit Türen

Lavasteingrills für Gerichte mit einem intensiveren Geschmack mit dem ganzen Aroma des Grillens. Lavasteingrills sind ideale Geräte zum Grillen von Fleisch und Fisch. Die von den Gasbrennern auf eine hohe Temperatur gebrachte und durch Wärmeabstrahlung des Lavasteins erzielte Beheizung hebt den Geschmack der Speisen hervor und verleiht ihnen das typische Aroma des Holzkohle-Barbeques. Neben den serienmäßig gelieferten Edelstahlrosten, die sich aus einer Reihe „V-förmiger“ Profile für den Fettablauf zusammensetzen, ist auf Anfrage ebenfalls ein Rost mit runden Querschnitt erhältlich, der besser zum Garen von Fisch geeignet ist. Die 80 cm-Version wird mit 2 Heizeinsätzen und unabhängigen Rosten geliefert, um auch bei verschiedenen Temperaturen, das Garen unterschiedlicher Speisen zu ermöglichen.

- Durch Sicherheitsventil und Thermoelement gesteuerter Brenner aus Stahl AISI 304
- Piezozündung
- Bis 350°C einstellbare Temperatur
- Einstellvorrichtung für zweifache Verstellung der Rosthöhe
- Umlaufende Spritzschutz-Aufkantungen (max. H = 12 mm)
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschaale
- Ausziehbare Schale zum Auffangen von Fett und Rückständen



🇬🇧 Lava stone grills

The series consists of 4 models of lava stone, the outer lining and adjustable feet in stainless steel AISI 18/10 are produced.

- 2 table devices
- 2 units with stand and doors

Lava stone for dishes with a more intense flavor with all the aroma of grilling. Lava stone units are ideal for grilling meat and fish. Brought from the gas burners to high temperature and heat generated by irradiation of the lava stone heated emphasizes the taste of food and gives them the typical aroma of charcoal barbeques. In addition to the standard supplied stainless steel grates, which are composed of a series of "V-shaped" profiles for the fat drain, a grate is also available upon request with round cross-section, which is more suitable for cooking fish. The 80 cm-Version is supplied with two independent heating inserts and grates to allow for different temperatures, cooking different dishes.

- Through safety valve and thermocouple burner controlled made of steel AISI 304
- Piezo ignition
- Temperature adjustable up to 350°C
- Adjusting for double adjustment of the height of the grating
- Splash protection on all sides (max. h = 12 mm)
- Gutter with drain hole and pull grease drain pan
- Extractable tray for collecting fat and residues



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Lavasteingrill/ Lava stone grills	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Lavasteingrill Tischgerät · Piezozündung · Höhenverstellbarer V-Rost für Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> · Lava stone grill table device · Piezo ignition · Height adjustable V-grid for meat 		
	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,0 kW · Grillfläche 350 x 530 mm · Gewicht 53 kg 	<p>400 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,0 kW · Grill area 350 x 530 mm · Weight 53 kg 	72/10 TPLG	2.015,00
	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 14,0 kW · 2 unabhängige Kochzonen · Grillfläche 750 x 530 mm · Gewicht 106 kg 	<p>800 x 730 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 14,0 kW · 2 independent cooking zones · Grill area 750 x 530 mm · Weight 106 kg 	74/10 TPLG	2.860,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Lavasteingrill mit Unterbau und einer Flügeltür · Piezozündung · Höhenverstellbarer V-Rost für Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> · Lava stone grill with stand and one swining door · Piezo ignition · Height adjustable V-grid for meat 		
	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,0 kW · Grillfläche 350 x 530 mm · Gewicht 80 kg 	<p>400 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,0 kW · Grill area 350 x 530 mm · Weight 80 kg 	72/10 PLG	2.205,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Lavasteingrill mit Unterbau und 2 Flügeltüren · Piezozündung · 2 unabhängige Kochzonen · Höhenverstellbarer V-Rost für Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> · Lava stone grill with stand and 2 swining doors · Piezo ignition · 2 independent cooking zones · Height adjustable V-grid for meat 		
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 14,0 kW · Grillfläche 750 x 530 mm · Gewicht 160 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 14,0 kW · Grill area 750 x 530 mm · Weight 160 kg 	74/10 PLG	3.475,00
	<p>Rost für Fleisch auf CNS</p> <p>· 370 x 515 mm</p>	<p>Grid for meat made of CNS</p> <p>· 370 x 515 mm</p>	GL7	275,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Dampfgrill

Die Serie der Dampfgrille besteht aus 4 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Elektro-Standgeräte mit Unterbau
- 2 Gas-Standgeräte mit Unterbau

Ein sanftes und dampfendes Kochen?

Hier nun die Geräte von Kraft, die entwickelt wurden für ein gesundes Kochen mit Dampf für Fleisch, Fisch und Gemüse, da die Ausscheidung des Fettes auf natürliche Art erfolgt.

Die Grillroste erzeugen eine Feuchthitze von 380°C/400°C, durch die Heizkörper aus Edelstahl für die Gasversion und 3 gepanzerte Heizkörper für die Elektroversion. Das Kochergebnis ist optimal:

- Das Fleisch bleibt am Ende der Kochzeit weich und saftig
- Die Leistung beträgt 22 kW für die 800 Gasversion
- Die Leistung beträgt 15 kW für die 800 Elektroversion
- Die ausziehbare Fettschublade für das auffangen des Kochfettes und für die Aufnahme des Wassers ist breit und bequem



Steam Grill

The steam grill series includes 4 models whose external paneling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 floor-mounted electric appliances with subbase
- 2 floor-mounted gas appliances with subbase

Smooth and steamy cooking?





Appliances of the Kraft Serie have been developed to provide a healthy way of cooking food like meat, fish or vegetables with steam because the separation of fat happens in a natural way.

The cooking grids produce a wet heat, up to 400°C. The heating Element of the gas version is made of stainless steel, the electric models use three armored heating elements. The results are ideal:

- Meat will still be soft and juicy at the end of the cooking procedure
- Power supply of the 800 gas version is 22 kW
- Power supply of the 800 electric version is 15 kW
- The grease drawer can be pulled out and is easy to handle



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Dampfgrill, Gas/Gas steam grill	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Gas-Dampfgrill mit Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas steam grill with stand 		
	<p><u>400 x 730 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 Kochzone · Plattenabmessung 320 x 480 mm · Anschlusswert: 7,5 kW · Gewicht 53 kg 	<p><u>400 x 730 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 cooking zone · Dimension of plate 320 x 480 mm · Total power: 7,5 kW · Weight 53 kg 	72/10 GG	2.400,00
	<p><u>800 x 730 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 Kochzonen · Plattenabmessung 720 x 480 mm · Anschlusswert: 15,0 kW · Gewicht 106 kg 	<p><u>800 x 730 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 cooking zones · Dimension of plate 720 x 480 mm · Total power: 15,0 kW · Weight 106 kg 	74/10 GG	3.830,00
Dampfgrill, Elektro/Electric steam grill	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Dampfgrill mit Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric steam grill with stand 		
	<p><u>400 x 730 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 Kochzone · Plattenabmessung 320 x 480 mm · Anschlusswert: 6 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 49 kg 	<p><u>400 x 730 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 cooking zone · Dimension of plate 320 x 480 mm · Total power: 6 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 49 kg 	72/10 GE	2.455,00
	<p><u>800 x 730 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 Kochzonen · Plattenabmessung 720 x 480 mm · Anschlusswert: 12 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 99 kg 	<p><u>800 x 730 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 cooking zones · Dimension of Plate 720 x 480 mm · Total power: 12 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 99 kg 	74/10 GE	3.720,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Kippbratpfannen

Die Serie der Kippbratpfannen besteht aus 4 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Gasgeräte
- 2 Elektrogeräte

Die Becken können aus folgenden Materialien angeboten werden:

Gusseisen, ein Material mit höherer Wärmeleitfähigkeit für eine bessere Wärmereaktion. Es verhindert das die Speisen am Boden haften bleiben.

Edelstahl, mit optimaler Reinigungsfreundlichkeit. Die Kippbratpfannen sind Universalgeräte, weil sie für verschiedene Gararten zahlreicher Speisen geeignet sind. Dank der großen Garfläche, der Leistung der Wärmequelle, der einfachen Beckenkipfung und der Deckel mit ausbalancierter Öffnung erweisen sie sich außerdem als äußerst praktisch und leistungsfähig.

- Becken mit abgerundeten Kanten aus bestrahltem Edelstahl 18/10 oder Becken aus Gusseisen
- Robuste, ausbalancierter doppelwandiger Deckel aus Edelstahl um den Wärmeverlust zu senken
- Manuelle Kippung, Handrad mit einziehbaren Griff
- Wassereinlaufhahn
- Temperatur von 100°C bis 280°C einstellbar
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden
- Elektrische Zündung
- Elektrogeräte mit Edelstahl-Heizkörper und Temperaturregelung durch Thermostat



Tilting pans

The series of braising pans consists of 4 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 gas devices
- 2 electric devices

The pool can be offered from the following materials:

Cast iron, a material with higher heat conductivity for improved thermal response. It avoids the stick the food on the ground.

Stainless steel, with optimal cleaning. The braising pans are universal devices because they are suitable for different kinds of cooking many dishes. Thanks to the large cooking surface, the output of the heat source, the simple pelvic tilt and cover with balanced opening they also prove to be extremely practical and powerful.

- Basin with rounded edges from irradiated stainless steel 18/10 or basin cast iron
- Rugged, double-balanced stainless steel lid to reduce the heat loss
- Manual tilting, hand wheel with retractable handle
- Water inlet tap
- Temperature adjustable from 100°C to 280°C
- Gas devices with burners, by safety thermostat be controlled with thermocouples
- electric ignition
- Electrical appliances with stainless steel heating element and temperature control by thermostat



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Kippbratpfannen/ Gas tilting pans	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung 	<ul style="list-style-type: none"> Gas tilting pan with handwheel tilting 		
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiegel aus Edelstahl Anschlusswert: 14,0 kW 0,2 kW, 230 V Gewicht 135 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Pan made of stainless steel Total power: 14,0 kW 0,2 kW, 230 V Weight 135 kg 	<p>74/10 KBGI</p>	<p>4.950,00</p>
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiegel aus Gusseisen Anschlusswert: 14,0 kW 0,2 kW, 230 V Gewicht 135 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Pan made of iron cast Total power: 14,0 kW 0,2 kW, 230 V Weight 135 kg 	<p>74/10 KBG</p>	<p>4.650,00</p>
Elektro-Kippbratpfannen/ Electric tilting pans	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung 	<ul style="list-style-type: none"> Electric tilting pan with handwheel tilting 		
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiegel aus Edelstahl Anschlusswert: 10,0 kW, 400 V Gewicht 135 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Pan made of stainless steel Total power: 10,0 kW, 400 V Weight 135 kg 	<p>74/10 KBEI</p>	<p>5.165,00</p>
	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiegel aus Gusseisen Anschlusswert: 10,0 kW, 400 V Gewicht 135 kg 	<p>800 x 730 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Pan made of iron cast Total power: 10,0 kW, 400 V Weight 135 kg 	<p>74/10 KBE</p>	<p>4.905,00</p>

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Teigwarenkocher

Die Serie der Teigwarenkocher besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 Gasgeräte
- 3 Elektrogeräte

Nudelkocher sind äußerst vielseitige Geräte, die sich unter besten Arbeitsbedingungen und mit minimalen Arbeitsaufwand zum Kochen in Wasser von Nudeln, Reis, Gnocchi, gefüllten Teigtaschen aber auch von Knollen und Gemüse eignen. Kraft Nudelkocher bieten im Einzelnen:

- Hohes Wasser/Nudel-Verhältnis für optimale Garergebnisse
- Sorgfältiger Entwurf des aus Edelstahl AISI 316, Chrom-Nickel-Molybdän hergestellten Beckens mit abgerundeten Kanten und ausgedehntem Abtropfbereich
- Zwecks maximaler Anwendungsflexibilität kann unter 5 verschiedenen Korbkombinationen pro Becken gewählt werden
- Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf
- Überlaufeinrichtung
- Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung bei Gasgeräten
- In Wasser getauchte und von einem Thermostat gesteuerte Edelstahlheizkörper bei Elektrogeräten
- Körbe aus gelochten Edelstahlblech mit wärmeisoliertem Griff, pro Becken kann unter 5 verschiedenen Kombinationen gewählt werden
- Körbe sind nicht im Preis inbegriffen



Pasta cooker

The series of the pasta cooker consists of 6 models, the outer panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.








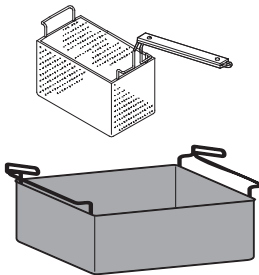
- 3 gas devices
- 3 electric devices

Pasta cookers are extremely versatile devices that are in the best working conditions and with minimal effort in water for cooking pasta, rice, dumplings, filled pasta but are also of tubers and vegetables. Kraft Pasta Cooker offer in detail:

- High water/pasta ratio for optimal cooking results
- Careful design of the AISI 316 stainless steel, chrome-nickel-molybdenum produced basin with rounded edges and extended drip area
- For maximum flexibility, applications can be selected per pool of 5 different color combinations
- Water inlet valve on inlet and outlet floor
- Overflow means
- Gas burners with stabilized flame and piezo ignition at gas appliances
- Submerged in water and a thermostat-controlled stainless steel radiators for electrical equipment
- Baskets made of perforated stainless steel with heat-insulated handle, per pool can be selected from 5 different combinations will
- Baskets are not included in the price



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Teigwarenkocher/ Gas pasta cooker	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Teigwarenkocher 	<ul style="list-style-type: none"> Gas pasta cooker 		
	400 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Inhalt 1x 28 Liter Anschlusswert: 10,5 kW 0,1 kW, 230 V Gewicht 71 kg 	400 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Volume 1x 28 litres Total power: 10,5 kW 0,1 kW, 230 V Weight 71 kg 	72/10 CPG	2.535,00
	600 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Inhalt 1x 40 Liter Anschlusswert: 14,0 kW 0,1 kW, 230 V Gewicht 81 kg 	600 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Volume 1x 40 litres Total power: 14,0 kW 0,1 kW, 230 V Weight 81 kg 	73/10 CPG	3.320,00
	800 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Inhalt 2x 28 Liter Anschlusswert: 21,0 kW 0,2 kW, 230 V Gewicht 91 kg 	800 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Volume 2x 28 litres Total power: 21,0 kW 0,2 kW, 230 V Weight 91 kg 	74/10 CPG	4.380,00
Elektro-Teigwarenkocher/ Electric pasta cooker	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Elektro-Teigwarenkocher 	<ul style="list-style-type: none"> Electric pasta cooker 		
	400 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Inhalt 1x 28 Liter Anschlusswert: 5,6 kW, 400 V Gewicht 57 kg 	400 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Volume 1x 28 litres Total power: 5,6 kW, 400 V Weight 57 kg 	72/10 CPE	2.260,00
	600 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Inhalt 1x 40 Liter Anschlusswert: 9,0 kW, 400 V Gewicht 67 kg 	600 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Volume 1x 40 litres Total power: 9,0 kW, 400 V Weight 67 kg 	73/10 CPE	3.615,00
	800 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Inhalt 2x 28 Liter Anschlusswert: 11,2 kW, 400 V Gewicht 77 kg 	800 x 730 x 870 mm <ul style="list-style-type: none"> Volume 2x 28 litres Total power: 11,2 kW, 400 V Weight 77 kg 	74/10 CPE	4.615,00
	Deckel für einzelnes Becken · 28 Liter	Single tank inox lid · 28 liter	C7-C	61,00
	Deckel für einzelnes Becken · 40 Liter	Single tank inox lid · 40 liter	C9-C	69,00
	145 x 310 x 180 mm · Korb 1/3	145 x 310 x 180 mm · basket 1/3	0820140	118,00
	160 x 280 x 180 mm · Korb 1/3	160 x 280 x 180 mm · basket 1/3	97336900	132,00
	145 x 145 x 180 mm · Korb 1/6	145 x 145 x 180 mm · basket 1/6	97340900	245,00
	95 x 160 x 180 mm · Korb Kit 3 MP	95 x 160 x 180 mm · basket Kit 3 MP	97341900	310,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Fritteusen

Die Serie der Fritteusen besteht aus 8 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 4 Standgeräte Unterbau mit Flügeltür/en

Eine vollständige Modellreihe mit Geräten, die unentbehrlich für ein gutes Frittieren sind. Schmackhafte, leichte und gut verdauliche frittierte Speisen lassen sich nur mit Geräten erzielen die folgendes gewährleisten:

- Angemessene und gleich bleibende Öltemperatur
- Schnelles Wiederaufheizen der Temperatur, sowohl bei der Zugabe des Frittiergutes als auch zwischen zwei Frittiervorgängen
- Präzise Steuerung der gewünschten Temperatur
- Vorhandensein einer korrekten Kaltzone unter der Wärmequelle, wo sich Garrückstände, ohne zu verbrennen, absetzen, wodurch die Haltbarkeit des Öls deutlich verlängert wird
- Kraft-Fritteusen besitzen all diese Eigenschaften und das ist auch der Grund, weshalb sie von den anspruchsvollsten Köchen bevorzugt werden
- Becken aus Edelstahl 18/10 mit Kaltzone und Schaumrand
- Ölablasshähne
- Halterungen für Körbe und Deckel
- Ölauffangschalen auf Anfrage erhältlich
- Über Thermostat, bis 190 °C einstellbare Temperatur
- Sicherheitsthermostat (230°C) gegen übermäßiges Öltemperatur
- Gasausführungen mit röhrenförmigen Stahlbrennern am Beckenäußeren
- Elektroausführungen mit leicht zu hebenden und für die Reinigung komplett ausziehbaren, in Öl getauchten Heizkörpern aus Edelstahl
- Drehknöpfe mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten



Fryers

The series of fryers consists of 8 Fryers combined models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 4 units with stand and swinging doors

A complete series of devices that are indispensable for a good frying. Tasty, light and easily digestible fried foods can only be achieved with devices to ensure:

- Adequate and consistent temperature
- Rapid reheating temperature, both the addition the deepfried as well as between two frying
- Precisely control the desired temperature
- Existence of a proper cold zone below the heat source where to cooking residues, without burning, settle, thereby shelf life of the oil is significantly extended
- Kraft fryers have all these qualities and that is also the reason why they will preferred by the most demanding chefs
- Basin made of stainless steel 18/10 with cold zone and foam edge
- Drain fat cocks
- Holders baskets and lids
- Oil drip trays available on request
- With thermostat, adjustable temperature up to 190°C
- Safety thermostat (230°C) against excessive oil temperature
- Gas models with tubular steel burners at Beck exterior
- Electric versions to be lifted easily and completely with ausziehbaren for cleaning, oil-immersed stainless steel heating elements
- Toggles with gasket against the penetration of liquids



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Fritteusen/Gas fryers	Artikel 	Article 	Code	€
	· Gas Standfritteuse	· Gas fryer with stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 10,0 kW · 1x 10 Liter Beckeninhalte · Gewicht 71 kg	400 x 730 x 870 mm · Total power: 10,0 kW · 1x 10 litres basin volume · Weight 71 kg	7210/10 FRG	2.510,00
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · 1x 15 Liter Beckeninhalte · Gewicht 71 kg	400 x 730 x 870 mm · Total power: 14,0 kW · 1x 15 litres basin volume · Weight 71 kg	7215/10 FRG	2.515,00
	· Gas Standfritteuse	· Gas fryer with stand		
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 20,0 kW · 2x 10 Liter Beckeninhalte · Gewicht 91 kg	600 x 730 x 870 mm · Total power: 20,0 kW · 2x 10 litres basin volume · Weight 91 kg	7310/10 FRG	3.995,00
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 28,0 kW · 2x 15 Liter Beckeninhalte · Gewicht 123 kg	800 x 730 x 870 mm · Total power: 28,0 kW · 2x 15 litres basin volume · Weight 123 kg	7415/10 FRG	4.365,00
Elektro-Fritteusen/Electric fryers	Artikel 	Article 	Code	€
	· Elektro Standfritteuse	· Electric fryer with stand		
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 9,0 kW, 400 V · 1x 10 Liter Beckeninhalte · Gewicht 57 kg	400 x 730 x 870 mm · Total power: 9,0 kW, 400 V · 1x 10 litres basin volume · Weight 57 kg	7210/10 FRE	2.450,00
	400 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 12,0 kW, 400 V · 1x 15 Liter Beckeninhalte · Gewicht 57 kg	400 x 730 x 870 mm · Total power: 12,0 kW, 400 V · 1x 15 litres basin volume · Weight 57 kg	7215/10 FRE	2.645,00
	· Elektro Standfritteuse	· Electric fryer with stand		
	600 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 18,0 kW, 400 V · 2x 10 Liter Beckeninhalte · Gewicht 77 kg	600 x 730 x 870 mm · Total power: 18,0 kW, 400 V · 2x 10 litres basin volume · Weight 77 kg	7310/10 FRE	3.720,00
	800 x 730 x 870 mm · Anschlusswert: 24,0 kW, 400 V · 2x 15 Liter Beckeninhalte · Gewicht 116 kg	800 x 730 x 870 mm · Total power: 24,0 kW, 400 V · 2x 15 litres basin volume · Weight 116 kg	7415/10 FRE	4.115,00
	290 x 125 x 120 mm · Frittierkorb 1/2 · 10/15 Liter	290 x 125 x 120 mm · Basket for fryer 1/2 · 10/15 litres	97326000	115,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Kochkessel

Die Serie der Kochkessel besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 direkt beheizte Geräte in Gasausführung, mit 50 + 80 Litern Fassungsvermögen
- 2 indirekt beheizte Geräte in Gasausführung, mit 50 + 80 Litern Fassungsvermögen
- 2 indirekt beheizte Geräte in Elektroausführung, mit 50 + 80 Litern Fassungsvermögen

Die direkt beheizten Kochkessel eignen sich besser zum Kochen von Wasser und Bouillons, während diejenigen mit indirekter Beheizung zum Garen dickflüssiger und gallertartiger Speisen angeboten werden. In diesen Geräten führt nämlich das Vorhandensein eines vor der Wärmequelle zum Kochen gebrachten Wasserzwischenraumes zu einer leichten und gleichmäßigen Erwärmung (ohne örtliche Überhitzungen), wodurch verhindert wird, dass die Nahrungsmittel am Boden haften bleiben.

- Außenverkleidung, Behälter, der ausbalancierte Deckel, Zwischenräume und verstellbare Füße aus Edelstahl 18/10
- Ablaufhahn aus verchromtem Messing, 2"
- Gasgeräte mit Brennern mit stabilisierter Flamme
- Gasventil mit Thermoelement, Piezozündung
- Elektrogeräte mit Edelstahlheizkörpern
- Energieregler zur stufenlosen Temperaturregelung
- Die indirekt beheizten Kochkessel sind mit Sicherheitsventil, Drucküberwachungsmanometer, Wasserzulaufvorrichtung für den Zwischenraum und mit Druckwächter gegen übermäßigen Überdruck im Zwischenraum beim Garen beschränkter Speisemengen ausgestattet



Boiling kettle

The Boiling kettle series includes 6 models whose external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.




- 2 directly heated gas models, with a capacity of 50 + 80 litres
- 2 indirectly heated gas models, with a capacity of 50 + 80 litres
- 2 indirectly heated electronic models, with a capacity of 50 + 80 litres


Directly heated Boiling kettles are most suitable to boil water or cook soup whereas indirectly heated models are better used to cook viscous or gelatinous food. The heating element of the indirectly heated Boiling kettles is installed in a water tank into which the boiling kettle is placed. The hot water in the tank provides a smooth and consistent heating of the boiling kettle which prevents food from being scorched on the surface. The water intake is operated with two magnetic valves and can be used simultaneously with the 2" outlet valve at the front.




- External panelling, container, lid and adjustable feet are made of stainless steel 18/10
- 2" outlet valve made of chromed brass
- Gas ranges with stabilized burner flames
- Gas valve with thermocouple, piezo ignition
- Electrical appliances with stainless steel radiators
- Steplessly variable control knobs
- The indirect Boiling kettles are heated with safety valve, the pressure gauge, water supply, device for the gap and guard against excessive pressure, overpressure in the cooking space limited quantities of food provided

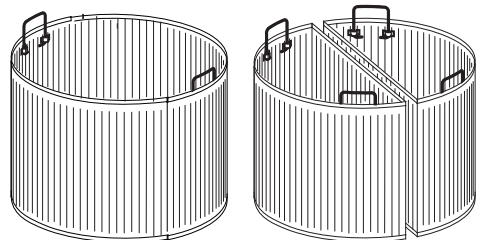


Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Kochkessel/ Gas Boiling kettle	Artikel 	Article 	Code	€
	· mit direkter Beheizung	· with direkt heating		
	600 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V	600 x 730 x 870 mm · Pan volume 50 litres · Total power: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V	73/10 PGD05	4.095,00
	800 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 80 Liter · Anschlusswert: 17,0 kW · 0,2 kW, 230 V	800 x 730 x 870 mm · Pan volume 80 litres · Total power: 17,0 kW · 0,2 kW, 230 V	74/10 PGD08	4.860,00

	· mit indirekter Beheizung	· with indirect heating		
	600 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V	600 x 730 x 870 mm · Pan volume 50 litres · Total power: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V	73/10 PGI05	5.610,00
	800 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 80 Liter · Anschlusswert: 17,0 kW · 0,2 kW, 230 V	800 x 730 x 870 mm · Pan volume 80 litres · Total power: 17,0 kW · 0,2 kW, 230 V	74/10 PGI08	6.250,00

Elektro-Kochkessel/ Electric Boiling kettle	Artikel 	Article 	Code	€
	· mit indirekter Beheizung	· with indirect heating		
	600 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 50 Liter · Anschlusswert: 9,8 kW, 400 V	600 x 730 x 870 mm · Pan volume 50 litres · Total power: 9,8 kW, 400 V	73/10 PEI05	5.920,00
	800 x 730 x 870 mm · Kesselinhalt 80 Liter · Anschlusswert: 16,8 kW, 400 V	800 x 730 x 870 mm · Pan volume 80 litres · Total power: 16,8 kW, 400 V	74/10 PEI08	6.085,00



Nudelkorb · 50 Liter, Ø 3 mm	Basket for dough · 50 litres, Ø 3 mm	9C5	670,00
Nudelkorb · 50 Liter, Ø 6 mm	Basket for dough · 50 litres, Ø 6 mm	9CV5	670,00
Nudelkorb · 80 Liter, Ø 3 mm	Basket for dough · 80 litres, Ø 3 mm	7C8	700,00
Nudelkorb · 80 Liter, Ø 6 mm	Basket for dough · 80 litres, Ø 6 mm	7CV8	700,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Multibräter


Der Kraft Multibräter/Schmortopf ist ein Gerät „zwei in einem“ eine perfekte Bratpfanne und ist auch dazu geeignet, als Grillplatte genutzt zu werden. Die Wanne, die vollständig aus Edelstahl AISI 304 besteht, hat die Heizkörper unter dem Boden um mit gleichförmiger, von 50°C bis 300°C einstellbarer Temperatur zu garen. Eine Leuchtanzeige auf der Armaturenblende zeigt den Arbeitsbetrieb des Schmortopfes an.

- Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10
- Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar

Electrical multi roaster

The Kraft multi roaster/stewpot is a “two in one” appliance. It can be used as stewpot and, if needed, as grill. The pan is made of stainless steel AISI 304. Heating elements have a temperature range from 50°C to 300°C and are installed under the the bottom of the pan. Indicator lamps located at the front panel are used to monitor the appliances activity.

- External panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10
- Working plates height can be adjusted between 840 mm and 900 mm

Multibräter/Multi roaster	Artikel	Article	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Multibräter/Schmortopf · <u>Beckeninnenmaß:</u> 520 x 480 x 95 mm · Fassungsvermögen des Beckens: 21 Liter · Anschlusswert: 8,1 kW, 400 V, 3 Ph. 	<ul style="list-style-type: none"> · Multi roaster/stewpot · <u>Internal dimension of basin:</u> 520 x 480 x 95 mm · Capacity of basin: 21 litres · Total power: 8,1 kW, 400 V, 3 Ph. 		
	600 x 730 x 870 mm	600 x 730 x 870 mm	73/10 KBEF	4.310,00

Elektro-Warmhaltegeräte


Das elektrische Warmhaltegerät (Frittenwanne) ist immer zu allem bereit! Der normale Gebrauch der Frittenwanne besteht darin, frittiertes warm und knusprig zu halten, die Wanne kann auch für andere Zubereitungen benutzt werden, die auf gleicher Temperatur gehalten werden müssen. Die Wanne wird über einen oberen infraroten Heizkörper und einen unteren Heizkörper unter der Wanne erwärmt, wobei beide Heizungen unabhängig voneinander reguliert werden können. Die Temperatur wird thermostatisch überwacht und kann von 30°C bis 90°C eingestellt werden.

- Außenverkleidung und die höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10

Electrical warming appliance

Our electrical warming appliance (Griddle plate) is always ready! Usually Griddle plates are just used to keep french fries warm and crispy but this appliance can be used for almost every food which has to be kept at a steady temperature. The pan is heated by two infrared heating elements above and under the pan which can be controlled independently in a temperature range from 30°C to 90°C.

- External panelling and ajustable feet made of stainless steel AISI 18/10

Elektro-Warmhaltegerät/ Electrical warming appliance	Artikel	Article	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro Frittenwanne · Infrarotstrahler: 1 kW · Leistung Heizelement: 1 kW · Anschlusswert: 2,0 kW, 230 V, 1 Ph. 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric fry dump · Infrared Emitters: 1 kW · Heating power: 1 kW · Total power: 2,0 kW, 230 V, 1 Ph. 		
	400 x 730 x 870 mm	400 x 730 x 870 mm	72/10 SPE	2.010,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente

Die Serie der Neutralelemente besteht aus 19 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 7 Tischgeräte
- 4 Geräte mit offenem Unterbau
- 4 Geräte mit offenem Unterbau mit Schubladen
- 5 Geräte als offener Unterbau

Die Neutralelemente sind besonders nützlich um Abstell- und Arbeitsflächen zwischen einem Anbaugerät und dem nächsten zu schaffen. In vielen Einrichtungen mit aneinander gereihter, oder Insel-, Geräteanordnung werden sie ebenfalls eingesetzt, um alle Absperrvorrichtungen der Versorgungen (Ventile, Gas- und Wasserhähne usw.) an ihrem Ort zu konzentrieren, die auf diese Weise sofort lokalisiert werden können und bei Kontroll- und Wartungsvorgängen leicht einsehbar sind. Es stehen 3 Modelle mit Schublade die auf Teleskopschienen montiert und komplett ausziehbar sind, zur Verfügung. Die 80 cm Modelle werden mit großer GN 2/1 Schublade geliefert, sind aber auch mit 2 GN 1/1 Schubladen lieferbar.

- Schubladen mit Abmessungen, die für die Aufnahme von GN Behältern (max. Tiefe 15 cm) geeignet sind
- Die Untergestelle können mit Rückwänden und Türen aus Edelstahl 18/10 geschlossen werden
- Kaminverlängerungen und obere Gitter (auf Anfrage lieferbar) für die ästhetische Anpassung an die anderen Geräte aus der Serie 700

Neutral elements

The series of neutral elements consists of 19 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 7 table devices
- 4 units with open stand
- 4 units with open stand and drawer
- 5 units as a open stands

The neutral elements are particularly useful to provide stabling and work surfaces between an attachment and the next. In many institutions with strung together, or island, device arrangement, they are also used to focus all shut-off of supplies (valves, gas and water valves, etc.) in place, which can be localized in this way immediately and in control and maintenance operations are easily seen. There are 3 models with the drawer mounted on telescopic rails and are fully extendable available. The 80 cm models come with a large GN 2/1 drawer, but also with 2 GN 1/1 tray available.

- Drawers with dimensions of the receiving GN containers (maximum depth 15 cm)
- The subframe can back walls and doors stainless steel will be closed 18/10
- Chimney extensions and upper grille (available on request) for the aesthetic adaptation to other devices from the 700 series



Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente/Neutral elements	Artikel 	Article 	Code	€
	· Tischplattenausführung	· Tabletops version		
	200 x 730 x 250 mm · Gewicht 18 kg	200 x 730 x 250 mm · Weight 18 kg	71/10 TEN	490,00
	400 x 730 x 250 mm · Gewicht 34 kg	400 x 730 x 250 mm · Weight 34 kg	72/10 TEN	535,00
	600 x 730 x 250 mm · Gewicht 33 kg	600 x 730 x 250 mm · Weight 33 kg	73/10 TEN	620,00
	800 x 730 x 250 mm · Gewicht 46 kg	800 x 730 x 250 mm · Weight 46 kg	74/10 TEN	670,00
	· Tischplattenausführung mit Schublade (305 x 535 x 105 mm)	· Tabletops version with drawer (305 x 535 x 105 mm)		
	400 x 730 x 250 mm · Gewicht 26 kg	400 x 730 x 250 mm · Weight 26 kg	72/10 TENC	810,00
	600 x 730 x 250 mm · Gewicht 38 kg	600 x 730 x 250 mm · Weight 38 kg	73/10 TENC	895,00
	800 x 730 x 250 mm · Gewicht 50 kg	800 x 730 x 250 mm · Weight 50 kg	74/10 TENC	1.010,00
	· Arbeitsplatte mit offenem Unterbau	· Worktop with open stand		
	200 x 730 x 870 mm · Gewicht 27 kg	200 x 730 x 870 mm · Weight 27 kg	71/10 EN	805,00
	400 x 730 x 870 mm · Gewicht 34 kg	400 x 730 x 870 mm · Weight 34 kg	72/10 EN	855,00
	600 x 730 x 870 mm · Gewicht 51 kg	600 x 730 x 870 mm · Weight 51 kg	73/10 EN	915,00
	800 x 730 x 870 mm · Gewicht 67 kg	800 x 730 x 870 mm · Weight 67 kg	74/10 EN	905,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente/Neutral elements	Artikel 	Article 	Code	€
	· Arbeitsplatte mit offenem Unterbau und Schublade (305 x 535 x 105 mm)	· Worktop with open stand and drawer (305 x 535 x 105 mm)		
	400 x 730 x 870 mm · Gewicht 38 kg	400 x 730 x 870 mm · Weight 38 kg	72/10 ENC	1.020,00
	600 x 730 x 870 mm · Gewicht 53 kg	600 x 730 x 870 mm · Weight 53 kg	73/10 ENC	1.290,00
	800 x 730 x 870 mm · Gewicht 75 kg	800 x 730 x 870 mm · Weight 75 kg	74/10 ENC	1.465,00
	· offener Unterbau	· open stand		
	200 x 665 x 620 mm	200 x 665 x 620 mm	71/10 B	410,00
	400 x 665 x 620 mm	400 x 665 x 620 mm	72/10 B	410,00
	600 x 665 x 620 mm	600 x 665 x 620 mm	73/10 B	500,00
	800 x 665 x 620 mm	800 x 665 x 620 mm	74/10 B	580,00
	1200 x 665 x 620 mm	1200 x 665 x 620 mm	712/10 B	465,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Accessoires

Diese Produktreihe zeichnet sich durch eine große Auswahl an Zubehör aus:

- Perimetraler Sockel für den unteren Abschluß des Gerätes für eine maximale Hygiene
- Brückenkonstruktionen für besondere Anforderungen
- Handläufe, einzelne durchgehende Seitenteile zur Vervollständigung der Küchenblöcke, oder Räder anstatt der Füße, die, falls möglich, eine einfachere Bewegung der Maschine ermöglichen



Accessories




This range is characterized by a wide range of accessories:

- Perimetraler base for the lower end of the device for a maximum hygiene
- Bridge structures for special requirements
- Handrails, single continuous side panels to complete the kitchen counters, or wheels instead of feet, if possible, allow an easier movement of the machine

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessories	Artikel	Article	Code	€
	· Verchromtes Rost für den Backofen aus CNS 530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	· Chrome grid for oven made of CNS 530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	GGN 2/1	51,00
	730 x 650 x 10 mm · Maxi Backofen	730 x 650 x 10 mm · Maxi oven	BF9M X	122,00
	· CNS Backblech für Backofen 530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	· CNS backing sheet for oven 530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	TGN 2/1	155,00
	730 x 650 x 10 mm · Maxi Backofen	730 x 650 x 10 mm · Maxi oven	BF9M T	115,00
	· CNS Tür für 400 und 800 mm breite Unterbauten 375 x 360 x 370 mm	· CNS door for 400 and 800 mm width stands 375 x 360 x 370 mm	BVP 4	210,00
	· CNS Tür für 600 mm breite Unterbauten 375 x 360 x 370 mm	· CNS door for 600 mm width stands 375 x 360 x 370 mm	BVP 6	230,00
	· Einhängestell für 400 mm breite Unterbauten 375 x 360 x 370 mm	· Hinging for 400 mm width stands 375 x 360 x 370 mm	BV RG	155,00




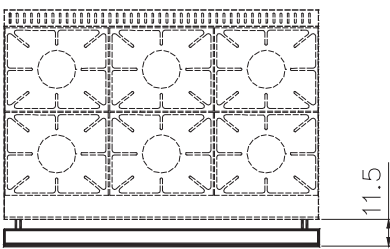




Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessories	Artikel 	Article 	Code	€
	· Stütze für 600, 800 und 1200 mm breite Unterbauten	· Support for 600, 800 and 1200 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	BV MC 6/8	36,00
	· Paar seitliche Stützen für 800 mm breite Unterbauten	· Side support pair for for 800 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	BV ML 8	81,00
	· Trägerpaar	· Carrier pair		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	TP-4	235,00
	Länge 600 mm	Length 600 mm	TP-6	245,00
	Länge 800 mm	Length 800 mm	TP-8	255,00
	Länge 1000 mm	Length 1000 mm	TP-10	275,00
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	TP-12	355,00
	Länge 1400 mm	Length 1400 mm	TP-14	370,00
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	TP-16	385,00
	· Front Sockel	· Front base		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	ZF4	125,00
	Länge 600 mm	Length 600 mm	ZF6	130,00
	Länge 800 mm	Length 800 mm	ZF8	140,00
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	ZF12	150,00
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	ZF16	160,00
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	ZF20	175,00
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	ZF24	185,00






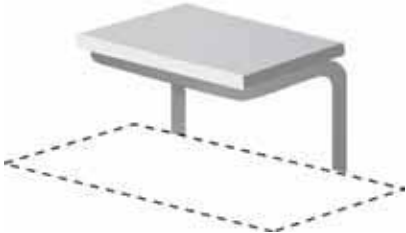
Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessories	Artikel 	Article 	Code	€
	Sockelverbindungsstück	Base connection piece	ZG	56,00
	Seitensockel	Side base	7ZL	94,00
	Seitensockel	Side base	7ZLP	120,00
	Kamin	Fireplace	CAV4	455,00
	Kamin	Fireplace	CAV6	475,00
	Räder (1Satz)	Wheels (1 set)	R	275,00
	Räder inox (1 Satz)	Wheels inox (1 set)	RI	435,00
	Handleiste - Länge 800 mm	Handrail - Length 800 mm	CMF0908	240,00
	Handleiste - Länge 1200 mm	Handrail - Length 1200 mm	CMF0912	295,00
	Handleiste - Länge 1600 mm	Handrail - Length 1600 mm	CMF0916	375,00
	Handleiste - Länge 2000 mm	Handrail - Length 2000 mm	CMF0920	420,00
	Handleiste - Länge 2400 mm	Handrail - Length 2400 mm	CMF0924	475,00
	Wasserhahn für Tischgerät	Water faucet for tabletop	9 CAT	325,00
	Wasserhahn für Geräte mit Unterbau	Water faucet for devices with stand	9 CAM	425,00
	4 Stück CNS Füße H = 50 mm, für Installation auf Betonsockel	4 pieces CNS feet H = 50 mm, for installation on concrete base	PZM	195,00
	4 Stück CNS Füße H = 30 mm, für Installation auf Neutralelement	4 pieces CNS feet H = 30 mm, for installation on neutral element	9 PT	530,00
	2 Stück CNS Füße mit Flansch, Abm. 70 x 70 mm	2 pieces CNS feet with flange, dim. 70 x 70 mm	KPA	70,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 700 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessories	Artikel 	Article 	Code	€
	Abschluss Seitenteil - rechts	Completion side parts - right	PT7DX	1.020,00
	Abschluss Seitenteil - links	Completion side parts - left	PT7SX	1.020,00
	Abschluss Seitenteil - vorne	Completion side parts - front	PT146	1.220,00
	Backblechablage mit 2 Halterungen (Länge 400 mm)	Baking tray with 2 brackets (Length 400 mm)		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	9GP4	530,00
	Länge 800 mm	Length 800 mm	9GP8	575,00
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	9GP12	620,00
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	9GP16	660,00
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	9GP20	725,00
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	9GP24	795,00
	Länge 2800 mm	Length 2800 mm	9GP28	875,00
	Länge 3200 mm	Length 3200 mm	9GP32	960,00
	Verbindungsstück	Joint piece		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	9EF4	190,00
	Länge 800 mm	Length 800 mm	9EF8	205,00
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	9EF12	275,00
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	9EF16	315,00
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	9EF20	365,00
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	9EF24	625,00
	Länge 2800 mm	Length 2800 mm	9EF28	690,00
	Länge 3200 mm	Length 3200 mm	9EF32	765,00
	Gestell für Salamander mit 2 Halterungen	Salamander support with 2 uprights		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	9SPS	505,00

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen und Grillplatten
Not suitable for installation with Boiling kettle, tilting pan und griddle plates

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit



Küchengeräte 900er

05

- Serie 900 Maxima
- Neue Line 900
- Serie Kraft 900
- Allgas Chinaherde

Von Seite 293 - 370

Servier-/Transportwagen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Transportwagen 560 x 1000 x 950 mm, Chromnickelstahl, Tragfähigkeit 200 kg, 2 feste Rollen, 2 lenkbare Rollen</p> <p>Trolley 560 x 1000 x 950 mm, Chrome nickel steel, ultimate load 200 kg, 2 fixed castors, 2 steerable castors</p>	Trolley T	198,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde 860 x 530 x 990 mm, Abräummulde 100 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 120 kg</p> <p>Trolley with 2 shelves, and extra deep clearing basin 860 x 530 x 990 mm, Clearing basin 100 mm deep, Chrome nickel steel 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 120 kg</p>	Trolley 2 A	159,00
	<p>Servier-/ Transportwagen mit 2 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 80 kg</p> <p>Trolley with 2 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 80 kg</p>	Troll 2	112,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 3 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 120 kg</p> <p>Trolley with 3 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 120 kg</p>	Troll 3	135,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 5 Borden, 855 x 535 x 1550 mm, Edelstahl 18/10, Traglast 300 kg Verpackung: 940 x 530 x 200 mm Gewicht: 21 kg / 23 kg</p> <p>Trolley with 5 shelves, 855 x 535 x 1550 mm, stainless steel 18/10 ultimate load: 300 kg packing: 940 x 530 x 200 mm weight: 21 kg / 23 kg</p>	Trolley 5	199,00

Serie 900 Maxima







Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gasherd mit Unterbau</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 Brenner - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robustes Edelstahl Sternrost, 24,5 kW Netto Gewicht: 86 kg</p> <p>Gas range with base</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 burners - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robust stainless steel grid, 24,5 kW net weight: 86 kg</p>	PC-90G	2.290,00
 <p>inkl. 1 Rost GN1/1 inkl. 1 grid GN1/1</p>	<p>Gasherd mit Backofen</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 Brenner - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robustes Edelstahl Sternrost, Umluftofen 3,13 kW, für 4 x GN1/1-40, 230 V, 50 Hz, 27,6 kW Netto Gewicht: 102 kg</p> <p>Gas range with oven</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 burners - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robust stainless steel grid, convection oven 3,13 kW, for 4x GN1/1-40, 230 V, 50 Hz, 27,6 kW net weight: 102 kg</p> <p>GN 1/1</p>	CF-90-11GE	3.200,00
 <p>inkl. 1 Rost GN2/1 inkl. 1 grid GN2/1</p>	<p>Gasherd mit Backofen</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 Brenner - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW, robustes Edelstahl Sternrost, Ober- und Unterhitze Ofen 6 kW, für GN2/1, Kapazität: 8 x GN1/1-40, 400 V, 3N, 50 Hz, 30,5 kW Netto Gewicht: 105 kg</p> <p>Gas range with oven</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 burners - 1 x 3,5 kW, 1 x 5kW, 2 x 8 kW, robust stainless steel grid, electric oven 6 kW, for GN2/1, capacity: 8x GN1/1-40, 400 V, 3N, 50 Hz, 30,5 kW net weight: 105 kg</p> <p>GN 2/1</p>	CF-90-21GE	3.330,00





Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektroherd mit Unterbau</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 Platten - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 Regelstufen, elektro Platten mit Wärmeschutz, 400V / 3N / 50Hz, 14 kW Netto Gewicht: 86 kg</p> <p>Electric range with base</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 plates - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 level control, plates with thermic protection, 400V / 3N / 50Hz, 14 kW net weight: 86 kg</p>	PC-90E	2.199,00
 <p>inkl. 1 Rost GN1/1 inkl. 1 grid GN1/1</p>	<p>Elektroherd mit Backofen</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 Platten - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 Regelstufen, elektro Platten mit Wärmeschutz, Umluftofen 3,13 kW, 4 x GN 1/1-40, 400V / 3N / 50Hz, 20 kW Netto Gewicht: 109 kg</p> <p>Electric range with oven</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 plates - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 level control, electric plates with thermic protection, convection oven 3,13 kW, 4 x GN 1/1-40, 400V / 3N / 50Hz, 20 kW net weight: 109 kg</p> <p>GN 1/1</p>	CF-90-11-E	3.100,00
 <p>inkl. 1 Rost GN2/1 inkl. 1 grid GN2/1</p>	<p>Elektroherd mit Backofen</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 Platten - 4 x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 Regelstufen, elektro Platten mit Wärmeschutz, Ober- und Unterhitze ofen 6 kW für GN 2/1, 8 x GN 1/1-40, 400V / 3N / 50Hz, 20 kW Netto Gewicht: 113 kg</p> <p>Electric range with oven</p> <p>800 x 900 x 900 mm, 4 plates - 4x 3,5 kW (Ø 31cm), 6 level control, electric plates with thermic protection, upper and under heat oven 6 kW for GN 2/1, 8 x GN 1/1-40, 400V / 3N / 50Hz, 20 kW net weight: 113 kg</p> <p>GN 2/1</p>	CF-90-21-E	3.230,00

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
	<p>Griddleplatte, — Arbeitsfläche glatt / surface smooth</p> <p>400 x 900 x 900 mm, Arbeitsplatte aus Edelstahl (12 mm stark), Arbeitsfläche 310 x 650 mm, Fettschublade, Tür nachrüstbar, 400V / 3N / 50Hz, 6 kW Netto Gewicht: 71 kg</p>	FTH-90/40ET	1.630,00
	<p>Griddle plate, ㄣ Arbeitsfläche gerillt / surface grooved</p> <p>400 x 900 x 900 mm, countertop of stainless steel (thickness 12 mm), working surface 310 x 650 mm, fat drawer, possibility to add doors, 400V / 3N / 50Hz, 6 kW net weight: 71 kg</p>	FTR-90/40ET	1.770,00
	<p>Griddleplatte, chrome</p> <p>400 x 900 x 900 mm, Arbeitsplatte aus Edelstahl (12 mm stark), glatte Arbeitsfläche 310 x 650 mm, Fettschublade, Tür nachrüstbar, 400V / 3N / 50Hz, 6 kW Netto Gewicht: 71 kg</p>	FTH-C-90/40ET	2.090,00
	<p>Griddle plate, chrome</p> <p>400 x 900 x 900 mm, countertop of stainless steel (thickness 12 mm), smooth working surface 310 x 650 mm, fat drawer, possibility to add doors, 400V / 3N / 50Hz, 6 kW net weight: 71 kg</p>		
	<p>Griddleplatte — Arbeitsfläche glatt / surface smooth</p> <p>800 x 900 x 900 mm, Arbeitsplatte aus Edelstahl (12 mm stark), Arbeitsfläche 710 x 650 mm, Fettschublade, Tür nachrüstbar, 400V / 3N / 50Hz, 12 kW Netto Gewicht: 126 kg</p>	FTH-90/80ET	2.340,00
	<p>Griddle plate ㄣ Arbeitsfläche gerillt / surface grooved</p> <p>800 x 900 x 900 mm, countertop of stainless steel (thickness 12 mm), working surface 710 x 650 mm, fat drawer, possibility to add doors, 400V / 3N / 50Hz, 12 kW net weight: 126 kg</p>	FTR-90/80ET	2.610,00
	<p>ㄣ Arbeitsfläche 1/2 glatt, 1/2 gerillt / surface 1/2 smooth, 1/2 grooved</p>	FTHR-90/80ET	2.480,00
	<p>Griddleplatte, chrome</p> <p>800 x 900 x 900 mm, Arbeitsplatte aus Edelstahl (12 mm stark), glatte Arbeitsfläche 710 x 650 mm, Fettschublade, Tür nachrüstbar, 400V / 3N / 50Hz, 12 kW Netto Gewicht: 126 kg</p>	FTH-C-90/80ET	2.970,00
	<p>Griddle plate, chrome</p> <p>800 x 900 x 900 mm, countertop of stainless steel (thickness 12 mm), smooth working surface 710 x 650 mm, fat drawer, possibility to add doors, 400V / 3N / 50Hz, 12 kW net weight: 126 kg</p>		

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
 <p style="text-align: right;">Elektro</p>	<p>Kochkessel, elektro 100 Liter</p> <p>800 x 900 x 900 mm, indirekte Hitze, Sicherheits Druckamaturen, Halbautomatische Befüllung, Kapazität 100 L, 400V / 3N / 50Hz, 21 kW, Netto Gewicht: 140 kg</p> <p>Boiling kettle, electric 100 litres</p> <p>800 x 900 x 900 mm, indirect heat, safety pressure fittings, semi-automatic filling of duplicator, volume 100 l, 400V / 3N / 50Hz, 21 kW, net weight: 140 kg</p>	BI-90/100ET	6.499,00
 <p style="text-align: right;">Elektro</p>	<p>Kochkessel, elektro 150 Liter</p> <p>800 x 900 x 900 mm, indirekte Hitze, Sicherheits Druckamaturen, Halbautomatische Befüllung, Kapazität 150 L, 400V / 3N / 50Hz, 21 kW, Netto Gewicht: 150 kg</p> <p>Boiling kettle, electric 150 litres</p> <p>800 x 900 x 900 mm, indirect heat, safety pressure fittings, semi-automatic filling of duplicator, volume 150 l, 400V / 3N / 50Hz, 21 kW, net weight: 150 kg</p>	BI-90/150ET	6.597,00
 <p style="text-align: right;">Gas</p>	<p>Kochkessel, gas 100 Liter</p> <p>800 x 900 x 900 mm, indirekte Hitze, Sicherheits Druckamaturen, Halbautomatische Befüllung, Kapazität 100 L, mit Piezozündung, 22,5 kW Netto Gewicht: 140 kg</p> <p>Boiling kettle, gas 100 litres</p> <p>800 x 900 x 900 mm, indirect heat, safety pressure fittings, semi-automatic filling of duplicator, volume 100 l, with piezo ignition, 22,5 kW net weight: 140 kg</p>	BI-90/100G	6.699,00
 <p style="text-align: right;">Gas</p>	<p>Kochkessel, gas 150 Liter</p> <p>800 x 900 x 900 mm, indirekte Hitze, Sicherheits Druckamaturen, Halbautomatische Befüllung, Kapazität 150 L, mit Piezozündung, 22,5 kW, Netto Gewicht: 150 kg</p> <p>Boiling kettle, gas 150 litres</p> <p>800 x 900 x 900 mm, indirect heat, safety pressure fittings, semi-automatic filling of duplicator, volume 150 l, with piezo ignition, 22,5 kW, net weight: 150 kg</p>	BI-90/150G	6.899,00

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
 <p>Elektro</p>	<p>Kippbratpfanne, elektro 800 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) manueller Kippmechanismus, Pfannenvolumen 80 L, Wasseranschluss, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, Netto Gewicht: 162 kg</p>	BR-90/80ET	4.590,00
	<p>Tilting pan, electric 800 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), manual tiling mechanism, pan volume 80 l, water supply, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, net weight: 162 kg</p>		
 <p>Elektro</p>	<p>Kippbratpfanne, elektro 800 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) Kippmechanismus mit Motor, Pfannenvolumen 80 L, Wasseranschluss, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, Netto Gewicht: 167 kg</p>	BRM-90/80ET	5.220,00
	<p>Tilting pan, electric 800 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), motoric tiling mechanism, pan volume 80 l, water supply, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, net weight: 167 kg</p>		
 <p>Elektro</p>	<p>Kippbratpfanne, elektro 1200 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) manueller Kippmechanismus, Pfannenvolumen 120 L, Wasseranschluss, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, Netto Gewicht: 230 kg</p>	BR-90/120ET	4.690,00
	<p>Tilting pan, electric 1200 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), manual tiling mechanism, pan volume 120 l, water supply, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, net weight: 230 kg</p>		
 <p>Elektro</p>	<p>Kippbratpfanne, elektro 1200 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) Kippmechanismus mit Motor, Pfannenvolumen 120 L, Wasseranschluss, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, Netto Gewicht: 240 kg</p>	BRM-90/120ET	5.680,00
	<p>Tilting pan, electric 1200 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), motoric tiling mechanism, pan volume 120 l, water supply, 400V / 3N / 50Hz, 15 kW, net weight: 240 kg</p>		
	<p>Pfanne und Boden aus Edelstahl / Pan and bottom made of stainless steel</p>	BR-90/80ET/N	4.890,00
	<p>Pfanne und Boden aus Edelstahl / Pan and bottom made of stainless steel</p>	BRM-90/80ET/N	5.380,00
	<p>Pfanne und Boden aus Edelstahl / Pan and bottom made of stainless steel</p>	BR-90/120ET/N	5.440,00
	<p>Pfanne und Boden aus Edelstahl / Pan and bottom made of stainless steel</p>	BRM-90/120ET/N	6.380,00

Neue Line 900

	Artikel	Code	Euro
 <p style="text-align: right;">Gas</p>	<p>Kippbratpfanne, gas 800 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) manueller Kippmechanismus, Pfannenvolumen 80 L, Wasseranschluss, 22 kW, Netto Gewicht: 162 kg</p> <p>Tilting pan, gas 800 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), manual tiling mechanism, pan volume 80 l, water supply, 22 kW, net weight: 162 kg</p>	BR-90/80G	4.360,00
	<p>Pfanne und Boden aus Edelstahl / Pan and bottom made of stainless steel</p>	BR-90/80G/N	4.660,00
 <p style="text-align: right;">Gas</p>	<p>Kippbratpfanne, gas 800 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) Kippmechanismus mit Motor, Pfannenvolumen 80 L, Wasseranschluss, 22 kW, Netto Gewicht: 167 kg</p> <p>Tilting pan, gas 800 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), motoric tiling mechanism, pan volume 80 l, water supply, 22 kW, net weight: 167 kg</p>	BRM-90/80G	5.490,00
	<p>Pfanne und Boden aus Edelstahl / Pan and bottom made of stainless steel</p>	BRM-90/80G/N	5.790,00
 <p style="text-align: right;">Gas</p>	<p>Kippbratpfanne, gas 1200 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) manueller Kippmechanismus, Pfannenvolumen 120 L, Wasseranschluss, 30 kW, Netto Gewicht: 235 kg</p> <p>Tilting pan, gas 1200 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), manual tiling mechanism, pan volume 120 l, water supply, 30 kW, net weight: 235 kg</p>	BR-90/120G	5.050,00
	<p>Pfanne und Boden aus Edelstahl / Pan and bottom made of stainless steel</p>	BR-90/120G/N	5.680,00
 <p style="text-align: right;">Gas</p>	<p>Kippbratpfanne, gas 1200 x 900 x 900 mm, Pfanne aus Edelstahl, Boden aus Stahl (12mm stark) Kippmechanismus mit Motor, Pfannenvolumen 120 L, Wasseranschluss, 30 kW, Netto Gewicht: 245 kg</p> <p>Tilting pan, gas 1200 x 900 x 900 mm, pan made of stainless steel, bottom made of steel (thickness 12mm), motoric tiling mechanism, pan volume 120 l, water supply, 30 kW, net weight: 245 kg</p>	BRM-90/120G	6.020,00
	<p>Pfanne und Boden aus Edelstahl / Pan and bottom made of stainless steel</p>	BRM-90/120G/N	6.720,00
















Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p> 2 Flammen Gasherd mit Pilotflamme 400 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 60 kg 12,5 kW, High Power</p> <p> Range, gas, 2 burners with pilot flame, 400 x 900 x 900 mm, open stand, 60 kg, 12,5 kW, High Power</p>	<p>G9F2M</p> 	1.590,00
	<p> 4 Flammen Gasherd mit Pilotflamme 800 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 100 kg, 22 kW, High Power</p> <p> Range, gas, 4 burners with pilot flame, 800 x 900 x 900 mm, open stand, 100 kg, 22 kW, High Power</p>	<p>G9F4M</p> 	2.565,00
	<p> 4 Flammen Gasherd mit Pilotflamme 800 x 900 x 900 mm, mit Gasbackofen 2/1 GN, 29,8 kW, High Power, 141 kg</p> <p> Range, gas, 4 burners with pilot flame, 800 x 900 x 900 mm, with gas oven 2/1 GN, 29,8 kW, High Power, 141 kg</p>	<p>G9F4+FG</p>  	3.495,00
	<p> 4 Flammen-Gasherd mit Pilotflamme 800 x 900 x 900 mm, 400 V, mit Elektrobackofen 2/1 GN, 29,5 kW, High Power, 147 kg</p> <p> Range, gas, 4 burners with pilot flame, 800 x 900 x 900 mm, 400 V, with electric oven 2/1 GN, 29,5 kW, High Power, 147 kg</p>	<p>G9F4+FE</p>  	3.835,00

Reduzierstern
Reduction grate
€ **10,40**
















Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p> 6 Flammen Gasherd mit Pilotflamme 1200 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 34,5 kW, High Power, 143 kg</p> <p> Range, gas, 6 burners with pilot flame, 1200 x 900 x 900 mm, open stand, 34,5 kW, High Power, 143 kg</p>	<p>G9F6M</p> <p> </p>	3.330,00
	<p> 6 Flammen Gasherd mit Pilotflamme 1200 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, mit Gasbackofen 2/1 GN, 42,3 kW, High Power, 194 kg</p> <p> Range, gas, 6 burners with pilot flame, 1200 x 900 x 900 mm, open stand, with gas oven 2/1 GN, 42,3 kW, High Power</p>	<p>G9F6+FG</p> <p> </p>	4.660,00
	<p> 6 Flammen-Gasherd mit Pilotflamme 1200 x 900 x 900mm, offener Unterbau, mit Elektrobackofen 2/1 GN, 42 kW, High Power, 194 kg</p> <p> Range, gas, 6 burners with pilot flame, 1200 x 900 x 900 mm, open stand, with electric oven 2/1 GN, 42 kW, High Power, 194 kg</p>	<p>G9F6+FE</p> <p> </p>	5.020,00
	<p> 6 Flammen-Gasherd mit Pilotflamme 1200 x 900 x 900 mm, mit Gasbackofen (4 x 1045 x 530 mm), 46,5 kW, High Power, 214 kg</p> <p> Range, gas, 6 burners with pilot flame, 1200 x 900 x 900 mm, with gas oven, (4 x 1045 x 530 mm), 46,5 kW, High Power, 214 kg</p>	<p>G9F6+T</p> <p> </p>	4.999,00
	<p> Liefertermin: 4 Wochen /  Delivery period: 4 weeks</p>	<p>Reduzierstern Reduction grate € 10,40</p> <p></p>	

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p>8 Flammen-Gasherd mit Pilotflamme 1600 x 900 x 900 mm, mit 2 x Gasbackofen 2 x 2/1 GN 59,6 kW, High Power, 280 kg</p> <p>Range, gas, 8 burners with pilot flame, 1600 x 900 x 900 mm, with 2 gas ovens 2x 2/1 GN, 59,6 kW, High Power, 280 kg,</p>	<p>G9F8+2FG</p>  	6.745,00
	<p>8 Flammen-Gasherd mit Pilotflamme 1600 x 900 x 900mm, mit 2 x Elektrobackofen 2 x 2/1 GN, 55,8 kW, High Power, 284 kg</p> <p>Range, gas, 8 burners with pilot flame, 1600 x 900 x 900 mm, with 2 electric ovens 2 x 2/1 GN, 55,8 kW, High Power, 284 kg,</p>	<p>G9F8+2FE</p>  	6.220,00
	<p>Glühplattenherd, Gas 800 x 900 x 900 mm, mit Piezzozündung, Gasbackofen 2/1 GN (530 x 650 x 400 mm) 22,8 kW, High Power, 201 kg</p> <p>Gas radiant hotplate 800 x 900 x 900 mm, with piezoelectric device, gas oven 2/1 GN (530 x 650 x 400 mm), 22,8 kW, High Power, 201 kg,</p>	<p>G9TP+FG</p>  	4.010,00
	<p>Glühplattenherd, Gas 1200 x 900 x 900 mm, mit Piezzozündung, 2 Pilotflammen, mit Gasbackofen 4 x 2/1 GN offener Unterbau (685 x 550 x 295 mm) 35,3 kW, High Power, 250 kg</p> <p>Gas radiant hotplate 1200 x 900 x 900 mm, with piezoelectric device, 2 pilot flames, with gas oven 4 x 2/1 GN, open stand (685 x 550 x 295 mm), 35,3 kW, High Power, 250 kg,</p>	<p>G9TP2F+FG</p>  	5.260,00


















Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p> Fritteuse, gas 400 x 900 x 900 mm, 20 kW, 22 Liter 2 Körbe: 135 x 420 x 150 mm Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, Fettcontainer, Piezzozündung</p> <p> Fryer, gas 400 x 900 x 900 mm, 13 kW, 22 litres 2 baskets: 135 x 420 x 150 mm stainless steel, safety guard in tank, fat container, piezoelectric device</p>	<p>9GL22m</p> 	2.975,00
	<p> DoppelFritteuse, gas 800 x 900 x 900 mm, 2x 22 Liter, 4 Körbe: 135 x 420 x 150 mm, Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, 2 Fettcontainer, 2x 20 kW</p> <p> Double-fryer, gas 800 x 900 x 900 mm, 2x 22 litres, 4 baskets: 135 x 420 x 150 mm, stainless steel, safety guard in tank, 2 fat containers, 26 kW</p>	<p>9GL22+22M</p> 	5:105,00
	<p> Griddleplatte, gas 400 x 900 x 900 mm, glatt, offener Unterbau, 7 kW, 77 kg</p> <p> Griddle plate, gas 400 x 900 x 900mm, smooth, open stand, 7 kW, 77 kg</p> <p> Chromstahl  chrome steel</p>	<p>G9FL4M</p>  <p>G9FL4M/CR</p>	1.928,00 2.635,00
	<p> Griddleplatte, gas 800 x 900 x 900 mm, glatt, 2 Kochzonen, offener Unterbau, 14 kW, 128 kg</p> <p> Griddle plate, gas 800 x 900 x 900mm, smooth, 2 cooking areas, open stand, 14 kW, 128 kg</p> <p> Chromstahl  chrome steel</p>	<p>G9FL8M-2</p>  <p>G9FL8M-2/ CR</p>	2.680,00 3.920,00

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p> Lavasteingrill, gas 400 x 900 x 900 mm, Grill aus rostfreiem Stahl, 9 kW, offener Unterbau, 57 kg</p> <p> Lava stone grill, gas 400 x 900 x 900 mm, grill made of stainless steel, 9 kW, open stand, 57 kg,</p>	G9PL40M	2.360,00
	<p> Lavasteingrill, gas 800 x 900 x 900 mm, Grill aus rostfreiem Stahl, 19 kW, offener Unterbau, 100 kg</p> <p> Lava stone grill, gas 800 x 900 x 900 mm, grill made of stainless steel, 19 kW, open stand, 100 kg,</p>	G9PL80M	3.085,00
	<p> Nudelkocher, gas 400 x 900 x 900 mm, 1 Becken aus rostfreiem Stahl, 13 kW, Unterbau mit 1 Tür, 54 kg, Fassungsvermögen Becken: 40 Liter</p> <p> Pasta cooker, gas 400 x 900 x 900 mm, 1 basin made of stainless steel, 13 kW, stand with 1 door, 54 kg, capacity of basin: 40 litres</p> <p> Lieferung ohne Körbe  Delivery without baskets!</p>	G9CP40	2.760,00
	<p> Nudelkocher, gas 400 x 900 x 900 mm, 2 Becken aus rostfreiem Stahl, 26 kW, Unterbau mit 2 Türen Fassungsvermögen Becken: 2 x 40 Liter</p> <p> Pasta cooker, gas 400 x 900 x 900 mm, 2 basins made of stainless steel, 26 kW, stand with 2 doors capacity of basin: 2x 40 litres</p> <p> Lieferung ohne Körbe  Delivery without baskets!</p>	G9CP80	4.670,00

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p> Elektroherd 400 x 900 x 900 mm, 2 Viereckkochplatten à 300 x 300mm, offener Unterbau, 400 V, 7 kW, High Power, 49,5 kg</p> <p> Range, electric 400 x 900 x 900 mm, 2 square hotplates each 300 x 300 mm, open stand, 400 V, 7 kW, High Power 49,5 kg,</p>	<p>E9PQ2M</p> 	2.050,00
	<p> Elektroherd 800 x 900 x 900 mm, 4 Viereckkochplatten à 300 x 300 mm, offener Unterbau, 400 V, 14 kW, High Power, 73 kg</p> <p> Range, electric 800 x 900 x 900 mm, 4 square hotplates each 300 x 300 mm, open stand, 400 V, 14 kW, High Power, 73 kg,</p>	<p>E9PQ4M</p>  	3.215,00
	<p> Elektroherd 800 x 900 x 900 mm, 4 Viereckkochplatten à 300 x 300mm, mit Elektrobackofen 4 x2/1 GN 21,5 kW, 400 V, High Power, 131 kg</p> <p> Range, electric 800 x 900 x 900 mm, 4 square hotplates each 300 x 300mm, with electric oven 4 x 2/1 GN, 21,5 kW, 400 V, High Power, 131 kg</p>	<p>E9PQ4+FE</p>  	4.590,00
	<p> Elektroherd 1200 x 900 x 900 mm, 6 Viereckkochplatten à 300 x 300 mm, mit Elektrobackofen 4 x 2/1 GN, offener Unterbau, 400V, 28,5 kW, High Power</p> <p> Range, electric 1200 x 900 x 900 mm, 6 square hotplates each 300 x 300 mm, with electric oven 4x 2/1 GN, open stand, 400 V, 28,5 kW, High Power</p>	<p>E9PQ6+FE</p>  	6.070,00

















Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p>Fritteuse, elektro 400 x 900 x 900 mm, 9 kW, 15 Liter, 55 kg, Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, Fettcontainer, Unterbau mit 1 Tür,</p> <p>Fryer, electric 400 x 900 x 900 mm, 9 kW, 15 liter, 55 kg, stainless steel, safety guard in tank, fat container, stand with 1 door</p> <p>mit 18 Liter, 14 kW with 18 litres, 14 kW</p>	E9F15-4M	2.497,00
		E9F18-4M	2.620,00
	<p>Doppel Fritteuse, elektro 800 x 900 x 900 mm, 2 x 15 Liter, 2 x 9 kW, Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, 2 Fettcontainer, Unterbau mit 2 Türen, 102 kg</p> <p>Double fryer, electric 800 x 900 x 900 mm, 2 x 15 Liter, 2 x 9 kW, stainless steel, safety guard in tank, 2 fat container, stand with 2 doors, 102 kg,</p> <p>mit 2x18 l, 2x14 kW with 2x18 l, 2x14 kW</p>	E9F15-8M	4.045,00
		E9F18-8M	4.240,00
	<p>Elektro-Griddleplatte 400 x 900 x 900 mm, glatt, offener Unterbau, 5,7 kW, 74 kg</p> <p>Griddle plate, electric 400 x 900 x 900 mm, smooth, open stand, 5,7 kW, 74 kg</p> <p>Chromstahl chrome steel</p>	E9FL4M	1.985,00
		E9FL4M/CR	2.595,00
	<p>Elektro-Griddleplatte 800 x 900 x 900 mm, glatt, 2 Kochzonen, offener Unterbau, 11,4 kW, 126 kg</p> <p>Griddle plate, electric 800 x 900 x 900 mm, smooth, 2 cooking areas, open stand, 11,4 kW, 126 kg,</p> <p>Chromstahl chrome steel</p>	E9FL8M-2	3.095,00
		E9FL8M-2/CR	3.870,00
	<p>Elektro-Griddleplatte 800 x 900 x 900 mm, ½ glatt, ½ gerillt, 2 Kochzonen, offener Unterbau, 11,4 kW, 126 kg</p> <p>Griddle plate, electric 800 x 900 x 900mm, ½ smooth, ½ grooved, 2 cooking areas, open stand, 11,4 kW, 126 kg</p>	E9FM8M-2	2.995,00

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p> Bain-Marie, elektro 400 x 900 x 900 mm, 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3, offener Unterbau, 1,5 kW, 230 V, 44 kg</p> <p> Bain-Marie, electric 400 x 900 x 900 mm, 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3, open stand, 1,5 kW, 230 V, 44 kg</p>	E9BM4M	1.560,00
	<p> Bain-Marie, elektro 800 x 900 x 900 mm, 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3, offener Unterbau, 3 kW, 230 V, 65 kg</p> <p> Bain-Marie, electric 800 x 900 x 900 mm, 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3, open stand, 3 kW, 230 V, 65 kg</p>	E9BM8M	2.120,00
	<p> Arbeitstisch 400 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 45 kg</p> <p> Work table 400 x 900 x 900 mm, open stand, 45 kg</p>	N9T4M	1.095,00
	<p> Arbeitstisch 400 x 900 x 900 mm, offener Unterbau, 74 kg</p> <p> Work table 400 x 900 x 900 mm, open stand, 74 kg</p>	N9-8M	1.215,00

Serie 900 Maxima

	Artikel	Code	Euro
	<p> Elektro-Kochkessel 800 x 900 x 900 mm, doppelwandig, 400 V, 13 kW, 100 Liter, 140 kg, Direktbeheizung Abmessung Wanne: Ø 600 x 420 mm</p> <p> Boiling kettle, electric 800 x 900 x 900 mm, double-walled, 400 V, 13 kW, 100 litres, 140 kg, direct heating dimensions of basin: Ø 600 x 420 mm</p>	<p>E9P10D</p> 	5.835,00
	<p> Elektro-Kochkessel 800 x 900 x 900 mm, doppelwandig, 400 V, 16 kW, 100 Liter, Indirektbeheizung, 140 kg, Abmessung Wanne: Ø 600 x 420 mm</p> <p> Boiling kettle, electric 800 x 900 x 900 mm, double-walled, 400 V, 16 kW, 100 litres, indirect heating, 140 kg dimensions of basin: Ø 600 x 420 mm</p>	<p>E9P10I</p> 	6.695,00
	<p> Kippbratpfanne, Elektro 800 x 900 x 900 mm, Inoxbecken, 80 Liter, 9,9 kW, 400 V, 156 kg</p> <p> Tilting pan, electric 800 x 900 x 900 mm, basin made of inox, 80 litres, 9,9 kW, 400 V, 156 kg</p>	<p>E9BR8</p> 	5.190,00
	<p> Kippbratpfanne, Gas 800 x 900 x 900 mm, Inoxbecken, 80 Liter, 30 kW, 162 kg</p> <p> Tilting pan, gas 800 x 900 x 900 mm, basin made of inox, 80 litres, 30 kW, 162 kg</p>	<p>G9BR8</p> 	5.040,00

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

🇩🇪 Serie Kraft 900

Warum soll man sich eine intelligente Küche anschaffen?

Eine intelligente Küche hilft, die Arbeit zu erleichtern. Die Kraft Serie 900 wurde genau mit diesem Ziel geplant und gebaut. Sie ist solide und besteht aus Edelstahl 18/10. Die Arbeitsplatten mit einer Stärke von 2 mm, sorgen für eine lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit. Sie ist körpergerecht, mit geform, geneigten Armaturen und mit großen Handgriffen zur einfachen Betätigung ausgestattet.

Eine absolute hochwertige und solide Geräteserie für den Profi, bestens ausgelegt um auch für große Events gerüstet zu sein.

Diese Serie besteht aus Stand und Tischgeräten, als verschweißter Arbeitsplatz mit einfachen Kupplungssystem, alles mit Fußleisten. Mögliche zusätzliche Ausstattung mit bodenstehenden oder hängenden Seiten für Kochfelder.

- Alle Geräte sind CE –zertifiziert
- Bautiefe 900 mm
- Höhe 840 - 900 mm
- Geräte in Gas und Elektroausführung lieferbar
- Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt
- Flüssiggasdüsen und Erdgas L liegen bei

Für diese Geräte gewähren wir 1 Jahr Vollgarantie! ✓

🇬🇧 Series Kraft 900

Why we to buy a smart kitchen?

A smart kitchen helps to make work easier. The Kraft Series 900 was designed and built with exactly this goal. It is solid and consists made of stainless steel 18/10 with work plates with a thickness of 2 mm ensure long life and reliability. It is equipped with ergonomically shaped and inclined valves with large handles for easy operation.

Absolute quality and sound equipment series for the professional, well designed in order to be prepared for big events.

This series consists of table and stand devices, as welded work with simple coupling system, everything with skirting. Possible additional equipment with floor standing or hanging pages for Hobs.

- All units are CE certified
- depth 900 mm
- height 840 - 900 mm
- devices in gas and electric versions available
- gas devices are set to natural gas
- LPG and natural gas nozzles are included in delivery

This unit's grant with one year full warranty! ✓



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde

Die Serie der Gasherde besteht aus 13 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 Tischgeräte
- 3 Geräte auf einem offenem Untergestell
- 2 Geräte mit Gas- oder Elektrobackofen
- 4 Geräte mit Gas- oder Elektrobackofen in der Größe GN 2/1
- der Backofen ist kombinierbar mit neutralem Seitenschrank
- oder mit einem beheizten Wärmeschrank, mit von 50°C bis 90°C einstellbaren Temperaturen
- 1 Gerät mit Maxi-Gasbackofen
- Die Frontblenden sind mit zum Bediener hingeneigten Knebeln versehen
- Knebel mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten
- An allen Herden sind Brenner mit 3,5 kW und 5,6 kW Leistung und mit stabilisierter Flamme aus vernickelten Gusseisen installiert
- Thermoelement-Sicherheitsventile mit Zündflamme
- Für den perfekten Schutz der Thermoelemente sind die Brenner mit einer speziellen „kuppelförmigen“ Schutzvorrichtung versehen
- Schwarze, säurebeständige Zweiflammenroste aus emaillierten Gusseisen
- Tropfauffangschale aus Edelstahl
- zum garen großer Fleisch- oder Fischstücke, ist der Gasbackofen GN 2/1 groß
- spezielle Größe bei Gasbacköfen lieferbar (937 x 641 x 390 mm)
- Die Backöfen werden durch einen Brenner aus Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme erhitzt und über ein Thermostat kontrolliert das die Temperatur von 100°C bis 300°C regelt
- Ausziehbare Böden in den Gasbacköfen aus Gusseisen
- Die hohe Leistung der Gasbacköfen wird von den Böden aus gerippten Gusseisen mit hoher Strahlleistung gewährleistet
- Die Elektrobacköfen sind mit Ober und Unterhitze beheizbar, die Temperatur kann über einen Wählschalter und ein einziges Thermostat unabhängig eingestellt werden in einem Bereich zwischen zwischen 50°C und 300°C
- Ausziehbare Böden in Elektrobacköfen aus Edelstahl
- Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung
- Vor Ort leicht auswechselbare Backofentürdichtung aus Silicon Gummi

Gas ranges

The series of gas ranges consists of 13 combined models, the outer cladding and the high adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 3 table devices
- 3 devices with open stand
- 2 devices with gas- or electric oven
- 4 devices with gas- or electric oven GN2/1
- The oven is combined with neutral sideboard
- Or with a heat cabinet, with temperature of 50°C up to 90°C
- 1 device with maxi gas oven
- The drawer front with toggle inclined to the user
- Toggles with gasket against the penetration of liquid
- Burners power 3,5 kW and 5,6 kW and flame stabilized nickel-plated cast iron
- Thermocouple safety valve with pilot light
- The burners are perfect for the protection of the thermocouples provided a special „dome-shaped“ guard
- Black, acid-resistant dual flame grates enameled cast iron
- Drip tray made of stainless steel
- to cook large pieces of meat or fish, the oven GN 2/1 is large
- Gas ovens available at special size (937 x 641 x 390 mm)
- The ovens are made of stainless steel with a torch self-stabilizing heating flame and a thermostat controls the temperature of 100 °C to 300 °C controls
- Extractable soil in the gas ovens cast iron
- The high performance of gas ovens is ripped from the floors Cast iron guaranteed with high beam power
- The electric ovens are heated with top and bottom heat, the Temperature may be a selector switch and a single Thermostat be independently adjusted in a range between between 50°C and 300°C
- Extractable soil in electric ovens in stainless steel
- Safety thermostat against possible overheating
- Locally easily replaceable oven door gasket made of silicone rubber



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Flammen Gasherde als Tischgerät · Anschlusswert: 10,5 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW · Gewicht 46 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 burners gas range as a table device · Total power: 10,5 kW · <u>2 hobs:</u> 1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW · Weight 46 kg 		
	400 x 900 x 280 mm	400 x 900 x 280 mm	92/10 TCG	1.560,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Flammen Gasherde als Tischgerät · Anschlusswert: 21,7 kW · <u>4 Kochstellen:</u> 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW · Gewicht 88 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 burners gas range as a table device · Total power: 21,7 kW · <u>4 hobs:</u> 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW · Weight 88 kg 		
	800 x 900 x 280 mm	800 x 900 x 280 mm	94/10 TCG	2.390,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen Gasherde als Tischgerät · Anschlusswert: 32,2 kW · <u>6 Kochstellen:</u> 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Gewicht 123 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners gas range as a table device · Total power: 32,2 kW · <u>6 hobs:</u> 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Weight 123 kg 		
	1200 x 900 x 280 mm	1200 x 900 x 280 mm	96/10 TCG	3.390,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Flammen Gasherde mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,5 kW · <u>2 Kochstellen:</u> 1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW · Gewicht 70 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 burners gas range with open stand · Total power: 10,5 kW · <u>2 hobs:</u> 1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW · Weight 70 kg 		
	400 x 900 x 840/900 mm	400 x 900 x 840/900 mm	92/10 CG	1.925,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Flammen Gasherde mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 21,7 kW · <u>4 Kochstellen:</u> 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW · Gewicht 116 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 burners gas range with open stand · Total power: 21,7 kW · <u>4 hobs:</u> 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW · Weight 116 kg 		
	800 x 900 x 840/900 mm	800 x 900 x 840/900 mm	94/10 CG	2.900,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen Gasherde mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 32,2 kW · 6 Kochstellen: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Gewicht 157 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners gas range with open stand · Total power: 32,2 kW · 6 hobs: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Weight 157 kg 		
	1200 x 900 x 840/900 mm	1200 x 900 x 840/900 mm	96/10 CG	4.020,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Flammen mit Backofen · 4 Kochstellen: 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 burners with oven · 4 hobs: 1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW 		
	800 x 900 x 840/900 mm <ul style="list-style-type: none"> · Gasbackofen Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 8 kW, Gewicht 180 kg · Anschlusswert: 29,7 kW · Temperaturb.: 100°-300°C 	800 x 900 x 840/900 mm <ul style="list-style-type: none"> · Gas oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 8 kW, weight 180 kg · Total power: 29,7 kW · Temperature: 100°-300°C 	94/10 CGG	3.970,00
	800 x 900 x 840/900 mm <ul style="list-style-type: none"> · Elektrobackofen Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 6 kW, 400 V, Gewicht 175 kg · Anschlusswert: 21,7 kW · Temperaturb.: 50°-300°C 	800 x 900 x 840/900 mm <ul style="list-style-type: none"> · Electric oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 6 kW, 400 V, weight 175 kg · Total power: 21,7 kW · Temperature: 50°-300°C 	94/10 CGE	4.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen mit Backofen und Neutralschrank · 6 Kochstellen: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners with oven and neutral sideboard · 6 hobs: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW 		
	1200 x 900 x 840/900 mm <ul style="list-style-type: none"> · Gasbackofen Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 8 kW, Gewicht 250 kg · Anschlusswert: 44,2 kW · Temperaturb.: 100°-300°C 	1200 x 900 x 840/900 mm <ul style="list-style-type: none"> · Gas oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 8 kW, weight 250 kg · Total power: 44,2 kW · Temperature: 100°-300°C 	96/10 CGG	5.540,00
	1200 x 900 x 840/900 mm <ul style="list-style-type: none"> · Elektrobackofen Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 6 kW, 400 V, Gewicht 175 kg · Anschlusswert: 32,2 kW · Temperaturb.: 50°-300°C 	1200 x 900 x 840/900 mm <ul style="list-style-type: none"> · Electric oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 6 kW, 400 V, weight 175 kg · Total power: 32,2 kW · Temperature: 50°-300°C 	96/10 CGE	6.110,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gasherde/Gas ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen Gasherde mit Elektrobackofen (Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm) und Wärmeschrank (1,0 kW) · Anschlusswert: 32,2 kW · <u>6 Kochstellen</u>: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · 6 kW, 400 V - 3 Ph. · Gewicht 253 kg · Temperaturb.: 100°-300°C 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners gas range with Electric oven (internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm) and heating cabinet (1,0 kW) · Total power: 32,2 kW · <u>6 hobs</u>: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · 6 kW, 400 V - 3 Ph. · Weight 253 kg · Temperature: 100°-300°C 		
	1200 x 900 x 840/900 mm	1200 x 900 x 840/900 mm	96/10 CGG	5.540,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 6 Flammen Gasherde mit Maxi-Gasbackofen Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm · 12 kW, Gewicht 248 kg · Anschlusswert: 44,2 kW · <u>6 Kochstellen</u>: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Temperaturb.: 100°-300°C 	<ul style="list-style-type: none"> · 6 burners gas range with Max-Gas oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · 12 kW, weight 248 kg · Total power: 44,2 kW · <u>6 hobs</u>: 2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Temperature: 100°-300°C 		
	1200 x 900 x 840/900 mm	1200 x 900 x 840/900 mm	96/10 CGGFL	5.790,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 8 Flammen Gasherde mit 2 Gasbacköfen Innenmaß: je 575 x 700 x 300 mm · 8 kW + 8 kW, Gewicht 330 kg · Anschlusswert: 59,4 kW · <u>8 Kochstellen</u>: 2x 3,5 kW, 4x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Temperaturb.: 100°-300°C 	<ul style="list-style-type: none"> · 8 burners gas range with 2 Gas ovens internal dimensions: je 575 x 700 x 300 mm · 8 kW + 8 kW, Weight 330 kg · Total power: 59,4 kW · <u>8 hobs</u>: 2x 3,5 kW, 4x 5,6 kW, 2x 7,0 kW · Temperature: 100°-300°C 		
	1600 x 900 x 840/900 mm	1600 x 900 x 840/900 mm	98/10 CGG	7.510,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde

Die Serie der Elektroherde besteht aus 5 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

Gutes Schalten und Walten am Herd ist das Ziel: Zur Wahl stehen Herde mit quadratischen Kochplatten von jeweils 300 x 300 mm, die wasserdicht auf der Arbeitsplatte befestigt sind. Die Temperatureinstellung erfolgt über einen Wahlschalter mit 7 Stellungen und auf der Amaturenbende ist eine Anzeige angebracht die die Einschaltung des Heizvorganges anzeigt. Ein Thermostat begrenzt zufällige Übertemperaturen.

- 5 Geräte mit viereckigen Kochplatten

Die verschiedenen Versionen sind:

- 2 Tischgeräte
- 2 Modelle als Standgeräte mit offenem Unterbau
- 1 Modell mit Elektrobackofen
- Die Produktreihe bietet Herde mit quadratischen Kochplatten von 300 x 300 mm und 2,6 kW Leistung an
- Alle Kochplatten sind Wasserdicht an der Edelstahlarbeitsplatte befestigt
- Leistungsschalter mit 7 Positionen
- Kontrollleuchten die das aktivieren des Heizvorganges signalisieren
- Backofenabmessungen GN 2/1
- Die Backöfen sind ebenso wie die robusten Böden aus Edelstahl hergestellt
- Backofentemperatur von 50°C bis 300°C einstellbar
- Die Backöfen haben ein Thermostat und einen Wahlschalter, der die Ober und Unterhitze oder nur die Oberhitze oder nur die Unterhitze steuert. Somit ist eine hohe Anzahl möglicher Garungsarten gewährleistet und eine präzise Einstellung der einzelnen Arbeitsabläufe möglich
- Die Frontblenden sind mit zum Bediener hingeneigten Knebeln versehen
- Knebel mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten
- Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung



Electric ranges

Our electric ranges series includes 5 models which can be combined with each other. Their external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

Our goal is to provide you with the best operating experience while cooking. The cooking plates are attached waterproof to the stainless steel plate and have a dimension of 300 x 300 mm. Temperature can be set via 7 step control knobs at the front. Activity of the heating elements is displayed by illuminating lights located at the front. A thermostat prevents the appliance from overheating.

- 5 Models with squarisch cooking plates

The following models are available:

- 2 table devices
- 2 floor-mounted models with open stand
- 1 model with electric oven
- Cooking plate dimensions are 300 x 300mm, power output is 2,3 kW
- All cooking plates have been attached waterproof to the stainless steel work plate
- 7 step control knobs
- Indicator lights, monitoring activity of the heating elements
- Electric oven dimensions: 1/2 GN
- Electric oven and shelves are made of stainless steel
- Temperature range of electric oven: 50°C - 300°C
- The electric oven features a thermostat and a control knob for three different operating modes: Top heat, bottom heat, top and bottom heat
- Tilted front panel for a better operating experience
- Sealed control knobs to prevent liquid entry
- Safety thermostat to prevent the appliance from overheating



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektroherde/Electric ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Platten als Tischgerät · Anschlusswert: 8,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>2 Kochplatten</u> 300x300 mm: 2x 4,0 kW · Gewicht 37 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 plates as a table device · Total power: 8,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>2 cooking plates</u> 300x300 mm: 2x 4,0 kW · Weight 37 kg 		
	400 x 900 x 250 mm	400 x 900 x 250 mm	92/10 TCEPQ	2.110,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Platten als Tischgerät · Anschlusswert: 16,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>4 Kochplatten</u> 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Gewicht 59 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plates as a table device · Total power: 16,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>4 cooking plates</u> 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Weight 59 kg 		
	800 x 900 x 250 mm	800 x 900 x 250 mm	94/10 TCEPQ	3.640,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Platten mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 8,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>2 Kochplatten</u> 300x300 mm: 2x 4,0 kW · Gewicht 60 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 plates with open stand · Total power: 8,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>2 cooking plates</u> 300x300 mm: 2x 4,0 kW · Weight 60 kg 		
	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm	92/10 CEPQ	2.540,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Platten mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 16,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>4 Kochplatten</u> 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Gewicht 88 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plates with open stand · Total power: 16,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>4 cooking plates</u> 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Weight 88 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 CEPQ	3.970,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Platten mit Elektrobackofen (6,0 kW) · Anschlusswert: 22,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>4 Kochplatten</u> 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Backofeninnenmaß: 575 x 700 x 300 mm · Gewicht 175 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plates with Electric oven (6,0 kW) · Total power: 22,0 kW, 400 V, 3 Ph. · <u>4 cooking plates</u> 300x300 mm: 4x 4,0 kW · Oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · Weight 175 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 CEEPQ	5.710,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

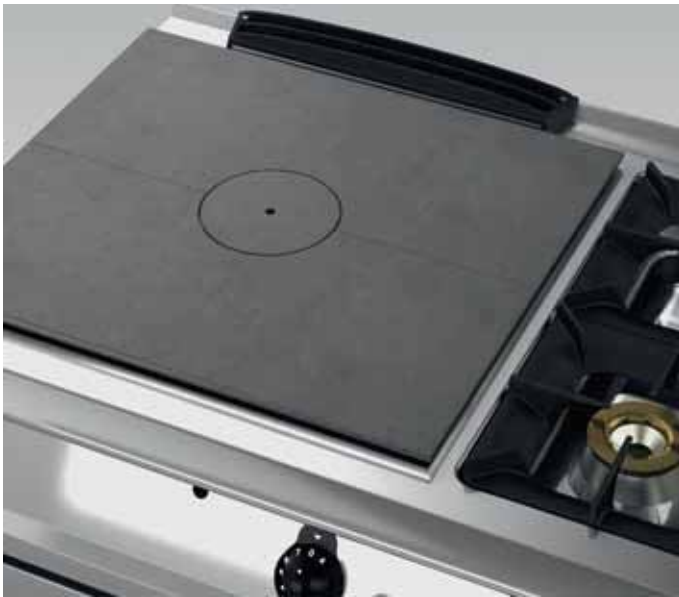
Gas-/Glühplattenherde

Die Serie der Gas-/Glühplattenherde besteht aus 11 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 4 Tischgeräte
- 4 Geräte auf offenen Untergestellen
- 2 Geräte mit GN 2/1 Gasbacköfen
- 1 Gerät mit GN 2/1 Gas-Backöfen und Neutralschrank
- Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm
- Platte und Zentralkranz aus Gusseisen
- Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Piezzozündung
- Temperaturregelung der Platte 50°C bis 500°C
- Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme
- Ausführung mit offenen Brennern: Brenner 3,5 ; 7,0 kW

Modell mit Gasbackofen:

Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100°C bis 300°C



Gas-Solid top ranges

The series of gas solid top range consists of 11 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 4 table devices
- 4 units with open standen
- 2 units with GN 2/1 gas oven
- 1 unit with GN 2/1 gas oven and neutral cabinet
- Working table height adjustable 840-900 mm
- Plate and a wreath made of cast iron
- Stainless steel burner with safety valve and thermocouple
- Piezo ignition
- Control of the plate temperature between 50°C to 500°C
- Safety valves with thermocouple and pilot light
- Version with open burners: Burner 3,5 ; 7,0 kW

Model with gas oven:

Heating by stainless steel burners with automatic stabilized flame, thermostatic temperature control between 100°C to 300°C



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 14,0 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Gewicht 125 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range, table device · Total power: 14,0 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Weight 125 kg 		
	800 x 900 x 250 mm	800 x 900 x 250 mm	94/10 TCTG	2.370,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd als Tischgerät · Anschlusswert: 17,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 7 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 125 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range, table device · Total power: 17,5 kW · Power for the plate burner: 7 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 125 kg 		
	800 x 900 x 250 mm	800 x 900 x 250 mm	94/10 TCTGDX	2.650,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd als Tischgerät · offene Brenner rechts · Anschlusswert: 24,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 155 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range, table device · open burners right · Total power: 24,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 155 kg 		
	1200 x 900 x 250 mm	1200 x 900 x 250 mm	96/10 TCTGDX	3.270,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd als Tischgerät · offene Brenner links · Anschlusswert: 24,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 155 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range, table device · open burners left · Total power: 24,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 155 kg 		
	1200 x 900 x 250 mm	1200 x 900 x 250 mm	96/10 TCTGSX	3.270,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 14 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Gewicht 178 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with open stand · Total power: 14 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Weight 178 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 CTG	2.910,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 17,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 7 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 175 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with open stand · Total power: 17,5 kW · Power for the plate burner: 7 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 175 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 CTGDX	3.260,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · offene Brenner rechts · Anschlusswert: 24,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 200 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with open stand · open burners right · Total power: 24,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 200 kg 		
	1200 x 900 x 870 mm	1200 x 900 x 870 mm	96/10 CTGDX	4.040,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherd mit offenem Unterbau · offene Brenner links · Anschlusswert: 24,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Gewicht 200 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with open stand · open burners left · Total power: 24,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Weight 200 kg 		
	1200 x 900 x 870 mm	1200 x 900 x 870 mm	96/10 CTGSX	4.040,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Glühplattenherde/ Gas-Solid top ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherde mit Gasbackofen · Anschlusswert: 22,0 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung des Backofens: 8,0 kW · Innenmaß des Backofens: 575 x 700 x 300 mm · Gewicht 230 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with gas oven · Total power: 22,0 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 8,0 kW · Oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · Weight 230 kg 	94/10 CTGG	4.290,00
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherde mit Gasbackofen und 2 offene Gasbrenner rechts · Anschlusswert: 25,8 kW · Leistung des Plattenbrenners: 7 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Leistung des Backofens: 8,0 kW · Innenmaß des Backofens: 575 x 700 x 300 mm · Gewicht 225 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with gas oven and 2 open gas burners right · Total power: 25,8 kW · Power for the plate burner: 7 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Power of the oven: 8,0 kW · Oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · Weight 225 kg 	94/10 CTGGDX	4.730,00
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Gasherde mit Gasbackofen und 2 offene Gasbrenner rechts · Anschlusswert: 32,5 kW · Leistung des Plattenbrenners: 14 kW · Leistung der offenen Brenner: 3,5 + 7,0 kW · Leistung des Backofens: 8,0 kW · Innenmaß des Backofens: 575 x 700 x 300 mm · Gewicht 300 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas solid top range with gas oven and 2 open gas burners right · Total power: 32,5 kW · Power for the plate burner: 14 kW · Power for the open burners: 3,5 + 7,0 kW · Power of the oven: 8,0 kW · Oven internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm · Weight 300 kg 	96/10 CTGGDX	6.060,00
	1200 x 900 x 870 mm	1200 x 900 x 870 mm		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-/Glühplattenherde

Die Serie der Glühplattenherde besteht aus 3 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 1 Tischgerät
- 1 Gerät auf offenem Untergestell
- 1 Gerät mit GN 2/1 Elektro-Backofen

Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 mm und 900mm. Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50° und 400° C.

Modell mit Elektrobackofen:

- Gekapselte Widerstände für Ober und Unterhitze getrennt regulierbar
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50° und 300° C
- Elektrobackofen GN 2/1



Electric-Solid top ranges

The series of Solid Tops consists of 3 models, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 1 table device
- 1 unit with open stand
- 1 unit with GN 2/1 oven






Working table height adjustable between 840 mm and 900 mm. Each cooking zone heating by a heating element with safety thermostat and to Controlled radiation.

Model with electric oven:

- Encapsulated resistors for top and bottom heat separately adjustable
- Thermostatic temperature control between 50° and 300°C
- Electric oven GN 2/1



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Glühplattenherde/ Electric-Solid top ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten als Tischgerät · Anschlusswert: 16 kW/400 V · <u>4 Glühplatten:</u> 4x 4,0 kW/400 V · Temperaturb.: 50°-400°C · Gewicht 108 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric solid top range with 4 solid top plates as table device · Total power: 16 kW/400 V · <u>4 solid top plates:</u> 4x 4,0 kW/400 V · Temperature: 50°-400°C · Weight 108 kg 		
	800 x 900 x 280 mm	800 x 900 x 280 mm	94/10 TCTE	5.085,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten und offenem Unterbau · Anschlusswert: 16 kW/400 V · <u>4 Glühplatten:</u> 4x 4,0 kW/400 V · Temperaturb.: 50°-400°C · Gewicht 125 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric solid top range with 4 solid top plates and open stand · Total power: 16 kW/400 V · <u>4 solid top plates:</u> 4x 4,0 kW/400 V · Temperature: 50°-400°C · Weight 125 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 CTE	5.680,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Glühplatten Elektroherd mit 4 Glühplatten und Elektrobackofen (Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm, Temperaturb.: 50°-300°C) · Anschlusswert: 22 kW/400 V · <u>4 Glühplatten:</u> 4x 4,0 kW/400 V · Temperaturb.: 50°-400°C · Leistung: 6 kW · Gewicht 195 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric solid top range with 4 solid top plates and Electric oven (Internal dimensions: 575 x 700 x 300 mm, Temperature: 50°-300°C) · Total power: 22 kW/400 V · <u>4 solid top plates:</u> 4x 4,0 kW/400 V · Temperature: 50°-400°C · Power: 6 kW · Weight 195 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 CTEE	6.880,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Ceranherde

Die Serie der Glaskeramikerhe besteht aus 5 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 1 Gerät mit GN 2/1 Elektro-Backofen
- Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente
- Bruchsicheres Glaskeramikfeld
- Heizzone 270 x 270 mm, Markierung der idealen Topfgröße durch quadratischen Aufdruck
- Leistung der einzelnen Heizzonen 4 kW
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 70 und 450 °C

Modell mit Elektrobackofen:

- Ober und Unterhitze getrennt regulierbar
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50° und 300°C
- Backofenabmessung: GN 2/1



Cerane stove




The series consists of five models of ceramic glass hobs, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stands
- 1 unit with GN2/1 electric oven
- Working table height 840-900 mm adjustable
- Rounded to the operator control panels and sloping control elements
- Shatter-proof glass ceramic field
- Heating zone 270 x 270 mm, marking the ideal pot size by square imprint
- Power of the individual heating zones 4 kW
- Thermostatic temperature control 70 and 450°C

Model with electric oven:

- Upper and lower heating separately adjustable
- Thermostatic temperature control between 50° and 300°C
- Oven dimensions: GN 2/1



Ceranherde/Cerane stove	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Felder Ceraneherd als Tischgerät · Anschlusswert: 8,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 Kochfelder 270 x 270 mm: 2x 4,0 kW · Gewicht 46 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 ceramic glass plates as table device · Total power: 8,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 hobs 270 x 270 mm: 2x 4,0 kW · Weight 46 kg 		
	400 x 900 x 250 mm	400 x 900 x 250 mm	92/10 TVTC	2.690,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Ceranherde/Cerane stove	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Ceraneherd als Tischgerät · Anschlusswert: 16,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 Kochfelder 270 x 270 mm:</u> 2x 4,0 kW · Gewicht 88 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 ceramic glass plates as table device · Total power: 16,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 hobs 270 x 270 mm:</u> 2x 4,0 kW · Weight 88 kg 		
	800 x 900 x 250 mm	800 x 900 x 250 mm	94/10 TVTC	4.190,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Felder Ceraneherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 8,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 Kochfelder 270 x 270 mm:</u> 2x 4,0 kW · Gewicht 60 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 ceramic glass plates with open stand · Total power: 8,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 hobs 270 x 270 mm:</u> 2x 4,0 kW · Weight 60 kg 		
	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm	92/10 VTC	2.780,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Ceraneherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 16,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 Kochfelder 270 x 270 mm:</u> 4x 4,0 kW · Gewicht 88 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 ceramic glass plates with open stand · Total power: 16,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 hobs 270 x 270 mm:</u> 4x 4,0 kW · Weight 88 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 VTC	4.350,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Ceraneherd mit Elektrobackofen GN 2/1 (Temperaturb.: 50°-300°C, 6 kW/400V, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar) · Anschlusswert: 22,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 Kochfelder 270 x 270 mm:</u> 4x 4,0 kW · Gewicht 175 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 ceramic glass plates with Electric oven GN 2/1 (Temperature: 50°-300°C, 6 kW/400V, upper- and lower heat separately adjustable) · Total power: 22,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 hobs 270 x 270 mm:</u> 4x 4,0 kW · Weight 175 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 VTCE	6.020,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Induktionsherde

Die Serie der Induktionsherde besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte
- 2 Geräte auf offenen Untergestellen
- 1 Tischgerät als E-WOK
- 1 Gerät als E-WOK mit offenem Untergestell

Bei den Induktionsherden werden die Kochfelder durch einen Kreis mit einem Durchmesser von 280 mm im Siebdruckverfahren gekennzeichnet. Die Leistung pro Feld beträgt 5 kW. Eine Sicherheitseinrichtung erfasst das Aufstellen eines Topfes und löst den Heizvorgang aus, bei einem nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch hingegen schaltet eine spezielle Sicherheitseinrichtung gegen Überhitzung den Heizvorgang aus. Eine Kontrollleuchte auf der Amaturenbende zeigt den aktuellen Heizvorgang an.





Induction ranges

The series of induction cookers, consists of 6 modules, the outer covering and the height-adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices
- 2 units with open stand
- 1 table device E-WOK
- 1 unit E-WOK with open stand

For the induction cookers hobs are marked by a circle with a diameter of 280 mm in the screen printing process. The power is 5 kW per box. A security device detects the setting up of a pot and triggers the heating off when not used as intended, however, turns into a special safety device to prevent overheating of the heating process. An indicator light on the Amaturenbende shows the current heating.

Induktionsherde/Induction ranges	Artikel	Article	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Felder Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 10,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 Heizzonen Ø 220 mm: 2x 5,0 kW · Gewicht 70 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 plates induction range as table device · Total power: 10,0 kW/400 V, 3 Ph. · 2 heating zones Ø 220 mm: 2x 5,0 kW · Weight 70 kg 		
	400 x 900 x 270 mm	400 x 900 x 270 mm	92/10 TCI	8.140,00
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 20,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 Heizzonen Ø 220 mm: 4x 5,0 kW · Gewicht 132 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plates induction range as table device · Total power: 20,0 kW/400 V, 3 Ph. · 4 heating zones Ø 220 mm: 4x 5,0 kW · Weight 132 kg 		
	800 x 900 x 270 mm	800 x 900 x 270 mm	94/10 TCI	13.780,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Induktionsherde/Induction ranges	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · 2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 10,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>2 Heizzonen Ø 220 mm:</u> 2x 5,0 kW · Gewicht 85 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 2 plate induction range with open stand · Total power: 10,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>2 heating zones Ø 220 mm:</u> 2x 5,0 kW · Weight 85 kg 	92/10 GCI	8.140,00
	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · 4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 20,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 Heizzonen Ø 220 mm:</u> 4x 5,0 kW · Gewicht 155 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · 4 plate induction range with open stand · Total power: 20,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>4 heating zones Ø 220 mm:</u> 4x 5,0 kW · Weight 155 kg 	94/10 GCI	13.700,00
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · WOK Induktionsherd als Tischgerät · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>1 Heizzonen Ø 220 mm:</u> 1x 5,0 kW · Gewicht 35 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · WOK induction range as a table device · Total power: 5,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>1 heating zones Ø 220 mm:</u> 1x 5,0 kW · Weight 35 kg 	92/10 TCIW	5.980,00
	400 x 900 x 270 mm	400 x 900 x 270 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · WOK Induktionsherd mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>1 Heizzonen Ø 220 mm:</u> 1x 5,0 kW · Gewicht 50 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · WOK induction range with open stand · Total power: 5,0 kW/400 V, 3 Ph. · <u>1 heating zones Ø 220 mm:</u> 1x 5,0 kW · Weight 50 kg 	92/10 GCIW	6.320,00
	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas- und Elektrowasserbad (Bain-Marie)

Die Serie der Wasserbäder besteht aus 4 Modellen in Gasbetrieb und 4 Modellen für Elektrobetrieb, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Tischgeräte, als Gasausführung
- 2 Geräte auf offenem Untergestellen als Gasausführung

Gaswasserbäder sind ideal für das Warmhalten von Speisen, auch für das schonende Garen, wenn 100°C nicht erreicht werden dürfen. Temperatureinstellung zwischen 30°C und 90°C. Die Geräte sind mit einem gelochten Ablageboden und einem Überlauf ausgestattet. Die Behälter, bis H 150 mm, haben die Größen: (Kauf optional)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 92 /10 CBG
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 94 /10 CBG

Das Gas-Wasserbad ist mit Brennern ausgestattet, die durch thermostatische Sicherheitsventile gesteuert werden sowie mit einer Piezo-Zündung.

- 2 Tischgeräte, als Elektroausführung
- 2 Geräte auf offenem Untergestellen als Elektroausführung

Elektrowasserbäder sind ideal für das Warmhalten von Speisen, auch für das schonende Garen, wenn 100°C nicht erreicht werden dürfen. Temperatureinstellung zwischen 30°C und 90°C. Die Geräte sind mit einem gelochten Ablageboden und einem Überlauf ausgestattet. Die Behälter, bis H 150 mm, haben die Größen: (Kauf optional)

- 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 für 92 /10 CBE
- 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 für 94 /10 CBE

Das Elektro-Wasserbad ist mit gekapselten Heizwiderständen ausgestattet, die außerhalb am Becken positioniert sind.



Gas and electric water bath (Bain-Marie)

The series of water baths consists of 4 models for gas operation and 4 models for electric operation, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 table devices, gas version
- 2 units with open stand, gas version

Gas water baths are ideal for keeping food warm, even for gentle cooking, when 100°C may not be achieved. Temperature setting between 30° and 90°C. The units are equipped with a perforated shelf and a free-wheel. The container until H 150 mm, the sizes have: (optional purchase)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 92 /10 CBG
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 94 /10 CBG

The gas water bath is equipped with burners by thermostatic safety valves are controlled as well as a Piezo ignition.

- 2 table devices, electric version
- 2 units with open stand, electric version

Electric water baths are ideal for keeping food warm, also for gentle cooking, when 100 ° C can not be reached allowed. Temperature setting between 30 ° C and 90 ° C. The devices are equipped with a perforated shelf and an overflowequipped. The container until H 150 mm, the sizes have: (optional purchase)

- 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 für 92 /10 CBE
- 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 für 94 /10 CBE

The water bath is equipped with electric heating elements encapsulated, which are positioned outside the pool.



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gaswasserbad/ Gas water bath	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaswasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 3,0 kW · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Gewicht 50 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Bain-Marie as a table device · Total power: 3,0 kW · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Weight 50 kg 	92/10 TCBG	1.850,00
	400 x 900 x 250 mm	400 x 900 x 250 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaswasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 6,0 kW · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Gewicht 85 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Bain-Marie as a table device · Total power: 6,0 kW · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Weight 85 kg 	94/10 TCBG	2.340,00
	800 x 900 x 250 mm	800 x 900 x 250 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaswasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 3,0 kW · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Gewicht 67 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Bain-Marie with open stand · Total power: 3,0 kW · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Weight 67 kg 	92/10 CBG	2.270,00
	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaswasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 6,0 kW · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Gewicht 100 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Bain-Marie with open stand · Total power: 6,0 kW · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Weight 100 kg 	94/10 CBG	2.890,00
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektrowasserbad/ Electric water bath	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrowasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 1,8 kW, 230 V · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Gewicht 45 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electirc Bain-Marie as a table device · Total power: 1,8 kW, 230 V · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Weight 45 kg 		
	400 x 900 x 250 mm	400 x 900 x 250 mm	92/10 TCBE	1.825,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrowasserbad als Tischgerät · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Gewicht 75 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electirc Bain-Marie as a table device · Total power: 5,4 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Weight 75 kg 		
	800 x 900 x 250 mm	800 x 900 x 250 mm	94/10 TCBE	2.450,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrowasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 1,8 kW, 230 V · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Gewicht 64 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electirc Bain-Marie with open stand · Total power: 1,8 kW, 230 V · 1x GN 1/3 + 1x GN 1/1 · Weight 64 kg 		
	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm	92/10 CBE	2.275,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrowasserbad mit offenem Unterbau · Anschlusswert: 5,4 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Gewicht 90 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Electirc Bain-Marie with open stand · Total power: 5,4 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x GN 1/3 + 2x GN 1/1 · Weight 90 kg 		
	800 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	94/10 CBE	2.870,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Griddleplatten

Die Serie der Gasgrillplatten besteht aus 32 kombinierbaren Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 8 Tischgeräte, mit Kochflächen aus poliertem Stahl
- 8 Standgeräte mit offenem Unterbau und Kochflächen aus poliertem Stahl
- 8 Tischgeräte, mit polierten und hartverchromten Kochflächen
- 8 Standgeräte mit offenem Unterbau, polierten und hartverchromten Kochflächen

Griddle Platten sind ideale Geräte, um Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier mit oder ohne minimale Fettzugabe zu „grillen“ und so diätetisch korrekte und leicht verdauliche Speisen zu kreieren. Dank ihres „eigentümlichen“ thermischen Verhaltens, das darin besteht, nur dann zu kochen, wenn die Speise ihre Platte berührt, vermeiden die polierten, hart verchromten Griddleplatten insbesondere kostspielige und lästige Wärmeverluste und unterstreichen die Endqualität des Produktes und sind ganz leicht zu reinigen. Das Kraft 900 Sortiment sieht auch vollständig oder teilweise gerillte Platten vor, um den Nahrungsmitteln das typische Rostzeichen zu verleihen.

- Kochflächen aus poliertem Stahl oder hartverchromt und poliert
- Platten um 10 mm nach vorn geneigt
- Umlaufende Spritzschutz-Aufkantung
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschublade
- Temperaturen zwischen 50°C und 350°C einstellbar
- Zwei Heizzonen mit doppelten unabhängigen Steuerungen bei den 80 cm Modellen
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden und Piezozündung
- Elektrogeräte mit Edelstahlheizkörpern und Temperaturregelung durch Thermostat
- Heizkörper Betriebskontrollleuchte
- Die Modelle mit hartverchromter und polierter Platte sind mit einem Sicherheitsthermostat (max. 300°C) gegen unerwartete Überhitzung ausgestattet



Griddle plates

The series of gas grill plates consists of 32 combined models, the outer covering and the height-adjustable feet in stainless steel AISI 18/10.

- 8 table devices, with cooking surfaces made of polished steel
- 8 units with open stand and cooking surfaces made of polished steel
- 8 table devices, with polished and chrome cooking surfaces
- 8 units with open stand, polished and chrome cooking surfaces

Griddle plates are ideal devices to meat, fish, vegetables and eggs with or without minimal fat addition to “broil” and so nutritionally to create accurate and easily digestible foods. Thanks to their “peculiar” thermal behavior, which is only to cook when the food touches her plate, avoid the polished, hard chrome plated griddles particularly costly and annoying heat loss and emphasize the quality of the final product and are very easy to clean. The power line 900 also provides totally or partially grooved front plate, in order to give the food the typical Rust characters.

- Cooking surfaces made of polished steel or chrome and polished
- Surface inclined by 10 mm to the front
- Spray protection on all sides
- Trough with drain hole and pull-fat collection drawer
- Temperature between 50°C and 350°C adjustable
- Two heating zones with independent controls for the 80 cm models
- Gas devices with burners, by safety thermostat with thermocouples controlled and piezo ignition
- Electrical appliances with stainless steel heating elements and temperature control by thermostat
- Heater indicator light
- The devices with polished chromed plate are with safety thermostat (max 300°C) against unexpected overheating.



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, smooth, table device 		
	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 7,0 kW Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm Gewicht 71 kg 	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 7,0 kW Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm Weight 71 kg 	92/10 TFTG	1.965,00
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 100 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 100 kg 	93/10 TFTG	2.285,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 130 kg 	94/10 TFTG	3.070,00
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, smooth and open stand 		
		<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 7,0 kW Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm Gewicht 95 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 7,0 kW Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm Weight 95 kg 	92/10 FTG
<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 130 kg 		<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 130 kg 	93/10 FTG	2.925,00
<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 155 kg 		<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 155 kg 	94/10 FTG	3.560,00



Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, grooved, as a table device 		
	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 7,0 kW Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm Gewicht 71 kg 	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 7,0 kW Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm Weight 71 kg 	92/10 TFTGR	2.055,00
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 100 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 100 kg 	93/10 TFTGR	2.425,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 130 kg 	94/10 TFTGR	3.070,00
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, grooved and open stand 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 7,0 kW Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm Gewicht 95 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 7,0 kW Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm Weight 95 kg 	92/10 FTGR	2.610,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 130 kg 	93/10 FTGR	3.070,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 155 kg 	94/10 FTGR	3.790,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€	
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved table device 			
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 100 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 100 kg 	93/10 TFTG1/3R	2.385,00	
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 130 kg 	94/10 TFTG1/3R	2.980,00	
		<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with iron plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved, open stand 		
		<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 11,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 130 kg 	93/10 FTG1/3R	3.015,00
		<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 155 kg 	94/10 FTG1/3R	3.640,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, glatt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, smooth, table device 		
	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 10,5 kW Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm Gewicht 71 kg 	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 10,5 kW Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm Weight 71 kg 	92/10 TFTTGC	2.610,00
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 100 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 100 kg 	93/10 TFTTGC	3.145,00
<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 21,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 21,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 130 kg 	94/10 TFTTGC	3.775,00	
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, glatt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, smooth and with open stand 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 10,5 kW Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm Gewicht 95 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 10,5 kW Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm Weight 95 kg 	92/10 FTTGC	3.095,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 130 kg 	93/10 FTTGC	3.795,00
<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 21,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 21,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 155 kg 	94/10 FTTGC	4.160,00	


Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, gerillt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, grooved, as a table device 		
	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 10,5 kW Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm Gewicht 71 kg 	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 10,5 kW Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm Weight 71 kg 	92/10 TFTTGCR	2.740,00
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 100 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 100 kg 	93/10 TFTTGCR	3.295,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 21,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 21,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 130 kg 	94/10 TFTTGCR	4.000,00
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, grooved and with open stand 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 10,5 kW Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm Gewicht 95 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 10,5 kW Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm Weight 95 kg 	92/10 FTTGCR	3.265,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 130 kg 	93/10 FTTGCR	3.930,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 21,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 21,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 155 kg 	94/10 FTTGCR	4.690,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Griddleplatten/ Gas griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€	
	<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved, table device 			
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 100 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 100 kg 	93/10 TFTTGC 1/3R	3.240,00	
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 21,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 21,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 130 kg 	94/10 TFTTGC 1/3R	3.890,00	
		<ul style="list-style-type: none"> Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> Gas griddle plate with chrome plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved with open stand 		
		<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 14,0 kW Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm Gewicht 130 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 11,0 kW Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm Weight 130 kg 	93/10 FTTGC1/3R	3.875,00
		<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Anschlusswert: 21,0 kW Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Total power: 14,0 kW Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm Weight 155 kg 	94/10 FTTGC1/3R	4.630,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, smooth, as a table device 		
	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 66 kg 	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 66 kg 	92/10 TFTE	2.245,00
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg 	93/10 TFTE	2.760,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg 	94/10 TFTE	3.170,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, smooth with open stand 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg 	92/10 FTE	2.770,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg 	93/10 FTE	3.395,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg 	94/10 FTE	3.895,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, grooved, as a table device 		
	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 66 kg 	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 66 kg 	92/10 TFTER	2.318,00
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg 	93/10 TFTER	2.855,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg 	94/10 TFTER	3.350,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, grooved with open stand 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg 	92/10 FTER	2.840,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg 	93/10 FTER	3.535,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg 	94/10 FTER	4.040,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device 		
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg 	93/10 TFTE1/3R	2.855,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg 	94/10 TFTE1/3R	3.285,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with iron plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved with open stand 		
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg 	93/10 FTE1/3R	3.490,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg 	94/10 FTE1/3R	3.499,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, glatt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, smooth, as a table device 		
	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 66 kg 	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 66 kg 	92/10 TFTEC	2.715,00
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg 	93/10 TFTEC	3.545,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg 	94/10 TFTEC	3.930,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, glatt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, smooth with open stand 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg 	92/10 FTEC	2.995,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg 	93/10 FTEC	4.180,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg 	94/10 FTEC	4.635,00




Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, gerillt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, grooved, as a table device 		
	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 66 kg 	<p>400 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 66 kg 	92/10 TFTERC	2.830,00
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg 	93/10 TFTERC	3.665,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg 	94/10 TFTERC	4.165,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, grooved with open stand 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 345 x 700 mm · Gewicht 95 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 345 x 700 mm · Weight 95 kg 	92/10 FTERC	3.360,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg 	93/10 FTERC	4.320,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg 	94/10 FTERC	4.770,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Griddleplatten/ Electric griddle plates	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Griddleplatte mit Chromplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt, als Tischgerät 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved as a table device 		
	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 90 kg 	<p>600 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 90 kg 	93/10 TFTEC1/3R	3.695,00
	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>800 x 900 x 250 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 125 kg 	94/10 TFTEC1/3R	4.050,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Gas-Griddleplatte mit Chromplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt und mit offenem Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric griddle plate with chrome plate, 2/3 smooth + 1/3 grooved with open stand 		
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 545 x 700 mm · Gewicht 125 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 10,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 545 x 700 mm · Weight 125 kg 	93/10 FTEC1/3R	4.275,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Maße der Bratplatte: 745 x 700 mm · Gewicht 155 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Dimensions of the roasting: 745 x 700 mm · Weight 155 kg 	94/10 FTEC1/3R	4.775,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Dampfgrill

Die Serie der Dampfgrille besteht aus 4 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 2 Elektro Standgeräte mit Unterbau
- 2 Gas Standgeräte mit Unterbau

Ein sanftes und dampfendes Kochen?

Hier nun die Geräte von Kraft, die entwickelt wurden für ein gesundes Kochen mit Dampf für Fleisch, Fisch und Gemüse, da die Ausscheidung des Fettes auf natürliche Art erfolgt.

Die Grillroste erzeugen eine Feuchthitze von 380°C/400°C, durch die Heizkörper aus Edelstahl für die Gasversion und 3 gepanzerte Heizkörper für die Elektroversion. Das Kochergebnis ist optimal:

- Das Fleisch bleibt am Ende der Kochzeit weich und saftig
- Die Leistung beträgt 22 kW für die 800 Gasversion
- Die Leistung beträgt 15 kW für die 800 Elektroversion
- Die ausziehbare Fettschublade für das auffangen des Kochfettes und für die Aufnahme des Wassers ist breit und bequem



Steam Grill

Our steam grill series includes 4 models whose external paneling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 2 floor-mounted electric appliances with subbase
- 2 floor-mounted gas appliances with subbase

Smooth and steamy cooking?

Appliances of the Kraft Serie have been developed to provide a healthy way of cooking food like meat, fish or vegetables with steam because the separation of fat happens in a natural way.

The cooking grids produce a wet heat, up to 400°C. The heating Element of the gas version is made of stainless steel, the electric models use three armored heating elements. The results are ideal:

- Meat will still be soft and juicy at the end of the cooking procedure
- Power supply of the 800 gas version is 22 kW
- Power supply of the 800 electric version is 15 kW
- The grease drawer can be pulled out and is easy to handle



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Dampfgrill Gas/Steam Grill Gas	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Dampfgrill mit Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas steam grill with stand 		
	<p><u>400 x 900 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 Kochzone · Plattenabmessung 320 x 640 mm · Anschlusswert: 11,0 kW · Gewicht 95 kg 	<p><u>400 x 900 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 cooking zone · Dimension of Plate 320 x 640 mm · Total power: 11,0 kW · Weight 95 kg 	92/10 GG	3.145,00
	<p><u>800 x 900 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 Kochzonen · Plattenabmessung 720 x 640 mm · Anschlusswert: 22,0 kW · Gewicht 155 kg 	<p><u>800 x 900 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 cooking zones · Dimension of Plate 720 x 640 mm · Total power: 22,0 kW · Weight 155 kg 	94/10 GG	4.480,00
Dampfgrill Elektro/Steam Grill Elektric	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro Dampfgrill mit Unterbau 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric steam grill with stand 		
	<p><u>400 x 900 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 Kochzone · Plattenabmessung 320 x 640 mm · Anschlusswert: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 95 kg 	<p><u>400 x 900 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 cooking zone · Dimension of Plate 320 x 640 mm · Total power: 7,5 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 95 kg 	92/10 GE	3.265,00
	<p><u>800 x 900 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 Kochzonen · Plattenabmessung 720 x 640 mm · Anschlusswert: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 155 kg 	<p><u>800 x 900 x 870 mm</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 cooking zones · Dimension of Plate 720 x 640 mm · Total power: 15 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 155 kg 	94/10 GE	4.600,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Kippbratpfannen

Die Serie der Kippbratpfannen besteht aus 12 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 6 Gasgeräte
- 6 Elektrogeräte

Aus einer tadellosen Ingenieurleistung entstand dieses Sortiment der Kippbratpfannen.

Die Becken können aus folgenden Materialien angeboten werden:

Gusseisen, ein Material mit höherer Wärmeleitfähigkeit für eine bessere Wärmereaktion. Es vermeidet das die Speisen am Boden haften bleiben.

Edelstahl, mit optimaler Reinigungsfreundlichkeit. Die Kippbratpfannen sind Universalgeräte, weil sie für verschiedene Gararten zahlreicher Speisen geeignet sind. Dank der großen Garfläche, der Leistung der Wärmequelle, der einfachen Beckenklippung und der Deckel mit ausbalancierter Öffnung erweisen sie sich außerdem als äußerst praktisch und leistungsfähig.

- Becken mit abgerundeten Kanten aus bestrahltem Edelstahl 18/10 oder Becken aus Gusseisen
- Robuste, ausbalancierter doppelwandiger Deckel aus Edelstahl um den Wärmeverlust zu senken
- Manuelles oder motorisches Kippsystem
- Wassereinlauf mittels Magnetventil
- Temperatur von 100°C bis 280°C einstellbar
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden
- Elektrische Zündung
- Elektrogeräte mit Edelstahl-Heizkörper und Temperaturregelung durch Thermostat



Tilting pans

The series of braising pans consists of 12 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 6 gas devices
- 6 electric devices

From an impeccable range of this engineering feat was braising pans.

The pool can be offered from the following materials:

Cast iron, a material with higher heat conductivity for improved thermal response. It avoids the stick the food on the ground.

Stainless steel, with optimal cleaning. The braising pans are universal devices because they are suitable for different kinds of cooking many dishes. Thanks to the large cooking surface, the output of the heat source, the simple pelvic tilt and cover with balanced opening they also prove to be extremely practical and Powerful.

- Basin with rounded edges from irradiated stainless steel 18/10 or basin cast iron
- Rugged, double-balanced stainless steel lid to reduce the heat loss
- Manual or motorized tilting system
- Water inlet by means of solenoid valve
- Temperature adjustable from 100°C to 280°C
- Gas devices with burners, by safety thermostat be controlled with thermocouples
- electric ignition
- Electrical appliances with stainless steel heating element and temperature control by thermostat









Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gaskippbratpfannen/ Gas tilting pans	Artikel 	Article 	Code	€	
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaskippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas tilting bratt pan with handwheel tilting 			
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Edelstahl · <u>Beckeninnenmaß:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of stainless steel · <u>Internal dimension of basin:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 200 kg 	94/10 KBGI	6.540,00	
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Gusseisen · <u>Beckeninnenmaß:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of iron cast · <u>Internal dimension of basin:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 200 kg 	94/10 KBG	5.265,00	
		<ul style="list-style-type: none"> · Gaskippbratpfanne mit Motorischerkippvorrichtung 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas tilting bratt pan with motorized tilting 		
		<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Edelstahl · <u>Beckeninnenmaß:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of stainless steel · <u>Internal dimension of basin:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 200 kg 	94/10 KBGIM	7.340,00
		<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Gusseisen · <u>Beckeninnenmaß:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of iron cast · <u>Internal dimension of basin:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 20,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 200 kg 	94/10 KBGM	6.500,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gaskippbratpfannen/ Gas Tilting pans	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Gaskippbratpfanne mit Motorischerkippvorrichtung 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Tilting pan with motorized tilting 		
	<p>1200 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Edelstahl · <u>Beckeninnenmaß:</u> 1125 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 120 Liter · Anschlusswert: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 210 kg 	<p>1200 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of stainless steel · <u>Internal dimension of basin:</u> 1125 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 120 liter · Total power: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 210 kg 	96/10 KBGIM	9.620,00
	<p>1200 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Gusseisen · <u>Beckeninnenmaß:</u> 1125 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 120 Liter · Anschlusswert: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht 210 kg 	<p>1200 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of iron cast · <u>Internal dimension of basin:</u> 1125 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 120 liter · Total power: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight 210 kg 	96/10 KBGM	7.485,00
	Elektrokipprbratpfannen/ Electric Tilting pans	Artikel 	Article 	Code
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrokipprbratpfanne mit Handradkippvorrichtung 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric Tilting pan with handwheel tilting 		
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Edelstahl · <u>Beckeninnenmaß:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of stainless steel · <u>Internal dimension of basin:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 200 kg 	94/10 KBEI	6.260,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Gusseisen · <u>Beckeninnenmaß:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of iron cast · <u>Internal dimension of basin:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 200 kg 	94/10 KBE	5.775,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektrokipfbratpfannen/ Electric Tilting pans	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrokipfbratpfanne mit Motorischerkipfvorrichtung 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric Tilting pan with motorized tilting 		
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Edelstahl · <u>Beckeninnenmaß:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of stainless steel · <u>Internal dimension of basin:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 200 kg 	94/10 KBEIM	7.860,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Gusseisen · <u>Beckeninnenmaß:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 80 Liter · Anschlusswert: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of iron cast · <u>Internal dimension of basin:</u> 725 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 80 liter · Total power: 15,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 200 kg 	94/10 KBEM	7.020,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektrokipfbratpfanne mit Motorischerkipfvorrichtung 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric Tilting pan with motorized tilting 		
	<p>1200 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Edelstahl · <u>Beckeninnenmaß:</u> 1125 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 120 Liter · Anschlusswert: 19,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 210 kg 	<p>1200 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of stainless steel · <u>Internal dimension of basin:</u> 1125 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 120 liter · Total power: 19,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 210 kg 	96/10 KBEIM	9.695,00
	<p>1200 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiegel aus Gusseisen · <u>Beckeninnenmaß:</u> 1125 x 600 x 175/200 mm · Fassungsvermögen: 120 Liter · Anschlusswert: 19,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht 210 kg 	<p>1200 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan made of iron cast · <u>Internal dimension of basin:</u> 1125 x 600 x 175/200 mm · Capacity: 120 liter · Total power: 19,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 210 kg 	96/10 KBEM	7.020,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Maxi-Kippbratpfannen

Aus einer tadellosen Ingenieurleistung des Kochens entstanden diese Maxi-Kippbratpfannen mit einer Kapazität von 225 Litern.

Gas Version:

- Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS
- Zündung durch elektrischen Zündfunken und Pilotflamme
- Thermostatisch geregeltes Gasventil
- Temperaturbereich 100°C bis 300°C
- Sicherheitssystem mit Thermoelement
- Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10

Elektro Version:

- Beheizung mit gepanzerten Widerständen aus der Legierung „Incoloy 800“
- Temperaturkontrolle 45°C bis 300°C über Thermostat
- Bei fehlerhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr

Maxi-Tilting bratt pans





From an impeccable performance engineering of cooking this maxi-Tilting pans created with a capacity of 225 liters.

Gas version:

- Heating by burner tube made of CNS
- Ignition by electric spark and pilot flame
- Thermostatically controlled gas valve
- Temperature between 100°C to 300°C
- Safety system with thermocouple
- Outer cladding and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10

Electric version:

- Heating with armored resistors from the alloy „Incoloy 800“
- Temperature control between 45°C to 30 °C about thermostat
- In the event of malfunction, a safety thermostat interrupts the power

Maxi-Kippbratpfannen/ Maxi tilting pans	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Kippbratpfanne mit direkter Gasbeheizung · Kippvorrichtung Manuell · Fassungsvermögen des Beckens: 225 Liter · Anschlusswert: 42 kW Gas · Gewicht: 360 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Tilting pan with direct gas heating · Tilting bratt manually · Capacity of basin: 225 liter · Total power: 42 kW, gas · Weight: 360 kg 	OLBM 1 G 200I	16.130,00
	1600 x 900 x 950 mm	1600 x 900 x 950 mm		
	<ul style="list-style-type: none"> · Kippbratpfanne mit direkter Elektrobeheizung · Kippvorrichtung Manuell · Fassungsvermögen des Beckens: 225 Liter · Anschlusswert: 20 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 360 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Tilting pan with direct electric heating · Tilting bratt manually · Capacity of basin: 225 liter · Total power: 20 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 360 kg 	OLBM 1 E 200I	16.610,00
	1600 x 900 x 950 mm	1600 x 900 x 950 mm		
	Automatische Kippung + Elektrisches Zündsystem	automatic tilt + electric ignition system	OLBAS0041	2.355,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Teigwarenkocher

Die Serie der Teigwarenkocher besteht aus 6 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 Gasgeräte
- 3 Elektrogeräte

Um der großen Tradition gerecht zu werden, bieten die Nudelkocher der Serie Kraft ein optimales Verhältnis Wasser/Nudeln mit hervorragenden Kochergebnissen. Die großen Becken mit 40 Litern, mit einer Leistung bis zu 21 kW. Der Wasserzulauf erfolgt über ein Magnetventil das sowohl schnelle als auch eine langsame Befüllung ermöglicht. Bei fehlendem Wasser verhindert ein Sicherheitsdruckwächter die Einschaltung der Heizung. Nudelkocher sind äußerst vielseitige Geräte, die sich unter besten Arbeitsbedingungen und mit minimalen Arbeitsaufwand zum Kochen in Wasser von Nudeln, Reis, Gnocchi, gefüllten Teigtaschen aber auch von Knollen und Gemüse eignen. Auf Anfrage ist auch ein Siebheber für 3x GN 1/3 oder 3x 1/6 erhältlich. Kraft Nudelkocher bieten im Einzelnen:

- Hohes Wasser/Nudel-Verhältnis für optimale Garergebnisse
- Sorgfältiger Entwurf des aus Edelstahl AISI 316, Chrom-Nickel-Molybdän hergestellten Beckens mit abgerundeten Kanten und ausgedehntem Abtropfbereich
- Zwecks maximaler Anwendungsflexibilität kann unter 5 verschiedenen Korbkombinationen pro Becken gewählt werden
- Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf
- Überlaufeinrichtung
- Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung bei Gasgeräten
- In Wasser getauchte und von einem Thermostat gesteuerte Edelstahlheizkörper bei Elektrogeräten
- Körbe aus gelochten Edelstahlblech mit wärmeisoliertem Griff, pro Becken kann unter 5 verschiedenen Kombinationen gewählt werden
- Körbe sind nicht im Preis inbegriffen



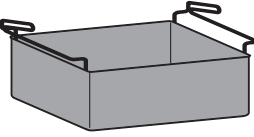
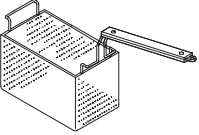

Pasta cooker

Our pasta cooker series includes 6 models whose external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 3 gas devices
- 3 electric devices

Pasta cookers of the kraft series offer a perfect water/pasta ratio resulting excellent cooking results. The big water tanks have a capacity of 40 litres and a power supply of 21 KW. Water intake can be controlled by a magnetic valve which allows fast and slow water intake. If water is missing, a pressure control valve prevents the heating elements from powering on. Pasta cooker are very multifunctional devices, they can be used to cook pasta, rice, gnocci, pastry, bulbs or vegetables - in good work environment and with a very low amount of work. In addition, it's possible to order optional sievlifter for 3x 1/3 GN or 3x 1/6 GN. Detailed features of Kraft pasta cookers are:

- High water/pasta ratio for optimal cooking results
- Careful design of the AISI 316 stainless steel, chrome-nickel-Molybdenum produced basin with rounded edges and extended drip area
- For maximum flexibility, applications can be selected per pool of 5 different color combinations
- Water inlet valve on inlet and outlet floor
- Overflow means
- Gas burners with stabilized flame and piezo ignition at gas appliances
- Submerged in water and a thermostat-controlled stainless steel radiators for electrical equipment
- Baskets made of perforated stainless steel with heat-insulated handle, per pool can be selected from 5 different combinations will
- Baskets are not included in the price

Teigwarenkocher Zubehör/ pasta cooker equipment	Artikel 	Article 	Code	€
  	· Optional erhältlich: Körbe	· Optimal available: baskets		
	240 x 280 x 180 mm · Korb 1/2	240 x 280 x 180 mm · basket 1/2	7339000	150,00
	145 x 310 x 180 mm · Korb 1/3	145 x 310 x 180 mm · basket 1/3	0820140	115,00
	160 x 280 x 180 mm · Korb 1/3L	160 x 280 x 180 mm · basket 1/3L	97336900	130,00
	145 x 145 x 180 mm · Korb Kit 1/6	145 x 145 x 180 mm · basket Kit 1/6	97340900	245,00
	95 x 160 x 180 mm · Korb Kit 3 MP	95 x 160 x 180 mm · basket Kit 3 MP	97341900	310,00
<u>Deckel für einzelnes Becken</u> · 40 Liter	<u>Cover for single basin</u> · 40 liter	C9-C	70,00	

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Teigwarenkocher/ Gas pasta cooker	Artikel 	Article 	Code	€
 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas-Teigwarenkocher 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas pasta cooker 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: 14,0 kW · 0,1 kW, 230 V · <u>Beckeninnenmaß:</u> 310 x 510 x 275 mm · Gewicht 97 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Volume 1x 40 liter · Total power: 14,0 kW · 0,1 kW, 230 V · <u>Internal dimension of basin:</u> 310 x 510 x 275 mm · Weight 97 kg 	92/10 CPG	2.950,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: 21,0 kW · 0,1 kW, 230 V · <u>Beckeninnenmaß:</u> 510 x 310 x 275 mm · Gewicht 135 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Volume 1x 40 liter · Total power: 21,0 kW · 0,1 kW, 230 V · <u>Internal dimension of basin:</u> 510 x 310 x 275 mm · Weight 135 kg 	93/10 CPG	4.215,00
<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Inhalt 2x 40 Liter · Anschlusswert: 28,0 kW · 0,1 kW, 230 V · <u>Beckeninnenmaß:</u> 310 x 510 x 275 mm · Gewicht 170 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Volume 2x 40 liter · Total power: 28,0 kW · 0,1 kW, 230 V · <u>Internal dimension of basin:</u> 310 x 510 x 275 mm · Weight 170 kg 	94/10 CPG	5.335,00	
Elektro-Teigwarenkocher/ Electric pasta cooker	Artikel 	Article 	Code	€
 	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro-Teigwarenkocher 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric pasta cooker 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: · 8,5 kW, 3 Ph. · <u>Beckeninnenmaß:</u> 310 x 510 x 275 mm · Gewicht 97 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Volume 1x 40 liter · Total power: · 8,5 kW, 3 Ph. · <u>Internal dimension of basin:</u> 310 x 510 x 275 mm · Weight 97 kg 	92/10 CPE	3.230,00
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Inhalt 1x 40 Liter · Anschlusswert: · 9,0 kW, 3 Ph. · <u>Beckeninnenmaß:</u> 510 x 310 x 275 mm · Gewicht 67 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Volume 1x 40 liter · Total power: · 9,0 kW, 3 Ph. · <u>Internal dimension of basin:</u> 510 x 310 x 275 mm · Weight 67 kg 	93/10 CPE	4.110,00
<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Inhalt 2x 40 Liter · Anschlusswert: · 17,0 kW, 3 Ph. · <u>Beckeninnenmaß:</u> 310 x 510 x 275 mm · Gewicht 170 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Volume 2x 40 liter · Total power: · 17,0 kW, 3 Ph. · <u>Internal dimension of basin:</u> 310 x 510 x 275 mm · Weight 170 kg 	94/10 CPE	5.240,00	

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Fritteusen

Die Serie der Fritteusen besteht aus 14 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren FüÙe aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 8 Standgeräte Unterbau mit Flügeltür/en für Gasbetrieb
- 6 Standgeräte Unterbau mit Flügeltür/en für Elektrobetrieb

Die Gas und Elektroversion mit einer oder zwei Wannen mit unterschiedlichen Leistungsarten besitzen immer gepresste Becken mit weit auslaufenden Krümmungen und sind in die Arbeitsplatte integriert. Ein großer Kaltbereich im unteren Teil garantiert eine lange Nutzung des Öls. Für ein ungezwungenes und leichtes Frittieren steht ein vollständiges Sortiment von Geräten der Serie Kraft zur Verfügung, die unentbehrlich für ein gutes Frittieren sind. Schmackhafte, leichte und gut verdauliche frittierte Speisen lassen sich nur mit Geräten erzielen die folgendes gewährleisten:

- Angemessene und gleich bleibende Öltemperatur
- Schnelles Wiederaufheizen der Temperatur, sowohl bei der Zugabe des Frittiergutes als auch zwischen zwei Frittiervorgängen
- Präzise Steuerung der gewünschten Temperatur
- Vorhandensein einer korrekten Kaltzone unter der Wärmequelle, wo sich Garrückstände, ohne zu verbrennen, absetzen, wodurch die Haltbarkeit des Öls deutlich verlängert wird
- Kraft Fritteusen besitzen all diese Eigenschaften und das ist auch der Grund, weshalb sie von den anspruchsvollsten Köchen bevorzugt werden
- Becken aus Edelstahl 18/10 mit Kaltzone und Schaumrand
- Ölablasshähne
- Halterungen für Körbe und Deckel
- Ölauffangschalen auf Anfrage erhältlich
- Über Thermostat, bis 190 °C einstellbare Temperatur
- Sicherheitsthermostat (230°C) gegen übermäßiges Öltemperatur
- Gasausführungen mit röhrenförmigen Stahlbrennern am Beckenäußeren
- Elektroausführungen mit leicht zu hebenden und für die Reinigung komplett ausziehbaren, in Öl getauchten Heizkörpern aus Edelstahl
- Drehknöpfe mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten

Ausstattungsversion Melting:

Fritteusen mit hoher Ergiebigkeit, große Leistung (60 kg/h tiefgefrorene Pommes Frites) und Kontrolle bei dieser Fritteuse, die aus hochisolierenden Materialien hergestellt ist.

- Bei der Version Melting mit elektronischer Kontrolle wird die Temperaturkontrolle von 100°C bis 185°C über ein Tastenfeld mit 4 Tasten eingestellt
- Die Version Melting eignet sich ideal zur Verwendung von festen Fetten



Fryers

The series of fryers consists of 14 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 8 units with stand and swinging doors for gas operation
- 6 units with stand and swinging doors for electric operation

The gas and electric version with one or two tanks with different types of benefits have always pressed basin with far expiring curvatures and are integrated into the work surface. A large cold area in the lower part ensures for a long life of the oil. For a casual and light frying is a complete assortment of the series Kraft devices available that are essential for a good fry. Tasty, light and easily digestible fried foods can only be achieved with devices to ensure the following:

- Adequate and consistent temperature
- Rapid reheating temperature, both the addition the deepfried as well as between two frying
- Precisely control the desired temperature
- Existence of a proper cold zone below the heat source where to cooking residues, without burning, settle, thereby shelf life of the oil is significantly extended
- Force fryers have all these qualities and that is also the reason why they will preferred by the most demanding chefs
- Basin made of stainless steel 18/10 with cold zone and foam edge
- Drain fat cocks
- Holders baskets and lids
- Oil drip trays available on request
- With thermostat, adjustable temperature up to 190°C
- Safety thermostat (230°C) against excessive oil temperature
- Gas models with tubular steel burners at Beck exterior
- Electric versions to be lifted easily and completely with ausziehbaren for cleaning, oil-immersed stainless steel heating elements
- Toggles with gasket against the penetration of liquids

Melting equipment version:

Fryers with high productivity, large capacity (60 kg/h of frozen French fries) and control in this fryer, which is made of highly insulating materials.

- At the Melting version with electronic control, will the Temperature control of 100°C to 185°C adjusted via a keypad with 4 buttons
- The Melting version is ideal for the use of solid fats



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Fritteusen/Gas fryers	Artikel 	Article 	Code	€
	· Gas Standfritteuse	· Gas fryer with stand		
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 14,0 kW · 1x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 490 mm · Gewicht 106 kg	400 x 900 x 870 mm · Total power: 14,0 kW · 1x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 490 mm · Weight 106 kg	9215/10 FRG	3.190,00
	400 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · 1x 23 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 585 mm · Gewicht 106 kg	400 x 900 x 870 mm · Total power: 21,0 kW · 1x 23 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 585 mm · Weight 106 kg	9223/10 FRG	3.445,00
	· Gas Standfritteuse	· Gas fryer with stand		
	600 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 20,0 kW (10+10) · 2x 10 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 380 mm · Gewicht 150 kg	600 x 900 x 870 mm · Total power: 20,0 kW (10+10) · 2x 10 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 380 mm · Weight 150 kg	9310/10 FRG	5.085,00
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 28,0 kW (14+14) · 2x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 315 mm · Gewicht 200 kg	800 x 900 x 870 mm · Total power: 28,0 kW (14+14) · 2x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 315 mm · Weight 200 kg	9415/10 FRG	5.445,00
	800 x 900 x 870 mm · Anschlusswert: 42,0 kW (21+21) · 2x 23 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 585 mm · Gewicht 200 kg	800 x 900 x 870 mm · Total power: 42,0 kW (21+21) · 2x 23 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 585 mm · Weight 200 kg	9423/10 FRG	5.820,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Fritteusen/Gas fryers	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Standfritteuse · Brenner im Becken eingebaut 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas fryer with stand · Burner inside the tank 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 14,0 kW · 1x 15 Liter Beckeninhalte · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 585 mm · Gewicht 106 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 14,0 kW · 1x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 585 mm · Weight 106 kg 	9215/10 FRGV	2.790,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 28,0 kW (14+14) · 2x 15 Liter Beckeninhalte · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 315 mm · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 28,0 kW (14+14) · 2x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 315 mm · Weight 200 kg 	9415/10 FRGV	4.790,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Standfritteuse (Melting) 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas fryer with stand (Melting) 		
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert Gas: 46,0 kW (23+23) · Anschlusswert Elektro: 0,2 kW, 230 V · 2x 23 Liter Beckeninhalte · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 585 mm · Gewicht 200 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power gas: 46,0 kW (23+23) · Total power electric: 0,2 kW, 230 V · 2x 23 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 585 mm · Weight 200 kg 	9423/10 FRGM	7.325,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Gas Standfritteuse · Hohe Leistung 	<ul style="list-style-type: none"> · Gas fryer with stand · High performance 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 28,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 28 Liter Beckeninhalte · Leistung: 60 kg/h · Gewicht 82 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 28,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 28 liter basin volume · Power: 60 kg/h · Weight 82 kg 	FR25/10G HP	9.850,00






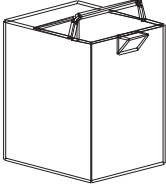

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Fritteusen/Electric fryers	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro Standfritteuse 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric fryer with stand 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 490 mm · Gewicht 82 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 15 liter basin volume · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 490 mm · Weight 82 kg 	9215/10 FRE	3.080,00
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 18,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 22 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 325 mm · Gewicht 82 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 22 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 325 mm · Weight 82 kg 	9222/10 FRE	3.375,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro Standfritteuse 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric fryer with stand 		
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 24,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 15 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 240 x 420 x 315 mm · Gewicht 152 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 24,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 15 liter basin volume · Internal dimension of basin: 240 x 420 x 315 mm · Weight 152 kg 	9415/10 FRE	4.775,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 36,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 22 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 325 mm · Gewicht 152 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 36,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 22 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 325 mm · Weight 152 kg 	9422/10 FRE	5.290,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro Standfritteuse (Melting) 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric fryer with stand (Melting) 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 18,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 22 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 325 mm · Gewicht 82 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 18,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 22 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 325 mm · Weight 82 kg 	9222/10 FREM	3.410,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 36,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 22 Liter Beckeninhalt · Innere Beckenmaß: 340 x 420 x 325 mm · Gewicht 152 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 36,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 2x 22 liter basin volume · Internal dimension of basin: 340 x 420 x 325 mm · Weight 152 kg 	9422/10 FREM	6.170,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Fritteusen/Electric fryers	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro Standfritteuse · Hohe Leistung 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric fryer with stand · High performance 		
	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlusswert: 28,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 28 Liter Beckeninhalt · Leistung: 60 kg/h · Gewicht 82 kg 	<p>400 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Total power: 28,0 kW, 400 V, 3 Ph. · 1x 28 liter basin volume · Power: 60 kg/h · Weight 82 kg 	FR28/10E HP	7.590,00
Zubehör/Equipment	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Fettauffangbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> · Grease tray 		
	22/23 Liter	22/23 liter	97328000	205,00
	<p><u>Korb</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 22/23 Liter · 315 x 360 x 120 mm 	<p><u>Basket</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 22/23 liter · 315 x 360 x 120 mm 	0592130	115,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Korb für Fritteuse mit hoher Leistung 	<ul style="list-style-type: none"> · Basket for fryer with high performance 	CFAR	120,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Kochkessel

Die Serie der Kochkessel besteht aus 11 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 3 direkt beheizte Geräte in Gasausführung, mit 50 + 100 + 150 Litern Fassungsvermögen
- 3 indirekt beheizte Geräte in Gasausführung, mit 50 + 100 + 150 Litern Fassungsvermögen
- 2 indirekt beheizte Geräte in Elektroausführung, mit 50 + 100 + 150 Litern Fassungsvermögen
- 3 indirekt beheizte Geräte in Elektroausführung, mit 50 + 100 + 150 Litern Fassungsvermögen

Die Entwicklung wird in zwei Versionen dargeboten:

Direkterwärmung zum Kochen und indirekte Erwärmung zum Garen. Die direkt beheizten Kochkessel eignen sich besser zum Kochen von Wasser und Suppen, während diejenigen mit indirekter Beheizung zum Garen dickflüssiger und gallertartiger Speisen angeboten werden. In diesen Geräten führt nämlich das Vorhandensein eines vor der Wärmequelle zum Kochen gebrachten Wasserzwischenraumes zu einer leichten und gleichmäßigen Erwärmung (ohne örtliche Überhitzungen), wodurch verhindert wird, dass die Nahrungsmittel am Boden haften bleiben. Der Zulauf des Wassers erfolgt über zwei Magnetventile und kann auch durchgeführt werden, während man durch einen vorderseitigen 2" Ablaufhahn Wasser ablässt.

- Außenverkleidung, Behälter, der ausbalancierte Deckel und verstellbare Füße aus Edelstahl 18/10
- Ablaufhahn aus verchromten Messing, 2"
- Gasgeräte mit Brennern mit stabilisierter Flamme
- Gasventil mit Thermoelement, Piezozündung
- Elektrogeräte mit Edelstahlheizkörpern
- Energieregler zur stufenlosen Temperaturregelung
- Die Indirekt beheizten Kochkessel sind mit Sicherheitsventil, Drucküberwachungsmanometer, Wasserzulaufvorrichtung für den Zwischenraum und mit Druckwächter gegen übermäßigen Überdruck im Zwischenraum beim Garen beschränkter Speisemengen ausgestattet



Boiling kettle

The Boiling kettle series includes 11 models whose external panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 3 directly heated gas Models, with a capacity of 50 + 80 litres
- 3 indirectly heated gas Models, with a capacity of 50 + 100 + 150 litres
- 2 indirectly heated electronic Models, with a capacity of 50 + 100 + 150 litres
- 3 indirectly heated electronic Models, with a capacity of 50 + 100 + 150 litres

Boiling kettles are available in two versions:

Directly heated for cooking and indirectly heated for refining foods. Directly heated Boiling kettles are most suitable to boil water or cook soup whereas indirectly heated Models are better used to cook viscous or gelatinous food. The heating element of the indirectly heated Boiling kettles is installed in a water tank into which the boiling kettle is placed. The hot water in the tank provides a smooth and consistent heating of the boiling kettle which prevents food from being scorched on the surface. The water intake is operated with two magnetic valves and can be used simultaneously with the 2" outlet valve at the front.

- External panelling, container, lid and adjustable feet are made of stainless steel 18/10
- 2" outlet valve made of chromed brass
- Stabilized burner flames
- Gas valve with thermocouple, piezo ignition
- Electrical appliances with stainless steel radiators
- Steplessly variable control knobs
- The indirect Boiling kettles are heated with safety valve, the pressure gauge, water supply, device for the Gap and guard against excessive pressure, Overpressure in the cooking space limited Quantities of food provided



Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Gas-Kochkessel/ Gas Boiling kettle	Artikel 	Article 	Code	€	
	<ul style="list-style-type: none"> · mit direkter Beheizung 	<ul style="list-style-type: none"> · with direkt heating 			
	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 50 Liter · Behälter Ø 396 mm · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht: 116 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 50 liter · Container Ø 396 mm · Total power: 10,5 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight: 116 kg 	93/10 PGD05	4.330,00	
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 100 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht: 136 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 100 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 21,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight: 136 kg 	94/10 PGD10	5.560,00	
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 150 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Gewicht: 140 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 150 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 24,0 kW · 0,2 kW, 230 V · Weight: 140 kg 	94/10 PGD15	5.980,00	
		<ul style="list-style-type: none"> · mit indirekter Beheizung 	<ul style="list-style-type: none"> · with indirect heating 		
		<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 50 Liter · Behälter Ø 396 mm · Anschlusswert: 10,5 kW · 0,3 kW, 230 V · Gewicht: 133 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 50 liter · Container Ø 396 mm · Total power: 10,5 kW · 0,3 kW, 230 V · Weight: 133 kg 	93/10 PGI05	6.470,00
<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 100 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 21,0 kW · 0,3 kW, 230 V · Gewicht: 153 kg 		<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 100 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 21,0 kW · 0,3 kW, 230 V · Weight: 153 kg 	94/10 PGI10	7.480,00	
<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 135 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 24,0 kW · 0,3 kW, 230 V · Gewicht: 153 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 135 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 24,0 kW · 0,3 kW, 230 V · Weight: 153 kg 	94/10 PGI14	7.720,00		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Elektro-Kochkessel/ Electric Boiling kettle	Artikel 	Article 	Code	€	
	<ul style="list-style-type: none"> · mit direkter Beheizung 	<ul style="list-style-type: none"> · with direkt heating 			
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 100 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 167 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 100 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 167 kg 	94/10 PEI10	5.685,00	
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 150 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 167 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 150 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 12,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 167 kg 	94/10 PEI15	5.955,00	
	<ul style="list-style-type: none"> · mit indirekter Beheizung 	<ul style="list-style-type: none"> · with indirect heating 			
		<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 50 Liter · Behälter Ø 396 mm · Anschlusswert: 9,6 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 147 kg 	<p>600 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 50 liter · Container Ø 396 mm · Total power: 9,6 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight 	93/10 PEI05	6.740,00
	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 100 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 21,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 167 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 100 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 21,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 167 kg 	94/10 PEI10	7.405,00	
<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kesselinhalt 150 Liter · Behälter Ø 600 mm · Anschlusswert: 21,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Gewicht: 167 kg 	<p>800 x 900 x 870 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pan volume 150 liter · Container Ø 600 mm · Total power: 21,0 kW, 400 V, 3 Ph. · Weight: 167 kg 	94/10 PGI15	7.805,00		
	<ul style="list-style-type: none"> · Nudelkocher 	<ul style="list-style-type: none"> · Pasta cooker 			
	<ul style="list-style-type: none"> · 50 Liter, Ø 3 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · 50 liter, Ø 3 mm 	9C5	665,00	
	<ul style="list-style-type: none"> · 50 Liter, Ø 6 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · 50 liter, Ø 6 mm 	9CV5	665,00	
	<ul style="list-style-type: none"> · 100 Liter, Ø 3 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · 100 liter, Ø 3 mm 	9C10	760,00	
	<ul style="list-style-type: none"> · 150 Liter, Ø 3 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · 150 liter, Ø 3 mm 	9C15	850,00	
	<ul style="list-style-type: none"> · 100 Liter, Ø 6 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · 100 liter, Ø 6 mm 	9CV10	770,00	
	<ul style="list-style-type: none"> · 150 Liter, Ø 6 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · 150 liter, Ø 6 mm 	9CV15	890,00	

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

🇩🇪 **Multibräter Elektro**


Der Kraft Multibräter/Schmortopf ist ein „zwei in einem“ Gerät. Er ist ein perfekter Schmortopf und ist auch dazu geeignet, als Grillplatte genutzt zu werden. Die Wanne, die vollständig aus Edelstahl AISI 304 besteht, hat die Heizkörper unter dem Boden um mit gleichförmiger, von 50°C bis 300°C einstellbarer Temperatur zu garen. Eine Leuchtanzeige auf der Armaturenblende zeigt den Arbeitsbetrieb des Schmortopfes an.

- Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10
- Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar

🇬🇧 **Electrical Multi roaster**

The Kraft multi roaster/stewpot is a “two in one” appliance. It can be used as stewpot and, if needed, as grill. The pan is made of stainless steel AISI 304. Heating elements have a temperature range from 50°C to 300°C and are installed under the the bottom of the pan. Indicator lamps located at the front panel are used to monitor the appliances activity.

- External panelling and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10
- Working plates height can be adjusted between 840 mm and 900 mm

Multibräter/Multi roaster	Artikel 🇩🇪	Article 🇬🇧	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Multibräter/Schmortopf · <u>Beckeninnenmaß:</u> 520 x 480 x 95 mm · Fassungsvermögen des Beckens: 21 Liter · Anschlusswert: 8,1 kW, 400 V, 3 Ph. 	<ul style="list-style-type: none"> · Multi roaster/Stewpot · <u>Internal dimension of basin:</u> 520 x 480 x 95 mm · Capacity of basin: 21 liter · Total power: 8,1 kW, 400 V, 3 Ph. 	93/10 KBEF	4.940,00
	600 x 900 x 870 mm	600 x 900 x 870 mm		

🇩🇪 **Warmhaltegeräte Elektro**


Das elektrische Warmhaltegerät (Frittenwanne) ist immer zu allem bereit! Der normale Gebrauch der Frittenwanne besteht darin, frittiertes warm und knusprig zu halten, die Wanne kann auch für andere Zubereitungen benutzt werden, die auf gleicher Temperatur gehalten werden müssen. Die Wanne wird über einen oberen infraroten Heizkörper und einen unteren Heizkörper unter der Wanne erwärmt, wobei beide Heizungen unabhängig voneinander reguliert werden können. Die Temperatur wird thermostatisch überwacht und kann von 30°C bis 90°C eingestellt werden.

- Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10

🇬🇧 **Electrical chafer**

Our electrical chafer (Griddle plate) is always ready! Usually Griddle plates are just used to keep french fries warm and crispy but this appliance can be used for almost every food which has to be kept at a steady temperature. The pan is heated by two infrared heating elements above and under the pan which can be controlled independently in a temperature range from 30°C to 90°C.

- External panelling and ajustable feet made of stainless steel AISI 18/10

Warmhaltegerät/ Chafer	Artikel 🇩🇪	Article 🇬🇧	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Elektro Frittenwanne · Infrarotstrahler: 1 kW · Leistung Heizelement: 1 kW · Anschlusswert: 2,0 kW, 230 V, 1 Ph. 	<ul style="list-style-type: none"> · Electric fry dump · Infrared Emitters: 1 kW · Heating power: 1 kW · Total power: 2,0 kW, 230 V, 1 Ph. 	92/10 SPE	2.670,00
	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm		

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente

Die Serie der Neutralelemente besteht aus 19 Modellen, wobei die Außenverkleidung und die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt sind.

- 4 Tischgeräte
- 3 Tischgeräte, mit Schublade
- 4 Geräte mit offenem Unterbau
- 4 Geräte mit offenem Unterbau mit Schubladen
- 5 Geräte als offener Unterbau





Die Basis guter Arbeit in der Küche bilden die Arbeitsflächen zur Vor- und Zubereitung. Sie sollten stabil, bequem zu handhaben und leicht zu reinigen sein. Wir bieten Module in 200/400/600/800 mm an, mit optionalen Schubladen die Schalen oder GN Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm aufnehmen können.

Neutral elements

The series of neutral elements consists of 19 models, the outer lining and adjustable feet are made of stainless steel AISI 18/10.

- 4 table devices
- 3 table devices with drawer
- 4 units with open stand
- 4 units with open stand and with drawer
- 5 units as a open stand

The working surfaces are the basis for good kitchen work. They should be stable, comfortable to handle and easy to clean. We offer 200/400/600/800 mm modules, optional equipped with drawers which can be used to store bowls or GN container with a maximum height of 150 mm.

Neutralelemente/Neutral elements	Artikel 	Article 	Code	€
	· Tischplattenausführung	· Tabletops version		
	200 x 900 x 250 mm · Gewicht 35 kg	200 x 900 x 250 mm · Weight 35 kg	91/10 TEN	665,00
	400 x 900 x 250 mm · Gewicht 40 kg	400 x 900 x 250 mm · Weight 40 kg	92/10 TEN	705,00
	600 x 900 x 250 mm · Gewicht 50 kg	600 x 900 x 250 mm · Weight 50 kg	93/10 TEN	790,00
	800 x 900 x 250 mm · Gewicht 55 kg	800 x 900 x 250 mm · Weight 55 kg	94/10 TEN	875,00
	· Tischplattenausführung mit Schublade	· Tabletops version with drawer		
	400 x 900 x 250 mm · Gewicht 45 kg	400 x 900 x 250 mm · Weight 45 kg	92/10 TENC	1.005,00
	600 x 900 x 250 mm · Gewicht 50 kg	600 x 900 x 250 mm · Weight 50 kg	93/10 TENC	1.095,00
	800 x 900 x 250 mm · Gewicht 60 kg	800 x 900 x 250 mm · Weight 60 kg	94/10 TENC	1.330,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Neutralelemente/Neutral elements	Artikel 	Article 	Code	€
	· Arbeitsplatte mit offenem Unterbau	· Worktop with open stand		
	200 x 900 x 870 mm · Gewicht 50 kg	200 x 900 x 870 mm · Weight 50 kg	91/10 EN	1.005,00
	400 x 900 x 870 mm · Gewicht 60 kg	400 x 900 x 870 mm · Weight 60 kg	92/10 EN	1.120,00
	600 x 900 x 870 mm · Gewicht 64 kg	600 x 900 x 870 mm · Weight 64 kg	93/10 EN	1.305,00
	800 x 900 x 870 mm · Gewicht 68 kg	800 x 900 x 870 mm · Weight 68 kg	94/10 EN	1.370,00
	· Arbeitsplatte mit offenem Unterbau und Schublade	· Worktop with open stand and drawer		
	400 x 900 x 870 mm · Gewicht 65 kg	400 x 900 x 870 mm · Weight 65 kg	92/10 ENC	1.395,00
	600 x 900 x 870 mm · Gewicht 68 kg	600 x 900 x 870 mm · Weight 68 kg	93/10 ENC	1.590,00
	800 x 900 x 870 mm · Gewicht 70 kg	800 x 900 x 870 mm · Weight 70 kg	94/10 ENC	1.885,00
	· offener Unterbau	· open stand		
	200 x 865 x 620 mm	200 x 865 x 620 mm	91/10 B	415,00
	400 x 865 x 620 mm	400 x 865 x 620 mm	92/10 B	430,00
	600 x 865 x 620 mm	600 x 865 x 620 mm	93/10 B	530,00
	800 x 865 x 620 mm	800 x 865 x 620 mm	94/10 B	620,00
	1200 x 865 x 620 mm	1200 x 865 x 620 mm	912/10 B	735,00

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör und Accessoires





Zubehör und Kombinierbarkeit dieser Produktreihe zeichnet sich durch eine große Auswahl an Zubehör aus:

- Perimetraler Sockel für den unteren Abschluss des Gerätes für eine maximale Hygiene
- Brückenkonstruktionen für besondere Anforderungen
- Handläufe
- Einzelne durchgehende Seitenteile zur Vervollständigung der Küchenblöcke
- Räder anstatt Füße, die falls möglich, eine einfachere Bewegung der Maschine ermöglichen

Equipment and Accessoires

Characteristic of this product series is the wide range of accessories and possible combinations:

- perimetral socket for maximum hygiene
- Bridge construction for special requirements
- Hand rail
- Full covered side panels for the end sections
- The adjustable feet can be replaced with castors

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel 	Article 	Code	€
	· Verchromtes Rost für den Backofen aus CNS	· Chrome grid for oven made of CNS		
	530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	GGN 2/1	55,00
	730 x 650 x 10 mm · Maxi Backofen	730 x 650 x 10 mm · Maxi oven	BF9M X	125,00
	· CNS Backblech für Backofen	· CNS backing sheet for oven		
	530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	530 x 650 x 10 mm · GN 2/1	TGN 2/1	155,00
	730 x 650 x 10 mm · Maxi Backofen	730 x 650 x 10 mm · Maxi oven	BF9M T	115,00
	· CNS Tür für 400 und 800 mm breite Unterbauten	· CNS door for 400 and 800 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	BVP 4	210,00
	· CNS Tür für 600 mm breite Unterbauten	· CNS door for 600 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	BVP 6	230,00
	· Einhängestell für 400 mm breite Unterbauten	· Hinging for 400 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	BV RG	155,00






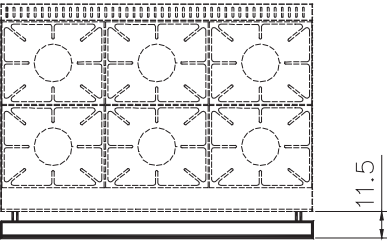
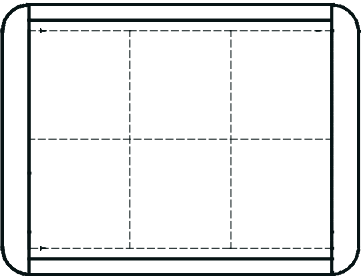

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel 	Article 	Code	€
	· Stütze für 600, 800 und 1200 mm breite Unterbauten	· Support for 600, 800 and 1200 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	BV MC 6/8	36,00
	· Paar seitliche Stützen für 800 mm breite Unterbauten	· Side support pair for for 800 mm width stands		
	375 x 360 x 370 mm	375 x 360 x 370 mm	BV ML 8	80,00
	· Trägerpaar	· Carrier pair		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	TP-4	235,00
	Länge 600 mm	Length 600 mm	TP-6	245,00
	Länge 800 mm	Length 800 mm	TP-8	255,00
	Länge 1000 mm	Length 1000 mm	TP-10	275,00
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	TP-12	355,00
	Länge 1400 mm	Length 1400 mm	TP-14	370,00
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	TP-16	385,00
	· Front Sockel	· Front base		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	ZF4	122,00
	Länge 600 mm	Length 600 mm	ZF6	126,00
	Länge 800 mm	Length 800 mm	ZF8	137,00
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	ZF12	150,00
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	ZF16	160,00
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	ZF20	175,00
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	ZF24	185,00









Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel 	Article 	Code	€
	Sockelverbindungsstück	Base connection piece	ZG	56,00
	Seitensockel	Side base	7ZL	106,00
	Seitensockel	Side base	7ZLP	140,00
	Kamin	Fireplace	CAV4	450,00
	Kamin	Fireplace	CAV6	475,00
	Räder (1Satz)	Wheels (1Satz)	R	275,00
	Räder inox (1 Satz)	Wheels inox (1 Satz)	RI	432,00
	Handleiste - Länge 800 mm	Handrail - Length 800 mm	CMF0908	240,00
	Handleiste - Länge 1200 mm	Handrail - Length 1200 mm	CMF0912	295,00
	Handleiste - Länge 1600 mm	Handrail - Length 1600 mm	CMF0916	375,00
	Handleiste - Länge 2000 mm	Handrail - Length 2000 mm	CMF0920	420,00
	Handleiste - Länge 2400 mm	Handrail - Length 2400 mm	CMF0924	475,00
	Perimeter Handleiste	Perimetral handrail		
	1040 x 2030 mm	1040 x 2030 mm	CMA1808	1.325,00
	1440 x 2030 mm	1440 x 2030 mm	CMA1812	1.450,00
	1840 x 2030 mm	1840 x 2030 mm	CMA1816	1.535,00
	2240 x 2030 mm	2240 x 2030 mm	CMA1820	1.650,00
	2640 x 2030 mm	2640 x 2030 mm	CMA1824	1.660,00
	Wasserhahn für Tischgerät	Water faucet for tabletop	9 CAT	325,00
	Wasserhahn für Geräte mit Unterbau	Water faucet for device with stand	9 CAM	370,00




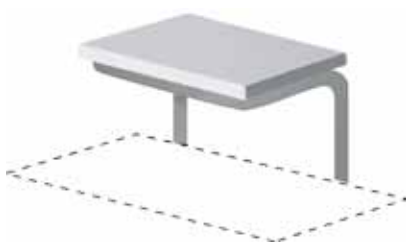
Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel 	Article 	Code	€
	4 Stück CNS Füße H = 50 mm, für Installation auf Betonsockel	4 pices CNS feets H = 50 mm, für installation on base	PZM	195,00
	4 Stück CNS Füße H = 30 mm, für Installation auf Neutralelement	4 pices CNS feets H = 30 mm, für installation on neutral element	9 PT	55,00
	2 Stück CNS Füße mit Flansch, Abm. 70 x 70 mm	2 pices CNS feets with flange, dim. 70 x 70 mm	KPA	68,00
	Abschluss Seitenwand	Completion sidewall	TVT1	91,00
	Abschluss Seitenwand	Completion sidewall	TVT2	110,00
	Abschluss Seitenteil - rechts	Completion side parts - right	PT9DX	1.020,00
	Abschluss Seitenteil - links	Completion side parts - left	PT9SX	1.020,00
	Abschluss Seitenteil - vorne	Completion side parts - front	PT18	1.250,00
	Backblechablage mit 2 Halterungen (Länge 400 mm)	Baking tray with 2 brackets (Length 400 mm)		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	9GP4	530,00
	Länge 800 mm	Length 800 mm	9GP8	580,00
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	9GP12	620,00
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	9GP16	660,00
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	9GP20	725,00
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	9GP24	795,00
	Länge 2800 mm	Length 2800 mm	9GP28	875,00
Länge 3200 mm	Length 3200 mm	9GP32	960,00	

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit








Serie Kraft 900 - 1 Jahr Vollgarantie

Zubehör & Accessoires/ Equipment & Accessoires	Artikel 	Article 	Code	€
	Verbindungsstück	Joint piece		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	9EF4	190,00
	Länge 800 mm	Length 800 mm	9EF8	205,00
	Länge 1200 mm	Length 1200 mm	9EF12	275,00
	Länge 1600 mm	Length 1600 mm	9EF16	315,00
	Länge 2000 mm	Length 2000 mm	9EF20	365,00
	Länge 2400 mm	Length 2400 mm	9EF24	625,00
	Länge 2800 mm	Length 2800 mm	9EF28	690,00
	Länge 3200 mm	Length 3200 mm	9EF32	765,00
	Gestell für Salamander mit 2 Halterungen	Salamander support with 2 uprights		
	Länge 400 mm	Length 400 mm	9SPS	505,00





Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen und Grillplatten
Not suitable for installation with Boiling kettle, Tilting pan und griddle plates

Geräte teilweise mit 3-4 Wochen Lieferzeit

Allgas-Chinaherde

	Artikel	Code	Euro
	<p>Allgas-Chinaherd 700 x 700 x 850 mm, 1 Kochstelle, 14 kW Unterbau offen</p> <p>China range, gas 700 x 700 x 850mm, 1 cooking zone, 14 kW, open stand</p>	CC / 01	1.620,00
	<p>Allgas-Chinaherd 1400 x 700 x 850 mm, 2 Kochstellen, 28 kW (2 x 14 kW) Unterbau offen</p> <p>China range, gas 1400 x 700 x 850 mm, 2 cooking zones, 28 kW (2 x 14 kW), open stand</p>	CC / 02	2.730,00
	<p>Allgas-Chinaherd 1800 x 700 x 850 mm, 3 Kochstellen, 42 kW (3 x 14 kW) Unterbau offen</p> <p>China range, gas 1800 x 700 x 850 mm, 3 cooking zones, 42 kW (3 x 14 kW), open stand</p>	CC / 03	3.740,00
	<p>Allgas-Chinaherd 2400 x 700 x 850 mm, 4 Kochstellen, 56 kW (4 x 14 kW) Unterbau offen</p> <p>China range, gas 2400 x 700 x 850 mm, 4 cooking zones, 56 kW (4 x 14 kW), open stand</p>	CC / 04	4.600,00
	<p>Allgas-Chinaherd 3000 x 700 x 850 mm, 5 Kochstellen, 70 kW (5 x 14 kW) Unterbau offen</p> <p>China range, gas 3000 x 700 x 850 mm, 5 cooking zones, 70 kW (5 x 14 kW), open stand</p>	CC / 05	5.700,00
	<p>Wok-Chinaherd, Gas 2000 x 600 x 800 mm, 4 x 10 kW, 210 kg, Wokring-Aufsatz und Untergestell abnehmbar</p> <p>Wok-China range, gas 2000 x 600 x 800 mm, 4 x 10 kW, 210 kg, removable wokring attachment and stand</p>	NGER20-60/B	2.830,00
	<p>Wok-Chinaherd, Gas 2000 x 700 x 800 / 1100 mm, mit Wasser-Überflutungssystem, mit Schlitzbrennern, 3 x 15 kW, 136 kg</p> <p>Wok-China range, gas 2000 x 700 x 800 / 1100 mm, with water floating system, with slit burner, 3 x 15 kW, 136 kg</p>	NGER20-70WALL	3.075,00

Allgas-Chinaherde zweireihig

	Artikel	Code	Euro
	<p>Wok-Chinaherd, Gas 1300 x 1300 x 800 mm, mit Wasser-Überflutungssystem, mit Schlitzbrennern, Pilotflamme, 4 x 15 kW, 175 kg,</p> <p>Wok-China range, gas 1300 x 1300 x 800 mm, with water floating system, with slit burner, pilot-flame, 4 x 15 kW, 175 kg</p>	<p>NGER13-130ISLAND</p> <p>DAUER TIEFPREIS</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>	<p>2.780,00</p>
	<p>Allgas-Chinaherd 1300 x 1400 x 850 mm, 4 Kochstellen, 56 kW (4 x 14 kW) Unterbau offen</p> <p>China range, gas 1300 x 1400 x 850 mm, 4 cooking zones, 56 kW (4 x 14 kW), open stand</p>	<p>CCD / 04</p>	<p>4.670,00</p>
	<p>Allgas-Chinaherd 1850 x 1400 x 850 mm, 6 Kochstellen, 84 kW (6 x 14 kW) Unterbau offen</p> <p>China range, gas 1850 x 1400 x 850 mm, 6 cooking zones, 84 kW (6 x 14 kW), open stand</p>	<p>CCD / 06</p>	<p>6.700,00</p>
	<p>Allgas-Chinaherd 2400 x 1400 x 850 mm, 8 Kochstellen, 112 kW (8 x 14 kW) Unterbau offen</p> <p>China range, gas 2400 x 1400 x 850 mm, 8 cooking zones, 112 kW, (8 x 14 kW), open stand</p>	<p>CCD / 08</p>	<p>8.810,00</p>



Kleingeräte

06

- Induktions-, Reis- & Kassettenkocher
- Fritteusen, Griddleplatten
- Bain-Maries, Suppenstationen
- Suppentöpfe, Kochtöpfe, Pfannen
- Currywurstschneider
- Kombibräter
- Multipfannen
- Crêpes- & Waffeleisen

Von Seite 371 - 408

Kochtöpfe und Pfannen

!!!ACHTUNG!!! Versandkosten beachten! • Versandkosten mindestens 13,90 €
 !!!Attention!!! Mind forwarding charges! • forwarding charges minimum 13,90 €

	Artikel	Code	Euro
	Gemüsetopf / Stock pot		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
	20 cm 20 cm 6,3 Lt.	152101332	42,00
	24 cm 20 cm 8,4 Lt.	152101302	50,00
	24 cm 24 cm 9,8 Lt.	152101303	53,00
	28 cm 28 cm 17 Lt.	152101304	61,00
	32 cm 32 cm 26 Lt.	152101306	131,00
	35 cm 35 cm 35,5 Lt.	152101307	169,00
	40 cm 40 cm 52 Lt.	152101308	223,00
45 cm 45 cm 70 Lt.	152101309	289,00	
	Fleischtopf / Deep casserole		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
	20 cm 13 cm 4 Lt.	152101311	34,00
	24 cm 15 cm 7 Lt.	152101312	43,00
	28 cm 17 cm 11 Lt.	152101313	53,00
	32 cm 20 cm 15 Lt.	152101316	68,00
	35 cm 22 cm 23,2 Lt.	152101317	88,00
	40 cm 25 cm 32 Lt.	152101318	123,00
	Alu Non-Stick Bratpfanne / Non-stick alu fry pan		
	Ø Höhe / height		
	20 cm 4 cm	153102217	29,00
	24 cm 5 cm	153102218	32,00
	28 cm 5,5 cm	153102219	44,00
	32 cm 5,5 cm	153102220	64,00
	35 cm 7 cm	153102221	71,00
40 cm 8 cm	153102222	80,00	
	Bratpfanne beschichtet / Non-stick fry pan		
	Ø Höhe / height		
	24 cm 5 cm	152102102	42,00
	28 cm 6 cm	152102103	57,00
32 cm 6 cm	152102104	70,00	
	Bratpfanne / Fry pan		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
	24 cm 5 cm 2 Lt.	152102218	39,00
	28 cm 6 cm 3,6 Lt.	152102219	46,00
32 cm 5 cm 4,8 Lt.	152102220	54,00	
	Sauteuse 2 Griffe / Fry pan with double handles		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
28 cm 6 cm 3,6 Lt.	152102152	45,00	
	Sauteuse Stielgriff / Saute pan		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
	18 cm 6 cm 1,2 Lt.	152119317	28,00
20 cm 6,5 cm 1,6 Lt.	152119318	31,00	
	Deckel / Lid		
	Ø		
	20 cm	152116133	13,00
	24 cm	152116134	14,00
	28 cm	152116135	17,00
	32 cm	152116137	20,00
	35 cm	152116138	23,00
	40 cm	152116139	27,00
45 cm	152116140	31,00	

Induktions-Wok

Auftisch Induktions-Wok

400 x 455 x 180 mm,
Cerancouvete Ø 300 mm,
Spule Ø 300 mm, 3,5 kW, 230 V,
digitale Anzeige der
gewählten Leistung,
stufenlose Regelung,
Topferkennung,
elektronische Überhitzungsschutz,
Chromnickelstahl 18/10

Code: AIW35

Euro: 2.589,00



3,5 kW

Table top induction wok

400 x 455 x 180 mm,
Ceran cuvete: Ø 300 mm,
coil: Ø 300 mm, 3,5 kW, 230 V,
LED display for power,
infinitely variable control,
pot detection,
electronic overheating protection,
chromium nickel steel 18/10

Code: AIW35

Euro: 2.589,00

Auftisch Induktions-Wok

400 x 455 x 180 mm,
Cerancouvete Ø 300 mm,
Spule Ø 300 mm, 5 kW, 400 V,
digitale Anzeige der
gewählten Leistung,
stufenlose Regelung,
Topferkennung,
elektronische Überhitzungsschutz,
Chromnickelstahl 18/10

Code: AIW5

Euro: 3.099,00



5 kW

Table top induction wok

400 x 455 x 180 mm,
Ceran cuvete: Ø 300 mm,
coil: Ø 300 mm, 5 kW, 400 V,
LED display for power,
infinitely variable control,
pot detection,
electronic overheating protection,
chromium nickel steel 18/10

Code: AIW5

Euro: 3.099,00



Wok Pfanne

Stahl
Ø 360 mm, 1,45 kg
Code: WP1
Euro: 118,00

Wok pan

steel
Ø 360 mm, 1,45 kg
Code: WP1
Euro: 118,00



Wok Pfanne

Edelstahl
Ø 390 mm, 1,8 kg
Code: WP2
Euro: 225,00 €

Wok pan

stainless steel
Ø 390 mm, 1,8 kg
Code: WP2
Euro: 225,00 €

Induktionskocher

Induktions-Wokherd

Edelstahl-Gehäuse,
manuelle Drehschalterkontrolle,
10 Leistungsstufen 500-3100 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 5 min,
passend für 360 mm Wok-Pfannen,
Maße: 335 x 380 x 120 mm

Code: ID-500D
Euro: 279,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**



3100 Watt

Induction wok-range

stainless steel body,
manually rotary control,
10 power levels 500-3100 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min, intervall: 5 min,
suitable for 360 mm wok pans
335 x 380 x 120 mm

Code: ID-500D

Euro: 279,00

▶ **PERMANENT
LOW PRICE**



Wok Pfanne Wok pan

625 x 360 x 210 mm
Edelstahl / stainless steel

Code: ID-SSW3
Euro: 74,00

Induktions-Kochfeld

Kunststoff-Gehäuse,
5 Leistungsstufen 500-1800 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min (5 min Intervall)
Maße: 320 x 340 x 70 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-180K
Euro: 59,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**



1800 Watt

Induction cooker

plastic body,
5 power levels 500-1800 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min (5 min intervall)
dimensions: 320 x 340 x 70 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-180K

Euro: 59,00

▶ **PERMANENT
LOW PRICE**

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse
10 Leistungsstufen 500-2700 W,
mit digitaler Leistungsanzeige,
230 V, 50 Hz,
35-240 °C, (5°C Intervall)
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 5 min,
Maße: 320 x 340 x 105 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-270B
Euro: 179,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**



2700 Watt

Induction cooker

stainless steel body
10 power levels 500-2700 W,
with LED display,
230 V, 50 Hz,
35-240 °C, (5°C intervall)
electronic overheating protection,
timer 0-180 min,
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 5 min,
dimensions: 320 x 340 x 105 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-270B

Euro: 179,00

▶ **PERMANENT
LOW PRICE**

Induktionskocher

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse
13 Leistungsstufen 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,
Maße: 325 x 420 x 105 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-350K
Euro: 169,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**



3500 Watt

Induction cooker

stainless steel body
13 power levels 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min,
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,
dimensions: 325 x 420 x 105 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-350K

▶ **PERMANENT
LOW PRICE** **Euro: 169,00**

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse
13 Leistungsstufen 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,
Maße: 340 x 440 x 125 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-350A
Euro: 198,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**



3500 Watt

Induction cooker

stainless steel body
13 power levels 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min,
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,
340 x 440 x 125 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-350A

▶ **PERMANENT
LOW PRICE** **Euro: 198,00**

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse mit Griffen,
manuelle Drehschalterkontrolle,
13 Leistungsstufen 500-3500 W,
digitale Leistungsanzeige im Kochfeld,
230 V, 50 Hz,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Maße: 410 x 330 x 105 mm
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-350Q
Euro: 199,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**



3500 Watt

Induction cooker

stainless steel body mit Griffen,
manually rotary control,
13 power levels 500-3500 W,
with LED display in glass hob,
230 V, 50 Hz,
electronic overheating protection,
410 x 330 x 105 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-350Q

▶ **PERMANENT
LOW PRICE** **Euro: 199,00**

Induktionskocher / Warmhalteplatte

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse,
manuelle Drehschalterkontrolle,
13 Leistungsstufen 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 5 min,
Maße: 335 x 380 x 120 mm,
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-500B
Euro: 219,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**



3500 Watt

Induction cooker

stainless steel body,
manually rotary control,
13 power levels 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min, intervall: 5 min,
335 x 380 x 120 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-500B

Euro: 219,00

▶ **PERMANENT
LOW PRICE**

Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse
10 Leistungsstufen 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 Temperaturstufen 60-240 °C,
elektronischer Überhitzungs-Schutz,
Zeitschaltuhr 0-180 min,
Intervall: 5 min,
Maße: 340 x 440 x 125 mm,
Kochfeld Glas: 12-26 cm

Code: ID-350C
Euro: 199,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**



3500 Watt

Induction cooker

stainless steel body
10 power levels 500-3500 W,
230 V, 50 Hz,
10 level temperature setting,
temperature range 60-240 °C,
electronic overheating protection,
timer 0-180 min, intervall: 5 min,
340 x 440 x 125 mm,
glass hob: 12-26 cm

Code: ID-350C

Euro: 199,00

▶ **PERMANENT
LOW PRICE**

Edelstahl-Sektkühler „Eco“

Durchmesser 255 x 205 mm

Code: WB-301
Euro: 9,80



Wine cooler made of stainless steel „Eco“


Diameter of 255 x 205 mm

Code: WB-301
Euro: 9,80




Induktionskocher

	Artikel	Code	Euro
	<p>Induktionskochfeld</p> <p>340 x 445 x 125 mm, Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl, 10-stufige Temperatureinstellung, Temperaturbereich: 60 - 240 °C, elektronischer Überhitzungsschutz 230V / 50Hz, 3,5 kW, Netto Gewicht: 7,5 kg</p> <p>Induction cooker</p> <p>340 x 445 x 125 mm, Schott ceran cooktop, stainless steel case, 10-level temperature setting, temperature: 60 - 240 °C, Electronic overheating protection 230V / 50Hz, 3,5 kW, net weight: 7,5 kg</p>	ID-35	225,00
 <p>3,0 kW</p> <p>Serie Kraft</p>	<p>Auftisch Induktionsherd 1 Kochstelle, 340 x 420 x 100 mm, Ceranglas 290 x 290 x 4 mm, Spule Ø 220 mm, 3,0 kW, 230 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10</p> <p>Desktop induction cooker 1 cooking zone, 340 x 420 x 100 mm, ceran hob 290 x 290 x 4 mm, coil Ø 220 mm, 3,0 kW, 230 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10</p>  <p>Wokaufsatz Wok frame 340 x 340 x 60 mm</p>	ISL3	1.159,00
 <p>3,5 kW</p> <p>Serie Kraft</p>	<p>Auftisch Induktionsherd 1 Kochstelle, 340 x 420 x 100 mm, Ceranglas 290 x 290 x 4 mm, Spule Ø 220 mm, 3,5 kW, 230 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10</p> <p>Desktop induction cooker 1 cooking zone, 340 x 420 x 100 mm, ceran hob 290 x 290 x 4 mm, coil Ø 220 mm, 3,5 kW, 230 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10</p>  <p>Wokaufsatz Wok frame 340 x 340 x 60 mm</p>	ISL35	1.330,00
		Afs2	198,00
		Afs2	198,00

Auftisch Induktionsgeräte Serie Kraft

	Artikel	Code	Euro
 <p>3,5 kW</p>	<p>Auftisch Induktionsherd</p> <p>1 Kochstelle, 400 x 455 x 120 mm, Ceranglas 350 x 350 x 4 mm, Spule Ø 230 mm, 3,5 kW, 230 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10</p> <p>Desktop induction cooker</p> <p>1 cooking zone, 400 x 455 x 120 mm, ceran hob 350 x 350 x 4 mm, coil Ø 230 mm, 3,5 kW, 230 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10</p>	ISK35	2.299,00
	 <p>Wokaufsatz Wok frame 400 x 400 x 60 mm</p>	Afs1	198,00
 <p>5 kW</p>	<p>Auftisch Induktionsherd</p> <p>1 Kochstelle, 400 x 455 x 120 mm, Ceranglas 350 x 350 x 4 mm, Spule Ø 230 mm, 5 kW, 400 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10</p> <p>Desktop induction cooker</p> <p>1 cooking zone, 400 x 455 x 120 mm, ceran hob 350 x 350 x 4 mm, coil Ø 230 mm, 5 kW, 400 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10</p>	ISK5	2.545,00
	 <p>Wokaufsatz Wok frame 400 x 400 x 60 mm</p>	Afs1	198,00
 <p>2x 3,5 kW</p>	<p>Auftisch Induktionsherd</p> <p>2 Kochstellen, 400 x 665 x 120 mm, Ceranglas 350 x 560 x 6 mm, Spule Ø 2x 230 mm, 2x 3,5 kW, 400 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10</p> <p>Desktop induction cooker</p> <p>2 cooking zones, 400 x 665 x 120 mm, ceran hob 350 x 560 x 6 mm, coil Ø 2x 230 mm, 2x 3,5 kW, 400 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10</p>	ISK7	4.499,00

Induktionskocher

	Artikel	Code	Euro
	<p>Induktionskochfeld</p> <p>405 x 700 x 138 mm, Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl, 10-stufige Temperatureinstellung, Temperaturbereich: 60 - 240 °C, elektronischer Überhitzungsschutz 230V / 50Hz, 2x 3,5 kW, Netto Gewicht: 15 kg</p> <p>Induction cooker</p> <p>405 x 700 x 138 mm, Schott ceran cooktop, stainless steel case, 10-level temperature setting, temperature: 60 - 240 °C, Electronic overheating protection 230V / 50Hz, 2x 3,5 kW, net weight: 15 kg</p>	ID-352	899,00
 <p>2x 1,7 kW</p> <p>Serie Kraft</p>	<p>Auftisch Induktionsherd</p> <p>2 Kochstellen, 330 x 575 x 100 mm, Ceranglas 320 x 510 x 4 mm, Spule vorne Ø 210 mm 1,7 kW, Spule hinten Ø 160 mm 1,7 kW, oder nur vorne 3,5 kW, 230 V stufenlose Regelung, Topferkennung, elektronische Überwachung der Energiezufuhr, Power Funktion, Chromnickelstahl 18/10</p> <p>Desktop induction cooker</p> <p>2 cooking zones, 330 x 575 x 100 mm, ceran hob 320 x 510 x 4 mm, coil front Ø 210 mm 1,7 kW, coil back Ø 160 mm 1,7 kW, or only front 3,5 kW, 230 V infinitely variable control, pot detection, electronical control of the energy supply, power function, chrome nickel steel 18/10</p>	ISL235	1.570,00
	<p>Transportwagen mit Induktionskochfeld</p> <p>855 x 535 x 930 mm, Kochfeld: 690 x 420 x 65 mm 2 Platten - getrennt schaltbar Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff Digitalanzeige, Digitale Zeitschaltuhr 230V / 50Hz, 3,1 kW, Netto Gewicht: 16,5 kg</p> <p>Trolley with Induction cooker</p> <p>855 x 535 x 930 mm, cooker: 690 x 420 x 65 mm 2 plates - can be switched separately glass hob, plastic housing Digital display, digital time switches 230V / 50Hz, 3,1 kW, net weight: 16,5 kg</p>	ID-310W	399,00

Gaskocher

Gaskocher

stabiler Doppelringbrenner
350 x 350 x 170 mm,
6,5 kW, Propangas
Code: BIG7001F9
Euro: 649,00



Gas cooker

solid double cycle burner,
350 x 350 x 170 mm,
6,5 kW, propane gas
Code: BIG7001F9
Euro: 649,00

Gaskocher

stabiler Doppelringbrenner
660 x 350 x 170 mm,
2 x 6,5 kW
Code: BIG7002L4
Euro: 1.049,00



Gas cooker

solid double cycle burner,
660 x 350 x 170 mm,
2 x 6,5 kW
Code: BIG7002L4
Euro: 1.049,00

Gaskocher

stabiler Doppelringbrenner
350 x 660 x 170 mm,
2 Kochstellen,
2 x 6,5 kW
Code: BIG7002F4
Euro: 1.049,00



Gas cooker

solid double cycle burner,
350 x 660 x 170 mm,
2 cooking stations,
2 x 6,5 kW
Code: BIG7002F4
Euro: 1.049,00

Kassettenkocher / Hockerkocher



**Kunststoffbox
für Transport und
Aufbewahrung**

**convenient
storage/carry case**

Kassettenkocher, Gas

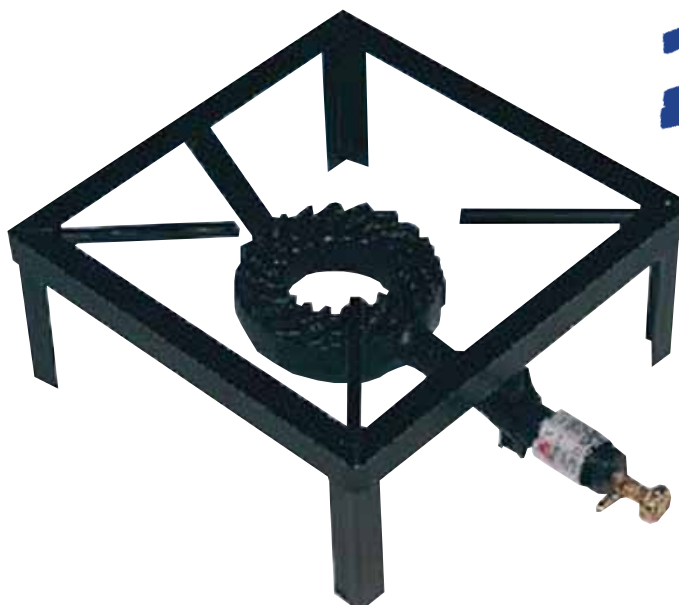
310 x 250 x 80 mm,
für Butangas, Brenner aus Aluminium-Guss,
Nenn-Wärmezufuhr 168 g/Std., 2,3 kW,
Piezo-Zündung,
Gas-Druck Sicherheitsverriegelung,
lackiertes Gehäuse,
schwarz emaillierter Pfannenaufsatz,
Kunststoffbox für Transport und Aufbewahrung
Verpackung: 350 x 320 x 85 mm,
Gewicht: 2,45 kg
Code: BDZ-168

Cassette cooker, gas

310 x 250 x 80 mm,
for butane gas, cast aluminium burner,
rated heat input: 168 g/Std., 2,3 kW,
piezo ignition system,
pressure sensing safety shut off device,
painting housing,
black enameled pan support,
inclusive convenient storage/carry case,
packing: 350 x 320 x 85 mm,
weight: 2,45 kg
Code: BDZ-168

Hockerkocher, Gas

550 x 400 x 175 mm,
7,5 kW, mit Zündsicherung,
Brenner aus Gußeisen,
Gestell aus Eisen
Code: FO4PS
Euro: 148,00



Cooker, gas

550 x 400 x 175 mm,
7,5 kW, with safety pilot,
burner and supporting legs
made of cast iron
Code: FO4PS
Euro: 148,00

18,50

Reiskocher

Reiskocher

240 x 250 x 250 mm,
zum Kochen verschiedener Reissorten,
oder zum Dämpfen und Warmhalten
von Fleisch, Fisch oder Gemüse,
Gehäuse aus Edelstahl
700 W, 230 V, Volumen 4 Liter (Wasser-
linie 1,8 Liter),
geschlossenes Drucksystem, 3-dimen-
sionale Erhitzung,
antihafbeschichteter Innentopf
inklusive Reislöffel und Messbecher
Verpackung: 285 x 285 x 292 mm,
Gewicht: 2,45 kg / 3,1 kg

Code: HG04W1

Euro: 29,90



Rice cooker

240 x 250 x 250 mm,
to cook different types of rice,
or for steaming and warming
meat, fish or vegetables, stainless steel
housing,
700 W, 230 V, volume 4 litres (water line
1,8 litres),
fully closed micro pressure, automatic
changeover,
3-dimensional heating,
stick coated inner pot for easy cleaning,
inclusive rice spoon and measuring cup
packing: 285 x 285 x 292 mm,
weight: 2,45 kg / 3,1 kg

Code: HG04W1

Euro: 29,90

Reiskocher

320 x 320 x 240 mm,
zum Kochen verschiedener Reissorten,
1650 W, 230 V,
Volumen 10 Liter (Wasserlinie 4,2 Liter),
vollständig geschl. Mikrodruckkammer
System, antihafbeschichteter Innentopf,
inklusive Reislöffel und Messbecher
Verpackung: 410 x 410 x 290 mm,
Gewicht: 4,25 kg / 4,75 kg

Code: G10G01

Euro: 81,00



Rice cooker

320 x 320 x 240 mm,
to cook different types of rice,
1650 W, 230 V,
volume 10 litres (water line 4,2 litres),
fully closed micro pressure,
stick coated inner pot for easy cleaning,
inclusive rice spoon and measuring cup,
packing: 410 x 410 x 290 mm,
weight: 4,25 kg / 4,75 kg

Code: G10G01

Euro: 81,00

Reiskocher

345 x 420 x 300 mm, 4,2 Liter,
Brühzeit: ca. 60 min,
230 V, 1,5 kW

Code: RK42

Euro: 85,00



Rice cooker

345 x 420 x 300 mm, 4,2 litres,
brewing time: approx. 60 min,
230 V, 1,5 kW

Code: RK42

Euro: 85,00

Backwaren-Fritteusen Profi

Backwaren Elektro-Fritteuse

540 x 450 x 370 mm,
aus Edelstahl, 16 Liter,
Thermostat 50 - 190 °C,
Korbmaße: 455 x 245 x 80 mm,
9 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 30
Euro: 720,00

 Korb für FE-30
 Basket for FE-30

Code: Korb FE-30
Euro: 149,00



Pastries electric fryer

540 x 450 x 370 mm,
stainless steel,
tank capacity 16 litres,
thermostat 50 - 190 °C,
basket: 455 x 245 x 80 mm,
9 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 30
Euro: 720,00

Backwaren Elektro-Fritteuse

670 x 650 x 370 mm,
aus Edelstahl, 30 Liter,
Thermostat 50 - 190 °C,
Korbmaße: 585 x 445 x 80 mm,
15 kW, 400 / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 60
Euro: 1.096,00

 Korb für FE-60
 Basket for FE-60

Code: Korb FE-60
Euro: 164,00



Pastries electric fryer

670 x 650 x 370 mm,
stainless steel,
tank capacity 30 Liter,
thermostat 50 - 190 °C,
basket: 585 x 445 x 80 mm,
15 kW, 400 / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 60
Euro: 1.096,00

Backwaren Elektro-Fritteuse mit Untergestell

670 x 650 x 900 mm,
aus Edelstahl, 30 Liter,
mit Untergestell aus Edelstahl,
mit Fettwanne und Filter,
Thermostat 50 - 190 °C,
Korbmaße: 570 x 440 x 80 mm,
15 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 60/P
Euro: 1.451,00

Pastries electric fryer with stand

670 x 650 x 900 mm, stainless steel,
tank capacity 30 litres,
with base in stainless steel
with fat tank and filter,
thermostat 50 - 190 °C,
basket: 570 x 440 x 80 mm,
15 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

Code: FE - 60/P
Euro: 1.451,00



 Korbablegung links/rechts für FE-60 / FE-60/P

 shelf for basket right/left for FE-60 / FE-60/P

Code: OP-60
Preis: 138,00

Elektro Fritteusen



Fritteuse, elektro

Edelstahl, **CE**-Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 190 x 440 x 270 mm, 1 Korb 130 x 220 x 100 mm, 2 kW, 230 V, 50 Hz, 6 Liter, 50°-190°C, 4,5 kg, brutto Gewicht: 5 kg, Verpackung: 240 x 500 x 310 mm
Code: WF-061
Euro: 99,00

Fryer, electric

made of stainless steel, **CE**-safety thermostat for overheating protection, 190 x 440 x 270 mm, 1 basket 130 x 220 x 100 mm, 2 kW, 230 V, 50 Hz, 6 litres, 50°-190°C, 4,5 kg gross weight: 5 kg, packing: 240 x 500 x 310 mm
Code: WF-061
Euro: 99,00

Doppel-Fritteuse, elektro

Edelstahl, **CE**-Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 380 x 440 x 270 mm, 2 Körbe 130 x 220 x 100 mm, 2+2 kW, 230 V, 50 Hz, 6+6 Liter, 50°-190°C, 7 kg brutto Gewicht: 8 kg, Verpackung: 430 x 500 x 360 mm
Code: WF-062
Euro: 190,00

Double-fryer, electric

made of stainless steel, **CE**-safety thermostat for overheating protection, 380 x 440 x 270 mm, 2 baskets 130 x 220 x 100 mm, 2+2 kW, 230 V, 50 Hz, 6+6 litres, 50°-190°C, 7 kg gross weight: 8 kg, packing: 430 x 500 x 360 mm
Code: WF-062
Euro: 190,00



Fritteuse, elektro

Edelstahl, **CE**-Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 190 x 440 x 320 mm, 1 Korb 130 x 220 x 140 mm, 2 kW, 230 V, 50 Hz, 8 Liter, 60°-240°C, 5,5 kg brutto Gewicht: 6 kg, Verpackung: 240 x 500 x 360 mm
Code: WF-081
Euro: 130,00

Fryer, electric

made of stainless steel, **CE**-safety thermostat for overheating protection, 190 x 440 x 320 mm, 1 basket 130 x 220 x 140 mm, 2 kW, 230 V, 50 Hz, 8 litres, 60°-240°C, 5,5 kg gross weight: 6 kg, packing: 240 x 500 x 360 mm
Code: WF-081
Euro: 130,00

Doppel-Fritteuse, elektro

Edelstahl, **CE**-Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 480 x 420 x 310 mm, 2 Körbe 165 x 200 x 120 mm, 3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz, 8 + 8 Liter, 60°-240°C, 8 kg brutto Gewicht: 9,5 kg, Verpackung: 530 x 480 x 350 mm
Code: WF-082L
Euro: 259,00

Double-fryer, electric

made of stainless steel, **CE**-safety thermostat for overheating protection, 480 x 420 x 310 mm, 2 baskets 165 x 200 x 120 mm, 3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz, 8 + 8 litres, 60°-240°C, 8 kg gross weight: 9,5 kg, packing: 530 x 480 x 350 mm
Code: WF-082L
Euro: 259,00



Elektro Fritteusen



Fritteuse, elektro

Edelstahl,
CE-Sicherheitsthermostat
 für Überhitzungsschutz,
 290 x 440 x 285 mm,
 1 Korb 200 x 220 x 100 mm,
 3 kW, 230 V, 50 Hz,
 10 Liter, 60°-240°C, 6 kg,
 brutto Gewicht: 7 kg,
 Verpackung: 340 x 500 x 325 mm
Code: WF-101
Euro: 154,00

Fryer, electric

made of stainless steel,
CE-safety thermostat
 for overheating protection,
 290 x 440 x 285 mm,
 1 basket 200 x 220 x 100 mm,
 3 kW, 230 V, 50 Hz,
 10 litres, 60°-240°C, 6 kg,
 gross weight: 7 kg,
 packing: 340 x 500 x 325 mm
Code: WF-101
Euro: 154,00

Doppel-Fritteuse, elektro

Edelstahl,
CE-Sicherheitsthermostat
 für Überhitzungsschutz,
 590 x 440 x 285 mm,
 2 Körbe 200 x 220 x 100 mm,
 3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz,
 10 + 10 Liter, 60°-240°C, 9,5 kg,
 brutto Gewicht: 11 kg,
 Verpackung: 640 x 500 x 325 mm
Code: WF-102
Euro: 287,00

Double-fryer, electric

made of stainless steel,
CE-safety thermostat
 for overheating protection,
 590 x 440 x 285 mm,
 2 baskets 200 x 220 x 100 mm,
 3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz,
 10 + 10 litres, 60°-240°C, 9,5 kg
 gross weight: 11 kg,
 packing: 640 x 500 x 325 mm
Code: WF-102
Euro: 287,00



Fritteuse, elektro

Chromnickelstahl,
mit Ablasshahn,
CE-Sicherheitsthermostat
 für Überhitzungsschutz,
 280 x 460 x 325 mm,
 1 Korb 200 x 220 x 100 mm,
 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,
 10 Liter, 60°-240°C, 7,5 kg,
 brutto Gewicht: 8,5 kg,
 Verpackung: 530 x 330 x 375 mm
Code: WF-101V
Euro: 242,00

Fryer, electric

made of chrome nickel steel,
with drain tap,
CE-safety thermostat
 for overheating protection,
 280 x 460 x 325 mm,
 1 basket 200 x 220 x 100 mm,
 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,
 10 litres, 60°-240°C, 7,5 kg
 gross weight: 8,5 kg,
 packing: 530 x 330 x 375 mm
Code: WF-101V
Euro: 242,00

Doppel-Fritteuse, elektro


Chromnickelstahl,
mit Ablasshahn,
CE-Sicherheitsthermostat
 für Überhitzungsschutz,
 570 x 460 x 325 mm,
 2 Körbe 200 x 220 x 100 mm,
 3,25 + 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,
 10 + 10 Liter, 60°-240°C, 11 kg,
 brutto Gewicht: 12,5 kg,
 Verpackung: 620 x 530 x 375 mm
Code: WF-102V
Euro: 422,00

Double-fryer, electric

made of chrome nickel steel,
with drain tap,
CE-safety thermostat
 for overheating protection,
 570 x 460 x 325 mm,
 2 baskets 200 x 220 x 100 mm,
 3,25 + 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,
 10 + 10 litres, 60°-240°C, 11 kg
 gross weight: 12,5 kg,
 packing: 620 x 530 x 375 mm
Code: WF-102V
Euro: 422,00



Fritteusen Profi

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro-Fritteuse 180 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 4 - 5 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 130 x 235 x 100 mm, 2,1 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Fryer, electric 180 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 4 - 5 litres, thermostat 50 - 190°C, basket: 130 x 235 x 100 mm, 2,1 kW, 230 V / 50 Hz</p>	FE 04 E	181,00
	<p>Elektro-Fritteuse 360 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 2 x 4 - 5 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 130 x 235 x 100 mm, 2 x 2,1 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Fryer, electric 360 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 2x 4 - 5 litres, thermostat 50 - 190°C, basket: 130 x 235 x 100 mm, 2 x 2,1 kW, 230 V / 50 Hz</p>	FE 44 E	342,00
	<p>Elektro-Fritteuse 270 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Fryer, electric 270 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 7 - 8 Litres, thermostat 50 - 190°C, basket: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V / 50 Hz</p>	FE 07 E	206,00
	<p>Elektro-Fritteuse 540 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 2 x 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm, 2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Fryer, electric 540 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 2 x 7 - 8 Litres, thermostat 50 - 190°C, basket: 210 x 235 x 100 mm, 2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz</p>	FE 077 E	382,00
	<p>Elektro-Fritteuse 450 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl, 1x 7 - 8 Liter, 1 x 4-5 Liter, Thermostat 50 - 190°C, Korbmaße: 1x 130 x 235 x 100 mm, 1 x 210 x 235 x 100 mm, 1 x 2,1 + 1 x 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>Fryer, electric 450 x 420 x 300 mm, stainless steel, tank capacity 1x 7 - 8 Litres, 1 x 4 - 5 Litres, basket: 1 x 130 x 235 x 100 mm, 1 x 210 x 235 x 100 mm, thermostat 50 - 190°C, 1 x 2,1 + 1x 3 kW, 230 V, 50 Hz</p>	FE 74 E	362,00

Fritteusen Profi

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro-Fritteuse mit Ablasshahn 270 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl, 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190 °C, Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Fryer, electric with outlet, 270 x 420 x 370 mm, stainless steel, tank capacity 7 - 8 litres, thermostat 50 - 190 °C, basket: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V / 50 Hz</p>	FE - 07 V	299,00
	<p>Elektro-Fritteuse mit Ablasshahn 540 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl, 2 x 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190 °C, Korbmaße: 2 x 210 x 235 x 100 mm, 2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Fryer, electric with outlet, 540 x 420 x 370 mm, stainless steel, tank capacity 2 x 7 - 8 litres, thermostat 50 - 190 °C, basket: 2 x 210 x 235 x 100 mm, 2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz</p>	FE - 77 V	562,00
	<p>Elektro-Fritteuse mit Ablasshahn 360 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl, 10 Liter, Thermostat 50 - 190 °C, Korbmaße: 300 x 240 x 120 mm, 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz</p> <p>Fryer, electric with outlet, 360 x 420 x 370 mm, stainless steel, tank capacity 10 litres, thermostat 50 - 190 °C, basket: 300 x 240 x 120 mm, 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz</p>	FE - 10 T	430,00
	<p>Elektro-Fritteuse mit Ablasshahn 720 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl, 2 x 10 Liter, Thermostat 50 - 190 °C, Korbmaße: 2 x 300 x 240 x 120 mm, 2 x 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz</p> <p>Fryer, electric with outlet, 720 x 420 x 370 mm, stainless steel, tank capacity 2 x 10 litres, thermostat 50 - 190 °C, basket: 2 x 300 x 240 x 120 mm, 2 x 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz</p>	FE - 1010 T	802,00

Frittenausgabe / Wärmebrücke

🇩🇪 Frittenausgabe

270 x 330 x 220 mm,
0,35 kW, 230 V / 50 Hz,
Temp.: 50 bis 100°C,
für GN 1/2-150, Edelstahl

Code: UH-12
Euro: 189,00



🇩🇪 French fries warmer

270 x 330 x 220 mm,
0,35 kW, 230 V / 50 Hz,
temp. range: 50 bis 100°C,
for GN 1/2-150, stainless steel

Code: UH-12
Euro: 189,00

🇩🇪 Wärmebrücke

330 x 550 x 380 mm,
0,5 kW, 230 V / 50 Hz,
für GN 1/1-65,
Edelstahl,
mit Hauptschalter

Code: UHL-11
Euro: 293,00



🇩🇪 Overhead dish warmer

330 x 550 x 380 mm,
0,5 kW, 230 V / 50 Hz,
für GN 1/1-65,
stainless steel,
with main-switch

Code: UHL-11
Euro: 293,00

🇩🇪 Infrarot Wärmebrücke

490 x 610 x 355 mm,
500 W, 230 V,
Aluminium Konstruktion,
belüftete Aluminium-Reflektoren,
1,8 Meter Anschlusskabel
mit An/Aus-Schalter,
zwei 250 Watt Infrarot Lampen,
Gewicht: 3 kg

Code: WL 500
Euro: 99,00







🇩🇪 Infrared dish warmer

490 x 610 x 355 mm,
500 W, 230 V,
aluminium construction,
ventilated aluminium-reflectors,
1,8 meter connecting cable
with on/off-switch,
two 250 W infrared lights,
weight: 3 kg









Code: WL 500
Euro: 99,00

Griddleplatte Gas Eco





	Artikel	Code	Euro
	<p>Griddleplatte Gas Eco 420 x 510 x 235 mm, Bratfläche: 305 x 400 mm 2,35 kW, 16,5 kg</p> <p>Griddle plate gas Eco 420 x 510 x 235 mm, worktop: 305 x 400 mm 2,35 kW, 16,5 kg</p> <p>Gas</p>	PGF 300	270,00
	<p>Griddleplatte Gas Eco 620 x 510 x 235 mm Bratfläche: 565 x 400 mm 4,7 kW, 22,5 kg</p> <p>Griddle plate gas Eco 620 x 510 x 235 mm worktop: 565 x 400 mm 4,7 kW, 22,5 kg</p> <p>Gas</p>	PGF 600	395,00
	<p>Griddleplatte Gas Eco 820 x 510 x 235 mm Bratfläche: 825 x 400 mm 7,0 kW, 29 kg</p> <p>Griddle plate gas Eco 820 x 510 x 235 mm worktop: 825 x 400 mm 7,0 kW, 29 kg</p> <p>Gas</p>	PGF 800	535,00
	<p>Griddleplatte Gas Eco 1020 x 510 x 235 mm Bratfläche: 1165 x 400 mm 9,4 kW, 35 kg</p> <p>Griddle plate gas Eco 1020 x 510 x 235 mm worktop: 1165 x 400 mm 9,4 kW, 35 kg</p> <p>Gas</p>	PGF 1200	695,00

**Alle Geräte auf Flüssiggas
eingestellt.
All devices are preset to
liquefied gas.**





Griddleplatten Profi Elektro

	Artikel	Code	Euro
	<p> Griddleplatte Elektro 330 x 540 x 220 mm, glatt, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 2,9 kW, 230 V / 50 Hz2</p> <p> Griddle plate, electric 330 x 540 x 220 mm, smooth, grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 2,9 kW, 230 V / 50 Hz</p>	FTH-30E	315,00
	<p> glatt mit verchromter Platte /  smooth with chromium-plated plate</p>	FTH-C-30E	510,00
	<p> Griddleplatte Elektro 660 x 540 x 220 mm, glatt, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p> <p> Griddle plate, electric 660 x 540 x 220 mm, smooth, grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p>	FTH-60E	515,00
	<p> glatt mit verchromter Platte /  smooth with chromium-plated plate</p>	FTH-C-60E	795,00
	<p> Griddleplatte Elektro 660 x 540 x 220 mm, ½ glatt, ½ gerillt, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p> <p> Griddle plate, electric 660 x 540 x 220 mm, ½ smooth, ½ grooved, grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p>	FTHR-60E	630,00
	<p> ½ glatt, ½ gerillt mit verchromter Platte /  ½ smooth, ½ grooved with chromium-plated plate</p>	FTHR-C-60E	920,00
	<p> Griddleplatte Elektro 990 x 540 x 220 mm, glatt, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p> <p> Griddle plate, electric 990 x 540 x 220 mm, smooth, grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p>	FTH-90E	1.070,00
	<p> glatt mit verchromter Platte /  smooth with chromium-plated plate</p>	FTH-C-90E	1.310,00

Griddleplatten Profi Gas

	Artikel	Code	Euro
	<p>Griddleplatte Gas 330 x 540 x 220 mm, glatt, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 4 kW,</p>	FTH-30G	410,00
	<p>Griddle plate, gas 330 x 540 x 220 mm, smooth, grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 4 kW</p>		
	<p>glatt mit verchromter Platte / smooth with chromium-plated plate</p>	FTH-C-30G	510,00
	<p>Griddleplatte Gas 660 x 600 x 220 mm, glatt, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 8 kW, 400 V / 50 Hz</p>	FTH-60G	770,00
	<p>Griddle plate, gas 660 x 600 x 220 mm, smooth, grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 8 kW, 400 V / 50 Hz</p>		
	<p>glatt mit verchromter Platte / smooth with chromium-plated plate</p>	FTH-C-60G	955,00
	<p>Griddleplatte Gas 660 x 540 x 220 mm, ½ glatt, ½ gerillt, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 8 kW, 400 V / 50 Hz</p>	FTHR-60G	845,00
	<p>Griddle plate, gas 660 x 540 x 220 mm, ½ smooth, ½ grooved, grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 8 kW, 400 V / 50 Hz</p>		
	<p>½ glatt, ½ gerillt mit verchromter Platte / ½ smooth, ½ grooved with chromium-plated plate</p>	FTHR-C-60G	1.005,00
	<p>Griddleplatte Gas 990 x 540 x 220 mm, glatt, Grauguss, Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p>	FTH-90G	1.350,00
	<p>Griddle plate, gas 990 x 540 x 220 mm, smooth, grey iron, thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p>		
	<p>glatt mit verchromter Platte / smooth with chromium-plated plate</p>	FTH-C-90G	1.580,00

Lavasteingrills / Bain-Maries Profi

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gas-Lavasteingrill 330 x 540 x 220 mm, Grauguss, mit Elektrozündung und Sicherheitsventil, 4 kW</p> <p>Lava stone grill, gas 330 x 540 x 220 mm, grey iron, with electric spark ignition and safety valve, 4 kW</p>	GL 30G	560,00
	<p>Gas-Lavasteingrill 660 x 540 x 220 mm, Grauguss, mit Elektrozündung und Sicherheitsventil, 8 kW</p> <p>Lava stone grill, gas 660 x 540 x 220 mm, grey iron, with electric spark ignition and safety valve, 8 kW</p>	GL 60G	1.015,00
	<p>Bain-Marie 2 x GN-1/1-150 660 x 540 x 220 mm, aus Edelstahl, Thermostat: 30 - 90 °C, 2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Bain-Marie 2 x GN-1/1-150 660 x 540 x 220 mm, stainless steel, thermostat: 30 - 90 °C, 2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz</p>	BM 2115	336,00
	<p>Bain-Marie mit Ablasshahn 2 x GN-1/1-150 660 x 540 x 220 mm, aus Edelstahl, Thermostat: 30 - 90 °C, 2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Bain-Marie with outlet 2 x GN-1/1-150 660 x 540 x 220 mm, stainless steel, thermostat: 30 - 90 °C, 2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz</p>	BMV 2115	388,00

Bain-Maries

🇩🇪 Bain-Marie ohne Ablasshahn

1,3 kW, 230 V, 50 Hz,
Temperatur: +30° / +90°C,
Abmessungen: 338 x 540 x 248 mm



ohne GN Behälter
without GN container

Code: BMN-0
Euro: 112,00

🇩🇪 Bain-Marie without outlet

1,3 kW, 230 V, 50 Hz,
temperature range: +30° / +90°C,
dimensions: 338 x 540 x 248 mm



inkl. 3x 1/3 GN und Deckel
incl. GN container 3x 1/3 and lid

Code: BMN-3
Euro: 173,00

🇩🇪 Bain-Marie mit Ablasshahn

1,2 kW, 230 V, 50 Hz, 7,84 kg,
Abmessungen: 335 x 535 x 228 mm



ohne GN Behälter
without GN container

Code: BMVM-0
Euro: 130,00

🇩🇪 Bain-Marie with outlet

1,2 kW, 230 V, 50 Hz, 7,84 kg,
dimensions: 335 x 535 x 228 mm



inkl. 1x 1/1 GN und Deckel
incl. GN container 1x 1/1 and lid

Code: BMVM-1
Euro: 180,00



inkl. 2x 1/2 GN und Deckel
incl. GN container 2x 1/2 and lid

Code: BMVM-2
Euro: 200,00



inkl. 3x 1/3 GN und Deckel
incl. GN container 3x 1/3 and lid

Code: BMVM-3
Euro: 227,00

Bain-Marie - Suppenstationen



Suppenstation 4,5 Liter

300 x 300 x 350 mm,
Edelstahl, Ablaufhahn,
Kapazität 1 x 4,5 Liter
Thermostat 30°C / 90°C,
Gewicht: 7 kg / 9 kg
Verpackung: 370 x 340 x 350 mm

Code: BM-01 W

Euro: 257,00

Soup station 4,5 litres

300 x 300 x 350 mm,
made of stainless steel, drain outlet,
capacity 1 x 4,5 litres
thermostat 30°C / 90°C,
weight: 7 kg / 9 kg
packing: 370 x 340 x 350 mm

Code: BM-01 W

Euro: 257,00



Suppenstation 2 x 4,5 Liter

300 x 600 x 350 mm,
Edelstahl, Ablaufhahn,
Kapazität 2 x 4,5 Liter
Thermostat 30°C / 90°C,
Gewicht: 11,5 kg / 13 kg
Verpackung: 340 x 670 x 350 mm

Code: BM-02 W

Euro: 371,00

Soup station 2 x 4,5 litres

300 x 600 x 350 mm,
made of stainless steel, drain outlet,
capacity 2 x 4,5 litres
thermostat 30°C / 90°C,
weight: 11,5 kg / 13 kg
packing: 340 x 670 x 350 mm

Code: BM-02 W

Euro: 371,00



Suppenstation 4 x 4,5 Liter

450 x 600 x 350 mm,
Edelstahl, Ablaufhahn,
Kapazität 4 x 4,5 Liter
Thermostat 30°C / 90°C,
Gewicht: 16 kg / 18 kg
Verpackung: 490 x 670 x 350 mm

Code: BM-04 W

Euro: 565,00





Soup station 4 x 4,5 litres

450 x 600 x 350 mm,
made of stainless steel, drain outlet,
capacity 4 x 4,5 litres
thermostat 30°C / 90°C,
weight: 16 kg / 18 kg
packing: 490 x 670 x 350 mm

Code: BM-04 W

Euro: 565,00

Beheizbare Suppentöpfe

	Artikel	Code	Euro
	<p>Beheizbarer Suppentopf</p> <p>5,7 Liter, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg Abmessungen: Ø 280 x 370 mm</p> <p>Heatable stockpot</p> <p>5,7 litres, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg dimensions: Ø 280 x 370 mm</p>	ST-57	68,00
	<p>Beheizbarer Suppentopf</p> <p>Edelstahl, 5,7 Liter, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg Abmessungen: Ø 280 x 370 mm</p> <p>Heatable stockpot</p> <p>stainless steel, 5,7 litres, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg dimensions: Ø 280 x 370 mm</p>	ST-57 Inox	78,00
	<p>Beheizbarer Suppentopf</p> <p>10 Liter 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,85 kg Abmessungen: Ø 345 x 360 mm</p> <p>Heatable stockpot</p> <p>10 litres 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,85 kg dimensions: Ø 345 x 360 mm</p>	ST-100	75,00
	<p>Beheizbarer Suppentopf</p> <p>Edelstahl, 10 Liter 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,8 kg Abmessungen: Ø 345 x 360 mm</p> <p>Heatable stockpot</p> <p>stainless steel, 10 litres, 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,8 kg dimensions: Ø 345 x 360 mm</p>	ST-100 Inox	108,00

Kochtöpfe und Pfannen

!!!ACHTUNG!!! Versandkosten beachten! • Versandkosten mindestens 13,90 €

!!!Attention!!! Mind forwarding charges! • forwarding charges minimum 13,90 €

	Artikel	Code	Euro
	Gemüsetopf / Stock pot		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
	20 cm 20 cm 6,3 Lt.	152101332	42,00
	24 cm 20 cm 8,4 Lt.	152101302	50,00
	24 cm 24 cm 9,8 Lt.	152101303	53,00
	28 cm 28 cm 17 Lt.	152101304	61,00
	32 cm 32 cm 26 Lt.	152101306	131,00
	35 cm 35 cm 35,5 Lt.	152101307	169,00
	40 cm 40 cm 52 Lt.	152101308	223,00
45 cm 45 cm 70 Lt.	152101309	289,00	
	Fleischtopf / Deep casserole		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
	20 cm 13 cm 4 Lt.	152101311	34,00
	24 cm 15 cm 7 Lt.	152101312	43,00
	28 cm 17 cm 11 Lt.	152101313	53,00
	32 cm 20 cm 15 Lt.	152101316	68,00
	35 cm 22 cm 23,2 Lt.	152101317	88,00
	40 cm 25 cm 32 Lt.	152101318	123,00
	Alu Non-Stick Bratpfanne / Non-stick alu fry pan		
	Ø Höhe / height		
	20 cm 4 cm	153102217	29,00
	24 cm 5 cm	153102218	32,00
	28 cm 5,5 cm	153102219	44,00
	32 cm 5,5 cm	153102220	64,00
	35 cm 7 cm	153102221	71,00
40 cm 8 cm	153102222	80,00	
	Bratpfanne beschichtet / Non-stick fry pan		
	Ø Höhe / height		
	24 cm 5 cm	152102102	42,00
	28 cm 6 cm	152102103	57,00
32 cm 6 cm	152102104	70,00	
	Bratpfanne / Fry pan		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
	24 cm 5 cm 2 Lt.	152102218	39,00
	28 cm 6 cm 3,6 Lt.	152102219	46,00
32 cm 5 cm 4,8 Lt.	152102220	54,00	
	Sauteuse 2 Griffe / Fry pan with double handles		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
28 cm 6 cm 3,6 Lt.	152102152	45,00	
	Sauteuse Stielgriff / Saute pan		
	Ø Höhe / height Kapazität / capacity		
	18 cm 6 cm 1,2 Lt.	152119317	28,00
20 cm 6,5 cm 1,6 Lt.	152119318	31,00	
	Deckel / Lid		
	Ø		
	20 cm	152116133	13,00
	24 cm	152116134	14,00
	28 cm	152116135	17,00
	32 cm	152116137	20,00
	35 cm	152116138	23,00
	40 cm	152116139	27,00
45 cm	152116140	31,00	

Currywurstschneider



Hand - Currywurst Schneider

214 x 155 x 205 mm,
Gehäuse aus Chromnickelstahl,
Messer aus Edelstahl,
Bodenplatte mit Saugfüßen,
Schnittbreite 11 x 17 mm,
Gewicht: 2,4 kg / 3,2 kg,
Verpackung: 330 x 210 x 260 mm

Code: CWSH

Euro: 149,00

Curried sausage slicer, manual

214 x 155 x 205 mm,
body made of chrome nickel steel,
knives made of stainless steel,
bottom panel with suction pads
cutting width 11 x 17 mm,
weight: 2,4 kg / 3,2 kg,
packing: 330 x 210 x 260 mm

Code: CWSH

Euro: 149,00



Elektro - Currywurst Schneider

185 x 225 x 330 mm,
Gehäuse und Sichelmesser
aus Edelstahl,
Haube mit Einfüllschacht und
Sichelmesser spülmaschinenfest,
Auswurf Funktion,
Sicherheitsschutzschalter,
130 W, 230 V,
Schnittbreite 5 - 35 mm,
Gewicht: 6,8 kg / 7,1 kg,
Verpackung: 250 x 225 x 335 mm

Code: 41399

Euro: 215,00

Curried sausage slicer, electric

185 x 225 x 330 mm,
body and sickle knife made of ,
stainless steel,
hood with fill in hopper and
sickle knife are dishwasher proof,
ejector function,
safaty switch,
130 W, 230 V,
cutting width 5 - 35 mm,
weight: 6,8 kg / 7,1 kg,
packing: 250 x 225 x 335 mm

Code: 41399

Euro: 215,00



Elektro - Currywurst Schneider

185 x 225 x 330 mm,
Gehäuse und geschliffenes
Doppelsichelmesser aus Edelstahl,
Extra großer Einfüllschacht Ø 48 mm,
Haube mit Einfüllschacht und
Doppelsichelmesser spülmaschinenfest,
Auswurf Funktion, Automatikschalter,
Sicherheitsschutzschalter,
130 W, 230 V,
Schnittbreite 5 - 35 mm,
Gewicht: 6,8 kg / 7,5 kg,
Verpackung: 255 x 225 x 340 mm

Code: 41404

Euro: 249,00

Curried sausage slicer, electric

185 x 225 x 330 mm,
body and grinded double sickle knife
made of stainless steel,
fill in hopper extra large Ø 48 mm,
hood with fill in hopper and double
sickle knife are dishwasher proof,
ejector function, automatic switch
safaty switch,
130 W, 230 V,
cutting width 5 - 35 mm,
weight: 6,8 kg / 7,5 kg,
packing: 255 x 225 x 340 mm


Code: 41404

Euro: 249,00

Hochleistungs-Kombibräter

Ausstattung: Rost, Fettauffangwanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

Equipment: grid, fat collecting tray, lamellae burner-lid, tube and control unit, pilot burner

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gas-Kombibräter 2 Heizschlangen, Standgerät, 485 x 530 x 830 mm, 8 kW, 29 kg</p> <p>Roasting tray, gas 2 heating elements, stand unit, 485 x 530 x 830 mm, 8 kW, 29 kg</p>	GBST2-K	426,00
	<p>Gas-Kombibräter 3 Heizschlangen, Standgerät, 650 x 530 x 830 mm, 12 kW, 37 kg</p> <p>Roasting tray, gas 3 heating elements, stand unit, 650 x 530 x 830 mm, 12 kW, 37 kg</p>	GBST3-K	484,00
	<p>Gas-Kombibräter 4 Heizschlangen, Standgerät, 815 x 530 x 830 mm, 16 kW, 45 kg</p> <p>Roasting tray, gas 4 heating elements, stand unit, 815 x 530 x 830 mm, 16 kW, 45 kg</p>	GBST4-K	796,00
	<p>Gas-Kombibräter 5 Heizschlangen, Standgerät, 980 x 530 x 830 mm, 20 kW, 53 kg</p> <p>Roasting tray, gas 5 heating elements, stand unit, 980 x 530 x 830 mm, 20 kW, 53 kg</p>	GBST5-K	1.124,00
	<p>Gas-Kombibräter 6 Heizschlangen, Standgerät, 1145 x 530 x 830 mm, 24 kW, 61kg</p> <p>Roasting tray, gas 6 heating elements, stand unit, 1145 x 530 x 830 mm, 24 kW, 61 kg</p>	GBST6-K	1.450,00

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich. Aufpreis 54,- Euro.
Unit preset on liquefied gas, optimal available in natural gas, surcharge 54,- Euro.

Hochleistungs-Kombibräter

Ausstattung: Rost, Fettauffangwanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

Equipment: grid, fat collecting tray, lamellae burner-lid, tube and control unit, pilot burner

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gas-Kombibräter 1 Heizschlange, Tischgerät, 340 x 530 x 280 mm, 4 kW, 17 kg</p> <p>Roasting tray, gas 1 heating element, table top, 340 x 530 x 280 mm, 4 kW, 17 kg</p>	GBT1-K	279,00
	<p>Gas-Kombibräter 3 Heizschlangen, Tischgerät, 650 x 530 x 280 mm, 12 kW, 31 kg</p> <p>Roasting tray, gas 3 heating elements, table top, 650 x 530 x 280 mm, 12 kW, 31 kg</p>	GBT3-K	411,00
	<p>Gas-Kombibräter 4 Heizschlangen, Tischgerät, 815 x 530 x 280 mm, 16 kW, 38 kg</p> <p>Roasting tray, gas 4 heating elements, table top, 815 x 530 x 280 mm, 16 kW, 38 kg</p>	GBT4-K	647,00
	<p>Gas-Kombibräter 5 Heizschlangen, Tischgerät, 980 x 530 x 280 mm, 20 kW, 45 kg</p> <p>Roasting tray, gas 5 heating elements, table top, 980 x 530 x 280 mm, 20 kW, 45 kg</p>	GBT5-K	1.012,00
	<p>Gas-Kombibräter 6 Heizschlangen, Tischgerät, 1145 x 530 x 280 mm, 24 kW, 52 kg</p> <p>Roasting tray, gas 6 heating elements, table top, 1145 x 530 x 280 mm, 24 kW, 52 kg</p>	GBT6-K	1.237,00
	<p>BBQ Gas-Grill 1260 x 620 x 1200 mm, Grillfläche: 610 x 500 mm, Brenner: 3x 3,5 kW, Warmhaltefläche: 610 x 200 mm, mit Infrarotbrenner 3,4 kW, Zusatzkochfeld in seitlicher Ablagefläche 3,4 kW, Verpackung: 820 x 660 x 590 mm, Gewicht: 56 kg / 64 kg</p> <p>BBQ gas-grill 1260 x 620 x 1200 mm, burners: 3x 3,5 kW, cooking area: 610 x 500 mm, warming rack: 610 x 200 mm with infrared burner 3,4 kW, extra hob in side tray 3,4 kW, packing: 820 x 660 x 590 mm, weight: 56 kg / 64 kg</p>	K924A-KS3BH	610,00

Geräte voreingestellt auf Propagas, wahlweise in Erdgas erhältlich. Aufpreis 54,- Euro.
Unit preset on liquefied gas, optimal available in natural gas, surcharge 54,- Euro.

Multipfannen



🇩🇪 Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 320 mm,
Innendurchmesser: Ø 300 mm,
Pfannenhöhe: 38 mm,
Antihaftbeschichtet,
Leistung: 1500 W, 230 V,
inklusive Glasdeckel,
Verpackung: 335 x 335 x 485 mm,
Gewicht: 3 kg

Code: PP-001-30

Euro: 19,90

🇩🇪 Multipan, electric

external: Ø 320 mm,
internal: Ø 300 mm,
pan-height: 38 mm,
non-stick coating,
power: 1500 W, 230 V,
inclusive glass lid,
packing: 335 x 335 x 485 mm,
weight: 3 kg

Code: PP-001-30

Euro: 19,90

Ø 320 mm
Pfannenhöhe 38 mm



🇩🇪 Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 420 mm,
Innendurchmesser: Ø 400 mm,
Pfannenhöhe: 41 mm,
Antihaftbeschichtet,
Leistung: 1500 W, 230 V,
inklusive Glasdeckel,
Verpackung: 435 x 435 x 525 mm,
Gewicht: 4 kg

Code: PP-001-40

Euro: 27,00

🇩🇪 Multipan, electric

external: Ø 420 mm,
internal: Ø 400 mm,
pan-height: 41 mm,
non-stick coating,
power: 1500 W, 230 V,
inclusive glass lid,
packing: 435 x 435 x 525 mm,
weight: 4 kg

Code: PP-001-40

Euro: 27,00

Ø 420 mm
Pfannenhöhe 41 mm

Multipfannen



🇩🇪 Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 420 mm,
Innendurchmesser: Ø 400 mm,
Pfannenhöhe: 90 mm,
Antihafbeschichtet,
Leistung: 1500 W, 230 V,
inklusive Glasdeckel,
Verpackung: 435 x 435 x 525 mm,
Gewicht: 4 kg

Code: PP-001-40-9

Euro: 34,00

🇩🇪 Multipan, electric

external: Ø 420 mm,
internal: Ø 400 mm,
pan-height: 90 mm,
non-stick coating,
power: 1500 W, 230 V,
inclusive glas lid,
packing: 435 x 435 x 525 mm,
weight: 4 kg

Code: PP-001-40-9

Euro: 34,00

Ø 420 mm
Pfannenhöhe 90 mm
Extrahoch



🇩🇪 Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 480 mm,
Innendurchmesser: Ø 460 mm,
Pfannenhöhe: 46 mm,
Antihafbeschichtet,
Leistung: 1500 W, 230 V,
inklusive Glasdeckel mit Thermometer,
Verpackung: 525 x 520 x 540 mm,
Gewicht: 5 kg

Code: PP-002-48

Euro: 51,00

🇩🇪 Multipan, electric

external: Ø 480 mm,
internal: Ø 460 mm,
pan-height: 46 mm,
non-stick coating,
power: 1500 W, 230 V,
inclusive glas lid with thermometer,
packing: 525 x 520 x 540 mm,
weight: 5 kg

Code: PP-002-48






















Euro: 51,00

Ø 480 mm
Pfannenhöhe 46 mm





Kontaktgrills

	Artikel	Code	Euro
	🇩🇪 Kontaktgrill 290 x 390 x 235 mm, 2,0 kW, 230 V, 20,5 kg, Bratplatte: 240 x 260 mm		
	🇬🇧 Conventional electric grill 290 x 390 x 235 mm, 2,0 kW, 230 V, 20,5 kg, cook plate: 240 x 260 mm		
	🌀 oben gerillt / grooved at the top 🌀 unten gerillt / grooved at the bottom	PA 10170	258,00
	----- oben glatt / smooth at the top ----- unten glatt / smooth at the bottom	PA 10171	258,00
	🌀 oben gerillt / grooved at the top ----- unten glatt / smooth at the bottom	PA 10172	258,00
	🇩🇪 Kontaktgrill 440 x 445 x 235 mm, 2,4 kW, 230 V, 27 kg Bratplatte: 290 x 380 mm		
	🇬🇧 Conventional electric grill 440 x 445 x 235 mm, 2,4 kW, 230 V, 27 kg cook plate: 290 x 380 mm		
	🌀 oben gerillt / grooved at the top 🌀 unten gerillt / grooved at the bottom	PA 10173	390,00
	----- oben glatt / smooth at the top ----- unten glatt / smooth at the bottom	PA 10174	390,00
	🌀 oben gerillt / grooved at the top ----- unten glatt / smooth at the bottom	PA 10175	390,00
	🇩🇪 Paninigrill 475 x 390 x 235 mm, 2,9 kW, 230 V, 32 kg, ca. 100 Sandwiches/Std., Bratplatte: 240 x 440 mm		
	🇬🇧 Paninigrill 475 x 390 x 235 mm, 2,9 kW, 230 V, 32 kg, ca. 100 sandwiches/hour, cook plate: 240 x 440 mm		
	🌀 oben gerillt / grooved at the top 🌀 unten gerillt / grooved at the bottom	PA 10176	373,00
	🌀 oben gerillt / grooved at the top ----- unten glatt / smooth at the bottom	PA 10179	373,00





Kontaktgrills

	Artikel	Code	Euro		
	<p>Kontaktgrill, elektro</p> <p>325 x 305 x 200 mm, 2,2 kW, 230 V, +50°C / +300°C, Verpackung: 400 x 360 x 270 mm, Gewicht: 15 kg / 16 kg</p> <p>Conventional grill, electric</p> <p>325 x 305 x 200 mm, 2,2 kW, 230 V, +50°C / +300°C, packing: 400 x 360 x 270 mm, weight: 15 kg / 16 kg</p> <p> grooved at the top / oben gerillt  grooved at the bottom / unten gerillt</p> <p> grooved at the top / oben gerillt  smooth at the bottom / unten glatt</p> <p> smooth at the top / oben glatt  smooth at the bottom / unten glatt</p>	<p>KG3.2</p> <p>KG3.2L</p> <p>KG3.2LTL</p>	<p>228,00</p> <p>228,00</p> <p>228,00</p>		
		<p>Kontaktgrill, elektro</p> <p>410 x 305 x 200 mm, 2,8 kW, 230 V, +50°C / +300°C, Verpackung: 470 x 390 x 270 mm, Gewicht: 20 kg / 21 kg</p> <p>Conventional grill, electric</p> <p>410 x 305 x 200 mm, 2,8 kW, 230 V, +50°C / +300°C, packing: 470 x 390 x 270 mm, weight: 20 kg / 21 kg</p> <p> grooved at the top / oben gerillt  grooved at the bottom / unten gerillt</p> <p> grooved at the top / oben gerillt  smooth at the bottom / unten glatt</p> <p> smooth at the top / oben glatt  smooth at the bottom / unten glatt</p>	<p>KG5.2</p> <p>KG5.2L</p> <p>KG5.2LTL</p>	<p>269,00</p> <p>269,00</p> <p>269,00</p>	
			<p>Kontaktgrill, elektro</p> <p>570 x 305 x 200 mm, 2 x 2,2 kW, +50°C / +300°C, Verpackung: 600 x 400 x 270 mm, Gewicht: 29 kg / 30 kg</p> <p>Conventional grill, electric</p> <p>570 x 305 x 200 mm, 2 x 2,2 kW, +50°C / +300°C, packing: 600 x 400 x 270 mm, weight: 29 kg / 30 kg</p> <p> grooved at the top / oben gerillt  grooved at the bottom / unten gerillt</p> <p> grooved at the top / oben gerillt  smooth at the bottom / unten glatt</p> <p> smooth at the top / oben glatt  smooth at the bottom / unten glatt</p>	<p>KG7.2</p> <p>KG7.2L</p> <p>KG7.2LTL</p>	<p>339,00</p> <p>339,00</p> <p>339,00</p>

Crêpes-Eisen - Profi

	Artikel	Code	Euro
	<p>Crêpes-Eisen, elektro aus Edelstahl, Ø 350 mm, 350 x 370 x 250 mm, Gewicht: 13 kg, 230 V / 2000 W</p> <p>Crêpes machine, electric made of stainless steel, Ø 350 mm, 350 x 370 x 250 mm, weight: 13 kg, 230 V / 2000 W</p>	S 35	527,00
	<p>Crêpes-Eisen, elektro mit 2 Backflächen aus Edelstahl, Ø 2 x 350 mm, 710 x 370 x 250 mm, Gewicht: 24 kg, 2 x 400 V / 2 x 2000 W</p> <p>Crêpes machine, electric with 2 baking areas, made of stainless steel, Ø 2 x 350 mm, 710 x 370 x 250 mm, Gewicht: 24 kg, 2 x 400 V / 2 x 2000 W</p>	D 35	835,00
	<p>Crêpes-Eisen, gas aus Edelstahl, Ø 400 mm, 430 x 480 x 270 mm, Gewicht: 22 kg, 3,6 kW</p> <p>Crêpes machine, gas made of stainless steel, Ø 400 mm, 430 x 480 x 270 mm, weight: 22 kg, 3,6 kW</p>	G400 S	673,00
	<p>Crêpes-Eisen, gas mit 2 Backflächen aus Edelstahl, Ø 2 x 400 mm, 900 x 480 x 270 mm, Gewicht: 43 kg, 2 x 3,6 kW</p> <p>Crêpes machine, gas with 2 baking areas, made of stainless steel, Ø 2 x 400 mm, 900 x 480 x 270 mm, weight: 43 kg, 2 x 3,6 kW</p>	G400 D	1.130,00

Crêpes-Eisen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Crêpes-Eisen 430 x 445 x 240 mm, Backfläche Ø 400 mm, 2,7 kW, 230 V, 22 kg</p> <p>Crêpes machine 430 x 445 x 240 mm, baking area Ø 400 mm, 2,7 kW, 230 V, 22 kg</p>	PA 10315	344,00
	<p>Crêpes-Eisen mit 2 Backflächen Ø 400 mm, 910 x 445 x 240 mm, 2 x 2,7 kW, 230 V, 35 kg</p> <p>Crêpes machine with 2 baking areas Ø 400 mm, 910 x 445 x 240 mm, 2 x 2,7 kW, 230 V, 35 kg</p>	PA10316	497,00
	<p>Crêpes-Eisen 450 x 480 x 235 mm Ø 400 mm 230V, 50Hz, 3 kW</p> <p>Crêpes machine 450 x 480 x 235 mm Ø 400 mm 230V, 50Hz, 3 kW</p>	CRE1	320,00
	<p>Crêpes-Eisen 860 x 485 x 235 mm Ø 2 x 400 mm 230V, 50Hz, 2x 3 kW</p> <p>Crêpes machine 860 x 485 x 235 mm Ø 2 x 400 mm 230V, 50Hz, 2x 3 kW</p>	CRE2	489,00

Waffeleisen



Waffeleisen für 4 Waffeln

Brüsseler Platte,
Backplatten aus Gusseisen,
Gehäuse aus Edelstahl,
Abmessungen: 560 x 400 x 260 mm,
Temperatur: bis 300°C,
Anschlußwert: 2 x 2 kW, 230 V,
Verpackung: 600 x 450 x 300 mm,
Gewicht: 39 kg / 40 kg





Code: WFFD
Euro: 580,00

Waffle machine for 4 waffles

„Brüsseler“ plate,
backing plates made of cast iron,
body made of stainless steel,
dimensions: 560 x 400 x 260 mm,
temperature: bis 300°C,
power: 2 x 2 kW, 230 V,
packing: 600 x 450 x 300 mm,
weight: 39 kg / 40 kg





Code: WFFD
Euro: 580,00

Waffeleisen Eco

	Artikel	Code	Euro
	<p>Waffeleisen für 2 Waffeln 300 x 410 x 265 mm, 1,6 kW, 230 V, 21 kg, Waffel-Platte: 200 x 200 mm</p> <p>Waffle machine for 2 waffles 300 x 410 x 265 mm, 1,6 kW, 230 V, 21 kg, waffle-plate: 200 x 200 mm</p>	PA 10180	310,00
	<p>Waffeleisen für 4 Waffeln 600 x 410 x 265 mm, 2 x 1,6 kW, 230 V, 41 kg, Waffel-Platte: 2 x 200 x 200 mm</p> <p>Waffle machine for 4 waffles 600 x 410 x 265 mm, 2 x 1,6 kW, 230 V, 41 kg, waffle-plate: 2 x 200 x 200 mm</p>	PA 10185	470,00
	<p>Waffeleisen für 2 Waffeln 280 x 400 x 260 mm, 2 kW, 230 V, 30 kg,</p> <p>Waffle machin for 2 waffles 280 x 400 x 260 mm, 2 kW, 230 V, 30 kg,</p>	WFFS	339,00
	<p>Waffeleisen für 4 Waffeln Brüsseler Platte, Backplatten aus Gusseisen, Gehäuse aus Edelstahl, Abmessungen: 560 x 400 x 260 mm, Temperatur: bis 300°C, Anschlußwert: 2 x 2 kW, 230 V, Verpackung: 600 x 450 x 300 mm, Gewicht: 39 kg / 40 kg</p> <p>Waffle machine for 4 waffles „Brüsseler“ plate, backing plates made of cast iron, body made of stainless steel, dimensions: 560 x 400 x 260 mm, temperature: bis 300°C, power: 2 x 2 kW, 230 V, packing: 600 x 450 x 300 mm, weight: 39 kg / 40 kg</p>	WFFD	580,00

Unterschränke für Heißluft-Dämpfer

🇩🇪 Unterschränke passend für die Fabrikate / 🇬🇧 Stands are suitable for labels: ELOMA, MKN, RATIONAL, CONVOTHERM, ELECTROLUX, UNOX, EUROMAT, WIESHEU, BARTSCHER

	Artikel	Code	Euro
	🇩🇪 Untergestell Gestell offen, Füße höhenverstellbar, komplett aus CNS 18/10	für Dämpfer	
	🇬🇧 Stand open, feeds adjustable in height, complete made of CNS 18/10		
	🇩🇪 Untergestell Gestell offen, Füße höhenverstellbar, mit Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10	für Dämpfer	
	🇬🇧 Stand open, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10		
	🇩🇪 Untergestell dreiseitig geschlossen, Füße höhenverstellbar, Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10	für Dämpfer	
	🇬🇧 Stand closed on three sides, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10		
	🇩🇪 Untergestell dreiseitig geschlossen mit Schwingtüren, Füße höhenverstellbar, Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10	für Dämpfer	
	🇬🇧 Stand closed on three sides with swinging doors, feeds adjustable in height, with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10		
	860 x 690 x 850 mm 10/1 GN HUG-10 443,00		
	840 x 640 x 720 mm 6/1 GN HUG-16 465,00		
	860 x 690 x 850 mm 10/1 GN HUG-20 583,00		
	840 x 640 x 720 mm 6/1 GN HUG-26 601,00		
	860 x 690 x 850 mm 10/1 GN HUG-30 964,00		
	840 x 640 x 720 mm 6/1 GN HUG-36 983,00		
	860 x 690 x 850 mm 10/1 GN HUG-40 1.311,00		
	840 x 640 x 720 mm 6/1 GN HUG-46 1.340,00		



Mikrowellen/Dämpfer/Pizza Systemgeräte

07

- Mikrowellen
- Gärchränke
- Kombidämpfer, Hähnchengrills
- Groß- & Gastronormpfannen
- Gyros & Kebapgeräte
- Dönerschneider
- Pizzaöfen + Zubehör
- Gemüseschneider
- Toaster, Salamander, Pasta-Maschine
- Mixer, Besteckschrank

Von Seite 409 - 486

Mikrowellen



... die Mikrowellen vom Marktführer!





	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kompaktmikrowelle Panasonic einfachste Bedienung, 30-Min.-Zeitschaltuhr, stufenlose Leistungswahl von 100 - 1000 Watt, Garraum 22 Liter, Gerätegehäuse aus Edelstahl, 510 x 360 x 306 mm, Innen: 330 x 200 x 330 mm</p> <p>🇬🇧 Compact microwave Panasonic easiest handling, 30 min. timer, power selection continuously 100-1000 Watt, baking chamber 22 l, stainless steel, 510 x 306 x 360 mm, internal: 330 x 200 x 330 mm</p>	NE 1027	909,00
	<p>🇩🇪 Kompaktmikrowelle Panasonic 2 Magnetrons, mit je 900 Watt, d. h.: je 1 über und 1 unter dem Garraum, max. 1800 Watt, 2 Leistungsstufen, 18 Liter Garraum, Leistung: 50 Hz / 230 V, Schaltuhr 30 min. elektronisch, 422 x 508 x 337 mm, Innen: 330 x 175 x 310 mm</p> <p>🇬🇧 Compact microwave Panasonic 2 magnetrons, each with 900 Watt, 1 atop and 1 below the baking chamber, max.1800 Watt, 2 power levels, baking chamber 18 l, 50 Hz / 230 V, electronic timer 30 minutes, 422 x 508 x 337 mm, internal: 330 x 175 x 310 mm</p>	NE 1846	1.607,00
	<p>🇩🇪 Kompaktmikrowelle Panasonic 2 Magnetrons mit je 1050 Watt, d. h.: je 1 über und 1 unter dem Garraum, max. 2100 Watt, 2 Leistungsstufen, 18 Liter Garraum, Leistung: 50 Hz / 230 V, Schaltuhr 30 min. elektronisch, 422 x 508 x 337 mm, Innen: 330 x 175 x 310 mm 2-Etagenbetrieb möglich durch herausnehmbare Mittelplatte</p> <p>🇬🇧 Compact microwave Panasonic 2 magnetrons each with 1050 Watt, 1 atop and 1 below the baking chamber, max. 2100 Watt, 2 power levels, baking chamber 18 l, 50 Hz / 230 V, electronic timer 30 minutes, external: 422 x 508 x 337 mm, internal: 330 x 175 x 310 mm, operation of 2 levels possible by reason removable middle-board</p>	NE 2146-2	1.800,00

Mikrowellen



	Artikel	Code	Euro
	<p>Großmikrowelle</p> <p>4 Magnetrons, mit je 450 Watt, d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum, max. 1800 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum, 1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar, Leistung: 50 Hz / 230 V, 650 x 526 x 471 mm, Innen: 535 x 250 x 330 mm</p> <p>Big microwave oven</p> <p>4 magnetrons, each with 450 Watt, 2 atop and 2 below the baking chamber, max.1800 Watt, 4 power levels, baking chamber 22 l, 1/1 GN, with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 230 V, 650 x 526 x 471 mm, internal: 535 x 250 x 330 mm</p>	NE 1840	2.882,00
<p>Ø 265 mm</p> 	<p>Abdeckhaube</p> <p>aus transparentem Kunststoff, Ø 265 x 63 mm</p> <p>Cover</p> <p>transparent plastic, Ø 265 x 63 mm</p>	JW-10RP	8,90
	<p>Großmikrowelle</p> <p>4 Magnetrons, mit je 525 Watt, d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum, max. 2100 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum, 1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar, Leistung: 50 Hz / 400 V, 650 x 526 x 471 mm, Innen: 535 x 250 x 330 mm</p> <p>Big microwave oven</p> <p>4 magnetrons, each with 525 Watt, 2 atop and 2 below the baking chamber, max. 2100 Watt, 4 power levels, baking chamber 44 l, 1/1 GN, with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 400 V, 650 x 526 x 471 mm, internal: 535 x 250 x 330 mm</p>	NE 2140	3.140,00
<p>Ø 290 mm</p> 	<p>Abdeckhaube</p> <p>aus transparentem Kunststoff, Ø 290 x 63 mm</p> <p>Cover</p> <p>transparent plastic, Ø 290 x 63 mm</p>	JW-11RP	9,90
	<p>Großmikrowelle</p> <p>4 Magnetrons, mit je 800 Watt, d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum, max. 3200 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum, 1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar, Leistung: 50 Hz / 400 V, 650 x 526 x 471 mm, Innen: 535 x 250 x 330 mm</p> <p>Big microwave oven</p> <p>4 magnetrons, each with 800 Watt, 2 atop and 2 below the baking chamber, max. 3200 Watt, 4 power levels, baking chamber 44 l, 1/1 GN, with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 400 V, 650 x 526 x 471 mm, internal: 535 x 250 x 330 mm</p>	NE 3240	3.754,00
<p>Ø 290 mm</p> 	<p>Abdeckhaube</p> <p>aus transparentem Kunststoff, Ø 315 x 63 mm</p> <p>Cover</p> <p>transparent plastic, Ø 315 x 63 mm</p>	JW-12RP	10,90

Mikrowellen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Mikrowelle 1100 W</p> <p>517 x 297 x 412 mm, Drehschalterkontrolle, 26 Liter, 1100 W, 230 V, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, Edelstahl Konstruktion Verpackung: 380 x 580 x 470 mm, Gewicht: 17,5 kg / 19 kg</p> <p>Mikrowave 1100 W</p> <p>517 x 297 x 412 mm, rotary control devices, 26 litres, 1100 W, 230 V, 3 power level, 2 defrost level, stainless steel construction packing: 380 x 580 x 470 mm, weight: 17,5 kg / 19 kg</p>	CC1040	333,00
	<p>Mikrowelle 1000 W</p> <p>464 x 557 x 368 mm, manuelle Kopntrolle, 26 Liter, 1000 W, 230 V, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, großer Garraum 2/3 GN, Edelstahl Konstruktion Verpackung: 460 x 536 x 660 mm, Gewicht: 26,5 kg / 29 kg</p> <p>Mikrowave 1000 W</p> <p>464 x 557 x 368 mm, manual controls, 26 litres, 1000 W, 230 W, 3 power level, 2 defrost level, large 2/3 gastronorm cooking area, stainless steel construction packing: 460 x 536 x 660 mm, weight: 26,5 kg / 29 kg</p>	CE1010	760,00
	<p>Mikrowelle 1500 W</p> <p>464 x 577 x 368 mm, manuelle Kopntrolle, 26 Liter, 1500 W, 230 V, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, großer Garraum 2/3 GN, Edelstahl Konstruktion Verpackung: 460 x 536 x 660 mm, Gewicht: 32 kg / 34,5 kg</p> <p>Mikrowave 1500 W</p> <p>464 x 577 x 368 mm, manual controls, 26 litres, 1500 W, 230 V, 3 power level, 2 defrost level, large 2/3 gastronorm cooking area, stainless steel construction packing: 460 x 536 x 660 mm, weight: 32 kg / 34,5 kg</p>	CE1015	987,00
	<p>Mikrowelle 1850 W</p> <p>464 x 557 x 368 mm, manuelle Kopntrolle, 26 Liter, 1850 W, 230 W, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, großer Garraum 2/3 GN, Edelstahl Konstruktion Verpackung: 460 x 536 x 660 mm, Gewicht: 32 kg / 34,5 kg</p> <p>Mikrowave 1850 W</p> <p>464 x 557 x 368 mm, manual controls, 26 litres, 1850 W, 230 W, 3 power level, 2 defrost level, large 2/3 gastronorm cooking area, stainless steel construction packing: 460 x 536 x 660 mm, weight: 32 kg / 34,5 kg</p>	CE1018	1.100,00

Mikrowellen



🇩🇪 Mikrowelle 1100 W

517 x 297 x 412 mm, Drehschalterkontrolle, 26 Liter, 1100 W, 230 V, Edelstahl Konstruktion
Verpackung: 380 x 580 x 470 mm, Gewicht: 17,5 kg/19 kg

Code: 1099 A

Euro: 445,00

🇬🇧 Microwave 1100 W

517 x 297 x 412 mm, rotary control devices, 26 litres, 1100 W, 230 V, stainless steel construction
packing: 380 x 580 x 470 mm, weight: 17,5 kg/19 kg

Code: 1099 A

Euro: 445,00



🇩🇪 Mikrowelle

464 x 557 x 368 mm, manuelle Kopntrolle, 26 Liter, 1850 W, 230 W, 3 Leistungsstufen, 2 Auftaustufen, großer Garraum 2/3 GN, Edelstahl Konstruktion
Verpackung: 460 x 536 x 660 mm, Gewicht: 32 kg / 34,5 kg

🇬🇧 Microwave

464 x 557 x 368 mm, manual controls, 26 litres, 1850 W, 230 W, 3 power level, 2 defrost level, large 2/3 gastronorm cooking area, stainless steel construction
packing: 460 x 536 x 660 mm, weight: 32 kg / 34,5 kg

2/3 GN Garraum
2/3 GN cooking area

1000 W

Code: CE1010
Euro: 760,00

1500 W

Code: CE1015
Euro: 987,00

1850 W

Code: CE1018
Euro: 1.100,00



Ø 265 x 63 mm

Code: JW-10RP
Euro: 8,90



Ø 290 x 63 mm

Code: JW-11RP
Euro: 9,90



Ø 315 x 63 mm

Code: JW-12RP
Euro: 10,90

🇩🇪 Abdeckhaube

aus transparentem Kunststoff
Mikrowellen geeignet

🇬🇧 Hood

transparent plastic
suitable for microwaves

Mikrowellengeeignet
Suitable for microwave

Gastronormbehälter

	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 20 mm 530 x 325 x 40 mm 530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm 530 x 325 x 200 mm	GBE 1/1- 20 GBE 1/1- 40 GBE 1/1- 65 GBE 1/1-100 GBE 1/1-150 GBE 1/1-200	10,90 12,60 13,60 16,90 22,80 29,90
	353 x 325 x 20 mm 353 x 325 x 40 mm 353 x 325 x 65 mm 353 x 325 x 100 mm 353 x 325 x 150 mm	GBE 2/3- 20 GBE 2/3- 40 GBE 2/3- 65 GBE 2/3-100 GBE 2/3-150	7,80 9,40 11,00 14,70 20,80
	265 x 325 x 20 mm 265 x 325 x 40 mm 265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm 265 x 325 x 200 mm	GBE 1/2- 20 GBE 1/2- 40 GBE 1/2- 65 GBE 1/2- 100 GBE 1/2- 150 GBE 1/2- 200	6,70 7,00 8,00 13,00 16,00 20,00
	176 x 325 x 20 mm 176 x 325 x 40 mm 176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm 176 x 325 x 200 mm	GBE 1/3- 20 GBE 1/3- 40 GBE 1/3- 65 GBE 1/3- 100 GBE 1/3- 150 GBE 1/3- 200	4,90 5,40 5,90 8,20 11,70 14,40
	265 x 162 x 20 mm 265 x 162 x 40 mm 265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	GBE 1/4 - 20 GBE 1/4 - 40 GBE 1/4 - 65 GBE 1/4 - 100 GBE 1/4 - 150	4,50 4,80 5,00 7,00 10,20
	176 x 162 x 65 mm 176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	GBE 1/6 - 65 GBE 1/6 - 100 GBE 1/6 - 150	4,10 5,80 8,70
	176 x 108 x 65 mm 176 x 108 x 100 mm	GBE 1/9 - 65 GBE 1/9 - 100	3,00 4,70
	530 x 325 mm 353 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	GDE 1/1 GDE 2/3 GDE 1/2 GDE 1/3 GDE 1/4 GDE 1/6 GDE 1/9	10,80 8,50 6,20 5,10 4,20 3,10 2,60

1 Gerät = Edelstahl - Schnellkühler & Schockfroster

🇩🇪 Temperatur von +70°C auf +3°C in maximal 90 min. / +70°C auf -18°C in maximal 240 min.

🇬🇧 Temperature from +70°C to +3°C in maximal 90 min. / +70°C to -18°C in maximal 240 min.

	Artikel	Code	Euro
 <p>🇩🇪 3 x GN 1/1 oder 3 x B lech 600 x 400 mm 🇬🇧 3 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 3 x GN 1/1 750 x 740 x 720/750 mm, Innen: 600 x 400 x 280 mm, 1150 W, 230 V, Kapazität: 14 kg (+3°C) / 11 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1000 mm Gewicht: 50 kg / 60 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 3 x GN 1/1 750 x 740 x 720/750 mm, internal: 600 x 400 x 280 mm, 1150 W, 230 V, capacity: 14 kg (+3°C) / 11 kg (-18°C), space between insertions 70 mm, packing: 800 x 800 x 1000 mm weight: 50 kg / 60 kg</p>	<p>AT03 ISO</p> <p>3/1</p>	<p>2.285,00</p>
 <p>🇩🇪 5 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 5 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 5 x GN 1/1 750 x 740 x 850/880 mm, Innen: 610 x 400 x 410 mm, 1424W, 230 V, Kapazität: 20 kg (+3°C) / 15 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1050 mm Gewicht: 60 kg / 71 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 5 x GN 1/1 750 x 740 x 850/880 mm, internal: 610 x 400 x 410 mm, 1424W, 230 V, capacity: 20 kg (+3°C) / 15 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1050 mm weight: 60 kg / 71 kg</p>	<p>AT05 ISO</p> <p>5/1</p>	<p>2.890,00</p>
 <p>🇩🇪 7 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 7 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 7 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, Innen: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, Kapazität: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1400 mm Gewicht: 85 kg / 95 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 7 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, internal: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, capacity: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1400 mm weight: 85 kg / 95 kg</p>	<p>AT07 ISO</p> <p>7/1</p>	<p>4.330,00</p>
 <p>🇩🇪 10 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 10 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 10 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, Innen: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, Kapazität: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1400 mm Gewicht: 90 kg / 101 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 10 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, internal: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, capacity: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1400 mm weight: 90 kg / 101 kg</p>	<p>AT10 ISO</p> <p>10/1</p>	<p>5.665,00</p>

Konvektomaten



572,-

Konvektomat-Ofen

600 x 650 x 556 mm,
 2,6 kW, 230 V, 50 Hz, 20°-300°C,
 4 Einschübe 320 x 435 mm,
 aus Edelstahl,
 erfüllt alle Sicherheits- und Hygienestandards,
 Heißluftzirkulations-System,
 hohe Wärmeeffizienz durch leistungsfähiges Heizgerät,
 sehr schnelle Erreichung der Temperatur,
 Tür mit wärmeisolierter Doppelverglasung
 Verpackung: 675 x 655 x 640 mm,
 Gewicht: 30 kg / 35 kg
Code: DH4B-B
Euro: 572,00




Convection oven

600 x 650 x 556 mm,
 2,6 kW, 230 V, 50 Hz, 20°-300°C,
 4 trays 320 x 435 mm,
 made of stainless steel,
 up to safety and sanitation standard completely,
 equipped with hot wind and circulation system,
 high thermal efficiency owe to the high efficiency heater,
 the temperature rises rapidly,
 double layers heat-resistant glass door
 packing: 675 x 655 x 640 mm,
 weight: 30 kg / 35 kg
Code: DH4B-B
Euro: 572,00




Umluft- und Heißluftöfen

	Artikel	Code	Euro
 <p>4x 2/3 GN</p>	<p>Umluft- und Heißluftofen (Backen mit Luftumwälzung), 590 x 540 x 595 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl, Innenverkleidung aus emaill. Stahl, 2,8 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 31 kg, 4 Einschübe (Bleche 425 x 345 mm), Zubehör: 4 Bleche, 2 Zangen für Bleche,</p> <p>Convection oven (baking with air circulation), external: 590 x 540 x 595 mm, body made of stainless steel, interior made of enameled steel, 2,8 kW, 230 V, 50-300 °C, 4 insertions (plates 425 x 345 mm), accessories: 4 plates, 2 tongs for plates, internal lighting, 31 kg</p>	KF 620	670,00
 <p>1/2 GN</p>	<p>Umluft- und Heißluftofen (Backen mit Umluftwälzung), 540 x 450 x 405 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl, Innenverkleidung aus emaill. Stahl, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 21 kg, 4 Einschübe (Bleche 330 x 260 mm) Zubehör: 2 Roste, 2 Bleche, 2 Zangen für Bleche,</p> <p>Convection oven (baking with air circulation), 540 x 450 x 405 mm, body made of stainless steel, interior made of enameled steel, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, 4 insertions (plates 330 x 260 mm), accessories: 2 grids, 2 plates,</p>	KF 412	750,00
 <p>2/3 GN</p>	<p>Umluft- und Heißluftofen (Backen mit Luftumwälzung), 690 x 550 x 510 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl, Innenverkleidung aus emaill. Stahl, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 32 kg, 4 Einschübe (Bleche 430 x 345 mm), Zubehör: 2 Roste, 2 Bleche, 2 Zangen für Bleche,</p> <p>Convection oven (baking with air circulation), 690 x 550 x 510 mm, body made of stainless steel, interior made of enameled steel, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, 4 insertions (plates 430 x 345 mm) accessories: 2 grids, 2 plates, 2 tongs for plates, Internal lighting, 32 kg</p>	KF 723	720,00




Umluft- und Heißluftöfen

	Artikel	Code	Euro
 <p>2/3 GN</p>	<p>Umluft- und Heißluftofen wie der KF 723, zusätzlich 8 Backfunktionen, Ober- und Unterhitze, Grill, (statischer Betrieb), 34 kg</p> <p>Convection oven same as KF 723, additional 8 baking functions, top-/bottom heat, grill (static mode), 34 kg</p>	KF 723 M	820,00
 <p>4 x 1/1 GN oder Blech 600 x 400 mm</p>	<p>Umluft- und Heißluftofen (Backen mit Luftumwälzung), 900 x 680 x 570 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl, Innenverkleidung aus emall. Stahl, 6,4 kW, 400 V, 50-300 °C, 2 Motoren mit autom. Drehrichtungswechsel Innenbeleuchtung, 58 kg</p> <p>Convection oven (baking with air circulation), 900 x 680 x 570 mm, body made of stainless steel, 6,4 kW, 400 V, 50-300 °C, 2 engines with automatic changing of rotating direction, internal lighting, 58 kg</p> <p>seitliche Führungen für Bleche 600 x 400 mm lateral guides for trays 600 x 400 mm links rechts</p>	KF 965	1.745,00
		09987877915 09987887915	28,00 28,00
 <p>4 x 1/1 GN oder Blech 600 x 400 mm</p>	<p>Umluft- und Heißluftofen wie der KF 965, jedoch mit seitlicher Türöffnung, Ofenraum komplett aus Edelstahl, direkter Luftbefeuchter, 56 kg</p> <p>Convection oven same as KF 965, but with lateral door opener, baking chamber completely made of stainless steel, direct air humidifier, 56 kg</p> <p>seitliche Führungen für Bleche 600 x 400 mm lateral guides for trays 600 x 400 mm links rechts</p>	KF 965 AL/UD	1.999,00
		KSPX965SX KSPX965DX	53,00 53,00

Heißluftöfen / Kombidämpfer

	Artikel	Code	Euro
	<p>Heißluftofen mit Direktwassereinspritzung 790 x 665 x 635 mm, 4 Einschübe 600 x 400 mm, Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl, Mechanische Steuerung 6,4 kW, 400 V 2N ~ 50Hz, 50-300 °C, 2 reversierende Motoren Verpackung: 840 x 870 x 772 mm, Gewicht: 56 kg / 72 kg</p> <p>Convection oven with direct water injection 790 x 665 x 635 mm, 4 insertions 600 x 400 mm, external and internal made of stainless steel, manual controls, 6,4 kW, 400 V 2N ~ 50Hz, 50-300 °C, 2 oscillating motors, packig: 840 x 870 x 772 mm, weight: 56 kg / 72 kg</p>	KF 966UD	1.875,00
	<p>Kombidämpfer mit Direktwassereinspritzung 790 x 665 x 635 mm, 4 x 1/1GN, Digitale Steuerung, 99 Programme speicherbar, 4 Backprozesse, Vorheizfunktion, Flügeltür, 2 reversierende Motoren, Kerntemperaturfühleranschluss, Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl 6,4 kW, 400 V 2N ~ 50 Hz, Verpackung: 840 x 870 x 772 mm, Gewicht: 56 kg / 72 kg !!!LIEFERZEIT BEACHTEN!!!</p> <p>Combi direct oven with direct water injection 790 x 665 x 635 mm, 4 x 1/1GN, digital control, 99 programs available, 4 baking proceses, pre heat function, 2 oscillating motors, swinging door, conection for core temperature probe, external and internal made of stainless steel, 6,4 kW, 400 V 2N ~ 50 Hz, packing: 840 x 870 x 772 mm, weight: 56 kg / 72 kg !!!NOTE DELIVERY TIME!!!</p>	KF 966 D AL/ UD	2.205,00
	<p>Heißluftofen mit Direktwassereinspritzung 910 x 750 x 775 mm, 6 x 1/1GN Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl, Mechanische Steuerung 8,4 kW, 400 V 2N ~ 50 Hz, 50-300 °C, 2 reversierende Motoren Verpackung: 1002 x 920 x 960 mm, Gewicht: 86 kg / 108 kg</p> <p>Convection oven with direct water injection 910 x 750 x 775 mm, 6 x 1/1GN external and internal made of stainless steel, manual controls, 8,4 kW, 400 V 2N ~ 50 Hz, 50-300 °C, 2 oscillating motors, packing: 1002 x 920 x 960 mm, weight: 86 kg / 108 kg</p>	KF 981UD	3.585,00

Gärschränke

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gärschrank</p> <p>Maße: 680 x 500 x 850 mm, 0,8 kW, 230 V, 30-50 °C, 26 kg, 8 Einschübe (Bleche 425 x 345 mm), Modular zu den Öfen KF 620, KF 622, KF 630,</p> <p>Brew cabinet</p> <p>dimensions: 680 x 500 x 850 mm, 0,8 kW, 230 V, 30-50 °C, 26 kg, 8 insertions (plates 425 x 345 mm), modular to the ovens KF 620, KF 622, KF 630,</p>	KL 823	620,00
	<p>Gärschrank</p> <p>Maße: 680 x 630 x 850 mm, 1,2 kW, 230 V, 30-50 °C, 31 kg, 8 Einschübe (Bleche 480 x 340 mm), Modular zum Ofen KF 733,</p> <p>Brew cabinet</p> <p>dimensions: 680 x 630 x 850 mm, 1,2 kW, 230 V, 30-50 °C, 31 kg, 8 insertions (plates 480 x 340 mm), modular to the oven KF 733,</p>	KL 833	670,00
	<p>Gärschrank</p> <p>Maße: 630 x 815 x 850 mm, 1,6 kW, 230 V, 30-50 °C, 45 kg, 8 Einschübe (Bleche 600 x 400 mm), Modular zu den Öfen KF 937, KF 933,</p> <p>Brew cabinet</p> <p>dimensions: 630 x 815 x 850 mm, 1,6 kW, 230 V, 30-50 °C, 45 kg, 8 insertions (plates 600 x 400 mm), modular to the ovens KF 937, KF 933</p>	KL 864	1.130,00

Heißluftöfen / Kombidämpfer

Zuverlässige Technik für beste Ergebnisse Reliable technology for the best results

Kammer aus Edelstahl und abgerundeten Kanten Stainless steel chamber and rounded edges

Komplett aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken, sie sind leicht zu reinigen, um die Kammer in perfekter Hygiene zu erhalten.

Fully made out of stainless steel with rounded corners, they are easy to clean to preserve the chamber's perfect hygiene

Tür mit doppeltem Glas Door with double glass

Das Doppel- und Wärme reflektierende Glas erhöht den Bedienkomfort, weil es die Wärme weiter isoliert. Nach innen aufklappbares Glas für einfache Reinigung.

The double and heat-reflecting tempered glass increases operator comfort because it further isolates the heat. Inner folding glass for easy cleaning.

Türscharniere Door hinges

Einstellbare Tür.
adjustable door hinges.

Doppelte Türgrifföffnung Double opening door handle

Der Griff öffnet nach links und rechts für die höchste Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit.

The handle opens to the left and right for the utmost safety and ease of use.

Autoreverse-Funktion Autoreverse

Die Rapid Öfen Funktion „Auto-Reverse“ (automatische Umkehrung der Lüfterdrehzahl) sorgt für ein gleichmäßiges Garen, für ein perfektes Ergebnis.

The Rapid ovens feature "Autoreverse" (automatic inversion of fan rotation) for an even cooking perfect result.

Openable Abweiser Openable deflector

Lüfterschaniere-Schutzabdeckung für eine ordnungsgemäße Reinigung des Lüfterrades.

Hinged fan protection cover for a proper cleaning of the fan wheel.

Einhängeschienen Side runners

Leicht abnehmbare Einhängeschienen.
Easily removable side tray runners.

Beleuchtung Lights

Zeitgeschaltete Backofenleuchten mit Halogenlampen.
Timed oven lights with halogen lamps.



Heißluftöfen

Mechanisch/mechanic	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 2,6 kW, 42 kg/34 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 2,6 kW, 42 kg/34 kg 	HL 023 M	1.575,00
	640 x 565 x 525 mm · 4x 2/3 GN	640 x 565 x 525 mm · 4x 2/3 GN		
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 7,25 kW, 69 kg/59 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 7,25 kW, 69 kg/59 kg 	HL 051 M	2.700,00
	830 x 640 x 595 mm · 5x GN 1/1	830 x 640 x 595 mm · 5x GN 1/1		
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 12,5 kW, 84 kg/74 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 12,5 kW, 84 kg/74 kg 	HL 071 M	3.490,00
	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN		
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 14,5 kW, 98 kg/88 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 14,5 kW, 98 kg/88 kg 	HL 101 M	4.165,00
	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1		



M Version

KOCHMODUS

- Temperaturbereich 30-300°C
- Konvektomat mit Beschwadung

BETRIEBSMODUS

- Zeitgesteuert
- Dauerbetrieb

ELEKTROMECHANISCH

- Mit Funktionswählschalter für Konvektion, Dampf, kombiniert, Kühlung bei offener Tür
- Temperaturregler von 70-300°C
- Programmierbare Zeitschaltuhr bis zu 120 Minuten mit Endsignal
- Kontrollleuchten für die Funktionen
- Manuelle Beschwadung
- Manuelle Hohlraum Entlüftung

OPTIONAL

- Handbrause

M Version

COOKING MODES

- Convection 30-300°C
- Convection with humidifier

OPERATING MODES

- Timed
- Continuous

ELECTROMECHANICAL

- With a function selector for convection, steam, combined, open door cooling
- Temperature selector adjustable from 70-300°C
- Programmable timer up to 120 minutes with end of cooking buzzer
- Indicator lights for functioning control
- Manual humidifier
- Manual cavity vent - Cavity lights

OPTIONAL

- Hand shower

Kombidämpfer

Mechanisch/mechanic	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 7,25 kW, 69 kg/59 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 7,25 kW, 69 kg/59 kg 	KD 051 M	3.465,00
	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN		
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 12,5 kW, 84 kg/74 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 12,5 kW, 84 kg/74 kg 	KD 071 M	4.450,00
	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN		
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 14,5 kW, 98 kg/88 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 14,5 kW, 98 kg/88 kg 	KD 101 M	5.270,00
	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1		



M Version

KOCHMODUS

- Temperaturbereich 30-300°C
- Konvektomat mit Beschwadung
- Dampf 70-100°C
- Kombination Konvektion/Dampf 70-300°C

BETRIEBSMODUS

- Zeitgesteuert
- Dauerbetrieb

ELEKTROMECHANISCH

- Mit Funktionswählschalter für Konvektion, Dampf, kombiniert, Kühlung bei offener Tür
- Temperaturregler von 70-300°C
- Programmierbare Zeitschaltuhr bis zu 120 Minuten mit Endsignal
- Kontrollleuchten für die Funktionen
- Manuelle Beschwadung
- Manuelle Hohlraum Entlüftung

OPTIONAL

- Handbrause

M Version

COOKING MODES

- Convection 70-300°C
- Convection with humidifier
- Steam 70-100°C
- Combi convection/steam 70-300°C

OPERATING MODES

- Timed
- Continuous

ELECTROMECHANICAL

- With a function selector for convection, steam, combined, open door cooling
- Temperature selector adjustable from 70-300°C
- Programmable timer up to 120 minutes with end of cooking buzzer
- Indicator lights for functioning control
- Manual humidifier
- Manual cavity vent - Cavity lights

OPTIONAL

- Hand shower

Kombidämpfer

Elektronisch/electronic	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 7,25 kW, 69 kg/59 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 7,25 kW, 69 kg/59 kg 	EKD 051 S	3.465,00
	830 x 640 x 760 mm · 5x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 5x 1/1 GN		
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 12,5 kW, 84 kg/74 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 12,5 kW, 84 kg/74 kg 	EKD 071 S	4.450,00
	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN	830 x 640 x 760 mm · 7x 1/1 GN		
	<ul style="list-style-type: none"> · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 14,5 kW, 98 kg/88 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Distance between layers = 70 mm · with Side runners · 14,5 kW, 98 kg/88 kg 	EKD 101 S	5.270,00
	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1	830 x 640 x 970 mm · 10x GN 1/1		



S Version

KOCHMODUS

- Konvektion mit AT-CLIMA 30-300°C
- Dampf 30-130°C (niedrige Temperatur, atmosphärisch, gezwungen)
- Kombination Konvektion/Dampf mit AT-CLIMA 30-300°C
- Konvektion mit AT-CLIMA 30-300°C

BETRIEBSMODUS

- Automatisch mit voreingestellten Programmen
- Programmierbar mit 99 Programmen, 4 Zyklen in automatischer Reihenfolge
- Zeitgesteuert oder mit Kerntemperatur
- Dauerbetrieb

ZUSATZFUNKTIONEN

- warmhalten, auffrischen

Elektronische Handsteuerung

- Taste für 4 Zyklen Verwaltung mit Anzeige LEDs – Taste für direkten Programm Zugriff – Alphanumerische Anzeige – AT-CLIMA mit automatischer Entlüftung – Selbstdiagnose – Halbautomatisches Waschprogramm – Kontrollleuchten für: Beschwadung, Beleuchtung, Entlüftung.

OPTIONAL

- Handbrause
- Automatisches Waschprogramm
- Kerntemperaturfühler
- Zwei Geschwindigkeiten Lüfter (normal/reduziert)

S Version

COOKING MODES

- Convection with AT-CLIMA 30-300°C
- Steam 30-130°C (low temperature, atmospheric, forced)
- Combi convection/steam with AT-CLIMA 30-300°C

OPERATING MODES

- Automatic with pre-set programs
- Programmable with 99 programs, with 4 cycles in automatic sequence
- Timed or with core probe
- Continuous

PLUS FUNCTIONS

- Holding
- Regenerating

Electronic manual controls

- Dedicated key for 4 cycle management, with display LEDs - Key for directly accessing programs - Alphanumeric display - AT-CLIMA with automatic vent - Self-diagnostics - Semi-automatic - washing program - Controls for: humidifier, cavity lights, vent control.

OPTIONAL

- Hand shower
- Automatic washing system
- Core probe
- Two speed fan (normal/reduced)

Bedienung

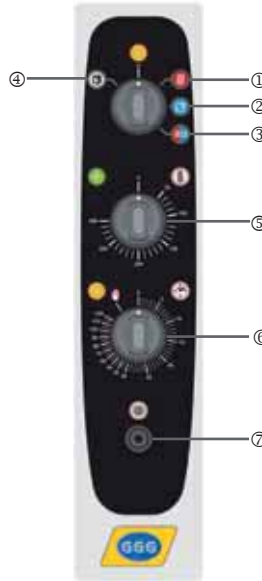
Heißluftöfen/steam ovens



Mechanisch/mechanic

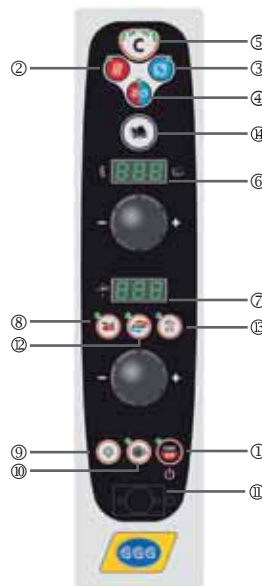
- ① Temperatureinstellungen
temperature control
- ② Zeiteinstellung
timer
- ③ manuelle Beschwadung
manual humidification

Kombidämpfer/combi ovens



Mechanisch/mechanic

- ① Heißluftgaren
hot air cooking
- ② Dampfgaren
steam cooking
- ③ Kombinationsgaren
combined cooking
- ④ Schnellabkühlung bei offener Tür
cool down with open door
- ⑤ Temperatureinstellungen
temperature control
- ⑥ Zeiteinstellung
timer
- ⑦ manuelle Beschwadung
manual humidification



Elektronisch/electronic

- ① Start-Taste
start button
- ② Heißluftgaren
hot air cooking
- ③ Dampfgaren
steam cooking
- ④ Kombinationsgaren
combined cooking
- ⑤ Garzyklen
cooking cycles
- ⑥ Anzeige Garraumtemperatur
display cooking temperature
- ⑦ Anzeig der Garzeit/Kerntemperatur
display cooking time/core probe
- ⑧ Aktivierung der Kerntemperatur
start core probe
- ⑨ Garraumbeleuchtung
internal light
- ⑩ Schnellabkühlung bei offener Tür
cool down with open door
- ⑪ Anschluss Kerntemperaturfühler
connection core probe
- ⑫ Aktivierung automatisch CLIMA
activation automatic CLIMA
- ⑬ Dampfablassventil
steam exhaust valve
- ⑭ Garprogramme
cooking programmes








Zubehör

Bleche & Roste/ Trays & grids	Artikel 	Article 	Code	€
	<ul style="list-style-type: none"> · Gemüse Grillrost · 530 x 325 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · Special grid for cooking vegetables · 530 x 325 mm 		
	1/1 GN	1/1 GN	GV 110	100,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Rost für Fleisch und Fisch · 530 x 325 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · Special grid for cooking meats and fish · 530 x 325 mm 		
	1/1 GN	1/1 GN	GC 113	167,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Antihaft-teflonbeschichtete Pfanne für Teigmassen · 530 x 325 mm 	<ul style="list-style-type: none"> · Non-stick teflon-coated aluminium pan for dough · 530 x 325 mm 		
	1/1 GN, 6 Stück	1/1 GN, 6 Pieces	TF 106	118,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Behälter · Edelstahl rostfrei 	<ul style="list-style-type: none"> · Containers · Stainless Steel 		
	<u>352 x 325 mm, 20 mm</u> · 2/3 GN	<u>352 x 325 mm, 20 mm</u> · 2/3 GN	T 2302	44,00
	<u>352 x 325 mm, 40 mm</u> · 2/3 GN	<u>352 x 325 mm, 40 mm</u> · 2/3 GN	T 2304	53,00
	<u>352 x 325 mm, 65 mm</u> · 2/3 GN	<u>352 x 325 mm, 65 mm</u> · 2/3 GN	T 2306	58,00
	<u>530 x 325 mm, 20 mm</u> · 1/1 GN	<u>530 x 325 mm, 20 mm</u> · 1/1 GN	T 1102	50,00
	<u>530 x 325 mm, 40 mm</u> · 1/1 GN	<u>530 x 325 mm, 40 mm</u> · 1/1 GN	T 1104	61,00
	<u>530 x 325 mm, 65 mm</u> · 1/1 GN	<u>530 x 325 mm, 65 mm</u> · 1/1 GN	T 1106	68,00



Zubehör

Ständer/Stands	Artikel 	Article 	Code	€
	· Untergestell aus Edelstahl, rostfrei	· Stainless steel floor stand		
	830 x 585 x 850 mm	830 x 585 x 850 mm	RSR 071	460,00
	· Untergestell aus Edelstahl, rostfrei mit eingebauten Auflageschienen	· Stainless steel floor stand with side runners		
	<u>830 x 585 x 850 mm</u> · 8x 1/1 GN, 70 mm Höhe	<u>830 x 585 x 850 mm</u> · 8x 1/1 GN, 70 mm height	RSP 071	699,00
	· Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung und eingebauten Auflageschienen · 230 V, 2,6 kW	· Stainless steel holding cabinet with electromechanical controls and side runners · 230 V, 2,6 kW		
	<u>830 x 585 x 850 mm</u> · 8x 1/1 GN, 70 mm Höhe	<u>830 x 585 x 850 mm</u> · 8x 1/1 GN, 70 mm height	RAC 071	1.800,00









Um Ihnen die Arbeit in professionellen Küchen flexibler zu machen, können Sie mit mehreren gestapelten Öfen eine Reihe von Produkte bei jeweils einer anderen Temperatur, Feuchte- und Zykluszeit gleichzeitig kochen.

To make your work in the professional kitchen more flexible, you can configure cooking columns with multiple stacked Alphatech ovens. This means you can simultaneously cook a number of products at a different temperature, humidity and cycle time.




Kombidämpfer elektromechanisch

	Artikel	Code	Euro
 <p>5 GN x 2/3</p>	<p>🇩🇪 Kombidämpfer 710 x 590 x 600 mm Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 5 GN 2/3, elektrisch beheizt, „Analogic“ elektromechanisch, mit Garraumbeleuchtung und thermostatisches Wasserniederschlagsystem, 5 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 60 Kg</p> <p>🇬🇧 Combi direct oven 710 x 590 x 600 mm simple convection oven direct water injection, 5 GN 2/3, electric heating, „Analogic“ electro-mechanic, with internal lighting, thermostatic steam condensation system, 5 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 60 Kg</p>	<p>RDA-305E</p> <p>DL</p>	<p>3.535,00</p> <p>370,00</p>
	<p> 🇩🇪 Garraumbräuse 🇬🇧 Hand shower</p>		
 <p>5 GN x 1/1</p>	<p>🇩🇪 Kombidämpfer 710 x 770 x 600 mm Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 5 GN 1/1, elektrisch beheizt, „Analogic“ elektromechanisch, mit Garraumbeleuchtung und thermostatisches Wasserniederschlagsystem 6 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 70 Kg</p> <p>🇬🇧 Combi direct oven 710 x 590 x 600 mm simple convection oven direct water injection, 5 GN 1/1, electric heating, „Analogic“ electro-mechanic, with internal lighting, thermostatic steam condensation system, 6 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 70 Kg</p>	<p>RDA-105E</p> <p>DL</p>	<p>4.065,00</p> <p>370,00</p>
	<p> 🇩🇪 Garraumbräuse 🇬🇧 Hand shower</p>		
 <p>10 GN x 1/1</p>	<p>🇩🇪 Kombidämpfer 710 x 770 x 940 mm Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 10 GN 1/1, elektrisch beheizt, „Analogic“ elektromechanisch, mit Garraumbeleuchtung und thermostatisches Wasserniederschlagsystem 12 kW, 400 V + 3N 50/60Hz, 90 Kg</p> <p>🇬🇧 Combi direct oven 710 x 770 x 940 mm simple convection oven direct water injection, 10 GN 1/1, electric heating, „Analogic“ electro-mechanic, with internal lighting, thermostatic steam condensation system, 12 kW, 400 V + 3N 50/60 Hz, 90 Kg</p>	<p>RDA-110E</p> <p>DL</p>	<p>5.605,00</p> <p>395,00</p>
	<p> 🇩🇪 Garraumbräuse 🇬🇧 Hand shower</p>		

Kombidämpfer elektronisch

	Artikel	Code	Euro
 <p>5 GN x 2/3</p>	<p>Kombidämpfer</p> <p>710 x 590 x 600 mm, Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 5 GN 2/3, elektrisch beheizt, elektronisch, mit Kerntemperaturfühler, Garraumbeleuchtung, autom. Reinigung mit Reiniger-Tabletten, Wrasenniederschlagssystem, 5 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 60 kg</p> <p>Combi direct oven</p> <p>710 x 590 x 600 mm, simple convection oven direct water injection, 5 GN 2/3, electric heating, Electronic panel, with core temperature probe, internal lighting, autom. chamber washing cycles with tabs, thermostatic steam condensation system, 5 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 60 kg</p>	RDE-305E	4.620,00
	<p> Garraumbräuse Hand shower</p>		
 <p>5 GN x 1/1</p>	<p>Kombidämpfer</p> <p>710 x 770 x 600 mm, Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 5 GN 1/1, elektrisch beheizt, elektronisch, mit Kerntemperaturfühler, Garraumbeleuchtung, autom. Reinigung mit Reiniger-Tabletten, Wrasenniederschlagssystem, 6 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 70 kg</p> <p>Combi direct oven</p> <p>710 x 770 x 600 mm, simple convection oven direct water injection, 5 GN 1/1, electric heating, Electronic panel, with core temperature probe, internal lighting, autom. chamber washing cycles with tabs, thermostatic steam condensation system, 6 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 70 kg</p>	RDE-105E	5.215,00
	<p> Garraumbräuse Hand shower</p>		
 <p>10 GN x 1/1</p>	<p>Kombidämpfer</p> <p>710 x 770 x 940 mm, Simple Kombidämpfer Direktwassereinspritzung, 10 GN 1/1, elektrisch beheizt, elektronisch, mit Kerntemperaturfühler, Garraumbeleuchtung, autom. Reinigung mit Reiniger-Tabletten, Wrasenniederschlagssystem, 12 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 90 kg</p> <p>Combi direct oven</p> <p>710 x 770 x 940 mm, simple convection oven direct water injection, 10 GN 1/1, electric heating, Electronic panel, with core temperature probe, internal lighting, autom. chamber washing cycles with tabs, thermostatic steam condensation system, 12 kW, 400 V + 3N ~ 50/60 Hz, 90 kg</p>	RDE-110E	7.060,00
	<p> Garraumbräuse Hand shower</p>		

 **Reiniger Tabletten**
Cleaning tabs
100 Stk / pc.
Code: M30.2.0100
Euro: 88,00

Thermometer



🇩🇪 Fleisch-Thermometer (digital)

150 x 20 x 15 mm,
Messbereich: -50°C/+125°C, (-58°F/+302°F),
Batterie: 1x 1,5 V (LR44),
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 70 mm,
Verpackung: 200 x 65 x 20 mm

Code: YSW-018

Euro: 16,00

🇬🇧 Meat-thermometer (digital)

150 x 20 x 15 mm,
measurement range:
-50°C/+125°C, (-58°F/+302°F),
battery: 1x 1,5 V (LR44),
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 70 mm,
packing: 200 x 65 x 20 mm

Code: YSW-018

Euro: 16,00



🇩🇪 Grill-Thermometer mit Fernbedienung

Sender: 100 x 60 x 35 mm, Empfänger: 90 x 70 x 75 mm,
Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 230 mm, Messbereich: -10°C/+250°C,
Kabellänge: 870 mm, 4 wählbare Garpunkte für 5 Fleischsorten:
Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Truthahn,
frei wählbare Temperatur und Timer, Signalton bei Erreichen
von Garpunkt, Temperatur oder Zeitvorgabe,
Verpackung: 245 x 75 x 75 mm

Code: YSW-020A

Euro: 49,00

🇬🇧 Grill-thermometer with remote

sender: 100 x 60 x 35 mm, receptor: 90 x 70 x 75 mm,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 230 mm, cable: 870 mm,
measurement range: -10°C/+250°C,
4 selectable cooking variants for 5 kind of meat:
beef, veal, pork, chicken, turkey,
free selectable temperature and timer,
beep tone if cooking variant, temperature or time is reached,
packing: 245 x 75 x 75 mm

Code: YSW-020A

Euro: 49,00



**spülmaschinenfest
dishwasher safe**

🇩🇪 Fritteusen-Thermometer

Ø 52 x 310 mm,
Messbereich: +38°C/+205°C, (+100°F/+400°F),
Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 296 mm,
inkl. Befestigungsklemme,

Code: YSW-002A

Euro: 8,80

🇬🇧 fryer-thermometer

Ø 52 x 310 mm,
measurement range:
+38°C/+205°C, (+100°F/+400°F),
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 296 mm,
incl. anchoring clip

Code: YSW-002A

Euro: 8,80

Thermometer



🇩🇪 Einstech-Thermometer

Ø 45 x 140 mm
Messbereich: $-10^{\circ}\text{C}/+100^{\circ}\text{C}$,
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 127 mm,
Code: YSW-003 groß
Euro: 6,70

🇩🇪 Thermometer

Ø 45 x 140 mm
measurement range: $-10^{\circ}\text{C}/+100^{\circ}\text{C}$,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 127 mm,
Code: YSW-003 groß
Euro: 6,70

🇩🇪 Speisen-Thermometer (digital)

Ø 34 x 155 mm,
Messbereich: $-50^{\circ}\text{C}/+300^{\circ}\text{C}$,
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 125 mm,
Batterie: 1x 1,5 V (LR754), geeignet zum Messen bei
Kochen, Backen, Dämpfen und Braten,
Verpackung: 247 x 112 x 38 mm
Code: YSW-018-2
Euro: 18,00

🇩🇪 Food-thermometer (digital)

Ø 34 x 155 mm,
measurement range: $-50^{\circ}\text{C}/+300^{\circ}\text{C}$,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 125 mm,
battery: 1x 1,5 V (LR754), ideal to measuring at
cooking, baking, steaming and roasting,
packing: 247 x 112 x 38 mm
Code: YSW-018-2
Euro: 18,00



🇩🇪 Kühl-/Tiefkühlschrank Thermometer

61 x 40 x 70 mm,
Messbereich: $-30^{\circ}\text{C}/+30^{\circ}\text{C}$,
Verpackung: 158 x 115 x 45 mm
Code: YSW-016
Euro: 5,60

🇩🇪 Cooler/freezer thermometer

61 x 40 x 70 mm,
measurement range: $-30^{\circ}\text{C}/+30^{\circ}\text{C}$,
packing: 158 x 115 x 45 mm
Code: YSW-016
Euro: 5,60

🇩🇪 Kühl-/Tiefkühlschrank Thermometer








124 x 30 x 20 mm,
Messbereich: $-40^{\circ}\text{C}/+20^{\circ}\text{C}$ ($-40^{\circ}\text{F}/+80^{\circ}\text{F}$),
Verpackung: 226 x 100 x 25 mm
Code: YSW-N12
Euro: 5,40

🇩🇪 Cooler/freezer thermometer












124 x 30 x 20 mm,
measurement range: $-40^{\circ}\text{C}/+20^{\circ}\text{C}$ ($-40^{\circ}\text{F}/+80^{\circ}\text{F}$),
packing: 226 x 100 x 25 mm
Code: YSW-N12
Euro: 5,40



Gastronormbehälter

	Artikel	Code	Euro
	1/1 GN 530 x 325 x 20 mm 530 x 325 x 40 mm 530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm 530 x 325 x 200 mm	GN 1/1- 20 GN 1/1- 40 GN 1/1- 65 GN 1/1-100 GN 1/1-150 GN 1/1-200	16,00 19,00 21,00 26,00 34,00 50,00
	1/2 GN 325 x 265 x 20 mm 325 x 265 x 40 mm 325 x 265 x 65 mm 325 x 265 x 100 mm 325 x 265 x 150 mm 325 x 265 x 200 mm	GN 1/2- 20 GN 1/2- 40 GN 1/2- 65 GN 1/2-100 GN 1/2-150 GN 1/2-200	10,00 12,00 14,00 16,00 21,00 32,00
	2/4 GN 530 x 165 x 20 mm 530 x 165 x 40 mm 530 x 165 x 65 mm 530 x 165 x 100 mm 530 x 165 x 150 mm	GN 2/4- 20 GN 2/4- 40 GN 2/4- 65 GN 2/4-100 GN 2/4-150	11,00 13,00 15,00 19,00 29,00
	1/4 GN 265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm 265 x 162 x 200 mm	GN 1/4- 65 GN 1/4-100 GN 1/4-150 GN 1/4-200	10,00 12,00 20,00 24,00
	2/3 GN 354 x 325 x 20 mm 354 x 325 x 40 mm 354 x 325 x 65 mm 354 x 325 x 100 mm 354 x 325 x 150 mm 354 x 325 x 200 mm	GN 2/3- 20 GN 2/3- 40 GN 2/3- 65 GN 2/3-100 GN 2/3-150 GN 2/3-200	11,00 15,00 17,00 20,00 31,00 39,00
	1/3 GN 325 x 176 x 20 mm 325 x 176 x 40 mm 325 x 176 x 65 mm 325 x 176 x 100 mm 325 x 176 x 150 mm 325 x 176 x 200 mm	GN 1/3- 20 GN 1/3- 40 GN 1/3- 65 GN 1/3-100 GN 1/3-150 GN 1/3-200	8,00 9,00 11,00 13,00 22,00 28,00
	1/6 GN 176 x 162 x 65 mm 176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm 176 x 162 x 200 mm	GN 1/6- 65 GN 1/6-100 GN 1/6-150 GN 1/6-200	8,00 12,00 19,00 21,00

Gastronormbehälter

	Artikel	Code	Euro
	1/9 GN 176 x 108 x 65 mm 176 x 108 x 100 mm	GN 1/9- 65 GN 1/9-100	8,00 14,00
	 Deckel flach, mit Löffelaussparung (ohne Abb.)  Lid, flat with spoon hole (without fig.)  Deckel flach ohne Löffelaussparung (Preise minus 2,00 € pro Stück / Code-Nr. ohne LA)  Lid, flat without spoon hole (prices less 2,00 EUR apiece, Code-No. without LA)	GD 1/1 LA GD 1/2 LA GD 1/4 LA GD 2/4 LA GD 2/3 LA GD 1/3 LA GD 1/6 LA GD 1/9 LA	15,00 11,00 7,00 11,00 11,00 8,00 7,00 5,00
	 Steg /  Bar - 325 mm  Steg /  Bar - 530 mm	550 - 650 550 - 651	6,00 7,00









	Artikel	Code	Euro
	1/1 GN 530 x 325 x 20 mm 530 x 325 x 40 mm 530 x 325 x 60 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	GN 1/1 - 20 GL GN 1/1 - 40 GL GN 1/1 - 60 GL GN 1/1 - 100 GL GN 1/1 - 150 GL	27,00 30,00 35,00 44,00 59,00
	2/3 GN 354 x 325 x 40 mm 354 x 325 x 65 mm 354 x 325 x 100 mm 354 x 325 x 150 mm 354 x 325 x 200 mm	GN 2/3 - 40 GL GN 2/3 - 65 GL GN 2/3 - 100 GL GN 2/3 - 150 GL GN 2/3 - 200 GL	24,00 26,00 36,00 53,00 60,00
	1/2 GN 325 x 265 x 60 mm 325 x 265 x 100 mm 325 x 265 x 150 mm 325 x 265 x 200 mm	GN 1/2 - 60 GL GN 1/2 - 100 GL GN 1/2 - 150 GL GN 1/2 - 200 GL	26,00 32,00 44,00 51,00
	1/3 GN 325 x 176 x 40 mm 325 x 176 x 65 mm 325 x 176 x 100 mm 325 x 176 x 150 mm 325 x 176 x 200 mm	GN 1/3 - 40 GL GN 1/3 - 65 GL GN 1/3 - 100 GL GN 1/3 - 150 GL GN 1/3 - 200 GL	17,00 19,00 29,00 43,00 60,00

Hähnchengrills

**Eingestellt auf Propangas -
Umrüstung auf Erdgas möglich!**
Propane Gas - possible change to
earth gas!



Haube gegen Aufpreis 242,00 €
Hood on surcharge 242,00 €

Artikel	Code	Euro
<p>Hähnchengrill 1 Spieße für 5-6 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 460 mm</p> <p>Chicken grill 1 spit for 5-6 chicken, lighting included external dimensions: 1098 x 480 x 460 mm</p> <p>Gas: Propangas 6,8 kW, Erdgas: 7 kW, 50 kg gas: Liquefied gas 6,8 kW, Natural gas: 7 kW, 50 kg</p>	<p>1 EG</p> 	2.068,00
<p>Elektro / electric 400 V, 3,3 kW, 48 kg</p>	<p>1 EE</p> 	2.095,00
<p>Hähnchengrill 2 Spieße für 10-12 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 640 mm</p> <p>Chicken grill 2 spits for 10-12 chicken, lighting included external dimensions: 1098 x 480 x 640 mm</p> <p>Gas: Propangas: 13,6 kW, Erdgas: 14 kW, 66 kg gas: Liquefied gas: 13,6 kW, Natural gas: 14 kW, 66 kg</p>	<p>2 EG</p> 	2.416,00
<p>Elektro / electric 400 V, 6,6 kW, 63 kg</p>	<p>2 EE</p> 	2.484,00
<p>Hähnchengrill 3 Spieße für 15-18 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 820 mm</p> <p>Chicken grill 3 spits for 15-18 chicken, lighting included external dimensions: 1098 x 480 x 820 mm</p> <p>Gas: Propangas: 20,4 kW, Erdgas: 21 kW, 86 kg gas: Liquefied gas: 20,4 kW, Natural gas: 21 kW, 86 kg</p>	<p>3 EG</p> 	2.899,00
<p>Elektro / electric 400 V, 9,9 kW, 80 kg</p>	<p>3 EE</p> 	3.019,00
<p>Hähnchengrill 4 Spieße für 20-24 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 1000 mm</p> <p>Chicken grill 4 spits for 20-24 chicken, lighting included external dimensions: 1098 x 480 x 1000 mm</p> <p>Gas: Propangas: 27,2 kW, Erdgas: 28 kW, 103 kg gas: Liquefied gas: 27,2 kW, Natural gas: 28 kW, 103 kg</p>	<p>4 EG</p> 	3.408,00
<p>Elektro / electric 400 V, 13,2 kW, 95 kg</p>	<p>4 EE</p> 	3.524,00













Hähnchen-Grillgeräte-Gas

Hähnchen Grillgeräte

- Der Schaft wurde aus rostfreiem Stahl hergestellt
- Werden mit LPG/NG betrieben
- Gasventile mit Sicherheitssystem
- Leichte Wartung und Reinigung
- Herausnehmbares Brett
- Einteil steuerbare Radianten

Chicken Roasters

- The body is made of stainless steel
- Operates with LPN/NG
- Equipped with gas valves having Safety System
- Easy to perform general and cleaning
- Removeable tray
- Self-controlled radiants

	Artikel	Code	Euro
 <p>inkl. Haube + Beleuchtung incl. Hood + Lighting</p>	<p> Hähnchen Grillgerät mit zwei Brennern, Maße: 1160 x 510 x 780 mm, 230 V, Netto Gewicht: 70 kg inkl. Beleuchtung inkl. Haube</p> <p> Chicken Roasters with two roasters, dimentions: 1160 x 510 x 780mm, 230 V, net weight: 70 kg incl. lighting incl. hood</p>	HG-2	2.350,00
 <p>inkl. Haube + Beleuchtung incl. Hood + Lighting</p>	<p> Hähnchen Grillgerät mit drei Brennern, Maße: 1160 x 510 x 960 mm, 230 V, Netto Gewicht: 85 kg inkl. Beleuchtung inkl. Haube</p> <p> Chicken Roasters with three roasters, dimentions: 1160 x 510 x 960mm, 230 V, net weight: 85 kg incl. lighting incl. hood</p>	HG-3	2.810,00
 <p>inkl. Haube + Beleuchtung incl. Hood + Lighting</p>	<p> Hähnchen Grillgerät mit vier Brennern, Maße: 1160 x 510 x 1440 mm, 230 V, Netto Gewicht: 100 kg inkl. Beleuchtung inkl. Haube</p> <p> Chicken Roasters with four roasters, dimentions: 1160 x 510 x 1140mm, 230 V, net weight: 100 kg incl. lighting incl. hood</p>	HG-4	3.300,00
 <p>inkl. Haube + Beleuchtung incl. Hood + Lighting</p>	<p> Hähnchen Grillgerät mit sechs Brennern, Maße: 1160 x 510 x 1680 mm, 230 V, Netto Gewicht: 160 kg inkl. Beleuchtung inkl. Haube</p> <p> Chicken Roasters with six roasters, dimentions: 1160 x 510 x 1680mm, 230 V, net weight: 160 kg incl. lighting incl. hood</p>	HG-6	4.350,00

Hähnchengrills

**Eingestellt auf Propangas -
Umrüstung auf Erdgas möglich!**
Propane Gas - possible change to
earth gas!



inkl. Untergestell / incl. stand

	Artikel	Code	Euro
	Hähnchengrill 6 Spieße für 30-36 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 1860 mm Chicken grill 6 spits for 30-36 chicken, lighting included, external dimensions: 1098 x 480 x 1860 mm Gas: Propangas 40,8 kW, Erdgas: 42 kW, 170 kg gas: Liquefied gas 40,8 kW, Natural gas: 42 kW, 170 kg	6 EG 	4.479,00
	Elektro / electric 400 V, 19,8 kW, 160 kg	6 EE 	4.639,00
	Hähnchengrill 8 Spieße für 40-48 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 480 x 2020 mm Chicken grill 8 spits for 40-48 chicken, lighting included, external dimensions: 1098 x 480 x 2020 mm Gas: Propangas: 54,4 kW, Erdgas: 56 kW, 193 kg gas: Liquefied gas: 54,4 kW, Natural gas: 56 kW, 193 kg	8 EG 	5.428,00
	Elektro / electric 400 V, 26,4 kW, 183 kg	8 EE 	5.709,00
	Hähnchengrill doppelreihig 11 Spieße für 55-66 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 660 x 1860 mm Chicken grill 2 ranks 11 spits for 55-66 chicken, lighting included, external dimensions: 1098 x 660 x 1860 mm Gas: Propangas: 40,8 kW, Erdgas: 42 kW, 204 kg gas: Liquefied gas: 40,8 kW, Natural gas: 42 kW	6 EGD 	6.279,00
	Elektro / electric 400 V, 28,8 kW, 194 kg	6 EEND 	6.360,00
	Hähnchengrill doppelreihig 15 Spieße für 75-90 Hähnchen, incl. Beleuchtung Außenmaße: 1098 x 660 x 2020 mm Chicken grill 2 ranks, gas 15 spits for 75-90 chicken, lighting included, external dimensions: 1098 x 660 x 2020 mm Gas: Propangas: 54,4 kW, Erdgas: 56 kW, 230 kg gas: Liquefied gas: 54,4 kW, Natural gas: 56 kW, 230 kg	8 EGD 	7.470,00
	Elektro / electric 400 V, 38,4 kW, 220 kg	8 EEND 	7.564,00

inkl. Untergestell / incl. stand



inkl. Untergestell / incl. stand



inkl. Untergestell / incl. stand

Groß- & Gastronormpfannen

🇩🇪 Kochgeschirr für Höchste Ansprüche!

- Aus Hochwertigem Aluminium im Handgussverfahren hergestellt
- Hochwertige Lotan® Versiegelung erhöht die Antihafteigenschaft und vereinfacht die Reinigung
- ca. 9 - 10 mm starker Boden

🇩🇪 CookWare for the highest demands!

- made of high quality aluminium hand-molding process
- high quality Lotan® sealing elevated the Non-stick properties and simplifies cleaning
- ca. 9 - 10 mm thick ground



🇩🇪 **Großraumpfanne**
 🇩🇪 **Large capacity pan**
 Ø 650 mm, h: 80 mm
Code: 965
Euro: 370,00



🇩🇪 **Großraumpfanne**
 🇩🇪 **Large capacity pan**
 Ø 650 mm, h: 80 mm
 mit Mittelsteg / two segments
Code: 965-S
Euro: 390,00

Ø 650



🇩🇪 **Großraumpfanne**
 🇩🇪 **Large capacity pan**
 Ø 800 mm, h: 80 mm
Code: 980
Euro: 550,00



🇩🇪 **Großraumpfanne**
 🇩🇪 **Large capacity pan**
 Ø 800 mm, h: 80 mm
 mit Mittelsteg / two segments
Code: 980-S
Euro: 558,00

Ø 800



🇩🇪 **Gastronormpfanne GN1/2**
 🇩🇪 **Gastronorm pan GN1/2**
 270 x 330 x 55 mm,
Code: 52733G
Euro: 159,00



🇩🇪 **Gastronormpfanne GN2/3**
 🇩🇪 **Gastronorm pan GN2/3**
 370 x 330 x 55 mm,
Code: 53733G
Euro: 162,00






🇩🇪 **Gastronormpfanne GN1/1**
 🇩🇪 **Gastronorm pan GN1/1**
 530 x 330 x 55 mm
Code: 55333G
Euro: 169,00

Gyros- und Kebap Geräte Gas




	Artikel	Code	Euro
 <p>Motor oben / motor at top</p>	<p>Gas-Gyrosgerät 3 Brenner 550 x 700 x 960 mm, aus Edelstahl, 9,75 kW, Kapazität für 20-40 kg, beweglicher Spieß zum Brenner, 4 Temperaturstufen, wahlweise für Erdgas oder Propangas</p> <p>Gyros-grill gas 3 burner 550 x 700 x 960 mm, made of stainless steel, 9,75 kW, capacity for 20-40 kg, moving spit to the burner, 4 temperature level, optional liquefied or natural gas</p>	<p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>KLG220 820,00</p>
	<p>mit 4 Brenner 550 x 700 x 1120 mm, 13 kW, Kapazität für 40-60 kg</p> <p>with 4 burner 550 x 700 x 1120 mm, 13 kW, capacity for 40-60 kg</p>		<p>KLG221 923,00</p>
 <p>Motor unten / motor at bottom</p>	<p>Gas-Gyrosgerät 3 Brenner 550 x 715 x 900 mm, aus Edelstahl, 9,75 kW, Kapazität für 20-40 kg, bewegliches Gehäuse zum Spieß, 4 Temperaturstufen, wahlweise für Erdgas oder Propangas</p> <p>Gyros-grill gas 3 burner 550 x 715 x 900 mm, made of stainless steel, 9,75 kW, capacity for 20-40 kg, moving body to the spit, 4 temperature level, optional liquefied or natural gas</p>	<p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>KLG150 1.025,00</p>
	<p>mit 4 Brenner 550 x 715 x 1065 mm, 13 kW, Kapazität für 40-60 kg</p> <p>with 4 burner 550 x 715 x 1065 mm, 13 kW, capacity for 40-60 kg</p>		<p>KLG151 1.128,00</p>

Gyros- und Kebap Geräte Elektro

	Artikel	Code	Euro
 <p>Motor oben / motor at top</p>	<p>Elektro-Gyrosgerät 3 Brenner 550 x 700 x 960 mm, aus Edelstahl, 5,4 kW, 400 V, Kapazität für 20-40 kg, beweglicher Spieß zum Brenner, 4 Temperaturstufen</p> <p>Gyros-grill electric 3 burner 550 x 700 x 960 mm, made of stainless steel, 5,4 kW, 400 V, capacity for 20-40 kg, moving spit to the burner, 4 temperature level</p>	KLG230	1.280,00
 <p>Motor oben / motor at top</p>	<p>Elektro-Gyrosgerät 4 Brenner 550 x 700 x 1120 mm, aus Edelstahl, 7,2 kW, 400 V, Kapazität für 40-60 kg, beweglicher Spieß zum Brenner, 4 Temperaturstufen</p> <p>Gyros-grill electric 4 burner 550 x 700 x 1120 mm, made of stainless steel, 7,2 kW, 400 V, capacity for 40-60 kg, moving spit to the burner, 4 temperature level</p>	KLG231	1.410,00
 <p>Motor unten / motor at bottom</p>	<p>Elektro-Gyrosgerät 3 Brenner 550 x 715 x 900 mm, aus Edelstahl, 5,4 kW, 400 V, Kapazität für 20-40 kg, bewegliches Gehäuse zum Spieß, 4 Temperaturstufen</p> <p>Gyros-grill electric 3 burner 550 x 715 x 900 mm, made of stainless steel, 5,4 kW, 400 V, capacity for 20-40 kg, moving body to the spit, 4 temperature level</p> <p>mit 4 Brenner 550 x 715 x 1065 mm, 5,4 kW, 400 V, Kapazität für 40-60 kg</p> <p>with 4 burner 550 x 715 x 1065 mm, 5,4 kW, 400 V, capacity for 40-60 kg</p>	KLG170 KLG171	1.385,00 1.565,00



Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	<p>Elektro-Gyrosgerät Potis EH</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 330 x 300 mm, Gerätehöhe mit Motor 605 mm, 3,0 kW, 230 V, max. Fleischgewicht: 7 kg,</p> <p>Gyros-grill electric Potis EH</p> <p>complete, with fat tray, storage space 330 x 300 mm, height with motor 605 mm, 3,0 kW, 230 V, capacity: 7 kg</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	EH	602,00
	<p>Elektro-Gyrosgerät Potis E1</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 795 mm, 3,9 kW, 220 V, max. Fleischgewicht: 15 kg,</p> <p>Gyros-grill electric Potis E1</p> <p>complete, with fat tray, storage space 450 x 500 mm, height with motor 795 mm, 3,9 kW, 220 V, capacity: 15 kg</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	E 1	958,00
	<p>Elektro-Gyrosgerät Potis E2</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 920 mm, 5,2 kW, 400 V, max. Fleischgewicht: 30 kg,</p> <p>Gyros-grill electric Potis E2</p> <p>complete, with fat tray, storage space 450 x 500 mm, height with motor 920 mm, 5,2 kW, 400 V, capacity: 30 kg</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	E 2	1.065,00
	<p>Elektro-Gyrosgerät Potis E3</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 1120 mm, 7,8 kW, 400 V, max. Fleischgewicht: 50 kg,</p> <p>Gyros-grill electric Potis E3</p> <p>complete, with fat tray, storage space 450 x 500 mm, height with motor 1120 mm, 7,8 kW, 400 V, capacity: 50 kg</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	E 3	1.183,00







Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gas-Gyrosgerät Potis G1</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 395 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 795 mm, Heizleistung 5,25 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 15 kg,</p> <p>Gyros-grill gas Potis G1</p> <p>complete, with fat tray, storage space 395 x 500 mm, height with motor 795 mm, capacity: 15 kg, 5,25 kW, optional liquefied or natural gas</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	<p>G 1</p> <p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>958,00</p>
	<p>Gas-Gyrosgerät Potis G2</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 395 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 920 mm, Heizleistung 7,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 30 kg,</p> <p>Gyros-grill gas Potis G2</p> <p>complete, with fat tray, storage space 395 x 500 mm, height with motor 920 mm, capacity: 30 kg, 7,0 kW, optional liquefied or natural gas</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	<p>G 2</p> <p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>1.060,00</p>
	<p>Gas-Gyrosgerät Potis G3</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 455 x 590 mm, Gerätehöhe mit Motor 1120 mm, Heizleistung 8,75 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 50 kg,</p> <p>Gyros-grill gas Potis G3</p> <p>complete, with fat tray, storage space 455 x 590 mm, height with motor 1120 mm, capacity: 50 kg, 8,75 kW, optional liquefied or natural gas</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	<p>G 3</p> <p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>1.184,00</p>
	<p>Gas-Gyrosgerät Potis GD1</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 320 x 330 mm, Gerätehöhe mit Motor 605 mm, Heizleistung 3,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 7 kg,</p> <p>Gyros-grill gas Potis GD1</p> <p>complete, with fat tray, storage space 320 x 330 mm, height with motor 605 mm, capacity: 7 kg, 3,5 kW optional liquefied or natural gas,</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	<p>GD 1</p> <p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>572,00</p>








Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gas-Gyrosgerät Potis GD2</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 395 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 920 mm, Heizleistung 7,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 30 kg,</p> <p>Gyros-grill gas Potis GD2</p> <p>complete, with fat tray, storage space 395 x 500 mm, height with motor 920 mm, capacity: 30 kg, 7,0 kW, optional liquefied or natural gas,</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	<p>GD 2</p> <p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>925,00</p>
	<p>Gas-Gyrosgerät Potis GD3</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 510 x 590 mm, Gerätehöhe mit Motor 920 mm, Heizleistung 10,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 40 kg,</p> <p>Gyros-grill gas Potis GD3</p> <p>complete, with fat tray, storage space 510 x 590 mm, height with motor 920 mm, capacity: 40 kg, 10,5 kW, optional liquefied or natural gas,</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	<p>GD 3</p> <p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>1.038,00</p>
	<p>Gas-Gyrosgerät Potis GD4</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 510 x 590 mm, Gerätehöhe mit Motor 1120 mm, Heizleistung 14,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 70 kg,</p> <p>Gyros-grill gas Potis GD4</p> <p>complete, with fat tray, storage space 510 x 590 mm, height with motor 1120 mm, capacity: 70 kg, 14,0 kW, optional liquefied or natural gas,</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	<p>GD 4</p> <p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>1.146,00</p>
	<p>Gas-Gyrosgerät Potis GD5</p> <p>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 660 x 600 mm, Gerätehöhe mit Motor 1310 mm, Heizleistung 17,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 120 kg,</p> <p>Gyros-grill gas Potis GD5</p> <p>complete, with fat tray, storage space 660 x 600 mm, height with motor 1310 mm, capacity: 120 kg, 17,5 kW, optional liquefied or natural gas,</p> <p>wird ohne Schaufel geliefert! will be delivered without shovel!</p>	<p>GD 5</p> <p>Gasart angeben!</p> <p>Specify kind of gas!</p>	<p>1.399,00</p>






Potis - Gyrosgeräte

	Artikel	Code	Euro
	Motorantrieb im Gehäuse Motor drive in box	PT0152	146,00
	Motorantrieb ohne Gehäuse Motor drive without box	PT0153	70,00
	Schaufel / Shovel Schaufel Gr. 1, 220 mm Ø / Shovel size 1, Ø 220mm Schaufel Gr. 2, 260 mm Ø / Shovel size 2, Ø 260mm Schaufel Gr. 3, 300 mm Ø / Shovel size 3, Ø 300mm Schaufelgriff mit Befestigungsschraube Handle with screw	PT0191 PT0192 PT0193 PT0194	34,00 39,00 45,00 9,00
	obere Schiebemuffe mit Stützring für EH / GD1 Upper sliding collar with supporting ring for EH / GD1	PT 0167	18,00
	für / for E1 / E2 / E3 / G1 / G2 / G3 / GD3 / GD4 / GD5	PT 0166 PT 0168	18,00 18,00
	untere Schiebemuffe mit Spießauflager komplett für Lower sliding collar with skewering support for E1 / E2 / E3 / G1 / G2 / G3 / GD3 / GD4	PT 0169	18,00
	für / for EH / GD1	PT 0170	18,00
	Spieß für / for Spit EH/GD1, 415 mm E1/G1, 570 mm E2, G2, GD2, GD3, 695 mm E3,G3,GD4, 895 mm GD4, 895 mm (verstärkt / reinforced) GD5, 1080 mm (verstärkt / reinforced) GD5, 1080 mm	PT0196 PT0197 PT0198 PT0199 PT0200 PT0201 PT0202	32,70 32,70 25,00 29,00 34,00 34,00 29,00
	Spießteller / Spit disk Ø 195 mm Ø 120 mm Ø 150 mm Ø 250 mm Ø 300 mm Ø 350 mm	PT0218 PT0216 PT0217 PT0219 PT0220 PT0221	23,00 23,00 23,00 29,00 29,00 29,00
	Spießklammer Spit clamp Spießteller mit Schlitz auf Anfrage. Spit disk with slit on request.	PT0107	0,70
			



Zubehör Potis - Gyrosgeräte



	Artikel	Code	Euro
	Deutschland Fettwanne mit eingelegtem Lochblech Österreich Fat bowl with perforated plate		
	500 x 350 x 55 mm 410 x 310 x 55 mm	PT 0040 PT 0041	58,00 46,00
	Deutschland Fettwanne achteckig mit Lochblech Österreich Fat bowl octagonal with perforated plate		
	500 x 500 x 50 mm, für / for E1/E2/G1/G2	PT0036	67,00
	550 x 550 x 50 mm, für / for E3/G3/GD3/GD4	PT0037	74,00
	650 x 650 x 50 mm, für / for GD5	PT0038	84,00
	Deutschland Handkreuz / Hand cross 235 x 235 x 125 mm	PT0092	23,00
	Deutschland verstärktes Handkreuz Österreich Hand cross, reinforced 350 x 350 x 105 mm	PT0093	67,00
	Deutschland Keramikstein für E1/E2/E3 Österreich Ceramic stone for E1/E2/E3	PT0106	27,00
	Deutschland Rohrheizkörper Österreich Tubular heating element		
	230 V/1,3 kW 230 V/1,5 kW	PT 0094 PT 0095	33,50 33,50
	Deutschland Brenner für Düse für Österreich Burner for nozzle for G1/G2/G3	PT 0005	50,00
	Deutschland Doppelbrenner für Düse Österreich Double-burner for nozzle GD1/GD3/GD4/GD5 Deutschland Gasart angeben! Österreich Specify kind of gas!	PT 0006	64,80

Dönerschneider



	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Dönerschneidegerät 300 x 200 x 220 mm, 230 V Drehzahl: 2800 U/min, 0,11 kW Netto Gewicht: 8,4 kg</p> <p>🇩🇪 Döner knife 300 x 200 x 220 mm, 230 V rotational speed: 2800 r/min, 0,11 kW net weight: 8,4 kg</p>	Döner1	325,00
	<p>🇩🇪 Dönerschneidegerät, schnurlos 240 x 130 x 260 mm, 14V Drehzahl: 7200 U/min, Ladezeit: 3 Std. Batterie Kapazität: 2000 MAH Netto Gewicht: 3,3 kg</p> <p>🇩🇪 Döner knife, cordless 240 x 130 x 260 mm, 14V rotational speed: 7200 r/min, charging time: 3 h battery capacity: 2000 MAH net weight: 3,3 kg</p>	Döner2	325,00

Toaster



Toaster (2 Toasts)

295 x 195 x 192 mm
GS und CE geprüft,
Edelstahl-Gehäuse,
850 - 1000 W, 220 - 240 V,
Krümel Schublade,
4 Funktionen:
Auftauen, Erwärmen, Bagel, Cancel
Verpackung: 335 x 222 x 233 mm
Gewicht: 1,75 kg / 2,55 kg
Code: HTO-103D
Euro: 39,00

Toaster (2 Toasts)

295 x 195 x 192 mm
GS and CE certificate,
stainless steel body,
850 - 1000 W, 220 - 240 V,
slide out crumb tray,
4 functions:
defrost, reheat, bagel, cancel
packing: 335 x 222 x 233 mm
weight: 1,75 kg / 2,55 kg
Code: HTO-103D
Euro: 39,00

Toaster (4 Toasts)

340 x 305 x 195 mm
GS und CE geprüft,
Edelstahl-Gehäuse,
145 - 1750 W, 220 - 240 V,
Krümel Schublade,
4 Funktionen:
Auftauen, Erwärmen, Bagel, Cancel
Verpackung: 378 x 335 x 225 mm,
Gewicht: 3,0 kg / 3,5 kg mm
Code: HTO-110D
Euro: 63,00

Toaster (4 Toasts)

340 x 305 x 195 mm
GS and CE certificate,
stainless steel body,
145 - 1750 W, 220 - 240 V,
slide out crumb tray,
4 functions:
defrost, reheat, bagel, cancel
packing: 378 x 335 x 225 mm,
weight: 3,0 kg / 3,5 kg mm
Code: HTO-110D
Euro: 63,00



Toaster



300 x 225 x 215 mm,
1800 W, 220-240 V,
für 4 Toastscheiben,
Edelstahl-Gehäuse,
Zeitschalter 0-5 min,
Verpackung: 325 x 285 x 250 mm,
Gewicht: 4 kg / 4,5 kg,
Code: ETS-4
Euro: 113,00

Toaster

300 x 225 x 215 mm,
1800 W, 220-240 V,
4 slots,
stainless steel body,
time setting 0-5 min,
packing: 325 x 285 x 250 mm,
weight: 4 kg / 4,5 kg,
Code: ETS-4
Euro: 113,00






Toaster / Hot-Dog-Grills










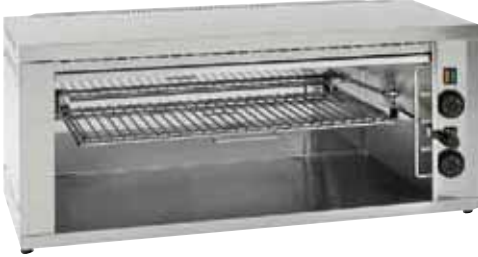


	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Toaster 480 x 250 x 240 mm, mit 3 Toast-Halterungen, mit Zeitschaltuhr, 2,0 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>🇬🇧 Toaster 480 x 250 x 240 mm, with 3 toast-holders, with timer, 2,0 kW, 230 V, 50 Hz</p>	T 930	213,00
	<p>🇩🇪 Toaster 480 x 250 x 360 mm, mit 2 x 3 Toast-Halterungen, mit Zeitschaltuhr, 3,0 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>🇬🇧 Toaster 480 x 250 x 360 mm, with 2 x 3 toast-holders, with timer, 3,0 kW, 230 V, 50 Hz</p>	T 960	301,00
	<p>🇩🇪 Hot Dog Grill 620 x 270 x 200 mm, 1,0 kW, 220-240 V, 50/60 Hz Gewicht 9 kg</p> <p>🇬🇧 Hot Dog Grill 620 x 270 x 200 mm, 1,0 kW, 220-240 V, 50/60 Hz weight 9 kg</p>	PA10500	218,00
	<p>🇩🇪 Hot Dog Grill 620 x 340 x 200 mm, 1,3 kW, 220-240 V, 50/60 Hz Gewicht 10 kg</p> <p>🇬🇧 Hot Dog Grill 620 x 340 x 200 mm, 1,3 kW, 220-240 V, 50/60 Hz weight 10 kg</p>	PA10501	259,00
	<p>🇩🇪 Hot-Dog-Grill 460 x 270 x 200 mm, für 6 Würstchen, 1,8 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>🇬🇧 Hot-dog Grill 460 x 270 x 200 mm, for 6 sausgaes, 1,8 kW, 230 V, 50 Hz</p>	CW 6	582,00

Salamander



	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Salamander, elektro 570 x 340 x 200 mm, 2 kW, 230 V, Verpackung: 660 x 420 x 420 mm, Gewicht: 15 kg / 16 kg</p> <p>🇬🇧 Salamander, electric 570 x 340 x 200 mm, 2 kW, 230 V, packing: 660 x 420 x 420 mm, weight: 15 kg / 16 kg</p>	SE30S	219,00
	<p>🇩🇪 Elektro-Lift-Salamander 600 x 500 x 500 mm 400 V, 50Hz, 4 kW</p> <p>🇬🇧 Electric-Lift-salamander 600 x 500 x 500 mm 400 V, 50Hz, 4 kW</p>	SE50	888,00
	<p>🇩🇪 Elektro-Lift-Salamander 600 x 535 x 535 mm, 3 kW, 230 V, Höhe verstellbar, aus Edelstahl, mit Abtropffläche und Rost</p> <p>🇬🇧 Electric-Lift-salamander 600 x 535 x 535 mm, 3 kW, 230 V, height adjustable, made of stainless steel, with drip collection tray and grid</p>	SE300	999,00

Salamander / Hot-Dog-Grills





	Artikel	Code	Euro
	<p> Elektro-Salamander 600 x 370 x 400 mm, aus Edelstahl, feste Roste, mit Powerregler, Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen, 2,2 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p> Salamander, electric 600 x 370 x 400 mm, made of stainless steel, fixed grids, with power control unit, with control lights and special heating elements, 2,2 kW, 230 V, 50 Hz</p>	SE-40S	343,00
	<p> Elektro-Salamander 600 x 370 x 400 mm, aus Edelstahl, bewegliche Roste, mit Powerregler, Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen, 2,2 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p> Salamander, electric 600 x 370 x 400 mm, made of stainless steel, adjustable grids, with power control unit, with control lights and special heating elements, 2,2 kW, 230 V, 50 Hz</p>	SE-40M	456,00
	<p> Elektro-Salamander 880 x 370 x 400 mm, aus Edelstahl, feste Roste, mit Powerregler, Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen, 4,4 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p> Salamander, electric 880 x 370 x 400 mm, made of stainless steel, fixed grids, with power control unit, with control lights and special heating elements, 4,4 kW, 400 V, 50 Hz</p>	SE-70S	489,00
	<p> Elektro-Salamander 880 x 370 x 400 mm, aus Edelstahl, bewegliche Roste, mit Powerregler, Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen, 4,4 kW, 400, 50 Hz</p> <p> Salamander, electric 880 x 370 x 400 mm, made of stainless steel, adjustable grids, with power control unit, with control lights and special heating elements, 4,4 kW, 400, 50 Hz</p>	SE-70M	605,00

Pizzaöfen



	Artikel	Code	Euro
	<p>Pizzaofen</p> <p>ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl, Außenmaße: 530 x 430 x 200 mm, Abmessungen Rost: 400 x 360 mm, 1,6 kW / 230 V, 50 Hz</p> <p>Pizza oven</p> <p>without interior lighting, stainless steel, external dimensions: 530 x 430 x 200 mm, dimensions of grids: 400 x 360 mm, 1,6 kW / 230 V, 50 Hz</p>	FP-36	318,00
	<p>Pizzaofen</p> <p>ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl, für 1 Pizza Ø 330 mm, 1,6 kW / 230 V / 50 Hz Außenmaße: 550 x 430 x 245 mm, Innenmaße: 410x370mm, Temperaturbereich von 180 bis 320°C regelbar</p> <p>Pizza oven</p> <p>without interior lighting, stainless steel, for 1 pizza Ø 330 mm, 1,6 kW / 230 V / 50 Hz external dimensions: 550 x 430 x 245 mm, internal dimensions: 410 x 370mm, temp. range 180 / 320°C adjustable</p>	FP-36R	376,00
	<p>Pizzaofen</p> <p>ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl, für 2 Pizzen Ø 330 mm, 2,4 kW / 230 V / 50 Hz Außenmaße: 550 x 430 x 375 mm, Innenmaße: 410 x 370 x 90 mm, Temperaturbereich von 50 bis 320°C regelbar</p> <p>Pizza oven</p> <p>without interior lighting, stainless steel, for 2 pizzas Ø 330 mm, 2,4 kW / 230 V / 50 Hz external dimensions: 550 x 430 x 375 mm, internal dimensions: 410 x 370 x 90 mm, temp. range 50 / 320°C adjustable</p>	FP-66R	552,00

Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Pizzaofen 550 x 430 x 245 mm, mit Innenbeleuchtung Thermostat 300°C, Selbstauslöser, Abmessungen der Kammer: 410 x 370 x 90 mm, Pizza Durchmesser: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Gewicht: 22 kg</p> <p>🇬🇧 Pizza oven 550 x 430 x 245 mm, mit interior lighting thermostat 300°C, self-timer, chamber dimensions: 410 x 370 x 90 mm, Pizzas: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Gewicht: 22 kg</p>	FP-37R	459,00
	<p>🇩🇪 Pizzaofen 550 x 430 x 375 mm, mit Innenbeleuchtung Thermostat 300°C, Selbstauslöser, Abmessungen der Kammer: 410 x 370 x 90 mm, Pizza Durchmesser: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,7 kW, Gewicht: 35 kg</p> <p>🇬🇧 Pizza oven 550 x 430 x 375 mm, mit interior lighting thermostat 300°C, self-timer, chamber dimensions: 410 x 370 x 90 mm, Pizzas: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,7 kW, Gewicht: 35 kg</p>	FP-67R	785,00
	<p>🇩🇪 Pizzaofen 570 x 470 x 250 mm, mit Innenbeleuchtung Thermostat 300°C, 2x Temperaturregelung, Abmessungen der Kammer: 410 x 370 x 90 mm, Pizza Durchmesser: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Gewicht: 25 kg</p> <p>🇬🇧 Pizza oven 570 x 470 x 250 mm, mit interior lighting thermostat 300°C, 2x temperature regulation, chamber dimensions: 410 x 370 x 90 mm, Pizzas: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Gewicht: 25 kg</p>	FP-38R	525,00
	<p>🇩🇪 / 🇬🇧 thermostat 400°C</p>	FP-38RS	616,00
	<p>🇩🇪 Pizzaofen 570 x 470 x 450 mm, mit Innenbeleuchtung Thermostat 300°C, 4x Temperaturregelung, Abmessung der Kammer: 410 x 370 x 90 mm, Pizza Durchmesser: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 3,4 kW, Gewicht: 42 kg</p> <p>🇬🇧 Pizza oven 570 x 470 x 450 mm, mit interior lighting thermostat 300°C, 4x temperature regulation, chamber dimensions: 410 x 370 x 90 mm, Pizzas: Ø 350 mm 230 V, 50 Hz, 3,4 kW, Gewicht: 42 kg</p>	FP-68R	985,00
	<p>🇩🇪 / 🇬🇧 thermostat 400°C</p>	FP-68RS	1,165,00

Pizzaöfen Serie Eco



🇩🇪 Alle Geräte mit Beleuchtung, Unter- und Oberhitze getrennt regelbar.



🇬🇧 All units with lighting, top and bottom heat separate adjustable.

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Pizzaofen Außenmaße: 800 x 720 x 390 mm, Innenmaße: 500 x 500 x 100 mm, 4 kW, 400 V, 56 kg, für 4 Pizzen Ø 250 mm</p> <p>🇬🇧 Pizza oven external dimensions: 800 x 720 x 390 mm, internal dimensions: 500 x 500 x 100 mm, 4 kW, 400 V, 56 kg, for 4 pizzas Ø 250 mm</p>	PO 5050 E	888,00
	<p>🇩🇪 Pizzaofen Außenmaße: 800 x 720 x 500 mm, Innenmaße: 2 x 500 x 500 x 100 mm, 6 kW, 400 V, 73 kg, für 4+4 Pizzen Ø 250 mm</p> <p>🇬🇧 Pizza oven external dimensions: 800 x 720 x 500 mm, internal dimensions: 2 x 500 x 500 x 100 mm, 6 kW, 400 V, 73 kg, for 4+4 pizzas Ø 250 mm</p>	PO 5050 DE	1.111,00
	<p>🇩🇪 Pizzaofen Außenmaße: 920 x 820 x 440 mm, Innenmaße: 620 x 620 x 150 mm, 5 kW, 400 V, 75 kg, für 4 Pizzen Ø 250 mm</p> <p>🇬🇧 Pizza oven external dimensions: 920 x 820 x 440 mm, internal dimensions: 620 x 620 x 150 mm, 5 kW, 400 V, 75 kg, for 4 pizzas Ø 250 mm</p>	PO 6262 E	911,00
	<p>🇩🇪 Pizzaofen Außenmaße: 920 x 820 x 780 mm, Innenmaße: 2 x 620 x 620 x 150 mm, 10 kW, 400 V, 144 kg, für 4+4 Pizzen Ø 250 mm</p> <p>🇬🇧 Pizza oven external dimensions: 920 x 820 x 780 mm, internal dimensions: 2 x 620 x 620 x 150 mm, 10 kW, 400 V, 144 kg, for 4+4 pizzas Ø 250 mm</p>	PO 6262 DE	1.444,00


Pizzaöfen Serie Eco

	Artikel	Code	Euro
	<p>Pizzaofen Außenmaße: 920 x 1140 x 440 mm, Innenmaße: 620 x 920 x 150 mm, 6 kW, 400 V, 102 kg, für 6 Pizzen Ø 300 mm</p> <p>Pizza oven external dimensions: 920 x 1140 x 440 mm, internal dimensions: 620 x 920 x 150 mm, 6 kW, 400 V, 102 kg, for 6 pizzas Ø 300 mm</p>	PO 6292 E	1.244,00
	<p>Pizzaofen Außenmaße: 920 x 1140 x 780 mm, Innenmaße: 2 x 620 x 920 x 150 mm, 12 kW, 400 V, 195 kg, für 6+6 Pizzen Ø 300 mm</p> <p>Pizza oven external dimensions: 920 x 1140 x 780 mm, internal dimensions: 2 x 620 x 920 x 150 mm, 12 kW, 400 V, 195 kg, for 6+6 pizzas Ø 300 mm</p>	PO 6292 DE	2.144,00
	<p>Pizzaofen Außenmaße: 1220 x 820 x 440 mm, Innenmaße: 920 x 620 x 150 mm, 6 kW, 400 V, 102 kg, für 6 Pizzen Ø 300 mm</p> <p>Pizza oven external dimensions: 1220 x 820 x 440 mm, internal dimensions: 920 x 620 x 150 mm, 6 kW, 400 V, 102 kg, for 6 pizzas Ø 300 m</p>	PO 9262 E	1.288,00
	<p>Pizzaofen Außenmaße: 1220 x 820 x 780 mm, Innenmaße: 2 x 920 x 620 x 150 mm, 12 kW, 400 V, 195 kg, für 6+6 Pizzen Ø 300 mm</p> <p>Pizza oven external dimensions: 1220 x 820 x 780 mm, internal dimensions: 2 x 920 x 620 x 150 mm, 12 kW, 400 V, 195 kg, for 6+6 pizzas Ø 300 mm</p>	PO 9262 DE	2.148,00
	<p>Untergestell / Stands 800 x 640 x 850 mm, für / for PO 5050 E/DE</p> <p>920 x 725 x 850 mm, für / for PO 6262 E/DE</p> <p>920 x 1020 x 850 mm, für / for PO 6292 E/DE</p> <p>1220 x 725 x 850 mm, für / for PO 9262 E/DE</p>	<p>PT 50</p> <p>PT 62</p> <p>PT 6292</p> <p>PT 9262</p>	<p>208,00</p> <p>220,00</p> <p>235,00</p> <p>235,00</p>




Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Pizzaofen 530 x 430 x 290 mm, Innenmaß: 350 x 350 x 105 mm Kapazität: 1 (Ø 33), 2,5kW</p> <p>Conveyer pizza oven 530 x 430 x 290 mm, inside: 350 x 350 x 105 mm capacity: 1 (Ø 33), 2,5kW</p>	PBoy	397,00
 Abbildung Rustikal / Image rustic	<p>Pizzaofen, Edelstahl ohne Innenbeleuchtung, für 1 Pizza Ø 300 mm, Außenmaße: 555 x 460 x 290 mm, Innenmaße: 405 x 400 x 110 mm, Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 27 kg, 2,2 kW, 230 V, 1 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven, stainless steel, without interior lighting, for 1 pizza Ø 300 mm, external dimensions: 555 x 460 x 290 mm, internal dimensions: 405 x 400 x 110 mm, temp. range +50°/+500°C adjustable, 27 kg, 2,2 kW, 230 V, 1 PH, top and bottom heat separately adjustable</p>	Micro A	514,00
 Abbildung Rustikal / Image rustic	<p>Pizzaofen 2 Kammern, ohne Innenbeleuchtung, bis 8 Pizzen Ø 250 mm, Außenmaße: 780 x 600 x 530 mm, Innenmaße: 500 x 510 x 110 mm (2 x), Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 78,5 kg, 6 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven 2 chambers, without lighting, capacity 8 pizzas Ø 250 mm, external dimensions: 780 x 600 x 530 mm, internal dimensions: 500 x 510 x 110 mm (2 x), temp. range +50°/+500°C adjustable, 78,5 kg, 6 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable</p>	Mini R Mini A	1.135,00 1.135,00
 Abbildung Rustikal / Image rustic	<p>Pizzaofen mit Sichtfenster, mit Innenbeleuchtung, bis 4 Pizzen Ø 300 mm, Außen: 900 x 735 x 420 mm, Innenmaße: 610 x 610 x 140 mm, Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 93 kg, 4,2 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven with vision panel, with lighting, capacity: 4 pizzas Ø 300 mm, external dim.: 900 x 735 x 420 mm, internal dim.: 610 x 610 x 140 mm, temp. range +50°/+500°C adjustable, 93 kg, 4,2 kW, 400 V, 3 PH, ceiling and bottom heat separately adjustable</p>	E 4 / RVT E 4 / AVT	1.294,00 1.294,00






Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
 <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>	<p>Pizzaofen mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung, bis 8 Pizzen Ø 300 mm, Außenmaße: 900 x 735 x 750 mm, Innenmaße: 610 x 610 x 140 mm (2x), Temperaturbereich von +50°/+500°C getrennt regelbar, 163 kg, 8,4 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven chambers with vision panel, with lighting, capacity: 8 pizzas Ø 300 mm, ext. dim.: 900 x 735 x 750 mm, int. dim.: 610 x 610 x 140 mm (2x), temp. range 0°/+500°C adjustable, 8,4 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable</p> <p>Rustikal / rustic Edelstahl / inox</p>	 <p>E 44 / RVT E 44 / AVT</p>	<p>2.004,00 2.004,00</p>
 <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>	<p>Pizzaofen mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung, bis 6 Pizzen Ø 300 mm, Außenmaße: 900 x 1020 x 420 mm, Innenmaße: 610 x 915 x 140 mm, Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 126 kg, 7,2 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven chambers with vision panel, with lighting, capacity: 6 pizzas Ø 300 mm, ext. dim.: 900 x 1020 x 420 mm, int. dim.: 610 x 915 x 140 mm, temp. range +50°/+500°C adjustable, 126 kg, 7,2 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable</p> <p>Rustikal / rustic Edelstahl / inox</p>	 <p>E 6 / RVT E 6 / AVT</p>	<p>1.336,00 1.336,00</p>
 <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>	<p>Pizzaofen mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung, bis 12 Pizzen Ø 300 mm, Außenmaße: 900 x 1020 x 750 mm, Innenmaße: 610 x 915 x 140 mm (2x), Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar, 218 kg, 14,4 kW, 400 V, 3 PH, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven chambers with vision panel, with lighting, capacity: 12 pizzas Ø 300 mm, ext. dim.: 900 x 1020 x 750 mm, int. dim.: 610 x 915 x 140 mm (2x), temp. range 50 / 500°C adjustable, 218 kg, 14,4 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable</p> <p>Rustikal / rustic Edelstahl / inox</p>	 <p>E 66 / RVT E 66 / AVT</p>	<p>2.336,00 2.336,00</p>
 <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>	<p>Pizzaofen mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 12 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 735 x 750 mm, Innen: 910 x 610 x 140 mm, +50°/+500°C regelbar, 12,8 kW, 400 V, 3 PH, 230 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 12 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 735 x 750 mm, internal: 910 x 610 x 140 mm, +50°/+500°C adjustable, 12,8 kW, 400 V, 3 PH, 230 kg, top and bottom heat separately adjustable</p> <p>Rustikal / rustic Edelstahl / inox</p>	 <p>E 66/60/RVT E 66/60/AVT</p>	<p>2.934,00 2.934,00</p>








Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
 <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>	<p>Pizzaofen mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 9 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 420 mm, Innen: 910 x 910 x 140 mm, +50°/+500°C regelbar, 9,6 kW, 400 V, 3 PH, 175 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 9 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 420 mm, internal: 910 x 910 x 140 mm, +50°/+500°C adjustable, 175 kg, 9,6 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable</p> <p>Rustikal / rustic Edelstahl / inox</p>	 <p>E 9 / RVT E 9 / AVT</p>	<p>2.079,00 2.079,00</p>
 <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>	<p>Pizzaofen mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 18 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 750 mm, Innen: 2 x 910 x 910 x 140 mm, +50°/+500°C regelbar, 19,2 kW, 400 V, 3 PH, 320 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 18 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 750 mm, internal: 2x 910 x 910 x 140 mm, +50°/+500°C adjustable, 320 kg, 19,2 kW, 400 V, 3 PH, top and bottom heat separately adjustable</p> <p>Rustikal / rustic Edelstahl / inox</p>	 <p>E 99 / RVT E 99 / AVT</p>	<p>3.667,00 3.667,00</p>
	<p>Pizzaofen 1040 x 990 x 760 mm, Innenmaß: 700 x 700 x 150 mm, Kapazität: 4 + 4 Pizzen (Ø 33cm) 10 kW, 240 / 400 V, 3F+N Netto Gewicht: 160 kg</p> <p>Pizza oven 1040 x 990 x 760 mm, int. dim.: 700 x 700 x 150 mm, capacity: 4 + 4 pizzas (Ø 33 cm) 10 kW, 240 / 400 V, 3F+N net weight: 160 kg</p>	<p>PO7070DE</p> 	<p>2.368,00</p>
	<p>Untergestell für Pizzaöfen aus stabilem Stahl mit Grundboden</p> <p>Stands for pizza oven made of solid steel with shelf</p> <p>780 x 600 x 980 mm, für / for Mini</p> <p>900 x 735 x 980/850 mm, für / for E 4 - E 44</p> <p>900 x 1020 x 980/850 mm, für / for E 6 - E 66</p> <p>1150 x 735 x 980/850 mm, für / for E 6/60 - E 6/66</p> <p>1150 x 1020 x 980/850 mm, für / for E 9 - E 99</p>	<p>SP Mini SP 4/SP 44 SP 6/SP 66 SP 6/60/SP 66/60 SP 9/SP 99</p>	<p>219,00 225,00 259,00 259,00 287,00</p>

Edelstahl Pizzaöfen Profi

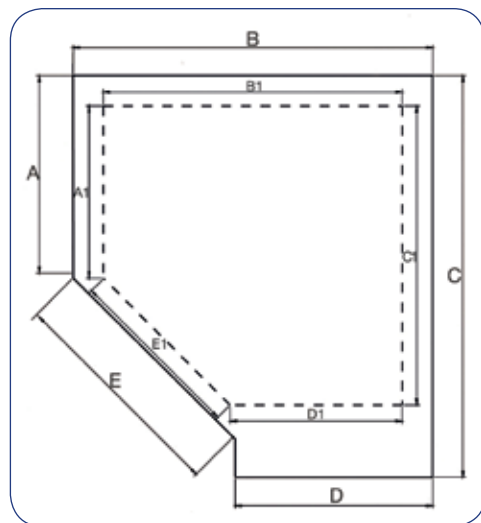
	Artikel	Code	Euro
	<p>Pizzaofen für 4 Pizzen aus Edelstahl 1010 x 850 x 420 mm, Innen: 720 x 720 x 140 mm +50°/+400°C, 6 kW, 400 V, 115 kg, Beleuchtung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven for 4 pizzas made of stainless steel 1010 x 850 x 420 mm, internal: 720 x 720 x 140 mm +50°/+400°C, 6 kW, 400 V, 115 kg, interior lighting, top and bottom heat seperatly adjustable</p>	Profi 4	1.167,00
	<p>Pizzaofen für 2x 4 Pizzen aus Edelstahl 1010 x 850 x 750 mm, Innen: 2x 720 x 720 x 140 mm, +50°/+400°C, 2x 6 kW, 400 V, 200 kg, Beleuchtung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven for 2x 4 pizzas made of stainless steel 1010 x 850 x 750 mm, internal: 2x 720 x 720 x 140 mm, +50°/+400°C, 2x 6 kW, 400 V, 200 kg, interior lighting, top and bottom heat seperatly adjustable</p>	Profi 44	1.750,00
	<p>Pizzaofen für 6 Pizzen aus Edelstahl 1010 x 1210 x 420 mm, Innen: 720 x 1080 x 140 mm +50°/+400°C, 9 kW, 400 V, 165 kg, Beleuchtung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven for 6 pizzas made of stainless steel 1010 x 1210 x 420 mm, internal: 720 x 1080 x 140 mm +50°/+400°C, 9 kW, 400 V, 165 kg, interior lighting, top and bottom heat seperatly adjustable</p>	Profi 6	1.440,00
	<p>Pizzaofen für 2x 6 Pizzen aus Edelstahl 1010 x 1210 x 750 mm, Innen: 2x 720 x 1080 x 140 mm, +50°/+400°C, 2 x 9 kW, 400 V, 300 kg, Beleuchtung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Pizza oven for 2x6 pizzas made of stainless steel 1010 x 1210 x 750 mm, internal: 2x 720 x 1080 x 140 mm, +50°/+400°C, 2x 9 kW, 400 V, 300 kg, interior lighting, top and bottom heat seperatly adjustable</p>	Profi 66	2.399,00
	<p>Untergestell / Stands</p> <p>1010 x 850 x 980 mm</p> <p>1010 x 850 x 980 mm</p> <p>1010 x 1210 x 980 mm</p> <p>1010 x 1210 x 980 mm</p>	<p>SP/Profi 4</p> <p>SP/Profi 44</p> <p>SP/Profi 6</p> <p>SP/Profi 66</p>	<p>246,00</p> <p>246,00</p> <p>284,00</p> <p>284,00</p>

Gas-Pizzaöfen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Gas-Pizzaofen für 4 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1000 x 840 x 470 mm, Innenmaße: 620 x 620 x 155 mm, Temperaturbereich von 0°/+450°C regelbar, 112 kg / Heizleistung 13,9 kW / 230 V</p> <p>Pizza oven, gas for 4 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1000 x 840 x 470 mm, internal: 620 x 620 x 155 mm, temp. range 0°/+450°C adjustable, 112 kg / 13,9 kW / 230 V</p>	<p>G 4</p> 	<p>2.836,00</p>
	<p>Gas-Pizzaofen für 6 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1000 x 1140 x 470 mm, Innenmaße: 620 x 920 x 155 mm, Temperaturbereich von 0°/+450°C regelbar, 141 kg / Heizleistung 18 kW / 230 V</p> <p>Pizza oven, gas for 6 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1000 x 1140 x 470 mm, internal: 620 x 920 x 155 mm, temp. range 0°/+450°C adjustable, 141 kg / 18 kW / 230 V</p>	<p>G 6</p> 	<p>3.277,00</p>
	<p>Gas-Pizzaofen für 9 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1300 x 1140 x 470 mm, Innenmaße: 920 x 920 x 155 mm, Temperaturbereich von 0°/+450°C regelbar, 179 kg / Heizleistung 24,5 kW / 230 V</p> <p>Pizza oven, gas for 9 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1300 x 1140 x 470 mm, internal: 920 x 920 x 155 mm, temp. range 0°/+450°C adjustable, 179 kg / 24,5 kW / 230 V</p>	<p>G 9</p> 	<p>3.882,00</p>
	<p>Untergestell für Gas-Pizzaöfen aus stabilem Stahl mit Grundboden</p> <p>Stand for gas pizza oven made of solid steel with shelf</p> <p>1000 x 840 x 980 mm für / for G 4</p> <p>1000 x 1140 x 980 mm für / for G 6</p> <p>1300 x 1140 x 980 mm für / for G 9</p>	<p>UG G 4</p> <p>UG G 6</p> <p>UG G 9</p>	<p>514,00</p> <p>591,00</p> <p>677,00</p>

Eckpizzaöfen

Die clevere Lösung für kleine Räume!



Neu Neu Neu

		Artikel				Code	Euro
		🇩🇪 Eckpizzaofen Gehäuse aus Stahl, feuerfeste Backfläche, Temperaturbereich: 50-500°C, Kapazität: 8 Pizzen à 36 cm, 11,8 kW, 400 V, 205 kg				Deluxe 1	4.517,00
		🇬🇧 Pizza oven for corners body made of steel, fireproof backing surface, temperature range: 50-500°C, capacity: 8 pizzas à 36 cm, 11,8 kW, 400 V, 205 kg					
		Untergestell / stand				UGDL	515,00
🇩🇪 Innenmaße / 🇬🇧 internal dimensions	A1 600 mm	B1 1080 mm	C1 1080 mm	D1 600 mm	E1 700 mm	H1 160 mm	
🇩🇪 Außenmaße / 🇬🇧 external dimensions	A 680 mm	B 1360 mm	C 1430 mm	D 740 mm	E 890 mm	H 450 mm	
		🇩🇪 Eckpizzaofen Gehäuse aus Stahl, feuerfeste Backfläche, Temperaturbereich: 50-500°C, Kapazität: 2 x 8 Pizzen à 36 cm, 23,6 kW, 400 V, 375 kg				Deluxe 2	8.558,00
		🇬🇧 Pizza oven for corners body made of steel, fireproof backing surface, temperature range: 50-500°C, capacity: 2 x 8 pizzas à 36 cm, 23,6 kW, 400 V, 375 kg					
		Untergestell / stand				UGDL	515,00
🇩🇪 Innenmaße / 🇬🇧 internal dimensions	A1 600 mm	B1 1080 mm	C1 1080 mm	D1 600 mm	E1 700 mm	H1 160 mm	
🇩🇪 Außenmaße / 🇬🇧 external dimensions	A 680 mm	B 1360 mm	C 1430 mm	D 740 mm	E 890 mm	H 800 mm	

Pizzaöfen

Pizzaofen Vollschatott

1040 x 990 x 760 mm,
Innenmaß: 700 x 700 x 150 mm,
Kapazität: 4 + 4 Pizzen (Ø 33 cm)
10 kW, 240 / 400 V, 3F+N
Netto Gewicht: 160 kg
Code: PO7070 VS
Euro: 2.668,00



Pizza oven complete refractory stones

1040 x 990 x 760 mm,
int. dim.: 700 x 700 x 150 mm,
capacity: 4 + 4 pizzas (Ø 33 cm)
10 kW, 240 / 400 V, 3F+N
net weight: 160 kg
Code: PO7070 VS
Euro: 2.668,00



Top Schamott
Complete refractory stones

Pizzaofen Vollschatott

1010 x 850 x 750 mm,
Innen: 2 x 720 x 720 x 140 mm,
12 kW, 400 V, 50 °C / 500 °C,
für 2 x 4 Pizzen á Ø 360 mm,
Gewicht: 200 kg
Code: FR72-44-A
Euro: 2.910,00



Pizza oven complete refractory stones

1010 x 850 x 750 mm,
internal: 2 x 720 x 720 x 140 mm,
12 kW, 400 V, 50 °C / 500 °C,
for 2 x 4 pizzas á Ø 360 mm,
weight: 200 kg
Code: FR72-44-A
Euro: 2.910,00



Top Schamott
Complete refractory stones

Pizzaofen Vollschatott

1370 x 850 x 750 mm,
Innen: 2 x 1080 x 720 x 140 mm,
18 kW, 400 V, 50 °C / 500 °C,
für 2 x 6 Pizzen á Ø 360 mm,
Gewicht: 320 kg
Code: FR108-66-A
Euro: 4.635,00



Pizza oven complete refractory stones

1370 x 850 x 750 mm,
internal: 2 x 1080 x 720 x 140 mm,
18 kW, 400 V, 50 °C / 500 °C,
for 2 x 6 pizzas á Ø 360 mm,
weight: 320 kg
Code: FR108-66-A
Euro: 4.635,00



Top Schamott
Complete refractory stones

Vip-Pizzaöfen

Pizzaöfen/Pizzaovens	Artikel 	Article 	Code	€
	· Einzelkammer, Pizzen Ø 350	· single chamber, Pizzas Ø 350		
	<u>1020 x 860 x 406 mm</u> Backkammer: 720 x 720 x 160 mm · 4 pizzen, 106 kg/125 kg	<u>1020 x 860 x 406 mm</u> cooking chamber: 720 x 720 x 160 mm · 4 pizzas, 106 kg/125 kg	Vip 435/1TM	1.190,00
	<u>1340 x 860 x 406 mm</u> Backkammer: 720 x 1080 x 160 mm · 6 pizzen, 145 kg/170 kg	<u>1340 x 860 x 406 mm</u> cooking chamber: 720 x 1080 x 160 mm · 6 pizzas, 145 kg/170 kg	Vip 635/1TM	1.540,00
	Backkammer: 1080 x 1080 x 160 mm · 9 pizzen,	cooking chamber: 1080 x 1080 x 160 mm · 9 pizzas,	Vip 935/1TM	2.360,00
	· Doppelkammer, Pizzen Ø 350	· double chamber, Pizzas Ø 350		
	<u>1020 x 1220 x 406 mm</u> Backkammer: 720 x 720 x 160 mm · 4+4 pizzen, 133 kg/156 kg	<u>1020 x 1220 x 406 mm</u> Backkammer: 720 x 720 x 160 mm · 4+4 pizzas, 133 kg/156 kg	Vip 435/2TM	1.960,00
	Backkammer: 720 x 1080 x 160 mm · 6+6 pizzen,	Backkammer: 720 x 1080 x 160 mm · 6+6 pizzas,	Vip 635/2TM	2.650,00
	<u>1340 x 1220 x 406 mm</u> Backkammer: 1080 x 1080 x 160 mm · 9+9 pizzen, 171 kg/201 kg	<u>1340 x 1220 x 406 mm</u> Backkammer: 1080 x 1080 x 160 mm · 9+9 pizzas, 171 kg/201 kg	Vip 935/2TM	4.260,00
	· Abzugshaube, mit Gebläse	· hood, with fan		
			Cappa 435-AS	970,00
			Cappa 635-AS	1.060,00
	· Abzugshaube, ohne Gebläse	· hood, without fan		
			Cappa 435	645,00
			Cappa 635	735,00
		Cappa 935	820,00	

Vip-Pizzaöfen

Pizzaöfen/Pizzaovens	Artikel 	Article 	Code	€
	· Untergestell, mit Räder	· Underframe, with wheels		
			UG Vip 435/1P-RS	560,00
			UG Vip 635/1P-RS	610,00
			UG Vip 935/1P-RS	670,00
			UG Vip 435/2P-RS	560,00
			UG Vip 635/2P-RS	610,00
			UG Vip 935/2P-RS	670,00
				
			UG Vip 435/1P	300,00
			UG Vip 635/1P	355,00
			UG Vip 935/1P	415,00
			UG Vip 435/2P	300,00
			UG Vip 635/2P	355,00
			UG Vip 935/2P	415,00
	<ul style="list-style-type: none"> · Durchlauf-Pizzaofen · Innenmaß: 560 x 850 x 150 mm · Max. Temperatur 400°C · 16,5 kW · Netto Gewicht: 180 kg 	<ul style="list-style-type: none"> · Conveyer pizza oven · Inside: 560 x 850 x 150 mm · Max. temp. range 400°C · 16,5 kW · Net weight: 180 kg 		
	955 x 1960 x 390 mm	955 x 1960 x 390 mm	Pizza Matic	8.335,00



Impinger Durchlauföfen

Professionelle Impinger Durchlauföfen

INNOVATIV · ERPROBT · VIELSEITIG

Schnelle Zubereitung, optimale Qualität

Unten knusprig, in der Mitte saftig und oben mit leckerem Käse überbacken – so sieht eine ideale Pizza aus. Durchlauföfen produzieren diese und viele weitere Speisen besonders effizient, schnell und zuverlässig in absolut konstanter Produktqualität.

Möglich wird dies durch das Impingement-Verfahren, bei dem Heißluft durch eine große Anzahl spezieller Düsen und mit sehr hoher Geschwindigkeit über das Gargut geleitet wird. Hierdurch reichen bereits niedrige, das Gargut schonende Temperaturen aus, um ein optimales Garergebnis zu erzielen – zuverlässig und kross, ohne Anbrennen.

Von durchdachten Lösungen profitieren

Die Nutzung der Impingement-Technologie bietet weitere Vorteile: Dank des einfachen Produktionsprozesses per Förderband kann die Anzahl des eingesetzten Fachpersonals reduziert werden, ohne die Produktqualität dabei zu senken.

Dank niedriger Temperaturen und reduzierter Garzeiten arbeiten die Impinger Öfen überdies besonders wirtschaftlich und energiesparend. Je nach Anforderung sind die Öfen als Gas- oder Elektrovariante erhältlich. Vielfältiges Zubehör und Peripherieprodukte runden das Sortiment ab.

Fast preparation, perfect quality

A crispy bottom, juicy in the middle and scalloped with tastay cheese - that's how an ideal Pizza should look like. Impinger conveyor ovens can be used to produce Pizza and a wide range of other meals efficiently fast and reliable - at a constant quality.

That has been made possible by the impingement technique: Heated air is channeled with a high pressure through a lot of small, purpose-built sprays onto the food. Thereby you can achieve perfect cooking results at a low temperature - reliable and crispy, without scorching.

Profit from elaborated solutions

Using the impingement technique offers further advantages: Thanks to the conveyor which simplifies the production process even more, the amount of manpower can be reduced - without affecting the product quality.

Low temperatures and a reduced cooking duration make the Impinger Ovens even more efficient and power-saving. All models are available as gas or electric version. Versatile accessories and peripheral equipment round off the range.





Impinger Durchlauföfen

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Durchlauföfen mit Digital-Steuerung 2 Geräte übereinander stapelbar Heizleistung: 6,1 kW Elektroanschluss: 400 V / 3 Ph N E Wärmeablage: 549 / 4270 Watt Abluftmenge: 700m³/h Temperatur bis 315°C regelbar Gewicht: 70 kg Bandmaß: 410 x 900 mm Backbereich: 410 x 520 mm Bandgeschwindigkeit: 30 Sek. - 15 Min. Produktion: 30-40 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min.</p>		
	<p>🇬🇧 Furnaces with digital control 2 units stacked one on top heating capacity: 6.1 kW electrical connection: 400 V / 3 Ph N E warming rack: 549 / 4270 watts exhaust air flow: 700 m³/h adjustable temperature up to 315 ° C weight: 70 kg tape measure: 410 x 900 mm back area: 410 x 520 mm tape speed: 30 sec - 15 min production: 30-40 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.</p>		
	<p>899 x 797 x 457 mm</p> <p>1269 x 797 x 457 mm</p>	<p>CT 2512 Kurzband</p> <p>CT 2512 Langband</p>	<p>7.480,00</p> <p>8.250,00</p>
	<p>🇩🇪 Durchlauföfen Edelstahl 1430 x 1020 x 450 mm (Elektro) mit Digitalanzeige 3 Geräte übereinander stapelbar Leistungsaufnahme: 9,6 kW Elektroanschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph N E Wärmeablage: 864 / 6720 Watt Abluftmenge: 1500 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 157 kg Bandmaß: 460 x 1320 mm Backbereich: 460 x 610 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 70-80 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min.</p>	1164 A	12.700,00
	<p>🇬🇧 Stainless steel furnaces 1430 x 1020 x 450 mm (electric) with digital display 3 units stacked one on top power consumption: 9.6 kW electrical connection: 400 V/50 Hz/3 Ph N E warming rack: 864 / 6720 watts exhaust air volume: 1500 m³/h adjustable temperature up to 300 ° C weight: 157 kg tape measure: 460 x 1320 mm back area: 460 x 610 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 70-80 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.</p>		



Impinger Durchlauföfen

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Durchlauföfen Edelstahl 1430 x 1020 x 450 mm (Gas) mit Digital-Steuerung 3 Geräte übereinander stapelbar Heizleistung: 12 kW Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E Wärmeablage: 1080 / 8400 Watt Abluftmenge: 1500m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 157 kg Bandmaß: 460 x 1320 mm Backbereich: 460 x 610 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 70-80 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min.</p>		
	<p>🇬🇧 Stainless steel furnaces 1430 x 1020 x 450 mm (gas) with digital control 3 units stacked one on top heating power: 12 kW electrical connection: 230 V /50 Hz /1 Ph N E warming rack: 1080 / 8400 Watt exhaust air volume: 1500 m³/h adjustable temperature up to 300°C weight: 157 kg tape measure: 460 x 1320 mm back area: 460 x 610 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 70-80 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.</p>		
	<p>Erdgas/natural gas</p>	1154 A	12.700,00
	<p>Propangas/propane</p>	1155 A	12.700,00
	<p>🇩🇪 Durchlauföfen Edelstahl 2000 x 1440 x 720 mm (Elektro) mit Digitalanzeige 3 Geräte übereinander stapelbar Leistungsaufnahme: 27 kW Elektroanschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph N E Wärmeablage: 2430 / 18900 Watt Abluftmenge: 2800 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 330 kg Bandmaß: 810 x 1910 mm Backbereich: 810 x 1010 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 170-200 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min.</p>		
	<p>🇬🇧 Stainless steel furnaces 2000 x 1440 x 720 mm (electric) with digital display 3 units stacked one on top power consumption: 27 kW electrical connection: 400 V/50 Hz/3 Ph N E warming rack: 2430 / 18900 Watt exhaust air volume: 2800 m³/h adjustable temperature up to 300 ° C weight: 330 kg tape measure: 810 x 1910 mm back area: 810 x 1010 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 170-200 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.</p>		
		1421 EA	24.950,00



Impinger Durchlauföfen

	Artikel	Code	Euro	
	<p>🇩🇪 Durchlauföfen Edelstahl 2000 x 1440 x 720 mm (Gas) mit Digital-Steuerung 3 Geräte übereinander stapelbar Heizleistung: 35 kW Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E Wärmeablage: 3150 / 24500 Watt Abluftmenge: 2800 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 330 kg Bandmaß: 810 x 1910 mm Backbereich: 810 x 1010 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 170-200 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min.</p> <p>🇬🇧 Stainless steel furnaces 2000 x 1440 x 720 mm (gas) with digital control 3 units stacked one on top heating power: 35 kW electrical connection: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E warming rack: 3150 / 24500 Watt exhaust air volume: 2800 m³/h adjustable temperature up to 300 ° C weight: 330 kg tape measure: 810 x 1910 mm back area: 810 x 1010 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 170-200 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.</p> <p>Erdgas/natural gas</p> <p>Propangas/propane</p>			
			1433 EA	24.950,00
		1434 EA	24.950,00	
	<p>🇩🇪 Durchlauföfen Edelstahl 1975 x 1538 x 500 mm (Elektro) mit Digitalanzeige 3 Geräte übereinander stapelbar Leistungsaufnahme: 29 kW Elektroanschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph N E Wärmeablage: 2610 / 20300 Watt Abluftmenge: 2500 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 330 kg Bandmaß: 810 x 1800 mm Backbereich: 810 x 900 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 190-220 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min.</p> <p>🇬🇧 Stainless steel furnaces 1975 x 1538 x 500 mm (electric) with digital display 3 units stacked one on top power consumption: 29 kW electrical connection: 400 V / 50Hz / 3 Ph N E warming rack: 2610 / 20300 Watt exhaust air volume: 2500 m³/h adjustable temperature up to 300°C weight: 330 kg tape measure: 810 x 1800 mm back area: 810 x 900 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 190-220 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.</p>		1621 EA	25.950,00



Impinger Durchlauföfen

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Durchlauföfen Edelstahl</p> <p>1975 x 1538 x 500 mm (Gas) mit Digital-Steuerung 3 Geräte übereinander stapelbar Heizleistung: 35 kW Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E Wärmeablage: 2610 / 20300 Watt Abluftmenge: 2500 m³/h Temperatur bis 300°C regelbar Gewicht: 330 kg Bandmaß: 810 x 1800 mm Backbereich: 810 x 900 mm Bandgeschwindigkeit: 90 Sek. - 20 Min. Produktion: 190-220 Pizzen/Std. Backzeit Pizza: 4 min.</p>		
	<p>🇬🇧 Stainless steel furnaces</p> <p>1975 x 1538 x 500 mm (gas) with digital control 3 units stacked one on top heating power: 35 kW electrical connection: 230 V / 50 Hz / 1 Ph N E warming rack: 2610 / 20300 Watt exhaust air volume: 2500 m³/h adjustable temperature up to 300 ° C weight: 330 kg tape measure: 810 x 1800 mm back area: 810 x 900 mm tape speed: 90 sec - 20 min production: 190-220 pizzas / hour. pizza baking time: 4 min.</p>		
	Erdgas/natural gas	1633 EA	25.950,00
	Propangas/propane	1634 EA	25.950,00



Durchlauf-Pizzaöfen Gas



Durchlauf-Pizzaofen, Gas

Kapazität / h: bis 30 Pizzen Ø 300 mm,
 Außenmaße: 990 x 1100 x 520 mm,
 Innenmaße: 400 x 560 x 85 mm,
 Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 400 mm,
 90 kg / 7,5 kW, 3/4", 230 V



Conveyer pizza oven, gas

capacity / h: up to 30 pizzas Ø 300 mm,
 external: 990 x 1100 x 520 mm,
 internal: 400 x 560 x 85 mm,
 temp. range +0°/+320°C, width treadmill 400 mm,
 90 kg / 7,5 kW, 3/4", 230 V

Code	TUN - G1
Euro	6.580,00



Durchlauf-Pizzaofen, Gas

Kapazität / h: bis 55 Pizzen Ø 300 mm,
 Außenmaße: 1280 x 1720 x 1100 mm,
 Innenmaße: 500 x 850 x 100 mm,
 Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 500 mm,
 190 kg, 13,9 kW, 3/4", 230 V



Conveyer pizza oven, gas

capacity / h: up to 55 pizzas Ø 300 mm,
 external: 1280 x 1720 x 1100 mm,
 internal: 500 x 850 x 100 mm,
 temp. range +0°/+320°C, width treadmill 500 mm,
 190 kg, 13,9 kW, 3/4", 230 V

Code	TUN - G2
Euro	10.575,00



Durchlauf-Pizzaofen, Gas

Kapazität / h: bis 110 Pizzen Ø 300 mm,
 Außenmaße: 1630 x 2000 x 1250 mm,
 Innenmaße: 750 x 1090 x 100 mm,
 Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 750 mm,
 325 kg / Gas 26 kW, 3/4", 230 V



Conveyer pizza oven, gas

capacity / h: up to 110 pizzas Ø 300 mm,
 external: 1630 x 2000 x 1250 mm,
 internal: 750 x 1090 x 100 mm,
 temp. range +0°/+320°C, width treadmill 750 mm,
 325 kg / Gas 26 kW, 3/4", 230 V

Code	TUN - G3
Euro	15.980,00

Durchlauf-Pizzaöfen Elektro



Durchlauf-Pizzaofen, Elektro

Kapazität / h: bis 30 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 940 x 1100 x 520 mm,
Innenmaße: 400 x 560 x 85 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 400 mm,
80 kg / 7,4 + 0,44 kW / 400 oder 230 V



Conveyer pizza oven, electric

capacity / h: up to 30 Pizzen Ø 300 mm,
external: 940 x 1100 x 520 mm,
internal: 400 x 560 x 85 mm,
temp. range 0°C / 320°C, width treadmill 400 mm,
80 kg / 7,4 + 0,44 kW / 400 oder 230 V

Code	TUN - E1
Euro	6.110,00



Durchlauf-Pizzaofen, Elektro

Kapazität / h: bis 55 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 1280 x 1720 x 1100 mm,
Innenmaße: 500 x 850 x 100 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 500 mm,
190 kg, 13,8 + 0,44 kW, 400 oder 230 V



Conveyer pizza oven, electric

capacity / h: up to 55 pizzas Ø 300 mm,
external: 1280 x 1720 x 1100 mm,
internal: 500 x 850 x 100 mm,
temp. range +0°/+320°C, width treadmill 500 mm,
190 kg, 13,8 + 0,44 kW, 400 oder 230 V

Code	TUN - E2
Euro	10.105,00



Durchlauf-Pizzaofen Elektro

Kapazität / h: bis 110 Pizzen Ø 300 mm,
Außenmaße: 1630 x 2000 x 1250 mm,
Innenmaße: 750 x 1090 x 100 mm,
Temperaturbereich +0°/+320°C, Bandbreite 750 mm,
325 kg, 18 + 0,44 kW, 400 oder 230 V,


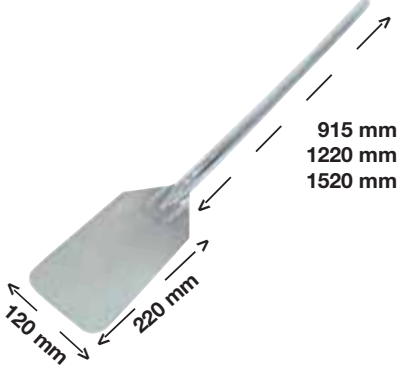






Conveyer pizza oven

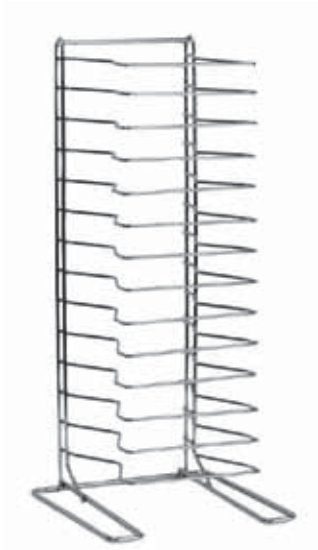
capacity / h: up to 110 Pizzen Ø 300 mm,
external: 1630 x 2000 x 1250 mm,
internal: 750 x 1090 x 100 mm,
temp. range +0°/+320°C, width treadmill 750 mm,
325 kg, 18 + 0,44 kW, 400 oder 230 V

Code	TUN - E3
Euro	15.275,00

Pizza Zubehör



	Artikel	Code	Euro
	Pizzaschaufel / Pizza scoop 900 mm 1100 mm 1300 mm 1500 mm	PS 90 PS 110 PS 130 PS 150	56,00 70,00 77,00 84,00
	Pizzaschaufel Schaufel 220 x 120 mm Pizza scoop Paddle 220 x 120 mm Länge / length: 915 mm Länge / length: 1220 mm Länge / length: 1520 mm	PZ025-36 PZ025-48 PZ025-60	29,00 32,00 36,00
	Pizzarad Pizza cutter Ø 70 mm Ø 102 mm	PZ003-2 PZ003-4	4,90 5,95
	Wender Plastikgriff, 254 x 74 mm Gesamtlänge 380 mm solid turner plastic handle, 254 x 74 mm total length 380 mm	FP309	6,00
	Wender Holzgriff, 254 x 74 mm Gesamtlänge 360 mm solid turner wooden handle, 254 x 74 mm total length 360 mm	FP307	6,00
	Pizzateigbehälter Eco aus lebensmittelechtem Kunststoff 560 x 376 x 80 mm Dough box Eco made of food safe plastic 560 x 376 x 80 mm	0059	11,00

Pizza Zubehör

	Artikel	Code	Euro
	<p>Pizzableche rund aus Blaublech mit Aufkantung</p> <p>Pizza pan round made of blue steel with upstand</p> <p>Ø 180 mm Ø 200 mm Ø 220 mm Ø 240 mm Ø 260 mm Ø 280 mm Ø 300 mm</p>	<p>PB 18 PB 20 PB 22 PB 24 PB 26 PB 28 PB 30</p>	<p>3,20 3,30 3,60 3,80 4,40 4,80 5,50</p>
	<p>Pizzagitter rund</p> <p>Pizza grid round</p> <p>Ø 260 mm Ø 310 mm Ø 330 mm</p>	<p>PG26 PG31 PG33</p>	<p>8,40 10,90 11,50</p>
	<p>Pizzateigbehälter aus lebensmittelechtem Kunststoff 600 x 400 x 70 mm</p> <p>Dough box made of food safe plastic 600 x 400 x 70 mm</p> <p>Deckel weiß / Lid white 600 x 400 mm</p>	<p>E 6407 EN 64</p>	<p>16,00 8,00</p>
	<p>Pizza Rack 720 x 310 x 290 mm, Stahldraht verchromt, 4 Bleche pro Rack, 7,8 mm (Grundfläche), 6,0 mm (Rahmen), 4,3 mm (Etagen)</p> <p>Pizza rack 720 x 310 x 290 mm, chrome plated, 4 pcs/ctn, diameter of wire: 7.8mm (base) 6.0 mm (frame), 4.3mm (tier)</p>	<p>528001</p>	<p>49,00</p>



AVATHERM Pizza-Thermoboxen



 /  720 x 550 x 480 mm
 Innenmaße / Int. dim: 500 x 500 x 400 mm
 Kapazität / Capacity: 110 lt.
 Gewicht / weight: 8 kg



Code: Thermo Ergoline
303,00€



 /  600 x 460 x 375 mm
 Innenmaße / Int. dim: 530 x 380 x 270 mm
 Kapazität / Capacity: 50 lt.
 Gewicht / weight: 7,2 kg

Code: Thermo640
303,00€



 /  600 x 460 x 375 mm
 Innenmaße / Int. dim: 530 x 380 x 270 mm
 Kapazität / Capacity: 50 lt.
 Gewicht / weight: 9,5 kg
 Elektro beheizt/ electric heated

Code: Thermo640-beheizbar
636,00€



Besonderheiten



- Die Thermo-Heimlieferbox ist während dem Transport beheizbar
- Einfache Handhabung dank 12 V Zigarettenanschlusstecker für das Fahrzeug
- Genauso für Innenbereich durch 230 V Adapter anwendbar (Restaurant, Imbiß, Zuhause)
- 2 Meter langes Anschlußkabel
- Eine Silikonheizung ist am Boden eingebaut und durch eine Platte aus rostfreiem Edelstahl abgedeckt
- Seitlich am Deckel sind Hydraulikzylinder angebracht, die ein bequemes öffnen und schließen ermöglichen
- Die Thermoboxen sind stapelbar und dadurch platzsparend
- Die beheizbare Lieferbox bietet viel Raum auch für große Lieferungen
- Die komplette Thermobox kann als Werbefläche genutzt werden
- Es ist möglich ein Vorhängeschloß anzubringen
- Die Ecken werden durch spezielle Beschlagteile geschützt und sind dadurch noch robuster

Special features

- Toploader
- Plugging the wire (2m long) on a 12 V cigarette lighter ensures easy heating
- The Electro Thermo Heater has a 230 V adapter which makes it a flexible product that can be used beyond the means of delivery, such as within the working establishment
- A silicone heater is situated underneath the bottom of the Thermobox wich is surrounded by a stainless steel plate
- On the innerside of the Thermobox are hydraulic cykinders which make it very convenient to open and close the Box
- The Thermoboxes can be placed on top of one another therefore allowing the possibility for the multiple distribution of your goods
- Its surface area enables space for effective company advertisement
- Possibility to apply a padlock
- The base of the Thermobox is a manufactured with integrated L-shaped Polyamid corner protectors which help prevent the general wear and tear of the product

AVATHERM Pizza-Toplader & Isoliertaschen





 /  350 x 240 x 240 mm
 Innen/ Int. dim: 300 x 200 x 180 mm
 Kapazität / Capacity: 11 lt.
 Gewicht / weight: 2,2 kg
Code: Thermo180
197,00€





 /  380 x 380 x 250 mm
 geeignet für Thermo640
Code: AV11
79,00€





 /  350 x 230 x 230 mm
 geeignet für Thermo640
Code: AV12
85,00€




 /  350 x 350 x 200 mm
 geeignet für Thermo Ergoline
Code: AV13
88,00€





 /  400 x 400 x 200 mm
 geeignet für Thermo Ergoline
Code: AV14
97,00€




 /  450 x 450 x 200 mm
 geeignet für Thermo Ergoline
Code: AV15
107,00€



 /  520 x 230 x 150 mm
Code: AV16
91,00€



 /  Kühlakku für Thermoboxen
 530 x 320 x 45 mm, 5,2 kg
Code: AV016
67,00€



 /  500 x 360 x 240 mm
 geeignet für Thermo640
Code: AV17
107,00€

Pizza-, Pasta- und Salatteller



Pizzateller

aus robustem Porzellan
Abmessungen: Ø 300 mm,
Rand / Fahne: 15 mm,
Gewicht: 1000 g



Code: CHL-0000WG
Euro: 3,90



Code: CHL-0582G
Euro: 6,20



Code: CHL-0232G
Euro: 6,20



Code: CHL-0507G
Euro: 6,20



Code: CHL-0291G
Euro: 6,20



Code: CHL-0741G
Euro: 6,20



Code: CHL-0732G
Euro: 6,20



Pizzateller

aus robustem Porzellan, Abmessungen: Ø 300 mm,
Rand / Fahne: 40 mm, Gewicht: 1000 g



Code: CHL-0000WI
Euro: 3,90



Code: CHL-0233BI
Euro: 6,20



Pizza-plates

made of robust porcelain, dimensions: Ø 300 mm,
border: 40 mm, weight: 1000 g



Code: CHL-0582I
Euro: 6,20



Code: CHL-0741I
Euro: 6,20



Pasta-/Salatteller • aus robustem Porzellan



Ø 280 mm,
Rand / border: 50 mm,
Gewicht / weight: 1000 g
Code: CHL-0420BS
Euro: 6,70



Ø 300 mm,
Rand / border: 60 mm,
Gewicht / weight: 1000 g
Code: CHL-0585R
Euro: 6,70



Pasta-/Saladplates • made of robust porcelain



Ø 300 mm,
Rand / border: 50 mm,
Gewicht / weight: 850 g
Code: CHL-0732T
Euro: 6,70



Ø 270 mm,
Rand / border: 55 mm,
Gewicht / weight: 850 g
Code: CHL-0240BR
Euro: 6,70

Pizza-Ausrollmaschine



	Artikel	Code	Euro
	<p>Roll-Mach für Pizzateig bis 9 kg, rollt Pizzateig im Ø von 140 – 290 mm, Maße: 430 x 590 x 530 mm 230 V / 50 Hz</p> <p>Rolling machine for dough up to 9 kg, to roll dough in Ø von 140 – 290 mm, dimensions: 430 x 590 x 530 mm 230 V / 50 Hz</p>	<p>S 30 A</p>	1.024,00
	<p>Roll-Mach für Pizzateig bis 9 kg, rollt Pizzateig im Ø von 260 - 400 mm, Maße: 440 x 590 x 680 mm 230 V / 50 Hz</p> <p>Roll-Mach for dough up to 9 kg, to roll dough in Ø von 260 - 400 mm, dimensions: 440 x 590 x 680 mm 230 V / 50 Hz</p>	<p>S 40 A</p>	1.176,00
<p>inkl. Fußpedal incl. foot controller</p>	<p>Roll-Mach für Pizzateig bis 7 kg, rollt Pizzateig im Ø von 260 - 420 mm, inkl. festem Fußpedal Maße: 555 x 382 x 750 mm Leistung: 0,37 kW 230 V, 50 Hz, 1 Ph. Gewicht 34 kg</p> <p>Roll-Mach for dough up to 7 kg, to roll dough in Ø von 260 - 420 mm, incl. fixed foot controller dimensions: 555x 382 x 750 mm Power: 0,37 kW 230 V, 50 Hz, 1 Ph. weight 34 kg</p>	<p>S42/A</p>	1.196,00

Pizzapressen



🇩🇪 Pizzapressen

für die schnelle und gleichmäßige Formung von Pizzaböden

Platten aus oxidationsbeständigem Edelstahl bei hoher Temperatur und mechanischer Stabilität, schnelle Kaltreinigung der Platten nur mit Seife und Wasser genügt,

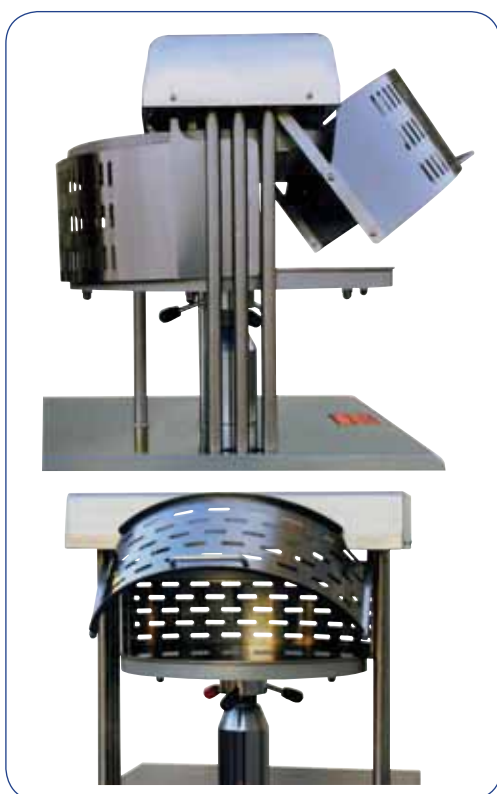
Erfüllt Sicherheitsstandards, einfache Bedienung, vereinfachte Teigdickeeregulation mit progressiven Platten um Pizza mit Rand zu erhalten, hohe Stundenproduktivität

🇬🇧 Pizza shaping machines

for fast and constant shaping of pizza dough, oxidation resistance stainless steel plates at high temperature with mechanical stability, fast cold plate cleaning with soap and water is enough, respect of safety standards, easy handling, simplified thickness dough base regulation with progressive plates for a pizza with rim, high hour productivity rate



🇩🇪 **Ideal während der Stoßzeiten in Pizzerien** / 🇬🇧 **Ideal during peak hours in pizzerias**



	PF33	PF45
Abmessungen Dimensions	470 x 590 x 830 mm	550 x 670 x 890 mm
obere Platte upper plate	Ø 320 mm	Ø 440 mm
untere Platte lower plate	Ø 330 mm	Ø 450 mm
Plattenabstand plates distance	110 mm	140 mm
Platten Temperatur plates temperature	150°C max	150°C max
Teig Gewicht dough weight	130 - 250 gr	250 - 500 gr
Kapazität / Std. capacity / hour	300 Pizzas	300 Pizzas
Leistung power	4,75 kW / 400 V	8,10 kW / 400 V
Gewicht weight	93 kg / 127 kg	125 kg / 152 kg
Verpackung packing	720 x 790 x 1030 mm	710 x 920 x 1100 mm
Euro	3.650,00	4.990,00

Teigmaschinen

🇩🇪 Spiral Teigmaschinen mit festem Kessel

Wartungsarm

Teigbrecher aus Edelstahl

Kneithaken aus handgeschmiedetem Edelstahl

Spezialgetriebe - Reduziergetriebe im Ölbad

Inklusive Timer und Rollensatz

🇬🇧 Spiral dough stirring machine with fixed bowl





low maintenance

dough breaker made of stainless steel






dough hook made of hand forged stainless steel

special gear box in oil bath

inclusive timer and castor set













	Artikel	Code	Euro
 <p>🇩🇪 inkl. 4 Rollen 🇬🇧 incl. 4 castors</p>	<p>🇩🇪 0,75 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit Abmessungen: 385 x 670 x 725 mm, Kessel: 22 Liter, Ø 360 mm, Kapazität: 17 kg Verpackung: 430 x 745 x 800 mm, Gewicht: 65 kg / 72 kg</p> <p>🇬🇧 0,75 kW, 400 V, 1 speed dimensions: 385 x 670 x 725 mm, bowl: 22 litres, Ø 360 mm, capacity: 17 kg packing: 430 x 745 x 800 mm, weight: 65 kg / 72 kg</p>	20/L	1.237,00
 <p>🇩🇪 inkl. 4 Rollen 🇬🇧 incl. 4 castors</p>	<p>🇩🇪 1,1 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit Abmessungen: 424 x 735 x 805 mm, Kessel: 32 Liter, Ø 400 mm, Kapazität: 25 kg Verpackung: 480 x 765 x 900 mm, Gewicht: 86,6 kg / 95 kg</p> <p>🇬🇧 1,1 kW, 400 V, 1 speed dimensions: 424 x 735 x 805 mm, bowl: 32 litres, Ø 400 mm, capacity: 25 kg packing: 480 x 765 x 900 mm, weight: 86,6 kg / 95 kg</p>	30/L	1.378,00
 <p>🇩🇪 inkl. 4 Rollen 🇬🇧 incl. 4 castors</p>	<p>🇩🇪 1,1 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit Abmessungen: 480 x 805 x 825 mm, Kessel: 41 Liter, Ø 450 mm, Kapazität: 35 kg Verpackung: 540 x 825 x 940 mm, Gewicht: 95,4 kg / 106 kg</p> <p>🇬🇧 1,1 kW, 400 V, 1 speed dimensions: 480 x 805 x 825 mm, bowl: 41 litres, Ø 450 mm, capacity: 35 kg packing: 540 x 825 x 940 mm, weight: 95,4 kg / 106 kg</p>	38/L	1.378,00
 <p>🇩🇪 inkl. 4 Rollen 🇬🇧 incl. 4 castors</p>	<p>🇩🇪 1,5 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit Abmessungen: 480 x 805 x 825 mm, Kessel: 48 Liter, Ø 450 mm, Kapazität: 42 kg Verpackung: 540 x 825 x 940 mm, Gewicht: 97,4 kg / 108 kg</p> <p>🇬🇧 1,5 kW, 400 V, 1 speed dimensions: 480 x 805 x 825 mm, bowl: 48 litres, Ø 450 mm, capacity: 42 kg packing: 540 x 825 x 940 mm, weight: 97,4 kg / 108 kg</p>	50/L	1.752,00

Teigmaschinen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 350 x 650 x 620 mm, Kesselvolumen: 16 Liter, Teigkapazität: 12 kg, 3-phasig, 0,75 kW, 400 V, 65 kg, Stundenleistung: 36 kg/Std.</p> <p>Dough machine removable kettle, 350 x 650 x 620 mm, capacity of kettle: 16 litres, dough capacity: 12 kg, three-phase, 0,75 kW, 400 V, 65 kg, hourly output: 36 kg/h</p>	12/C	1.685,00
	<p>Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 390 x 670 x 620 mm, Kesselvolumen: 22 Liter, Teigkapazität: 18 kg, 3-phasig, 0,75 kW, 400 V, 66 kg, Stundenleistung: 54 kg/Std.</p> <p>Dough machine removable kettle, 390 x 670 x 620 mm, capacity of kettle: 22 litres, dough capacity: 18 kg, three-phase, 0,75 kW, 400 V, 66 kg, hourly output: 54 kg/h</p>	18/C	1.797,00
	<p>Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 430 x 730 x 710 mm, Kesselvolumen: 32 Liter, Teigkapazität: 25 kg, 3-phasig, 1,1 kW, 400 V, 103 kg, Stundenleistung: 75 kg/Std.</p> <p>Dough machine removable kettle, 430 x 730 x 710 mm, capacity of kettle: 32 litres, dough capacity: 25 kg, three-phase, 1,1 kW, 400 V, 103 kg, hourly output: 75 kg/h</p>	25/C	1.996,00
	<p>Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 480 x 800 x 730 mm, Kesselvolumen: 42 Liter, Teigkapazität: 38 kg, 3-phasig, 1,5 kW, 400 V, 115 kg, Stundenleistung: 114 kg/Std.</p> <p>Dough machine removable kettle, 480 x 800 x 730 mm, capacity of kettle: 42 litres, dough capacity: 38 kg, three-phase, 1,5 kW, 400 V, 115 kg, hourly output: 114 kg/h</p>	38/C	2.197,00
	<p>Teigmaschine herausnehmbarer Kessel, 530 x 920 x 940 mm, Kesselvolumen: 62 Liter, Teigkapazität: 50 kg, 3-phasig, 2,2 kW, 400 V, 206 kg, Stundenleistung: 150 kg/Std.</p> <p>Dough machine removable kettle, 530 x 920 x 940 mm, capacity of kettle: 62 litres, dough capacity: 50 kg, three-phase, 2,2 kW, 400 V, weight: 206 kg, hourly output: 150 kg/h</p>	50/C	3.341,00




Mixer



	Artikel	Code	Euro
	<p> Mixer 430 x 280 x 530 mm, Teig-Kapazität: 0,8 kg, 3 Liter, 0,37 kW, 230 V, 50 Hz, 54 kg</p> <p> Mixer 430 x 280 x 530 mm, dough capacity: 0,8 kg, 3 litres, 0,37 kW, 230 V, 50 Hz, 54 kg</p>	B8	510,00
	<p> Mixer 490 x 410 x 640 mm, Teig-Kapazität: 4 kg, 10 Liter, 0,5 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 65 kg</p> <p> Mixer 490 x 410 x 640 mm, dough capacity: 4 kg, 10 litres, 0,5 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 65 kg</p>	SM-10	894,00
	<p> Mixer 560 x 530 x 800 mm, Teig-Kapazität: 6 kg, 20 Liter, 1,1 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 102 kg</p> <p> Mixer 560 x 530 x 800 mm, dough capacity: 6 kg, 20 litres, 1,1 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 102 kg</p> <p>400 V</p>	SM-20/230	1.278,00
	<p> Mixer 700 x 620 x 1200 mm, Teig-Kapazität: 10 kg, 30 Liter, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz, 91-166-282 rpm, 180 kg</p> <p> Mixer 700 x 620 x 1200 mm, dough capacity: 10 kg, 30 litres, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz, 91-166-282 rpm, 180 kg</p> <p>400 V</p>	SM-20	1.278,00
		SM-30/230	2.045,00
		SM-30	2.045,00

Gemüseschneider und Cutter



	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Gemüseschneider 261 x 604 x 522 mm, Gehäuse aus Edelstahl, Deckel aus Aluminium, 0,55 kW, 230 V, 22 kg, Produktion ca. 200 kg/h, leistungsstarker Motor, erfüllt CE-Norm und hygiene Standards</p> <p>🇬🇧 Vegetable cutter 261 x 604 x 522 mm, stainless steel body, cast-aluminum cover, 0,55 kW, 230 V, 22 kg, production ca. 200 kg/h, high power motor, fully complies with CE regulations and greatest hygiene standards</p>	TITANIUM	810,00
	<p>🇩🇪 Cutter Volumen: 6 Liter 110 V, 60 Hz, 800 W Verpackungsmaße: 480 x 270 x 350 mm Gewicht: 21 kg / 23 kg</p> <p>🇬🇧 Cutter Volume: 6 litres 110 V, 60 Hz, 800 W packing: 480 x 270 x 350 mm weight: 21 kg / 23 kg</p>	Cutter6	599,00
	<p>🇩🇪 Volumen: 9 Liter 110 V, 60 Hz, 800 W Verpackungsmaße: 480 x 270 x 440 mm Gewicht: 23 kg / 26 kg</p> <p>🇬🇧 Volume: 9 litres 110 V, 60 Hz, 800 W packing: 480 x 270 x 440 mm weight: 23 kg / 26 kg</p>	Cutter9	625,00

Gemüseschneider



nur **679,-**

🇩🇪 Gemüseschneider

460 x 250 x 490 mm, 550 W, 230 V, 50 Hz, 21,5 kg
Leichte Handhabung und Reinigung,
schnelles Austauschen der Scheiben, größte Hygiene,
starker und geräuscharmer Lüftungsmotor
Gewicht: 23 kg / 26 kg
Verpackung: 560 x 290 x 560 mm

Code: GM 88

🇬🇧 Vegetable cutter

460 x 250 x 490 mm, 550 W, 230 V, 50 Hz
easy handling and cleaning,
fast changing of the disk, greatest hygiene,
powerful and low-noise motor
weight: 23 kg / 26 kg
packing: 560 x 290 x 560 mm

Code: GM 88

	🇩🇪 Scheibenschnitt		🇬🇧 Cutter disc								
Bild											
Artikel	1 - 8 mm	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	8 mm	10 mm	12 mm	14 mm
Code	GAMX 1	GAME 1	GME 2	GAME 3	GME 4	GAME 5	GAME 6	GAME 8	GAME 10	GAME 12	GAME 14
Euro	210,00	62,00	49,00	62,00	49,00	62,00	62,00	62,00	62,00	62,00	62,00

	🇩🇪 Pommes Frites Gatter 🇬🇧 French fries cutting disc			🇩🇪 Reibscheibe 🇬🇧 Grater disc				🇩🇪 Streifenscheibe 🇬🇧 Stripe disc			
Bild											
Artikel	6 x 6 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	2 mm	3 mm	4 mm	7 mm	4 mm	6 mm	8 mm	10 mm
Code	GAMB 6	GAMB 8	GAMB 10	GAMZ 2	GMZ 3	GMZ 4	GMZ 7	GAMH 4	GAMH 6	GAMH 8	GAMH 10
Euro	85,00	85,00	85,00	62,00	49,00	49,00	49,00	85,00	85,00	85,00	85,00

	🇩🇪 Sichelmesserscheibe 🇬🇧 Disc with sickle-knife		🇩🇪 Parmesan Reibe 🇬🇧 Parmesan grater disc		🇩🇪 Würfeligatter 🇬🇧 Cutting disc for cubes			
Bild								
Artikel	1 mm	2 mm			8 x 8 mm	10 x 10 mm	12 x 12 mm	20 x 20 mm
Code	GAMS 1	GAMS 2		GAMV	GAMD 8x8	GAMD 10x10	GAMD 12x12	GAMD 20x20
Euro	62,00	62,00		62,00	101,00	101,00	101,00	101,00

🇩🇪 Die Scheiben GAMD und GAMB sind nur in Verbindung mit den entsprechenden GAME Scheiben verwendbar. (z.B. GAMD 10x10 + GAME 10)

🇬🇧 The discs of GAMD and GAMB can only be used in combination with corresponding GAME discs. (e.g. GAMD 10x10 + GAME 10)

Pasta-Maschinen

🇩🇪 Pasta-Maschinen

- zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Pastasorten
- Behälter und Kneithaken aus Edelstahl
- kratzfeste Lackbeschichtung am Gehäuse
- Schraube in Messing-/Bronzelegierung



Maße / dimensions	250 x 480 x 290/460 mm
Anschluß / power	0,3 kW / 230 V
Kapazität / capacity	1,5 kg
Produktion / production	5 kg / h
Verpackung / packing	590 x 320 x 410 mm
Gewicht / weight	18 kg / 20 kg
Code	MPF 1,5
Euro	1.215,00














🇬🇧 Pasta-machines

- for egg pasta in different shapes
- basin and hook made of stainless steel
- structure lined with scratchproof paint
- brass/bronze alloy screw

🇩🇪 Pasta-Matrizen Ø 50 mm für MPF 1,5 / 🇬🇧 Pasta-nozzles Ø 50 mm for MPF 1,5

	Fettuchine 8 mm Code: DMPF1514 Euro: 52,00		Gnocchi Ø 12 mm Code: DMPF1519 Euro: 52,00
	Pasta Sfoglia 135 mm Code: DMPF1515 Euro: 70,00		Bucatini Ø 4 mm Code: DMPF1520 Euro: 52,00
	Cannelone Ø 25 mm Code: DMPF1516 Euro: 52,00		Maccheroni Ø 8,5 mm Code: DMPF1521 Euro: 52,00
	Bigoli Ø 3 mm Code: DMPF1543 Euro: 52,00		Capelli D' Angelo Ø 1 mm Code: DMPF1522 Euro: 52,00
	Casarecce 9 x 5 mm Code: DMPF1513 Euro: 52,00		Spaghetti Ø 2 mm Code: DMPF1523 Euro: 52,00
	Fusilli Ø 9 mm Code: DMPF1517 Euro: 52,00		Spaghetti Alla Chitarra 2 x 2 mm Code: DMPF1539 Euro: 52,00
	Pappardelle 16 mm Code: DMPF1518 Euro: 52,00		Tagliolini 3 mm Code: DMPF1524 Euro: 52,00

🇩🇪 Pasta-Matrizen Ø 57 mm für MPF 2,5 / 🇬🇧 Pasta-nozzles Ø 57 mm for MPF 2,5

	Fettuchine 8 mm Code: ACTRMPF10 Euro: 66,00		Gnocchi Ø 12 mm Code: ACTRMPF4 Euro: 66,00
	Pasta Sfoglia 135 mm Code: ACTRMPF11 Euro: 80,00		Bucatini Ø 4 mm Code: ACTRMPF5 Euro: 66,00
	Cannelone Ø 25 mm Code: ACTRMPF12 Euro: 66,00		Maccheroni Ø 8,5 mm Code: ACTRMPF6 Euro: 66,00
	Bigoli Ø 3 mm Code: ACTRMPF41 Euro: 66,00		Capelli D' Angelo Ø 1 mm Code: ACTRMPF7 Euro: 66,00
	Casarecce 9 x 5 mm Code: ACTRMPF1 Euro: 66,00		Spaghetti Ø 2 mm Code: ACTRMPF8 Euro: 66,00
	Fusilli Ø 9 mm Code: ACTRMPF2 Euro: 66,00		Spaghetti Alla Chitarra 2 x 2 mm Code: ACTRMPF40 Euro: 66,00
	Pappardelle 16 mm Code: ACTRMPF3 Euro: 66,00		Tagliolini 3 mm Code: ACTRMPF9 Euro: 66,00



Maße / dimensions	260 x 600 x 380/560 mm
Anschluß / power	0,37 kW / 230 V
Kapazität / capacity	2,5 kg
Produktion / production	8 kg / h
Verpackung / packing	720 x 370 x 580 mm
Gewicht / weight	29 kg / 38 kg
Code	MPF 2,5
Euro	1.720,00

Servier-/Transportwagen






	Artikel	Code	Euro
	<p>Transportwagen 560 x 1000 x 950 mm, Chromnickelstahl, Tragfähigkeit 200 kg, 2 feste Rollen, 2 lenkbare Rollen</p> <p>Trolley 560 x 1000 x 950 mm, Chrome nickel steel ultimate load 200 kg 2 fixed castors, 2 swivel castors</p>	Trolley T	198,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde 860 x 530 x 990 mm, Abräummulde 100 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 120 kg</p> <p>Trolley with 2 shelves, and extra deep clearing basin 860 x 530 x 990 mm, Clearing basin 100 mm deep, Chrome nickel steel 4 swivel castors (2 with brakes) ultimate load: 120 kg</p>	Trolley 2 A	159,00
	<p>Servier-/ Transportwagen mit 2 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern, Tragfähigkeit: 80 kg</p> <p>Trolley with 2 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 swivel castors (with 2 brakes) ultimate load: 80 kg</p>	Troll 2	112,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 3 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern, Tragfähigkeit: 120 kg</p> <p>Trolley with 3 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 swivel castors (with 2 brakes) ultimate load: 120 kg</p>	Troll 3	135,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 5 Borden, 855 x 535 x 1550 mm, Edelstahl 18/10, Traglast 300 kg, Verpackung: 940 x 530 x 200 mm Gewicht: 21 kg / 23 kg</p> <p>Trolley with 5 shelves, 855 x 535 x 1550 mm, stainless steel 18/10, ultimate load approx. 300 kg, packing: 940 x 530 x 200 mm weight: 21 kg / 23 kg</p>	Trolley 5	199,00

Mixer



	Artikel	Code	Euro
	<p> Mixer Orange inkl. Wandhalterung 149 x 85 x 31 mm 387 x 67 x 67 mm Mixstab aus Edelstahl, Kabellänge: 1200 mm mit gummiertem Griff, 240 V, 60 Hz, 800 W Verpackungsmaße: 200 x 148 x 232 mm Gewicht: 8 kg / 10 kg</p> <p> Blender Orange inkl. wall mount 149 x 85 x 31 mm 387 x 67 x 67 mm mix bar made of stainless steel, with rubberised handle, 240 V, 60 Hz, 800 W packing dimension: 200 x 148 x 232 mm weight: 8 kg / 10 kg</p>	LW-33270	76,00
	<p> Mixer schwarz inkl. Wandhalterung 149 x 85 x 31 mm 387 x 67 x 67 mm Mixstab aus Edelstahl, mit gummiertem Griff, 240 V, 60 Hz, 800 W Verpackungsmaße: 200 x 148 x 232 mm Gewicht: 8 kg / 10 kg</p> <p> Blender black inkl. wall mount 149 x 85 x 31 mm 387 x 67 x 67 mm mix bar made of stainless steel, with rubberised handle, 240 V, 60 Hz, 800 W packing dimension: 200 x 148 x 232 mm weight: 8 kg / 10 kg</p>	LW-3327S	84,00

Mixer

	Artikel	Code	Euro
	<p>Mixer</p> <p>Mixstab komplett aus Edelstahl, schneidet, zerkleinert, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt Abmessungen: Länge: 550 mm, Mixstablänge: 290 mm, 230 V, 250 W, 9000 U/min</p> <p>Mixer</p> <p>mix bar completely made of stainless steel, cuts, hackles, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litres, dimensions: Länge: 550 mm, length of bar: 290 mm, 230 V, 250 W, 9000 rpm</p>	TR-250	333,00
	<p>Motor</p> <p>für die Mixstäbe: BN, BL, BB, 230 V, 350 W, 9000 rpm</p> <p>Motor</p> <p>for mix bars: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 9000 rpm</p>	TR-350	309,00
	<p>Motor, regelbar</p> <p>für die Mixstäbe: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 130-1500 U/min, Geschwindigkeit über Stufen regelbar</p> <p>Motor, adjustable</p> <p>for mix bars: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 130-1500 rpm, adjustable speed dimensions</p>	TR/BM-350	385,00
	<p>Mixstab</p> <p>komplett aus Edelstahl, schneidet, zerkleinert, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt für Motor: TR-350, TR/BM-350</p> <p>Mix bar</p> <p>completely made of stainless steel, cuts, hackles, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litres for motor: TR-350, TR/BM-350</p> <p>425 mm</p> <p>500 mm</p>	BN BL	168,00 184,00
	<p>Schneebesen</p> <p>komplett aus Edelstahl, schlägt, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt für Motor: TR-350, TR/BM-350, Länge 395 mm</p> <p>Wire wisk</p> <p>completely made of stainless steel, beats, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litres for motor: TR-350, TR/BM-350, length 395 mm</p>	BB	194,00

Besteckschrank



399,-

Besteckschrank

1000 x 380 x 1050 mm
 komplett montiert, Farbe: Walnuss,
 Schublade oben mit 6 Fächern
 mit Filz ausgekleidet für Besteck,
 geschlossener Unterbauteil mit 1 Boden 360 x 380 mm,
 offener Unterbauteil mit 2 Böden 580 x 380 mm,
 Ablagefläche oben 960 x 240 mm,
 gefertigt aus 10 mm Spanplatten
 mit Birkenholz furniert,
 Gewicht 45 kg

Code: 96023

Cutlery board

1000 x 380 x 1050 mm
 completely assembled, color: walnut,
 upper drawer with 6 cases
 with sleaze lined for cutlery,
 closed stand part with 1 shelf 360 x 380 mm,
 open stand part with 2 shelves 580 x 380 mm,
 space area above 960 x 240 mm,
 made of 10 mm particle board
 with birchwood veneered,
 weight 45 kg

Code: 96023







Vorbereitungstechnik

08

- Einkochautomaten, Chafing Dishes
- Gastronormbehälter, Suppenstation
- Suppentöpfe, Wasserboiler
- Kaffeebereiter
- Kaffee- & Espressomaschinen
- Saft- & Slush-Ice Maschinen
- Mixer, Zitruspresse, Thermoboxen
- Soßenspender, Fleischwölfe, Waagen
- Vakuumiergerät, Aufschnittmaschinen
- Brotschneidemaschinen, Knochensäge
- Partymöbel, Insektenvernichter usw.

Von Seite 487 - 544

Hot Dog / Wurstwärmer

	Artikel	Code	Euro
	<p>Wurst Willi aus Edelstahl, mit Hauptschalter und Kontrollleuchte, Thermostat 30 - 90 °C, 260 x 300 x 340 mm, 1 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Hot Dog glass bowl stainless steel, main switch and control light, thermostat 30 - 90 °C, 260 x 300 x 340 mm, 1 kW, 230 V / 50 Hz</p>	HD-N	240,00
	<p>Wurst Willi + Hot Dog aus Edelstahl, mit Hauptschalter und Kontrollleuchten, Thermostat 30 - 90 °C, 480 x 300 x 350 mm, 1,1 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Hot Dog glass bowl with divider stainless steel, main switch and control light, thermostat 30 - 90 °C, 480 x 300 x 350 mm, 1,1 kW, 230 V / 50 Hz</p>	HD-03N	320,00
	<p>Wurstwärmer GN-1/2 265 x 330 x 220 mm, aus Edelstahl, mit Kontrollleuchten, spezielle Abdeckung, Thermostat 50 - 100 °C , 1 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Sausage warmer GN-1/2 265 x 330 x 220 mm, stainless steel, main switch and control light, special lid, thermostat 50 - 100 °C , 1 kW, 230 V / 50 Hz</p>	WE-12	176,00
	<p>Wurstwärmer GN -1/1 530 x 330 x 220 mm, aus Edelstahl, mit Kontrollleuchten, spezielle Abdeckung, Thermostat 50 - 100 °C 2 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p>Sausage warmer GN -1/1 530 x 330 x 220 mm, stainless steel, main switch and control light, special lid, thermostat 50 - 100 °C 2 kW, 230 V / 50 Hz</p>	WE-11	343,00

Einkochautomaten



Einkochautomat/ Glühweintopf

410 x 410 x 450 mm,
1800 W, 230 V, Volumen 27 Liter
Temperatur regulierbar 30 - 100°C,
120 min Zeitmesser, stabile Temperatur
einfache Bedienung,
Gewicht: 5,6 kg / 6,8 kg

Farbe: schwarz
Code: GWB
Euro: 89,00

Farbe: orange
Code: GWR
Euro: 89,00



preserving cooker/ mulled wine pot

410 x 410 x 450 mm,
1800 W, 230 V, volume 27 litres
temperature regulator 30 - 100°C,
120 min timer, stable temperature
easy operate,
weight: 5,6 kg / 6,8 kg

Color: black
Code: GWB
Euro: 89,00

Color: orange
Code: GWR
Euro: 89,00

Chafing-Dishes

Suppenstation „Galaxy“, 10 Liter

310 x 270 x 335 mm,
Verpackung: 300 x 300 x 360 mm
Gewicht: 2,4 kg / 3,3 kg

Code: SDR-100
Euro: 56,90



Soup station „Galaxy“, 10 litres

310 x 270 x 335 mm,
packing: 300 x 300 x 360 mm
weight: 2,4 kg / 3,3 kg

Code: SDR-100
Euro: 56,90

Chafing Dish rund mit Roldeckel, „Economy“

470 x 470 x 465 mm
Verpackung: 530 x 530 x 380 mm
Gewicht: 6,5 kg / 7,9 kg

Code: SDRT-100
Euro: 131,00



Chafing Dish round with rolling lid, „Economy“

470 x 470 x 465 mm
packing: 530 x 530 x 380 mm
weight: 6,5 kg / 7,9 kg

Code: SDRT-100
Euro: 131,00

Chafing Dish 1/1 GN mit Roldeckel, „Emporer“

625 x 375 x 420 mm
Verpackung: 645 x 370 x 440 mm
Gewicht: 10,2 kg / 11,5 kg

Code: SD-101
Euro: 182,00



Chafing Dish 1/1 GN with rolling lid, „Emporer“

625 x 375 x 420 mm
packing: 645 x 370 x 440 mm
weight: 10,2 kg / 11,5 kg

Code: SD-101
Euro: 182,00

Chafing-Dishes

Chafing Dish rund „Galaxy rund“

3,7 Liter, Edelstahldeckel
430 x 345 x 285 mm
Verpackung: 360 x 360 x 245 mm
Gewicht: 2,14 kg / 2,79 kg
Code: SD-100
Euro: 56,00



Chafing Dish round „Galaxy rund“

3,7 litres, stainless steel lid
430 x 345 x 285 mm
packing: 360 x 360 x 245 mm
weight: 2,14 kg / 2,79 kg
Code: SD-100
Euro: 56,00

4,7 Liter, Edelstahldeckel
430 x 345 x 330 mm
Verpackung: 345 x 345 x 285 mm
Gewicht: 2,33 kg / 3,07 kg
Code: SD-200
Euro: 74,00

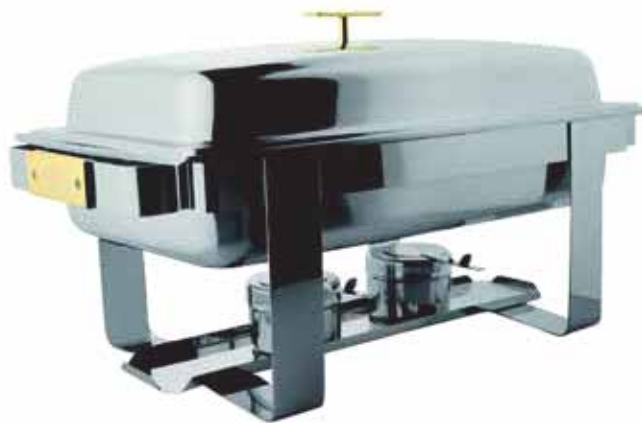
4,7 litres, stainless steel lid
430 x 345 x 330 mm
packing: 345 x 345 x 285 mm
weight: 2,33 kg / 3,07 kg
Code: SD-200
Euro: 74,00

3,7 Liter, Glasdeckel
445 x 360 x 275 mm
Verpackung: 360 x 360 x 245 mm
Gewicht: 1,95 kg / 2,7 kg
Code: SDGD-100
Euro: 74,00



3,7 litres, glass lid
445 x 360 x 275 mm
packing: 360 x 360 x 245 mm
weight: 1,95 kg / 2,7 kg
Code: SDGD-100
Euro: 74,00

**Chafing Dish
„Value“, 1/2 GN**
390 x 295 x 300 mm
Verpackung: 400 x 300 x 260 mm
Gewicht: 2,79 kg / 3,58 kg
Code: SDV-102
Euro: 40,00



**Chafing Dish
„Value“, 1/2 GN**
390 x 295 x 300 mm
packing: 400 x 300 x 260 mm
weight: 2,79 kg / 3,58 kg
Code: SDV-102
Euro: 40,00

**Chafing Dish
„Gemini“, 1/2 GN**
420 x 295 x 320 mm
Verpackung: 440 x 310 x 260 mm
Gewicht: 2,3 kg / 3,1 kg
Code: SDS-200
Euro: 47,00



**Chafing Dish
„Gemini“, 1/2 GN**
420 x 295 x 320 mm
packing: 440 x 310 x 260 mm
weight: 2,3 kg / 3,1 kg
Code: SDS-200
Euro: 47,00

Chafing-Dishes

Chafing Dish „Glory“, 1/1 GN

670 x 350 x 345 mm
Verpackung: 665 x 370 x 260 mm
Gewicht: 7,3 kg / 8,6 kg

Code: SDG-100
Euro: 137,00



Chafing Dish „Glory“, 1/1 GN

670 x 350 x 345 mm
packing: 665 x 370 x 260 mm
weight: 7,3 kg / 8,6 kg

Code: SDG-100
Euro: 137,00

Chafing Dish „Topaz“, 1/1 GN

610 x 380 x 360 mm
Verpackung: 630 x 385 x 310 mm
Gewicht: 6,97 kg / 8,3 kg

Code: SDH-101
Euro: 147,00



Chafing Dish „Topaz“, 1/1 GN

610 x 380 x 360 mm
packing: 630 x 385 x 310 mm
weight: 6,97 kg / 8,3 kg

Code: SDH-101
Euro: 147,00

Chafing Dish „Elegance“, 1/1 GN

630 x 360 x 350 mm
Verpackung: 645 x 370 x 250 mm
Gewicht: 8,0 kg / 9,3 kg

Code: SDE-100
Euro: 156,00



Chafing Dish „Elegance“, 1/1 GN

630 x 360 x 350 mm
packing: 645 x 370 x 250 mm
weight: 8,0 kg / 9,3 kg

Code: SDE-100
Euro: 156,00

Chafing-Dishes

Chafing Dish „Royal“, 1/1 GN

620 x 355 x 305 mm
Verpackung: 625 x 370 x 235 mm
Gewicht: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDA-110
Euro: 59,00



Chafing Dish „Royal“, 1/1 GN

620 x 355 x 305 mm
packing: 625 x 370 x 235 mm
weight: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDA-110
Euro: 59,00

Chafing Dish „Budget“, 1/1 GN

640 x 340 x 310 mm
Verpackung: 625 x 370 x 235 mm
Gewicht: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDB-100
Euro: 72,00



Chafing Dish „Budget“, 1/1 GN

640 x 340 x 310 mm
packing: 625 x 370 x 235 mm
weight: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDB-100
Euro: 72,00

Chafing Dish „BellyBudget“, 1/1 GN

640 x 365 x 315 mm
Verpackung: 625 x 370 x 235 mm
Gewicht: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDB-107
Euro: 77,00



Chafing Dish „BellyBudget“, 1/1 GN

640 x 365 x 315 mm
packing: 625 x 370 x 235 mm
weight: 4,1 kg / 5,1 kg
Code: SDB-107
Euro: 77,00

Chafing Dish „Gemini“, 1/1 GN

645 x 350 x 310 mm
Verpackung: 625 x 370 x 270 mm
Gewicht: 4,3 kg / 5,3 kg
Code: SDS-100
Euro: 79,00



Chafing Dish „Gemini“, 1/1 GN

645 x 350 x 310 mm
packing: 625 x 370 x 270 mm
weight: 4,3 kg / 5,3 kg
Code: SDS-100
Euro: 79,00

Gastronomiebehälter Kunststoff



	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	GNK 1/1- 65 GNK 1/1- 100 GNK 1/1- 150	14,30 17,30 20,80
	265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm	GNK 1/2- 65 GNK 1/2- 100 GNK 1/2- 150	8,40 9,50 12,20
	176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm	GNK 1/3- 65 GNK 1/3- 100 GNK 1/3- 150	6,50 7,70 9,70
	265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	GNK 1/4 - 65 GNK 1/4 - 100 GNK 1/4 - 150	5,00 6,10 6,40
	176 x 162 x 65 mm 176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	GNK 1/6 - 65 GNK 1/6 - 100 GNK 1/6 - 150	3,70 4,60 5,50
	176 x 108 x 65 mm 176 x 108 x 100 mm	GNK 1/9 - 65 GNK 1/9 - 100	2,70 3,30
	530 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	GDK 1/1 GDK 1/2 GDK 1/3 GDK 1/4 GDK 1/6 GDK 1/9	11,30 6,30 5,00 4,00 2,90 2,10

Gastronormbehälter Eco



	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	GNE 1/1- 65 GNE 1/1-100 GNE 1/1-150	14,40 17,90 25,10
	265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm	GNE 1/2- 65 GNE 1/2- 100 GNE 1/2- 150	9,20 11,00 15,30
	176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm	GNE 1/3- 65 GNE 1/3- 100 GNE 1/3- 150	7,20 8,90 12,60
	265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	GNE 1/4 - 65 GNE 1/4 - 100 GNE 1/4 - 150	6,40 7,50 10,70
	176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	GNE 1/6 - 100 GNE 1/6 - 150	6,60 8,60
	176 x 108 x 100 mm	GNE 1/9 - 100	5,00
	530 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	GDE 1/1 GDE 1/2 GDE 1/3 GDE 1/4 GDE 1/6 GDE 1/9	10,80 6,20 5,10 4,20 3,10 2,60

Suppenstationen

Suppenstation „Budget“, 1/1 GN

620 x 350 x 325 mm
2 x 4 Liter,
Verpackung: 625 x 370 x 295 mm
Gewicht: 5,1 kg / 6,2 kg

Code: SDBS-100
Euro: 104,00



Soup station „Budget“, 1/1 GN

620 x 350 x 325 mm
2 x 4 litres,
packing: 625 x 370 x 295 mm
weight: 5,1 kg / 6,2 kg

Code: SDBS-100
Euro: 104,00

Suppenstation Kit „Glory“, 1/1 GN

555 x 355 x 200 mm
2 x 4 Liter,
Verpackung: 555 x 355 x 520 mm
Gewicht: 2,1 kg / 3,0 kg

Code: SDGS-100
Euro: 82,00



Soup station kit „Glory“, 1/1 GN

555 x 355 x 200 mm
2 x 4 litres,
packing: 555 x 355 x 520 mm
weight: 2,1 kg / 3,0 kg

Code: SDGS-100
Euro: 82,00

Bain-Marie Suppenstation mit Ablasshahn

335 x 535 x 228 mm,
1,2 kW, 230 V, 50 Hz,
2 x 4 Liter, 7,84 kg

Code: BMVM-2S
Euro: 168,00



Bain-Marie Soupstation with outlet

335 x 535 x 228 mm
1,2 kW, 230 V, 50 Hz,
2 x 4 litres, 7,84 kg

Code: BMVM-2S
Euro: 168,00

Warmhalteplatte

375 x 180 x 70 mm
für 2 Brenner

Code: WP-100
Euro: 29,00







Hot plate





375 x 180 x 70 mm
für 2 burners

Code: WP-100
Euro: 29,00

Beheizbare Suppentöpfe

	Artikel	Code	Euro
	<p>Beheizbarer Suppentopf</p> <p>5,7 Liter, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg Abmessungen: Ø 280 x 370 mm</p> <p>Heatable stockpot</p> <p>5,7 litres, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg dimensions: Ø 280 x 370 mm</p>	ST-57	68,00
	<p>Beheizbarer Suppentopf</p> <p>Edelstahl, 5,7 Liter, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg Abmessungen: Ø 280 x 370 mm</p> <p>Heatable stockpot</p> <p>stainless steel, 5,7 litres, 0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg dimensions: Ø 280 x 370 mm</p>	ST-57 Inox	78,00
	<p>Beheizbarer Suppentopf</p> <p>10 Liter 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,85 kg Abmessungen: Ø 345 x 360 mm</p> <p>Heatable stockpot</p> <p>10 litres 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,85 kg dimensions: Ø 345 x 360 mm</p>	ST-100	75,00
	<p>Beheizbarer Suppentopf</p> <p>Edelstahl, 10 Liter 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,8 kg Abmessungen: Ø 345 x 360 mm</p> <p>Heatable stockpot</p> <p>stainless steel, 10 litres, 0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,8 kg dimensions: Ø 345 x 360 mm</p>	ST-100 Inox	108,00

Wasserboiler

	Artikel	Code	Euro
	<p>Wasserboiler 270 x 270 x 430 mm, 6,5 Liter, 1600 W, 230 V, komplett aus Edelstahl, doppelwandig, Verpackung: 280 x 280 x 440 mm, Gewicht: 2,8 kg / 3,18 kg</p> <p>Water boiler 270 x 270 x 430 mm, 6,5 litres, 1600 W, 230 V, completely made of stainless steel, double walled, packing: 280 x 280 x 440 mm, weight: 2,8 kg / 3,18 kg</p>	FT-100T	79,00
	<p>Wasser Boiler elektrisch Ideal zum Warmhalten von Wasser, Tee oder Glühwein, Inhalt 10 Liter, 1500 W, 230 V, 50 Hz, Abmessungen: 316 x 320 x 424 mm, Verpackung: 290 x 290 x 405 mm</p> <p>Water boiler, electric perfect to keep warm water, tea or mulled wine, capacity 10 litres, 1500 W, 230 V, 50 Hz, dimensions: 316 x 320 x 424 mm, packing: 290 x 290 x 405 mm</p>	WB-10	90,00
	<p>Wasserboiler 380 x 275 x 570 mm 19 Liter, Brühzeit: ca. 35 min, 230V, 2,4kW</p> <p>Water boiler 380 x 275 x 570 mm 19 liter, brewing time: ca. 35 min, 230V, 2,4kW</p>	WB19	115,00
	<p>Wasser Boiler elektrisch Ideal zum Warmhalten von Wasser, Tee oder Glühwein, Inhalt 30 Liter, 3000 W, 230 V, 50 Hz, Abmessungen: 436 x 441 x 428 mm, Verpackung: 390 x 390 x 420 mm</p> <p>Water boiler, electric perfect to keep warm water, tea or mulled wine, capacity 30 litres, 3000 W, 230 V, 50 Hz, dimensions: 436 x 441 x 428 mm, packing: 390 x 390 x 420 mm</p>	WB-30	136,00

Kaffeebereiter

Kaffeebereiter

270 x 270 x 360 mm,
6 Liter, 950 W, 230 V,
komplett aus Edelstahl,
2 Heizsysteme für Brühen und Warmhalten,
Verpackung: 280 x 280 x 370 mm,
Gewicht: 2,9 kg / 3,2 kg

Code: FT-88

Euro: 69,00



Coffee maker

270 x 270 x 360 mm,
6 litres, 950 W, 230 V,
completely made of stainless steel,
2 heating systems for boiling and warming,
packing: 280 x 280 x 370 mm,
weight: 2,9 kg / 3,2 kg

Code: FT-88

Euro: 69,00

Kaffeebereiter elektrisch

1150 W, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg
Inhalt: 6 Liter,
Abmessungen: 420 x 327 x 430 mm,
Verpackung: 300 x 300 x 480 mm

Code: KB06

Euro: 92,00



Coffee maker, electric

1150 W, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg
capacity 6 litres,
dimensions: 420 x 327 x 430 mm,
packing: 300 x 300 x 480 mm

Code: KB06

Euro: 92,00

Kaffeebereiter

320 x 320 x 445 mm,
15 Liter, 1650 W, 230 V,
komplett aus Edelstahl,
2 Heizsysteme für Brühen und Warmhalten,
Verpackung: 330 x 330 x 455 mm,
Gewicht: 4,0 kg / 4,5 kg

Code: FT-150

Euro: 99,00



Coffee maker

320 x 320 x 445 mm,
15 litres, 1650 W, 230 V,
completely made of stainless steel,
2 heating systems for boiling and warming,
packing: 330 x 330 x 455 mm,
weight: 4,0 kg / 4,5 kg

Code: FT-150

Euro: 99,00

Isolierkannen

Edelstahl-Isolierkanne **1,5 Liter**

Ø 142 mm (Ø 161 mm mit Griff),
Höhe 226 mm,
Griff, Ausgießtechnik und Deckel
aus schwarzem Kunststoff,
Gehäuse aus Edelstahl,
Verpackung: 147 x 140 x 235 mm,
Gewicht: 0,767 kg / 0,880 kg

Code: IK-1500

Euro: 16,90



Stainless steel flask **1,5 litres**

Ø 142 mm (Ø 161 mm with handle),
height 226 mm,
handle, cast technique and lid
made of black ABS,
body made of stainless steel,
packing: 147 x 140 x 235 mm,
weight: 0,767 kg / 0,880 kg

Code: IK-1500

Euro: 16,90

2,0 Liter

Ø 142 mm (Ø 161 mm mit Griff),
Höhe 265 mm,
Verpackung: 147 x 140 x 265 mm,
Gewicht: 0,835 kg / 0,956 kg

Code: IK-2000

Euro: 18,90

2,0 litres

Ø 142 mm (Ø 161 mm with handle),
height 265 mm,
packing: 147 x 140 x 265 mm,
weight: 0,835 kg / 0,956 kg

Code: IK-2000

Euro: 18,90

Isolierkanne mit Pumpsystem **2,0 Liter**

Ø 160 x 328 mm,
Edelstahl-Behälter,
Verpackung: 198 x 162 x 335 mm,
Gewicht: 1,5 kg / 1,7 kg

Code: IKP-2000

Euro: 28,00



Flask with pump mechanism **2,0 litres**

Ø 160 x 328 mm,
stainless steel container,
packing: 198 x 162 x 335 mm,
weight: 1,5 kg / 1,7 kg

Code: IKP-2000

Euro: 28,00

Glaskanne

185 x 170 x 197 mm
1,8 Liter

Code: TDB-12

Euro: 10,00



glass decanter

185 x 170 x 197 mm
1,8 liter

Code: TDB-12

Euro: 10,00

Kaffeemaschinen / Kaffeestationen / Tassenwärmer



Filter-Kaffeemaschine

435 x 195 x 365 mm

**inkl. 2 Glaskannen,
1 Box mit Filterpapier**

Brühzeit: 1,8 Liter / ca. 5 min

Kapazität: bis zu 100 Tassen / Std.

Filter Papier: 90 / 250mm

2100 W, 230 V

Netto Gewicht: 6,2 kg

Verpackungsmaß: 460 x 240 x 475 mm

Brutto Gewicht: 8 kg

Code: FKM18

Euro: 215,00

Filtre-coffee machine

435 x 195 x 365 mm

**incl. 2 decanter,
1 box filter paper**

brewing time: 1,8 litres / ca. 5 min

capacity: up to 100 cups / h

filter Paper: 90 / 250 mm

2100 W, 230 V

net weight: 6,2 kg

Packing dimensions: 460 x 240 x 475 mm

Gross weight: 8 kg

Code: FKM18

Euro: 215,00



Tassenwärmer

320 x 320 x 545 mm

Kapazität: ca. 40 Tassen

Code: TW40

Euro: 349,00

cup heater

320 x 320 x 545 mm

Capacity: ca. 40 cups

Code: TW40

Euro: 349,00



Doppelte Kaffeestation

660 x 345 x 155 mm

Lieferung ohne Deko

Code: KS2

Euro: 55,00

double coffee station

660 x 345 x 155 mm

Delivery without decoration

Code: KS2

Euro: 55,00

Filter-Kaffeemaschinen



Filter-Kaffeemaschine

Abmessung: 210 x 420 x 463 mm,
230 V, 2,025 kW, 7,3 kg,
Stundenleistung Kaffee / Tassen: ca. 125
Glaskannenbevorratung,
ohne Wasseranschluss, 2 Warmhalteplatten

Code: M 170 M

Filtre-coffee machine

dimensions: 210 x 420 x 463 mm,
230 V, 2,025 kW, 7,3 kg,
hourly output coffee / cups: approx. 125
stockage by glas-pitcher,
without water connection,
2 heating plates

Code: M 170 M

Glaskanne / Glas-pitcher:
30,20 Euro

280,-



Filter-Kaffeemaschine

Abmessung: 210 x 420 x 601 mm,
230 V, 1,88 kW, Gewicht: 7,3 kg
Stundenleistung Kaffee / Tassen: ca. 125
Isolierkannenbevorratung, ohne Wasseranschluss,
ohne Isolierkanne

Code: M 170 MT

Filtre-coffee machine

dimensions: 210 x 420 x 601 mm,
230 V, 1,88 kW, weight: 7,3 kg
hourly output coffee / cups: approx. 125
stockage by flask, without water connection,
without flask

Isolierkanne / flask:
66,00 Euro

280,-



Kaffeemaschinen



Kaffeemaschine

590 x 560 x 580 mm

Thermosiphonische Ausführung.

Kessel aus Kupfer, mit eingebauter Pumpe für eine schnelle Montage, elektronische und manuelle Steuerung.

Eine Brühgruppe, Fassungsvermögen des Boilers 6 Liter,

Leistung: 2,3 kW (120V), 3,0 kW (230, 400V),

Kesseldruck (Bar): 0,8 - 1,4 MAX.,

Einstellung Sicherheitsventil (Bar): 1,9,

Wasserdruck Versorgung (Bar): 1,5 - 5 MAX.,

Ausgabedruck Kaffee (Bar): 8-9,

Arbeitsbereich: +5°C bis +40°C

Coffee maker

590 x 560 x 580 mm

thermosiphonic version.

boiler made of copper, with integrated pump for quick installation, electronic and manual control.

one brewing unit, capacity of boiler 6 liters,

power: 2,3 kW (120V), 3,0 kW (230, 400V),

boiler pressure (Bar): 0,8 - 1,4 MAX.,

safety valve (Bar): 1,9,

water supply pressure (Bar): 1,5 - 5 MAX.,

coffee output pressure (Bar): 8-9,

working range: +5°C bis +40°C

Code: Espre1

Euro: 2.970,00



Kaffeemaschine

800 x 560 x 580 mm

Thermosiphonische Ausführung.

Kessel aus Kupfer, mit eingebauter Pumpe für eine schnelle Montage, elektronische und manuelle Steuerung.

Zwei Brühgruppen, Fassungsvermögen des Boilers 10,5

Liter, Leistung: 3,7 kW (120V), 3,9 kW (230, 400V),

Kesseldruck (Bar): 0,8 - 1,4 MAX.,

Einstellung Sicherheitsventil (Bar): 1,9,

Wasserdruck Versorgung (Bar): 1,5 - 5 MAX.,

Ausgabedruck Kaffee (Bar): 8-9,

Arbeitsbereich: +5°C bis +40°C

Coffee maker

800 x 560 x 580 mm

thermosiphonic version.

boiler made of copper, with integrated pump for quick installation, electronic and manual control.

one brewing unit, capacity of boiler 10,5 litres,

power: 3,7 kW (120V), 3,9 kW (230, 400V),

boiler pressure (Bar): 0,8 - 1,4 MAX.,

safety valve (Bar): 1,9,

water supply pressure (Bar): 1,5 - 5 MAX.,

coffee output pressure (Bar): 8-9,







working range: +5°C bis +40°C

Code: Espre2

Euro: 3.620,00

Kaffee- / Espressomaschine / Kaffeemühle



	Artikel	Code	Euro
	<p> Kaffeemaschine 1040 x 560 x 580 mm Thermosiphonische Ausführung. Kessel aus Kupfer, mit eingebauter Pumpe für eine schnelle Montage, elektronische und manuelle Steuerung. Zwei Brühgruppen, Fassungsvermögen des Boilers 17 Liter, Leistung: 5,3 kW (230, 400V), Kesseldruck (Bar): 0,8 - 1,4 MAX., Einstellung Sicherheitsventil (Bar): 1,9, Wasserdruck Versorgung (Bar): 1,5 - 5 MAX., Ausgabedruck Kaffee (Bar): 8-9, Arbeitsbereich: +5°C bis +40°C</p> <p> Coffee maker 1040 x 560 x 580 mm thermosiphonic version. Boiler made of copper, with integrated pump for quick installation, electronic and manual control. One brewing unit, capacity of boiler 17 litres, power: 5,3 kW (230, 400V), boiler pressure (bar): 0,8 - 1,4 MAX., Safety valve (bar): 1,9, water supply pressure (Bar): 1,5 - 5 MAX., Coffee output pressure (Bar): 8-9, working range: +5°C to +40°C</p>	Espre3	4.415,00
	<p> Kaffeemühle Abmessungen: 310 x 180 x 560 mm, Gewicht: 8 kg, 1 Motor: 230 V, 50 Hz, 275 Watt, 1,4 A / 3 A, durchgehende Motorlaufzeit: 30 Minuten, Trichter-Kapazität: 1 kg Kaffeebohnen, Kapazität des Dispensers: 600 g gemahlener Kaffee Dispenser Ausgabe: 5 - 12 g</p> <p> Coffee grinder dimensions: 290 x 180 x 560 mm weight: 8 kg 1 Motor: 230 V, 50 Hz, 285 Watt, 1,4 A / 3 A, permanent motor runtime: 30 minutes hopper capacity: 1 kg coffee beans, capacity of dispenser: 600 g grinded coffee dispenser adjustment: 5 - 12 g</p>	Tauro	295,00

Saftmaschinen

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Saftmaschine 320 x 440 x 680 mm, 1 x 12 Liter, 230 V, 180 W, Temperatur: 7 - 12 °C Gewicht: Netto 22 kg / Brutto 24 kg</p> <p>🇬🇧 Juice machine 320 x 440 x 680 mm, 1 x 12 litres, 230 V, 180 W, temperature: 7 - 12 °C weight: net 22 kg / gross 24 kg</p>	SM121	538,00
	<p>🇩🇪 Saftmaschine 440 x 430 x 670 mm, 2 x 12 Liter, 230 V, 385 W, Temperatur: 7 - 12 °C Gewicht: Netto 28 kg / Brutto 30 kg</p> <p>🇬🇧 Juice machine 440 x 430 x 670 mm, 2 x 12 litres, 230 V, 385 W, temperature: 7 - 12 °C weight: net 28 kg / gross 30 kg</p>	SM122	638,00
	<p>🇩🇪 Saftmaschine 610 x 430 x 670 mm, 3 x 12 Liter, 230V, 480W, Temperatur: 7 - 12 °C Gewicht: Netto 36 kg / Brutto 38 kg</p> <p>🇬🇧 Juice machine 610 x 430 x 670 mm, 3 x 12 litres, 230 V, 480 W, temperature: 7 - 12 °C weight: net 36 kg / gross 38 kg</p>	SM123	738,00

Slush-Ice Maschinen



	Artikel	Code	Euro
	<p>Slush-Ice Maschine 300 x 570 x 730 mm, 1 x 10 Liter, 230 V, 300 W, Temperatur: -2 °C / -3 °C Gewicht: Netto 40 kg / Brutto 51 kg</p> <p>Slush-Ice machine 300 x 570 x 730 mm, 1 x 10 litres, 230 V, 300 W, temperature: -2 °C / -3 °C weight: net 40 kg / gross 51 kg</p>	SL101	1.500,00
	<p>Slush-Ice Maschine 370 x 570 x 730 mm, 2 x 10 Liter, 230 V, 400 W, Temperatur: -2 °C / -3 °C Gewicht: Netto 53 kg / Brutto 63 kg</p> <p>Slush-Ice machine 370 x 570 x 730 mm, 2 x 10 litres, 230 V, 400 W, temperature: -2 °C / -3 °C weight: net 53 kg / gross 63 kg</p>	SL102	1.946,00

Slush-Ice Maschinen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Slush-Ice Maschine 580 x 570 x 730 mm, 3 x 10 Liter, 230 V, 500 W, Temperatur: -2 °C / -3 °C Gewicht: Netto 61 kg / Brutto 72 kg</p> <p>Slush-Ice machine 580 x 570 x 730 mm, 3 x 10 litres, 230 V, 500 W, temperature: -2 °C / -3 °C weight: net 61 kg / gross 72 kg</p>	SL103	2.377,00
	<p>Slush-Ice Maschine 370 x 570 x 730 mm, 2 x 12 Liter, 230 V, 500 W, Temperatur: -2 °C / -3 °C Gewicht: Netto 58 kg / Brutto 68 kg</p> <p>Slush-Ice machine 370 x 570 x 730 mm, 2 x 12 litres, 230 V, 500 W, temperature: -2 °C / -3 °C weight: net 58 kg / gross 68 kg</p>	SL122	2.058,00
	<p>Slush-Ice Maschine 580 x 570 x 730 mm, 3 x 12 Liter, 230 V, 600 W, Temperatur: -2 °C / -3 °C Gewicht: Netto 64 kg / Brutto 78 kg</p> <p>Slush-Ice machine 580 x 570 x 730 mm, 3 x 12 litres, 230 V, 600 W, temperature: -2 °C / -3 °C weight: net 64 kg / gross 78 kg</p>	SL123	2.500,00

Mixer

🇩🇪 Mixer

198 x 250 x 520 mm,
1500 W, 3800 U/min,
kontinuierlicher Lauf
bis zu 6 Stunden möglich,
stapelbarer Becher aus Kunststoff,
Gehäuse aus Edelstahl,
Bedienblende aus Kunststoff,
An/Aus Schalter für permanent Lauf,
Pulse Taster,
stufenloser Drehzahlregler,
Gewicht: 6 kg

Code: 021

Euro: 222,00 €



🇩🇪 Blender

198 x 250 x 520 mm,
1500 W, 38000 rpm,
continued operation
up to 6 hours possible,
stackable shaker made of plastic,
body made of stainless steel,
switch-cover made of plastic,
on/off switch for continuous work,
pulse pushbutton,
stepless speed governor,
weight: 6 kg

Code: 021

Euro: 222,00 €

🇩🇪 Mixer

300 x 230 x 560 mm,
1500 W, 3500 U/min,
kontinuierlicher Lauf
bis zu 6 Stunden möglich,
stapelbarer Becher aus Kunststoff,
Lärmschutz aus Kunststoff,
Gehäuse aus Aluminium,
Bedienblende aus Kunststoff,
An/Aus Schalter für permanent Lauf,
Pulse Taster,
stufenloser Drehzahlregler,
Gewicht: 5,5 kg

Code: 020B-PRO

Euro: 289,00 €



🇩🇪 Blender

300 x 230 x 560 mm,
1500 W, 35000 rpm,
continued operation
up to 6 hours possible,
stackable shaker made of plastic,
soundcover made of plastic,
body made of aluminum,
switch-cover made of plastic,
on/off switch for continuous work,
pulse pushbutton,
stepless speed governor,
weight: 5,5 kg

Code: 020B-PRO

Euro: 289,00 €

Zitruspresse / Mixer



Zitruspresse

340 x 240 x 420 mm,
180 W, 220-240V, 1800 U/min,
Aluminium Gehäuse,
robuste lebensmittel geeignete Schale aus Kunststoff,
wasserdichter Motorblock,
inkl. 2 Presskegel aus Kunststoff,
Verpackung: 455 x 252 x 360 mm,
Gewicht: 5,43 kg / 6,33 kg

Code: CJ5
Euro: 156,00

Citrus juicer

340 x 240 x 420 mm,
180 W, 220-240V, 1800 rpm,
body made of aluminium,
robust food safe bowl made of plastic,
waterproof engine block,
incl. 2 press cones made of plastic,
packing: 455 x 252 x 360 mm,
weight: 5,43 kg / 6,33 kg

Code: CJ5
Euro: 156,00

Mixer

232 x 208 x 497 mm,
350 W, 220-240V,
Kopf und Fuß aus Aluminium,
Verbindungsstück und Mixbecher aus Edelstahl,
Verpackung: 280 x 252 x 557 mm,
Gewicht: 3,6 kg / 4,3 kg

Code: MS-10
Euro: 130,00

Mixer

232 x 208 x 497 mm,
350 W, 220-240V,
head and base made of aluminium,
bracket and mixcup made of stainless steel,
packing: 280 x 252 x 557 mm,
weight: 3,6 kg / 4,3 kg

Code: MS-10
Euro: 130,00



Mixer

207 x 158 x 500 mm,
400 W, 220-240V,
Gehäuse aus Edelstahl- und Kunststoffblende,
Mixbecher aus Edelstahl 950 ml,
3 Schalter: An/Aus, niedrige und hohe Geschwindigkeit,
kugelgelagerter Motor,
Verpackung: 260 x 215 x 580 mm,
Gewicht: 6,5 kg / 7,2 kg

Code: DM-A
Euro: 165,00

Mixer

207 x 158 x 500 mm,
400 W, 220-240V,
bode made of stainless steel and plastic cover,
jug made of stainless steel 950 ml,
3 buttons: on/off, lower speed and high speed,
ball bearing motor,
packing: 260 x 215 x 580 mm,
weight: 6,5 kg / 7,2 kg

Code: DM-A
Euro: 165,00



Mixer

	Artikel	Code	Euro
	<p> Mixer</p> <p>Außenmaße: 175 x 180 x 480 mm, Stabmotor mit 9000 Umdrehungen pro Minute, Extra: Druckknopfschalter für Shaker, Becher aus Kunststoff, 230 V / 50 Hz Verpackungscode: FN-A1/PL</p> <p> Mixer</p> <p>external dimensions: 175 x 180 x 480 mm, bar motor with 9000 rpm, extra push button for shaker, shaker made of plastic, 230 V / 50 Hz packing code: FN-A1/PL</p>	FN-A1/L	263,00
	<p> Mixer</p> <p>Außenmaße: 300 x 180 x 480 mm, Stabmotor mit 9000 Umdrehungen pro Minute, Extra: Druckknopfschalter für Shaker, Becher aus Kunststoff, 230 V / 50 Hz Verpackungscode: FN-A2/PL</p> <p> Mixer</p> <p>external dimensions: 300 x 180 x 480 mm, bar motor with 9000 rpm, extra push button for shaker, shaker made of plastic, 230 V / 50 Hz packing code: FN-A2/PL</p>	FN-A2/L	462,00
	<p> Mixer</p> <p>Außenmaße: 200 x 180 x 450 mm, Einzelnes Mixgerät mit zweifacher Geschwindigkeit, Fassungsvermögen 1,5 l, Polykarbonat, kegelförmiger Becher / Messer, 230 V / 50 Hz, Verpackungscode: FR-A1/P</p> <p> Mixer</p> <p>external dimensions: 200 x 180 x 450 mm, separate mixer with two fold speed, capacity 1,5 l, polycarbonate, with coniform container/ knife, 230 V / 50 Hz, packing code: FR-A1/P</p>	FR-P1	341,00
	<p> Mixer</p> <p>Außenmaße: 200 x 360 x 450 mm, Doppeltes Mixgerät mit zweifacher Geschwindigkeit, Fassungsvermögen 1,5 l, Edelstahl Inox, kegelförmiger Becher / Messer, 230 V / 50 Hz Verpackungscode: FR-A2/P</p> <p> Mixer</p> <p>external dimensions: 200 x 360 x 450 mm, double mixer with two fold speed, capacity 1,5 l, stainless steel inox, coniform container / knife, 230 V / 50 Hz, packing code: FR-A2/P</p>	FR-P2	504,00

Zitruspresse / Mixer

	Artikel	Code	Euro
	<p>Mixer</p> <p>362 x 308 x 215 mm, Volumen Saftbehälter: 1 l Volumen Mahlbehälter: 200 ml Zwei Geschwindigkeiten, 350 W Doppel Sicherheitsverschluss, leicht zu reinigen</p> <p>blender</p> <p>362 x 308 x 215 mm, volume of juice cup: 1 l volume of grinder: 200 ml two speed options, 350 W, double safety lock, easy to disassemble and clean</p>	BL-280	54,00
	<p>Saftpresse</p> <p>505 x 230 x 418 mm, Volumen Saftbehälter: 1 l Volumen Füllbehälter: 2 l Zwei Geschwindigkeiten, chrome Gehäuse, 950 W Doppel Sicherheitsverschluss, Edelstahl Mikrosieb, rutschfeste Füße</p> <p>Juicer</p> <p>505 x 230 x 418 mm, volume of juice cup: 1 l volume of pomace container: 2 l two speed options, chrome body, 950 W, double safety lock, stainless steel mesh filter, anti-slip rubber feet</p>	JC-301	110,00
	<p>Multifunktions Saftpresse</p> <p>505 x 230 x 418 mm, Volumen Saftbehälter: 1 l Volumen Füllbehälter: 2 l Zwei Geschwindigkeiten, chrome Gehäuse, 950 W Doppel Sicherheitsverschluss, Edelstahl Mikrosieb, rutschfeste Füße Mixeraufsatz Volumen 1,5 l Kaffeemühlen Aufsatz Volumen 200 ml</p> <p>Multi Function Juicer</p> <p>505 x 230 x 418 mm, volume of juice cup: 1 l volume of pomace container: 2 l two speed options, chrome body, 950 W, double safety lock, stainless steel mesh filter, anti-slip rubber feet, blender volume 1,5 l, coffee grinder volume 200 ml</p>	JC-302	126,00

Thermoboxen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Getränkespender/Suppenstation doppelwandig, Außenmaß Getränkenspender/Suppenstation 23 L, 11 kg, 440 x 440 x 580 mm</p> <p>Beverage Dispenser/soup station double-walled, external Dimensions: 440 x 440 x 580 mm Ø 300 mm, depth: 350 mm 23 l, 11 kg, 440 x 440 x 580 mm</p>	Water23L	404,00
	<p>Thermobox doppelwandig, 14 Liter Außenmaße: 620 x 420 x 300 mm Innenmaße: 530 x 325 x 100 mm Wärmeverlust 1,5°C/h Kälteverlust 0,5°C/h, 14 L, 6,6 kg</p> <p>Thermobox double-walled, 14 litres external Dimensions: 620 x 420 x 300 mm internal Dimensions: 530 x 325 x 100 mm loss of heat only 1,5°C/h loss of cold only 0,5°C/h, 14 L, 6,6 kg</p>	Thermo100	256,00
	<p>Thermobox 28 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 28 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo300	256,00
	<p>Thermobox 39 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 39 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo400	269,00

Thermoboxen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo600-ECO	250,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo600M-ECO	273,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo601	270,00
	<p>Thermobox 55 Liter, 450 x 625 x 575 mm, 12 Einschübe Gewicht: 11 kg</p> <p>Thermobox 55 litres, 450 x 625 x 575 mm, 12 insert modules, weight: 11 kg</p>	Thermo601M	299,00
	<p>Kühlakku für Thermoboxen 530 x 320 x 45 mm Gewicht: 5,2 kg</p> <p>Cold pack for Thermoboxen 530 x 320 x 45 mm weight: 5,2 kg</p>	AV016	67,00

Soßenspender



Ø 175 mm,
Höhe/height: 300 mm
Code: SD-10
Euro: 81,00



Ø 265 mm,
Höhe/height: 435 mm
Code: SD-11
Euro: 173,00



Kapazität/capacity:
2 Liter/litres
Ø 100 mm, H: 455mm
Code: SS-201
Euro: 95,00



Kapazität/capacity:
2x 2 Liter/litres
290 x 145 x 470 mm
Code: SS-202
Euro: 295,00



Kapazität/capacity:
3x 2 Liter/litres
440 x 145 x 470 mm
Code: SS-203
Euro: 398,00



Kapazität/capacity:
2x 2-3 Liter/litres
180 x 165 x 230 mm
Code: SS-401
Euro: 134,00



Kapazität/capacity:
2x 2-3 Liter/litres
340 x 185 x 350mm
Code: SS-402
Euro: 412,00



Kapazität/capacity:
3x 2-3 Liter/litres
505 x 185 x 350 mm
Code: SS-403
Euro: 614,00



Kapazität/capacity:
2,25 Liter/litres
Ø 117 mm, H: 355mm
Code: SS-301
Euro: 181,00



Kapazität/capacity:
2x 2,25 Liter/litres
290 x 145 x 355 mm
Code: SS-302
Euro: 430,00



Kapazität/capacity:
3x 2,25 Liter/litres
440 x 145 x 355 mm
Code: SS-303
Euro: 653,00



Kapazität/capacity:
4-5 Liter/litres
Ø 180 mm, H: 420mm
Code: SS-101
Euro: 237,00







Kapazität/capacity:
2x 4-5 Liter/litres
405 x 205 x 435 mm
Code: SS-102
Euro: 612,00



Kapazität/capacity:
3x 4-5 Liter/litres
605 x 205 x 435 mm
Code: SS-103
Euro: 917,00

Fleischwölfe und Mixer

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Fleischwolf inkl. Edelmessner, 3 Lochscheiben (3, 4 und 7mm), Wurstaufsatz und Stößel 475 x 278 x 195 mm, Zwei Geschwindigkeiten, 200 W, Rückwärtslauffunktion, Sicherheits-Schutzschalter, Netto Gewicht: 5,2 kg / Brutto Gewicht: 6,1 kg</p> <p>🇬🇧 Meat Grinder inkl. stainless steel blade 3 cutting plates (3, 4 and 7 mm), kubbe attachment and food pusher 475 x 278 x 195 mm, two speed options, 200 W, reverse function, safety circuit breaker, net weight: 5,2 kg / gross weight: 6,1 kg</p>	G55	112,00
	<p>🇩🇪 Fleischwolf inkl. Edelmessner, 3 Lochscheiben, (3, 4 und 7mm), Wurstaufsatz und Stößel 482 x 265 x 220 mm, Zwei Geschwindigkeiten, 300 W, Rückwärtslauffunktion, Sicherheits-Schutzschalter, Netto Gewicht: 4,9 kg / Brutto Gewicht: 5,8 kg</p> <p>🇬🇧 Meat Grinder inkl. stainless steel blade 3 cutting plates (3, 4 and 7 mm), kubbe attachment and food pusher 482 x 265 x 220 mm, two speed options, 300 W, reverse function, safety circuit breaker, net weight: 4,9 kg / gross weight: 5,8 kg</p>	MG-300	128,00
	<p>🇩🇪 Fleischwolf inkl. Edelmessner, 3 Lochscheiben (3, 4 und 7mm), Wurstaufsatz und Stößel 483 x 210 x 263 mm, Zwei Geschwindigkeiten, 300 W, Rückwärtslauffunktion, Sicherheits-Schutzschalter, Netto Gewicht: 5,0 kg / Brutto Gewicht: 5,9 kg</p> <p>🇬🇧 Meat Grinder inkl. stainless steel blade 3 cutting plates (3, 4 and 7 mm), kubbe attachment and food pusher 483 x 210 x 263 mm, two speed options, 300 W, reverse function, safety circuit breaker, net weight: 5,0 kg / gross weight: 5,9 kg</p>	MG-300G	128,00
	<p>🇩🇪 Mixer - Eierquirl Volumen 7 Liter 110 V / 60 HZ / 800 W Verpackungsmaße: 480 x 270 x 440 mm Gewicht: 12 kg / 14 kg</p> <p>🇬🇧 Mixer - Eggbeater Volume 7 liters 110 V / 60 HZ / 800 W packing dimension: 480 x 270 x 440 mm weight: 12 kg / 14 kg</p>	HLB-7	475,00

Fleischwölfe



🇩🇪 Fleischwolf

385 x 310 x 280 mm,
1000 W, 230 V, 60 kg / Std.,
Rückwärtslauf, Stop Funktion,
Kunststoffgehäuse, Gewicht 6 kg,
Inklusive: 1 Edelstahlmesser,
3 Lochscheiben:
3,5, 5 und 8 mm (Ø 69 mm),
1 Wurstfüllaufsatz
mit 3 Füllhorn-Größen

Code: G50
Euro: 149,00

🇩🇪 Meat grinder

385 x 310 x 280 mm,
1000 W, 230 V, 60 kg / hour,
with reverse motion, stop function,
cover made of plastic, weight: 6 kg,
inclusive: 1 stainless steel knife,
3 perforated plates:
3,5, 5 und 8 mm (Ø 69 mm),
1 sausage stuffer
with 3 stuffer sizes

Code: G50
Euro: 149,00

▶ **DAUER
TIEFPREIS**

850 Watt



🇩🇪 Fleischwolf

465 x 220 x 365 mm,
850 W, 230 V, 50 Hz, 23,5 kg,
2 Lochscheiben:
1 x 5 mm, 1 x 8 mm,
1 x Messer, ca. 120 kg/h
Verpackung: 602 x 262 x 454 mm,
Gewicht: 23,5 kg / 24,4 kg

Code: HM-12
Euro: 405,00

🇩🇪 Meat grinder

465 x 220 x 365 mm,
850 W, 230 V, 50 Hz, 23,5 kg,
2 perforated plates:
1 x 5 mm, 1 x 8 mm,
1 x slicer, ca. 120 kg/hour
packing: 602 x 262 x 454 mm,
weight: 23,5 kg / 24,4 kg

Code: HM-12
Euro: 405,00

1000 Watt



🇩🇪 Fleischwolf

487 x 220 x 385 mm,
1000 W, 230 V, 50 Hz, 24 kg,
2 Lochscheiben:
1 x 6 mm, 1 x 8 mm,
1 x Messer, ca. 300 kg/h
Verpackung: 602 x 262 x 454 mm,
Gewicht: 24 kg / 24,9 kg

Code: HM-22
Euro: 550,00

🇩🇪 Meat grinder

487 x 220 x 385 mm,
1000 W, 230 V, 50 Hz, 24 kg,
2 perforated plates:
1 x 6 mm, 1 x 8 mm,
1 x slicer, ca. 300 kg/hour
packing: 602 x 262 x 454 mm,
weight: 24 kg / 24,9 kg

Code: HM-22
Euro: 550,00

Fleischwölfe



Fleischwolf

525 x 350 x 432 mm,
800 W, 230 V, 200 U/min, 230 kg/Std.,
kontinuierlicher Lauf bis zu 10 Stunden,
Rückwärtslauf, Überfüllungsschutz,
Gewicht 24,5 kg,
Inklusive: 1 Edelmessmesser,
2 Lochscheiben: 5 und 8 mm (Ø 69 mm),
1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen

Code: G81 / 499,00 €

Meat grinder

525 x 350 x 432 mm,
800 W, 230 V, 200 U/min, 230 kg / hour,
continued operation up to 10 hours,
with reverse motion,
protection against overload,
weight: 24,5 kg,
inclusive: 1 stainless steel knife,
2 perforated plates: 5 and 8 mm (Ø 69 mm),
1 sausage stuffer with 3 stuffer sizes

Code: G81 / 499,00 €



Fleischwolf

525 x 350 x 432 mm,
800 W, 230 V, 250 kg / Std.,
kontinuierlicher Lauf bis zu 10 Stunden,
Rückwärtslauf,
Überfüllungsschutz,
Edelstahl, Gewicht 24,5 kg
Inklusive: 1 Edelmessmesser,
2 Lochscheiben: 6 und 8 mm (Ø 82 mm),
1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen

Code: G83 / 549,00 €

Meat grinder

525 x 350 x 432 mm,
800 W, 230 V, capacity per hour: 250 kg,
continued operation up to 10 hours,
with reverse motion,
protection against overload,
made of stainless steel, weight: 24,5 kg,
inclusive: 1 stainless steel knife,
2 perforated plates: 6 und 8 mm (Ø 82 mm),
1 sausage stuffer with 3 stuffer sizes

Code: G83 / 549,00 €



Fleischwolf

545 x 300 x 425 mm,
1100W, 230 V, 330 kg/Stunde,
kontinuierlicher Lauf bis zu 10 Stunden,
Rückwärtslauf, Überfüllungsschutz,
Edelstahl, Gewicht 35 kg,
Inklusive: 1 Edelmessmesser,
2 Lochscheiben:
6 und 8 mm (Ø 82 mm),
1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen



Code: G84 / 999,00 €

Meat grinder















545 x 300 x 425 mm,
1100W, capacity per hour: 330 kg,
continued operation up to 10 hours,
with reverse motion,
protection against overload,
made of stainless steel, weight: 35 kg,
inclusive: 1 stainless steel knife,
2 perforated plates: 6 und 8 mm (Ø 82 mm),
1 sausage stuffer with 3 different stuffer sizes

Code: G84 / 999,00 €

Fleischwölfe

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Fleischwolf 400 x 250 x 460 mm, 160 kg/h, 1 x 6 mm Lochscheibe Ø 70 mm, 1 x Kreuzmesser</p> <p>🇬🇧 Meat mincer 400 x 250 x 460 mm, 160 kg/h, 1 x 6 mm perforated disc Ø 70 mm, 1 x cross knife</p> <p>750 W, 230/400 V (🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)</p> <p>750 W, 230 V (🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophase)</p>	<p>12/S</p> <p>12/S</p>	<p>735,00</p> <p>760,00</p>
	<p>🇩🇪 Fleischwolf 440 x 270 x 400 mm, 160 kg/h, 1 x 6 mm Lochscheibe Ø 70 mm, 1 x Kreuzmesser</p> <p>🇬🇧 Meat mincer 440 x 270 x 400 mm, 160 kg/h, 1 x 6 mm perforated disc Ø 70 mm, 1 x cross knife</p> <p>750 W, 230/400 V (🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)</p> <p>750 W, 230 V (🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophase)</p>	<p>12/C</p> <p>12/C</p>	<p>900,00</p> <p>930,00</p>
	<p>🇩🇪 Fleischwolf 420 x 300 x 500 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm, 1 x Kreuzmesser</p> <p>🇬🇧 Meat mincer 420 x 300 x 500 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm perforated disc Ø 82 mm, 1 x cross knife</p> <p>1100 W, 230/400 V (🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)</p> <p>1100 W, 230 V (🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophase)</p>	<p>22/TS</p> <p>22/TS</p>	<p>1.275,00</p> <p>1.300,00</p>
	<p>🇩🇪 Fleischwolf 470 x 270 x 410 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm, 1 x Kreuzmesser</p> <p>🇬🇧 Meat mincer 470 x 270 x 410 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm perforated disc Ø 82 mm, 1 x cross knife</p> <p>1100 W, 230/400 V (🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)</p> <p>1100 W, 230 V (🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophase)</p>	<p>22/C</p> <p>22/C</p>	<p>1.020,00</p> <p>1.060,00</p>

Fleischwölfe

	Artikel	Code	Euro
	<p>Fleischwolf 410 x 310 x 510 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm, 1 x Kreuzmesser</p> <p>Meat mincer 410 x 310 x 510 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm perforated disc Ø 82 mm, 1 x cross knife</p> <p>1100 W, 230/400 V ( dreiphasig /  threephase)</p> <p>1100 W, 230 V ( einphasig /  monophase)</p>	<p>22/RS</p> <p>22/RS</p>	<p>1.335,00</p> <p>1.370,00</p>
	<p>Fleischwolf und Käsereiber 670 x 300 x 460 mm, 160 kg/h, 750 W, 230 V einphasig, 1 x 6 mm Lochscheibe Ø 70 mm, 1 x Kreuzmesser</p> <p>Meat mincer and cheese grater 670 x 300 x 460 mm, 160 kg/h, 750 W, 230 V monophase, 1 x 6 mm perforated disc Ø 70 mm, 1 x cross knife</p>	<p>12/T</p>	<p>1.030,00</p>
	<p>Fleischwolf und Käsereiber 630 x 350 x 480 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm, 1 x Kreuzmesser</p> <p>Meat mincer and cheese grater 630 x 350 x 480 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm perforated disc Ø 82 mm, 1 x cross knife</p> <p>1100 W, 230/400 V ( dreiphasig /  threephase)</p> <p>1100 W, 230 V ( einphasig /  monophase)</p>	<p>22/AE</p> <p>22/AE</p>	<p>1.220,00</p> <p>1.265,00</p>
	<p>Fleischwolf und Käsereiber 630 x 350 x 480 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm, 1 x Kreuzmesser</p> <p>Meat mincer and cheese grater 630 x 350 x 480 mm, 300 kg/h, 1 x 6 mm perforated disc Ø 82 mm, 1 x cross knife</p> <p>1100 W, 230/400 V ( dreiphasig /  threephase)</p> <p>1100 W, 230 V ( einphasig /  monophase)</p>	<p>22/AE</p> <p>22/AE</p>	<p>1.220,00</p> <p>1.265,00</p>

Hamburger-Maschine/ Tomaten-/Früchteschneider



Hamburger-Maschine, manuell

300 x 310 x 360 mm,
Aluminium Gehäuse, zum Formen
von Hamburgern Ø 100 mm,

Code: HF-100
Euro: 188,00

Hamburger machine, manual

300 x 310 x 360 mm,
aluminium cover,
to form hamburgers Ø 100 mm,

Code: HF-100
Euro: 188,00

Tomaten-/ Früchteschneider

440 x 200 x 200 mm
Schnittbreite: 4 mm
Gewicht: 5 kg / 6 kg
Verpackung: 450 x 210 x 210 mm

Code: HT-4
Euro: 156,00

Tomatoes and fruit slicer

440 x 200 x 200 mm
cutting width: 4 mm
weight: 5 kg / 6 kg
packing: 450 x 210 x 210 mm

Code: HT-4
Euro: 156,00



Tomaten-/ Früchteschneider

440 x 200 x 200 mm
Schnittbreite: 5,5 mm
Gewicht: 5 kg / 6 kg
Verpackung: 450 x 210 x 210 mm

Code: HT-5.5
Euro: 156,00

Tomatoes and fruit slicer

440 x 200 x 200 mm
cutting width: 5,5 mm
weight: 5 kg / 6 kg
packing: 450 x 210 x 210 mm

Code: HT-5.5
Euro: 156,00

Handgemüseschneider

345 x 150 x 320 mm
Verpackung: 365 x 170 x 350 mm
Gewicht: 3,3 kg / 4,5 kg

Code: HFB-6
Euro: 125,00

Fruit vegetable cutter

345 x 150 x 320 mm
Packaging: 365 x 170 x 350 mm
Weight: 3,3 kg / 4,5 kg

Code: HFB-6
Euro: 125,00

345 x 150 x 320 mm
Verpackung: 365 x 170 x 350 mm
Gewicht: 3,3 kg / 4,5 kg

Code: HFB-8
Euro: 125,00

345 x 150 x 320 mm
Packaging: 365 x 170 x 350 mm
Weight: 3,3 kg / 4,5 kg

Code: HFB-8
Euro: 125,00



Waagen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Küchenwaage 345 x 280 x 135 mm, Wiegefläche 280 x 215 mm, 4 W, 230 V, inklusive Netzteil und Akku, großes LCD Display, autom. Justierung, Tara-Funktion Verpackung: 425 x 365 x 170 mm, Gewicht: 3,8 kg</p> <p>Kitchen scale 345 x 280 x 135 mm, platter 280 x 215 mm, 4 W, 230 V, power adapter and rechargeable battery included, large LCD display, auto zero tracking, full tara subtraction, packing: 425 x 365 x 170 mm, weight: 3,8 kg</p>		
	<p>Kapazität 15 kg / 2 g Teilung capacity 15 kg / 2 g resolution</p>	TWA152	149,00
	<p>Kapazität 15 kg / 5 g Teilung capacity 15 kg / 5 g resolution</p>	TWA155	154,00
	<p>Digital Waage 380 x 325 x 125 mm, Wiegefläche 310 x 300 mm, 2 W, 230 V, oder 6x AA Batterien, großes LCD Display, autom. Justierung, Tara-Funktion, Wendelleitung 60-70 cm, einfache 4 Tasten Bedienung Verpackung: 395 x 510 x 90 mm, Gewicht: 5,5 kg</p> <p>Digital scale 380 x 325 x 125 mm, platter 310 x 300 mm, 2 W, 230 V, or 6x AA batteries, large LCD display, auto zero tracking, full tara subtraction, spiral cord 60-70 cm, simple 4 button operation packing: 395 x 510 x 90 mm, weight: 5,5 kg</p>		
	<p>Kapazität 60 kg / 20 g Teilung capacity 60 kg / 20 g resolution</p>	WWA 6020	94,00
	<p>Kapazität 150 kg / 50 g Teilung capacity 150 kg / 50 g resolution</p>	WWA 1550	108,00
 <p>MWA2010 MWA2050</p>	<p>Mobile Waage 175 x 90 x 25 mm, Kapazität 20 kg / 10 g Teilung LCD Display, autom. Justierung, Tara-Funktion, benötigt 3x AA Batterien (nicht enthalten) Verpackung: 188 x 118 x 30 mm, Gewicht: 0,160 kg</p> <p>Portable scale 175 x 90 x 25 mm, capacity 20 kg / 10 g resolution, large LCD display, auto zero tracking, full tara subtraction, power source 3x AA batteries (not included) packing: 188 x 118 x 30 mm, weight: 0,160 kg</p>	MWA 2010	34,00
	<p>Kapazität 50 kg / 20-50 g Teilung 153 x 88 x 26 mm, Verpackung: 217 x 134 x 38 mm, Gewicht: 0,300 kg</p>	MWA 2050	39,00
	<p>capacity 50 kg / 20-50 g resolution 153 x 88 x 26 mm, packing: 1217 x 134 x 38 mm, weight: 0,300 kg</p>		





Vakuuiergeräte

	Artikel	Code	Euro
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 390 x 160 x 85 mm, 230V/50Hz, 110 W, Druckwert: -762mbar Pumpe: einzeln Maximale Beutelbreite: 310 mm Netto Gewicht: 1,8 kg</p> <p>Vacuum system 390 x 160 x 85 mm, 230V/50Hz, 110 W, pressure: -762mbar pump: single max bag width: 310 mm net weight: 1,8 kg</p>	VAC150	98,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 400 x 320 x 138 mm, 230V/50Hz, 200 W, Druckwert: -931mbar Pumpe: doppelt Maximale Beutelbreite: 310 mm Netto Gewicht: 3,9 kg</p> <p>Vacuum system 400 x 320 x 138 mm, 230V/50Hz, 200 W, pressure: -931mbar pump: dual max bag width: 310 mm net weight: 3,9 kg</p>	VAC260	214,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 483 x 205 x 198 mm, 230V/50Hz, 650 W, Druckwert: -931mbar Pumpe: doppelt Maximale Beutelbreite: 390 mm Netto Gewicht: 7,3 kg</p> <p>Vacuum system 483 x 205 x 198 mm, 230V/50Hz, 650 W, pressure: -931mbar pump: dual max bag width: 390 mm net weight: 7,3 kg</p>	VAC700	395,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 370 x 280 x 170 mm, Schweißbalken: 350 mm, Vacuum-Pumpe: 15 Liter/min, Arbeitszyklus: halbautomatisch, Anschluß: 230 V/50Hz, Gewicht: 9 kg</p> <p>Vacuum system 370 x 280 x 170 mm, sealing bar: 350 mm, vacuum-Pump: 15 Lt/min, working-cycle: semi-automatic, Power: 230 V/50Hz, weight: 9 kg</p>	Small Digit	370,00

Vakuuiergeräte

	Artikel	Code	Euro
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 420 x 280 x 170 mm, Schweißbalken: 400 mm, Vacuum-Pumpe: 15 Liter/min, Arbeitszyklus: automatisch, Anschluß: 230 V / 50 Hz, Gewicht: 11 kg</p> <p>Vacuum system 420 x 280 x 170 mm, sealing bar: 400 mm, vacuum-Pump: 15 lt/min, working-cycle: automatic, Power: 230 V / 50 Hz, weight: 11 kg</p>	Elix Digit	465,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 470 x 380 x 230 mm, Schweißbalken: 450 mm, Vacuum-Pumpe: 6 m³/h, Arbeitszyklus: automatisch, Anschluß: 230 V / 50 Hz, Gewicht: 29 kg</p> <p>Vacuum system 470 x 380 x 230 mm, sealing bar: 450 mm, vacuum-Pump: 6 m³/h, working-cycle: automatic, Power: 230 V / 50 Hz, weight: 29 kg</p>	New Pack LCD	1.240,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 490 x 425 x 425 mm, 230 V / 50 Hz, 630 W, Druckwert: -992 mbar Kammer Größe: 350 x 300 x 110 mm, Maximale Beutelbreite: 300 mm/12" Netto Gewicht: 26 kg</p> <p>Vacuum system 490 x 425 x 425 mm, 230 V / 50 Hz, 630 W, pressure: -992 mbar chamber size: 350 x 300 x 110mm max bag width: 300 mm/12" net weight: 26 kg</p>	VAC11	1.074,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 425 x 360 x 350 mm, 230 V / 50 Hz, 630 W, Druckwert: -992 mbar Kammer Größe: 350 x 300 x 110 mm, Maximale Beutelbreite: 300 mm/12" Netto Gewicht: 23 kg</p> <p>Vacuum system 425 x 360 x 350 mm, 230 V / 50 Hz, 630 W, pressure: -992 mbar chamber size: 350 x 300 x 110mm max bag width: 300 mm/12" net weight: 23 kg</p>	VAC20	1.062,00
	<p>Vakuumbbeutel Vacuum bags 200 x 300 mm / 100 Stk.</p>	AB20	21,00
	<p>280 x 400 mm / 100 pcs</p>	AB26	38,00
	<p>Vakuuierfolie Vacuum rolls 200 x 300 mm / 2 Rollen</p>	AR20	10,00
	<p>280 x 400 mm / 2 rolls</p>	AR26	13,00

Vakuuiergeräte

	Artikel	Code	Euro
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 480 x 330 x 320 mm als Tischplatte Spannung: 110 / 220 / 240 V, Frequenz: 50 / 60 Hz Produktionszyklus: 1-2/min, Gewicht: 35 kg Innenmaß der Kammer: 385 x 280 x 100 (50) mm Versieglungsmaß: 260 x 8 mm Pumpenleistung: 10 m³/h, Stromverbrauch: 0,37 kW</p> <p>Vacuum system 480 x 330 x 320 mm as a table top voltage: 110 / 220 / 240 V, frequency: 50 / 60 Hz production cycle: 1-2/min, weight: 35 kg chamber dimensions: 385 x 280 x 100 (50) mm sealer dimensions: 260 x 8 mm pump capacity: 10 m³/h, power consumption: 0,37 kW</p>	VAC 280	1.420,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 560 x 425 x 410 mm als Tischplatte Spannung: 110 / 220 / 240 V, Frequenz: 50 / 60 Hz Produktionszyklus: 1-2/min, Gewicht: 54 kg Innenmaß der Kammer: 450 x 370 x 120 (50) mm Versieglungsmaß: 350 x 8 mm Pumpenleistung: 20 m³/h, Stromverbrauch: 0,9 kW</p> <p>Vacuum system 560 x 425 x 410 mm as a table top voltage: 110/220/240 V, frequency: 50/60 Hz production cycle: 1-2/min, weight: 54 kg chamber dimensions: 450 x 370 x 120 (50) mm sealer dimensions: 350 x 8 mm pump capacity: 20 m³/h, power consumption: 0,9 kW</p>	VAC 350 M	1.765,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 555 x 475 x 460 mm als Tischplatte Spannung: 110 / 220 / 240 V, Frequenz: 50 / 60 Hz Produktionszyklus: 1-2/min, Gewicht: 60 kg Innenmaß der Kammer: 440 x 420 x 200 (50) mm Versieglungsmaß: 400 x 8 mm Pumpenleistung: 20 m³/h, Stromverbrauch: 0,9 kW</p> <p>Vacuum system 555 x 475 x 460 mm as a table top voltage: 110 / 220 / 240 V, frequency: 50 / 60 Hz production cycle: 1-2/min, weight: 60 kg chamber dimensions: 440 x 420 x 200 (50) mm sealer dimensions: 400 x 8 mm pump capacity: 20 m³/h, power consumption: 0,9 kW</p>	VAC 400 G	1.890,00
 <p>Nur für goffierte Beutel geeignet! Only suitable for goffered bag!</p>	<p>Vakuuiergerät 555 x 475 x 1050 mm als Standgerät Spannung: 110 / 220 / 240 V, Frequenz: 50 / 60 Hz Produktionszyklus: 1-2/min, Gewicht: 75 kg Innenmaß der Kammer: 385 x 280 x 100 (50) mm Versieglungsmaß: 260 x 8 mm Pumpenleistung: 10 m³/h, Stromverbrauch: 0,37 kW</p> <p>Vacuum system 555 x 475 x 1050 mm as a standing unit voltage: 110 / 220 / 240 V, frequency: 50 / 60 Hz production cycle: 1-2/min, weight: 75 kg chamber dimensions: 385 x 280 x 100 (50) mm sealer dimensions: 260 x 8 mm pump capacity: 10 m³/h, power consumption: 0,37 kW</p>	VAC 440 GL	2.110,00

Vakuummiergeräte

	Artikel	Code	Euro
 <p>🇩🇪 Nur für goffrierte Beutel geeignet! 🇬🇧 Only suitable for goffered bag!</p>	<p>🇩🇪 Vakuum-Gerät (Tischmodell) aus Edelstahl, Schweißleiste herausnehmbar, Acrylglasdeckel, 317 x 438 x 293 mm, Kapazität Pumpe: 4 m³/h, Zyklus: 25-40 Sec. Kammer: 310 x 280 x 85 mm, 0,3 kW / 230 V-1-50 / 60 Hz</p> <p>🇬🇧 Vacuum system (table top) made of stainless steel, removable sealing bar, plexiglass cover, 317 x 438 x 293 mm, capacity pump: 4 m³/h, cycle: 25-40 Sec. chamber: 310 x 280 x 85 mm, 0,3 kW / 230 V-1-50 / 60 Hz</p>	MINIJUMBO	1.845,00
 <p>🇩🇪 Nur für goffrierte Beutel geeignet! 🇬🇧 Only suitable for goffered bag!</p>	<p>🇩🇪 Vakuum-Gerät (Tischmodell) aus Edelstahl, Schweißleiste herausnehmbar, Acrylglasdeckel, 450 x 330 x 295 mm, Kapazität Pumpe: 8 m³/h, Zyklus: 15-35 Sec. Kammer: 310 x 280 x 85 mm, 0,4 kW / 230 V-1-50 / 60 Hz</p> <p>🇬🇧 Vacuum system (table top) made of stainless steel, removable sealing bar, plexiglass cover, 450 x 330 x 295 mm, capacity pump: 8 m³/h, cycle: 15-35 Sec. chamber: 310 x 280 x 85 mm, 0,4 kW / 230 V-1-50 / 60 Hz</p>	JUMBO PLUS	2.335,00
 <p>🇩🇪 Nur für goffrierte Beutel geeignet! 🇬🇧 Only suitable for goffered bag!</p>	<p>🇩🇪 Vakuum-Gerät (Tischmodell) aus Edelstahl, Schweißleiste herausnehmbar, Acrylglasdeckel</p> <p>🇬🇧 Vacuum system (table top) made of stainless steel, removable sealing bar, plexiglass cover,</p> <p>480 x 610 x 470 mm, Kapazität Pumpe/ capacity pump: 16 m³/h, Zyklus / cycle: 20 - 45 Sec. 0,55 kW / 230 V, Kammer / chamber: 420 x 460 x 180 mm, für Beutel in der Größe 400 x 500 mm</p> <p>480 x 520 x 450 mm, Kapazität Pumpe/ capacity pump: 21 m³/h, Zyklus / cycle: 15 - 35 Sec., 0,75-1 kW / 230 V Kammer / chamber: 420 x 370 x 180 mm</p> <p>480 x 610 x 470 mm, Kapazität Pumpe/ capacity pump: 21 m³/h, Zyklus: 20 - 40 Sec., 0,75-1 kW / 230 V, Kammer / chamber: 420 x 460 x 180 mm, für Beutel in der Größe 400 x 500 mm</p>	<p>Jumbo 42 XL</p> <p>Boxer 42</p> <p>Boxer 42 XL</p>	<p>3.535,00</p> <p>3.700,00</p> <p>4.240,00</p>

Aufschnittmaschinen Serie Eco

Aufschnittmaschine

399 x 375 x 303 mm,
Schnittbreite: 0-10 mm,
Messer Ø 195 mm,
120 W, 220 V, 50 Hz, 11,5 kg

Code: EKO-195JS

Euro: 270,00



Slicer

399 x 375 x 303 mm,
cutting width: 0-10 mm,
knife Ø 195 mm,
120 W, 220 V, 50 Hz, 11,5 kg

Code: EKO-195JS

Euro: 270,00

Aufschnittmaschine

440 x 400 x 300 mm,
154 W, 230 V, 50 Hz, 11,7 kg,
Messer Ø 195 mm,
inkl. Messerschärfer,
Aluminium Gehäuse

Code: SM-SC195

Euro: 375,00



Slicer

440 x 400 x 300 mm,
154 W, 230 V, 50 Hz, 11,7 kg,
knife Ø 195 mm

with knife sharpeners,
aluminium die-casting

Code: SM-SC195

Euro: 375,00

Aufschnittmaschine

575 x 465 x 415 mm,
Schnittbreite: 0-16 mm,
Messer Ø 220 mm,
120 W, 220 V, 50 Hz, 16 kg

Code: EKO-220

Euro: 319,00



Slicer

575 x 465 x 415 mm,
cutting width: 0-16 mm,
knife Ø 220 mm,
120 W, 220 V, 50 Hz, 16 kg

Code: EKO-220

Euro: 319,00

Aufschnittmaschinen Serie Eco

🇩🇪 Aufschnittmaschine

575 x 465 x 415 mm,
Schnittbreite: 0-10 mm,
Messer Ø 250 mm,
150 W, 220 V, 50 Hz, 18 kg

Code: EKO-250

Euro: 399,00



🇬🇧 Slicer

575 x 465 x 415 mm,
cutting width: 0-10 mm,
knife Ø 250 mm,
150 W, 220 V, 50 Hz, 18 kg

Code: EKO-250

Euro: 399,00

🇩🇪 Aufschnittmaschine

615 x 525 x 510 mm,
Schnittbreite: 0-14 mm,
Messer Ø 275 mm,
250 W, 220 V, 50 Hz, 20 kg

Code: EKO-275

Euro: 466,00



🇬🇧 Slicer

615 x 525 x 510 mm,
cutting width: 0-14 mm,
knife Ø 275 mm,
250 W, 220 V, 50 Hz, 20 kg

Code: EKO-275

Euro: 466,00

🇩🇪 Aufschnittmaschine

615 x 525 x 510 mm,
Schnittbreite: 0-14 mm,
Messer Ø 300 mm,
250 W, 220 V, 50 Hz, 25 kg

Code: EKO-300

Euro: 699,00



🇬🇧 Slicer

615 x 525 x 510 mm,
cutting width: 0-14 mm,
knife Ø 300 mm,
250 W, 220 V, 50 Hz, 25 kg

Code: EKO-300

Euro: 699,00

Aufschnittmaschinen Serie Eco

	Artikel	Code	Euro
 <p> schräg /  angular</p>	<p> Aufschnittmaschine Ø 250 mm, 480 x 363 x 365 mm, Gehäuse aus lackiertem Aluminium, Schnittstärke 0-15 mm, 140 W, 230 V, 50 Hz, 14 kg, Verpackung 530 x 480 x 390 mm</p> <p> Slicer Ø 250 mm, 480 x 363 x 365 mm, body made of painted aluminium, cutting width 0-15 mm, 140 W, 230 V, 50 Hz, 14 kg, packing 530 x 480 x 390 mm</p>	Paris 25 G/A	488,00
 <p> schräg /  angular</p>	<p> Aufschnittmaschine Ø 300 mm, 570 x 480 x 420 mm, Gehäuse aus lackiertem Aluminium, Schnittstärke 0-15 mm, 230 W, 230 V, 50 Hz, 24 kg, Verpackung 630 x 530 x 480 mm</p> <p> Slicer Ø 300 mm, 570 x 480 x 420 mm, body made of painted aluminium, cutting width 0-15 mm, 230 W, 230 V, 50 Hz, 24 kg, packing 630 x 530 x 480 mm</p>	Paris 300/A	905,00
 <p> schräg /  angular</p>	<p> Aufschnittmaschine Ø 350 mm, 680 x 515 x 470 mm, Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Schnittstärke 0-15 mm, 400 W, 230 V, 50 Hz, 36 kg, Verpackung 740 x 570 x 515 mm</p> <p> Slicer Ø 350 mm, 680 x 515 x 470 mm, body made of anodized aluminium, cutting width 0-15 mm, 400 W, 230 V, 50 Hz, 36 kg, packing 740 x 570 x 515 mm</p>	Paris 350/A	1.435,00

Aufschnittmaschinen Serie Eco



🇩🇪 Aufschnittmaschine

771 x 640 x 550 mm,
 Ø 350 mm,
 Schnittbreite: 0,2-20 mm
 750 W, 230 V, 50 Hz
 Gewicht: 39,5 kg / 51,5 kg
 Verpackung: 800 x 650 x 530 mm
Code: Prof-350L
Euro: 1.360,00

🇬🇧 Slicer

771 x 640 x 550 mm,
 Ø 350 mm,
 cutting width: 0,2-20 mm
 750 W, 230 V, 50 Hz
 weight: 39,5 kg / 51,5 kg
 packing: 800 x 650 x 530 mm
Code: Prof-350L
Euro: 1.360,00



🇩🇪 Aufschnittmaschine automatik

870 x 660 x 900 mm,
 Schnittbreite: 0,2-16 mm,
 Messer Ø 320 mm,
 2x 370 W
 (1 x Messer, 1 x Schlitten),
 400 V, 50 Hz, 25 kg
Code: EKO-320
Euro: 1.250,00

🇬🇧 Slicer automatic

870 x 660 x 900 mm,
 cutting width: 0,2-16 mm,
 knife Ø 320 mm,
 2 x 370 W
 (1 x blade, 1 x carrier),
 400 V, 50 Hz, 25 kg
Code: EKO-320
Euro: 1.250,00



🇩🇪 Tomaten-/ Früchteschneider

440 x 200 x 200 mm
 Schnittbreite: 4 mm
 Gewicht: 5 kg / 6 kg
 Verpackung: 450 x 210 x 210 mm
Code: HT-4
Euro: 156,00

🇬🇧 Tomatoes and fruit slicer

440 x 200 x 200 mm
 cutting width: 4 mm
 weight: 5 kg / 6 kg
 packing: 450 x 210 x 210 mm
Code: HT-4
Euro: 156,00

Schnittbreite 5,5 mm

Code: HT-5.5
Euro: 156,00

cutting width 5,5 mm

Code: HT-5.5
Euro: 156,00

Aufschnittmaschinen Serie Gerade-Schneider

	Artikel	Code	Euro
 <p>gerade / linear</p>	<p>Aufschnittmaschine Ø 200 mm, 390 x 320 x 300 mm, Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Schnittstärke 0-15 mm, 110 W, 230 V, 50 Hz, 10 kg, Verpackung 510 x 390 x 350 mm</p> <p>Slicer Ø 200 mm, 390 x 320 x 300 mm, body made of anodized aluminium, cutting width 0-15 mm, 110 W, 230 V, 50 Hz, 10 kg packing 510 x 390 x 350 mm</p> <p>wie oben, jedoch mit Teflonmesser zum Käse schneiden</p> <p>as aforementioned, but with teflon knife to cut cheese</p>	<p>Berlin 20</p> <p>Berlin 20 Teflon</p>	<p>333,00</p> <p>385,00</p>
 <p>gerade / linear</p>	<p>Aufschnittmaschine Ø 220 mm, 410 x 320 x 315 mm, Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Schnittstärke 0-15 mm, 120 W, 230 V, 50 Hz, 12 kg, Verpackung 510 x 390 x 350 mm</p> <p>Slicer Ø 220 mm, 410 x 320 x 315 mm, body made of anodized aluminium, cutting width 0-15 mm, 120 W, 230 V, 50 Hz, 12 kg packing 510 x 390 x 350 mm</p> <p>wie oben, jedoch mit Teflonmesser zum Käse schneiden</p> <p>as aforementioned, but with teflon knife to cut cheese</p>	<p>Berlin 22</p> <p>Berlin 22 Teflon</p>	<p>398,00</p> <p>455,00</p>
 <p>gerade / linear</p>	<p>Aufschnittmaschine 682 x 540 x 528 mm, Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Schnittstärke 0-15 mm, 400 W, 230 V, 50 Hz Verpackung 660 x 755 x 620 mm</p> <p>Slicer body made of anodized aluminium, cutting width 0-15 mm, 400 W, 230 V, 50 Hz, packing 660 x 755 x 620 mm</p> <p>Ø 300 mm 645 x 540 x 500 mm</p> <p>Ø 350 mm 682 x 540 x 528 mm</p>	<p>Berlin 300 A</p> <p>Berlin 350 A</p>	<p>1.713,00</p> <p>2.116,00</p>

Brot Schneidemaschinen

🇩🇪 Brot Schneidemaschine, Tischgerät

650 x 650 x 700 mm,
370 W, 230 V,
Schnittstärke: 13 mm,
Kapazität: 400 Brote pro Stunde
Gewicht: 120 kg

Code: EDS01
Euro: 1.490,00

EXTRA

Untergestell gegen Aufpreis:

Code: UBED1
Euro: 220,00



🇬🇧 Bread slicer machine, counter device

650 x 650 x 700 mm,
370 W, 230 V,
slice thickness: 13 mm,
capacity: 400 bread per hour
weight: 120 kg

Code: EDS01
Euro: 1.490,00

EXTRA

Stand surcharge:

Code: UBED1
Euro: 220,00

🇩🇪 Brot Schneidemaschine

650 x 720 x 1100 mm,
370 W, 230 V,
Schnittstärke: 16 mm,
Kapazität: 500 Brote pro Stunde
Messeranzahl: 30,
Gewicht: 130 kg

Code: ED01
Euro: 1.670,00



🇬🇧 Bread slicer machine





650 x 720 x 1100 mm,
370 W, 230 V,
slice thickness: 16 mm,
capacity: 500 bread per hour
amount of knives: 30,
weight: 130 kg

Code: ED01
Euro: 1.670,00

















Waagen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Küchenwaage 345 x 280 x 135 mm, Wiegefläche 280 x 215 mm, 4 W, 230 V, inklusive Netzteil und Akku, großes LCD Display, autom. Justierung, Tara-Funktion Verpackung: 425 x 365 x 170 mm, Gewicht: 3,8 kg</p> <p>Kitchen scale 345 x 280 x 135 mm, platter 280 x 215 mm, 4 W, 230 V, power adapter and rechargeable battery included, large LCD display, auto zero tracking, full tara subtraction, packing: 425 x 365 x 170 mm, weight: 3,8 kg</p>		
	<p>Kapazität 15 kg / 2 g Teilung capacity 15 kg / 2 g resolution</p>	TWA152	149,00
	<p>Kapazität 15 kg / 5 g Teilung capacity 15 kg / 5 g resolution</p>	TWA155	154,00
	<p>Digital Waage 380 x 325 x 125 mm, Wiegefläche 310 x 300 mm, 2 W, 230 V, oder 6x AA Batterien, großes LCD Display, autom. Justierung, Tara-Funktion, Wendelleitung 60-70 cm, einfache 4 Tasten Bedienung Verpackung: 395 x 510 x 90 mm, Gewicht: 5,5 kg</p> <p>Digital scale 380 x 325 x 125 mm, platter 310 x 300 mm, 2 W, 230 V, or 6x AA batteries, large LCD display, auto zero tracking, full tara subtraction, spiral cord 60-70 cm, simple 4 button operation packing: 395 x 510 x 90 mm, weight: 5,5 kg</p>		
	<p>Kapazität 60 kg / 20 g Teilung capacity 60 kg / 20 g resolution</p>	WWA 6020	94,00
	<p>Kapazität 150 kg / 50 g Teilung capacity 150 kg / 50 g resolution</p>	WWA 1550	108,00
	<p>Mobile Waage 175 x 90 x 25 mm, Kapazität 20 kg / 10 g Teilung LCD Display, autom. Justierung, Tara-Funktion, benötigt 3x AA Batterien (nicht enthalten) Verpackung: 188 x 118 x 30 mm, Gewicht: 0,160 kg</p> <p>Portable scale 175 x 90 x 25 mm, capacity 20 kg / 10 g resolution, large LCD display, auto zero tracking, full tara subtraction, power source 3x AA batteries (not included) packing: 188 x 118 x 30 mm, weight: 0,160 kg</p>		
	<p>Kapazität 50 kg / 20-50 g Teilung 153 x 88 x 26 mm, Verpackung: 217 x 134 x 38 mm, Gewicht: 0,300 kg</p>	MWA 2010	34,00
	<p>capacity 50 kg / 20-50 g resolution 153 x 88 x 26 mm, packing: 1217 x 134 x 38 mm, weight: 0,300 kg</p>	MWA 2050	39,00

Knochensäge















	Artikel	Code	Euro
	<p>Knochensäge 465 x 450 x 870 mm aus Aluminium, Sägeband: 1650 mm 750 W, 230 V, Gewicht: 38,6 kg / 48,5 kg Verpackung: 530 x 515 x 955 mm</p> <p>Bone saw 465 x 450 x 870 mm made of aluminium, saw band: 1650 mm 750 W, 230 V, weight: 38,6 kg / 48,5 kg packing: 530 x 515 x 955 mm</p>	HLS-1650A	999,00
	<p>Knochensäge 465 x 457 x 870 mm aus Edelstahl, Sägeband: 1650 mm 750 W, 230 V, Gewicht: 42 kg / 52 kg Verpackung: 530 x 515 x 955 mm</p> <p>Bone saw 465 x 457 x 870 mm made of stainless steel, saw band: 1650 mm 750 W, 230 V, weight: 42 kg / 52 kg packing: 530 x 515 x 955 mm</p>	HLS-1650	1.206,00
	<p>Knochenbandsäge mit Sägeband: 1550 mm, 750 W</p> <p>Bone Saw with saw band: 1550 mm, 750 W</p> <p>lackiert / coated 230/400 V (einphasig / monophase)</p> <p>eloxiert / anodised 230/400 V (dreiphasig / threephase)</p> <p>Teilweise Lieferzeiten beachten! Note partial delivery!</p>	<p>1550 LA/230 1550 LA/400</p> <p>1550 EL/230 1550 EL/400</p>	<p>1.325,00 1.375,00</p> <p>1.436,00 1.486,00</p>
	<p>Knochenbandsäge mit Sägeband: 1830 mm, 750 W</p> <p>Bone Saw with saw band: 1830 mm, 750 W</p> <p>lackiert / coated 230/400 V (einphasig / monophase)</p> <p>eloxiert / anodised 230/400 V (dreiphasig / threephase)</p> <p>Teilweise Lieferzeiten beachten! Note partial delivery!</p>	<p>1830 LA/230 1830 LA/400</p> <p>1830 EL/230 1830 EL/400</p>	<p>1.387,00 1.437,00</p> <p>1.473,00 1.523,00</p>

Hackklötze

	Artikel	Code	Euro
	<p> klotz aus gezagtem Holz 400 x 400 x 200 mm Höhe mit Beinen 900 mm</p> <p> Wooden chopping block 400 x 400 x 200 mm height with legs 900 mm</p>	HK404020	339,00
	<p> Hackklotz aus gezagtem Holz Höhe mit Beinen 900 mm</p> <p> Wooden chopping block height with legs 900 mm</p> <p> große Hackklotz /  size chopping block 400 x 400 x 300 mm x 900 mm 500 x 500 x 300 mm x 900 mm</p>	HK404030 HK505030	480,00 620,00
	<p> Hackklotz aus Polyethylen 500 x 500 x 850 mm</p> <p> Polyethylene chopping block 500 x 500 x 850 mm</p>	HKP505010	470,00
	<p> Hackklotz aus Polyethylen Höhe mit Beinen 900 mm</p> <p> Polyethylene chopping block height with legs 900 mm</p> <p> große Hackklotz /  size chopping block 400 x 400 x 80 mm x 900 mm 400 x 400 x 150 mm x 900 mm 500 x 500 x 150 mm x 900 mm</p>	HKP40408 HKP404015 HKP505015	420,00 525,00 690,00

Schneidbretter / Holzklotzbürste + Schaber



	Artikel	Code	Euro
	<p> Schneidbretter, Kunststoff lebensmittelecht, weiß</p> <p> Cuting boards, plastic food safe, white</p> <p>400 x 250 x 30 mm 400 x 300 x 20 mm 500 x 300 x 20 mm 570 x 370 x 30 mm 600 x 400 x 20 mm</p>	<p>BR402520W</p> <p>SB40302</p> <p>SB50302</p> <p>BR573730W</p> <p>SB60402</p>	<p>16,00</p> <p>17,00</p> <p>22,00</p> <p>52,00</p> <p>33,00</p>
	<p> Stopper für Kunststoffschneidebrett</p> <p> Stopper for cutting board</p>	<p>BORC97S</p>	<p>2,00</p>
 <p> Lieferumfang 1 Bürste /  Delivery 1 brush</p>	<p> Hackklotzbürste 190 x 80 x 60 mm, zum Reinigen von Hackklötzen aus Polyethylen mit Stahlborsten,</p> <p> Chopping block brush 190 x 80 x 60 mm, to clean chopping blocks made of polyethylene with steel teeth</p>	<p>SPAPO</p>	<p>29,00</p>
	<p> Hackklotzschaber 170 x 70 x 90 mm, speziell zum Reinigen von Kunststoff-Schneidbrettern und - Hackklötzen, aus Polyethylen mit 2 Metallklingen</p> <p> Chopping block scraper 170 x 70 x 90 mm, especially to clean chopping blocks and cutting boards made of polyethyle- ne, scraper made of polyethylene with 2 metal blades</p>	<p>RASKPOL</p>	<p>19,00</p>
















Kartoffelschälmaschinen mit Standfüßen

Kartoffelschälmaschinen

- Gehäuse aus Edelstahl
- durchsichtiger Kunststoffdeckel
- Direktwasseranschluss, Sicherheitsmikroschalter
- Timer 0-4 min, inkl. ausziehbarer Reibteller
- autom. Wasserstrahl für Ableitung der Schälabfälle

Potato peeler

- body made of stainless steel
- upper cover made of food safe polycarbonate
- water supply, safety micro switches, timer 0-4 min
- autom. jet of water to elimination of the peel residues
- incl. extractable abrasive plate

	Artikel	Code	Euro
	<p> Abmessungen: 520 x 630 x 590 mm, Kapazität: 5 kg, Stundenleistung: 60 kg / Std., Leistung: 0,37 kW, 230 V, Gewicht: 26 kg / 37 kg, Verpackung: 850 x 550 x 890 mm</p> <p> dimensions: 520 x 630 x 590 mm, capacity: 5 kg, hourly output: 60 kg / h, power: 0,37 kW, 230 V, weight: 26 kg / 37 kg, packing: 850 x 550 x 890 mm</p>	KK5M	1.555,00
	<p> Abmessungen: 400 x 770 x 860 mm, Kapazität: 10 kg, Stundenleistung: 120 kg / Std., Leistung: 0,75 kW, 230 V, Gewicht: 37 kg / 48 kg, Verpackung: 850 x 550 x 1070 mm</p> <p> dimensions: 400 x 770 x 860 mm, capacity: 10 kg, hourly output: 120 kg / h, power: 0,75 kW, 230 V, weight: 37 kg / 48 kg, packing: 850 x 550 x 1070 mm</p>	KK10M	1.730,00
	400V	KK10T	1.700,00
	<p> Abmessungen: 400 x 770 x 930 mm, Kapazität: 18 kg, Stundenleistung: 220 kg / Std., Leistung: 1,1 kW, 230 V, Gewicht: 40 kg / 51 kg, Verpackung: 850 x 550 x 1070 mm</p> <p> dimensions: 400 x 770 x 930 mm, capacity: 18 kg, hourly output: 220 kg / h, power: 1,1 kW, 230 V, weight: 40 kg / 51 kg, packing: 850 x 550 x 1070 mm</p>	KK18M	1.865,00
	400V	KK18T	1.835,00
	<p> Abmessungen: 540 x 900 x 1040 mm, Kapazität: 25 kg, Stundenleistung: 450 kg / Std., Leistung: 1,1 kW, 230 V, Gewicht: 64 kg / 82 kg, Verpackung: 1105 x 600 x 1123 mm</p> <p> dimensions: 540 x 900 x 1040 mm, capacity: 25 kg, hourly output: 450 kg / h, power: 1,1 kW, 230 V, weight: 64 kg / 82 kg, packing: 1105 x 600 x 1123 mm</p>	KK25M	3.320,00
	400V	KK25T	3.165,00













Kartoffelschälmaschinen mit Untergestell

Kartoffelschälmaschinen

- Gehäuse aus Edelstahl
- durchsichtiger Kunststoffdeckel
- Direktwasseranschluss, Sicherheitsmikroschalter
- Timer 0-4 min, inkl. ausziehbarer Reibteller
- autom. Wasserstrahl für Ableitung der Schälabfälle

Potato peeler

- body made of stainless steel
- upper cover made of food safe polycarbonate
- water supply, safety micro switches, timer 0-4 min
- autom. jet of water to elimination of the peel residues
- incl. extractable abrasive plate

	Artikel	Code	Euro
	<p> Abmessungen: 520 x 700 x 1010 mm, Kapazität: 5 kg, Stundenleistung: 60 kg / Std., Leistung: 0,37 kW, 230 V, Gewicht: 29 kg / 39 kg, Verpackung: 850 x 550 x 890 mm</p> <p> dimensions: 520 x 700 x 1010 mm, capacity: 5 kg, hourly output: 60 kg / h, power: 0,37 kW, 230 V, weight: 29 kg / 39 kg, packing: 850 x 550 x 890 mm</p>	KU5M	1.555,00
	<p> Abmessungen: 380 x 770 x 1160 mm, Kapazität: 10 kg, Stundenleistung: 120 kg / Std., Leistung: 0,75 kW, 230 V, Gewicht: 40 kg / 51 kg, Verpackung: 850 x 550 x 890 mm</p> <p> dimensions: 380 x 770 x 1160 mm, capacity: 10 kg, hourly output: 120 kg / h, power: 0,75 kW, 230 V, weight: 40 kg / 51 kg, packing: 850 x 550 x 890 mm</p>	KU10M	1.670,00
	<p> Abmessungen: 380 x 770 x 1230 mm, Kapazität: 18 kg, Stundenleistung: 220 kg / Std., Leistung: 1,1 kW, 230 V, Gewicht: 43 kg / 54 kg, Verpackung: 850 x 550 x 1070 mm</p> <p> dimensions: 380 x 770 x 1230 mm, capacity: 18 kg, hourly output: 220 kg / h, power: 1,1 kW, 230 V, weight: 43 kg / 54 kg, packing: 850 x 550 x 1070 mm</p>	KU18M	2.035,00
	<p> Abmessungen: 450 x 900 x 1355 mm, Kapazität: 25 kg, Stundenleistung: 450 kg / Std., Leistung: 1,1 kW, 230 V, Gewicht: 70 kg / 88 kg, Verpackung: 1105 x 600 x 1123 mm</p> <p> dimensions: 450 x 900 x 1355 mm, capacity: 25 kg, hourly output: 450 kg / h, power: 1,1 kW, 230 V, weight: 70 kg / 88 kg, packing: 1105 x 600 x 1123 mm</p>	KU25M	3.235,00
	400 V	KU25T	3.080,00

Wurst-Willi – Kartoffelschälmaschine

	Artikel	Code	Euro
	<p>Hot Dog Maschine, elektro 220-240 V, 50 Hz, 300 W Verpackungsmaße: 580 x 360 x 460 mm Gewicht: 9,7 kg / 12 kg</p> <p>Hot dog machine, electric 220-240 V, 50 Hz, 300 W packing: 580 x 360 x 460 mm weight: 9,7 kg / 12 kg</p>	HHD-1	285,00
	<p>Hot Dog Maschine, elektro 220-240 V, 50 Hz, 800 W, Verpackungsmaße: 360 x 360 x 460 mm Gewicht: 5,9 kg / 7,1 kg</p> <p>Hot dog machine, electric 220-240 V, 50 Hz, 800 W, packing: 360 x 360 x 460 mm weight: 5,9 kg / 7,1 kg</p>	HHD-2	210,00
	<p>Kartoffelschälmaschine 110 V, 60 Hz, 750 W Ausgangsleistung: 300 kg Kapazität: 15 kg Gewicht: 61 kg / 77 kg Volumen: 20 L / 29 L Verpackungsmaße: 640 x 520 x 1220 mm</p> <p>Potato peeler 110 V, 60 Hz, 750 W output capacity: 300 kg capacity: 15 kg weight: 61 kg / 77 kg volume: 20 L / 29 L packing: 640 x 520 x 1220 mm</p>	HLP-15	1.305,00
	<p>Kartoffelschälmaschine 110 V, 60 Hz, 950 W Ausgangsleistung: 400 kg Kapazität: 20 kg Gewicht: 68 kg / 83 kg Volumen: 28 L / 38 L Verpackungsmaße: 670 x 540 x 1260 mm</p> <p>Potato peeler 110 V, 60 Hz, 950 W output capacity: 400 kg capacity: 20 kg weight: 68 kg / 83 kg volume: 28 L / 38 L packing: 670 x 540 x 1260 mm</p>	HLP-20	1.455,00

Besteckschrank



399,-

Besteckschrank

1000 x 380 x 1050 mm
 komplett montiert, Farbe: Walnuss,
 Schublade oben mit 6 Fächern
 mit Filz ausgekleidet für Besteck,
 geschlossener Unterbauteil mit 1 Boden 360 x 380 mm,
 offener Unterbauteil mit 2 Böden 580 x 380 mm,
 Ablagefläche oben 960 x 240 mm,
 gefertigt aus 10 mm Spanplatten
 mit Birkenholz furniert,
 Gewicht 45 kg
Code: 96023

Cutlery board

1000 x 380 x 1050 mm
 completely assembled, color: walnut,
 upper drawer with 6 cases
 with sleaze lined for cutlery,
 closed stand part with 1 shelf 360 x 380 mm,
 open stand part with 2 shelves 580 x 380 mm,
 space area above 960 x 240 mm,
 made of 10 mm particle board
 with birchwood veneered,
 weight 45 kg
Code: 96023

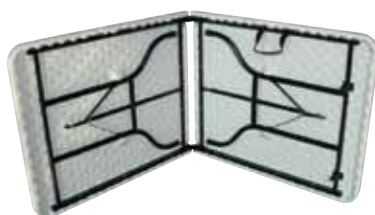
Partymöbel

🇩🇪 Tisch

Oberfläche aus robustem Polyethylen,
Untergestell aus lackiertem Stahl,
1840 x 760 x 750 mm,
Gewicht: 20 kg
Code: B-Tisch
Euro: 68,00

🇬🇧 Table

surface made of robust polyethylene,
underframe made of coated steel,
1840 x 760 x 750 mm,
weight: 20 kg
Code: B-Tisch
Euro: 68,00



🇩🇪 Bank

Oberfläche aus robustem Polyethylen,
Untergestell aus lackiertem Stahl,
1840 x 300 x 440 mm,
Gewicht: 10 kg
Code: B-Bank
Euro: 29,50

🇬🇧 Bench

surface made of robust polyethylene,
underframe made of coated steel,
1840 x 300 x 440 mm,
weight: 10 kg
Code: B-Bank
Euro: 29,50

Alle Möbel platzsparend zusammenklappbar!
All furniture space saving foldable!

🇩🇪 Tisch

Platte aus Polyethylen 50 mm hoch,
Farbe Granit,
Untergestell aus pulverbeschichtetem
Stahl Ø 32 mm,
platzsparend zusammenklappbar

🇬🇧 Table

top made of polyethylene 50 mm high,
color granite,
stand made of powder coating
steel Ø 32 mm,
space saving foldable



🇩🇪 Ø 1520 x 740 mm

Zusammengeklappt: Ø 1520 x 50 mm,
Verpackung: 1540 x 1540 x 65 mm,
Gewicht: 18,5 kg / 24 kg

🇬🇧 Ø 1520 x 740 mm

folded size: Ø 1520 x 50 mm,
packing: 1540 x 1540 x 65 mm,
weight: 18,5 kg / 24 kg

Code: BSD-Y152
Euro: 116,00

🇩🇪 Ø 1800 x 740 mm

Zusammengeklappt: Ø 1800 x 55 mm,
Verpackung: 1820 x 1820 x 65 mm,
Gewicht: 28 kg / 33 kg

🇬🇧 Ø 1800 x 740 mm

folded size: Ø 1800 x 55 mm,
packing: 1820 x 1820 x 65 mm,
weight: 28 kg / 33 kg

Code: BSD-Y180
Euro: 180,00

Partymöbel



Stehbiertisch

Platte aus Polyethylen
45 mm hoch,
Farbe Granit,
Untergestell aus pulverbeschichtetem
Stahl Ø 25 mm,
platzsparend zusammenklappbar

Bistro Table

top made of polyethylen
45 mm high,
color granite,
stand made of powder coating
steel Ø 25 mm,
space saving foldtable



Ø 810 x 1100 mm

Zusammengeklappt: Ø 810 x 45 mm,
Verpackung: 1400 x 820 x 50 mm,
Gewicht: 8,5 kg / 9,5 kg

Ø 810 x 1100 mm

folded size: Ø 810 x 45 mm,
packing: 1400 x 820 x 50 mm,
weight: 8,5 kg / 9,5 kg

Code: BSD-Y81

Euro: 52,00

Alle Möbel platzsparend zusammenklappbar!
All furniture space saving foldable!



Stehbiertisch

Ø 680 mm, Höhe 1200 mm,
Tischplatte mit stabiler Kunststoffoberfläche,
verchromtes Gestell, Stecksystem,
Verpackung: 710 x 190 x 710 mm
Gewicht: 8,5 kg / 10 kg

Code: HY-T008

Euro: 79,00



Bartable

Ø 680 mm, height 1200 mm,
plate made of robust ABS,
chrome-plated base frame, connector system,
packing: 710 x 190 x 710 mm
weight: 8,5 kg / 10 kg

Code: HY-T008

Euro: 79,00

Hand-Luft-Trockner



🇩🇪 **Automatik Hand Trockner**

255 x 240 x 205 mm,
Gehäuse aus Kunststoff,
1500 W, 230 V,
Lufttemperatur +60°C,
Luftgeschwindigkeit 15 m/s,
Infrarot Sensor mit 3-fach Absicherung:
Zeit- und Temperatur-Überschreitung,
Überspannungsschutz,
Stoßfest und leise,
Verpackung: 275 x 260 x 225 mm,
Gewicht: 2,124 kg / 2,5 kg

Code: HT-150

Euro: 59,00

🇩🇪 **Automatic hand dryer**

255 x 240 x 205 mm,
body made of ABS,
1500 W, 230 V,
wind temperature +60°C,
wind speed 15 m/sec,
infrared sensor with 3 way safety system:
over-time, over-temperature, over-current,
shockproof and low noise,
packing: 275 x 260 x 225 mm,
weight: 2,124 kg / 2,5 kg

Code: HT-150

Euro: 59,00



🇩🇪 **Automatik Hand Trockner**

275 x 200 x 230 mm,
Gehäuse aus Edelstahl,
2300 W, 230 V,
Start durch Startknopf nach 0,5 s,
automatischer Stop nach 1 min,
Sensorstrecke 50-200 mm,
Lufttemperatur 40°C/54°C,
Luftgeschwindigkeit 30 m/s,
Luftdüse 360° schwenkbar,
Schutz gegen elektrischen Schlag
Klasse 2,
Verpackung: 295 x 220 x 250 mm,
Gewicht: 4,325 kg / 4,8 kg

Code: HT-203

Euro: 205,00

🇩🇪 **Automatic hand dryer**

275 x 200 x 230 mm,
body made of stainless steel,
2300 W, 230 V,
start with button, power on over 0,5 s,
automatic stop over 1 minute,
sensor range 50-200 mm,
air temperature 40°C/54°C,
air speed 30 m/s,
air nozzle 360° revolving,
electric shock protection class 2,
packing: 295 x 220 x 250 mm,
weight: 4,325 kg / 4,8 kg

Code: HT-203

Euro: 205,00

Insektenvernichter

Insektenvernichter

einfach, sicher, ohne Chemie,
Insekten fallen in eine herausnehmbare Schublade,
dadurch einfach und unauffällig zu reinigen,
ideal für Kantinen, Küchen, Restaurants, Imbissbetriebe, etc.
Oberfläche aus hochwertiger Aluminiumlegierung,
als Standgerät oder mit Wandmontage verwendbar

Insect Killer

easy to use, save, without chemical,
insects are falling into an easily removable drawer,
that's why it is easy and without attracting to clean,
ideal for canteens, kitchen, restaurants, snack bars, etc.
surface made of high level aluminium alloy,
useable as stand alone or wallmounted unit

 280 x 115 x 250 mm
Leistung: 15 W
Lichtquelle: 2 x 6 W
Gitter-Spannung: 1800-2200 V
Anschlusswert: 230 V
Wirkungskreis: 30 m²
Gewicht: 2,1 kg
Code: GA-12W
Euro: 34,90



 280 x 115 x 250 mm
power: 15 W
power light source: 2 x 6 W
grid-voltage: 1800-2200 V
voltage: 230 V
work sphere: 30 m²
weight: 2,1 kg
Code: GA-12W
Euro: 34,90

 400 x 115 x 315 mm
Leistung: 23 W
Lichtquelle: 2 x 10 W
Gitter-Spannung: 1800-2200 V
Anschlusswert: 230 V
Wirkungskreis: 60 m²
Gewicht: 3 kg
Code: GA-20W
Euro: 49,00



 400 x 115 x 315 mm
power: 23 W
power light source: 2 x 10 W
grid-voltage: 1800-2200 V
voltage: 230 V
work sphere: 60 m²
weight: 3 kg
Code: GA-20W
Euro: 49,00

 650 x 115 x 370 mm
Leistung: 45 W
Lichtquelle: 2 x 20 W
Gitter-Spannung: 1800-2200 V
Anschlusswert: 230 V
Wirkungskreis: 120 m²
Gewicht: 4 kg
Code: GA-40W
Euro: 79,00



 650 x 115 x 370 mm
power: 45 W
power light source: 2 x 20 W
grid-voltage: 1800-2200 V
voltage: 230 V
work sphere: 120 m²
weight: 4 kg
Code: GA-40W
Euro: 79,00

Großraum- & Gastronormpfannen

🇩🇪 Kochgeschirr für Höchste Ansprüche!

- Aus Hochwertigem Aluminium im Handgussverfahren hergestellt
- Hochwertige Lotan® Versiegelung erhöht die Antihafteigenschaft und vereinfacht die Reinigung
- ca. 9 - 10 mm starker Boden

🇩🇪 Cookware for the highest demands!

- made of high quality aluminium hand-molding process
- high quality Lotan® sealing elevated the Non-stick properties and simplifies cleaning
- ca. 9 - 10 mm thick ground



🇩🇪 **Großraumpfanne**
 🇩🇪 **Large capacity pan**
 Ø 650 mm, h: 80 mm
Code: 965
Euro: 370,00



🇩🇪 **Großraumpfanne**
 🇩🇪 **Large capacity pan**
 Ø 650 mm, h: 80 mm
 mit Mittelsteg / two segments
Code: 965-S
Euro: 390,00

Ø 650



🇩🇪 **Großraumpfanne**
 🇩🇪 **Large capacity pan**
 Ø 800 mm, h: 80 mm
Code: 980
Euro: 550,00



🇩🇪 **Großraumpfanne**
 🇩🇪 **Large capacity pan**
 Ø 800 mm, h: 80 mm
 mit Mittelsteg / two segments
Code: 980-S
Euro: 558,00

Ø 800



🇩🇪 **Gastronormpfanne GN1/2**
 🇩🇪 **Gastronorm pan GN1/2**
 270 x 330 x 55 mm,
Code: 52733G
Euro: 159,00



🇩🇪 **Gastronormpfanne GN2/3**
 🇩🇪 **Gastronorm pan GN2/3**
 370 x 330 x 55 mm,
Code: 53733G
Euro: 162,00



🇩🇪 **Gastronormpfanne GN1/1**
 🇩🇪 **Gastronorm pan GN1/1**
 530 x 330 x 55 mm
Code: 55333G
Euro: 169,00



Kühltechnik

09

- Kühlschränke
- Flaschenkühler
- Tiefkühlschränke
- Gebäckkühlschränke
- Thermoboxen
- Konditorei Kühltische
- Weinkühlschränke
- Weinkühlzelle

Von Seite 545 - 574

Gastronomiebehälter Kunststoff



	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	GNK 1/1- 65 GNK 1/1- 100 GNK 1/1- 150	14,30 17,30 20,80
	265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm	GNK 1/2- 65 GNK 1/2- 100 GNK 1/2- 150	8,40 9,50 12,20
	176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm	GNK 1/3- 65 GNK 1/3- 100 GNK 1/3- 150	6,50 7,70 9,70
	265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	GNK 1/4 - 65 GNK 1/4 - 100 GNK 1/4 - 150	5,00 6,10 6,40
	176 x 162 x 65 mm 176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	GNK 1/6 - 65 GNK 1/6 - 100 GNK 1/6 - 150	3,70 4,60 5,50
	176 x 108 x 65 mm 176 x 108 x 100 mm	GNK 1/9 - 65 GNK 1/9 - 100	2,70 3,30
	530 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	GDK 1/1 GDK 1/2 GDK 1/3 GDK 1/4 GDK 1/6 GDK 1/9	11,30 6,30 5,00 4,00 2,90 2,10

Kühlschränke



🇩🇪 Kühlschrank 200 Liter

600 x 585 x 855 mm,
+2°C / +8°C, Umluftkühlung,
150 W, 230 V, 1,0 kWh / 24 Std.,
Roste: 2 x 502 x 440 mm,
1 x 502 x 211 mm,
Verpackung: 1050 x 680 x 650 mm,
Gewicht: 44 kg / 49 kg

Code: UK200

Euro: 420,00

mit Glastür

1 kWh / 24 h

Code: UKG200

Euro: 470,00

🇩🇪 Cooler 200 litres

600 x 585 x 855 mm,
+2°C / +8°C, ventilated cooling,
150 W, 230 V, 1,0 kWh / 24 h,
grids: 2 x 502 x 440 mm,
1 x 502 x 211 mm,
packing: 1050 x 680 x 650 mm,
weight: 44 kg / 49 kg

Code: UK200

Euro: 420,00

with glass door

1 kWh / 24 h

Code: UKG200

Euro: 470,00

🇩🇪 Kühlschrank 350 Liter

600 x 595 x 1850 mm,
Intern: 510 x 485 x 1620 mm,
185 W, 230 V, 1,7 kWh / 24 h,
+2°C / +8°C,
Roste: 3x 507 x 415 mm,
1x 507 x 225 mm,
Kühlmittel: 134a,
Verpackung: 2100 x 680 x 650 mm
Gewicht: 69 kg / 74 kg

Code: UK400

Euro: 670,00

mit Glastür

1,7 kWh / 24 h

Code: UKG400

Euro: 720,00

🇩🇪 Cooler 350 litres

600 x 595 x 1850 mm,
internal: 510 x 485 x 1620 mm,
185 W, 230 V, 1,7 kWh / 24 h,
+2°C / +8°C,
grids: 3x 507 x 440 mm,
1x 507 x 211 mm,
refrigerant: 134a,
packing: 2100 x 680 x 650 mm
weight: 69 kg / 74 kg

Code: UK400

Euro: 670,00

with glass door

1,7 kWh / 24 h

Code: UKG400

Euro: 720,00



350 Liter

🇩🇪 Kühlschrank 620 Liter

777 x 695 x 1895 mm,
185 W, 230 V, 1,6 kWh / 24 h,
+2°C / +8°C,
Roste: 3x 654 x 525 mm,
1x 654 x 330 mm,
Kühlmittel: 134a,
Verpackung: 840 x 760 x 2100 mm
Gewicht: 90 kg / 97 kg

Code: UK602

Euro: 840,00

mit Glastür

1,9 kWh / 24 h

Code: UKG600

Euro: 930,00

🇩🇪 Cooler 620 litres

777 x 695 x 1895 mm,
185 W, 230 V, 1,6 kWh / 24 h,
+2°C / +8°C,
grids: 3x 654 x 525 mm,
1x 654 x 330 mm,
refrigerant: 134a,
packing: 840 x 760 x 2100 mm
weight: 90 kg / 97 kg

Code: UK602

Euro: 840,00

with glass door

1,9 kWh / 24 h

Code: UKG600

Euro: 930,00



620 Liter

Kühlschränke mit Glastür



Kühlschrank mit Glastür **310 Liter, weiß**

600 x 590 x 1900 mm,
 0°C / +8°C, statische Kühlung,
 280 W, 230 V,
 4 Roste, Beleuchtung,
 Verpackung: 650 x 630 x 1950 mm
 Gewicht: 72 kg / 78 kg
Code: LG4-336
Euro: 599,00

Cooler with glass door **310 litres, white**

600 x 590 x 1900 mm,
 0°C / +8°C, static cooling,
 280 W, 230 V,
 4 grids, lighting,
 packing: 650 x 630 x 1950 mm
 weight: 72 kg / 78 kg
Code: LG4-336
Euro: 599,00

310 Liter

Kühlschrank mit geteilter **Glastür 360 Liter**

600 x 590 x 1970 mm,
 0°C / +8°C, Umluftkühlung,
 330 W, 230 V,
 5 Roste, Beleuchtung,
 Verpackung: 660 x 630 x 2030 mm
 Gewicht: 83 kg / 90 kg
Code: LG4-386A2P
Euro: 659,00

Cooler with splitted **glass door 360 litres**

600 x 590 x 1970 mm,
 0°C / +8°C, convection cooling,
 330 W, 230 V,
 5 grids, lighting,
 packing: 660 x 630 x 2030 mm
 weight: 83 kg / 90 kg
Code: LG4-386A2P
Euro: 659,00

360 Liter



Kühlschrank mit Glastür, **360 Liter**




600 x 590 x 1985 mm,
 außen weiß, innen weiß,
 automm. Abtauung,
 5 verstellbare Böden,
 Türanschlag nicht wechselbar,
 Temperaturbereich: 0°C / 10°C,
 360 Liter, 345 kW, 230 V,
 Verpackung: 660 x 630 x 2030 mm,
 Gewicht: 83 kg / 90 kg
Code: LG4-386A
Euro: 695,00

Chiller with glass door, **360 litres**

600 x 590 x 1985 mm,
 external white, internal white,
 automatic defrosting,
 5 adjustable shelves,
 door hinge not reversible,
 temp.-range: 0°C / 10°C,
 360 litres, 345 kW, 230 V,
 packing: 660 x 630 x 2030 mm,
 weight: 83 kg / 90 kg
Code: LG4-386A
Euro: 695,00

360 Liter

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	<p>Flaschenkühler 138 Liter</p> <p>600 x 520 x 900 mm 1 Klapptür, 180 W, 230 V, Verpackung: 650 x 570 x 980 mm Gewicht: 48 kg / 58 kg</p> <p>Can cooler 138 litres</p> <p>600 x 520 x 900 mm 1 swinging door, 180 W, 230 V, packing: 650 x 570 x 980 mm weight: 48 kg / 58 kg</p>	LG-138	463,00
	<p>Flaschenkühler 350 Liter mit geteilter Glastür</p> <p>620 x 595 x 1935 mm, 205 W, 230 V, 1,8 kW / 24h, 0°C / +10°C, max. Umgebungstemp. +38°C, statische Kühlung, Display- und Innenbeleuchtung, Verpackung: 685 x 665 x 1994 mm, Gewicht: 75 kg / 85 kg</p> <p>Can cooler 350 litres with split glas door</p> <p>620 x 595 x 1935 mm, 205 W, 230 V, 1,8 kW / 24h, 0°C / +10°C, max ambient temp. +38°C, static cooling, canopy and cabinet light, packing: 685 x 665 x 1994 mm, weight: 75 kg / 85 kg</p>	LG-350A	659,00
	<p>Kühlschrank mit Glastür, 420 Liter</p> <p>593 x 610 x 1877 mm, Umluftkühlung, mit Beleuchtung, 0°C / +10°C, 300 W, 230 V Gewicht: 94 kg / 100 kg Verpackung: 635 x 624 x 1937 mm</p> <p>Cooler with glass door, 420 litres</p> <p>593 x 610 x 1877 mm, ventilated cooling, with lighting, 0°C / +10°C, 300 W, 230 V weight: 94 kg / 100 kg packing: 635 x 624 x 1937 mm</p>	XLS-430CW	739,00

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kühlschrank 775 x 735 x 1850 mm 580 L, Temperatur: 0°C - 10°C, 230 V, Kältemittel 134 a, digitale Temperaturanzeige, 3 Einlegeroste, abschließbar, Innenbeleuchtung</p> <p>🇬🇧 Refrigerator 775 x 735 x 1850 mm 580 L, temperature: 0°C -10°C, 230 V, Refrigerant 134 a, digital temperature display, 3 shelves, lockable, internal lighting</p>	UK650	835,00
	<p>🇩🇪 Kühlschrank, mit Glastür 775 x 735 x 1850 mm 580 L, Temperatur: 0°C - 10°C, 230 V, Kältemittel 134 a, digitale Temperaturanzeige, 3 Einlegeroste, abschließbar, Innenbeleuchtung</p> <p>🇬🇧 Refrigerator, with glass door 775 x 735 x 1850 mm 580 L, temperature: 0°C -10°C, 230 V, Refrigerant 134 a, digital temperature display, 3 shelves, lockable, internal lighting</p>	UKG650	899,00
	<p>🇩🇪 Flaschenkühler 60 Liter 100 W, 230 V, 0,9 kW / 24h, Temperaturbereich: 0°C / +10°C, modernes Design, 3 universal Rollen für leichtes Bewegen, Schnellkühlung, geringe Betriebsgeräusche, innen aus Kunststoff, Gewicht: 32 kg/35 kg</p> <p>🇬🇧 Can cooler 60 litres 100 W, 230 V, 0,9 kW / 24h, temp. range: 0°C / +10°C, fashionable appearance, 3 universal wheels for easy moving, quick cooling, low noise design, ABS inner cabinets, weight: 32 kg/35 kg</p> <p>Ø 500 x 830 mm Verpackung/packing: 525 x 525 x 885 mm</p> <p>Ø 500 x 915 mm Verpackung/packing: 525 x 525 x 975 mm</p>	<p>Lieferung weißes Design Delivering in white design</p> <p>WG-60</p> <p>BC-60</p>	<p>299,00</p> <p>319,00</p>

Flaschenkühler

Mini - Flaschenkühler mit Glastür

595 x 664 x 810 mm,
Temp.: 0°C bis +13°C regelbar,
2,15 kWh/24h,
145 Liter, 230 V, 50 Hz, 230 W,
2 verstellbare Regalböden, 46 kg,
Kapazität: 112 Flaschen á 0,355 L,
Kältemittel: R134a

Code: F145PGSFO
Euro: 584,00



Mini - can cooler with glass door

595 x 664 x 810 mm,
temp.: 0°C up to +13°C adjustable,
2,15 kWh/24h,
145 litres, 230 V, 50 Hz, 230 W,
2 adjustable shelves, 46 kg,
capacity: 112 bottles á 0,355 L,
cooling agent: R134a

Code: F145PGSFO
Euro: 584,00

Mini - Flaschenkühler

595 x 664 x 810 mm,
Temp.: 0°C bis +13°C reglbar,
2,15 kWh/24h,
145 Liter, 230 V, 50 Hz, 230 W,
2 verstellbare Regalböden, 49 kg,
Kapazität: 112 Flaschen á 0,355 L,
Kältemittel: R134a

Code: F145PBSFO
Euro: 598,00



Mini - can cooler

595 x 664 x 810 mm,
temp.: 0°C up to +13°C adjustable,
2,15 kWh/24h,
145 litres, 230 V, 50 Hz, 230 W,
2 adjustable shelves, 49 kg,
capacity: 112 bottles á 0,355 L,
cooling agent: R134a

Code: F145PBSFO
Euro: 598,00

Flaschenkühler mit Glastür und Display

693 x 818 x 2010mm,
Temp.: 0°C bis + 13°C, regelbar,
6 kWh/24h,
480 Liter, 230 V, 50 Hz, 460 W,
mit Beleuchtung, 142 kg,
5 verstellbare Regalböden,
Kapazität: 512 bottles á 0,355 L,
Kältemittel: R134a

Code: F480PGSFC
Euro: 1.335,00



Can cooler with glass door and display

693 x 818 x 2010mm,
temp.: 0°C up to +13°C, adjustable
6 kWh/24h,
480 litres, 230 V, 50 Hz, 460 W,
with lighting, 142 kg,
5 adjustable shelves,
capacity: 512 bottles á 0,355 L,
cooling agent: R134a

Code: F480PGSFC
Euro: 1.335,00

Flaschenkühlschränke

Flaschenkühlschränke

- Temperaturbereich: 0°C / +10°C
- max. Außentemperatur: 38°C, Glastür
- digitale Temperaturregelung mit LED Anzeige
- Beleuchtung
- autom. Abtauung
- Tür schließt automatisch und ist abschließbar
- Rostmaß: 500 x 346 mm

Can cooler

- temp. range: 0°C / +10°C
- max. ambient temp.: 38°C, glas-door
- digital temperature control with LED display
- lighting
- auto defrost
- auto closing lockable door
- grid dimension: 500 x 346 mm



138 Liter

600 x 520 x 900 mm,
1 Klapptür, 180 W, 230 V,
 Verpackung: 650 x 570 x 980 mm,
 Gewicht: 48 kg / 58 kg

Code: LG-138

Euro: 463,00

138 litres

600 x 520 x 900 mm,
1 swinging door, 180 W, 230 V,
 packing: 650 x 570 x 980 mm,
 weight: 48 kg / 58 kg

Code: LG-138

Euro: 463,00

208 Liter - Klapptüren

208 litres - swinging doors



Code: LG-208H / Euro: 630,00

208 Liter - Schiebetüren

208 litres - sliding doors



Code: LG-208S / Euro: 630,00

2 Türen,

900 x 520 x 900 mm,
 230 W, 230 V,
 Verpackung: 960 x 570 x 980 mm,
 Gewicht: 62 kg / 72 kg

2 doors

900 x 520 x 900 mm,
 230 W, 230 V,
 packing: 960 x 570 x 980 mm,
 weight: 62 kg / 72 kg

330 Liter - Klapptüren

330 litres - swinging doors



Code: LG-330H / Euro: 778,00

330 Liter - Schiebetüren

330 litres - sliding doors



Code: LG-330S / Euro: 778,00




3 Türen

1350 x 520 x 900 mm,
 300 W, 230 V,
 Verpackung: 1405 x 570 x 980 mm,
 Gewicht: 80 kg / 90 kg

3 doors

1350 x 520 x 900 mm,
 300 W, 230 V,
 packing: 1405 x 570 x 980 mm,
 weight: 80 kg / 90 kg

Flaschenkühlschränke

	Artikel	Code	Euro
 <p>Bild ähnlich</p>	<p>Flaschenkühler, 300 Liter</p> <p>620 x 595 x 1921 mm, 230 W, 230 V, 1,68 kW / 24h, Roste 502 x 380 mm, abschließbare Tür, Verpackung: 685 x 625 x 1980 mm, Gewicht: 68 kg / 89 kg</p> <p>Can cooler, 300 litres</p> <p>620 x 595 x 1921 mm, 230 W, 230 V, 1,68 kW / 24h, grids 502 x 380 mm, lockable door, packing: 685 x 625 x 1980 mm, weight: 68 kg / 89 kg</p>	LG-300 F	630,00
 <p>Bild ähnlich</p>	<p>Flaschenkühler, 350 Liter</p> <p>620 x 595 x 1935 mm, 205 W, 230 V, 1,8 kW / 24h, 0°C / +10°C, max. Umgebungstemp. +38°C, statische Kühlung, Display- und Innenbeleuchtung, Verpackung: 685 x 665 x 1994 mm, Gewicht: 75 kg / 85 kg</p> <p>Can cooler, 350 litres</p> <p>620 x 595 x 1935 mm, 205 W, 230 V, 1,8 kW / 24h, 0°C / +10°C, max ambient temp. +38°C, static cooling, canopy and cabinet light, packing: 685 x 665 x 1994 mm, weight: 75 kg / 85 kg</p>	LG-350	650,00
	<p>Flaschenkühler, 430 Liter</p> <p>620 x 690 x 2073 mm, 250 W, 230 V, 2,3 kW / 24h, 0°C / +10°C, max. Umgebungstemp. +38°C, statische Kühlung, Display- und Innenbeleuchtung, Verpackung: 685 x 725 x 2132 mm, Gewicht: 85 kg / 95 kg</p> <p>Can cooler, 430 litres</p> <p>620 x 690 x 2073 mm, 250 W, 230 V, 2,3 kW / 24h, 0°C / +10°C, max ambient temp. +38°C, static cooling, canopy and cabinet light, packing: 685 x 725 x 2132 mm, weight: 85 kg / 95 kg</p>	LG-430	690,00

Flaschenkühlschränke



Flaschenkühler, 350 Liter

620 x 595 x 2011 mm,
230 W, 230 V, 1,8 kW / 24h,
Roste 502 x 420 mm, abschließbare Tür,
Verpackung: 685 x 665 x 2070 mm,
Gewicht: 75 kg / 85 kg
Code: LG-350 F
Euro: 690,00

350 Liter

Can cooler, 350 litres

620 x 595 x 2011 mm,
230 W, 230 V, 1,8 kW / 24h,
grids 502 x 420 mm, lockable door,
packing: 685 x 665 x 2070 mm,
weight: 75 kg / 85 kg
Code: LG-350 F
Euro: 690,00

Flaschenkühler, 430 Liter

620 x 690 x 2073 mm,
350 W, 230 V, 2,6 kW / 24h,
abschließbare Tür,
Verpackung: 685 x 725 x 2132 mm,
Gewicht: 85 kg / 95 kg
Code: LG-430 F
Euro: 790,00

Can cooler, 430 litres

620 x 690 x 2073 mm,
350 W, 230 V, 2,6 kW / 24h,
lockable door,
packing: 685 x 725 x 2132 mm,
weight: 85 kg / 95 kg
Code: LG-430 F
Euro: 790,00

430 Liter



Flaschenkühler, 660 Liter

840 x 730 x 2135 mm,
400 W, 230 V, 3 kW / 24h,
Roste 725 x 505 mm, abschließbare Tür,
Verpackung: 895 x 785 x 2236 mm,
Gewicht: 110 kg / 125 kg
Code: LG-660
Euro: 1.111,00

660 Liter

Can cooler, 660 litres

840 x 730 x 2135 mm,
400 W, 230 V, 3 kW / 24h,
grids 725 x 505 mm, lockable door,
packing: 895 x 785 x 2236 mm,
weight: 110 kg / 125 kg
Code: LG-660
Euro: 1.111,00



Flaschenkühlschränke

Flaschenkühlschränke

- Umluftkühlung
- elektronische Temperaturregelung mit LCD Display
- Temperaturbereich 0°C / +10°C
- Frontglasbelüftung für Antibeschlag
- Beleuchtung
- autom. Tauwasserverdunstung
- beleuchtetes Display

Can cooler

- fan cooling system
- electronic control with digital temp. displayer
- temperature range 0°C / +10°C
- front wind system for anticondensation on door
- inner cabinet lighting
- codensor drain auto evaporation system
- canopy light

	Artikel	Code	Euro
	Flaschenkühlschrank, 400 Liter 900 x 630 x 1856 mm, 400 Liter, 350 W, 230 V, Rost 405 x 385 mm, Verpackung: 955 x 675 x 1956 mm, Gewicht: 129 kg / 145 kg	LG-400	1.125,00
	Can cooler, 400 litres 900 x 630 x 1856 mm, 400 litres, 350 W, 230 V, grid 405 x 385 mm, packing: 955 x 675 x 1956 mm, weight: 129 kg / 145 kg		
	Flaschenkühlschrank, 600 Liter 900 x 725 x 2036 mm, 600 Liter, 450 W, 230 V, Rost 505 x 390 mm, Verpackung: 955 x 770 x 2136 mm, Gewicht: 140 kg / 154 kg	LG-600	1.209,00
	Can cooler, 600 litres 900 x 725 x 2036 mm, 600 litres, 450 W, 230 V, grid 505 x 390 mm, packing: 955 x 770 x 2136 mm, weight: 140 kg / 154 kg		
	Flaschenkühlschrank, 800 Liter 1000 x 730 x 2165 mm, 800 Liter, 550 W, 230 V, Rost 440 x 480 mm, Verpackung: 1060 x 785 x 2236 mm, Gewicht: 146 kg / 164 kg	LG-800	1.417,00
	Can cooler, 800 litres 1000 x 730 x 2165 mm, 800 litres, 550 W, 230 V, grid 440 x 480 mm, packing: 1060 x 785 x 2236 mm, weight: 146 kg / 164 kg		
	Flaschenkühlschrank, 1000 Liter Schiebetüren 1200 x 730 x 2135 mm, 1000 Liter, 600 W, 230 V, Rost 530 x 480 mm, Verpackung: 1260 x 785 x 2236 mm, Gewicht: 177 kg / 199 kg	LG-1000S	1.625,00
	Can cooler, 1000 litres sliding doors 1200 x 730 x 2135 mm, 1000 Liter, 600 W, 230 V, grid 530 x 480 mm, packing: 1260 x 785 x 2236 mm, weight: 177 kg / 199 kg		

Schiebetüren
Sliding doors

Kühlschränke



🇩🇪 Kühlschrank weiß, 365 Liter

570 x 595 x 1750 mm,
0°C / +8°C, 0,37 kW/24h
Kühlmittel: R600a, statische Kühlung,
7 Einlegeböden aus Glas,
Türanschlag wechselbar,
Gewicht: 61 kg / 68 kg,
Verpackung: 694 x 651 x 1821 mm
Code: MR-365
Euro: 499,00

🇬🇧 Cooler white, 365 litres

570 x 595 x 1750 mm,
0°C / +8°C, 0,37 kW/24h
cooling liquid: R600a, static cooling,
7 shelves made of glass,
reversible door,
weight: 61 kg / 68 kg,
packing: 694 x 651 x 1821 mm
Code: MR-365
Euro: 499,00

365 Liter

🇩🇪 Kühlschrank 360 Liter

595 x 600 x 1960 mm,
außen weiß, innen weiß,
automm. Abtauung,
5 verstellbare Böden,
Temperaturbereich: +2°C / +8°C,
360 Liter, 205 kW, 230 V,
Gewicht: 88 kg / 98 kg
Verpackung: 660 x 630 x 2010 mm
Code: LC-386
Euro: 699,00

🇬🇧 Chiller 360 litres

595 x 600 x 1960 mm,
external white, internal white,
automatic defrosting,
5 adjustable shelves,
temp.-range: +2°C / +8°C,
360 litres, 205 kW, 230 V,
weight: 88 kg / 98 kg,
packing: 660 x 630 x 2010 mm
Code: LC-386
Euro: 699,00

360 Liter



🇩🇪 Kühlschrank Edelstahl, 360 Liter

595 x 600 x 1960 mm,
außen Edelstahl, innen weiß,
automm. Abtauung, verschließbare Tür,
5 verstellbare Böden,
Temperaturbereich: +2°C / +8°C,
360 Liter, 205 kW, 230 V,
Gewicht: 88 kg / 98 kg,
Verpackung: 660 x 630 x 2010 mm
Code: LC-386S
Euro: 799,00

🇬🇧 Chiller stainless steel, 360 litres

595 x 600 x 1960 mm,
external stainless steel, internal
white,
automatic defrosting, lockable door,
5 adjustable shelves,
temp.-range: +2°C / +8°C,
360 litres, 205 kW, 230 V,
weight: 88 kg / 98 kg,
packing: 660 x 630 x 2010 mm
Code: LC-386S
Euro: 799,00

360 Liter

Edelstahl Kühlschränke



Kühlschrank

Außenmaße: 484 x 735 x 2010 mm
Innenmaße: 368 x 580 x 1404 mm
3 Paar Führungsschienen
Kapazität: 301 L, temp -2°C / +8°C,
Kühlmittel: R134a, 300 W
automatische Abtauung
Energieverbrauch: 1,9 kW / 24h
Gewicht: 110 kg

Code: UK350
Euro: 1.330,00

Refrigerator

ext. Dimensions: 484 x 735 x 2010 mm
int. Dimensions: 368 x 580 x 1404 mm
3 pair guides, capacity: 301 L,
temp -2 / +8°C,
refrigerant: R134a, 300 W
automatic defrost
consumption: 1,9 kW / 24h
weight: 110 kg

Code: UK350
Euro: 1.330,00

301 Liter

Kühlschrank 507

680 x 710 x 2000 mm,
Intern: 564 x 570 x 1384 mm,
-2°C / +8°C, statische Kühlung,
300 W, 230 V, 3,3 kWh / 24 h,
3 Roste 530 x 540 mm,
Verpackung: 710 x 740 x 2070 mm,
Gewicht: 135 kg / 145 kg

Code: UK507
Euro: 1.199,00

Cooler 507

680 x 710 x 2000 mm,
internal: 564 x 570 x 1384 mm,
-2°C / +8°C, static cooling,
300 W, 230 V, 3,3 kWh / 24 h,
3 grids 530 x 540 mm,
packing: 710 x 740 x 2070 mm,
weight: 135 kg / 145 kg

Code: UK507
Euro: 1.199,00

507 Liter



Ohne Behälter!
Without container!

Fischkühlschrank

680 x 810 x 2000 mm,
-2°C / +8°C, statische Kühlung,
300 W, 230 V, 2,9 kWh / 24 h,
Verpackung: 710 x 840 x 2070 mm
Gewicht: 145 kg / 155 kg

Code: UK507FISH
Euro: 1.599,00




Cooler for fish

680 x 810 x 2000 mm,
-2°C / +8°C, static cooling,
300 W, 230 V, 2,9 kWh / 24 h,
packing: 710 x 840 x 2070 mm
weight: 145 kg / 155 kg

Code: UK507FISH
Euro: 1.599,00

537 Liter

Kühlschränke Edelstahl Serie 600

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kühlschrank (Umluft)</p> <p>LUX 1 600 x 600 x 1885 mm, 1 Tür, aus Edelstahl, Temp.: +2°C bis +8°C, 232 W, 3 Roste, Abmessungen der Roste: 465 x 472 mm, Kältemittel: R 404a, mit neuem Verdampfersystem, geringer Stromverbrauch</p> <p>🇩🇪 Refrigerator (ventilated cooling)</p> <p>LUX 1 600 x 600 x 1885 mm, 1 door, made of stainless steel, temperature range: +2°C up to +8°C, 232W, 3 grids, dimensions of grids: 465 x 472 mm, refrigerant agent: R 404a, with new evaporator system, low consumption</p>	10209201	1.450,00
	<p>🇩🇪 Tiefkühlschrank</p> <p>LUX 2 600 x 600 x 1885 mm, 1 Tür. Temp.: -15°C bis -25°C, 305 W, 3 Roste, 230 V, Volumen 0,8 m³ automatische Abtauung, geringer Stromverbrauch</p> <p>🇩🇪 Deep-freezer</p> <p>LUX 2 600 x 600 x 1885 mm, 1 door, temperature range: -15°C up to -25°C, 305 W, 3 grids, 230 V, volume 0,8 m³ automatic defrost, low consumption</p>	10210201	1.690,00
	<p>🇩🇪 Fischkühlschrank</p> <p>600 x 600 x 1885 mm, 1 Tür, 360 Liter, 90 kg, 230 V, 303 W, Temp.: 0°C bis +6°C, automatische Abtauung, 5 Kunststoffbehälter für Fisch</p> <p>🇩🇪 Refrigerator (fish)</p> <p>600 x 600 x 1885 mm, 1 door, 360 litres, 90 kg, 230 V, 303 Watt, temperature range: 0°C up to +6°C, automatic defrost, 5 plastic cases for fish</p>	10211201	1.586,00



Kühlschränke Profi 1/1

Kühlschrank Profi

500 x 700 x 2040 mm,
1 Tür, GN 1/1,
Temp.: +2°C bis +10°C,
230 V, 166 Watt,
automatische Abtauung,
Umluft, 90 kg

Code: 10206201
Euro: 1.830,00



Refrigerator Profi

500 x 700 x 2040 mm,
1 door, GN 1/1,
temp. range: +2°C up to +10°C,
230 V, 166 Watt,
automatic defrost,
ventilated, 90 kg

Code: 10206201
Euro: 1.830,00

Kühlschrank Profi

500 x 700 x 2040 mm,
1 Tür, GN 2x 1/1,
Temp.: +2°C bis +10°C,
230 V, 166 Watt,
automatische Abtauung,
Umluft, 90 kg

Code: 10206202
Euro: 1.933,00



Refrigerator Profi

500 x 700 x 2040 mm,
1 door, GN 2x1/1,
temp. range: +2°C up to +10°C,
230 V, 166 Watt,
automatic defrost,
ventilated, 90 kg

Code: 10206202
Euro: 1.933,00

Kühlschrank Profi

500 x 700 x 2040 mm,
1 Tür, 3 Schubladen, GN 1/1 - 100,
Temp.: +2°C bis +10°C,
230 V, 166 Watt,
automatische Abtauung,
Umluft, 90 kg

Code: 10206203
Euro: 2.665,00



Refrigerator Profi

500 x 700 x 2040 mm,
1 door, 3 drawers, GN 1/1 - 100,
temp. range: +2°C up to +10°C,
230 V, 166 Watt,
automatic defrost, ventilated, 90 kg

Code: 10206203
Euro: 2.665,00

Kühl- und Tiefkühlschränke Umluft - 680 Tiefe

Umluft Kühl- und Tiefkühlschränke

innen und außen aus Edelstahl,
automatische Abtaugung und Wasserabführung,
70 mm Isolation aus Polyurethan,
Zinkplatte auf der Rückseite,
Heizrohre verhindern Kondensation,
leistungsstarker Kompressor
Tür abschließbar

Chiller and freezer ventilated cooling

internal and external made of stainless steel,
automatic defrost and discharge water,
70 mm thickness polyurethane insulation,
back side zinc plate,
heating wire prevents condensation,
high level compressor
door lockable

Kühlschrank 500

600 x 680 x 1930 mm,
Temperatur: -2° / +10°C,
Anschlusswert: 390 W, 230 V
3 Roste, Verpackung:
630 x 710 x 2000 mm,
Gewicht: 110 kg / 120 kg

Code: Plus500

Euro: 1.437,00

Chiller 500

600 x 680 x 1930 mm,
temperature: -2° / +10°C,
power: 390 W, 230 V
3 grids, packing:
630 x 710 x 2000 mm,
weight: 110 kg / 120 kg

Code: Plus500

Euro: 1.437,00



Kühlschrank 1000

1215 x 680 x 1930 mm,
Temperatur: -2° / +10°C,
Anschlusswert: 550 W, 230 V
3 Roste, Verpackung:
1245 x 710 x 2000 mm,
Gewicht: 150 kg / 160 kg

Code: Plus1000

Euro: 2.187,00

Chiller 1000

1215 x 680 x 1930 mm,
temperature: -2° / +10°C,
power: 550 W, 230 V
3 grids, packing:
1245 x 710 x 2000 mm,
weight: 150 kg / 160 kg

Code: Plus1000

Euro: 2.187,00

Tiefkühlschrank 500

600 x 680 x 1930 mm,
Temperatur: -6° / -18°C,
Anschlusswert: 500 W, 230 V
3 Roste, Verpackung:
630 x 710 x 2000 mm,
Gewicht: 115 kg / 125 kg

Code: Minus500

Euro: 1.625,00

Freezer 500

600 x 680 x 1930 mm,
temperature: -6° / -18°C,
power: 500 W, 230 V
3 grids, packing:
630 x 710 x 2000 mm,
weight: 115 kg / 125 kg

Code: Minus500

Euro: 1.625,00



Tiefkühlschrank 1000

600 x 680 x 1930 mm,
Temperatur: -6° / -18°C,
Anschlusswert: 780 W, 230 V
3 Roste, Verpackung:
1245 x 710 x 2000 mm,
Gewicht: 160 kg / 170 kg

Code: Minus1000

Euro: 2.350,00

Freezer 1000

600 x 680 x 1930 mm,
temperature: -6° / -18°C,
power: 780 W, 230 V
3 grids, packing:
1245 x 710 x 2000 mm,
weight: 160 kg / 170 kg

Code: Minus1000

Euro: 2.350,00



Kühl- und Tiefkühlschränke Umluft

Umluft Kühl- und Tiefkühlschränke

innen und außen aus Edelstahl,
automatische Abtaugung und Wasserabführung,
70 mm Isolation aus Polyurethan,
Zinkplatte auf der Rückseite,
Heizrohre verhindern Kondensation,
leistungsstarker Kompressor
Tür abschließbar

Chiller and freezer ventilated cooling

internal and external made of stainless steel,
automatic defrost and discharge water,
70 mm thickness polyurethane insulation,
back side zinc plate,
heating wire prevents condensation,
high level compressor
door lockable

Kühlschrank

Maße: 745 x 875 x 2060 mm,
Temperatur: -4° / +9°C,
Anschlusswert: 580 W, 230 V
3 Roste, Liter: 660,
Gewicht: 130 kg
Code: Plus 700
Euro: 1.495,00

Chiller

dimensions:
745 x 875 x 2060 mm,
temperature: -4° / +9°C,
power: 580 W, 230 V
3 grids, litres: 660,
weight: 130 kg
Code: Plus 700
Euro: 1.495,00



Kühlschrank

Maße: 1400 x 870 x 2050 mm,
Temperatur: -4° / +9°C,
Anschlusswert: 630 W, 230 V
6 Roste, Liter: 1250,
Gewicht: 190 kg
Code: Plus 1400
Euro: 2.283,00

Chiller

dimensions:
1400 x 870 x 2050 mm,
temperature: -4° / +9°C,
power: 630 W, 230 V
6 grids, litres: 1250,
weight: 190 kg
Code: Plus 1400
Euro: 2.283,00



Tiefkühlschrank

Maße: 740 x 870 x 2050 mm,
Temperatur: -18° / -22°C,
Anschlusswert: 630 W, 230 V,
3 Roste, 660 Liter,
Gewicht: 120 kg
Code: Minus 700
Euro: 1.688,00

Freezer

dimensions:
740 x 870 x 2050 mm,
temperature: -18° / -22°C,
power: 630 W, 230 V,
3 grids, 660 litres,
weight: 120 kg
Code: Minus 700
Euro: 1.688,00



Tiefkühlschrank


Maße: 1400 x 870 x 250 mm,
Temperatur: -18° / -22°C,
Anschlusswert: 860 W, 230 V,
6 Roste, 1250 Liter,
Gewicht: 180 kg
Code: Minus 1400
Euro: 2.477,00

Freezer

dimensions:
1400 x 870 x 2050 mm,
temperature: -18° / -22°C,
power: 860 W, 230 V
6 grids, 1250 litres,
weight: 180 kg
Code: Minus 1400
Euro: 2.477,00



Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kühlschrank Außenmaße: 680 x 710 x 1903 mm Innenmaße: 564 x 570 x 1331 mm inkl. 3 Paar Führungsschienen Kapazität: 470 L, Temp.: -2 / +8°C Kühlmittel: R134a automatische Abtauung 380 W, 230 V Nettogewicht: 125 kg</p> <p>🇪🇺 Refrigerator external Dimension: 680 x 710 x 1903 mm internal Dimension: 564 x 570 x 1331 mm incl. 3 pairs guide capacity: 470 L, temp.: -2 / +8°C refrigerant: R134a automatic defrost 380 W, 230 V net weight: 125 kg</p>	KU-470	1.340,00
	<p>🇩🇪 Kühlschrank, 400 Liter Umluftkühlung, Edelstahl 600 x 740 x 1950 mm, 3 Böden, 300 W, 220 V, 20 Hz, elektr. Abtauung, Rostmaß: 485 x 525 mm Kühlmittel: R134a Temperatur: +2°C / +8°C Gewicht: 65 / 80 kg</p> <p>🇪🇺 Refrigerator, 400 litres Fan assisted cooling, stainless steel, 600 x 740 x 1950 mm, 3 shelves, 300 W, 220 V, 20 Hz, electric defrost, grid dimension: 485 x 525 mm refrigerant: R134a temperature: +2°C / +8°C weight: 65 / 80 kg</p>	UK6074	1.370,00
	<p>🇩🇪 Kühlschrank 600 x 740 Umluftkühlung, Edelstahl Temperatur: +2°C / +8°C</p> <p>🇪🇺 Refrigerator 600 x 740 Fan assisted cooling stainless steel, Temperature: +2°C / +8°C</p> <p>600 x 740 x 1920 mm, 65/80 kg</p> <p>600 x 800 x 1920 mm, 80/95 kg</p>	<p>UK2264</p> <p>UK2321</p>	<p>1.370,00</p> <p>1.457,00</p>

Kühlschränke

Kühlschrank

730 x 845 x 2100 mm,
700 L, 1°C / 8°C,
Kühlmittel: R134a, Umluftkühlung,
abschließbar, mit Licht
Verpackungsmaße: 780 x 880 x 2170 mm
338 W, 120 / 135 kg

Code: UK1-2/1
Euro: 1.610,00



Refrigerator

730 x 845 x 2100 mm
700 L, 1°C / 8°C,
refrigerant: R134a, fan cooling
with lock and light
packing dimensions: 780 x 880 x 2170 mm
338 W, 120 / 135 kg

Code: UK1-2/1
Euro: 1.610,00

Kühlschrank

1314 x 845 x 2100 mm
1300 L, 1°C / 8°C,
Kühlmittel: R134a, Umluftkühlung,
getrennt abschließbar, mit Licht
Verpackungsmaße: 1370 x 880 x 2170 mm
389 W, 200 / 230 kg

Code: UK2-2/1
Euro: 2.224,00



Refrigerator

1314 x 845 x 2100 mm
1300 L, 1°C / 8°C,
refrigerant: R134a, fan cooling,
with separate lock with light
packing dimensions: 1370 x 880 x 2170 mm
389 W, 200 / 230 kg

Code: UK2-2/1
Euro: 2.224,00

Kühlschrank

Umluftkühlung, Edelstahl
1200 x 740 x 1950 mm
Temperatur: 2°C / 10°C
135 / 155 kg

Code: UK1274
Euro: 1.770,00





Refrigerator

**Fan assisted cooling
stainless steel,**
1200 x 740 x 1950 mm
temperature: 2°C / 10°C
135 / 155 kg

Code: UK1274
Euro: 1.770,00

Gebäckkühlschrank / Thermoboxen

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Gebäckkühlschrank Außenmaße: 740 x 990 x 2010 mm Innenmaße: 624 x 861 x 1410 mm 852 L, automatische Abtauung, Kältemittel: R134a, 350W, Temperaturbereich: +2°C / +8°C 10 Einschübe</p> <p>🇩🇪 refrigerator biscuits external dimensions: 740 x 990 x 2010 mm, internal dimensions: 624 x 861 x 1410 mm 852 L, automatic defrost, refrigerant: R134a, temperature range: +2°C / +8°C 10 insert modules</p>	BKU800	2.085,00
	<p>🇩🇪 Thermobox doppelwandig, 5 robuste Einlegeböden, Außenmaße: 380 x 380 x 690 mm Innenmaße: 300 x 300 x 590 mm 50 L, 7 kg</p> <p>🇩🇪 Thermobox double-walled, 5 robust shelf system, external dimensions: 380 x 380 x 690 mm, internal dimensions: 300 x 300 x 590 mm 50 L, 7 kg</p>	Thermo630	256,00
	<p>🇩🇪 Thermobox doppelwandig, 10 Einschubvorrichtungen, Außenmaße: 700 x 520 x 650 mm Innenmaße: 610 x 410 x 550 mm 150 L, 14 kg</p> <p>🇩🇪 Thermobox double-walled, 10 robust shelves, external dimensions: 700 x 520 x 650 mm, internal dimensions: 610 x 520 x 550 mm 150 L, 14 kg</p>	Thermo660	458,00

Konditorei Kühltische

🇩🇪 Konditorei Kühltische

- außen und innen aus CNS 18/10
- statische Kühlung 0°C/+6°C
- Türen mit Automatikverschluss
- 7 Paar Schienen je Tür
- Edelstahl- oder Granitarbeitsfläche
- Serviceschublade ungekühlt

🇬🇧 Confectionery counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- non refrigerated drawer above the condenser unit
- automatic door closure
- 7 guides per door
- stainless steel or granite worktop
- static cooling 0°C/+6°C

für Bleche 400 x 600 mm
for bakernorm trays 400 x 600 mm



Artikel

Code

Euro

🇩🇪 Konditorei Kühltisch

1470 x 720 x 850 mm,
mit Edelstahl Arbeitsplatte
2 Türen für Bleche 400 x 600 mm,
Volumen 240 Liter, 230 W, 230 V, 132 kg

10103201

2.219,00

🇬🇧 Confectionery counter

1470 x 720 x 850 mm,
with stainless steel worktop,
2 doors for bakernorm trays 400 x 600 mm,
volume 240 litres, 230 W, 230 V, 132 kg

🇩🇪 mit Granit Arbeitsplatte

🇬🇧 with granite worktop

0103201G

2.593,00



🇩🇪 Konditorei Kühltisch

1980 x 720 x 850 mm,
mit Edelstahl Arbeitsplatte
3 Türen für Bleche 400 x 600 mm,
Volumen 360 Liter, 276 W, 230 V, 175 kg

10103202

2.776,00

🇬🇧 Confectionery counter

1980 x 720 x 850 mm,
with stainless steel worktop,
3 doors for bakernorm trays 400 x 600 mm,
volume 360 litres, 276 W, 230 V, 175 kg

🇩🇪 mit Granit Arbeitsplatte

🇬🇧 with granite worktop

0103202G

3.280,00



🇩🇪 Konditorei Kühltisch

2490 x 720 x 850 mm,
mit Edelstahl Arbeitsplatte
4 Türen für Bleche 400 x 600 mm,
Volumen 480 Liter, 386 W, 230 V, 210 kg

10103203

3.421,00

🇬🇧 Confectionery counter

2490 x 720 x 850 mm,
with stainless steel worktop,
4 doors for bakernorm trays 400 x 600 mm,
volume 480 litres, 386 W, 230 V, 210 kg

🇩🇪 mit Granit Arbeitsplatte

🇬🇧 with granite worktop

0103203G

4.050,00

Weinkühlschrank / Tiefkühlschrank



🇩🇪 Weinkühlschrank, 70 Liter

470 x 450 x 646 mm,
für 24 Weinflaschen,
Glastür, autom. Abtauung,
68 W, 220 - 240 V,
+5°C / +12°C, statische Kühlung,
Kühlmittel: R600a,
Gewicht: 24 kg / 26 kg
Verpackung: 540 x 492 x 665 mm
Code: WK-70
Euro: 255,00

🇩🇪 Wine cooler, 70 litres

470 x 450 x 646 mm,
for 24 wine bottles,
glass door, auto defrost,
68 W, 220 - 240 V,
+5°C / +12°C, static cooling,
cooling liquid: R600a,
weight: 24 kg / 26 kg,
packing: 540 x 492 x 665 mm
Code: WK-70
Euro: 255,00

🇩🇪 Tiefkühlschrank, 40 Liter

470 x 450 x 507 mm,
Türanschlag wechselbar,
50 W, 220 - 240 V,
bis -18°C, statische Kühlung,
Kühlmittel: R600a,
Gewicht: 18 kg / 19,5 kg
Verpackung: 520 x 465 x 530 mm
Code: BG-40
Euro: 199,00

🇩🇪 Freezer, 40 litres

470 x 450 x 507 mm,
reversible door,
50 W, 220 - 240 V,
up to -18°C, static Kühlung,
cooling liquid: R600a,
weight: 18 kg / 19,5 kg
packing: 520 x 465 x 530 mm
Code: BG-40
Euro: 199,00



Weinkühlschränke - Einleitung



Kleine Weinkunde!

Die Weinlagerung

In dem vom Weinanbau bis zur Reifung und Weinlese und schließlich zur Weinherstellung reichenden Prozess spielen drei Faktoren eine entscheidende Rolle: Licht, Luftfeuchtigkeit und Raumtemperatur. Damit der Geschmack seinen Höhepunkt erreichen und der Wein sein Aroma voll entfalten und bewahren kann, müssen zur einwandfreien Lagerung diese drei Faktoren gegeben sein.

Lagerort

Nicht jedem steht ein als Weinkeller geeigneter Kellerraum zur Verfügung. Die moderne Kältetechnik bietet erst seit kurzem eine Lösung, die den klassischen Weinkeller vollwertig ersetzt. Die von Ihnen erworbene Weinkühlzelle (s. S. 551) ist ein ausdrücklich zur richtigen Einlagerung und Aufbewahrung von Wein konzipiertes Spezialkühlgerät.

Im Innenraum werden nämlich weder Obst- und Gemüse noch Getränkedosen, sondern nur die Flaschen Ihrer Lieblingsweine aufbewahrt. Auf diese Weise ist auch ohne Kellerraum für die Reifung, die sachgerechte Lagerung und den vollen Genuss jeder Weinsorte gesorgt.

Regeln für die Lagerung

Eine unverzichtbare Voraussetzung für die Lagerung Ihrer Lieblingsweinsorten ist, dass die Flaschen flach auf einer Seite oder schräg liegen, damit der Wein den Korken benetzt. Die Annahme, dass auf diese Weise der klassische "Korkgeruch" entsteht, ist zu Unrecht verbreitet. Dass der Wein den Korken berührt, fördert hingegen die Elastizität des Korkens und eine effiziente Abdichtung. Die Flaschenborde müssen aus Holz sein, weil Holz Erschütterungen wirksam zu dämpfen vermag und die Flasche von der entweder Wärme oder Kälte ausstrahlenden Wand fernhält.

Temperatur und Feuchtigkeit

Die Temperatur ist ein kritischer Faktor für den gesamten Lebenszyklus des Weins und bedingt seine Entwicklung während der Flaschenreifung. Die optimale Lagerung erfordert eine gleich bleibende Temperatur im Bereich zwischen 8-12°C. Schnelle und weitreichende Temperaturschwankungen sind grundsätzlich zu vermeiden: Wärme erhöht das Volumen der Flüssigkeiten und übermäßig hohe Temperaturen beschleunigen die Reifezeit des Weins. Bei zu kalten Temperaturen (niedriger als 4-5°C) neigt der Wein zum Niederschlagen von Tartraten, was seinen Aspekt trübt. In extremen Fällen bzw. bei -temperaturen kann das Gefrieren des Weins den Korken platzen lassen. Auch die Feuchtigkeit ist ausschlaggebend zur richtigen Lagerung: Unzureichende Feuchtigkeit führt zum Schrumpfen der Korken, während zu hohe Feuchtigkeitswerte die Entwicklung von Schimmel und schädlichen Mikroorganismen begünstigen. Der notwendige relative Feuchtigkeitsgehalt liegt zwischen 50%-70%.

Der Korken

Der Korken ist ein grundlegender Bestandteil der Flasche: Die vom Weinhersteller getroffene Qualitätswahl trägt auf signifikante Weise zum Reifeprozess des Weins bei. Der einwandfreie Zustand des Korkens auch der im Handel erstandenen Flaschen hängt einzig und allein von den Verwendungs- und Lagerungsstandards ab, die beim Hersteller oder Abfüller gebräuchlich sind.

Hinweis

Die Raumtemperatur, die Häufigkeit der Türöffnungen und der Aufstellungsort des Geräts können die Innentemperatur des Kühlgeräts beeinflussen. Bei der Temperatureinstellung müssen diese Faktoren berücksichtigt werden.

Weinkühlschränke

Weinkühlschränke

- verchromte Böden
- LED Display
- absorber Kühlsystem - sehr leise
- Tür mit Doppelverglasung
- Innenbeleuchtung



für 12 Flaschen

2 Türen,
254 x 515 x 731 mm,
2 Temperaturzonen
getrennt regelbar: +7°C/+18°C,
140 W, 230 V,
Verpackung: 295 x 555 x 763 mm,
Gewicht: 17,5 kg / 19 kg
Code: WS-12CD
Euro: 188,00

Wine cooler

- chromed shelves
- LED display
- non compressor cooling system - super low noise
- double pane door
- interior lighting

for 12 bottles

2 doors,
254 x 515 x 731 mm,
2 temperature zones
separate adjustable: +7°C/+18°C,
140 W, 230 V,
packing: 295 x 555 x 763 mm,
weight: 17,5 kg / 19 kg
Code: WS-12CD
Euro: 188,00

für 21 Flaschen

1 Tür schwarz mit eingelassenem Griff,
345 x 515 x 804 mm,
2 Temperaturzonen:
oben +7°C/+18°C,
unten +11°C/+18°C,
140 W, 230 V,
Verpackung: 400 x 570 x 855 mm,
Gewicht: 19,5 kg / 21,8 kg
Code: WS-21C
Euro: 224,00

for 21 bottles

1 door black with recessed handle,
345 x 515 x 804 mm,
2 temperature zones:
upper +7°C/+18°C,
lower +11°C/+18°C,
140 W, 230 V,
packing: 400 x 570 x 855 mm,
weight: 19,5 kg / 21,8 kg
Code: WS-21C
Euro: 224,00



für 21 Flaschen

1 Tür silber mit Aluminiumgriff,
345 x 515 x 803 mm,
2 Temperaturzonen:
oben +7°C/+18°C,
unten +11°C/+18°C,
140 W, 230 V,
Verpackung: 400 x 570 x 855 mm,
Gewicht: 19,5 kg / 21,8 kg
Code: WS-21T
Euro: 229,00

for 21 bottles

1 door silver with aluminium alloy handle,
345 x 515 x 803 mm,
2 temperature zones:
upper +7°C/+18°C,
lower +11°C/+18°C,
140 W, 230 V,
packing: 400 x 570 x 855 mm,
weight: 19,5 kg / 21,8 kg
Code: WS-21T
Euro: 229,00

Weinkühlschränke

Weinkühlschränke

- ausziehbare Holzböden
- LED Display
- Umluftkühlung
- Edelstahltürrahmen und Griff
- Innenbeleuchtung und abschließbar

Wine cooler

- wooden racks with slides
- LED display
- air cooling with circulation fan
- stainless steel door frame and handle
- interior light and lockable



für 34 Flaschen

500 x 580 x 845 mm,
2 Temperaturzonen:
oben +5°C/+10°C,
unten +10°C/+18°C,
130 W, 230 V,
Verpackung: 630 x 730 x 955 mm,
Gewicht: 44 kg / 48 kg

Code: WS-34DZ
Euro: 531,00

for 34 bottles

500 x 580 x 845 mm,
2 temperature zones:
upper +5°C/+10°C,
lower +10°C/+18°C,
130 W, 230 V,
packing: 630 x 730 x 955 mm,
weight: 44 kg / 48 kg

Code: WS-34DZ
Euro: 531,00

für 78 Flaschen

595 x 680 x 1135 mm,
2 Temperaturzonen:
oben +5°C/+10°C,
unten +10°C/+18°C,
200 W, 230 V,
Verpackung: 720 x 805 x 1350 mm,
Gewicht: 80 kg / 96 kg

Code: WS-89DZ
Euro: 999,00

for 78 bottles

595 x 680 x 1135 mm,
2 temperature zones:
upper +5°C/+10°C,
lower +10°C/+18°C,
200 W, 230 V,
packing: 720 x 805 x 1350 mm,
weight: 80 kg / 96 kg

Code: WS-89DZ
Euro: 999,00



für 177 Flaschen

595 x 680 x 1871 mm,
2 Temperaturzonen:
oben +5°C/+10°C,
unten +10°C/+18°C,
220 W, 230 V,
Verpackung: 720 x 805 x 2120 mm,
Gewicht: 113 kg / 129 kg

Code: WS-168DZ
Euro: 1.321,00

für 177 Flaschen

komplett aus Edelstahl,
595 x 680 x 1871 mm,
1 Temperaturzone: +5°C/+18°C,
220 W, 230 V,
Verpackung: 595 x 698 x 1908 mm,
Gewicht: 113 kg / 129 kg

Code: WS-168E
Euro: 1.799,00

for 177 bottles

595 x 680 x 1871 mm,
2 temperature zones:
upper +5°C/+10°C,
lower +10°C/+18°C,
220 W, 230 V,
packing: 720 x 805 x 2120 mm,
weight: 113 kg / 129 kg

Code: WS-168DZ
Euro: 1.321,00

for 177 bottles

complete stainless steel,
595 x 680 x 1871 mm,
1 temperature zone +5°C/+18°C,
220 W, 230 V,
packing: 595 x 698 x 1908 mm,
weight: 113 kg / 129 kg

Code: WS-168E
Euro: 1.799,00



Weinkühlschränke



🇩🇪 Weinkühlschrank für 12 Flaschen

340 x 510 x 535 mm,
zwei Zonen á 6 Flaschen
für Weiß- und Rotwein,
Zonen einzeln einstellbar +7°C / +18°C,
zwei Kühlsysteme, 140 W, 230 V,
vibrationsarme Technik, flüsterleise,
blaue LED Ist-Temperaturanzeige,
blaue zuschaltbare LED Innenbeleuchtung,
Edelstahltür mit Glaseinsatz,
herausnehmbare Holzlagerböden,
Gewicht: 14,3 kg / 17,2 kg,
Verpackung: 430 x 595 x 620 mm

Code: WK620

Euro: 299,00

🇬🇧 Wine cooler for 12 bottles

340 x 510 x 535 mm,
two zones á 6 bottles
for white- and red wine,
zones single adjustable +7°C / +18°C,
two cooling systems, 140 W, 230 V,
low-vibration technology, whisper quiet,
blue LED actual-temperature,
blue shifable LED lighting,
stainless steel door with glass insert,
removable wooden shelves,
weight: 14,3 kg / 17,2 kg,
packing: 430 x 595 x 620 mm

Code: WK620

Euro: 299,00



🇩🇪 Weinkühlschrank für 21 Flaschen

340 x 500 x 810 mm,
zwei Zonen für Weiß- und Rotwein,
oben für 6 Flaschen +7°C / +18°C,
unten für 15 Flaschen +10°C / +18°C,
zwei Kühlsysteme, 140 W, 230 V,
vibrationsarme Technik, flüsterleise,
blaue LED Ist-Temperaturanzeige,
blaue zuschaltbare LED Innenbeleuchtung
für oben und unten,
Edelstahltür mit Glaseinsatz,
herausnehmbare Holzlagerböden,
Gewicht: 20,5 kg / 23,4 kg,
Verpackung: 430 x 600 x 900 mm

Code: WK630

Euro: 359,00

🇬🇧 Wine cooler for 21 bottles

340 x 500 x 810 mm,
two zones for white- and red wine,
above for 6 bottles +7°C / +18°C,
below for 15 bottles +10°C / +18°C,
two cooling systems, 140 W, 230 V,
low-vibration technology, whisper quiet,
blue LED actual-temperature,
blue shifable LED lighting
for above and below,
stainless steel door with glass insert,
removable wooden shelves,
weight: 20,5 kg / 23,4 kg,
packing: 430 x 600 x 900 mm

Code: WK630

Euro: 359,00



🇩🇪 Weinkühlschrank für 43 Flaschen

400 x 580 x 1060 mm,
eine Temperature Zone für 43 Flaschen,
+4°C / +22°C, 140 W, 230 V,
leise vibrationsarme Technik,
blaue LED Ist-Temperaturanzeige,
zuschaltbare Innenbeleuchtung,
Edelstahltür mit Glaseinsatz,
Isolier Sicherheitsglas mit UV Filter,
kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden,
Gewicht: 22,5 kg / 25,1 kg,
Verpackung: 455 x 640 x 1130 mm

Code: WK647

Euro: 659,00

🇬🇧 Wine cooler for 43 bottles

400 x 580 x 1060 mm,
one temperature zone for 43 bottles,
+4°C / +22°C, 140 W, 230 V,
quiet and low-vibration technology,
blue LED actual-temperature,
shiftable internal lighting,
stainless steel door with glass insert,
insulating safety glass with UV filter,
ball bearing rails with wooden shelves,
weight: 22,5 kg / 25,1 kg,
packing: 455 x 640 x 1130 mm

Code: WK647

Euro: 659,00

Weinkühlschränke



- zwei getrennte Temperaturzonen +3°C / 22°C
- aktive Lüfter je Zone für gleichmäßige Temperaturverteilung
- leise und vibrationsarme Kompressortechnik
- blaue LED Ist-Temperaturanzeige,
- zuschaltbare Innenbeleuchtung,
- Edelstahltür mit Glaseinsatz,
- Isolier Sicherheitsglas mit UV Filter
- herausnehmbare Holzlagerböden



- two separate temperature zones +3°C / 22°C
- active fan for each zone for constant temperature
- quiet and low-vibration compressor technology
- blue LED actual-temperature,
- shiftable internal lighting,
- stainless steel door with glass insert,
- insulating safety glass with UV filter
- removable wooden shelves



Weinkühlschrank für 24 Flaschen

Wine cooler for 24 bottles

395 x 455 x 825 mm,
80 W, 230 V,
Gewicht / weight:
30 kg / 32 kg,
Verpackung / packing:
470 x 590 x 920 mm
Code: WK645
Euro: 709,00



Weinkühlschrank für 38 Flaschen

Wine cooler for 38 bottles

400 x 580 x 1060 mm,
117 W, 230 V,
Gewicht / weight:
40,9 kg / 43,8 kg,
Verpackung / packing:
455 x 640 x 1130 mm
Code: WK650
Euro: 749,00



Weinkühlschrank für 66 Flaschen

Wine cooler for 66 bottles

595 x 580 x 1020 mm,
150 W, 230 V,
Gewicht / weight:
53,6 kg / 56,6 kg,
Verpackung / packing:
650 x 650 x 1120 mm
Code: WK660
Euro: 1.089,00



Weinkühlschrank für 180 Flaschen

Wine cooler for 180 bottles

580 x 650 x 1860 mm,
170 W, 230 V,
Gewicht / weight:
90,8 kg / 97,7 kg,
Verpackung / packing:
660 x 760 x 1940 mm
Code: WK670
Euro: 1.849,00

Weinkühlzelle



Massivholz-Weinregale mit 4-Stufen, Kapazität 1500 Flaschen.



Doppelte Tiefe für Lagerung, 11 Flaschen Hals-an-Kopf pro Schicht.



Zuverlässige und leise Keller-Conditioner, für eine stabile Temperatur und Feuchtigkeit.



Die Isolierung des Innenraums ist mit wasserabweisenden und rutschfesten Sperrholz ausgeführt.



Schnelles und genaues Setup dank exzentrischen Spannschlössern. Die Zelle ist daher, im Falle von Betriebsverlagerungen, leicht zu zerlegen und wieder aufzubauen.



Das UV-freie Beleuchtungssystem wird eingeschaltet durch einen Bewegungsmelder.



Holz Sockelleiste aus wasserdichten Hartholz



Ergonomisch geformter Griff mit Schloss und Innen-Notentriegelung



Isolierte Tür mit stumpf-steigenden Bändern



In dem Kühlmotor ist ein Silent-Lüfter eingebaut für eine glatte Diffusion der klimatisierten Luft.



Verdichter montiert auf weichem Gummi-Blöcken, um Vibrationen zu reduzieren



Weinkühlzelle

Code: 10607001-0-0-0

Euro: 4.635,00

Aggregat

Code: 10807001-0-0-0

Euro: 3.000,00

Regale

Code: 00903001

Euro: 6.410,00



Weinkühlzelle

Die W1 Weinzelle erfüllt die Bedingungen des Reifens einer natürlichen Weinzelle, ideal für Weine sich zu entwickeln und zu verbessern, allmählich und im Rhythmus der Jahreszeiten. Die wichtigsten Aspekte, wie z.B. Temperatur- und Luftfeuchtigkeit, Lichtsteuerung, Lüftungs- und vibroakustische Isolierung werden kontinuierlich kontrolliert. Die Speicherkapazität der Weinzelle, in der Relation zu seiner Größe, ist bemerkenswert. Das Weinregal auf vier Ebenen (erweiterbar auf bis zu 10 Ebenen) hat eine Gesamtkapazität von etwa 1500 Flaschen. Die 545 x 545 mm großen Tablets sind speziell für doppelt tiefe Kopf-an-Kopf-Lagerung, mit Nischen-Gehäuse elf Flaschen, Ø von 70 mm bis 87 mm, oder die meisten Arten, darunter Bordeaux und Burgund geeignet. Die Weinzellenklimaanlage bietet einen doppelten Effekt (Kühlung oder Heizung je nach Außentemperatur) mit einer progrierbaren elektronischen Steuerung, die die Lufttemperatur konstant hält, wie in einem Weinkeller, um die gewünschte Temperatur, für die optimale Lagerung, von Wein zu erreichen.

Digitale elektronische Steuerung ist für einfache Bedienung ausgelegt.

- Kontrollierte Verdampfungstemperatur, um eine relative Luftfeuchtigkeit (RH) von 60-80% zu halten um so zu vermeiden das die Korke Austrocknen oder Schimmel ansetzen.
- Akustischer Alarm bei Störungen
- Doppelwandige Paneele aus verzinktem Stahlblech, thermolackiert, in Lebensmittelqualität Polyesterbeschichtet.
- Isolierung in PUR auf Wasser-Basis, bestehend aus vollständig FCKW- und HFCKW-freien Produkten, welche die Ozonschicht in keiner Weise angreifen (Null ODP), und der Umwelt zu Liebe nun auch das direkte Treibhauspotential (GWP: global warming potential) auf Null reduziert, für eine ausgezeichnete thermische und akustische Isolierung.
- Weinzellenklimaanlage aus Naturbelassenem Holz für die sichere Lagerung von Weinflaschen abgestimmt.
- Selbstschließende Türen bei 90 °, mit Magnetdichtungen ausgestattet.
- Zwei Lüftermotor-Geschwindigkeiten mit geringem Stromverbrauch.

Maße:

Außenmaße B x T x H, 2260 x 1960 x 2160 mm

Türöffnung, B x H, 700 x 1900 mm

Inhalt, 8,3 m³

Lagerkapazität (max.) 1500 Flaschen

Anzahl der Regale, Standard = 24 Regale,

Maximal = 60 Regale möglich

Temperaturbereich >-10°C bis >-15°C

Technische Daten:

Netzanschluss, 230 Volt/ 50 Hz

Leistungsaufnahme - Kühlung 470 Watt

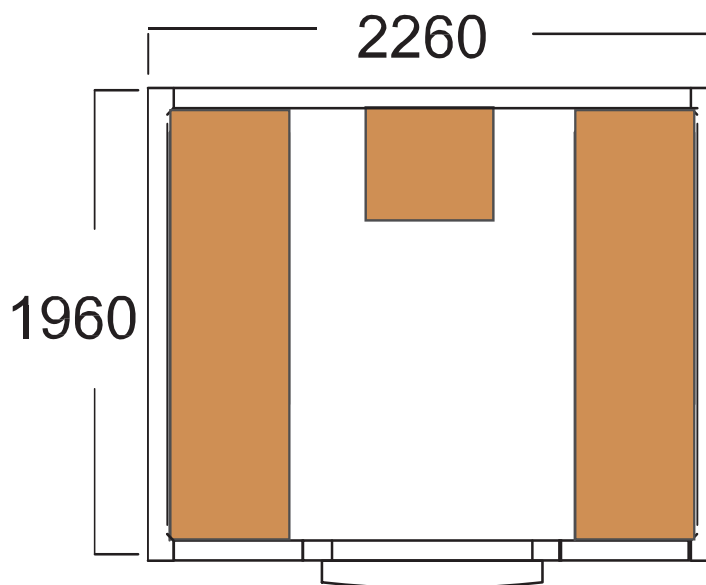
Leistungsaufnahme - Heizung 690 Watt

Kühlleistung +3°C +32° C, kcal/h, 850 /986 Watt

Heizleistung 650 Watt

Kältemittel, R 404A, Füllmenge 350 g

ISO Klimaklasse 4, 32°C, R h 55%,



Weinkühlzelle

Code: 10607001-0-0-0

Euro: 4.635,00

Aggregat

Code: 10807001-0-0-0

Euro: 3.000,00

Regale

Code: 00903001

Euro: 6.410,00

3-4 Wochen Lieferzeit!
3-4 weeks delivery time!

Weinkühlschrank / Tiefkühlschrank



🇩🇪 Weinkühlschrank, 70 Liter

470 x 450 x 646 mm,
für 24 Weinflaschen,
Glastür, autom. Abtauung,
68 W, 220 - 240 V,
+5°C / +12°C, statische Kühlung,
Kühlmittel: R600a,
Gewicht: 24 kg / 26 kg
Verpackung: 540 x 492 x 665 mm
Code: WK-70
Euro: 255,00

🇩🇪 Wine cooler, 70 litres

470 x 450 x 646 mm,
for 24 wine bottles,
glass door, auto defrost,
68 W, 220 - 240 V,
+5°C / +12°C, static cooling,
cooling liquid: R600a,
weight: 24 kg / 26 kg,
packing: 540 x 492 x 665 mm
Code: WK-70
Euro: 255,00

🇩🇪 Tiefkühlschrank, 40 Liter

470 x 450 x 507 mm,
Türanschlag wechselbar,
50 W, 220 - 240 V,
bis -18°C, statische Kühlung,
Kühlmittel: R600a,
Gewicht: 18 kg / 19,5 kg
Verpackung: 520 x 465 x 530 mm
Code: BG-40
Euro: 199,00

🇩🇪 Freezer, 40 litres

470 x 450 x 507 mm,
reversible door,
50 W, 220 - 240 V,
up to -18°C, static Kühlung,
cooling liquid: R600a,
weight: 18 kg / 19,5 kg
packing: 520 x 465 x 530 mm
Code: BG-40
Euro: 199,00





Tiefkühlung/Frosttechnik/Eistheken

10

- Tiefkühlschränke
- Tiefkühltische
- Schnellkühler & Schockfroster
- Tiefkühltruhen
- Eiswürfelbereiter in verschiedenen Ausführungen
- Eistheken in verschiedenen Ausführungen
- Eismaschine
- Sahnemaschine

Von Seite 575 - 632

1 Gerät = Edelstahl - Schnellkühler & Schockfroster

🇩🇪 Temperatur von +70°C auf +3°C in maximal 90 min. / +70°C auf -18°C in maximal 240 min.

🇬🇧 Temperature from +70°C to +3°C in maximal 90 min. / +70°C to -18°C in maximal 240 min.

	Artikel	Code	Euro
 <p>🇩🇪 3 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 3 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 3 x GN 1/1 750 x 740 x 720/750 mm, Innen: 600 x 400 x 280 mm, 1150 W, 230 V, Kapazität: 14 kg (+3°C) / 11 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1000 mm Gewicht: 50 kg / 60 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 3 x GN 1/1 750 x 740 x 720/750 mm, internal: 600 x 400 x 280 mm, 1150 W, 230 V, capacity: 14 kg (+3°C) / 11 kg (-18°C), space between insertions 70 mm, packing: 800 x 800 x 1000 mm weight: 50 kg / 60 kg</p>	<p>AT03 ISO</p> <p>3/1</p>	<p>2.285,00</p>
 <p>🇩🇪 5 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 5 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 5 x GN 1/1 750 x 740 x 850/880 mm, Innen: 610 x 400 x 410 mm, 1424W, 230 V, Kapazität: 20 kg (+3°C) / 15 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1050 mm Gewicht: 60 kg / 71 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 5 x GN 1/1 750 x 740 x 850/880 mm, internal: 610 x 400 x 410 mm, 1424W, 230 V, capacity: 20 kg (+3°C) / 15 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1050 mm weight: 60 kg / 71 kg</p>	<p>AT05 ISO</p> <p>5/1</p>	<p>2.890,00</p>
 <p>🇩🇪 7 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 7 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 7 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, Innen: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, Kapazität: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1400 mm Gewicht: 85 kg / 95 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 7 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, internal: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, capacity: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1400 mm weight: 85 kg / 95 kg</p>	<p>AT07 ISO</p> <p>7/1</p>	<p>4.330,00</p>
 <p>🇩🇪 10 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 10 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 10 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, Innen: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, Kapazität: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1400 mm Gewicht: 90 kg / 101 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 10 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, internal: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, capacity: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1400 mm weight: 90 kg / 101 kg</p>	<p>AT10 ISO</p> <p>10/1</p>	<p>5.665,00</p>

Tiefkühlschränke



🇩🇪 Tiefkühlschrank weiß, 305 Liter

570 x 595 x 1750 mm,
bis -18°C, 0,7 kW/24h
Kühlmittel: R600a, statische Kühlung,
6 Fächer aus Kunststoff und 1 Klappe,
Türanschlag wechselbar,
Schnellfrost, Temperatur-Warnleuchte,
Gewicht: 67 kg / 74 kg
Verpackung: 694 x 651 x 1821 mm
Code: MF-305
Euro: 599,00

🇬🇧 Freezer white, 305 litres

570 x 595 x 1750 mm,
up to -18°C, 0,7 kW/24h
cooling liquid: R600a, static cooling,
6 boxes made of plastic and one flap,
reversible door, fast freezing,
high temperature warning light,
weight: 67 kg / 74 kg
packing: 694 x 651 x 1821 mm
Code: MF-305
Euro: 599,00

305 Liter

🇩🇪 Tiefkühlschrank weiß, 400 Liter

Außen: 700 x 740 x 1800 mm,
Innen: 580 x 570 x 1552 mm,
400 Liter, 95 kg, 5 Roste,
Temp.: -18 / -22°C, 315 W, R134a,
Tür schließt automatisch, abschließbar,
Roste fest, GN 1/1,
PU-Schaum-Isolierung,
geringer Energieverbrauch,
autom. Abtauung des Frost-Wassers
Code: TK-508
Euro: 955,00

🇬🇧 Freezer white, 400 litres

external dimensions: 700 x 740 x 1800 mm,
internal dimensions: 580 x 570 x 1552 mm,
400 litres, 95 kg, 5 grids,
temp. range: -18 / -22°C, 315 W, R134a,
door closes automatically, lockable,
grids are fitted, GN 1/1,
PU-foam isolation,
low consumption,
automatical defrost of frozen water
Code: TK-508
Euro: 955,00



400 Liter



🇩🇪 Tiefkühlschrank 520 Liter

777 x 725 x 1696 mm,
Intern: 667 x 570 x 1485 mm,
350 W, 230 V, Temperatur: -10°C / -25°C,
Kühlmittel: 134a,
Verpackung: 840 x 760 x 1920 mm
Gewicht: 95 kg / 102 kg
Code: HF500
Euro: 999,00

🇬🇧 Freezer 520 litres

777 x 725 x 1696 mm,
internal: 667 x 570 x 1485 mm,
350 W, 230 V, temperature: -10°C / -25°C,
refrigerant: 134a,
packing: 840 x 760 x 1920 mm
weight: 95 kg / 102 kg
Code: HF500
Euro: 999,00

520 Liter







🇩🇪 Tiefkühl-Einlegebox aus Kunststoff 🇬🇧 Freezer box made of plastic

🇩🇪 Oben / 🇬🇧 Top
515 x 310 x 175 mm,
max 12 Stk. / max 12 pc.
Code: HF600-60
Euro: 17,00

🇩🇪 Unten / 🇬🇧 Down
598 x 370 x 190 mm,
max 1 Stk. / max 1 pc.
Code: HF500-61
Euro: 21,00

🇩🇪 Lieferung ohne Körbe!
🇬🇧 Delivery without baskets!

Tiefkühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Tiefkühlschrank, 129 Liter</p> <p>Außenmaß: 600 x 600 x 980 mm, Innenmaß: 484 x 470 x 600 mm, 129 Liter, Temperaturbereich: -18°C / -22°C 3 feste Ablagen, 230 V / 50 Hz</p> <p>🇩🇪 Freezer, 129 litres</p> <p>Ext. dimension: 600 x 600 x 980 mm, Int. dimension: 484 x 470 x 600 mm, 129 litres, temp.-range: -18°C / -22°C 3 fixed shelves, 230 V / 50 Hz</p>	KS202	635,00
	<p>🇩🇪 Tiefkühlschrank, 330 Liter</p> <p>595 x 600 x 1960 mm, außen weiß, innen weiß, autom. Abtauung, 5 Böden, Temperaturbereich: -18°C / -20°C, 330 Liter, 185 kW, 230 V, Verpackung: 660 x 630 x 2010 mm, Gewicht: 88 kg / 98 kg</p> <p>🇩🇪 Freezer, 330 litres</p> <p>595 x 600 x 1960 mm, external white, internal white, automatic defrosting, 5 shelves, temp.-range: -18°C / -20°C, 330 litres, 185 kW, 230 V, packing: 660 x 630 x 2010 mm, weight: 88 kg / 98 kg</p>	LD-330	799,00
	<p>🇩🇪 Tiefkühlschrank Edelstahl 330 Liter</p> <p>595 x 600 x 1960 mm, außen Edelstahl, innen weiß, 5 Böden, Temperaturbereich: -18°C / -20°C, 330 Liter, 185 kW, 230 V, Verpackung: 660 x 630 x 2010 mm, Gewicht: 88 kg / 98 kg</p> <p>🇩🇪 Freezer stainless steel, 330 litres</p> <p>595 x 600 x 1960 mm, external stainless steel, internal white, 5 shelves, temp.-range: -18°C / -20°C, 330 litres, 185 kW, 230 V, packing: 660 x 630 x 2010 mm, weight: 88 kg / 98 kg</p>	LD-330S	999,00
			

Tiefkühlschränke

Tiefkühlschrank

Außenmaße: 484 x 735 x 2010 mm
Innenmaße: 368 x 580 x 1404 mm
3 Paar Führungsschienen
Kapazität: 301 L, Temp.: -18°C - -22°C,
Kühlmittel: R404a, 600W
automatische Abtauung
Nettogewicht: 110 kg

Code: TK350
Euro: 1.580,00



Refrigerator

external dimension: 484 x 735 x 2010 mm
internal dimension: 368 x 580 x 1404 mm
3 pair guides, capacity: 301 L, temp -18 -
-22°C, refrigerant: R404a, 600W
automatic defrost
net weight: 110 kg

Code: TK350
Euro: 1.580,00

Tiefkühlschrank Umluftkühlung, Edelstahl

600 x 740 x 1920 mm
Temperatur: -6°C / -18°C
65 / 80 kg

Code: TK6074
Euro: 1.410,00



Freezer

**Fan assisted cooling
stainless steel,**
600 x 740 x 1920 mm
temperature: -6°C / -18°C
65 / 80 kg

Code: TK6074
Euro: 1.410,00

Tiefkühlschrank 600 x 740 Umluftkühlung, Edelstahl

600 x 740 x 1950 mm
Temperatur: -6°C / -18°C
90 / 110 kg

Code: TK2264
Euro: 1.410,00



Freezer 600 x 740

**Fan assisted cooling
stainless steel,**
600 x 740 x 1950 mm
temperature: -6°C / -18°C
90 / 110 kg

Code: TK2264
Euro: 1.410,00

Tiefkühlschrank 600 x 800 Umluftkühlung, Edelstahl

600 x 800 x 1950 mm
Temperatur: -6°C / -18°C
100 / 120 kg

Code: TK2321
Euro: 1.499,00

Freezer 600 x 800

**Fan assisted cooling
stainless steel,**
600 x 800 x 1950 mm
temperature: -6°C / -18°C
100 / 120 kg

Code: TK2321
Euro: 1.499,00

Tiefkühlschränke Umluft - 680 Tiefe

Umluft Kühl- und Tiefkühlschränke

innen und außen aus Edelstahl,
automatische Abtauung und Wasserabführung,
70 mm Isolation aus Polyurethan,
Zinkplatte auf der Rückseite,
Heizrohre verhindern Condensation,
leistungsstarker Kompressor
Tür abschließbar

Chiller and freezer ventilated cooling

internal and external made of stainless steel,
automatic defrost and discharge water,
70 mm thickness polyurethane insulation,
back side zinc plate,
heating wire prevents condensation,
high level compressor
door lockable

Kühlschrank 500

600 x 680 x 1930 mm,
Temperatur: -2° / +10°C,
Anschlusswert: 390 W, 230 V
3 Roste, Verpackung:
630 x 710 x 2000 mm,
Gewicht: 110 kg
Code: Plus500
Euro: 1.437,00

Chiller 500

600 x 680 x 1930 mm,
temperature: -2° / +10°C,
power: 390 W, 230 V
3 grids, packing:
630 x 710 x 2000 mm,
weight: 110 kg
Code: Plus500
Euro: 1.437,00



Kühlschrank 1000

1215 x 680 x 1930 mm,
Temperatur: -2° / +10°C,
Anschlusswert: 550 W, 230 V
3 Roste, Verpackung:
1245 x 710 x 2000 mm,
Gewicht: 150 kg
Code: Plus1000
Euro: 2.187,00

Chiller 1000

1215 x 680 x 1930 mm,
temperature: -2° / +10°C,
power: 550 W, 230 V
3 grids, packing:
1245 x 710 x 2000 mm,
weight: 150 kg
Code: Plus1000
Euro: 2.187,00

Tiefkühlschrank 500

600 x 680 x 1930 mm,
Temperatur: -6° / -18°C,
Anschlusswert: 500 W, 230 V
3 Roste, Verpackung:
630 x 710 x 2000 mm,
Gewicht: 115 kg
Code: Minus500
Euro: 1.625,00

Freezer 500

600 x 680 x 1930 mm,
temperature: -6° / -18°C,
power: 500 W, 230 V
3 grids, packing:
630 x 710 x 2000 mm,
weight: 115 kg
Code: Minus500
Euro: 1.625,00



Tiefkühlschrank 1000

600 x 680 x 1930 mm,
Temperatur: -6° / -18°C,
Anschlusswert: 780 W, 230 V
3 Roste, Verpackung:
1245 x 710 x 2000 mm,
Gewicht: 160 kg
Code: Minus1000
Euro: 2.350,00

Freezer 1000

600 x 680 x 1930 mm,
temperature: -6° / -18°C,
power: 780 W, 230 V
3 grids, packing:
1245 x 710 x 2000 mm,
weight: 160 kg
Code: Minus1000
Euro: 2.350,00



Tiefkühlschränke Umluft

Umluft Kühl- und Tiefkühlschränke

- innen und außen aus Edelstahl,
- automatische Abtauung und Wasserabführung,
- 70 mm Isolation aus Polyurethan,
- Zinkplatte auf der Rückseite,
- Heizrohre verhindern Condensation,
- leistungsstarker Kompressor
- Tür abschließbar

Chiller and freezer ventilated cooling

- internal and external made of stainless steel,
- automatic defrost and discharge water,
- 70 mm thickness polyurethane isolation,
- back side zinc plate,
- heating wire prevents condensation,
- high level compressor
- door lockable

Tiefkühlschrank

Maße: 745 x 875 x 2060 mm,
Temperatur: -18° / -22°C ,
Anschlusswert: 630 W, 230 V,
3 Roste, Liter: 660,
Gewicht: 130 kg
Code: Minus 700
Euro: 1.688,00



Freezer

dimensions:
745 x 875 x 2060 mm,
temperature: -18° / -22°C,
power: 630 W, 230 V,
3 grids, litres: 660,
weight: 130 kg
Code: Minus 700
Euro: 1.688,00



Tiefkühlschrank

Maße: 1400 x 875 x 2060 mm,
Temperatur: -18° / -22°C ,
Anschlusswert: 860 W, 230 V,
6 Roste, Liter: 1250,
Gewicht: 190 kg
Code: Minus 1400
Euro: 2.477,00



Freezer

dimensions:
1400 x 875 x 2060 mm,
temperature: -18° / -22°C,
power: 860 W, 230 V
6 grids, litres: 1250,
weight: 190 kg
Code: Minus 1400
Euro: 2.477,00



Tiefkühlschränke

Tiefkühlschrank

730 x 845 x 2100 mm
700 L, -22°C / -17°C, 3 Böden,
Kühlmittel: R404a, Umluftkühlung,
abschließbar, mit Licht
Verpackungsmaße: 780 x 880 x 2170 mm
220 V, 20 Hz, 500 W, 120 / 135 kg
Code: TK1-2/1
Euro: 1.720,00



Freezer

730 x 845 x 2100 mm,
700 L, -22°C / -17°C, 3 shelves,
refrigerant: R404a, fan cooling
with lock and light
packing dimensions: 780 x 880 x 2170 mm
220 V, 20 Hz, 500 W, 120 / 135 kg
Code: TK1-2/1
Euro: 1.720,00

Tiefkühlschrank

1314 x 845 x 2100 mm
1300 L, -22°C / -17°C, 6 Böden,
Kühlmittel: R404a, Umluftkühlung,
getrennt abschließbar, mit Licht
Verpackungsmaße: 1370 x 880 x 2170 mm
220 V, 20 Hz, 700 W, 200 / 230 kg
Code: TK2-2/1
Euro: 2.500,00



Freezer

1314 x 845 x 2100 mm
1300 L, -22°C / -17°C, 6 shelves,
refrigerant: R404a, fan cooling,
with separate lock and light
packing dimensions: 1370 x 880 x 2170 mm
220 V, 20 Hz, 700 W, 200 / 230 kg
Code: TK2-2/1
Euro: 2.500,00

Tiefkühlschrank

Umluftkühlung, Edelstahl
1200 x 800 x 1920 mm
Temperatur: -17°C / -22°C
elektr. Abtauung,
Kühlmittel: R404a
122 / 152 kg
Code: TK1274
Euro: 1.958,00



Freezer

Fan assisted cooling, stainless steel,
1200 x 800 x 1920 mm
Temperature: -17°C / -22°C
electric defrost,
refrigerant: R404a
122 / 152 kg
Code: TK1274
Euro: 1.958,00

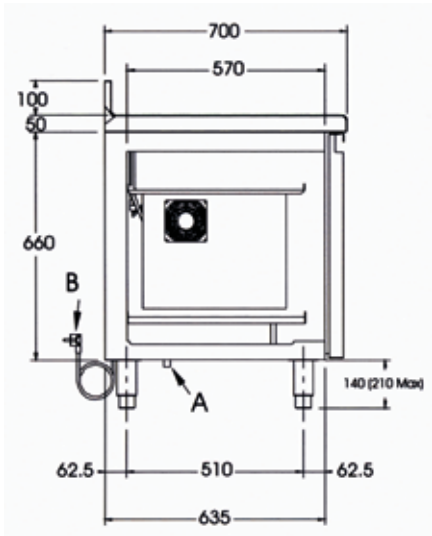
1 Gerät = Edelstahl - Schnellkühler & Schockfroster

🇩🇪 Temperatur von +70°C auf +3°C in maximal 90 min. / +70°C auf -18°C in maximal 240 min.

🇬🇧 Temperature from +70°C to +3°C in maximal 90 min. / +70°C to -18°C in maximal 240 min.

	Artikel	Code	Euro
 <p>🇩🇪 3 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 3 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 3 x GN 1/1 750 x 740 x 720/750 mm, Innen: 600 x 400 x 280 mm, 1150 W, 230 V, Kapazität: 14 kg (+3°C) / 11 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1000 mm Gewicht: 50 kg / 60 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 3 x GN 1/1 750 x 740 x 720/750 mm, internal: 600 x 400 x 280 mm, 1150 W, 230 V, capacity: 14 kg (+3°C) / 11 kg (-18°C), space between insertions 70 mm, packing: 800 x 800 x 1000 mm weight: 50 kg / 60 kg</p>	<p>AT03 ISO</p> <p>3/1</p>	<p>2.285,00</p>
 <p>🇩🇪 5 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 5 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 5 x GN 1/1 750 x 740 x 850/880 mm, Innen: 610 x 400 x 410 mm, 1424W, 230 V, Kapazität: 20 kg (+3°C) / 15 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1050 mm Gewicht: 60 kg / 71 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 5 x GN 1/1 750 x 740 x 850/880 mm, internal: 610 x 400 x 410 mm, 1424W, 230 V, capacity: 20 kg (+3°C) / 15 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1050 mm weight: 60 kg / 71 kg</p>	<p>AT05 ISO</p> <p>5/1</p>	<p>2.890,00</p>
 <p>🇩🇪 7 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 7 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 7 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, Innen: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, Kapazität: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1400 mm Gewicht: 85 kg / 95 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 7 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, internal: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, capacity: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1400 mm weight: 85 kg / 95 kg</p>	<p>AT07 ISO</p> <p>7/1</p>	<p>4.330,00</p>
 <p>🇩🇪 10 x GN 1/1 oder 3 x Blech 600 x 400 mm 🇬🇧 10 x GN 1/1 or 3 x sheet 600 x 400 mm</p>	<p>🇩🇪 Schockfroster 10 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, Innen: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, Kapazität: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), Abstand zwischen den Einschüben 70 mm, Verpackung: 800 x 800 x 1400 mm Gewicht: 90 kg / 101 kg</p> <p>🇬🇧 Blast chiller 10 x GN 1/1 750 x 740 x 1260/1290 mm, internal: 610 x 400 x 770 mm, 1490 W, 230 V, capacity: 25 kg (+3°C) / 20 kg (-18°C), space between insertions, packing: 800 x 800 x 1400 mm weight: 90 kg / 101 kg</p>	<p>AT10 ISO</p> <p>10/1</p>	<p>5.665,00</p>

Tiefkühltsche



-15°C / -20°C

🇩🇪 Tiefkühltsche

- außen und innen aus CNS 18/10
- Ventilationsverdampfer zwischen den Türen
- Aubtauautomatik
- Türen mit Automatikverschluss
- 1 Rost je Tür
- 75 mm Isolierung
- Temperaturbereich -15°C / -20°C



🇬🇧 Freezer counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- forced draught evaporation between the doors
- automatic defrosting
- automatic door closure
- 1 grid per door
- 75 mm insulation tickness
- temperature range -15°C / -20°C

🇩🇪 Tiefkühltsch

1380 x 700 x 850 mm,
2 Türen GN 1/1,
-15°C / -20°C,
375 W, 230 V, 147 kg
Code: 10111201

Euro: 2.562,00



🇬🇧 Freezer counter

1380 x 700 x 850 mm,
2 doors GN 1/1,
-15°C / -20°C,
375 W, 230 V, 147 kg
Code: 10111201

Euro: 2.562,00

🇩🇪 Tiefkühltsch

1845 x 700 x 850 mm,
3 Türen GN 1/1,
-15°C / -20°C,
550 W, 230 V, 194 kg
Code: 10111202

Euro: 3.336,00



🇬🇧 Freezer counter

1845 x 700 x 850 mm,
3 doors GN 1/1,
-15°C / -20°C,
550 W, 230 V, 194 kg
Code: 10111202

Euro: 3.336,00

Tiefkühltisch / Gefriertische



Tiefkühltisch

925 x 700 x 860 mm,
innen und außen aus Edelstahl,
runde Innenecken für leichte Reinigung,
Umluftkühlung mit autom. Abtauung,
elektronisches Thermostat mit LED Display,
intern: 364 x 580 x 560 mm,
110 Liter, 350 W, 230 V,
-18°C / -20°C, 1 Tür,
Gewicht: 61 kg / 70 kg
Verpackung: 950 x 730 x 910 mm

Code: GN1100BT
Euro: 2.028,00



1 Tür
1 door

Freezer table

925 x 700 x 860 mm,
interior and exterior made of stainless steel,
round internal edges for easy cleaning,
ventilated refrigeration with auto defrost,
electronic thermostat with LED display,
internal: 364 x 580 x 560 mm,
110 litres, 350 W, 230 V,
-18°C / -20°C, 1 door,
weight: 61 kg / 70 kg
packing: 950 x 730 x 910 mm

Code: GN1100BT
Euro: 2.028,00

-18°C/-20°C

Gefriertisch

2 Türen
1390 x 700 x 850 mm
Temperatur: -18°C
68 / 83 kg

Code: ECO2
Euro: 1.584,00



2 Türen
2 doors

Freezer counter

2 doors
1390 x 700 x 850 mm
temperature: -18°C
68 / 83 kg

Code: ECO2
Euro: 1.584,00

-18°C

Gefriertisch

3 Türen
1835 x 700 x 850 mm
Temperatur: -18°C
90 / 120 kg

Code: ECO3
Euro: 1.784,00



3 Türen
3 doors

Freezer counter

3 doors
1835 x 700 x 850 mm
temperature: -18°C
90 / 120 kg

Code: ECO3
Euro: 1.784,00

-18°C

Thermometer



🇩🇪 Einstech-Thermometer

Ø 38 x 130 mm
Messbereich: -10°C/+100°C,
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 127 mm,

Code: YSW-003 groß

Euro: 6,70

🇬🇧 Thermometer

Ø 38 x 130 mm
measurement range: -10°C/+100°C,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 127
mm,

Code: YSW-003 groß

Euro: 6,70

🇩🇪 Speisen-Thermometer (digital)

Ø 38 x 130 mm,
Messbereich: -50°C/+300°C,
Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 125 mm,
Batterie: 1x 1,5 V (LR754), geeignet zum Messen bei
Kochen, Backen, Dämpfen und Braten,
Verpackung: 247 x 112 x 38 mm

Code: YSW-018-2

Euro: 18,00

🇬🇧 Food-thermometer (digital)

Ø 38 x 130 mm,
measurement range: -50°C/+300°C,
stainless steel sensor: Ø 3,8 x 125 mm,
battery: 1x 1,5 V (LR754), ideal to measuring at
cooking, baking, steaming and roasting,
packing: 247 x 112 x 38 mm

Code: YSW-018-2

Euro: 18,00



🇩🇪 Kühl-/Tiefkühlschrank Thermometer

61 x 40 x 70 mm,
Messbereich: -30°C/+30°C,
Verpackung: 158 x 115 x 45 mm

Code: YSW-016

Euro: 5,60

🇬🇧 Cooler/freezer thermometer

61 x 40 x 70 mm,
measurement range: -30°C/+30°C,
packing: 158 x 115 x 45 mm

Code: YSW-016

Euro: 5,60

🇩🇪 Kühl-/Tiefkühlschrank Thermometer

123 x 32 x 20 mm,
Messbereich: -40°C/+20°C (-40°F/+80°F),
Verpackung: 226 x 100 x 25 mm

Code: YSW-N12

Euro: 5,40

🇬🇧 Cooler/freezer thermometer

123 x 32 x 20 mm,
measurement range: -40°C/+20°C (-40°F/+80°F),
packing: 226 x 100 x 25 mm

Code: YSW-N12

Euro: 5,40



Tiefkühltruhen mit Klappdeckel







🇩🇪 Leistungsstark • robust
Große Kapazität • -18°C/-24°C

🇬🇧 powerful • solid
high capacity • -18°C/-24°C

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Tiefkühltruhen mit statischer Kühlung, Kondensator außen/hinten, Schnellfroster, Außenmaße: 1410 x 600 x 870 mm, 2 Körbe, 408 Liter, 230 V, 214 W, 2,44 kWh, Temperaturbereich: - 18 / - 24°C</p> <p>🇬🇧 Chest freezer with static cooling, condenser external / behind, rapid freezer, external dimensions: 1410 x 600 x 870 mm, 2 Körbe, 408 litres, 230 V, 214 W, 2,44 kWh, temperature range: - 18 / - 24°C</p>	430 CHV	820,00
	<p>🇩🇪 Tiefkühltruhen mit statischer Kühlung, Kondensator außen/hinten, Schnellfroster, Außenmaße: 1810 x 600 x 870 mm, 2 Körbe, 545 Liter, 230 V, 234 W, 3,25 kWh, Temperaturbereich: - 18 / - 24°C</p> <p>🇬🇧 Chest freezer with static cooling, condenser external / behind, rapid freezer, external dimensions: 1810 x 600 x 870 mm, 2 Körbe, 545 litres, 230 V, 234 W, 3,25 kWh, temperature range: - 18 / - 24°C</p>	550 CHV	960,00
	<p>🇩🇪 Tiefkühltruhe mit Umluftkühlung, Kondensator innen, Schnellfroster, Außenmaße: 1910 x 700 x 870 mm, 690 Liter, 230 V, 530 W, 5,29 kWh, Temperaturbereich: - 18 / - 24°C</p> <p>🇬🇧 Chest freezer with static cooling, internal condenser, rapid freezer, external dimensions: 1910 x 700 x 870 mm, 690 litres, 230 V, 530 W, 5,29 kWh, temperature range: - 18 / - 24°C</p>	700 CHV	1.265,00

Tiefkühltruhen mit Schiebedeckel

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Tiefkühltruhen mit Schiebedeckel, statische Kühlung, Schnellfroster, mit Verflüssigerventilator, Außenmaße: 800 x 600 x 820 mm, 181 Liter, 172 Nutzliter, 230 V, 156 W, 1,92 kWh, Temp.: - 18 / - 24°C, mit Glasschiebedeckel</p> <p>🇬🇧 Chest freezers with sliding lid, static cooling, rapid freezer, with condenser, external dimensions: 800 x 600 x 820 mm, 181 litres, 172 litres benefit, 230 V, 156 W, 1,92 kWh, temp. range: - 18 / - 24°C, with glass sliding lid</p>	210 CHV/V	710,00
	<p>🇩🇪 Tiefkühltruhen mit Schiebedeckel, statische Kühlung, Schnellfroster, mit Verflüssigerventilator, Außenmaße: 1100 x 600 x 820 mm, 281 Liter, 268 Nutzliter, 230 Volt, 224 W, 2,56 kWh, Temp.: - 18 / - 24°C, mit Glasschiebedeckel</p> <p>🇬🇧 Chest freezers with sliding lid, static cooling, rapid freezer, with condenser, external dimension: 1100 x 600 x 820 mm, 281 litres, 268 litres benefit, 230 Volt, 224 W, 2,56 kWh, temperature range: - 18 / - 24°C, with glass sliding lid</p>	320 CHV/V	795,00
	<p>🇩🇪 Tiefkühltruhen mit Schiebedeckel, statische Kühlung, Schnellfroster, mit Verflüssigerventilator, Außenmaße: 1410 x 600 x 820 mm, 380 Liter, Nutzliter 362, 230 Volt, 234 W, 3,26 kWh, Temp.: - 18 / - 24°C, mit Glasschiebedeckel</p> <p>🇬🇧 Chest freezers with sliding lid, static cooling, rapid freezer, with condenser, external dimensions: 1410 x 600 x 820 mm, 380 litres, 362 litres benefit, 230 Volt, 234 W, 3,26 kWh, temp. range: - 18 / - 24°C, with glass sliding lid</p>	430 CHV/V	900,00
	<p>🇩🇪 Tiefkühltruhen mit Schiebedeckel, statische Kühlung, Schnellfroster, mit Verflüssigerventilator, Außenmaße: 1810 x 600 x 820 mm, 508 Liter, Nutzliter 488, 230 Volt, 272 W, 392 kWh, Temp.: - 18 / - 24°C, mit Glasschiebedeckel</p> <p>🇬🇧 Chest freezers with sliding lid, static cooling, rapid freezer, with condenser, external dimension: 1810 x 600 x 820 mm, 508 litres, 488 litres benefit, 230 Volt, 272 W, 392 kWh, temp. range: - 18 / - 24°C, with glass sliding lid</p>	550 CHV/V	1.045,00

Tiefkühltruhen mit Klappdeckel

🇩🇪 Tiefkühltruhen

- Schnellfrostten
- mechanische Temperaturkontrolle
- regelbares Thermostat
- Kontrollleuchte
- umweltfreundliche Technologie
- geringer Energieverbrauch
- geringe Betriebsgeräusche
- modernes Design
- verschließbar mit Schlüssel

🇩🇪 Tiefkühltruhen 250 Liter

984 x 602 x 845 mm,
Leistung: 190 W, 230 V, 1,6 kW / 24h,
Temperaturbereich: -18°C / -22°C,
max. Umgebungstemperatur: +38°C,
Verpackung: 1024 x 630 x 886 mm,
Gewicht: 54 kg / 64 kg

Code: BD-BG-250

Euro: 428,00



🇬🇧 Chest freezer

- quick and deep freezing
- mechanical temperature control
- adjustable thermostat
- indicating light
- environment-friendly technology
- low energy consumption
- low noise design
- fashion appearance
- lock and key

🇬🇧 Chest freezer 250 litres

984 x 602 x 845 mm,
power: 190 W, 230 V, 1,6 kW / 24h,
temp. range: -18°C / -22°C,
max. ambient temp.: +38°C,
packing: 1024 x 630 x 886 mm,
weight: 54 kg / 64 kg

Code: BD-BG-250

Euro: 428,00

🇩🇪 Tiefkühltruhen 300 Liter

1118 x 602 x 845 mm,
Leistung: 190 W, 230 V, 1,8 kW / 24 h,
Temperaturbereich: -18°C / -22°C,
max. Umgebungstemperatur: +38°C,
Verpackung: 1158 x 630 x 886 mm,
Gewicht: 58 kg / 68 kg

Code: BD-BG-300

Euro: 459,00



🇬🇧 Chest freezer 300 litres

1118 x 602 x 845 mm,
power: 190 W, 230 V, 1,8 kW / 24 h,
temp. range: -18°C / -22°C,
max. ambient temp.: +38°C,
packing: 1158 x 630 x 886 mm,
weight: 58 kg / 68 kg

Code: BD-BG-300

Euro: 459,00

🇩🇪 Tiefkühltruhen 350 Liter

1195 x 602 x 950 mm,
Leistung: 245 W, 230 V, 2 kW / 24h,
Temperaturbereich: -18°C / -22°C,
max. Umgebungstemperatur: +38°C,
Verpackung: 1270 x 780 x 1005 mm,
Gewicht: 62 kg / 72 kg

Code: BD-BG-350

Euro: 520,00



🇬🇧 Chest freezer 350 litres

1195 x 602 x 950 mm,
power: 245 W, 230 V, 2 kW / 24h,
temp. range: -18°C / -22°C,
max. ambient temp.: +38°C,
packing: 1270 x 780 x 1005 mm,
weight: 62 kg / 72 kg

Code: BD-BG-350

Euro: 520,00

Tiefkühltruhen mit Schiebedeckel

🇩🇪 Tiefkühltruhe 150 Liter

640 x 680 x 832 mm,
157 W, 230 V, -18°C / -22°C, 1,4 kW/24h,
max. Umgebungstemperatur +38°C,
LED Anzeige, abschließbar,
Verpackung: 700 x 740 x 879 mm,
Gewicht: 46 kg / 52 kg

Code: CHV150V

Euro: 474,00



🇬🇧 Chest freezer 150 litres

640 x 680 x 832 mm,
157 W, 230 V, -18°C / -22°C, 1,4 kW/24h,
max. ambient temperature +38°C,
LED display, lock and key,
packing: 700 x 740 x 879 mm,
weight: 46 kg / 52 kg

Code: CHV150V

Euro: 474,00

🇩🇪 Tiefkühltruhe 200 Liter

780 x 680 x 832 mm,
180 W, 230 V, -18°C / -22°C, 1,8 kW/24h,
max. Umgebungstemperatur +38°C,
LED Anzeige, abschließbar,
Verpackung: 840 x 740 x 879 mm,
Gewicht: 50 kg / 56 kg

Code: CHV200V

Euro: 528,00



🇬🇧 Chest freezer 200 litres

780 x 680 x 832 mm,
180 W, 230 V, -18°C / -22°C, 1,8 kW/24h,
max. ambient temperature +38°C,
LED display, lock and key,
packing: 840 x 740 x 879 mm,
weight: 50 kg / 56 kg

Code: CHV200V

Euro: 528,00

🇩🇪 Tiefkühltruhe 300 Liter

1080 x 680 x 832 mm,
210 W, 230 V, -18°C / -22°C, 2,7 kW/24h,
max. Umgebungstemperatur +38°C,
LED Anzeige, abschließbar,
Verpackung: 1140 x 740 x 879 mm,
Gewicht: 54 kg / 60 kg

Code: CHV300V

Euro: 630,00



🇬🇧 Chest freezer 300 litres

1080 x 680 x 832 mm,
210 W, 230 V, -18°C / -22°C, 2,7 kW/24h,
max. ambient temperature +38°C,
LED display, lock and key,
packing: 1140 x 740 x 879 mm,
weight: 54 kg / 60 kg

Code: CHV300V

Euro: 630,00

🇩🇪 Tiefkühltruhe 400 Liter

1390 x 680 x 832 mm,
245 W, 230 V, -18°C / -22°C, 3,6 kW/24h,
max. Umgebungstemperatur +38°C,
LED Anzeige, abschließbar,
Verpackung: 1450 x 740 x 879 mm,
Gewicht: 58 kg / 65 kg

Code: CHV400V

Euro: 720,00






🇬🇧 Chest freezer 400 litres

1390 x 680 x 832 mm,
245 W, 230 V, -18°C / -22°C, 3,6 kW/24h,
max. ambient temperature +38°C,
LED display, lock and key,
packing: 1450 x 740 x 879 mm,
weight: 58 kg / 65 kg

Code: CHV400V

Euro: 720,00

Tiefkühltruhen

	Artikel	Code	Euro
 <p>🇩🇪 Tiefkühltruhe 620 Liter 1780 x 680 x 902 mm, 230 V, -18°C / -22°C, max. Umgebungstemperatur +38°C, Klappdeckel, abschließbar, Verpackung: 1840 x 740 x 949 mm, Gewicht: 90 kg / 100 kg</p> <p>🇬🇧 Chest freezer 620 litres 1780 x 680 x 902 mm, 230 V, -18°C / -22°C, max. ambient temp. +38°C, glass lid, lock and key, packing: 1840 x 740 x 949 mm, weight: 90 kg / 100 kg</p> <p>🇩🇪 Nur solange der Vorrat reicht! 🇬🇧 Limited in stock!</p>		CHV620	799,00
 <p>🇩🇪 Tiefkühltruhe 530 Liter 1740 x 910 x 910 mm, 230 V, max -18°C, max. Umgebungstemperatur +26°C, Glasschiebedeckel, Verpackung: 1820 x 990 x 1100 mm, Gewicht: 95 kg / 105 kg</p> <p>🇬🇧 Chest freezer 530 litres 1740 x 910 x 910 mm, 230 V, max -18°C, max. ambient temp. +26°C, glass lid, packing: 1820 x 990 x 1100 mm, weight: 95 kg / 105 kg</p>		CHV530 D	1.012,00
 <p>🇩🇪 Tiefkühltruhe 830 Liter 2455 x 970 x 910 mm, 230 V, max -18°C, max. Umgebungstemperatur +26°C, Glasschiebedeckel, Verpackung: 2535 x 1050 x 1100 mm, Gewicht: 160 kg / 180 kg</p> <p>🇬🇧 Tiefkühltruhe 830 Liter 2455 x 970 x 910 mm, 230 V, max -18°C, max. ambient temp. +26°C, glass lid, packing: 2535 x 1050 x 1100 mm, weight: 160 kg / 180 kg</p>		CHV830D	1.291,00

AKTIONSPREIS
SPECIAL OFFER PRICE

Eiswürfelbereiter

Schon die Römer...

... nutzten Gletschereis zur Kühlung von Speisen und zur Herstellung von Erfrischungsgetränken. Diese Nutzung war allerdings nur den Reichen vorbehalten. Im 19. Jahrhundert begann in Nordamerika die kommerzielle Nutzung von Wintereis, zunächst als Luxusgut für Menschen in tropischen Ländern, später auch als Massengut für den Hausbedarf. Der Eismann brachte Eisblöcke, mittels derer verderbliche Nahrungsmittel, typischerweise in einem Eisschrank, länger frisch gehalten werden konnten. Mit der Elektrifizierung und Einführung des Kühlschranks fand dieses Gewerbe sein Ende. Heute wird fast das gesamte vom Menschen zu Speisezwecken genutzte Eis von Kältemaschinen oder in Kühlschränken hergestellt.

Die Firma Brema stellt Eisbereiter her, um Eis zu produzieren, aber kein gewöhnliches Eis. Das Eis der Brema Maschinen ist so rein und kristallklar wie ein Juwel.



Der Wert des Eises

Der Erfolg von Brema Eisbereitern ist das Bestreben, die Kunden rundum zufriedenzustellen. Doch das ist noch nicht alles – die Fa. Brema ist sich bewusst, dass diese Zufriedenheit nur durch eine Reihe von Faktoren erreicht werden kann, die gut miteinander harmonieren: Zu allererst achten die Designer, von Brema Eisbereitern, auf die Bedürfnisse und Wünsche der internationalen Kunden. Die Informationen, nach denen Sie suchen, werden täglich durch ein leistungsfähiges Vertriebsnetz und Kommunikationsmittel der neuesten Generation bereitgestellt. An dieser Stelle finden die Designer von Brema Eisbereitern mit Hilfe von Instrumenten der Spitzentechnologie die „maßgeschneiderte“ Lösung, wobei sie immer die strengsten internationalen Standards einhalten um den geringsten Strom- und Wasserverbrauch sicherzustellen. Einige Geräte sind mit speziellen Filtern ausgestattet, um die Wartungszeit zu verringern.

Die Firma Brema liefert für jede Anwendung und jeden Leistungsanspruch den richtigen Eisbereiter. Dabei können wir Ihnen Kompaktgeräte genauso anbieten wie Splitgeräte mit getrennter Aufstellung der Kältemaschine.

Eiswürfelbereiter



🇩🇪 Eiswürfelbereiter

380 x 543 x 632 mm,
aus Edelstahl, autom. Lauf mit Wassermangel-
und Überladungsschutz,
Produktion: 25 kg / 24 h,
Kapazität: 6 kg,
240 W, 230 V, 1,9 Kwh / 24 h,
Verpackung: 457 x 621 x 710 mm,
Gewicht: 30 kg / 32 kg

Code: IM-25
Euro: 688,00

🇩🇪 Ice maker

380 x 543 x 632 mm,
made of stainless steel, automatic running
with overloading and water shortage
protection,
production: 25 kg / 24 h,
capacity: 6 kg,
240 W, 230 V, 1,9 Kwh/24 h,
packing: 457 x 621 x 710 mm,
weight: 30 kg / 32 kg

Code: IM-25
Euro: 688,00

🇩🇪 Eiswürfelbereiter

548 x 611 x 793 mm,
aus Edelstahl, autom. Lauf mit Wassermangel-
und Überladungsschutz,
Produktion: 50 kg / 24 h,
Kapazität: 13 kg,
380 W, 230 V, 3 Kwh / 24 h,
Verpackung: 625 x 690 x 872 mm,
Gewicht: 47 kg / 52 kg

Code: IM-50
Euro: 899,00

🇩🇪 Ice maker

548 x 611 x 793 mm,
made of stainless steel, automatic
running
with overloading and water shortage
protection,
production: 50 kg / 24 h,
capacity: 13 kg,
380 W, 230 V, 3 Kwh / 24 h,
packing: 625 x 690 x 872 mm,
weight: 47 kg / 52 kg

Code: IM-50
Euro: 899,00



Eiswürfelbereiter



	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Eiswürfelbereiter mit Sichtfenster 360 x 440 x 450 mm, mit Display und Sichtfenster, 210 W, Kältemittel R134a, Kapazität: 15 kg/24 h, Eiskugel, 6-10 Minuten, 3 Eiskugel-Größen, manuelle Wasserbefüllung max. 4 Liter, leistungsstarker Kompressor, Cyclopentane-Schaum-Isolierung, umweltfreundlich, autom. Startfunktion, Wasserstandskontrolle, Füllstandskontrolle</p> <p>🇬🇧 Ice maker with viewing window 360 x 440 x 450mm, with display and viewing window, 210 W, refrigerant agent R134a, capacity: 15 kg/24 h, ice scoop, 6-10 minutes, 3 sizes of ice scoops, manual water-filling maximal 4 litres, powerful compressor, cyclopentane-foam-isolation, environment-friendly, automatic start-function water-level control, liquid-level control</p>	ZB-15AP/LW	235,00
	<p>🇩🇪 Eiswürfelbereiter und Wasser Dispender 440 x 330 x 525 mm, mit LCD Display, 150 W, Kältemittel R134a, Kapazität: 10 kg/24 h, mit Wasseranschluss, Füllstandskontrolle</p> <p>🇬🇧 ice maker with water dispenser 440 x 330 x 525 mm, with LCD display, 150 W, refrigerant: R134a, capacity: 10 kg/24 h, connect to water tap directly, liquid-level control</p>	ZB-06B	375,00
	<p>🇩🇪 Eis Crusher 290 x 360 x 450 mm, Kunststoffgehäuse, Eis Box mit Wasserablauf aus Edelstahl, Größe des crushed Eis einstellbar, Arbeitsgeschwindigkeit: 2 - 3 kg / Min, Kapazität: 2 kg, 180 W, 230 V, Verpackung: 410 x 350 x 495 mm, Gewicht: 14,7 kg / 16,5 kg</p> <p>🇬🇧 Ice crusher 290 x 360 x 450 mm, ABS body, ice box with drain pipe made of stainless steel, scrape ice into different snowflakes, working speed: 2 - 3 kg / min, capacity: 2 kg, 180 W, 230 V, packing: 410 x 350 x 195 mm, weight: 14,7 kg / 16,5 kg</p>	EC-128	332,00

Eiswürfelbereiter



	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Eiswürfelbereiter 360 x 415 x 345 mm, 150 W, Kältemittel R134a, Kapazität: 12-15 kg/24 h, 12 Eiswürfel in 10 Minuten, 3 Eiskugel-Größen, manuelle Wasserbefüllung max. 2 Liter, Wasserstandskontrolle, Füllstandskontrolle</p> <p>🇬🇧 Ice maker 360 x 415 x 345 mm, 150 W, refrigerant: R134a, capacity: 12-15 kg/24 h, 12 ice cubes in 10 minutes, 3 sizes of ice cubes, manual water-filling max. 2 litres, water-level Control, liquid-level control</p>	ZB-01	175,00
	<p>🇩🇪 Eiswürfelbereiter 443 x 342 x 371 mm, Kapazität: 15 kg/24 h, 12 Eiswürfel in 6-15 Minuten, 3 Eiskugelgrößen, manuelle Wasserbefüllung max. 3 Liter, Wasserstandskontrolle, Füllstandskontrolle</p> <p>🇬🇧 Ice maker 443 x 342 x 371 mm, capacity: 15 kg/24 h, 12 ice cubes in 6-15 minutes, 3 sizes of ice cubes, manual water-filling max. 3 litres, water-level control, liquid-level control</p>	ZB-12	210,00

Flocken-Eis-Bereiter

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Eisflockenbereiter</p> <p>398 x 548 x 722 mm, Außenmaterial: 304/2B Edelstahl, Kühlmittel: R134a/130 g, Kapazität: 40 kg / 24 h 465 W, 220 V / 50 Hz Gewicht: 42 kg/47 kg</p> <p>🇬🇧 Ice flake maker</p> <p>398 x 548 x 722 mm, model material: 304/2B stainless steel, refrigerant: R134a/130g, ice capacity: 40 kg / 24 h 465 W, 220 V / 50 Hz weight: 42 kg/47 kg</p>	FLAK-40	1.830,00
	<p>🇩🇪 Eisflockenbereiter</p> <p>548 x 610 x 860 mm, Außenmaterial: 304/2B Edelstahl, Kühlmittel: R134a/170 g, Kapazität: 85 kg / 24 h 735 W, 220 V / 50 Hz Gewicht: 60 kg/67 kg</p> <p>🇬🇧 Ice flake maker</p> <p>548 x 610 x 860 mm, model material: 304/2B stainless steel, refrigerant: R134a/170 g, ice capacity: 85 kg / 24 h 735 W, 220 V / 50 Hz weight: 60 kg/67 kg</p>	FLAK-85	2.490,00
	<p>🇩🇪 Eisflockenbereiter</p> <p>615 x 670 x 920 mm, Außenmaterial: 304/2B Edelstahl, Kühlmittel: R134a/190 g, Kapazität: 100 kg / 24 h 800 W, 220 V / 50 Hz Gewicht: 61 kg/68 kg</p> <p>🇬🇧 Ice flake maker</p> <p>615 x 670 x 920 mm, model material: 304/2B stainless steel, refrigerant: R134a/190 g, ice capacity: 100 kg / 24 h 800 W, 220 V / 50 Hz weight: 61 kg/68 kg</p>	FLAK-100	2.998,00
	<p>🇩🇪 Eisflockenbereiter</p> <p>680 x 611 x 1041 mm, Außenmaterial: 304/2B Edelstahl, Kühlmittel: R134a/230 g, Kapazität: 150 kg / 24 h 1030 W, 220 V / 50 Hz Gewicht: 70 kg/78 kg</p> <p>🇬🇧 Ice flake maker</p> <p>680 x 611 x 1041 mm, model material: 304/2B stainless steel, refrigerant: R134a/230 g, ice capacity: 150 kg / 24 h 1030 W, 220 V / 50 Hz weight: 70 kg/78 kg</p>	FLAK-150	4.170,00

Eiswürfelbereiter

	Artikel	Code	Euro
	<p>Eiswürfelbereiter</p> <p>380 x 543 x 632 mm, aus Edelstahl, autom. Lauf mit Wassermangel- und Überladungsschutz, Produktion: 25 kg / 24 Std., Kapazität: 6 kg, 240 W, 230 V, 1,9 Kwh/24 Std., Gewicht: 30 kg / 32 kg</p> <p>Ice cube maker</p> <p>380 x 543 x 632 mm, made of stainless steel, automatic running with overloading and water shortage protection, production: 25 kg / 24 h, capacity: 6 kg, 240 W, 230 V, 1,9 Kwh/24 h, weight: 30 kg / 32 kg</p>	IM-25	688,00
	<p>Eiswürfelbereiter</p> <p>548 x 611 x 793 mm, Außenmaterial: 304/2B Edelstahl, Kühlmittel: R134a/210 g, Kapazität: 50 kg / 24 h 380 W, 220 V / 50 Hz Gewicht: 52 kg/47 kg</p> <p>Ice cube maker</p> <p>548 x 611 x 793 mm, model material: 304/2B stainless steel, refrigerant: R134a/210 g, ice capacity: 50 kg / 24 h 380 W, 220 V / 50 Hz weight: 52 kg/47 kg</p>	IM-50	925,00
	<p>Eiswürfelbereiter</p> <p>680 x 611 x 991 mm, Außenmaterial: 304/2B Edelstahl, Kühlmittel: R134a/210 g, Kapazität: 90 kg / 24 h 760 W, 220 V / 50 Hz Gewicht: 74 kg/82 kg</p> <p>Ice cube maker</p> <p>680 x 611 x 991 mm, model material: 304/2B stainless steel, refrigerant: R134a/210 g, Ice capacity: 90 kg / 24 h 760 W, 220 V / 50 Hz weight: 74 kg/82 kg</p>	CUB-90	1.925,00
	<p>Eiswürfelbereiter</p> <p>680 x 611 x 1041 mm, Außenmaterial: 304/2B Edelstahl, Kühlmittel: R134a/210 g, Kapazität: 120 kg / 24 h 800 W, 220 V / 50 Hz Gewicht: 76 kg/84 kg</p> <p>Ice cube maker</p> <p>680 x 611 x 1041 mm, model material: 304/2B stainless steel, refrigerant: R134a/210 g, ice capacity: 120 kg / 24 h 800 W, 220 V / 50 Hz weight: 76 kg/84 kg</p>	CUB-120	2.090,00

Flocken-Eis-Bereiter



	Artikel	Code	Euro
	<p>Eisflockenbereiter 500 x 660 x 690 mm, Struktur aus CNS 18/8, Eisproduktion 90 kg / 24 Std., Speicherkapazität 20 kg, 550 Watt, 230 Volt, Reservfach 20 kg</p> <p>Ice flakes maker 500 x 660 x 690 mm, CNS 18/8, ice production 90 kg / 24 h, storage capacity 20 kg, 550 Watt, 230 Volt, reserve compartment 20 kg</p> <p>wie oben, jedoch mit Wasserkühlung as aforementioned, but with water cooling system</p>	<p>Mice 90 AS</p> <p>Mice 90 ASW</p>	<p>2.465,00</p> <p>2.465,00</p>
	<p>Eisflockenbereiter 738 x 690 x 1020 mm, Struktur aus CNS 18/8, Eisproduktion 150 kg / 24 Stunden, Speicherkapazität 40 kg, 700 Watt, 230 Volt, Reservfach 55 kg</p> <p>Ice flakes maker 738 x 690 x 1020 mm, CNS 18/8, ice production 150 kg / 24 h, storage capacity 40 kg, 700 Watt, 230 Volt, reserve compartment 55 kg</p> <p>wie oben, jedoch mit Wasserkühlung as aforementioned, but with water cooling system</p>	<p>Mice 150 AS</p> <p>Mice 150 ASW</p>	<p>2.999,00</p> <p>2.999,00</p>

Eiswürfelbereiter



🇩🇪 Spritzsystem-Technik Struktur aus CNS 18/8 luft- und wassergekühlt lieferbar.

🇬🇧 Squirt-system-technology body made of CNS 18/8 available with air- or water-cooling-system.



	Artikel	Code	Euro	
	355 x 404 x 590 mm 🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 21 kg/24 h, Reservefach 4 kg 🇬🇧 air-cooling-system, ice production 21 kg/24 h, reserve compartment 4 kg	MICE 18 A	948,00	
	390 x 460 x 610 mm 🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 24 kg/24 h, Reservefach 6 kg 🇬🇧 air-cooling-system, ice production 24 kg/24 h, reserve compartment 6 kg	MICE 24 A	1.124,00	
	500 x 580 x 690 mm 🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 33 kg/24 h, Reservefach 16 kg 🇬🇧 air-cooling-system, ice production 33 kg/24 h, reserve compartment 16 kg	MICE 30 A	1.363,00	
	500 x 580 x 800 mm 🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 46 kg/24 h, Reservefach 25 kg 🇬🇧 air-cooling-system, ice production 46 kg/24 h, reserve compartment 25 kg	MICE 45 A	1.562,00	
	738 x 600 x 920 mm 🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 65 kg/24 h, Reservefach 40 kg 🇬🇧 air-cooling-system, ice production 65 kg/24 h, reserve compartment 40 kg	MICE 60 A	2.100,00	
	738 x 600 x 1020 mm 🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 90 kg/24 h, Reservefach 55 kg 🇬🇧 air-cooling-system, ice production 90 kg/24 h, reserve compartment 55 kg	MICE 90 A	2.385,00	
	840 x 740 x 1075 mm 🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 130 kg/24 h, Reservefach 65 kg 🇬🇧 air-cooling-system, ice production 130 kg/24 h, reserve compartment 65 kg	MICE 130 A	2.955,00	
	840 x 740 x 1075 mm 🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 150 kg/24 h, Reservefach 65 kg 🇬🇧 air-cooling-system, ice production 150 kg/24 h, reserve compartment 65 kg	MICE 150 A	3.180,00	
	🇩🇪 Geräte auch mit Wasserkühlung lieferbar, Code-Nr. + / W 🇬🇧 Available also with water cooling system, Code-No. + / W			

Eiswürfelbereiter

Serie IMF



Die besondere Linie der ICE-FINGER ist absolut funktionell und attraktiv. Die große Kühlfläche erlaubt es, die Getränke lange und effektiv zu kühlen.

Der Geschmack ist immer der Protagonist, vom ersten bis zum letzten Schluck.

IMF 26 / IMF 28



IMF 35



IMF 58



IMF 80



Eiswürfelbereiter



Das Tipping-System der Auffangwanne ist patentiert und ermöglicht die hohe Zuverlässigkeit bei dieser besonderen Eiswürfelherstellung im Paddel-System.

Fingereiserzeuger mit Speicher – Serie IMF –

Produziert hohle Eiswürfel durch ein Paddelsystem.

Steckerfertige Eisfingererzeuger mit eingebautem Speicher, mit Luft oder mit Wasserkühlung erhältlich.

Ausstattung mit frontseitigem Ein-/Ausschalter, abnehmbares Luftgitter mit Schmutzfilter, Luftaustritt nach Hinten, Deckel zur leichteren Reinigung abnehmbar, mechanische Steuerung durch Thermostate und Abtauuhr.

Fingereiserzeuger mit Speicher – Serie IMF –

Typ	IMF 26	IMF 28	IMF 35	IMF 58	IMF 80
Abmessungen (mm)					
außen, B x T x Höhe ohne Füße	390 x 460 x 610mm	390 x 460 x 690mm	500 x 580 x 690mm	500 x 580 x 800mm	738 x 600 x 920mm
Höhe der Füße	5 mm	5 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten					
Speicher	4 kg	8 kg	15 kg	20 kg	30 kg
Leistung in 24 h, bei Umgebungstemp.+ 21°C	25 kg Hohlwürfel	25 kg Hohlwürfel	32 kg Hohlwürfel	45 kg Hohlwürfel	75 kg Hohlwürfel
bei Wassertemp. + 15°C					
Technische Daten					
Anschlusswert	230 Volt,	230 Volt	230 Volt	230 Volt,	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemperatur	von max. + 43°, 310 Watt	von max. + 43°, 310 Watt	von max. + 43°, 310 Watt	von max. + 43°, 420 Watt	von max. + 43°, 480 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Menge Kältemittel luftgekühlt	190 gr.	190 gr.	270 gr.	290 gr.	480 gr.
Menge Kältemittel wassergekühlt	170 gr.	170 gr.	240 gr.	240 gr.	390 gr.
Klimaklasse	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical
Wasserverbrauch Luftkühlung	4,5 L/kg	4,5 L/kg	4,4 L/kg	3,3 L/kg	3,3 L/kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	15,5 L/kg	15,5 L/kg	13,3 L/kg	10,5 L/kg	10,5 L/kg
Gewicht					
Netto (kg)	36	38	47	54	75
Brutto (kg)	42	45	55	62	87
Eiswürfel					
Größe	20g	20g	20g	20g	20g
Art der Eiswürfel					
	Eisfinger	Eisfinger	Eisfinger	Eisfinger	Eisfinger
Außengehäuse					
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen					
Inbetriebnahme	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume
Eingangswasserdruck					
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör					
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja	ja	ja
Artikel Nr.					
luftgekühlt	IMF 26 A	IMF 28 A	IMF 35 A	IMF 58 A	IMF 80 A
wassergekühlt	IMF 26 W	IMF 28 W	IMF 35 W	IMF 58 W	IMF 80 W
Preis, luftgekühlt					
	1.397,50 €	1.423,00 €	1.682,00 €	1.815,40 €	2.353,90 €
Preis, wassergekühlt					
	1.397,50 €	1.423,00 €	1.682,00 €	1.815,40 €	2.353,90 €

Eiswürfelbereiter

Serie CB



CB 184



CB 248



CB 249



CB 316



CB 416

Kompakt, kalt und kristallklar, mit seiner einfachen und eleganten kristallklaren Reinheit und Struktur, ist der Vollkegel der beliebteste Eiskristall und wird auf der ganzen Welt bewundert. Im Edel-look wertet er jeden Drink auf.

Eiswürfelbereiter



Kegeleiszeuger mit Speicher – Serie CB –

Eiswürfelqualität:
**Kompakt,
kalt und kristallklar**

Eisproduktion durch
Sprühsystem.

Steckerfertige Kegeleis-
erzeuger mit eingebautem
Speicher, mit Luft oder mit
Wasserkühlung erhältlich.

Ausstattung mit front-
seitigem Ein-/Ausschalter,
abnehmbares Luftgitter
mit Schmutzfilter,
Luftaustritt nach Hinten,
Deckel zur leichteren
Reinigung abnehmbar,
mechanische Steuerung
durch Thermostate und
Abtauuhr.

Kegeleiszeuger mit Speicher – Serie CB –

Typ	MICE 18	MICE 24	CB 249	MICE 30	CB 416
Abmessungen (mm)					
außen, B x T x Höhe ohne FüÙe	355 x 404 x 590mm	390 x 460 x 610mm	390 x 460 x 690mm	500 x 580 x 690mm	500 x 580 x 690mm
Höhe der FüÙe	5 mm	5 mm	5 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten					
Speicher	4 kg	6 kg	9 kg	16 kg	16 kg
Leistung in 24 h	21 kg Kegeleis	24 kg Kegeleis	28 kg Kegeleis	33 kg Kegeleis	42 kg Kegeleis
bei Umgebungstemp. + 21°C					
bei Wassertemp. + 15°C					
Technische Daten					
Anschlusswert	230 Volt,	230 Volt	230 Volt	230 Volt,	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemperatur	von max. + 43°, 320 Watt	von max. + 43°, 350 Watt	von max. + 43°, 370 Watt	von max. + 43°, 370 Watt	von max. + 43°, 450 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Menge Kältemittel luftgekühlt	140 gr.	190 gr.	190 gr.	260 gr.	240 gr.
Menge Kältemittel wassergekühlt	140 gr.	190 gr.	190 gr.	240 gr.	240 gr.
Klimaklasse	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical
Wasserverbrauch Luftkühlung	4,5 L/kg	5,1 L/kg	5,1 L/kg	3,3 L/kg	4,0 L/kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	20 L/kg	14,0 L/kg	14,0 L/kg	13,0 L/kg	15,0 L/kg
Gewicht					
Netto (kg)	27,5	35	37	48	52
Brutto (kg)	34	41	44	56	60
Eiswürfel					
Größe	13 Gramm	18 Gramm	18 Gramm	18 Gramm	18 Gramm
Art der Eiswürfel					
	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel
Außengehäuse					
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen					
Inbetriebnahme	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume
Eingangswasserdruck					
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör					
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja	ja	ja
Artikel Nr.					
luftgekühlt	MICE 18A	MICE 24A	CB 249 A	MICE 30A	CB 416 A
wassergekühlt	MICE 18W	MICE 24W	CB 249 W	MICE 30W	CB 416 W
Preis, luftgekühlt					
	948,00 €	1.124,00 €	1.145,00 €	1.363,00 €	1.490,00 €
Preis, wassergekühlt					
	948,00 €	1.124,00 €	1.145,00 €	1.363,00 €	1.490,00 €

Eiswürfelbereiter

Serie CB



CB 425

„Eis ist das Gold des Barmanns“

lautet eine alte Cocktailweisheit, die nach wie vor gültig ist. Denn Eis ist die Essenz für einen guten Drink. Stellen Sie sich nur mal Ihren Whisky Sour ohne Eis vor – ohne kalten Würfel – es wäre fraglos nur ein halber Genuss. Denn Eis kühlt den Drink herunter, und erst dadurch kann sich der Geschmack richtig entfalten.

Das perfekte Eis zu erstellen, ist eine hohe Kunst. Ist es zu wässrig, kühlt es Ihren Drink nicht ausreichend und schmilzt zu früh im Glas. Sind die Eiswürfel zu groß, dauert es zu lange, bis der Drink die ideale Temperatur von 6° bis 10°C erreicht hat.

So wird der beste Drink unbekömmlich. Der perfekte Eiswürfel wird gemessen an seiner Konsistenz, seiner Form und der daraus resultierenden Temperatur, die er abgibt. Probieren Sie es aus.



CB 640/840



CB 955



CB 1265



CB 1565

Eiswürfelbereiter

Kegeleiserzeuger mit Speicher – Serie CB –

Typ	MICE 45	MICE 60	CB 840	MICE 90	MICE 130	MICE 150
Abmessungen (mm)						
außen, B x T x Höhe ohne FüÙe	500 x 580 x 800 mm	738 x 600 x 920 mm	738 x 600 x 920mm	738 x 600 x 1020mm	840 x 740 x 1075mm	840 x 740 x 1075 mm
Höhe der FüÙe	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten						
Speicher	25 kg	40 kg	40 kg	55 kg	65 kg	65 kg
Leistung in 24 h, bei Umgebungstemperatur + 21°C bei Wassertemperatur + 15°C	46 kg Kegeleiswürfel	65 kg Kegeleiswürfel	80 kg Kegeleiswürfel	90 kg Kegeleiswürfel	130 kg Kegeleiswürfel	155 kg Kegeleiswürfel
Technische Daten						
Anschlusswert	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemperatur	von max. + 43°, 500 Watt	von max. + 43°, 650 Watt	von max. + 43°, 800 Watt	von max. + 43°, 850 Watt	von max. + 43°, 1050 Watt	von max. + 43°, 1400 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Menge Kältemittel luftgekühlt	240 gr.	390 gr.	540 gr.	610 gr.	620 gr.	650 gr.
Menge Kältemittel wassergekühlt	240 gr.	270 gr.	360 gr.	440 gr.	460 gr.	510 gr.
Klimaklasse	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical
Wasserverbrauch Luftkühlung	4,0 L/kg	2,8 L/kg	2,6 L/kg	2,5 L/kg	2,8 L/kg	2,6 L/kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	14,0 L/kg	12,8 L/kg	14,4 L/kg	14,2 L/kg	15,3 L/kg	13 L/kg
Gewicht						
Netto (kg)	56	77	86	89	113	118
Brutto (kg)	64	89	98	102	133	138
Eiswürfel						
GröÙe	18 Gramm	18 Gramm	18 Gramm	18 Gramm	18 Gramm	18 Gramm
Art der Eiswürfel						
	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel
Außengehäuse						
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen						
Inbetriebnahme	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume
Eingangswasserdruck						
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör						
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Artikel Nr.						
luftgekühlt	MICE 45A	MICE 60A	CB 840 A	MICE 90A	MICE 130A	MICE 150A
wassergekühlt	MICE 45W	MICE 60W	CB 840 W	MICE 90W	MICE 130W	MICE 150W
Preis, luftgekühlt						
	1.562,00 €	2.100,00 €	2.205,00 €	2.385,00 €	2.955,00 €	3.180,00 €
Preis, wassergekühlt						
	1.562,00 €	2.100,00 €	2.205,00 €	2.385,00 €	2.955,00 €	3.180,00 €

Eiswürfelbereiter

Serie IC

*Eiswürfelqualität:
Kompakt, kalt und
kristallklar.*



Eiswürfelbereiter



Kegeleiserzeuger mit Speicher – Serie IC –

Eisproduktion durch Sprühsystem-steckerfertige Kegeleiserzeuger mit eingebautem Speicher, nur mit Luftkühlung erhältlich.

Ausstattung mit frontseitigem Ein-/Ausschalter, abnehmbares Luftgitter mit Schmutzfilter, Luftzirkulation nur frontseitig, Deckel zur leichteren Reinigung abnehmbar, mechanische Steuerung durch Thermostate und Abtauuhr.

Kegeleiserzeuger mit Speicher – Serie IC –

Typ	IC 18 A	IC 24 A	IC 30 A
Abmessungen (mm)			
außen, B x T x Höhe ohne Füße	540 x 430 x 470 mm	595 x 510 x 502 mm	705 x 625 x 560 mm
Höhe der Füße	5 mm	5 mm	5 mm
Leistungsdaten			
Speicher	4 kg	6 kg	16 kg
Leistung in 24 h,	21 kg Kegeleiswürfel	21 kg Kegeleiswürfel	33 kg Kegeleiswürfel
bei Umgebungstemperatur + 21°C			
bei Wassertemperatur + 15°C			
Technische Daten			
Anschlusswert	230 Volt	230 Volt	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemp.	von max. + 43°, 320 Watt	von max. + 43°, 350 Watt	von max. + 43°, 370 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Menge Kältemittel luftgekühlt	140 gr.	190 gr.	240 gr.
Klimaklasse	Tropical	Tropical	Tropical
Wasserverbrauch Luftkühlung	4,5 L/kg	5,1 L/kg	3,3 L/kg
Gewicht			
Netto (kg)	34	41	52
Brutto (kg)	39	48	61
Eiswürfel			
Größe	13 Gramm	18 Gramm	18 Gramm
Art der Eiswürfel			
	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel
Außengehäuse			
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen			
Inbetriebnahme	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet
Eingangswasserdruck			
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör			
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja
Artikel Nr.			
luftgekühlt	IC 18 A	IC 24 A	IC 30 A
Preis			
	1.235,90 €	1.487,20 €	1.671,80 €

Eiswürfelbereiter



**Serie
Fresh Maker A und IW 45**
sind Kombinationsgeräte
für Eiswürfel und Kaltwasser-
produktion.



Serie DSS:
für Eiswürfelproduktion
mit zusätzlichem
Kegeleisdispenser.

Eiswürfelbereiter



Spezial-Kegeleiserzeuger mit Speicher

Eisproduktion durch Sprühsystem. Steckerfertige Kegeleiserzeuger mit eingebautem Speicher, Ausstattung mit frontseitigem Ein-/Ausschalter, abnehmbares Luftgitter mit Schmutzfilter, Luftaustritt nach hinten, Deckel zur leichteren Reinigung abnehmbar, mechanische Steuerung durch Thermostate und Abtauuhr.



Spezial Kegeleiserzeuger – Serie Fresh Maker, IW, DSS –

Typ	Fresh Maker	IW 45	DSS 42
Abmessungen (mm)			
außen, B x T x Höhe ohne FüÙe	540 x 430 x 435 mm	688 x 580 x 800 mm	500 x 630 x 920 mm
Höhe der FüÙe	5 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten			
Speicher	4 kg	25 kg	12 kg
Leistung in 24 h,	21 kg Kegeleiswürfel	42 kg Kegeleiswürfel	42 kg Kegeleiswürfel
	Kaltwasser 1,2 L/min	Kaltwasser 2,0 L/min	Dispenser, 3 kg / min.
bei Umgebungstemperatur + 21°C			
bei Wassertemperatur + 15°C			
Technische Daten			
Anschlusswert	230 Volt	230 Volt	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemp.	von max. + 43°, 320 Watt	von max. + 43°, 450 Watt	von max. + 43°, 450 Watt
Kältemittel	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Menge Kältemittel Luftgekühlt		240 gr.	240 gr.
Menge Kältemittel Wassergekühlt	140 gr.	240 gr.	240 gr.
Klimaklasse	Tropical	Tropical	Tropical
Wasserverbrauch Luftkühlung		4,0 L/min	4 L/kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	37,4 L/min	15,0 L/min	15 L/kg
Gewicht			
Netto (kg)	35	71	66
Brutto (kg)	40	80	74
Eiswürfel			
GröÙe	13 Gramm	18 Gramm	13 Gramm
Art der Eiswürfel			
	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel
Außengehäuse			
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen			
Inbetriebnahme	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet
Eingangswasserdruck			
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör			
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja
Artikel Nr.			
Luftgekühlt		IW 45 A	DSS 42 A
Wassergekühlt	Fresh Maker W	IW 45 W	DSS 42 W
Preis, Luftgekühlt	1.500,00 €	2.602,60 €	2.666,70 €
Preis, Wassergekühlt	1.500,00 €	2.602,60 €	2.666,70 €

Eiswürfelbereiter



**Optional möglicher
Speichertyp:
BIN 240 PE oder BIN 200**



**Optional mögliche
Speichertypen:
BIN 240 PE, BIN 200,
BIN 350, DRB 100**



**Optional möglicher
Speichertyp:
BIN 350, DRB 100**

Eiswürfelbereiter



Kegeleiszeuger - Serie C - ohne Speicher

Eiswürfelqualität:
Kompakt,
kalt und kristallklar.

Eisproduktion durch Sprühsystem

Steckerfertige Kegeleiszeuger
ohne Speicher, mit Luftkühlung
oder als wassergekühltes Modell
erhältlich.

Diese Geräte müssen mit einem
seperaten Speicher kombiniert
werden.

Bei 2 gleichen Modellen besteht
die Möglichkeit, diese übereinander
aufzustellen um mehr Leistung zu
erzielen.

Mechanische Steuerung durch
Thermostate und Abtauuhr.

Kegeleiszeuger ohne Speicher – Serie C –

Typ	C 80	C 150	C 300
Abmessungen (mm)			
außen, B x T x Höhe ohne Füße	862 x 470 x 620 mm	862 x 550 x 720 mm	1250 x 580 x 848 mm
Höhe der Füße	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten			
Speicher	Option	Option	Option
Leistung in 24 h,	90 kg Kegeleiswürfel	155 kg Kegeleiswürfel	300 kg Kegeleiswürfel,
möglicher Speicher	BIN 240 PE, BIN 200	BIN 240 PE, BIN 200 + 350, DRB 100	BIN 350, DRB 100
bei Umgebungstemperatur + 21°C			
bei Wassertemperatur + 15°C			
Technische Daten			
Anschlusswert	230 Volt	230 Volt	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemp.	von max. + 43°, 850 Watt	von max. + 43°, 1400 Watt	von max. +43°, 2600 Watt
Kältemittel	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Wasserverbrauch Luftkühlung	2,2 L/kg	2,6 L/kg	2,6 L/kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	13,5 L/kg	13,0 L/kg	14,3 L/kg
Gewicht			
Netto (kg)	83	118	152
Brutto (kg)	92	128	178
Eiswürfel			
Größe	18 Gramm	18 Gramm	18 Gramm
Art der Eiswürfel			
	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel	Kegeleiswürfel
Außengehäuse			
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen			
Inbetriebnahme	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet
Eingangswasserdruck			
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör			
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja
Artikel Nr.			
luftgekühlt	C 80 A	C 150 A	C 300 A
wassergekühlt	C 80 W	C 150 W	C 300 W
Preis, luftgekühlt			
	2.500,00 €	3.155,00 €	4.990,00 €
Preis, wassergekühlt			
	2.500,00 €	3.155,00 €	4.990,00 €

Eiswürfelbereiter



**Optional mögliche Speichertypen:
BIN 240 PE, BIN 200,
BIN 350, DRB 100**

**Optional möglicher Speichertyp:
BIN 350**



Eiswürfelbereiter



**Für Fast-Food,
kohlenstoffhaltige
Getränke
und
Long Drinks.**

Würfeleiserzeuger mit und ohne Speicher, Serie VM – VB

Eisproduktion durch
vertikalen Verdampfer.

Steckerfertige Würfeleis-
erzeuger mit und ohne
eingebauten Speicher,
mit Luftkühlung oder als
wassergekühltes Modell
erhältlich.
Mechanische Steuerung
durch Thermostate und
Abtauuhr.

Würfeleiserzeuger mit/ohne Speicher – Serie VB/VM –

Typ	VB 250	VM 350	VM 500	VM 900	VM 1700
Abmessungen (mm)					
außen, B x T x Höhe ohne FüÙe	738 x 600 x 980mm	540 x 544 x 747mm	770 x 550 x 805mm	770 x 550 x 805mm	1250x645x950mm
Höhe der FüÙe	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten					
Speicher	35 kg	Option	Option	Option	Option
Leistung in 24 h,	105 kg Kegeleis	140 kg Kegeleis	200 kg Kegeleis	400 kg Kegeleis	750 kg Kegeleis
möglicher Speicher		BIN 240 PE, BIN 200	BIN 240 PE, BIN 200, BIN 350, DRB 100	BIN 240 PE, BIN 200, BIN 350, DRB 100	BIN 350
bei Umgebungstemp.+ 21°C					
bei Wassertemp. + 15°C					
Technische Daten					
Anschlusswert	230 Volt,	230 Volt	230 Volt	400 Volt / 3 Ph	400 Volt / 3 Ph
Verbrauch bei einer Umgebungstemperatur	von max. + 43°, 850 Watt	von max. + 43°, 1400 Watt	von max. + 43°, 1600 Watt	von max. + 43°, 3000 Watt	von max. + 43°, 4300 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Menge Kältemittel luftgekühlt	480 gr.	970 gr.	1200 gr.	1850 gr.	3400 gr.
Menge Kältemittel wassergekühlt	350 gr.	640 gr.	700 gr.	780 gr.	
Klimaklasse	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical
Wasserverbrauch Luftkühlung	2,5 L/kg	2,8 L/kg	2,5 L/kg	1,8 L/kg	1,4 L/kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	14,2 L/kg	13,5 L/kg	13,0 L/kg	13,0 L/kg	/.
Gewicht					
Netto (kg)	75	73	90	113	186
Brutto (kg)	85	83	101	124	242
Eiswürfel					
GröÙe	7 Gramm	7 Gramm	7 Gramm	7 Gramm	7 Gramm
Art der Eiswürfel					
	Würfeleis	Würfeleis	Würfeleis	Würfeleis	Würfeleis
Außengehäuse					
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen					
Inbetriebnahme	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume
Eingangswasserdruck					
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör					
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja		
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja		
1x Eisschaufel	ja	ja	ja		
Artikel Nr.					
luftgekühlt	VB 250 A	VM 350 A	VM 500 A	VM 900 A	VM 1700 A
wassergekühlt	VB 250 W	VM 350 W	VM 500 W	VM 900 W	
Preis, luftgekühlt					
	2.440,00 €	2.475,00 €	3.200,00 €	4.230,00 €	8.750,00 €
Preis, wassergekühlt					
	2.440,00 €	2.475,00 €	3.200,00 €	4.230,00 €	_____

Eiswürfelbereiter



Kompaktes halbnasses Granulateis für unterschiedliche Anwendungen. Wurst- und Backwarenhersteller, Groß- und Einzelhändler, Fischhallen, Spargelproduzenten oder Ladentheken verwenden Ice Flakes, zur Kühlung, Lagerung, zum Transport oder zur Produktpräsentation beim Verkauf. Ice Flakes haben auch ein großes Potential für den Einsatz in Forschungslabors und in der Pharmaindustrie. Dank seiner Speicherkapazität und seiner praktischen Anwendbarkeit.

Eiswürfelbereiter



Flockeneiserezeuger mit Speicher – Serie GB –

Kompaktes halbnasses Granulateis für unterschiedliche Anwendungen in Bars, Restaurants, Fischpräsentation, chemische und pharmazeutische Industrie.

Steckerfertiger Flockeneiserezeuger mit eingebautem Speicher, luft- oder wassergekühlt lieferbar.

Frontseitiger Ein-/Aus-schalter, abnehmbares Luftgitter mit Schmutzfilter, Luftaustritt nach hinten.

Deckel zur leichteren Reinigung abnehmbar, mechanische Steuerung durch Thermostate und Abtauuhr.

Flockeneiserezeuger mit Speicher – Serie GB –

Typ	MICE 90AS	GB 903	MICE 150AS	GB 1555
Abmessungen (mm)				
außen, B x T x Höhe ohne FüÙe	500 x 660 x 690 mm	500 x 660 x 800 mm	738 x 690 x 920 mm	738 x 690 x 1020 mm
Höhe der FüÙe	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten				
Speicherinhalt	20 kg	30 kg	40 kg	55 kg
Leistung in 24 h	90 kg Flockeneis	90 kg Flockeneis	150 kg Flockeneis	150 kg Flockeneis
möglicher Speicher				
bei Umgebungstemperatur + 21°C				
bei Wassertemperatur + 15°C				
Technische Daten				
Anschlusswert	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemp.	max. + 43°C, 550 Watt	von max. + 43°C, 550 Watt	von max. + 43°C, 650 Watt	von max. + 43°C, 650 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Wasserverbrauch Luftkühlung	1,0 L/kg	1,0 L /kg	1,0 L /kg	1,0 L /kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	6,3 L/kg	6,4 L/kg	6,4 L /kg	6,4 L /kg
Gewicht				
Netto (kg)	59	67	85	94
Brutto (kg)	67	76	95	105
Art der Eiswürfel				
	halbnasses Granulateis	halbnasses Granulateis	halbnasses Granulateis	halbnasses Granulateis
Außengehäuse				
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen				
Inbetriebnahme	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet
Eingangswasserdruck				
	1 - 6 bar (14 - 34 PSI)	1 - 6 bar (14 - 34 PSI)	1 - 6 bar (14 - 34 PSI)	1 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör				
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja	ja
Artikel Nr.				
luftgekühlt	MICE 90ASA	GB 903 A	MICE 150ASA	GB 1555 A
wassergekühlt	MICE 90ASW	GB 903 W	MICE 150ASW	GB 1555 W
Preis, luftgekühlt				
	2.465,00 €	2.760,00 €	2.999,00 €	3.060,00 €
Preis, wassergekühlt				
	2.465,00 €	2.760,00 €	2.999,00 €	3.060,00 €

Eiswürfelbereiter

Bei der Frische-Lagerung von Produkten wie z.B. der Auslage von Fisch wird durch die Form der Eisflocken eine große Menge Luft zwischen den Flocken eingelagert. Diese kühlt ab und wirkt wie eine zusätzliche Isolationsschicht. Durch diesen Effekt bleibt das lockeneis sehr lange gut in Form und die Qualität der Produkte bleibt erhalten.



Flockeneiserezeuger ohne Speicher – Serie G –

Kompaktes halbnasses Granulateis für unterschiedliche Anwendungen in Bars, Restaurants, Fischpräsentation, chemische und pharmazeutische Industrie.

Steckerfertiger Flockeneiserezeuger ohne Speicher, luft- oder wassergekühlt lieferbar.

Diese Geräte müssen mit einem separaten Speicher kombiniert werden.

Die Modelle Split sind ohne Kälteaggregat mit E-Ventil.

Eiswürfelbereiter

Flockeneiserezeuger ohne Speicher – Serie G –

Typ	G 150	G 250	G 500	G 1000	G 500 Split o.A.	G 1000 Split o.A.
Abmessungen (mm)						
außen, B x T x Höhe ohne FüÙe	640 x 470 x 555 mm	640 x 470 x 700 mm	640 x 470 x 700mm	934 x 684 x 700 mm	640 x470 x700mm	4745 x684 x700mm
Höhe der FüÙe	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten						
Speicher	Option	Option	Option	Option	Option	Option
Leistung in 24 h,	150 kg Flockeneis	250 kg Flockeneis	500 kg Flockeneis	1000 kg Flockeneis	500 kg Flockeneis	1000 kg Flockeneis
möglicher Speicher	BIN 240 PE, BIN 200, RB 100	BIN 240 PE, BIN 200, BIN 350, RB 100, DRB 100	BIN 240 PE, BIN 200, BIN 350, RB 100, DRB 100/500	DRB 500	Speicher auf Anfrage	Speicher auf Anfrage
mögl. Aggregat					Kälteleistung 2300 Watt/-18°	Kälteleistung 4800 Watt/-18°
bei Umgebungstemp. + 21°C						
bei Wassertemp. + 15°C						
Technische Daten						
Anschlusswert	230 Volt	230 Volt	230 Volt	400 Volt / 3 Ph	230 Volt	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemperatur	von max. + 43°C, 650 Watt	von max. + 43°C, 1050 Watt	von max. + 43°C, 1700 Watt	von max. + 43°C, 3200 Watt	von max. + 43°C, 175 Watt	von max. + 43°C, 350 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a - R 507	R 404 a - R 507
Menge Kältemittel luftgekühlt	320 gr.	550 gr.	700 gr.			
Menge Kältemittel wassergekühlt	250 gr.	370 gr.	460 gr.			
Klimaklasse	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical
Wasserverbrauch Luftkühlung	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	6,4 L/kg	5,2 L/kg	5,3 L/kg	5,3 L/kg		
Gewicht						
Netto (kg)	59	82	104	172	64	112
Brutto (kg)	67	93	113	195	75	122
Art der Eiswürfel						
	halbnasses Granulateis	halbnasses Granulateis	halbnasses Granulateis	halbnasses Granulateis	halbnasses Granulateis	halbnasses Granulateis
Außengehäuse						
Stahlauführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen						
Inbetriebnahme	für Innenräume	für Innenräume	für Innenräume	für Innenräume	für Innenräume	für Innenräume
Eingangswasserdruck						
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Artikel Nr.						
luftgekühlt	G 150 A	G 250 A	G 500 A	G 1000 A	G 500 Split o. Aggregat	G 1000 Split o. Aggregat
wassergekühlt	G 150 W	G 250 W	G 500 W	G1000 W		
Serienzubehör						
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Preis, luftgekühlt						
	2.950,00 €	3.915,00 €	4.980,00 €	10.170,00 €	4.040,00 €	7.910,00 €
Preis, wassergekühlt						
	2.950,00 €	3.915,00 €	4.980,00 €	10.170,00 €	_____	_____

Eiswürfelbereiter

**M 350
M 350 AW**



Erzeugt werden die Eisflocken mit einer Produktionstemperatur von -5°C bis -10°C und einer Dicke von 1,5 bis 3,0 mm. Kalt und hart halten diese Eisflocken die Temperatur aufrecht.

**M 600
M 800
M 800 AW
M 1500
M 150 AW**



Eiswürfelbereiter



Scherbeneis- erzeuger ohne Speicher - Serie M -

trockenes Scherbeneis (Cold Flakes) für unterschiedliche Anwendungen, wie Fleischverarbeitung, Großbäckereien, Fischindustrie oder chemische Industrie.

Kombination aus Luft- und Wasserkühlung.

Split-Modelle sind ohne Aggregat, mit E-Ventil R404a

Diese Geräte müssen mit einem separaten Speicher kombiniert werden. Die Geräte produzieren Scherbeneis mit einer Produktionstemperatur von -5°C bis -10°C

Scherbeneis-erzeuger ohne Speicher – Serie M –

Typ	M 350 Split, o.A.	M 600 Split, o.A.	M 800 Split, o.A.	M 1500 Split, o.A.	M 2000 Split, o.A.
Abmessungen (mm)					
außen, B x T x Höhe o. Füße	588 x 495 x 705 mm	588 x 495 x 705 mm	700 x 604 x 880 mm	700 x 604 x 970 mm	832 x 736 x 1075 mm
Höhe der Füße	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten					
Speicher	Option, nach Anfrage	Option, nach Anfrage	Option, nach Anfrage	Option, nach Anfrage	Option, nach Anfrage
Leistung in 24 h,	400 kg Kegeleiswürfel	620 kg Kegeleiswürfel	900 kg Kegeleiswürfel,	1500 kg Kegeleiswürfel,	2200 kg Kegeleiswürfel,
mögliches Kälteaggregat	Kälteleist. 2200 W/-23°, Speicher auf Anfrage	Kälteleist. 3500 W/-22°, Speicher auf Anfrage	Kälteleist. 5000 W/-23°, Speicher auf Anfrage	Kälteleist. 8550 W/-24°, Speicher auf Anfrage	Kälteleist. 12000 W/-27°
bei Umgebungstemp. + 21°C					
bei Wassertemp. + 15°C					
Technische Daten					
Anschlusswert	230 Volt	230 Volt	230 Volt,	230 Volt	400 Volt / 3 Ph
Verbrauch bei einer Umgebungstemperatur	von max. + 43°, 180 Watt	von max. + 43°, 180 Watt	von max. + 43°, 180 Watt	von max. + 43°, 180 Watt	von max. + 43°, 180 Watt
Kältemittel	R 404 a - R 507	R 404 a - R 507	R 404 a - R507	R 404 a - R 507	R 404 a - R 507
Wasserverbrauch Luftkühlung	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg
Gewicht					
Netto (kg)	66	73	138	144	300
Brutto (kg)	82	89	153	160	328
Art der Eiswürfel					
	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis
Außengehäuse					
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen					
Inbetriebnahme	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume
Eingangswasserdruck					
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör					
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja	ja	ja
Artikel Nr.					
luftgekühlt	M 350 Split, o.A.A.	M 600 Split, o.A.A.	M 800 Split, o.A.A.	M 1500 Split, o.A.A.	M 2000 Split, o.A.A.
wassergekühlt	M 350 Split, o.A.W.	M 600 Split, o.A.W.	M 800 Split, o.A.W.	M 1500 Split, o.A.W.	M 2000 Split, o.A.W.
Preis, luftgekühlt					
	5.480,00 €	6.370,00 €	8.600,00 €	11.900,00 €	18.610,00 €
Preis, wassergekühlt					
	5.480,00 €	6.370,00 €	8.600,00 €	11.900,00 €	18.610,00 €

Eiswürfelbereiter

Split-Modelle sind ohne Aggregat, mit E-Ventil R404a

Diese Geräte müssen mit einem separaten Speicher kombiniert werden. Die Geräte produzieren Scherbeneis mit einer Produktionstemperatur von -5°C bis -10°C

M 350 Split

ohne Aggregat!

**M 600 Split
M 800 Split
M 1500 Split**

ohne Aggregat!

M 2000 Split

ohne Aggregat!

Eiswürfelbereiter

Scherbeneiserzeuger ohne Speicher – Serie M –

Typ	M 350	M 350 AW	M 600	M 800	M 800 AW	M 1500	M 2000 A
Abmessungen (mm)							
außen, B x T x Höhe ohne Füße	900 x 588 x 705 mm	900 x 588 x 705 mm	900 x 588 x 705 mm	1107x700x880 mm	1107x700x880 mm	1107x700x970 mm	1062x832x1423 mm
Höhe der Füße	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm	110 - 150 mm
Leistungsdaten							
Speicher	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
Leistung in 24 h,	400 kg Kegeleis	400 kg Kegeleis	620 kg Kegeleis	900 kg Kegeleis	900 kg Kegeleis	1500 kg Kegeleis	2200 kg Kegeleis
möglicher Speicher	BIN 200, BIN 350, DRB 100	BIN 200, BIN 350, DRB 100	BIN 350, DRB 100	BIN 350, BIN 550 VDS, DRB 100/500	BIN 350, BIN 550 VDS, DRB 100/500	BIN 350, BIN 550 VDS, DRB 100/500	
bei Umgebungstemp.+ 21 °C							
bei Wassertemp. + 15 °C							
Technische Daten							
Anschlusswert	230 Volt	400 Volt / 3 Ph	400 Volt / 3 Ph	400 Volt / 3 Ph	400 Volt / 3 Ph,	400 Volt / 3 Ph	400 Volt / 3 Ph
Verbrauch bei einer Umgebungstemperatur	von max. + 43°, 2100 Watt	von max. + 43°, 2100 Watt	von max. + 43°, 3000 Watt	von max. + 43°, 4600 Watt	von max. + 43°, 4600 Watt	von max. + 43°, 6000 Watt	von max. + 43°, 7000 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 A
Menge Kältemittel Luftgekühlt	900 gr.	1000 gr.	1150 gr.	2500 gr.	2600 gr.	3300 gr.	4000 gr.
Menge Kältemittel Wassergekühlt	800 gr.		900 gr.	2200 gr.			
Klimaklasse	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical
Wasserverbrauch Luftkühlung	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 l. / kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	7,5 L/kg	7,5 L/kg		6,9 L/kg	6,9 L/kg		
Gewicht							
Netto (kg)	137	137	151	241	241	306	460
Brutto (kg)	152	152	166	261	261	342	500
Art der Eiswürfel							
	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis	trockenes Scherbeneis
Außengehäuse							
Stahlauführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen							
Inbetriebnahme	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume	nur für Innenräume
Eingangswasserdruck							
	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)	2 - 6 bar (14 - 34 PSI)
Serienzubehör							
1 x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1 x Abwasserschlauch	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1 x Eisschaufel	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Artikel Nr.							
luftgekühlt	M 350 A	M 350 AW	M 600 A	M 800 A	M 800 AW	M 1500 A	M 2000 A
wassergekühlt	M 350 W	luft- und wassergekühlt	M 600 W	M 800 W	luft- und wassergekühlt	M 1500 W	
Preis, luftgekühlt							
	7.670,00 €	8.100,00 €	9.125,00 €	11.900,00 €	12.350,00 €	19.250,00 €	26.500,00 €
Preis, wassergekühlt							
	7.670,00 €	—————	9.125,00 €	11.900,00 €	—————	19.250,00 €	—————

Eiswürfelbereiter



Cocktail-Rezept Nr.1 - Caipirinha -

Der Name des brasilianischen Nationalgetränks bedeutet „Bauernmädchen“. Wer es authentisch will, trinkt ihn mit feinem, weißem Rohrzucker aus Brasilien. Ansonsten auf jeden Fall Rohrzucker nehmen – und unbedingt eine ungespritzte Limette.

Zubereitung: Eine Limette in Achtel schneiden und vier Stück davon mit dem Rohrzucker ins Glas geben und mit dem Holzstößel kräftig bearbeiten. Dabei den Saft aus den Limettenstücken pressen. Mit Crushed Ice auffüllen, 4 cl Cachaca dazu und umrühren.

Zutaten:
4 ml Cachaca
Rohrzucker
1 Limette
Crushed Ice

Cocktail-Rezept Nr. 2 - Mojito -

Schon Hemingway trank den Mojito in seiner Stammbaar La Bodeguita del Medio in Havanna/Kuba. Dort entstand der Drink um 1930. Und auch James Bond genießt ihn in „Stirb an einem anderen Tag“ – mit Blick auf die spärlich bekleidete Jinx (Halle Berry).

Zubereitung: Die Minzeblätter, den Limettensaft, 1 cl Zuckersirup und 2 Barlöffel weißen Rohrzucker ins Glas geben und mit dem Stößel zerdrücken. Dabei den Saft aus der Minze pressen, aber die Blätter nicht zu Mus quetschen. Nun Rum dazu geben, das Glas mit Crushed Ice auffüllen, einen Dash Soda oder Mineralwasser darüber geben und mit einem Strohhalm servieren.

Zutaten:
5 cl weißer Rum
8 Minzeblätter
8 cl Soda
1 cl Zuckersirup
Weißer Rohrzucker
4 cl frisch gepresster Limettensaft
Crushed Ice



Cocktail-Rezept Nr. 3 - Sex On The Beach -

Sex on the Beach ist ein süßlicher, fruchtiger Cocktail und eines der bekanntesten Rezepte aus den USA. Ursprünglich wird er mit Cranberry-Nektar gemixt, der bei uns allerdings schwer erhältlich ist. Daher sind etliche Varianten mit anderen Früchten entstanden.

Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker auf einige Eiswürfel gießen und ca. 15 Sekunden lang kräftig schütteln. Danach vorsichtig durch ein Barsieb (Strainer) in ein mit 3 Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben und nach Belieben mit Sommerfrüchten (Kirsche, Ananasstücke, Orange) Ananas dekorieren.

Zutaten:
4cl Wodka
2cl Pfirsichlikör
1cl Zitrone
2cl O-Saft
8cl Cranberrypixelquelle

Eiswürfelbereiter



Cocktail-Eiserezeuger mit/ohne Speicher

Automatischer Cocktaileiserezeuger: Dieses Eis ist verwendbar für Cocktails im speziellen für die Zubereitung von Mojito, Caipirinha, und für Whiskey Präparation.




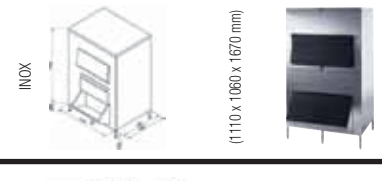

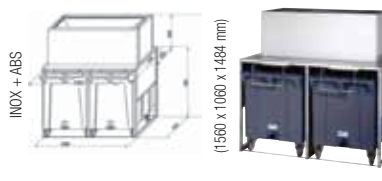
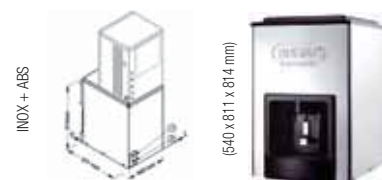
Steckerfertiges Eiserezeugergerät, TB mit eingebautem Speicher, TM ohne Speicher, luft- oder wassergekühlt. Mit frontseitigem Ein/Ausschalter, abnehmbares Luftgitter, mit Schmutzfilter, Luftaustritt nach hinten, Deckel zur leichteren Reinigung abnehmbar, mechanische Steuerung durch Thermostate und Abtauuhr. Produktion über Gefrierzylinder mit Eisschnecke und Getriebemotor.

Cocktaileiserezeuger mit/ohne Speicher – Serie TB –

Typ	TB 852	TB 1405	TM 450
Abmessungen (mm)			
außen, B x T x Höhe ohne Füße	500 x 660 x 690 mm	738 x 690 x 1020 mm	640 x 470 x 700 mm
Höhe der Füße	110 bis + 150 mm verstellbar	110 bis + 150 mm verstellbar	Aufsatzgerät
Leistungsdaten			
Speicher	20 kg	50 kg	
Leistung in 24 h, bei Umgebungstemperatur +21°C	85 kg Cocktaileis	140 kg Cocktaileis	440 kg Cocktaileis
bei Wassertemperatur + 15°C			
Technische Daten			
Anschlusswert	230 Volt	230 Volt	230 Volt
Verbrauch bei einer Umgebungstemperatur	von max + 43°C, 550 Watt	von max + 43°C, 650 Watt	von max + 43°C, 1610 Watt
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Wasserverbrauch Luftkühlung	1,0 L/kg	1,0 L/kg	1,0 L/kg
Wasserverbrauch Wasserkühlung	6,3 L/kg	6,4 L/kg	5,3 L/kg
Gewicht			
Netto (kg)	59	94	104
Brutto (kg)	67	105	113
Speicher			
	eingebaut	eingebaut	BIN 240PE, BIN 200 / 350, BIN 550 VDS, RB 100, DRB 100
Außengehäuse			
Stahlausführung	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite	Inox 18/8, Scotch Brite
Installationsbedingungen			
Inbetriebnahme	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet	nur für Innenräume geeignet
Eingangswasserdruck	2 - 6 bar, (14-34 psi)	2 - 6 bar, (14-34 psi)	2 - 6 bar, (14-34 psi)
Serienzubehör			
1x Wasserzulaufschlauch	ja	ja	ja
1x Abwasserschlauch	ja	ja	ja
1x Eisschaufel	ja	ja	ja
Artikel Nr.			
luftgekühlt	TB 852 A	TB 1405 A	TM 450 A
wassergekühlt	TB 802 W	TB 1405 W	TM 450 W
Preis, luftgekühlt			
	2.800,00 €	3.200,00 €	5.250,00 €
Preis, wassergekühlt			
	2.800,00 €	3.200,00 €	5.250,00 €

Eiswürfelbereiter

Speicher – Serie BIN –

Modell	Speicherinhalt	Abm. Inkl. Eiswürfelbereiter	passend für Modell	Abmessungen/Speicher BxTxH mm (Höhe ohne Füße)	Preis in Euro
	in kg	(B x T x H) mm, Höhe mit Füße			
BIN 240 PE	240	942 x 795 x 1773	C 80	 ABS Kunststoff (942 x 795 x 1053 mm)	1.110,00
BIN 240 PE	240	942 x 795 x 1873	C150		1.110,00
BIN 240 PE	240	942 x 795 x 1860	VM 350		1.110,00
BIN 240 PE	240	942 x 795 x 1958	VM 500 / VM900		1.110,00
BIN 240 PE	240	942 x 795 x 1690	G 150		1.110,00
BIN 240 PE	240	942 x 795 x 1827	G 250-500 / TM 450		1.110,00
BIN 200	200	870 x 790 x 1770	C 80	 INOX (870 x 790 x 1000 mm)	1.440,00
BIN 200	200	870 x 790 x 1870	C 150		1.440,00
BIN 200	200	870 x 790 x 1857	VM 350		1.440,00
BIN 200	200	870 x 790 x 1995	VM500 / VM 900		1.440,00
BIN 200	200	870 x 790 x 1687	G 150		1.440,00
BIN 200	200	870 x 790 x 1824	G 250-500 / TM 450		1.440,00
BIN 200	200	942 x 795 x 1855	M 350		1.440,00
BIN 350	350	1250 x 790 x 1870	C 150	 INOX (1250 x 790 x 1000 mm)	2.148,00
BIN 350	350	1250 x 790 x 2000	C 300		2.148,00
BIN 350	350	1250 x 790 x 1950	VM 500 / VM 900		2.148,00
BIN 350	350	1250 x 790 x 2100	VM 1700		2.148,00
BIN 350	350	1250 x 790 x 1824	G 250-500 / TM 450		2.148,00
BIN 350	350	1250 x 790 x 1855	M 350-600 (+Split)		2.148,00
BIN 350	350	1250 x 790 x 2030	M 800 (+Split)		2.148,00
BIN 350	350	1250 x 790 x 2120	M1500 (+Split)		2.148,00
BIN 550V DS	550	1110 x 1060 x 2795	2 x G 250 - 500/ TM 450	 INOX (1110 x 1060 x 1670 mm)	4.400,00
BIN 550V DS	550	1110 x 1060 x 2820	G 1000		4.400,00
BIN 550V DS	550	1110 x 1060 x 2825	M 350 - 600		4.400,00
BIN 550V DS	550	1110 x 1060 x 2960	M 800		4.400,00
BIN 550V DS	550	1110 x 1060 x 3050	M 1500		4.400,00
RB 100	108 + 17	795 x 1060 x 1958	G 250 / G 500, TM 450	 INOX + ABS (795 x 1060 x 1284 mm)	2.425,00
DRB 100	2x 108 + 50	1560 x 1060 x 2204	C 150	 INOX + ABS (1560 x 1060 x 1484 mm)	5.000,00
DRB 100	2x 108 + 50	1560 x 1060 x 2335	C 300		5.000,00
DRB 100	2x 108 + 50	1560 x 1060 x 2290	VM 500 / VM 900		5.000,00
DRB 100	2x 108 + 50	1560 x 1060 x 2158	(2x) G 250 - 500 / TM 450		5.000,00
DRB 100	2x 108 + 50	1560 x 1060 x 2189	M 350 - 600		5.000,00
DRB 100	2x 108 + 50	1560 x 1060 x 2364	M 800		5.000,00
DRB 100	2x 108 + 50	1560 x 1060 x 2454	M 1500		5.000,00
DRB 500	2x 108 + 300	1560 x 1330 x 2660	M 800		9.640,00
DRB 500	2x 108 + 300	1560 x 1330 x 2660	M 800 Split	9.640,00	
DRB 500	2x 108 + 300	1560 x 1330 x 2750	M 1500	9.640,00	
DRB 500	2x 108 + 300	1560 x 1330 x 2750	M 1500 M 1500 Split	9.640,00	
DRB 500	2x 108 + 300	1560 x 1330 x 2454	2x G 500	9.640,00	
DRB 500	2x 108 + 300	1560 x 1330 x 2454	G 1000	9.640,00	
ID 70 Plus	30		VM 350, oder nur Speicher	 INOX + ABS (640 x 811 x 814 mm)	2.283,00

Regale



	Artikel	Code	Euro
	<p>Regal 500 mm tief 1200 x 500 x 1550 mm, Edelstahl, 4 Ablageböden, Ablageboden 1200 x 500 mm, Maß zwischen den Böden 420 mm, Traglast ca. 320 kg</p> <p>Rack 500 mm deep 1200 x 500 x 1550 mm, made of stainless steel, 4 shelves, shelf 1200 x 500 mm, size between shelves 420 mm, ultimate load ca. 320 kg</p>	GG1001	379,00
		<p>DAUER TIEFPREIS</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>	
	<p>Regale 4 Böden, Selbstmontage, CNS 18/10, Traglast 100 kg je Boden</p> <p>Storage racks 4 shelves, self assembly, stainless steel 18/10, ultimate load 100 kg each shelf</p>		
	<p>1000 x 480 x 2000 mm</p> <p>1200 x 480 x 2000 mm</p> <p>1400 x 480 x 2000 mm</p> <p>1600 x 480 x 2000 mm</p> <p>1800 x 480 x 2000 mm</p> <p>2000 x 480 x 2000 mm</p>	<p>RR3027</p> <p>RR3029</p> <p>RR3031</p> <p>RR3033</p> <p>RR3035</p> <p>RR3037</p>	<p>347,00</p> <p>371,00</p> <p>395,00</p> <p>420,00</p> <p>446,00</p> <p>470,00</p>

Eistheken



**Kurze Lieferzeiten!
Short delivery time!**

-18° / -20°C

**Umluftkühlung
ventilated cooling**

Aruba

Eistheke „Aruba“

Umluftkühlung, mit Hebescheiben,
Temperaturbereich -18°/-20° C, 230 V,
Abtauautomatik mit Tauwasserverdunstung,
Gehäuse Holz, Holzfrabe „Kirsche“

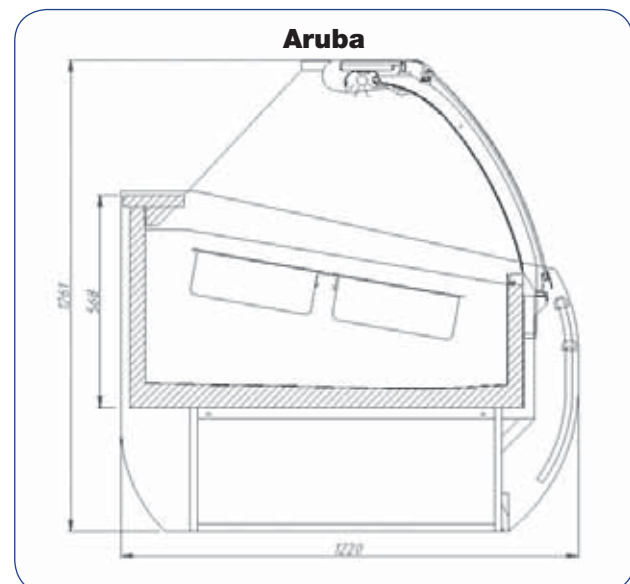
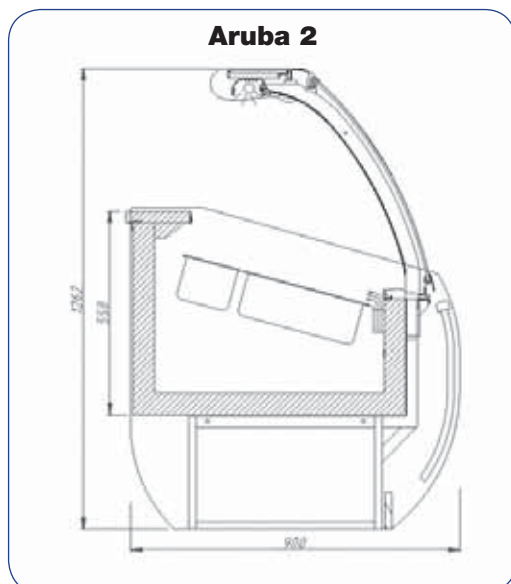
Refrigerated counter for icecream „Aruba“

ventilated cooling, with lift glasses,
temperature range -18°/-20° C, 230 V,
automatic defrost with drip water evaporation
body made wood, color of wood „cherry“



Maße / Dimensions	VGN Behälter*	Leistung	Code	Euro
1060 x 900 x 1300 mm	7	1020 W	ARUBA 2 1.0	5.488,00
1375 x 900 x 1300 mm	10	1283 W	ARUBA 2 1.3	6.363,00
1380 x 1220 x 1300 mm	14	1450 W	ARUBA 1.3	7.113,00
2630 x 1220 x 1300 mm	28	2970 W	ARUBA 2.7	12.537,00

* VGN = 360 x 165 x 120 mm

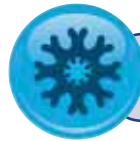


Eistheken



Eistheken passend für Behälter:




2,8 Liter	265 x 163 x 100 mm
2,5 Liter	325 x 176 x 65 mm
4 Liter	325 x 176 x 100 mm
5 Liter	360 x 165 x 120 mm






-16°C / -18°C

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Eistheke 670 x 1194 x 1315 mm, -16°C / -18°C, statische Kühlung, 220 V / 50 Hz, abtauen durch Heizelement, 130 kg / 148 kg</p> <p>🇬🇧 Ice cream display units 670 x 1194 x 1315 mm -16°C / -18°C, static cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 130 kg / 148 kg</p>	ICE6	2.350,00
	<p>🇩🇪 Eistheke 670 x 1370 x 1315 mm, -16°C / -18°C, statische Kühlung, 220 V / 50 Hz, abtauen durch Heizelement, 160 kg / 180 kg</p> <p>🇬🇧 Ice cream display units 670 x 1370 x 1315 mm -16°C / -18°C, static cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 160 kg / 180 kg</p>	ICE7	2.570,00

Eistheken

	Artikel	Code	Euro
	<p>Eistheke</p> <p>716 x 860 x 1315 mm, -16°C / -18°C, statische Kühlung, 220 V / 50 Hz, abtauen durch Heizelement, 95 kg / 110 kg</p> <p>Ice cream display units</p> <p>716 x 860 x 1315 mm -16°C / -18°C, static cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 95 kg / 110 kg</p>	ICE-D6	1.895,00
	<p>Eistheke</p> <p>826 x 860 x 1315 mm, -16°C / -18°C, Statische Kühlung, 220 V / 50 Hz, Abtauen durch Heizelement, 110 kg / 130 kg</p> <p>Ice cream display units</p> <p>826 x 860 x 1315 mm, -16°C / -18°C, static cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 110 kg / 130 kg</p>	ICE-D8	2.070,00
	<p>Eistheke</p> <p>826 x 990 x 1315 mm, -16°C / -18°C, Statische Kühlung, 220 V / 50 Hz, Abtauen durch Heizelement, 125 kg / 150 kg</p> <p>Ice cream display units</p> <p>826 x 990 x 1315 mm -16°C / -18°C, static cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 125 kg / 150 kg</p>	ICE-D10	2.270,00

Eistheken

	Artikel	Code	Euro
	<p>Eistheke 1194 x 670 x 1315 mm, -16°C / -18°C, Umluftkühlung, 220 V / 50 Hz, abtauen durch Heizelement, 115 kg / 132 kg</p> <p>Ice cream display units 1194 x 670 x 1315 mm -16°C / -18°C, ventilated cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 115 kg / 132 kg</p>	ICE-6V	2.480,00
	<p>Eistheke 1370 x 670 x 1315 mm, -16°C / -18°C, Umluftkühlung, 220 V / 50 Hz, abtauen durch Heizelement, 135 kg / 155 kg</p> <p>Ice cream display units 1370 x 670 x 1315 mm -16°C / -18°C, ventilated cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 135 kg / 155 kg</p>	ICE-7V	2.870,00
	<p>Eistheke 1722 x 670 x 1315 mm, -16°C / -18°C, Umluft Kühlung, 220 V / 50 Hz, abtauen durch Heizelement, 175 kg / 200 kg</p> <p>Ice cream display units 1722 x 670 x 1315 mm -16°C / -18°C, ventilated cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 175 kg / 200 kg</p>	ICE-9V	3.100,00

Eistheken



Eistheken passend für Behälter:

2,8 Liter	265 x 163 x 100 mm
2,5 Liter	325 x 176 x 65 mm
4 Liter	325 x 176 x 100 mm
5 Liter	360 x 165 x 120 mm



-16°C / -18°C

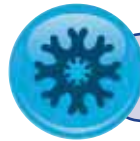
	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Eistheke 1139 x 1282 x 1322 mm, -16°C / -18°C, Umluftkühlung, 220 V / 50 Hz, abtauen durch Heizelement, 262 kg / 360 kg</p> <p>🇬🇧 Ice cream display units 1139 x 1282 x 1322 mm -16°C / -18°C, ventilated cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 262 kg / 360 kg</p>	ICE-D12	6.760,00
	<p>🇩🇪 Eistheke 1139 x 1612 x 1322 mm, -16°C / -18°C, Umluftkühlung, 220 V / 50 Hz, abtauen durch Heizelement, 315 kg / 465 kg</p> <p>🇬🇧 Ice cream display units 1139 x 1612 x 1322 mm, -16°C / -18°C, ventilated cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 315 kg / 465 kg</p>	ICE-D16	9.290,00

Eistheken









Eistheken passend für Behälter:

2,8 Liter	265 x 163 x 100 mm
2,5 Liter	325 x 176 x 65 mm
4 Liter	325 x 176 x 100 mm
5 Liter	360 x 165 x 120 mm



-16°C / -18°C

	Artikel	Code	Euro
	<p> Eistheke 1177 x 1282 x 1322 mm, -16°C / -18°C, Umluftkühlung, 220 V / 50 Hz, Abtauen durch Heizelement, 262 kg / 360 kg</p> <p> Ice cream display units 1177 x 1282 x 1322 mm, -16°C / -18°C, ventilated cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 262 kg / 360 kg</p>	ICE-12	7.430,00
	<p> Eistheke 1177 x 1612 x 1322 mm, -16°C / -18°C, Umluftkühlung, 220 V / 50 Hz, Abtauen durch Heizelement, 315 kg / 465 kg</p> <p> Ice cream display units 1177 x 1612 x 1322 mm, -16°C / -18°C, ventilated cooling, 220 V / 50 Hz, defrosting heating element, 315 kg / 465 kg</p>	ICE-16	9.290,00

Sahnemaschine / Eismaschine



	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Sahnemaschine 285 x 580 x 420 mm 2 L, Kühlmittel: R134a, 550 W, 230 V, 50 Hz Gewicht: 9,6 kg / 12 kg</p> <p>🇬🇧 Cream machine 623 x 248 x 479 mm, 2 L, coolant: R134a, 550 W, 230 V, 50 Hz weight: 9,6 kg / 12 kg</p>	Whip2	3.575,00
	<p>🇩🇪 Eismaschine 1925 x 298 x 528 mm 230 V, 50 Hz, Gewicht: 35 kg / 48 kg</p> <p>🇬🇧 Ice cream machine 298 x 192 x 328 mm 230 V, 50 Hz, weight: 35 kg / 48 kg</p>	Spaghetti	1.999,00



Pizzakühlung/Kühltische/Saladetten

11

- Pizzatische
- Pizzakühltische
- Pizzakühlaufsätze
- Saladetten
- Gastronormbehälter
- Kühltische
- Konditoreikühltische
- Unterbaukühltische

Von Seite 633 - 673

Pizza Zubehör

	Artikel	Code	Euro
	<p>Pizzableche rund aus Blaublech mit Aufkantung</p> <p>Pizza pan round made of blue steel with upstand</p> <p>Ø 180 mm Ø 200 mm Ø 220 mm Ø 240 mm Ø 260 mm Ø 280 mm Ø 300 mm</p>	<p>PB 18 PB 20 PB 22 PB 24 PB 26 PB 28 PB 30</p>	<p>3,20 3,30 3,60 3,80 4,40 4,80 5,50</p>
	<p>Pizzagitter rund</p> <p>Pizza grid round</p> <p>Ø 260 mm Ø 310 mm Ø 330 mm</p>	<p>PG26 PG31 PG33</p>	<p>8,40 10,90 11,50</p>
	<p>Pizzateigbehälter aus lebensmittelechtem Kunststoff 600 x 400 x 70 mm</p> <p>Dough box made of food safe plastic 600 x 400 x 70 mm</p> <p>Deckel weiß / Lid white 600 x 400 mm</p>	<p>E 6407 EN 64</p>	<p>16,00 8,00</p>
	<p>Pizza Rack 720 x 310 x 290 mm, Stahldraht verchromt, 4 Bleche pro Rack, 7,8 mm (Grundfläche), 6,0 mm (Rahmen), 4,3 mm (Etagen)</p> <p>Pizza rack 720 x 310 x 290 mm, chrome plated, 4 pcs/ctn, diameter of wire: 7.8mm (base) 6.0 mm (frame), 4.3mm (tier)</p>	<p>528001</p>	<p>49,00</p>

Pizzatische

Pizzatisch

2 Türen
je 1 Einschub 600 x 400 mm,
1510 x 800 x 1000 mm, +2° / +8°C,
digitale Temperaturanzeige,
Kühlmittel R134a, autom. Abtauung,
390 Liter, 170 kg, Granit-Arbeitsplatte,

Code: PK1510

Euro: 1.999,00

Kühlaufsatz mit Hygiene Glasschutz,

5x1/3 GN+1x1/2 GN,
+2°/+8°C, Höhe: 435 mm

Code: VRX1500-380

Euro: 654,00



ohne Kühlaufsatz
without colling top

Pizza counter

2 doors
per 1 insertion 600 x 400 mm,
1510 x 800 x 1000 mm,
+2° / +8°C, digital control unit,
refrigerant agent R134a,
automatic defrost, 390 litres, 170 kg,
granit work top,

Code: PK1510

Euro: 1.999,00

cooling top with glass lid,

5x1/3 GN+1x1/2 GN,
+2°/+8°C, height: 435 mm

Code: VRX1500-380

Euro: 654,00

Pizzatisch

Außenmaß: 1515 x 800 x 1000 mm
Innenmaß: 435 x 680 x 560 mm
Kapazität: 221 L,
Temp: +2 bis +8 °C 230 V, 50 Hz

Code: PK1670

Euro: 2.170,00



Pizza Counter

Ext Dim.: 1515 x 800 x 1000 mm
Int. Dim.: 435 x 680 x 560 mm
Capacity: 221 L,
temp.: +2 up to +8 °C, 230 V, 50 Hz

Code: PK1670

Euro: 2.170,00

Pizzatisch

3 Türen je
1 Einschub 400 x 600 mm,
2020 x 800 x 1000 mm,
digitale Temperaturanzeige,
-2° / +8°C, Kühlmittel R134a,
autom. Abtauung,
580 Liter, 326 kg,
Granit-Arbeitsplatte,

Code: PK2020

Euro: 2.205,00



ohne Kühlaufsatz
without colling top

Pizza counter

3 doors per
1 insertion 400 x 600 mm,
2020 x 800 x 1000 mm,
-2° / +8°C, digital control unit,
refrigerant agent R134a,
automatic defrost,
580 litres, 326 kg,
granit work top,

Code: PK2020

Euro: 2.205,00

cooling top with glass lid,

9x 1/3 GN, +2° / +8°C,
height: 435 mm

Code: VRX2000/380

Euro: 757,00

Pizzatisch

2 Türen je
1 Einschub 400 x 600 mm,
7 neutrale Schubladen 400 x 600,
2030 x 800 x 1000 mm,
digitale Temperaturanzeige,
-2° / +8°C, Kühlmittel R134a,
autom. Abtauung,
580 Liter, 326 kg,
Granit-Arbeitsplatte,

Code: PK2030

Euro: 2.469,00

Kühlaufsatz mit Hygiene Glas Schutz,

9x 1/3 GN, +2° / +8°C,
Höhe: 435 mm

Code: VRX2000-380

Euro: 757,00



ohne Kühlaufsatz
without colling top

Pizza counter

2 doors je
1 insertion 400 x 600 mm,
7 neutrale Schubladen 400 x 600,
2030 x 800 x 1000 mm,
-2° / +8°C, digital control unit,
refrigerant agent R134a,
automatic defrost,
580 litres, 326 kg,
granit work top,

Code: PK2030

Euro: 2.469,00

cooling top with glass lid,

9x 1/3 GN, +2° / +8°C,
height: 435 mm

Code: VRX2000-380

Euro: 757,00

Pizzatische

🇩🇪 Pizzatisch PK 25

ohne Kühlaufsatz,
2530 x 720 x 850 mm,
3 Türen gekühlt,
0 °C / +6°C,
3 Schubladen für
Pizzateigbällchen, 230 V

Code Tisch: 10106204

Euro: 4.553,00

Code Aufsatz: 10107208

Euro: 1.198,00



ohne Kühlaufsatz
without colling top

🇬🇧 Pizza counter PK 25

without refrigerated topping shelf,
2530 x 720 x 850 mm,
3 doors refrigerated,
0 °C / +6°C
3 drawers for small
pizza dough balls, 230 V

Code table: 10106204

Euro: 4.553,00

Code top: 10107208

Euro: 1.198,00

🇩🇪 Pizzatisch PK 30

ohne Kühlaufsatz,
3000 x 720 x 850 mm,
4 Türen gekühlt,
0 °C / +6°C,
3 Schubladen für
Pizzateigbällchen, 230 V

Code Tisch: 10106206

Euro: 5.080,00

Code Aufsatz: 10107209

Euro: 1.335,00



🇬🇧 Pizza counter PK 30

without refrigerated topping shelf,
3000 x 720 x 850 mm,
4 doors refrigerated,
0 °C / +6°C
3 drawers for small
pizza dough balls, 230 V

Code table: 10106206

Euro: 5.080,00

Code top: 10107209

Euro: 1.335,00

🇩🇪 Pizzatisch

1635 x 700 x 1140 mm,
2 Türen, + 2° C / + 10° C,
3 Schubladen

Code: PFEM 1600

Euro: 2.629,00



GN 5 x 1/4

🇬🇧 Pizza counter

1635 x 700 x 1140 mm,
2 doors, + 2° C / + 10° C,
3 drawers

Code: PFEM 1600

Euro: 2.629,00

🇩🇪 Pizzatisch

2070 x 700 x 1140 mm,
3 Türen, + 2° C / + 10° C,
3 Schubladen

Code: PFEM 2000

Euro: 3.107,00



GN 7 x 1/4

🇬🇧 Pizza counter

2070 x 700 x 1140 mm,
3 doors, + 2° C / + 10° C,
3 drawers

Code: PFEM 2000

Euro: 3.107,00

Pizzakühltische

- innen und außen aus Edelstahl
- runde Innenecken für leichte Reinigung
- Umluftkühlung mit autom. Abtauung
- elektronisches Thermostat mit LED Display
- mit Granit-Arbeitsplatte
- Temperaturbereich +2°C/+8°C

- interior and exterior made of stainless steel
- round internal edges for easy cleaning
- ventielated refrigeration with auto defrost
- electronic thermostat with LED display
- with granit working top
- temperature range +2°C/+8°C

Pizzakühltisch

955 x 700 x 1020 mm,
intern: 365 x 515 x 595 mm,
111 Liter, 230 W, 230 V,
1 Tür, 6 Schubladen ungekühlt
á 485 x 654 x 114 mm,
Gewicht: 200 kg / 210 kg
Verpackung: 1000 x 730 x 1200 mm

Code: PZ4001

Euro: 1.807,00



Pizza counter

955 x 700 x 1020 mm,
internal: 365 x 515 x 595 mm,
111 litres, 230 W, 230 V,
1 door, 6 drawers uncooled
á 485 x 654 x 114 mm,
weight: 200 kg / 210 kg
packing: 1000 x 730 x 1200 mm

Code: PZ4001

Euro: 1.807,00

Pizzakühltisch

1420 x 700 x 1020 mm,
intern: 830 x 500 x 595 mm,
176 Liter, 230 W, 230 V,
2 Türen, 6 Schubladen ungekühlt
á 485 x 654 x 114 mm,
Gewicht: 268 kg / 280 kg
Verpackung: 1460 x 730 x 1200 mm

Code: PZ9001

Euro: 1.919,00



Pizza counter

1420 x 700 x 1020 mm,
internal: 830 x 500 x 595 mm,
176 litres, 230 W, 230 V,
2 doors, 6 drawers uncooled
á 485 x 654 x 114 mm,
weight: 268 kg / 280 kg
packing: 1460 x 730 x 1200 mm

Code: PZ9001

Euro: 1.919,00

Pizzakühltisch

1885 x 700 x 1020 mm,
intern: 1295 x 500 x 595 mm,
280 Liter, 230 W, 230 V,
3 Türen, 6 Schubladen ungekühlt
á 485 x 654 x 114 mm,
Gewicht: 325 kg / 340 kg
Verpackung: 1930 x 730 x 1200 mm

Code: PZ9031

Euro: 2.363,00



Pizza counter

1885 x 700 x 1020 mm,
internal: 1295 x 500 x 595 mm,
280 litres, 230 W, 230 V,
3 doors, 6 drawers uncooled
á 485 x 654 x 114 mm,
weight: 325 kg / 340 kg
packing: 1930 x 730 x 1200 mm

Code: PZ9031

Euro: 2.363,00

Schubladenblock

mit 6 Schubladen für
Pizzateigbällchen
510 x 720 x 800 mm

Code: CATP 10001204

Euro: 1.099,00



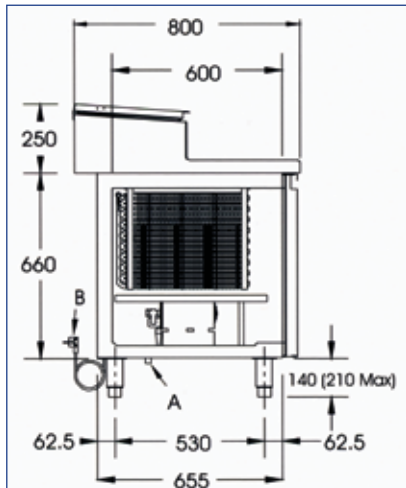
Drawer block

with 6 drawers for
small pizza dough balls
510 x 720 x 800 mm

Code: CATP 10001204

Euro: 1.099,00

Amerikanische Pizzatische



🇩🇪 Pizzakühltisch

- außen und innen aus CNS 18/10
- Serviceschublade nicht gekühlt
- Verdampfer zwischen den Türen
- 4 Paar Schienen je Tür für 400 x 600 mm
- Tisch und Aufsatz unabhängig gekühlt
- Temperaturbereich 0°C / +8°C

🇬🇧 Pizza counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- non refrigerated drawer above the condensor
- evaporator between the doors
- 4 pair of guides per door for 400 x 600 mm
- counter and topping shelf are independend refrigerated
- temperature range 0°C / +8°C

🇩🇪 Pizzakühltisch

1470 x 800 x 850 mm,
2 Türen 400 x 600 mm,
285 W, 230 V, 156 kg
Code: 10110201

Euro: 2.945,00



🇬🇧 Pizza counter

1470 x 800 x 850 mm,
2 doors 400 x 600 mm,
285 W, 230 V, 156 kg
Code: 10110201

Euro: 2.945,00

🇩🇪 Pizzakühltisch

1980 x 800 x 850 mm,
3 Türen 400 x 600 mm,
390 W, 230 V, 209 kg
Code: 10110202

Euro: 3.815,00



🇬🇧 Pizza counter

1980 x 800 x 850 mm,
3 doors 400 x 600 mm,
390 W, 230 V, 209 kg
Code: 10110202

Euro: 3.815,00

🇩🇪 Pizzakühltisch

2490 x 800 x 850 mm,
4 Türen 400 x 600 mm,
495 W, 230 V, 243 kg
Code: 10110203

Euro: 4.715,00



🇬🇧 Pizza counter

2490 x 800 x 850 mm,
4 doors 400 x 600 mm,
495 W, 230 V, 243 kg
Code: 10110203

Euro: 4.715,00

Pizzatische

🇩🇪 Pizzatisch 2 Türen

1360 x 700 x 1080 mm,
Intern: 799 x 530 x 574 mm,
350 W, 230 V, 297 Liter,
Temperatur: +2°C / +8°C,
Roste: 2x 328 x 530 mm,
Kühlmittel: 134a, Edelstahl,
Kühlauflauf: 6x 1/3 GN,
Verpackung: 1160 x 1390 x 730 mm
Gewicht: 125 kg / 145 kg

Code: SH2000-700
Euro: 2.280,00



🇬🇧 Pizzacounter 2 doors

1360 x 700 x 1080 mm,
internal: 799 x 530 x 574 mm,
350 W, 230 V, 297 litres,
temperature: +2°C / +8°C,
grids: 2x 328 x 530 mm,
refrigerant: 134a, stainless steel,
cooling top: 6x 1/3 GN,
packing: 1160 x 1390 x 730 mm
weight: 125 kg / 145 kg

Code: SH2000-700
Euro: 2.280,00

🇩🇪 Pizzatisch 3 Türen

1795 x 700 x 1080 mm,
Intern: 1234 x 530 x 574 mm,
350 W, 230 V, 407 Liter,
Temperatur: +2°C / +8°C,
Roste: 2x 328 x 530 mm,
Kühlmittel: 134a, Edelstahl,
Kühlauflauf: 8x 1/3 GN,
Verpackung: 1160 x 1825 x 730 mm
Gewicht: 155 kg / 180 kg

Code: SH3000-700
Euro: 2.634,00



🇬🇧 Pizzacounter 3 door

1795 x 700 x 1080 mm,
internal: 1234 x 530 x 574 mm,
350 W, 230 V, 407 litres,
temperature: +2°C / +8°C,
grids: 2x 328 x 530 mm,
refrigerant: 134a, stainless steel,
cooling top: 8x 1/3 GN,
packing: 1160 x 1825 x 730 mm
weight: 155 kg / 180 kg

Code: SH3000-700
Euro: 2.634,00

🇩🇪 Pizzatisch

1635 x 700 x 1140 mm,
2 Türen, + 2° C / + 10° C,
3 Schubladen

Code: PFEM 1600
Euro: 2.629,00



🇬🇧 Pizza counter

1635 x 700 x 1140 mm,
2 doors, + 2° C / + 10° C,
3 drawers

Code: PFEM 1600
Euro: 2.629,00

GN 5 x 1/4

🇩🇪 Pizzatisch

2070 x 700 x 1140 mm,
3 Türen, + 2° C / + 10° C,
3 Schubladen

Code: PFEM 2000
Euro: 3.107,00



🇬🇧 Pizza counter

2070 x 700 x 1140 mm,
3 doors, + 2° C / + 10° C,
3 drawers

Code: PFEM 2000
Euro: 3.107,00

GN 7 x 1/4

Pizzakühlaufsätze mit Edelstahldeckel



Pizzakühlaufsatz mit Edelstahldeckel

- qualitativ hochwertiger Edelstahl, stabil und praktisch
- Standard Größendesign für GN 1/3 + 1/4 (Tiefe 150 mm)
- PU-Schaum-Isolation, Außentemperatur geschützt, reduzierter Energieverbrauch
- Mikro Elektronik Prozessor hält und kontrolliert die Temperatur präzise
- digitale Temperaturanzeige
- Edelstahldeckel
- automatische Verdunstung des Frost-Wassers
- Temperaturbereich 0°C / +8°C

Cooling top with stainless steel lid

- high quality stainless steel, solid and convenient
- standard extent design for GN 1/3 + 1/4 (depth 150 mm)
- PU-foam isolation, protected by external temperature, low consumption
- micro electronic processor keeps and controls the temperature exactly
- digital control unit
- stainless steel lid
- automatic evaporation of frozen water
- temperature range 0°C / + 8°C

1/4 GN

Größen	GN	Code	Euro
1200 x 335 x 225 mm	5 x GN 1/4	VRXSS1200	606,00
1500 x 335 x 225 mm	7 x GN 1/4	VRXSS1500	676,00
1600 x 333 x 225 mm	7 x GN 1/4	VRXSS1600	727,00
1800 x 335 x 225 mm	8 x GN 1/4	VRXSS1800	759,00
2000 x 335 x 225 mm	10 x GN 1/4	VRXSS2000	834,00

1/3 GN

Größen	GN	Code	Euro
1200 x 395 x 225 mm	4 x GN 1/3	VRXSS1200-1/3	633,00
1500 x 395 x 225 mm	6 x GN 1/3	VRXSS1500-1/3	703,00
1600 x 395 x 225 mm	6 x GN 1/3	VRXSS1600-1/3	759,00
1800 x 395 x 225 mm	7 x GN 1/3	VRXSS1800-1/3	817,00
2000 x 395 x 225 mm	8 x GN 1/3	VRXSS2000-1/3	906,00

Pizzakühlaufsätze mit Glasaufsatz



🇩🇪 Pizzakühlaufsatz mit Glasaufsatz

- qualitativ hochwertiger Edelstahl, stabil und praktisch
- Standard Größendesign für GN 1/3 + 1/4 (Tiefe 150 mm)
- PU-Schaum-Isolation, Außentemperatur geschützt, reduzierter Energieverbrauch
- Mikro Elektronik Prozessor hält und kontrolliert die Temperatur präzise
- digitale Temperaturanzeige
- Hygiene-Glass-Schutz
- Befestigungsplatten können in der Höhe verstellt werden
- automatische Verdunstung des Frost-Wassers
- Temperaturbereich 0°C / +8°C

🇬🇧 Cooling top with glass cover

- high quality stainless steel, solid and convenient
- standard extent design for GN 1/3 + 1/4 (depth 150 mm)
- PU-foam isolation, protected by external temperature, low consumption
- micro electronic processor keeps and controls the temperature exactly
- digital control unit
- glass cover
- fixing plate height adjustable
- automatic evaporation of frozen water
- temperature range 0°C / + 8°C

1/4 GN

Größen	GN	Code	Euro
1200 x 335 x 430 mm	5 x GN 1/4	VRX1200	516,00
1400 x 335 x 430 mm	6 x GN 1/4	VRX1400	536,00
1500 x 335 x 430 mm	7 x GN 1/4	VRX1500	573,00
1600 x 333 x 430 mm	7 x GN 1/4	VRX1600	604,00
1800 x 335 x 430 mm	8 x GN 1/4	VRX1800	640,00
2000 x 335 x 430 mm	10 x GN 1/4	VRX2000	696,00

1/3 GN

Größen	GN	Code	Euro
1200 x 395 x 430 mm	4 x GN 1/3	VRX1200/380	536,00
1400 x 395 x 430 mm	5 x GN 1/3	VRX1400/380	576,00
1500 x 395 x 430 mm	6 x GN 1/3	VRX1500/380	614,00
1600 x 395 x 430 mm	6 x GN 1/3	VRX1600/380	660,00
1800 x 395 x 430 mm	7 x GN 1/3	VRX1800/380	680,00
2000 x 395 x 430 mm	8 x GN 1/3	VRX2000/380	748,00

Gastronormbehälter Eco



	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	GNE 1/1- 65 GNE 1/1-100 GNE 1/1-150	14,40 17,90 25,10
	265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm	GNE 1/2- 65 GNE 1/2- 100 GNE 1/2- 150	9,20 11,00 15,30
	176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm	GNE 1/3- 65 GNE 1/3- 100 GNE 1/3- 150	7,20 8,90 12,60
	265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	GNE 1/4 - 65 GNE 1/4 - 100 GNE 1/4 - 150	6,40 7,50 10,70
	176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	GNE 1/6 - 100 GNE 1/6 - 150	6,60 8,60
	176 x 108 x 100 mm	GNE 1/9 - 100	5,00
	530 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	GDE 1/1 GDE 1/2 GDE 1/3 GDE 1/4 GDE 1/6 GDE 1/9	10,80 6,20 5,10 4,20 3,10 2,60

Pizzatische / Saladetten

🇩🇪 Pizzatisch

900 x 698 x 1100 mm,
5 x 1/6 GN, 2 Türen,
Temp.: 0 bis +10°C,
Kältemittel R134a, 70 kg
PU-Schaum-Isolierung,
geringer Energieverbrauch,
digitale Temperaturanzeige

Code: PS900

Euro: 895,00



🇬🇧 Pizza counter

900 x 698 x 1100 mm,
5 x 1/6 GN, 2 doors,
temp. range: 0 / +10°C,
refrigerant agent R134a, 70 kg
PU-foam isolation,
low consumption,
digital control unit

Code: PS900

Euro: 895,00

🇩🇪 Pizzatisch

1366 x 700 x 1090 mm,
8 x 1/6 GN, 3 Türen,
Temp.: +2°C bis +8°C,
Kältemittel R134a,
PU-Schaum-Isolierung,
geringer Energieverbrauch,
digitale Temperaturanzeige
Gewicht: 155 kg / 175 kg,
Verpackung: 1390 x 730 x 1160 mm

Code: PS903

Euro: 1.500,00



🇬🇧 Pizza counter

1366 x 700 x 1090 mm,
8 x 1/6 GN, 3 doors,
temp.: +2°C / +8°C,
refrigerant agent R134a,
PU-foam isolation,
low consumption,
digital control unit,
weight: 155 kg / 175 kg,
packing: 1390 x 730 x 1160 mm

Code: PS903

Euro: 1.500,00

🇩🇪 Saladette

Glasabdeckung,

3 Türen, 7x GN1/3

1365 x 700 x 970 mm

Temperatur: 2°C / 10°C

110 / 140 kg

Code: GLAS903

Euro: 1.348,00



🇬🇧 Saladette

Glass cover,

3 doors, 7x GN1/3

1365 x 700 x 970 mm

Temperature: 2°C / 10°C

110 / 140 kg

Code: GLAS903

Euro: 1.348,00

Saladetten mit Kühlaufsatz



Saladette mit Kühlaufsatz 5 x 1/6 GN

900 x 700 x 970 mm
Innen: 830 x 515 x 500 mm,
340 W, 230 V, 254 Liter, 3,0 kW/24 h,
+2°C / +8°C,
Verpackung: 970 x 753 x 1160 mm,
Gewicht: 73 kg / 87 kg

Code: PS200
Euro: 999,00

Saladette with cooling top 5 x 1/6 GN

900 x 700 x 970 mm
internal: 830 x 515 x 500 mm,
340 W, 230 V, 254 litres, 3,0 kW/24 h,
+2°C / +8°C,
packing: 970 x 753 x 1160 mm,
weight: 73 kg / 87 kg

Code: PS200
Euro: 999,00



Saladette mit Kühlaufsatz 6 x 1/4 GN

1365 x 700 x 980 mm
Innen: 1295 x 515 x 500 mm,
456 W, 230 V, 392 Liter, 3,8 kW/24 h,
+2°C / +8°C,
Verpackung: 1390 x 730 x 1160 mm,
Gewicht: 115 kg / 135 kg

Code: PS300
Euro: 1.459,00

Saladette with cooling top 6 x 1/4 GN

1365 x 700 x 980 mm
internal: 1295 x 515 x 500 mm,
456 W, 230 V, 392 litres, 3,8 kW/24 h,
+2°C / +8°C,
packing: 1390 x 730 x 1160 mm,
weight: 115 kg / 135 kg

Code: PS300
Euro: 1.459,00

Saladetten

Saladette

900 x 700 x 850 mm,
2 x 1/1 + 1/2 GN, 2 Türen,
Temp.: +2° bis +8°C, 230 V,
Kältemittel R134a, 70 kg, 240 Liter,
PU-Schaum-Isolierung,
geringer Energieverbrauch,
digitale Temperaturanzeige

Code: S900
Euro: 798,00



Saladette

900 x 700 x 850 mm,
2 x 1/1 + 1/2 GN, 2 doors,
temp. range: +2° up to +8°C,
refrigerant agent R134a, 70 kg, 240 litres,
PU-foam isolation,
low consumption,
digital control unit

Code: S900
Euro: 798,00

Saladette

1045 x 700 x 850 mm, aus CNS,
Kühlbereich +2°C / + 8°C,
2 Türen, Einschübe für GN 1/1,
Kühlfläche für 3 x 1/1 GN,
einstellbare FüÙe, 83 kg, 230 V,
Kunststoffschneidbrett vorne

Code: S902
Euro: 1.150,00



GN 3 x 1/1

Saladette

1045 x 700 x 850 mm, aus CNS,
temperature range +2°C / + 8°C,
2 doors, insertions for GN 1/1,
cooling surface for 3 x 1/1 GN,
adjustable feet, 83 kg, 230 V,
cutting board made of plastic ahead

Code: S902
Euro: 1.150,00

Saladette

1370 x 700 x 850 mm, aus CNS,
Kühlbereich +2°C / + 8°C, 368 Liter,
3 Türen, Einschübe für GN 1/1,
Kühlfläche für 4 x 1/1 GN, 456 W,
einstellbare FüÙe, 122 kg, 230 V,
Kunststoffschneidbrett vorne

Code: S903
Euro: 1.550,00



GN 4 x 1/1

Saladette

1370 x 700 x 850 mm, aus CNS,
temperature range +2°C / + 8°C,
3 doors, insertions for GN 1/1, 368 litres,
cooling surface for 4 x 1/1 GN,
adjustable feet, 230 V, 122 kg, 456 W,
cutting board made of plastic ahead

Code: S903
Euro: 1.210,00

Saladetten

Saladette

1530 x 700 x 850-1350mm,
Temperatur: 0 / +10°C
Kapazität: 3x 1/1 GN

Code: Sal153
Euro: 2.350,00

3x 1/1 GN



saladette

1530 x 700 x 850-1350mm,
temperature: 0 / +10°C
capacity: 3x 1/1 GN

Code: Sal153
Euro: 2.350,00

3x 1/1 GN

Saladette

1400 x 700 x 850-1350 mm,
Temperatur: 0 / +10°C
Kapazität: 4x 1/1 GN

Code: Sal140
Euro: 2.430,00

4x 1/1 GN



saladette

1400 x 700 x 850-1350 mm,
temperature: 0 / +10°C
capacity: 4x 1/1 GN

Code: Sal140
Euro: 2.430,00

4x 1/1 GN

Saladette

1800 x 700 x 850-1350 mm,
Temperatur: 0 / +10°C
Kapazität: 4x 1/1 GN

Code: Sal180
Euro: 2.560,00

4x 1/1 GN



saladette

1800 x 700 x 850-1350 mm,
temperature: 0 / +10°C
capacity: 4x 1/1 GN

Code: Sal180
Euro: 2.560,00

4x 1/1 GN

Bainmarie / Saladetten

Bainmarie

450 x 650 x 650-850 mm,
Edelstahl,
Temperaturbereich: +30°C / +90°C
Kapazität: 2x GN1/1-150,
1250 W **2x 1/1 GN**

Code: BM70
Euro: 910,00



Bainmarie

450 x 650 x 650-850 mm,
made of stainless steel,
temperature: +30°C / +90°C
capacity: 2x GN1/1-150,
1250 W **2x 1/1 GN**

Code: BM70
Euro: 910,00

Bainmarie

1070 x 650 x 650-850mm,
Edelstahl,
Temperaturbereich: +30°C / +90°C
Kapazität: 3x GN1/1-150,
1500 W **3x 1/1 GN**

Code: BM107
Euro: 1.075,00

Bainmarie

1070 x 650 x 650-850mm,
made of stainless steel,
temperature: +30°C / +90°C
capacity: 3x GN1/1-150,
1500 W **3x 1/1 GN**

Code: BM107
Euro: 1.075,00

Sandwich Theke

Außenmaß: 1360 x 700 x 860 mm
Innenmaß: 795 x 580 x 560 mm
Kapazität: 314 L, Temp. -2 ~ +8 °C
inkl. 2 Roste, 230V, 50Hz

Code: Sal136
Euro: 1.940,00

2x 1/1 GN



Sandwich Counter

ext. Dimensions: 1360 x 700 x 860
int. Dimensions: 795 x 580 x 560 mm
capacity: 314 L, temp. -2 to +8 °C
incl. 2 shelves, 230V, 50Hz

Code: Sal136
Euro: 1.940,00

2x 1/1 GN

Sandwich Theke

Außenmaß: 1795 x 700 x 860 mm
Innenmaß: 1230 x 580 x 560 mm
Kapazität: 465 L, Temp. -2 bis +8 °C
inkl. 3 Roste, 230V, 50Hz

Code: Sal179
Euro: 2.260,00

3x 1/1 GN



Sandwich Counter

ext. Dimensions: 1795 x 700 x 860 mm
int. Dimensions: 1230 x 580 x 560 mm
capacity: 465 L, temp. -2 to +8 °C
incl. 3 shelves, 230V, 50Hz







Code: Sal179
Euro: 2.260,00




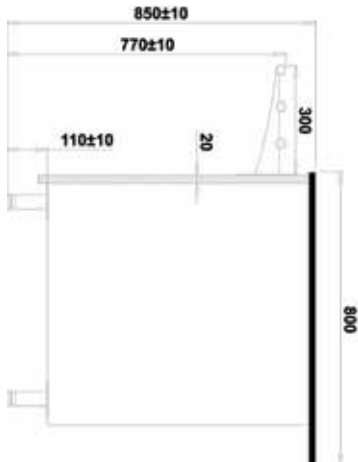
3x 1/1 GN

GASTROLINE

/ GASTROLINE CUBE (W)

- Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, Innengestell sibern- oder goldbeschichtet, untere Ablage aus schwarzem Melamin
- Hintere Schiebetür mit Isolierglasung, gerade Frontverglasung, Antibeschlagbelüftung, automatisch Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- black coated external panelling, silver or gold coated inner framework, bottom shelf made of black melamine
- rear sliding door with insulated glazing, straight glass front, anti fog ventilation, automatic defrost, automatic condensate evaporation

Kuchenvitrinen	Artikel 	Article 	Code	€	
 <p> mit LED-Beleuchtung  with LED-lighting</p>	GASTROLINE CUBE (W) <ul style="list-style-type: none"> · Kühlaggerat innen · Dynamische Kühlung · Temperaturbereich 5°C/15°C · Innenbeleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhren · Glasauslagen höhen- und neigungsverstellbar · Elektronische Temperaturreglung mit Digital-Display 	GASTROLINE CUBE (W) <ul style="list-style-type: none"> · cooling aggregate inside · dynamic cooling · temperature range: 5°C/15°C · internal LED illumination · glass shelves adjustable for height and inclination · electronic temperature control with digital display unit 			
	610 x 1270 (+/-10) x 835 mm	610 x 1270 (+/-10) x 835 mm		GC 103	3.235,00
	910 x 1270 (+/-10) x 835 mm	910 x 1270 (+/-10) x 835 mm		GC 102	3.615,00
	1310 x 1270 (+/-10) x 835 mm	1310 x 1270 (+/-10) x 835 mm		GC 101	3.925,00

Neutraltheke	Artikel 	Article 	Code	€
 	LADA GASTROLINE <ul style="list-style-type: none"> · Außenverkleidung aus schwarzem Melamin · Geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement o. rostfreiem geschliffenem Blechelement · Ausfahrbare Schublade · Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20 mm) · Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe 	LADA GASTROLINE <ul style="list-style-type: none"> · external panelling made of black melamine · split front panel made of black melamine with a mirror element or an element made of polished stainless steel · extendible drawer · granite worktop (20mm) · adjustable feet 		
	500 x 850 (+/-10) x 800 mm	500 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 50	450,00
	600 x 850 (+/-10) x 800 mm	600 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 60	540,00
	700 x 850 (+/-10) x 800 mm	700 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 70	640,00
	800 x 850 (+/-10) x 800 mm	800 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 80	715,00
	900 x 850 (+/-10) x 800 mm	900 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 90	790,00
	1000 x 850 (+/-10) x 800 mm	1000 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 100	890,00
	1100 x 850 (+/-10) x 800 mm	1100 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 110	975,00
	1200 x 850 (+/-10) x 800 mm	1200 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 120	1.065,00
	1300 x 850 (+/-10) x 800 mm	1300 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 130	1.150,00
	1400 x 850 (+/-10) x 800 mm	1400 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 140	1.240,00
	1500 x 850 (+/-10) x 800 mm	1500 x 850 (+/-10) x 800 mm	LS/GL 150	1.325,00

GASTROLINE

🇩🇪 / 🇬🇧 GASTROLINE / GASTROLINE OPEN

- Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, Geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelement o. rostfreiem geschliffenem Blechelement
- Gestell mit Führungsleisten geeignet für GN-Behälter, Unterbau aus weißbeschichtetem Blech und höhenverstellbarer Ablage, hintere Drehflügeltür
- Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20 mm), Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

- black coated external panelling, split front panel made of black melamine with a mirror element or an element made of polished stainless steel
- framework with guide shelves suitable for GN container, substruction made of white coated steel, adjustable shelf, rotateable rear swing door
- granite worktop (20mm) automatic defrost and automatic condensate evaporation

Salattheken	Artikel 	Article 	Code	€	
 <p>mit LED-Beleuchtung with LED-lighting</p>	GASTROLINE <ul style="list-style-type: none"> · Kühlaggregat innen · Dynamische Kühlung · Temperaturbereich: 2°C/8°C · Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung · Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) · Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe · Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display · <i>Optional:</i> Frontablage für Kunden (300 mm tief) 	GASTROLINE <ul style="list-style-type: none"> · cooling aggregate inside · dynamic cooling · temperature range: 2°C / 8°C · upright section with straight glass front · white internal LED illumination · adjustable feet · electronic temperature control with digital display unit · <i>Optional:</i> 300 mm front shelf for customers 			
	1000 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 2x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	1000 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 2x 1/1 GN, 1x 2/4 GN		GL 107	2.465,00
	1500 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 4x 1/1 GN	1500 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 4x 1/1 GN		GL 100	2.740,00
	2000 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 5x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	2000 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 5x 1/1 GN, 1x 2/4 GN		GL 101	3.250,00
	2500 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 7x 1/1 GN	2500 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 7x 1/1 GN		GL 102	3.850,00
 <p>mit LED-Beleuchtung with LED-lighting</p>	GASTROLINE OPEN <ul style="list-style-type: none"> · Kühlaggregat innen · Dynamische Kühlung · Temperaturbereich: 2°C/8°C · Aufsatz „OPEN“ aus rostfreiem Blech mit Glasplatten · Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) · Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe · Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display 	GASTROLINE OPEN <ul style="list-style-type: none"> · cooling aggregate inside · dynamic cooling · temperature range: 5°C / 15°C · upright section „OPEN“ made of stainless steel with glass shelves · white LED illumination · adjustable feet · electronic temperature control with digital display unit 			
	1000 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 2x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	1000 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 2x 1/1 GN, 1x 2/4 GN		GL 107/OP	2.515,00
	1500 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 4x 1/1 GN	1500 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 4x 1/1 GN		GL 100/OP	2.965,00
	2000 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 5x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	2000 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 5x 1/1 GN, 1x 2/4 GN		GL 101/OP	3.600,00
	2500 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 7x 1/1 GN	2500 x 1250 (+/-10) x 800 mm · 7x 1/1 GN		GL 102/OP	4.265,00

Gastronormbehälter Eco



	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	GNE 1/1- 65 GNE 1/1-100 GNE 1/1-150	14,40 17,90 25,10
	265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm	GNE 1/2- 65 GNE 1/2- 100 GNE 1/2- 150	9,20 11,00 15,30
	176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm	GNE 1/3- 65 GNE 1/3- 100 GNE 1/3- 150	7,20 8,90 12,60
	265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	GNE 1/4 - 65 GNE 1/4 - 100 GNE 1/4 - 150	6,40 7,50 10,70
	176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	GNE 1/6 - 100 GNE 1/6 - 150	6,60 8,60
	176 x 108 x 100 mm	GNE 1/9 - 100	5,00
	530 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	GDE 1/1 GDE 1/2 GDE 1/3 GDE 1/4 GDE 1/6 GDE 1/9	10,80 6,20 5,10 4,20 3,10 2,60

Pizzatisch / Saladette

Pizzavorbereitungs- kühltisch

mit Glasaufsatz

880 x 700 x 830 mm, 230 V,
Kühlbereich +2°C / +8°C,
2 Türen, mit Glasaufsatz

Code: 10109209

Euro: 1.355,00



Pizza counter

with glass topping shelf

880 x 700 x 830 mm, 230 V,
temperature range +2°C / +8°C,
2 doors, mit Glasaufsatz

Code: 10109209

Euro: 1.355,00

Saladette

mit Glasaufsatz

900 x 700 x 850 mm,
Temperaturbereich: +2° / +8°C,
Kunststoffschneidebrett vorne,
PU-Schaum-Isolierung,
digitale Temperaturanzeige,
Kühlmittel R134a,
240 Liter, 340 Watt, 230 V, 70 kg

Code: S910-Glas

Euro: 1.110,00



Saladette

with glass topping shelf

900 x 700 x 850 mm,
temperature range: +2° / +8°C,
plastic cutting board ahead,
PU-foam isolation,
digital control unit,
refrigerant agent R134a,
240 litres, 340 Watt, 230 V, 70 kg

Code: S910-Glas

Euro: 1.110,00

Saladette

mit Glasaufsatz

1365 x 700 x 1375 mm,
Temperaturbereich: +2° / +8°C,
Kunststoffschneidebrett vorne,
inkl. 3 Roste 323 x 570 mm,
digitale Temperaturanzeige,
Kühlmittel R134a,
400 Liter, 230 Watt, 230 V, 175 kg

Code: S903CG

Euro: 1.230,00



Saladette

with glass topping shelf

1365 x 700 x 1375 mm,
temperature range: +2° / +8°C,
plastic cutting board ahead,
incl. 3 grids 323 x 570 mm,
digital control unit,
refrigerant agent R134a,
400 litres, 230 Watt, 230 V, 175 kg

Code: S903CG

Euro: 1.230,00

Kühltische

Saladette mit 2 Glastür

900 x 700 x 850 mm, Edelstahl,
digitale Temperaturkontrolle
Verpackungsmaße:
950 x 750 x 1050 mm
Temperatur: 2°C / 10°C

Code: Glas901
Euro: 850,00



Saladette with 2 glass door

900 x 700 x 850 mm,
stainless steel,
digital temperature controller,
packing dimensions:
950 x 750 x 1050 mm
Temperature: 2°C / 10°C

Code: Glas901
Euro: 850,00

Kühltisch

900 x 698 x 890 mm, 2 Türen,
Temperaturbereich: 0 bis +10°C,
Kältemittel R134a,
75 kg, PU-Schaum-Isolierung,
geringer Energieverbrauch,
digitale Temperaturanzeige

Code: S901
Euro: 888,00



Cooling table

900 x 698 x 890 mm, 2 doors,
temp. range: 0 to +10°C,
refrigerant agent R134a, 75 kg
PU-foam isolation,
low consumption,
digital control unit

Code: S901
Euro: 888,00

Kühltisch

1 Tür, 2 Schubladen 2x 1/1 GN
900 x 700 x 850 mm,
Temperaturbereich: +2° / +8°C,
PU-Schaum-Isolierung,
digitale Temperaturanzeige,
Kühlmittel R134a,
240 Liter, 340 Watt, 230 V, 73 kg

Code: KT-2C2
Euro: 1.040,00



Cooling table

1 door, 2 drawers 2x 1/1 GN
900 x 700 x 850 mm,
temperature range: +2° / +8°C,
PU-foam isolation,
digital control unit,
refrigerant agent R134a,
240 litres, 340 Watt, 230 V, 73 kg

Code: KT-2C2
Euro: 1.040,00

Kühltisch

4 Schubladen 4x 1/1 GN
900 x 700 x 850 mm,
Temperaturbereich: +2° / +8°C,
PU-Schaum-Isolierung,
digitale Temperaturanzeige,
Kühlmittel R134a,
240 Liter, 340 Watt, 230 V, 76 kg

Code: KT-2C4
Euro: 1.315,00



Cooling table

4 drawers 4x 1/1 GN
900 x 700 x 850 mm,
temperature range: +2° / +8°C,
PU-foam isolation,
digital control unit,
refrigerant agent R134a,
240 litres, 340 Watt, 230 V, 76 kg

Code: KT-2C4
Euro: 1.315,00

Kühltische

🇩🇪 Kühltisch, 3 Türen

1365 x 700 x 850 mm,
Temperaturbereich: +2° / +8°C,
PU-Schaum-Isolierung,
digitale Temperaturanzeige,
Kühlmittel R134a,
368 Liter, 456 Watt, 230 V,
Nettogewicht: 110 kg

Code: K1365
Euro: 1.120,00



🇬🇧 Cooling table, 3 doors

1365 x 700 x 850 mm,
temperature range: +2° / +8°C,
PU-foam isolation,
digital control unit,
refrigerant agent R134a,
368 litres, 456 Watt, 230 V,
Nettogewicht: 110 kg

Code: K1365
Euro: 1.120,00

🇩🇪 Kühltisch

1370 x 700 x 875 mm
Kapazität: 400 l, temp +2 bis +8°C
Kühlmittel: R134a
Automatische Abtauung
Energieverbrauch: 2,6 KWH / 24h
Nettogewicht: 130 kg

Code: S93C4
Euro: 1.840,00



🇬🇧 Cooling table

1370 x 700 x 875 mm
capacity: 400 l, temp +2 up to +8°C
refrigerant: R134a
Automatic defrost
Consumption: 2,6 KWH / 24h
net weight: 130 kg

Code: S93C4
Euro: 1.840,00

🇩🇪 Kühltisch

1370 x 700 x 875 mm
Kapazität: 400 l, temp +2 bis +8°C
Kühlmittel: R134a
Automatische Abtauung
Energieverbrauch: 2,6 KWH / 24h
Nettogewicht: 140 kg

Code: S93C6
Euro: 2.200,00



🇬🇧 Cooling table

1370 x 700 x 875 mm
capacity: 400 l, temp +2 up to +8°C
refrigerant: R134a
Automatic defrost
Consumption: 2,6 KWH / 24h
net weight: 140 kg

Code: S93C6
Euro: 2.200,00

Kühltische

🇩🇪 Kühltisch mit Granitplatte

900 x 700 x 850 mm
Kapazität: 176 L, temp +2 bis +8°C
Kühlmittel: R134a
Automatische Abtauung
Energieverbrauch: 2 KWH / 24h
Kompressor type: ZEL
Nettogewicht: 70 kg

Code: SG901
Euro: 1.029,00



🇩🇪 Cooling table with granite top

900 x 700 x 850 mm
capacity: 176 l, temp +2 up to +8°C
refrigerant: R134a
automatic defrost
consumption: 2 KWH / 24h
compressor type: ZEL
net weight: 70 kg

Code: SG901
Euro: 1.029,00

🇩🇪 Kühltisch mit Granitplatte

1365 x 700 x 850 mm
Kapazität: 280 l, temp +2 bis +8°C
Kühlmittel: R134a
Automatische Abtauung
Energieverbrauch: 2,6 KWH / 24h
Kompressor type: ASPERA
Nettogewicht: 107 kg

Code: SG903
Euro: 1.460,00



🇩🇪 Cooling table with granite top

1365 x 700 x 850 mm
capacity: 280 l, temp +2 up to +8°C
refrigerant: R134a
automatic defrost
consumption: 2,6 KWH / 24h
compressor type: ASPERA
net weight: 107 kg

Code: SG903
Euro: 1.460,00

🇩🇪 Kühltisch mit 2 Glastüren

1390 x 700 x 850 mm
Temperatur: 2°C / 8°C
330 W, 220 V, 20 Hz,
240 L, 2 Böden,
105 / 125 kg

Code: Glas2
Euro: 1.630,00



🇩🇪 Cooling table with 2 glass doors

1390 x 700 x 850 mm
Temperature: 2°C / 8°C
330 W, 220 V, 20 Hz,
240 L, 2 shelves,
105 / 125 kg

Code: Glas2
Euro: 1.630,00

🇩🇪 Kühltisch mit 3 Glastüren

1835 x 700 x 850 mm
Temperatur: 2°C / 8°C
330 W, 220 V, 20 Hz,
380 L, 2 Böden,
170 / 200 kg

Code: Glas3
Euro: 1.830,00



🇩🇪 Cooling table with 3 glass doors

1835 x 700 x 850 mm
Temperature: 2°C / 8°C
330 W, 220 V, 20 Hz,
380 L, 2 shelves,
170 / 200 kg

Code: Glas3
Euro: 1.830,00

Kühltische

innen und außen aus Edelstahl, runde Innenecken für leichte Reinigung, Umluftkühlung mit autom. Abtaung, elektronisches Thermostat mit LED Display, Temperaturbereich -2°C/+8°C

interior and exterior made of stainless steel, round internal edges for easy cleaning, ventilated refrigeration with auto defrost, electronic thermostat with LED display, temperature range -2°C/+8°C

Kühltisch

925 x 700 x 860 mm,
intern: 364 x 580 x 560 mm,
110 Liter, 350 W, 230 V,
2 Schubladen 420 x 576 x 307 mm,
Gewicht: 69 kg / 78 kg
Verpackung: 950 x 730 x 910 mm

Code: GN1120TN

Euro: 2.169,00



**2 Schubladen
2 drawers**

Cooling table

925 x 700 x 860 mm,
internal: 364 x 580 x 560 mm,
110 litres, 350 W, 230 V,
2 drawers 420 x 576 x 307 mm,
weight: 69 kg / 78 kg
packing: 950 x 730 x 910 mm

Code: GN1120TN

Euro: 2.169,00

-2°C/+8°C

Kühltisch

925 x 700 x 860 mm,
intern: 364 x 580 x 560 mm,
110 Liter, 350 W, 230 V,
3 Schubladen 420 x 576 x 200 mm,
Gewicht: 77 kg / 86 kg
Verpackung: 950 x 730 x 910 mm

Code: GN1130TN

Euro: 2.335,00



**3 Schubladen
3 drawers**

Cooling table

925 x 700 x 860 mm,
internal: 364 x 580 x 560 mm,
110 litres, 350 W, 230 V,
3 drawers 420 x 576 x 200 mm,
weight: 77 kg / 86 kg
packing: 950 x 730 x 910 mm

Code: GN1130TN

Euro: 2.335,00

-2°C/+8°C

Kühltisch ohne Aufkantung

1355 x 700 x 900 mm, 2 Türen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1385 x 730 x 980 mm
Gewicht: 85 kg/90 kg

Code: Leo 2

Euro: 1.599,00



Counter without upstand

1355 x 700 x 900 mm, 2 doors,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1385 x 730 x 980 mm
weight: 85 kg/90 kg

Code: Leo 2

Euro: 1.599,00

Kühltisch ohne Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm, 3 Türen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 140 kg / 145 kg

Code: Leo 3

Euro: 1.799,00



Counter without upstand

1800 x 700 x 900 mm, 3 doors,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 140 kg / 145 kg

Code: Leo 3

Euro: 1.799,00

Umluft - Kühltische Serie „Leo“

Kühltisch mit Aufkantung

1355 x 700 x 900 mm,
2 Türen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1385 x 730 x 980 mm
Gewicht: 90 kg / 95 kg

Code: Leo 2 A
Euro: 1.599,00



Counter with upstand

1355 x 700 x 900 mm,
2 doors,
internal and external made of stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1385 x 730 x 980 mm
weight: 95 kg / 100 kg

Code: Leo 2 A
Euro: 1.599,00

Kühltisch mit Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
3 Türen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 90 kg / 95 kg

Code: Leo 3 A
Euro: 1.799,00



Counter with upstand

1800 x 700 x 900 mm,
3 doors,
internal and external made of stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 95 kg / 100 kg

Code: Leo 3 A
Euro: 1.799,00

Kühltisch ohne Aufkantung

1355 x 700 x 900 mm,
1 Tür, 2 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1385 x 730 x 980 mm
Gewicht: 90 kg / 95 kg

Code: Leo 2C2
Euro: 2.085,00



Counter without upstand

1355 x 700 x 900 mm,
1 door, 2 drawers,
internal and external made of stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1385 x 730 x 980 mm
weight: 90 kg / 95 kg

Code: Leo 2C2
Euro: 2.085,00

Kühltisch mit Aufkantung

1355 x 700 x 900 mm,
1 Tür, 2 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1385 x 730 x 980 mm
Gewicht: 95 kg / 100 kg

Code: Leo 2C2 A
Euro: 2.145,00



Counter without upstand

1355 x 700 x 900 mm,
1 door, 2 drawers,
internal and external made of stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1385 x 730 x 980 mm
weight: 95 kg / 100 kg

Code: Leo 2C2 A
Euro: 2.145,00

Umluft - Kühltische Serie „Leo“

Kühltisch ohne Aufkantung

1355 x 700 x 900 mm,
4 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1385 x 730 x 980 mm
Gewicht: 100 kg / 105 kg

Code: Leo 2C4
Euro: 2.428,00



Counter without upstand

1355 x 700 x 900 mm,
4 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1385 x 730 x 980 mm
weight: 100 kg / 105 kg

Code: Leo 2C4
Euro: 2.428,00

Kühltisch mit Aufkantung

1355 x 700 x 900 mm,
4 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1385 x 730 x 980 mm
Gewicht: 105 kg / 110 kg

Code: Leo 2C4 A
Euro: 2.488,00



Counter with upstand

1355 x 700 x 900 mm,
4 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1385 x 730 x 980 mm
weight: 105 kg / 110 kg

Code: Leo 2C4 A
Euro: 2.488,00

Kühltisch ohne Aufkantung

1355 x 700 x 900 mm,
6 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1385 x 730 x 980 mm
Gewicht: 110 kg / 115 kg

Code: Leo 2C6
Euro: 2.535,00



Counter without upstand

1355 x 700 x 900 mm,
6 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1385 x 730 x 980 mm
weight: 110 kg / 115 kg

Code: Leo 2C6
Euro: 2.535,00

Kühltisch mit Aufkantung

1355 x 700 x 900 mm,
6 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
Verpackung: 1385 x 730 x 980 mm
Gewicht: 115 kg / 120 kg

Code: Leo 2C6 A
Euro: 2.586,00



Counter with upstand

1355 x 700 x 900 mm,
6 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
350 W, 230 V, 6,0 kW / 24 h,
packing: 1385 x 730 x 980 mm
weight: 115 kg / 120 kg

Code: Leo 2C6 A
Euro: 2.586,00

Umluft - Kühltische Serie „Leo“

Kühltisch ohne Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
2 Türen, 2 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 120 kg / 125 kg

Code: Leo 3C2
Euro: 1.903,00



Counter without upstand

1800 x 700 x 900 mm,
2 doors, 2 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 120 kg / 125 kg

Code: Leo 3C2
Euro: 1.903,00

Kühltisch mit Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
2 Türen, 2 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 125 kg / 130 kg

Code: Leo 3C2 A
Euro: 1.954,00



Counter with upstand

1800 x 700 x 900 mm,
2 doors, 2 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 125 kg / 130 kg

Code: Leo 3C2 A
Euro: 1.954,00

Kühltisch ohne Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
1 Tür, 4 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 155 kg / 160 kg

Code: Leo 3C4
Euro: 2.580,00



Counter without upstand

1800 x 700 x 900 mm,
1 door, 4 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 155 kg / 160 kg

Code: Leo 3C4
Euro: 2.580,00

Kühltisch mit Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
1 Tür, 4 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 160 kg / 165 kg

Code: Leo 3C4 A
Euro: 2.622,00



Counter with upstand

1800 x 700 x 900 mm,
1 door, 4 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 160 kg / 165 kg

Code: Leo 3C4 A
Euro: 2.622,00

Umluft - Kühltische Serie „Leo“

Kühltisch ohne Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
6 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 165 kg / 170 kg

Code: Leo 3C6
Euro: 2.854,00



Counter without upstand

1800 x 700 x 900 mm,
6 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 165 kg / 170 kg

Code: Leo 3C6
Euro: 2.854,00

Kühltisch mit Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
6 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 170 kg / 175 kg

Code: Leo 3C6 A
Euro: 2.899,00



Counter with upstand

1800 x 700 x 900 mm,
6 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 170 kg / 175 kg

Code: Leo 3C6 A
Euro: 2.899,00

Kühltisch ohne Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
9 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 175 kg / 180 kg

Code: Leo 3C9
Euro: 3.205,00



Counter without upstand

1800 x 700 x 900 mm,
9 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 175 kg / 180 kg

Code: Leo 3C9
Euro: 3.205,00

Kühltisch mit Aufkantung

1800 x 700 x 900 mm,
9 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 1830 x 730 x 980 mm
Gewicht: 180 kg / 185 kg

Code: Leo 3C9 A
Euro: 3.265,00



Counter with upstand

1800 x 700 x 900 mm,
9 drawers,
internal and external made of
stainless steel, -2°C / +10°C,
420 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 1830 x 730 x 980 mm
weight: 180 kg / 185 kg

Code: Leo 3C9 A
Euro: 3.265,00

Umluft - Kühltische Serie „Leo“



innen und außen aus Edelstahl mit oder ohne Aufkantung

internal and external made of stainless steel with or without upstand

700 mm Tiefe -2°C / +10°C

Kühltisch ohne Aufkantung

2245 x 700 x 970 mm,
4 Türen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C/+10°C,
450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 2245 x 730 x 1000 mm
Gewicht: 145 kg / 150 kg
Code: Leo 4
Euro: 2.035,00



Counter without upstand

2245 x 700 x 970 mm
4 doors,
internal and external made of stainless steel, -2°C/+10°C,
450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 2245 x 730 x 1000 mm
weight: 145 kg / 150 kg
Code: Leo 4
Euro: 2.035,00

mit Aufkantung 100 mm

Gewicht: 150 kg / 155 kg
Code: Leo 4A
Euro: 2.112,00



with upstand 100 mm

weight: 150 kg / 155 kg
Code: Leo 4A
Euro: 2.112,00



Kühltisch ohne Aufkantung

2245 x 700 x 850 mm
3 Türen, 2 Schubladen,
innen und außen aus Edelstahl,
-2°C/+10°C,
450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
Verpackung: 2275 x 730 x 1000 mm
Gewicht: 150 kg / 155 kg
Code: Leo 4C2
Euro: 2.460,00



Counter without upstand

2245 x 700 x 850 mm
3 doors, 2 drawers,
internal and external made of stainless steel, -2°C/+10°C,
450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
packing: 2275 x 730 x 1000 mm
weight: 150 kg / 155 kg
Code: Leo 4C2
Euro: 2.460,00

mit Aufkantung 100 mm

Gewicht: 155 kg / 160 kg
Code: Leo 4C2A
Euro: 2.530,00



with upstand 100 mm

weight: 155 kg / 160 kg
Code: Leo 4C2A
Euro: 2.530,00



Umluft - Kühltische Serie „Leo“

Kühltisch ohne Aufkantung

2245 x 700 x 850 mm
2 Türen, 4 Schubladen,
 innen und außen aus Edelstahl,
 -2°C/+10°C,
 450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
 Verpackung: 2275 x 730 x 1000 mm
 Gewicht: 155 kg / 160 kg

Code: Leo 4C4
Euro: 2.877,00



mit Aufkantung 100 mm

Gewicht: 160 kg / 165 kg

Code: Leo 4C4A
Euro: 2.946,00

Counter without upstand

2245 x 700 x 850 mm
2 doors, 4 drawers,
 internal and external made of
 stainless steel, -2°C/+10°C,
 450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
 packing: 2275 x 730 x 1000 mm
 weight: 155 kg / 160 kg

Code: Leo 4C4
Euro: 2.877,00



with upstand 100 mm

weight: 160 kg / 165 kg

Code: Leo 4C4A
Euro: 2.946,00

Kühltisch ohne Aufkantung

2245 x 700 x 900 mm
1 Tür, 6 Schubladen,
 innen und außen aus Edelstahl,
 -2°C/+10°C,
 450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
 Verpackung: 2275 x 730 x 1000 mm
 Gewicht: 160 kg / 165 kg

Code: Leo 4C6
Euro: 3.280,00



mit Aufkantung 100 mm

Gewicht: 165 kg / 170 kg

Code: Leo 4C6A
Euro: 3.350,00

Counter without upstand

2245 x 700 x 900 mm
1 door, 6 drawers,
 internal and external made of
 stainless steel, -2°C/+10°C,
 450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
 packing: 2275 x 730 x 1000 mm
 weight: 160 kg / 165 kg

Code: Leo 4C6
Euro: 3.280,00



with upstand 100 mm

weight: 165 kg / 170 kg

Code: Leo 4C6A
Euro: 3.350,00

Kühltisch ohne Aufkantung

2245 x 700 x 900 mm
8 Schubladen,
 innen und außen aus Edelstahl,
 -2°C/+10°C,
 450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
 Verpackung: 2275 x 730 x 1000 mm
 Gewicht: 165 kg / 170 kg

Code: Leo 4C8
Euro: 3.456,00



mit Aufkantung 100 mm

Gewicht: 170 kg / 175 kg

Code: Leo 4C8A
Euro: 3.511,00

Counter without upstand

2245 x 700 x 900 mm
8 drawers,
 internal and external made of
 stainless steel, -2°C/+10°C,
 450 W, 230 V, 6,3 kW / 24 h,
 packing: 2275 x 730 x 1000 mm
 weight: 165 kg / 170 kg

Code: Leo 4C8
Euro: 3.456,00



with upstand 100 mm

weight: 170 kg / 175 kg

Code: Leo 4C8A
Euro: 3.511,00

Kühltische Serie 700 Lux

	Artikel	Code	Euro
 	<p>Umluftkühltisch</p> <p>260 Liter, 1320 x 700 x 850 mm, 2 Türen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling</p> <p>260 litres, 1320 x 700 x 850 mm, 2 doors refrigerated, temp. range: -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 2	2.040,00
 	<p>Umluftkühltisch</p> <p>260 Liter, 1320 x 700 x 850 mm, 1 Tür + 2 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling</p> <p>260 litres, 1320 x 700 x 850 mm, 1 door + 2 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 2C2	2.380,00
 	<p>Umluftkühltisch</p> <p>260 Liter, 1320 x 700 x 850 mm, 4 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling</p> <p>260 litres, 1320 x 700 x 850 mm, 4 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 2C4	2.720,00
 	<p>Umluftkühltisch</p> <p>405 Liter, 1755 x 700 x 850 mm, 3 Türen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling</p> <p>405 litres, 1755 x 700 x 850 mm, 3 doors refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 3	2.445,00
		Lux 3A	2.505,00

Kühltische Serie 700 Lux

	Artikel	Code	Euro
	<p>Umluftkühltisch 405 Liter, 1755 x 700 x 850 mm, 2 Türen + 2 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 405 litres, 1755 x 700 x 850 mm, 2 doors + 2 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p>	Lux 3C2	2.785,00
	<p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 3C2A	2.845,00
	<p>Umluftkühltisch 405 Liter, 1755 x 700 x 850 mm, 1 Tür + 4 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 405 litres, 1755 x 700 x 850 mm, 1 door + 4 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p>	Lux 3C4	3.130,00
	<p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 3C4A	3.190,00
	<p>Umluftkühltisch 405 Liter, 1755 x 700 x 850 mm, 6 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 405 litres, 1755 x 700 x 850 mm, 6 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p>	Lux 3C6	3.470,00
	<p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 3C6A	3.530,00
	<p>Umluftkühltisch 550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm, 4 Türen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 550 litres, 2190 x 700 x 850 mm, 4 doors refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p>	Lux 4	3.045,00
	<p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 4A	3.105,00

Kühltische Serie 700 Lux

	Artikel	Code	Euro
	<p>Umluftkühltisch 550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm, 3 Türen + 2 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 550 litres, 2190 x 700 x 850 mm, 3 doors + 2 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 4C2	3.380,00
	<p>Umluftkühltisch 550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm, 2 Türen + 4 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 550 litres, 2190 x 700 x 850 mm, 2 doors + 4 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 4C4	3.705,00
	<p>Umluftkühltisch 550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm, 1 Tür + 6 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 550 litres, 2190 x 700 x 850 mm, 1 door + 6 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 4C6	4.065,00
	<p>Umluftkühltisch 550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm, 8 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 550 litres, 2190 x 700 x 850 mm, 8 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm) as aforementioned, but with upstand (100 mm)</p>	Lux 4C8	4.410,00
		Lux 4C2A	3.445,00
		Lux 4C4A	3.785,00
		Lux 4C6A	4.130,00
		Lux 4C8A	4.470,00

Konditorei Kühltische

🇩🇪 Konditorei Kühltische

- außen und innen aus CNS 18/10
- statische Kühlung 0°C/+6°C
- Türen mit Automatikverschluss
- 7 Paar Schienen je Tür
- Edelstahl- oder Granitarbeitsfläche
- Serviceschublade ungekühlt

für Bleche 400 x 600 mm
for bakernorm trays 400 x 600 mm

🇬🇧 Confectionery counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- static cooling 0°C/+6°C
- automatic door closure
- 7 guides per door
- stainless steel or granite worktop
- non refrigerated drawer above the condenser unit



Artikel

Code

Euro

🇩🇪 Konditorei Kühltisch

1470 x 720 x 850 mm,
mit **Edelstahl Arbeitsplatte**
2 Türen für Bleche 400 x 600 mm,
Volumen 240 Liter, 230 W, 230 V, 132 kg

10103201

2.219,00

🇬🇧 Confectionery counter

1470 x 720 x 850 mm,
with **stainless steel worktop**,
2 doors for bakernorm trays 400 x 600 mm,
volume 240 litres, 230 W, 230 V, 132 kg

🇩🇪 mit Granit Arbeitsplatte

🇬🇧 with **granite worktop**

10103201G

2.593,00



🇩🇪 Konditorei Kühltisch

1980 x 720 x 850 mm,
mit **Edelstahl Arbeitsplatte**
3 Türen für Bleche 400 x 600 mm,
Volumen 360 Liter, 276 W, 230 V, 175 kg

10103202

2.776,00

🇬🇧 Confectionery counter

1980 x 720 x 850 mm,
with **stainless steel worktop**,
3 doors for bakernorm trays 400 x 600 mm,
volume 360 litres, 276 W, 230 V, 175 kg

🇩🇪 mit Granit Arbeitsplatte

🇬🇧 with **granite worktop**

10103202G

3.280,00



🇩🇪 Konditorei Kühltisch

2490 x 720 x 850 mm,
mit **Edelstahl Arbeitsplatte**
4 Türen für Bleche 400 x 600 mm,
Volumen 480 Liter, 386 W, 230 V, 210 kg

10103203

3.421,00

🇬🇧 Confectionery counter

2490 x 720 x 850 mm,
with **stainless steel worktop**,
4 doors for bakernorm trays 400 x 600 mm,
volume 480 litres, 386 W, 230 V, 210 kg

🇩🇪 mit Granit Arbeitsplatte

🇬🇧 with **granite worktop**

10103203G

4.050,00








Umluft - Kühltische Serie „Fuchs“ 600 mm



 **innen und außen aus Edelstahl mit Aufkantung**

 **internal and external made of stainless steel with upstand**

600 mm Tiefe
-2°C / +10°C

	Artikel	Code	Euro
	<p> Kühltisch mit Aufkantung 1355 x 600 x 900 mm, 2 Türen, 320 W, 230 V, Verpackung: 1385 x 630 x 1100 mm, Gewicht: 120 kg / 125 kg</p> <p> Counter with upstand 1355 x 600 x 900 mm, 2 doors, 320 W, 230 V, packing: 1385 x 630 x 1100 mm, weight: 120 kg / 125 kg</p>	Fuchs 2A	1.512,00
	<p> Kühltisch mit Aufkantung 1355 x 600 x 900 mm, 1 Tür, 2 Schubladen, 320 W, 230 V, Verpackung: 1385 x 630 x 1100 mm, Gewicht: 125 kg / 130 kg</p> <p> Counter with upstand 1355 x 600 x 900 mm, 1 door, 2 drawers, 320 W, 230 V, packing: 1385 x 630 x 1100 mm, weight: 125 kg / 130 kg</p>	Fuchs 2C2A	1.917,00
	<p> Kühltisch mit Aufkantung 1355 x 600 x 900 mm, 4 Schubladen, 320 W, 230 V, Verpackung: 1385 x 630 x 1100 mm, Gewicht: 130 kg / 135 kg</p> <p> Counter with upstand 1355 x 600 x 1000 mm, 4 drawers, 320 W, 230 V, packing: 1385 x 630 x 1100 mm, weight: 130 kg / 135 kg</p>	Fuchs 2C4A	2.322,00

Umluft - Kühltische Serie „Fuchs“ 600 mm

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kühltisch mit Aufkantung 1800 x 600 x 900 mm, 3 Türen, 380 W, 230 V, Verpackung: 1385 x 630 x 1100 mm, Gewicht: 175 kg / 180 kg</p> <p>🇬🇧 Counter with upstand 1800 x 600 x 900 mm, 3 doors, 380 W, 230 V, packing: 1385 x 630 x 1100 mm, weight: 175 kg / 180 kg</p>	Fuchs 3A	1.655,00
	<p>🇩🇪 Kühltisch mit Aufkantung 1800 x 600 x 900 mm, 2 Türen, 2 Schubladen, 380 W, 230 V, Verpackung: 1385 x 630 x 1100 mm, Gewicht: 180 kg / 185 kg</p> <p>🇬🇧 Counter with upstand 1800 x 600 x 900 mm, 2 doors, 2 drawers, 380 W, 230 V, packing: 1385 x 630 x 1100 mm, weight: 180 kg / 185 kg</p>	Fuchs 3C2A	2.060,00
	<p>🇩🇪 Kühltisch mit Aufkantung 1800 x 600 x 900 mm, 1 Türen, 4 Schubladen, 380 W, 230 V, Verpackung: 1385 x 630 x 1100 mm, Gewicht: 185 kg / 190 kg</p> <p>🇬🇧 Counter with upstand 1800 x 600 x 900 mm, 1 doors, 4 drawers, 380 W, 230 V, packing: 1385 x 630 x 1100 mm, weight: 185 kg / 190 kg</p>	Fuchs 3C4A	2.465,00
	<p>🇩🇪 Kühltisch mit Aufkantung 1800 x 600 x 900 mm, 6 Schubladen, 380 W, 230 V, Verpackung: 1385 x 630 x 1100 mm, Gewicht: 190 kg / 195 kg</p> <p>🇬🇧 Counter with upstand 1800 x 600 x 900 mm, 6 drawers, 380 W, 230 V, packing: 1385 x 630 x 1100 mm, weight: 190 kg / 195 kg</p>	Fuchs 3C6A	2.870,00










Kühltische Serie 600 Profi







 **mit Aufkantung, Rückwand zur bauseitigen Verkleidung geeignet**

 **with upstand, back wall dedicated for on site cladding**






















600 mm Tiefe +1°C / +6°C

	Artikel	Code	Euro
	<p> Umluftkühltisch 1470 x 600 x 850 mm 2 Türen gekühlt, Temperaturbereich: +1 / + 6°C FCKW-frei, 230 V</p> <p> Counter ventilated cooling 1470 x 600 x 850 mm 2 doors refrigerated, temperature range: +1 / + 6°C CFC-free, 230 V</p>	10101201	1.890,00
	<p> Umluftkühltisch 1470 x 600 x 850 mm 1 Tür, 2 Schubladen gekühlt, Temperaturbereich: +1 / + 6°C FCKW-frei, 230 V</p> <p> Counter ventilated cooling 1470 x 600 x 850 mm 1 door, 2 drawers refrigerated, temperature range: +1 / + 6°C CFC-free, 230 V</p>	10101201A	2.240,00
	<p> Umluftkühltisch 1470 x 600 x 850 mm 4 Schubladen gekühlt, Temperaturbereich: +1 / + 6°C FCKW-frei, 230 V</p> <p> Counter ventilated cooling 1470 x 600 x 850 mm 4 drawers refrigerated, temperature range: +1 / + 6°C CFC-free, 230 V</p>	10101201C	2.589,00

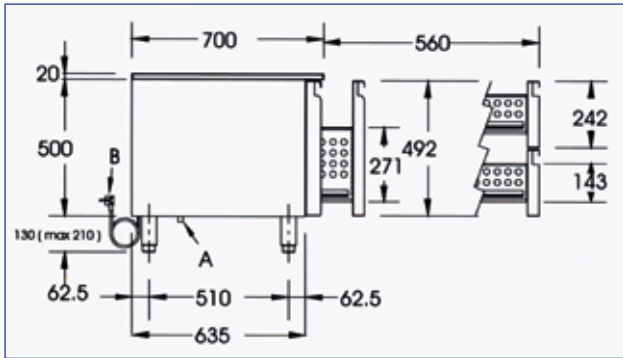
Kühltische Serie 600 Profi

	Artikel	Code	Euro
	<p>Umluftkühltisch 1980 x 600 x 850 mm 3 Türen, gekühlt, Temperaturbereich: +1 / + 6°C FCKW-frei, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 1980 x 600 x 850 mm 3 doors, refrigerated, temperature range: +1 / + 6°C CFC-free, 230 V</p>	10101202	2.198,00
	<p>Umluftkühltisch 1980 x 600 x 850 mm 2 Türen, 2 Schubladen, gekühlt, Temperaturbereich: +1 / + 6°C FCKW-frei, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 1980 x 600 x 850 mm 2 doors, 2 drawers, refrigerated, temperature range: +1 / + 6°C CFC-free, 230 V</p>	10101202A	2.546,00
	<p>Umluftkühltisch 1980 x 600 x 850 mm 4 Schubladen, 1 Tür, gekühlt, Temperaturbereich: +1 / + 6°C FCKW-frei, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 1980 x 600 x 850 mm 4 drawers, 1 door, refrigerated, temperature range: +1 / + 6°C CFC-free, 230 V</p>	10101202C	2.896,00
	<p>Umluftkühltisch 1980 x 600 x 850 mm 6 Schubladen, gekühlt, Temperaturbereich: +1 / + 6°C FCKW-frei, 230 V</p> <p>Counter ventilated cooling 1980 x 600 x 850 mm 6 drawers, refrigerated, temperature range: +1 / + 6°C CFC-free, 230 V</p>	10101202E	3.242,00

Unterbaukühlische mit kurzer Lieferzeit

	Artikel	Code	Euro
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 1600 x 700 x 650 mm, 5 Schubladen GN1/1, 262 W, 230 V, 170 kg</p> <p> Body counter 1600 x 700 x 650 mm, 5 drawers GN1/1, 262 W, 230 V, 170 kg</p>	10113202-0-0-C	2.595,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 1600 x 700 x 650 mm, 6 Schubladen GN1/1, 262 W, 230 V, 170 kg</p> <p> Body counter 1600 x 700 x 650 mm, 6 drawers GN1/1, 262 W, 230 V, 170 kg</p>	10113202-0-0-E	2.730,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 4 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Body counter 2000 x 700 x 650 mm, 4 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-0	2.750,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 5 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Body counter 2000 x 700 x 650 mm, 5 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-A	2.895,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 6 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Body counter 2000 x 700 x 650 mm, 6 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-C	3.030,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 7 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Body counter 2000 x 700 x 650 mm, 7 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-E	3.170,00
 <p>kurze Lieferzeit short delivery time</p>	<p> Unterbaukühlisch 2000 x 700 x 650 mm, 8 Schubladen GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p> <p> Body counter 2000 x 700 x 650 mm, 8 drawers GN1/1, 303 W, 230 V, 193 kg</p>	10113203-0-0-G	3.310,00

Unterbaukühlische



Unterbaueinrichtung

- außen und innen aus CNS 18/10
- Ventilationsverdampfer
- Aultauautomatik
- Schubladen GN 1/1 mit Teleskopschienen
- Temperaturbereich +2°C / +10°C

Achtung nur Schubladen!
Attention only drawers!

Freezer counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- forced draught evaporation
- automatic defrosting
- drawers GN 1/1 on telescopic guides
- temperature range +2°C / +10°C

Unterbaueinrichtung

1200 x 700 x 650 mm,
2 Schubladen GN 1/1,
207 W, 230 V, 120 kg
Code: 10113201

Euro: 1.870,00



Body counter

1200 x 700 x 650 mm,
2 Schubladen GN 1/1,
207 W, 230 V, 120 kg
Code: 10113201

Euro: 1.870,00

Unterbaueinrichtung

1200 x 700 x 650 mm,
3 Schubladen GN 1/1,
207 W, 230 V, 120 kg
Code: 10113201A

Euro: 2.018,00



Body counter

1200 x 700 x 650 mm,
3 Schubladen GN 1/1,
207 W, 230 V, 120 kg
Code: 10113201A

Euro: 2.018,00

Unterbaueinrichtung

1600 x 700 x 650 mm,
3 Schubladen GN 1/1,
262 W, 230 V, 170 kg
Code: 10113202

Euro: 2.431,00



Body counter

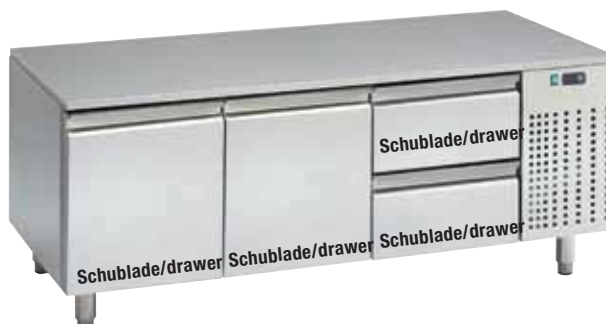
1600 x 700 x 650 mm,
3 Schubladen GN 1/1,
262 W, 230 V, 170 kg
Code: 10113202

Euro: 2.431,00

Unterbaueinrichtung

1600 x 700 x 650 mm,
4 Schubladen GN 1/1,
262 W, 230 V, 170 kg
Code: 10113202A

Euro: 2.576,00



Body counter

1600 x 700 x 650 mm,
4 Schubladen GN 1/1,
262 W, 230 V, 170 kg
Code: 10113202A

Euro: 2.576,00

Gastronormbehälter Eco



	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	GNE 1/1- 65 GNE 1/1-100 GNE 1/1-150	14,40 17,90 25,10
	265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm	GNE 1/2- 65 GNE 1/2- 100 GNE 1/2- 150	9,20 11,00 15,30
	176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm	GNE 1/3- 65 GNE 1/3- 100 GNE 1/3- 150	7,20 8,90 12,60
	265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	GNE 1/4 - 65 GNE 1/4 - 100 GNE 1/4 - 150	6,40 7,50 10,70
	176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	GNE 1/6 - 100 GNE 1/6 - 150	6,60 8,60
	176 x 108 x 100 mm	GNE 1/9 - 100	5,00
	530 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	GDE 1/1 GDE 1/2 GDE 1/3 GDE 1/4 GDE 1/6 GDE 1/9	10,80 6,20 5,10 4,20 3,10 2,60



Bierkühlung/Thekenbedarf

12

- Bierkühler
- Fasskühler
- Ausschanktheken
- Bartheke - Rückbuffet
- Flaschenkühler
- Einkochautomaten

Von Seite 673 - 682

Servier-/Transportwagen



🇩🇪 Servier-/ Transportwagen

Kunststoff, Trägerstangen Aluminium,
4 Lenkrollen, Tragfähigkeit: 300 kg

813 x 410 x 935 mm

Code: 2002

Euro: 87,00

1035 x 495 x 950 mm

Code: 2003

Euro: 99,00

🇩🇪 Trolley with 3 shelves

Plastic,
supporting poles made of aluminium
4 swivel castors, ultimate load: 300 kg

🇩🇪 Geschirrkorb-Wagen

514 x 652 x 945 mm,
Chromnickelstahl, Tragfähigkeit 200 kg,
4 lenkbare Rollen Ø 125 mm

Code: Trolley G

Euro: 139,00

🇩🇪 Dish basket trolley

514 x 652 x 945 mm,
Chrome nickel steel, ultimate load 200 kg,
4 swivel castors Ø 125 mm

Code: Trolley G

Euro: 139,00



🇩🇪 Transportwagen

560 x 1000 x 950 mm,
Chromnickelstahl,
Tragfähigkeit 200 kg,
2 feste Rollen, 2 lenkbare Rollen

Code: Trolley T

Euro: 198,00

🇩🇪 Trolley

560 x 1000 x 950 mm,
Chrome nickel steel
ultimate load 200 kg
2 fixed castors, 2 swivel castors

Code: Trolley T

Euro: 198,00

🇩🇪 Servier-/Transportwagen

mit 2 Borden und
extra tiefer Abräummulde
860x530x990 mm,
Abräummulde 100 mm,
Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 120 kg

Code: Trolley 2 A

Euro: 159,00

🇩🇪 Trolley

with 2 shelves
and extra deep clearing basin
860x530x990 mm,
Clearing basin 100 mm deep
Chrome nickel steel
4 swivel castors (2 with brakes)
ultimate load: 120 kg

Code: Trolley 2 A

Euro: 159,00



Bierkühler

- Inkl. Zapfhahn
- CO2-Regler
- Auffangwanne
- Lochabdeckung
- Leitungswasserzufuhr
- Luftschlauch
- Sicherheitsumrandung
- Fassverbindungsstück
- Fahrbar auf Rollen

- Incl. keg coupler
- CO2 regulator
- Drip pan top
- Beer tower hole cover
- Beer tower tap
- Air hose
- Guard rail
- Keg connection
- Mobile on wheels



Bierkühler

128 Liter,
Edelstahltür,
Außenmasße: 815 x 515 x 665 mm,
Verpackungsmaße: 855 x 565 x 710 mm
220 V, 50 Hz, 42,5 kg / 48 kg

Beer cooler

128 litres,
Stainless steel front door,
Dimensions: 815 x 515 x 665 mm
packing dimensions: 855 x 565 x 710 mm
220 V, 50 Hz, 42,5 kg / 48 kg

Code: BK-128

Euro: 594,00



Bierkühler

170 liter,
Edelstahltür,
Außenmaße: 843 x 541 x 676 mm,
Verpackungsmaße: 910 x 580 x 705 mm
220 V, 50 Hz, 42,8 kg / 48 kg

Beer cooler

170 litres,
Stainless steel front door,
Dimensions: 843 x 541 x 676 mm
packing dimensions: 910 x 580 x 705 mm
220 V, 50 Hz, 42,8 kg / 48 kg

Code: BK-150C

Euro: 621,00

Fasskühler



🇩🇪 Fasskühler

- für max 50 L Fässer
- vertärkter Edelstahlboden
- Paneele befestigt mit Haken für schnellen Einbau
- höhenverstellbare Füße
- PU-Schaum Isolierung 40 mm
- einfacher Zugang für Reinigung und Wartung

🇬🇧 Soft drink cooler

- for max 50 l kegs
- heavy duty stainless steel floor
- panels fitted with camlocks for quick set up
- height adjustable legs
- polyurethane insulation 40 mm
- easy access for cleaning and maintenance



🇩🇪 leicht entfernbare magnetische Dichtung
🇬🇧 easily removeable magnetic gasket




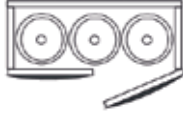


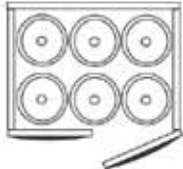


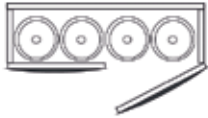


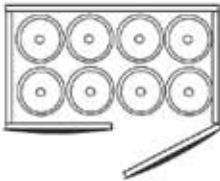

🇩🇪 Türen mit ergonomischen Griffen
🇬🇧 doors with ergonomic handle






🇩🇪 Edelstahlboden
🇬🇧 stainless steel floor

	Artikel	Code	Euro
	🇩🇪 2 x 1 50 L / 2 x 2 30 L Fässer 🇬🇧 2 x 1 50 L / 2 x 2 30 L Kegs 1060 x 730 x 1060 mm 	10401201	721,00
	🇩🇪 Monoblock-Kühlanlage 🇬🇧 Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V 	10402201	647,00
	🇩🇪 2 x 2 50 L / 2 x 4 30 L Fässer 🇬🇧 2 x 2 50 L / 2 x 4 30 L Kegs 1060 x 995 x 1060 mm 	10401202	775,00
	🇩🇪 Monoblock-Kühlanlage 🇬🇧 Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V 	10402201	647,00





Fasskühler

	Artikel	Code	Euro
	<p>3 x 1 50 L / 3 x 2 30 L Fässer 3 x 1 50 L / 3 x 2 30 L Kegs 1465 x 730 x 1060 mm</p> 	10401203	889,00
	<p>Monoblock-Kühlanlage Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V</p> 	10402201	689,00
	<p>3 x 2 50 L / 3 x 4 30 L Fässer 3 x 2 50 L / 3 x 4 30 L Kegs 1465 x 995 x 1060 mm</p> 	10401204	989,00
	<p>Monoblock-Kühlanlage Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V</p> 	10402202	689,00
	<p>4 x 1 50 L / 4 x 2 30 L Fässer 4 x 1 50 L / 4 x 2 30 L Kegs 1870 x 730 x 1060 mm</p> 	10401205	1.106,00
	<p>Monoblock-Kühlanlage Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V</p> 	10402202	689,00
	<p>4 x 2 50 L / 4 x 4 30 L Fässer 4 x 2 50 L / 4 x 4 30 L Kegs 1870 x 995 x 1060 mm</p> 	10401206	1.119,00
	<p>Monoblock-Kühlanlage Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V</p> 	10402202	689,00

Ausschanktheken

	Artikel	Code	Euro
 <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert! Delivery without faucet and beer pump!</p>	<p>Ausschanktheke Außenmaße: 1565 x 700 x 900 mm, 2 Türen für Flaschen oder Fässer, Umluftkühlung, 1 Spülbecken links, 500 W</p> <p>Kit bar external dimensions: 1565 x 700 x 900 mm, 2 doors for bottles or barrels, ventilated cooling, 1 sink left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts as aforementioned, but with sink right</p>	F - BL	3.125,00
 <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert! Delivery without faucet and beer pump!</p>	<p>Ausschanktheke Außenmaße: 1565 x 700 x 900 mm, 1 Tür für Flaschen oder Fässer, 2 Schubladen für Flaschen, Umluftkühlung, 1 Spülbecken links, 500 W</p> <p>Kit bar external dimensions: 1565 x 700 x 900 mm, 1 door for bottles or barrels, 2 drawers for bottles, ventilated cooling, 1 sink left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts as aforementioned, but with sink right</p>	F1 - BL	3.590,00
 <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert! Delivery without faucet and beer pump!</p>	<p>Ausschanktheke Außenmaße: 1565 x 700 x 900 mm, 4 Schubladen für Flaschen, Umluftkühlung, 1 Spülbecken links, 500 W</p> <p>Kit bar external dimensions: 1565 x 700 x 900 mm, 4 drawers for bottles, ventilated cooling, 1 sink left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts as aforementioned, but with sink right</p>	F2 - BL	3.875,00
 <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert! Delivery without faucet and beer pump!</p>	<p>Ausschanktheke Außenmaße: 1965 x 700 x 900 mm, 2 Türen für Flaschen oder Fässer, Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p>Kit bar external dimensions: 1965 x 700 x 900 mm, 2 doors for bottles or barrels, ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts as aforementioned, but with sink right</p>	S - BL	3.675,00
		S - BR	3.675,00




Ausschanktheken

	Artikel	Code	Euro
 <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert! Delivery without faucet and beer pump!</p>	<p>Ausschanktheke Außenmaße: 1965 x 700 x 900 mm, 1 Türe für Flaschen oder Fässer, 2 Schubladen für Flaschen, Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p>Kit bar external dimensions: 1965 x 700 x 900 mm, 1 door for bottles or barrels, 2 drawers for bottles, ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts as aforementioned, but with sink right</p>	S1 - BL	4.125,00
 <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert! Delivery without faucet and beer pump!</p>	<p>Ausschanktheke Außenmaße: 1965 x 700 x 900 mm, 4 Schubladen für Flaschen, Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p>Kit bar external dimensions: 1965 x 700 x 900 mm, 4 drawers for bottles, ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts as aforementioned, but with sink right</p>	S2 - BL	4.452,00
 <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert! Delivery without faucet and beer pump!</p>	<p>Ausschanktheke Außenmaße: 2545 x 700 x 900 mm, 2 Türen für Flaschen oder Fässer, 2 Schubladen für Flaschen, Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p>Kit bar external dimensions: 2545 x 700 x 900 mm, 2 doors for bottles or barrels, 2 drawers for bottles, ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts as aforementioned, but with sink right</p>	B1 - BL	4.827,00
 <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert! Delivery without faucet and beer pump!</p>	<p>Ausschanktheke Außenmaße: 2545 x 700 x 900 mm, 1 Tür für Flaschen oder Fässer, 4 Schubladen für Flaschen, Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p>Kit bar external dimensions: 2545 x 700 x 900 mm, 1 door for bottles or barrels, 4 drawers for bottles, ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts as aforementioned, but with sink right</p>	B2 - BL	5.107,00

Bartheke - Rückbuffet

	Artikel	Code	Euro
   Lieferzeit ca. 3 Wochen /  delivery period about 3 weeks	<p> Bartheke mit 2 Glastüren, 1470 x 600 x 1000 mm Tempertaubereich: +2 °C / +8°C <i>Lieferzeit ca. 3 Wochen</i></p> <p> Bar counter with 2 glass doors, 1470 x 600 x 1000 mm Temperature: +2 °C / +8°C <i>Delivery period about 3 weeks</i></p>	10104201-0-0-P	2.150,00
	<p> wie oben, nur ohne Glastüren  as aforementioned, but without glass door <i>Lieferzeit ca. 3 Wochen / delivery period about 3 weeks</i></p>	10104201-0-0-0	1.900,00
   Lieferzeit ca. 3 Wochen /  delivery period about 3 weeks	<p> Bartheke mit 3 Glastüren, 1980 x 600 x 1000 mm Tempertaubereich: +2 °C / +8°C <i>Lieferzeit ca. 3 Wochen</i></p> <p> Bar counter with 3 glass doors, 1980 x 600 x 1000 mm Temperature: +2 °C / +8°C <i>Delivery period about 3 weeks</i></p>	10104202-0-0-P	2.650,00
	<p> wie oben, nur ohne Glastüren  as aforementioned, but without glass door <i>Lieferzeit ca. 3 Wochen / delivery period about 3 weeks</i></p>	10104202-0-0-0	2.275,00
   Lieferzeit ca. 3 Wochen /  delivery period about 3 weeks	<p> Bartheke mit 4 Glastüren, 2490 x 600 x 1000 mm Tempertaubereich: +2 °C / +8°C <i>Lieferzeit ca. 3 Wochen</i></p> <p> Bar counter with 4 glass doors, 2490 x 600 x 1000 mm Temperature: +2 °C / +8°C <i>Delivery period about 3 weeks</i></p>	10104203-0-0-P	3.250,00
	<p> wie oben, nur ohne Glastüren  as aforementioned, but without glass door <i>Lieferzeit ca. 3 Wochen / delivery period about 3 weeks</i></p>	10104203-0-0-0	2.760,00

Flaschenkühler

	Artikel	Code	Euro
	<p>Flaschenkühler auf Rollen, mit Schiebedeckel Stahlblech beschichtet 1100 x 600 x 820 mm 0°C / +8°C, 281 L, 230 V / 283 W 0,32 kW / 24 h, 48 kg / 56 kg</p> <p>Can cooler with wheels, with sliding lids coated sheet steel 1100 x 600 x 820 mm 0°C / +8°C, 281 l, 230 V / 283 W 0,32 kW / 24 h, 48 kg / 56 kg</p>	FK1100	758,00
	<p>Flaschenkühler auf Rollen, mit Schiebedeckel Stahlblech beschichtet 1410 x 600 x 800 mm 0°C / +8°C, 380 L, 230 V / 348 W 0,82 kW / 24 h, 51 kg / 62 kg</p> <p>Can cooler with wheels, with sliding lids coated sheet steel 1410 x 600 x 800 mm 0°C / +8°C, 380 l, 230 V / 348 W 0,82 kW / 24 h, 51 kg / 62 kg</p>	FK1400	873,00
	<p>Flaschenkühler auf Rollen, mit Schiebedeckel Stahlblech beschichtet 1810 x 600 x 800 mm 0°C / +8°C, 508 L, 230 V / 393 W 1,10 kW / 24 h, 61 kg / 72 kg</p> <p>Can cooler with wheels, with sliding lids coated sheet steel 1810 x 600 x 800 mm 0°C / +8°C, 508 l, 230 V / 393 W 1,10 kW / 24 h, 61 kg / 72 kg</p>	FK1800	1.033,00

Einkochautomaten



Einkochautomat/ Glühweintopf

410 x 410 x 450 mm,
1800 W, 230 V, Volumen 27 Liter
Temperatur regulierbar 30 - 100°C,
120 Min Zeitmesser, stabile Tem-
peratur
einfache Bedienung,
weight: 5,6 kg / 6,8 kg

Farbe: schwarz
Code: GWB
Euro: 89,00

Farbe: orange
Code: GWR
Euro: 89,00



preserving cooker/ mulled wine pot

410 x 410 x 450 mm,
1800 W, 230 V, volume 27 litres
temperature regulator 30 - 100°C,
120 min timer, stable temperature
easy operate,
weight: 5,6 kg / 6,8 kg

Color: black
Code: GWB
Euro: 89,00

Color: orange
Code: GWR
Euro: 89,00



Ausstellungsvitrinen

13

- Kalte & Heiße Theken
- Kühl-Schauvitrinen
- Kuchenvitrinen
- Fischkühltheken
- Sushi-, Kuchen- & Kühltheken
- Kühlregale
- Wandkühlregale
- Wärme- & Kältebuffets

Von Seite 683 - 718

Kalte Theken

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kalte Theke 85 Liter</p> <p>Maße: 427 x 383 x 972 mm, 142 W, 220 V, 50 Hz, 85 Liter, 43 kg, Temperatur: 2-10°C, 1,5 kW/24 h, 3 Roste, mit Beleuchtung 8 W, Verpackung: 485 x 450 x 1030 mm, Bruttogewicht: 48 kg</p> <p>🇬🇧 Cold display 85 litres</p> <p>dimensions: 427 x 383 x 972 mm, 142 W, 220 V, 50 Hz, 85 litres, 43 kg temperature: 2-10°C, 1,5 kW/24 h, 3 grids, with lighting 8 W, packing dimensions: 485 x 450 x 1030 mm, gross weight: 48 kg</p>	85L	399,00
	<p>🇩🇪 Kalte Theke 95 Liter</p> <p>Maße: 427 x 383 x 1022 mm, 146 W, 220 V, 50 Hz, 95 Liter, 45 kg, Temperatur: 2-10°C, 3 Roste, mit Beleuchtung 8 W, 1,9 kW/24 h, Maße Verpackung: 485 x 450 x 1080 mm, Brutto Gewicht: 50 kg</p> <p>🇬🇧 Cold display 95 litres</p> <p>dimensions: 427 x 383 x 1022 mm, 146 W, 220 V, 50 Hz, 95 litres, 45 kg temperature: 2-10°C, 3 grids, with lighting 8 W, 1,9 kW/24 h, packing dimensions: 485 x 450 x 1080 mm, gross weight: 50 kg</p>	95L	385,00
	<p>🇩🇪 Kalte Theke</p> <p>aus Edelstahl, 430 x 385 x 880 mm 2 Ablagen, Tür an der Rückseite, Digital Thermostat, Temperatur 2 °C bis 10 °C, LED Beleuchtung</p> <p>🇬🇧 Cold counter</p> <p>made of stainless steel, 430 x 385 x 880 mm 2 shelves, rear pulling doors, digital thermostat, temperature: 2 °C to 10 °C, LED lighting</p>	80E	793,00

85 Liter

95 Liter

Kalte Theken


	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kalte Theke 55 Liter</p> <p>Maße: 427 x 383 x 822 mm, 130 W, 220 V, 50 Hz, 55 Liter, 38 kg, Temperatur: 2-10°C, 1,75 kW/24 h, 2 Roste, mit Beleuchtung 8 W, Verpackung: 485 x 450 x 880 mm, Bruttogewicht: 43 kg</p> <p>🇬🇧 Cold display 55 litres</p> <p>dimensions: 427 x 383 x 822 mm, 130 W, 220 V, 50 Hz, 55 litres, 38 kg temperature: 2-10°C, 1,75 kW/24 h, 2 grids, with lighting 8 W, packing dimensions: 485 x 450 x 880 mm, gross weight: 43 kg</p>	55L	322,00
	<p>🇩🇪 Kalte Theke 70 Liter</p> <p>Maße: 427 x 383 x 872 mm, 138 W, 220 V, 50 Hz, 70 Liter, 40 kg, Temperatur: 2-10°C, 3 Roste, mit Beleuchtung 8 W, 1,8 kW/24 h, Maße Verpackung: 485 x 450 x 930 mm, Bruttogewicht: 45 kg</p> <p>🇬🇧 Cold display 70 litres</p> <p>dimensions: 427 x 383 x 872 mm, 130 W, 220 V, 50 Hz, 70 litres, 40 kg temperature: 2-10°C, 3 grids, with lighting 8 W, 1,8 kW/24 h, packing dimensions: 485 x 450 x 930 mm, gross weight: 45 kg</p>	70L	349,00
	<p>🇩🇪 Kalte Theke in schwarz 70 Liter</p> <p>Maße: 427 x 383 x 872 mm, 138 W, 220 V, 50 Hz, 70 Liter, 40 kg, Temperatur: 2-10°C, 3 Roste, mit Beleuchtung 8 W, 1,8 kW/24 h, Maße Verpackung: 485 x 450 x 930 mm, Bruttogewicht: 45 kg</p> <p>🇬🇧 Cold display in black 70 litres</p> <p>dimensions: 427 x 383 x 872 mm, 130 W, 220 V, 50 Hz, 70 litres, 40 kg temperature: 2-10°C, 3 grids, with lighting 8 W, 1,8 kW/24 h, packing dimensions: 485 x 450 x 930 mm, gross weight: 45 kg</p>	70BB	349,00

55 Liter




70 Liter

70 Liter


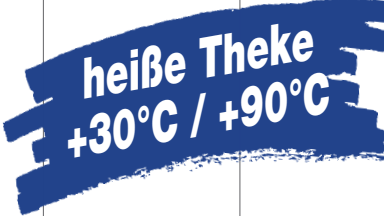


Kühl-Schauvitrienen

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kühl-Schauvitrine 96 L, inkl. 1 Einlegeboden Außenmaß: 805 x 410 x 695 mm Innenmaß: 759 x 330 x 365 mm Temperatur: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 70 kg / 75 kg</p> <p>🇬🇧 Cold showcase 96 L, incl. 1 shelf external dimension: 805 x 410 x 695 mm internal dimension: 759 x 330 x 365 mm temperature: +2°C / +8°C 220 V, 50 Hz, 70 kg / 75 kg</p>	AKO96	1.375,00
	<p>🇩🇪 Kühl-Schauvitrine 162 L, inkl. 2 Einlegeböden Außenmaß: 805 x 410 x 915 mm Innenmaß: 759 x 330 x 615 mm Temperatur: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 85 kg / 92 kg</p> <p>🇬🇧 Cold showcase 162 L, incl. 2 shelves external dimension: 805 x 410 x 915 mm internal dimension: 759 x 330 x 615 mm temperature: +2°C / +8°C 220 V, 50 Hz, 85 kg / 92 kg</p>	AKO162	1.500,00
	<p>🇩🇪 Kühl-Schauvitrine 204 L, inkl. 3 Einlegeböden Außenmaß: 1005 x 410 x 915 mm Innenmaß: 959 x 330 x 615 mm Temperatur: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 95 kg / 103 kg</p> <p>🇬🇧 Cold showcase 204 L, incl. 3 shelves external dimension: 1005 x 410 x 915 mm internal dimension: 959 x 330 x 615 mm temperature: +2°C / +8°C 220 V, 50 Hz, 95 kg / 103 kg</p>	AKO204	1.670,00

Kühl-Schauvitrienen

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kühl-Schauvitrine 110 L, inkl. 1 Einlegeboden Außenmaß: 910 x 510 x 550 mm Innenmaß: 570 x 430 x 460 mm Temperatur: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 53 kg / 68 kg</p> <p>🇬🇧 Cold showcase 96 L, incl. 1 shelf external dimension: 910 x 510 x 550 mm internal dimension: 570 x 430 x 460 mm temperature: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 53 kg / 68 kg</p>	AKV91	1.180,00
	<p>🇩🇪 Kühl-Schauvitrine 150 L, inkl. 2 Einlegeböden Außenmaß: 1110 x 510 x 550 mm Innenmaß: 770 x 430 x 460 mm Temperatur: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 58 kg / 75 kg</p> <p>🇬🇧 Cold showcase 150 L, incl. 2 shelves external dimension: 1110 x 510 x 550 mm internal dimension: 770 x 430 x 460 mm temperature: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 58 kg / 75 kg</p>	AKV111	1.310,00
	<p>🇩🇪 Kühl-Schauvitrine 190 L, inkl. 3 Einlegeböden Außenmaß: 1310 x 510 x 550 mm Innenmaß: 970 x 430 x 460 mm Temperatur: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 63 kg / 81 kg</p> <p>🇬🇧 Cold showcase 204 L, incl. 3 shelves external dimension: 1310 x 510 x 550 mm internal dimension: 970 x 430 x 460 mm temperature: +2°C / +12°C 220 V, 50 Hz, 63 kg / 81 kg</p>	AKV131	1.440,00

Heiße Theken

		Artikel			Code	Euro
		<p>Heiße Theke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturbereich +30°C / +90°C • manuelles Thermostat, 1100 W, 230 V • PTC Heizer mit Umluftheizung • Glas-Schiebetüren hinten • Chrom-Roste • Edelstahl Korpus • LED-Beleuchtung <p>Hot counter</p> <ul style="list-style-type: none"> • temperature range +30°C / +90°C • manual thermostat, 1100 W, 230 V • PTC heater with fan assisted heating • rear glass sliding doors • chrome wire shelves • stainless steel finish • LED lamp 				
Abmessungen dimensions	Ausstellflächen display areas	Volumen capacity	Gewicht weight	Verpackung packing	Code	Euro
682 x 450 x 675 mm	1 x 642 x 276 mm 1 x 642 x 312 mm	100 l	39 kg / 43 kg	753 x 506 x 710 mm	HTH100	590,00
678 x 568 x 670 mm	1 x 642 x 376 mm 1 x 642 x 412 mm	120 l	64 kg / 69 kg	753 x 624 x 710 mm	HTH120	610,00
856 x 568 x 670 mm	1 x 820 x 376 mm 1 x 820 x 412 mm	160 l	71 kg/ 78 kg	931 x 624 x 710 mm	HTH160	693,00
 <p>610 mm Höhe</p> <p>2 x GN 1/1</p>		<p>Heiße Theke</p> <p>800 x 770 x 610 (+/- 10) mm, beheizbar, Ablagegewicht: 3 kg, Fassungsvermögen: 95 Liter, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt, inklusive GN-Behälter, +40°C bis +90°C, aus Edelstahl, rostfrei und säurebeständig, mit Beleuchtung, zusätzliche Ablage</p> <p>Hot counter</p> <p>800 x 770 x 610 (+/- 10) mm, heatable, load: 3 kg, capacity: 95 litres, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt, +40°C up to +90°C, rustless and acid proof, with lighting, additional shelf, GN container inclusive</p>			Celina80	1.470,00
 <p>610 mm Höhe</p> <p>3 x GN 1/1</p>		<p>Heiße Theke</p> <p>1330 x 770 x 610 (+/- 10) mm, beheizbar, Ablagegewicht: 3 kg, Fassungsvermögen: 155 Liter, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt, inklusive GN-Behälter, +40°C bis +90°C, aus Edelstahl, rostfrei und säurebeständig, mit Beleuchtung, zusätzliche Ablage</p> <p>Hot counter</p> <p>1300 x 770 x 610 (+/- 10) mm, heatable, load: 3 kg, capacity: 155 litres, 230 V, 50 Hz, 1800 W, +40°C up to +90°C, rustless and acid proof, with lighting, additional shelf, GN container inclusive</p>			Celina130	1.955,00

Kalte Theken



🇩🇪 Kalte Theke

- Temperaturbereich 0°C / +12°C
- digitales Thermostat mit LED Display
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung
- Chrom-Roste
- Edelstahl Korpus
- Glas-Schiebetüren hinten
- LED Beleuchtung

🇬🇧 Cold counter

- temperature range 0°C / +12°C
- digital thermostat with LED display
- ventilated refrigeration
- automatic defrost
- chrome wire shelves
- stainless steel finish
- rear glass sliding doors
- LED lighting

Abmessungen dimensions	Ausstellflächen display areas	Leistung power	Volumen capacity	Gewicht weight	Verpackung packing	Code	Euro
695 x 570 x 670 mm	1 x 642 x 376 mm 1 x 642 x 412 mm	160 W	120 l	64 kg / 69 kg	753 x 624 x 710 mm	HTR120	710,00
873 x 570 x 670 mm	1 x 820 x 376 mm 1 x 820 x 412 mm	200 W	160 l	71 kg/ 78 kg	931 x 624 x 710 mm	HTR160	799,00



🇩🇪 Kalte Theke

- aus Edelstahl
- 2 Ablagen
- Schiebetüren an der Rückseite
- digitales Thermostat
- Temperatur 2 °C bis 8 °C
- LED Beleuchtung

🇬🇧 Cold counter

- made of stainless steel
- 2 shelves
- rear sliding doors
- digital thermostat
- temperature 2 °C to 8 °C
- LED lighting

Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
660 x 530 x 730 mm	95 l	224	65 kg	90 kg	KT66	680,00
900 x 530 x 730 mm	145 l	240	80 kg	110 kg	KT90	770,00



**statische Kühlung
2 x GN 1/1**

🇩🇪 Kalte Theke

810 x 770 x 610 (+/- 10) mm, +2°C bis +8°C, 230 V, 130 Watt, zusätzl. Ablage gegen Aufpreis möglich. (147,00 €/ lfd. Meter)

Code: WIKTORIA2 1.0
Euro: 1.551,00

🇬🇧 Cold counter

810 x 770 x 610 (+/- 10) mm, +2°C to +8°C, 230 V, 130 Watt, additional shelf against surcharge possible. (147,00 €/ running meter)

Code: WIKTORIA2 1.0
Euro: 1.551,00



**statische Kühlung
3 x GN 1/1**

🇩🇪 Kalte Theke

1320 x 770 x 610 (+/- 10) mm, +2°C bis +8°C, 230 V, 210 Watt, zusätzl. Ablage gegen Aufpreis möglich. (147,00 €/ lfd. Meter), statische Kühlung


Code: WIKTORIA2 1.3
Euro: 1.776,00

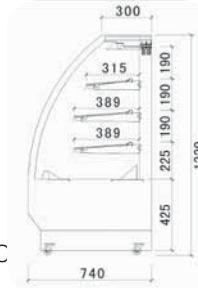
🇬🇧 Cold counter

1320 x 770 x 610 (+/- 10) mm, +2°C to +8°C, 230 V, 210 Watt, additional shelf against surcharge possible. (147,00 €/ running meter), static cooling


Code: WIKTORIA2 1.3
Euro: 1.776,00

Warme Theken

	Artikel	Code	Euro
	<p>Warme Theke</p> <ul style="list-style-type: none"> aus Edelstahl 3 Ablagen Schiebetüren an der Rückseite EGO Thermostat Temperatur +30°C bis +80°C T5 Beleuchtung <p>Warm counter</p> <ul style="list-style-type: none"> made of stainless steel 3 shelves rear sliding doors EGO thermostat temperature +30°C up to +80°C T5 lighting 		




Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1200 x 740 x 1320 mm	518 l	1650	200 kg	250 kg	WT312	1.824,00
1500 x 740 x 1320 mm	635 l	3200	230 kg	290 kg	WT315	1.985,00

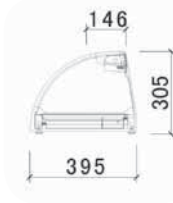
	<p>Warme Theke</p> <ul style="list-style-type: none"> aus Edelstahl 2 Ablagen Schiebetüren an der Rückseite EGO Thermostat Temperatur +30°C bis +80°C T5 Beleuchtung <p>Warm counter</p> <ul style="list-style-type: none"> made of stainless steel 2 shelves rear sliding doors EGO thermostat temperature +30°C up to +80°C T5 lighting 		
---	---	--	--




Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
660 x 530 x 730 mm	90 l	305	55 kg	80 kg	WT66	525,00
900 x 530 x 730 mm	140 l	335	70 kg	100 kg	WT90	630,00

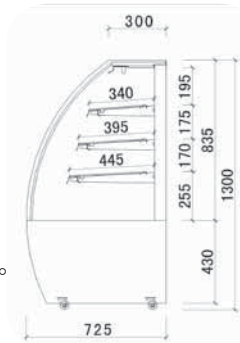
Sushi-, Kuchen- und Kühltheken

	Artikel	Code	Euro
	Sushi-Theken <ul style="list-style-type: none"> Schiebetüren an der Rückseite Digitales Thermostat Temperatur +2°C bis +8°C LED Beleuchtung 		
	Sushi showcase <ul style="list-style-type: none"> rear sliding doors digital thermostat temperature: +2°C up to +8°C LED light 		




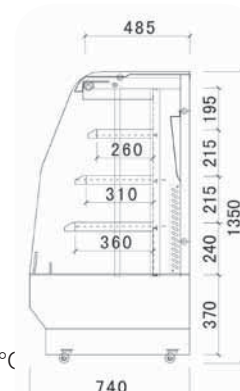
Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1140 x 395 x 305 mm	4 x 1/3 GN	320	35 kg	55 kg	ST4	965,00
1500 x 395 x 305 mm	6 x 1/3 GN	430	45 kg	70 kg	ST6	1.075,00

	Kuchenvitrine <ul style="list-style-type: none"> 3 Ablagen Schiebetüren an der Rückseite Digitales Thermostat Temperatur +2°C bis +8°C LED Beleuchtung Aspera Kompressor 		
	Cake showcase <ul style="list-style-type: none"> 3 shelves rear sliding doors digital thermostat temperature +2°C up to +8° LED lighting Apera compressor 		




Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1000 x 725 x 1300 mm	390 l	640	200 kg	250 kg	KV310	1.946,00

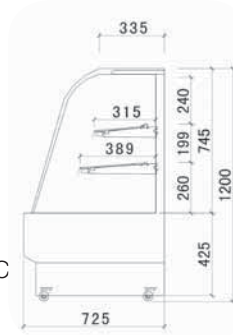
	Kühltheke <ul style="list-style-type: none"> aus Edelstahl 3 Ablagen Digitales Thermostat Temperatur +2°C bis +8°C LED Beleuchtung Aspera Kompressor 		
	Open Chiller <ul style="list-style-type: none"> made of stainless steel 3 shelves digital thermostat temperature +2°C up to +8°C LED lighting Apera compressor 		




Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1000 x 740 x 1350 mm	395 l	750	160 kg	210 kg	KVO310	3.336,00

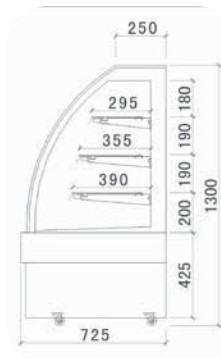
Kuchenvitrinen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Kuchenvitrine</p> <ul style="list-style-type: none"> aus schwarzem Marmor 2 Ablagen Schiebetüren an der Rückseite Digitales Thermostat Temperatur +2°C bis +8°C LED Beleuchtung Aspera Kompressor <p>Cake showcase</p> <ul style="list-style-type: none"> made of black marble 2 shelves rear sliding doors digital thermostat temperature +2°C up to +8°C LED lighting Aspera compressor 		




Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1200 x 725 x 1200 mm	420 l	600	230 kg	280 kg	KV212	1.946,00
1500 x 725 x 1200 mm	530 l	650	260 kg	320 kg	KV215	2.085,00
2100 x 725 x 1200 mm	685 l	850	315 kg	395 kg	KV221	2.363,00

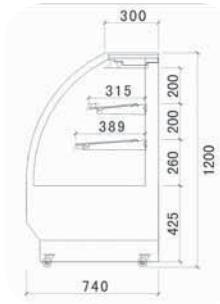
	<p>Kuchenvitrine</p> <ul style="list-style-type: none"> aus Edelstahl 3 Ablagen Schiebetüren an der Rückseite Digitales Thermostat Temperatur +2°C bis +8°C LED Beleuchtung Aspera Kompressor <p>Cake showcase</p> <ul style="list-style-type: none"> made of stainless steel 3 shelves rear sliding doors digital thermostat temperature +2°C up to +8°C LED lighting Aspera compressor 		
---	--	--	--




Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1200 x 740 x 1300 mm	518 l	640	235 kg	295 kg	KV312	2.310,00
1500 x 740 x 1300 mm	635 l	690	260 kg	330 kg	KV315	2.499,00
2100 x 740 x 1300 mm	870 l	890	335 kg	425 kg	KV321	2.864,00

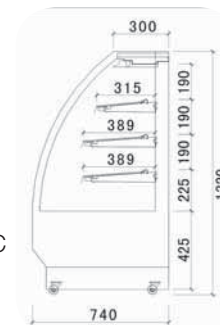
Kuchenvitrinen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Kuchenvitrine</p> <ul style="list-style-type: none"> aus Edelstahl 2 Ablagen Schiebetüren an der Rückseite Digitales Thermostat Temperatur +2°C bis +8°C LED Beleuchtung Aspera Kompressor <p>Cake showcase</p> <ul style="list-style-type: none"> made of stainless steel 2 shelves rear sliding doors digital thermostat temperature +2°C up to +8°C LED lighting Aspera compressor 		



















Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1200 x 740 x 1200 mm	420 l	600	220 kg	270 kg	KT212	2.363,00
1500 x 740 x 1200 mm	530 l	650	250 kg	310 kg	KT215	2.572,00
2100 x 740 x 1200 mm	685 l	850	305 kg	385 kg	KT221	3.002,00

	<p>Kuchenvitrine</p> <ul style="list-style-type: none"> aus Edelstahl 3 Ablagen Schiebetüren an der Rückseite Digitales Thermostat Temperatur +2°C bis +8°C LED Beleuchtung Aspera Kompressor <p>Cake showcase</p> <ul style="list-style-type: none"> made of stainless steel 3 shelves rear sliding doors digital thermostat temperature +2°C up to +8°C LED lighting Aspera compressor 		
--	--	--	--






Maße / dimensions	Volumen / volume	Power (W)	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1200 x 740 x 1320 mm	518 l	640	245 kg	305 kg	KT312	2.558,00
1500 x 740 x 1320 mm	635 l	690	270 kg	340 kg	KT315	2.752,00
2100 x 740 x 1320 mm	870 l	890	345 kg	415 kg	KT321	3.197,00

Kuchen- und Kühlvitrine

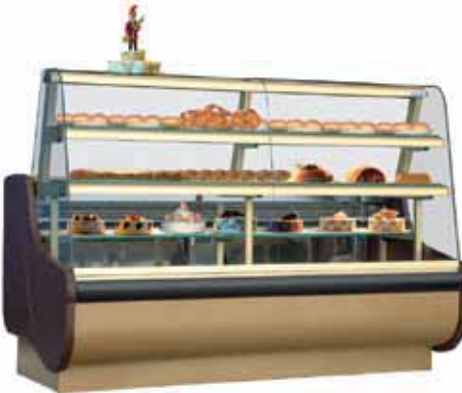

	Artikel	Code	Euro
 <ul style="list-style-type: none"> • Umluftkühlung • Sicherheitsglas • elektrische Temperaturkontrolle • Eck-LED Beleuchtung • Einschübe in 10 mm Abständen 	 <ul style="list-style-type: none"> • ventilated • four side safety glass • electric temperature controller • LED lamp at four corner • slots in 10 mm distances 		
	<p>Kuchenvitrine  268 L, inkl. 2 Böden Außenmaße: 706 x 706 x 1300 mm Innenmaße: 638 x 632 x 578 mm Temperatur: +2°C / +10°C 230 V, 50 Hz, 96 kg / 106 kg</p> <p>Cake Showcase  268 l, incl. 2 shelves external dimension: 706 x 706 x 1300 mm internal dimension: 638 x 632 x 578 mm Temperature: +2°C / +10°C 230 V, 50 Hz, 96 kg / 106 kg</p>	KVC260	1.130,00
	<p>Kuchenvitrine  468 L, inkl. 4 Böden Außenmaße: 706 x 706 x 1800 mm Innenmaße: 638 x 632 x 1180 mm Temperatur: +2°C / +10°C 230 V, 50 Hz, 160 kg / 170 kg</p> <p>Cake Showcase  468 l, incl. 4 shelves external dimension: 706 x 706 x 1800 mm internal dimension: 638 x 632 x 1180 mm Temperature: +2°C / +10°C 230 V, 50 Hz, 160 kg / 170 kg</p>	KVC460	1.875,00
 <p> Dreht sich bei geschlossener Tür  rotates if door closed</p> <p>Rund </p> <p> Farbe: silber  color: silver</p>	<p> Kühlvitrine Panorama, Farbe Silber 648 x 648 x 1850 mm, mit 4 runden Glasablagen, Kapazität: 418 l, Temperatur: 4°C bis 8°C, 470 W</p> <p> Refrigerated display case, color silver 648 x 648 x 1850 mm, with 4 round glass shelves, capacity: 418 l, temperature: 4°C up to 8°C, 470 W</p>	PSS-418	2.250,00

Kalte Theken

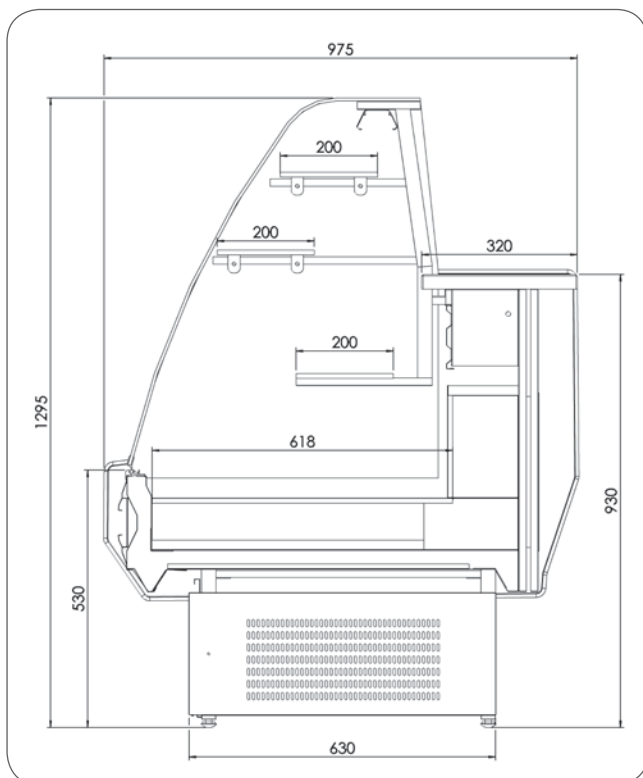
	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kalte Theke aus Edelstahl, 430 x 385 x 880 mm 2 Ablagen, Tür an der Rückseite, Digital Thermostat, Temperatur: 2 °C bis 10 °C, LED Beleuchtung</p> <p>🇬🇧 Cold counter made of stainless steel, 430 x 385 x 880 mm 2 shelves, rear pulling doors, digital thermostat, temperature: 2 °C up to 10 °C, LED lighting</p>	80E	793,00
	<p>🇩🇪 Kalte Theke aus Edelstahl, 675 x 695 x 1200 mm 2 Ablagen, Tür an der Rückseite, Digital Thermostat, Temperatur: 2 °C bis 10 °C, LED Beleuchtung</p> <p>🇬🇧 Cold counter made of stainless steel, 675 x 695 x 1200 mm 2 shelves, rear pulling doors, digital thermostat, temperature: 2 °C upto 10 °C, LED lighting</p>	CS12	1.570,00
	<p>🇩🇪 Kalte Theke aus Edelstahl, 675 x 695 x 1800 mm 4 Ablagen, Tür an der Rückseite, Digital Thermostat, Temperatur: 2 °C bis 10 °C, LED Beleuchtung</p> <p>🇬🇧 Cold counter made of stainless steel, 675 x 695 x 1800 mm 4 shelves, rear pulling doors, digital thermostat, temperature: 2 °C up to 10 °C, LED lighting</p>	CS18	1.940,00

Bäckereitheken



	Artikel	Code	Euro
 <p>statische Kühlung</p> <p>static cooling</p>	<p>🇩🇪 Gebäck-Kühltheke mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung, Unterbaukühlung</p> <p>🇬🇧 Refrigerated counter for pastry with curved glass, temp. range: +2°C / +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting</p> <p>990 x 900 x 1330 mm (+/- 10 mm) Ausstellflächen / Display areas: 470 x 900 mm + 265 x 900 mm + 180 x 900 mm</p> <p>1315 x 900 x 1330 (+/- 10) mm Ausstellflächen / Display areas: 470 x 1225 mm + 265 x 1225 mm + 180 x 1225 mm</p> <p>1605 x 900 x 1330 mm (+/- 10 mm) Ausstellflächen / Display areas: 470 x 1515 mm + 265 x 1515 mm + 180 x 1515 mm</p> <p>1895 x 900 x 1330 mm (+/- 10 mm) Ausstellflächen / Display areas: 470 x 1805 mm + 265 x 1805 mm + 180 x 1805 mm</p>	<p>BEATA 1.0 GC</p> <p>BEATA 1.3 GC</p> <p>BEATA 1.6 GC</p> <p>BEATA 1.9 GC</p>	<p>2.610,00</p> <p>2.870,00</p> <p>3.110,00</p> <p>3.080,00</p>
	<p>🇩🇪 Gebäck-Kühltheke mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung, Verdunstung, Unterbaukühlung</p> <p>🇬🇧 Refrigerated counter for pastry with curved glass, temp. range: +2°C / +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting, evaporation</p> <p>1900 x 850 x 1130 mm Ausstellflächen / Display areas: 710 x 1820 mm + 560 x 1820 mm + 510 x 1820 mm</p> <p>2520 x 850 x 1130 mm Ausstellflächen / Display areas: 710 x 2440 mm + 560 x 2440 mm + 510 x 2440 mm</p>	<p>JULIA 1.9 GC</p> <p>JULIA 2.5 GC</p>	<p>3.511,00</p> <p>4.365,00</p>
	 <p>statische Kühlung</p> <p>static cooling</p>		

Kuchentheke



Kuchentheke Tejo

Kühlung durch normalen Luftkreislauf, Instrumentenbrett mit Thermostat, Thermometer, Timer und zusätzliche Steckdose 10 Amp., beleuchtete Frontblende, Arbeitsplatz aus Marmor, Temperaturbereich +4°C / +12°C, 230 V

Refrigerated counter for pastries Tejo

cooling by normal air circulation, control panel with thermostat, thermometer, timer and additional 10 ampere socket, illuminated front panel, worktop made of marble, temperature range: +4°C / +12°C, 230 V

Maße / Dimensions	Code	Euro
1450 x 980 x 1295 mm	Tejo 1500	2.725,00
2100 x 980 x 1295 mm	Tejo 2000	3.680,00
2750 x 980 x 1295 mm	Tejo 3000	4.650,00

Kuchentheken



Kuchentheke Jamaika

Umluftkühlung,
+4°C / +15°C, 230 V,
Abtauautomatik mit
Tauwasserverdunstung,
Gehäuse aus Holz,
Holzfrabe „Kirsche“,
Gestell in Gold-Farbe,
Ausstellungsflächen beleuchtet,
Signalton bei verschmutzten
Kondensator

Refrigerated counter for pastries „Jamaika“

ventilated cooling,
+4°C / +15°C, 230 V,
automatic defrost with
drip water evaporation,
body made of wood,
color of wood „cherry“,
framework in gold color,
shelves with lighting,
acoustic signal if condensor is dirty

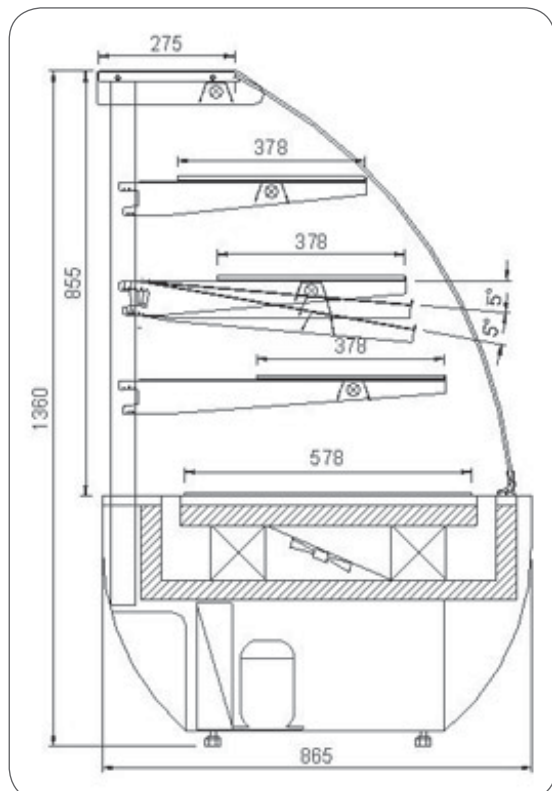
**Kurze Lieferzeiten!
Short delivery time!**

Jamaika



**Umluftkühlung
ventilated cooling**

+4°C / +15°C



Maße / Dimensions	Leistung	Code	Euro
665 x 865 x 1360 mm	500 W	Jamaika 0.6W	3.190,00
965 x 865 x 1360 mm	600 W	Jamaika 0.9W	3.495,00
1365 x 865 x 1360 mm	850 W	Jamaika 1.3W	3.930,00

Eistheken



**Kurze Lieferzeiten!
Short delivery time!**

-18°C / -20°C

**Umluftkühlung
ventilated cooling**

Aruba

Refrigerated counter for icecream „Aruba“

ventilated cooling, with lift glasses, temperature range -18°C / -20° C, 230 V, automatic defrost with drip water evaporation body made wood, color of wood „cherry“

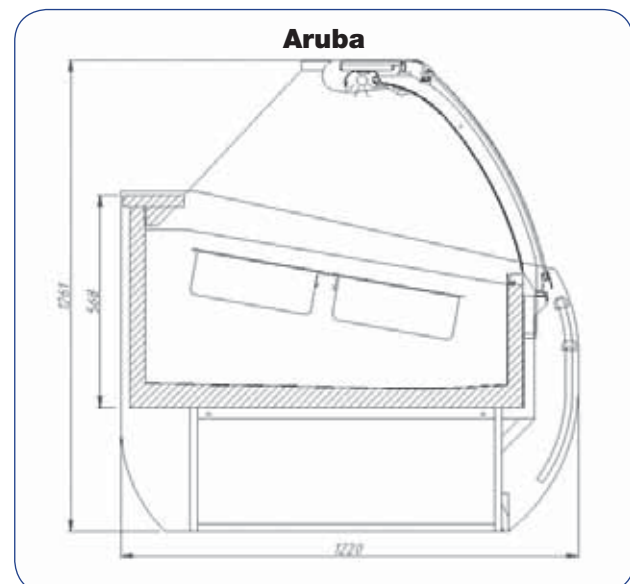
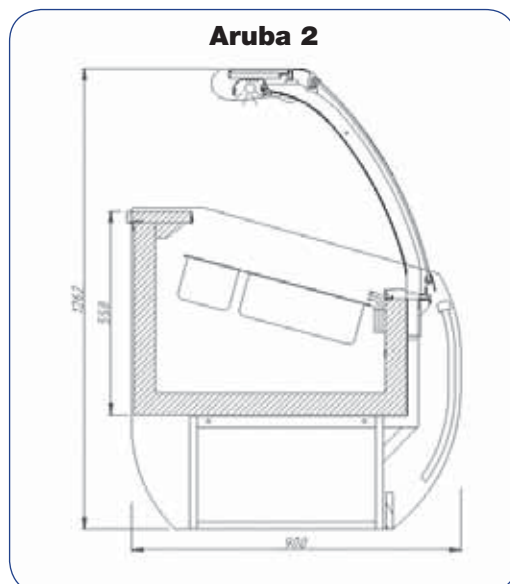
Eistheke „Aruba“

Umluftkühlung, mit Hebescheiben, Temperaturbereich -18°C / -20° C, 230 V, Abtauautomatik mit Tauwasserverdunstung, Gehäuse Holz, Holzfrabe „Kirsche“



Maße / Dimensions	VGN Behälter*	Leistung	Code	Euro
1060 x 900 x 1300 mm	7	1020 W	ARUBA 2 1.0	5.488,00
1375 x 900 x 1300 mm	10	1283 W	ARUBA 2 1.3	6.363,00
1380 x 1220 x 1300 mm	14	1450 W	ARUBA 1.3	7.113,00
2630 x 1220 x 1300 mm	28	2970 W	ARUBA 2.7	12.537,00





* VGN = 360 x 165 x 120 mm



Kühlvitrinen - inkl. Rollgestell Standard

	Artikel	Code	Euro
 <p>← 990 mm → ← 1000 mm →</p>	<p>🇩🇪 Kühlvitrine Sado 1000 x 990 x 1233 mm, Temperatur + 4°C / + 8°C, mit Beleuchtung, Instrumentenbrett mit Thermostat, Timer und zusätzliche 10-Ampere-Steckdose, Thermometer, stille Kühlung, kippbare Frontscheibe, Arbeitsplatte aus Marmor, 230 V</p> <p>🇩🇪 Display refrigerator Sado 1000 x 990 x 1233 mm, temp. range: + 4°C / + 8°C, with lighting, timer and additional 10 ampere socket, control panel with thermostat, thermometer, static cooling, worktop made of marble, tiltable front screen, 230 V</p>	<p>PA.SAD. 10.GP</p> <p>🇩🇪 eckige Scheiben</p> <p>🇩🇪 angular screens</p>	<p>1.410,00</p>
 <p>← 990 mm → ← 1500 mm →</p>	<p>🇩🇪 Kühlvitrine Sado 1500 x 990 x 1233 mm, Temperatur + 4°C / + 8°C, mit Beleuchtung, Instrumentenbrett mit Thermostat, Timer und zusätzliche 10-Ampere-Steckdose, Thermometer, stille Kühlung, kippbare Frontscheibe, Arbeitsplatte aus Marmor, 230 V</p> <p>🇩🇪 Display refrigerator Sado 1500 x 990 x 1233 mm, temp. range: + 4°C / + 8°C, with lighting, timer and additional 10 ampere socket, control panel with thermostat, thermometer, static cooling, worktop made of marble, tiltable front screen, 230 V</p>	<p>PA.SAD. 15.GP</p> <p>🇩🇪 eckige Scheiben</p> <p>🇩🇪 angular screens</p>	<p>1.655,00</p>
 <p>← 990 mm → ← 1000 mm →</p>	<p>🇩🇪 Kühlvitrine Sado 1000 x 990 x 1233 mm, Temperatur + 4°C / + 8°C, mit Beleuchtung, Instrumentenbrett mit Thermostat, Timer und zusätzliche 10-Ampere-Steckdose, Thermometer, stille Kühlung, kippbare Frontscheibe, Arbeitsplatte aus Marmor, 230 V</p> <p>🇩🇪 Display refrigerator Sado 1000 x 990 x 1233 mm, temp. range: + 4°C / + 8°C, with lighting, timer and additional 10 ampere socket, control panel with thermostat, thermometer, static cooling, worktop made of marble, tiltable front screen, 230 V</p>	<p>PA.SAD. 10.GC</p> <p>🇩🇪 runde Scheiben</p> <p>🇩🇪 round screens</p>	<p>1.645,00</p>
 <p>← 990 mm → ← 1500 mm →</p>	<p>🇩🇪 Kühlvitrine Sado 1500 x 990 x 1233 mm, Temperatur + 4°C / + 8°C, mit Beleuchtung, Instrumentenbrett mit Thermostat, Timer und zusätzliche 10-Ampere-Steckdose, Thermometer, stille Kühlung, kippbare Frontscheibe, Arbeitsplatte aus Marmor, 230 V</p> <p>🇩🇪 Display refrigerator Sado 1500 x 990 x 1233 mm, temp. range: + 4°C / + 8°C, with lighting, timer and additional 10 ampere socket, control panel with thermostat, thermometer, static cooling, worktop made of marble, tiltable front screen, 230 V</p>	<p>PA.SAD. 15.GC</p> <p>🇩🇪 runde Scheiben</p> <p>🇩🇪 round screens</p>	<p>1.865,00</p>

Kühlvitrienen - *besonders kurze Tiefe* - Unterbau Aggregat

	Artikel	Code	Euro
 <p>← 790 mm → ← 1000 mm →</p>	<p>🇩🇪 Kühlvitrine Sado 1000 x 790 x 1233 mm, sonst wie Sado 1.00 R, jedoch mit Unterbau-Kühlaggregat</p> <p>🇩🇪 Display refrigerator Sado 1000 x 790 x 1233 mm, like Sado 1.00R, but with substruction aggregate</p>	<p>PA.SAT. 10.GP</p> <p>🇩🇪 eckige Scheiben</p> <p>🇩🇪 angular screens</p>	<p>1.410,00</p>
 <p>← 790 mm → ← 1500 mm →</p>	<p>🇩🇪 Kühlvitrine Sado 1500 x 790 x 1233 mm, sonst wie Sado 1.00 R, jedoch mit Unterbau-Kühlaggregat</p> <p>🇩🇪 Display refrigerator Sado 1500 x 790 x 1233 mm, like Sado 1.00R, but with substruction aggregate</p>	<p>PA.SAT. 15.GP</p> <p>🇩🇪 eckige Scheiben</p> <p>🇩🇪 angular screens</p>	<p>1.655,00</p>
 <p>← 790 mm → ← 1000 mm →</p>	<p>🇩🇪 Kühlvitrine Sado 1000 x 790 x 1233 mm, sonst wie Sado 1.00 R, jedoch mit Unterbau-Kühlaggregat</p> <p>🇩🇪 Display refrigerator Sado 1000 x 790 x 1233 mm, like Sado 1.00R, but with substruction aggregate</p>	<p>PA.SAT. 10.GC</p> <p>🇩🇪 runde Scheiben</p> <p>🇩🇪 round screens</p>	<p>1.645,00</p>
 <p>← 790 mm → ← 1500 mm →</p>	<p>🇩🇪 Kühlvitrine Sado 1500 x 790 x 1233 mm, sonst wie Sado 1.00 R, jedoch mit Unterbau-Kühlaggregat</p> <p>🇩🇪 Display refrigerator Sado 1500 x 790 x 1233 mm, like Sado 1.00R, but with substruction aggregate</p>	<p>PA.SAT. 15.GC</p> <p>🇩🇪 runde Scheiben</p> <p>🇩🇪 round screens</p>	<p>1.865,00</p>

Kühltheken gebogene Scheibe

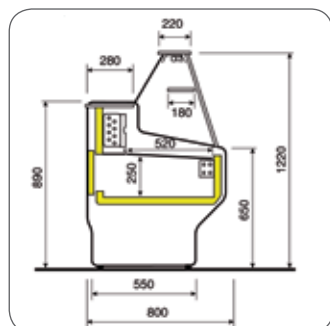


	Artikel	Code	Euro	
 <p>  GN-Behälter im Preis enthalten!  GN container included! </p> <p>  statische Kühlung </p> <p>  static cooling </p>	<p>  Kühltheke mit gebogener Scheibe, lackiert grau, mit GN-Behältern, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung </p> <p>  Refrigerated counter with curved glass, made of stainless steel, with GN container, temp. range: +2°C up to +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting </p> <p> 990 x 810 x 1180 mm, 2x1/1+1/2 GN-40 Ausstellfläche / Display area: 530 x 910 mm </p> <p> 1300 x 810 x 1180 mm, 2x1/1+1/2 GN-40 Ausstellfläche / Display area: 530 x 1220 mm </p> <p> 1500 x 810 x 1180 mm, 4x1/1 GN-40 Ausstellfläche / Display area: 530 x 1420 mm </p> <p> 1700 x 810 x 1180 mm, 4x1/1+1/2 GN-40 Ausstellfläche / Display area: 530 x 1620 mm </p>	<p>KASIA 1.0 TSE</p> <p>KASIA 1.3 TSE</p> <p>KASIA 1.5 TSE</p> <p>KASIA 1.7 TSE</p>	<p>1.565,00</p> <p>1.905,00</p> <p>2.105,00</p> <p>2.260,00</p>	
	<p>  Kühltheke mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung </p> <p>  Refrigerated counter with curved glass, temp. range: +2°C up to +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting </p> <p> 1310 x 810 x 1220 mm Ausstellfläche / Display area: 490 x 1220 mm </p> <p> 1510 x 810 x 1220 mm Ausstellfläche / Display area: 490 x 1420 mm </p> <p> 1710 x 810 x 1220 mm Ausstellfläche / Display area: 490 x 1620 mm </p> <p> 2050 x 810 x 1220 mm Ausstellfläche / Display area: 490 x 1980 mm </p> <p> 2500 x 810 x 1220 mm Ausstellfläche / Display area: 490 x 2460 mm </p>	<p>Rota 2/1.3 G</p> <p>Rota 2/1.5 G</p> <p>Rota 2/1.7 G</p> <p>Rota 2/2.05 G</p> <p>Rota 2/2.5 G</p>	<p>1.725,00</p> <p>1.830,00</p> <p>2.015,00</p> <p>2.195,00</p> <p>2.900,00</p>	
	 <p>  statische Kühlung </p> <p>  static cooling </p>			

Kühltheken



Hill



+4°C / +6°C

statische Kühlung
static cooling

🇩🇪 Besonderheiten

Temperaturbereich +4°C / +6°C, 230 V, Tiefe 800 mm
Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech
Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304,
Polyurethan Isolierung, Seiten aus warmverformtem ABS,
Arbeitsfläche aus Granit,
Gekühltes Reservefach mit unabhängigem Verdampfer
gerades Frontglas, mit Glaszwischenablage, mit Beleuchtung

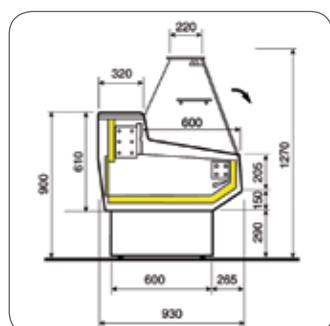
🇩🇪 Specials

temperature range +4°C / +6°C, 230 V, depth 800 mm
made of plastic coated steel plate,
display area made of stainless steel AISI 304,
polyurethane isolation, sides made of heat-formed ABS,
worktop made of granite
cooled separate case with independent evaporator
flat frontglass, with glass clipboard, with lighting

Maße / Dimensions	Power	Code	Euro
1000 x 800 x 1220 mm	0,288 kW	Hill 100	1.810,00
1500 x 800 x 1220 mm	0,306 kW	Hill 150	2.000,00
2000 x 800 x 1220 mm	0,463 kW	Hill 200	2.251,00
2500 x 800 x 1220 mm	0,515 kW	Hill 250	2.696,00
3000 x 800 x 1220 mm	0,649 kW	Hill 300	3.117,00



Junior



+4°C / +6°C

statische Kühlung
static cooling

🇩🇪 Besonderheiten

Temperaturbereich +4°C / +6°C, 230 V, Tiefe 930 mm
Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech
Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304,
Polyurethan Isolierung, Seiten aus warmverformtem ABS,
Arbeitsfläche aus Granit,
Gekühltes Reservefach mit unabhängigem Verdampfer
gerades Frontglas, mit Glaszwischenablage, mit Beleuchtung

🇩🇪 Specials

temperature range +4°C / +6°C, 230 V, depth 930 mm
made of plastic coated steel plate,
display area made of stainless steel AISI 304,
polyurethane isolation, sides made of heat-formed ABS,
worktop made of granite
cooled separate case with independent evaporator
flat frontglass, with glass clipboard, with lighting

Maße / Dimensions	Power	Code	Euro
1000 x 930 x 1270 mm	0,280 kW	Junior 100	2.023,00
1500 x 930 x 1270 mm	0,280 kW	Junior 150	2.151,00
2000 x 930 x 1270 mm	0,405 kW	Junior 200	2.566,00
2500 x 930 x 1270 mm	0,455 kW	Junior 250	3.072,00

Kühltheken gebogene Scheibe



🇩🇪 Kühltheke (stille Kühlung)

mit gebogener Scheibe,
Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,
Kältemittel: R-404a oder R-134a,
PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,
automatische Abtauung, statische Kühlung

🇬🇧 Refrigerated counter (Static cooling)

with curved glass,
temperature range: +1°C up to +10°C,
refrigerant agent: R-404a or R-134a,
PU-foam isolation, digital control unit,
automatic defrost, static cooling

Tiefe 960 mm • statische Kühlung

Abmessungen Dimensions	Ausstellungsfläche Display area	Leistung Power	Gewicht weight	Code	Euro
1000 x 960 x 1220 mm	920 x 560 mm	290 W / 230 V	130 kg	L-1000G	1.835,00
1500 x 960 x 1220 mm	1420 x 560 mm	410 W / 230 V	170 kg	L-1500G	2.156,00
2000 x 960 x 1220 mm	1920 x 560 mm	500 W / 230 V	200 kg	L-2000G	2.527,00
2500 x 960 x 1220 mm	2420 x 560 mm	580 W / 230 V	240 kg	L-2500G	2.957,00



🇩🇪 Kühltheke (Umluftkühlung)

mit gebogener Scheibe,
Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,
Kältemittel: R-404a oder R-134a,
PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,
automatische Abtauung, Umluftkühlung

🇬🇧 Refrigerated counter (Ventilated cooling)

with curved glass,
temperature range: +1°C up to +10°C,
refrigerant agent: R-404a or R-134a,
PU-foam isolation, digital control unit,
automatic defrost, ventilated cooling

Tiefe 1145 mm • Umluftkühlung

Abmessungen Dimensions	Ausstellungsfläche Display area	Leistung Power	Gewicht weight	Code	Euro
1500 x 1145 x 1200 mm	1420 x 905 mm	550 W / 230 V	180 kg	L-1500GZ	2.580,00
2000 x 1145 x 1200 mm	1920 x 905 mm	650 W / 230 V	220 kg	L-2000GZ	2.900,00

Kühltheken



Abbildung ähnlich
picture similar

Cordoba

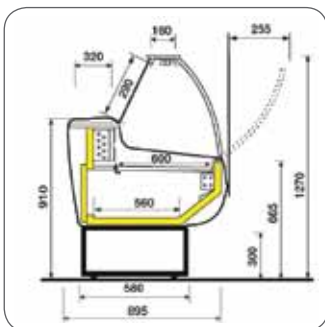


🇩🇪 Besonderheiten

230 V, Tiefe 895 mm
Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech
Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304,
Polyurethan Isolierung, Seiten aus warmverformtem ABS,
Arbeitsfläche aus Granit,
Gekühltes Reservefach mit unabhängigem Verdampfer
gebogenes Frontglas mit Öffnung von oben,
mit Glaszwischenablage, mit Beleuchtung

🇬🇧 Specials

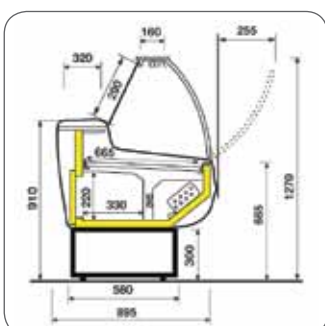
230 V, depth 895 mm
made of plastic coated steel plate,
display area made of stainless steel AISI 304,
polyurethane isolation, sides made of heat-formed ABS,
worktop made of granite
cooled separate case with independent evaporator
curved frontglass with opening from above,
with glass clipboard, with lighting



+4°C / +6°C

statische Kühlung
static cooling

Maße / Dimensions	Power	Code	Euro
1000 x 895 x 1230 mm	0,270 kW	Cordoba 100	2.065,00
1500 x 895 x 1230 mm	0,277 kW	Cordoba 150	2.310,00
2000 x 895 x 1230 mm	0,405 kW	Cordoba 200	2.710,00
2500 x 895 x 1230 mm	0,455 kW	Cordoba 250	3.016,00
3000 x 895 x 1230 mm	0,577 kW	Cordoba 300	3.617,00



0°C / +2°C

Umluftkühlung
ventilated cooling

Maße / Dimensions	Power	Code	Euro
1000 x 895 x 1230 mm	0,419 kW	Cordoba 100U	2.555,00
1500 x 895 x 1230 mm	0,546 kW	Cordoba 150U	3.075,00
2000 x 895 x 1230 mm	0,653 kW	Cordoba 200U	3.302,00
2500 x 895 x 1230 mm	0,822 kW	Cordoba 250U	3.791,00
3000 x 895 x 1230 mm	0,987 kW	Cordoba 300U	4.503,00

Kühltheke



Kühltheke

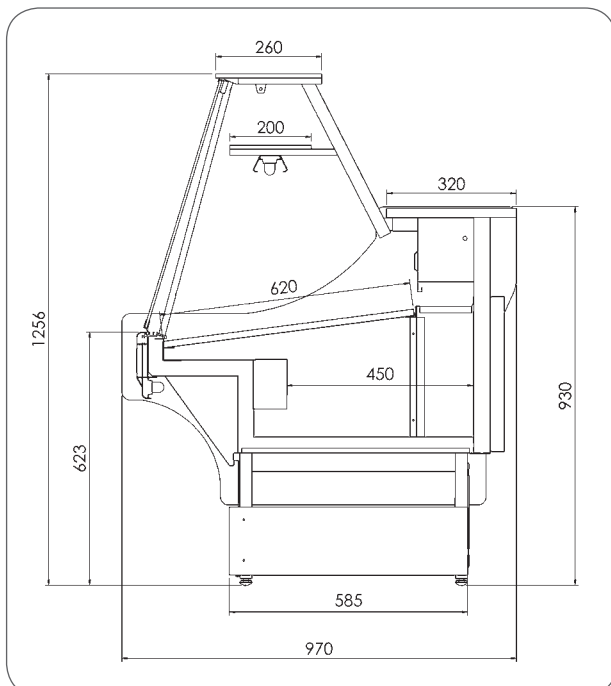
Modell Serie Geres

mit gekühltem Unterbau (stille Kühlung),
Glaszwischenablage mit Beleuchtung,
mit Zeitschaltuhr für automatische Abtauung,
Temperaturbereich +2°C / +6°C, 230 V

Refrigerated counter

model series Geres

with refrigerated substruction
(static cooling), glass middle shelf with lighting,
with timer for automatic defrost,
temperature range: +2°C / +6°C, 230 V



Maße / Dimensions	Code	Euro
1000 x 970 x 1270 mm	Geres 1000	1.725,00
1500 x 970 x 1270 mm	Geres 1500	2.170,00
2000 x 970 x 1270 mm	Geres 2000	2.625,00
2500 x 970 x 1270 mm	Geres 2500	3.140,00
3000 x 970 x 1270 mm	Geres 3000	3.725,00

Fischkühltheken / Kühltheken



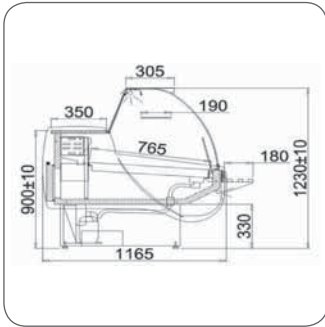
Basia Fisch

🇩🇪 Besonderheiten

Temperaturbereich +1°C / +10°C, 230 V, statische Kühlung, automatische Abtauung, Tiefe 1165 mm, Hergestellt aus weißem, pulverbeschichtetem Stahlblech, Auslagefläche aus Edelstahl, ABS Kunststoffseitenteile, Polyurethan Isolierung, Arbeitsfläche aus Granit, Edelstahl Reservefach, Antischlagsystem der Frontscheibe, gebogene Panorama Frontkippsscheibe, mit Beleuchtung

🇬🇧 Specials

temperature range +1°C / +10°C, 230 V, static cooling, automatic defrost, depth 1165 mm, made of plastic coated steel plate, display area made of stainless steel, sites made of heat-formed ABS, polyurethane isolation, worktop made of granite, stainless steel separate case, de-mister frontglass, curved panorama frontglass with tilting device, with lighting



+1° / +10°C

statische Kühlung
static cooling

Maße / Dimensions	Power	Code	Euro
1030 x 1165 x 1230 mm	0,371 kW	BASIA2/1.1 Fisch	2.540,00
1380 x 1165 x 1230 mm	0,411 kW	BASIA2/1.4 Fisch	2.830,00
1680 x 1165 x 1230 mm	0,547 kW	BASIA2/1.7 Fisch	3.175,00
2010 x 1165 x 1230 mm	0,605 kW	BASIA2/2.1 Fisch	3.620,00
2550 x 1165 x 1230 mm	0,720 kW	BASIA2/2.1 Fisch	4.475,00



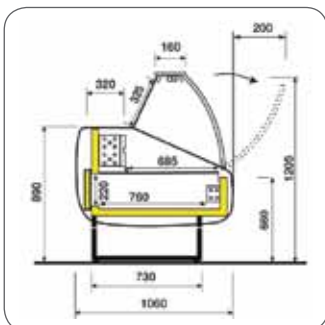
Melody

🇩🇪 Besonderheiten

Temperaturbereich +2°C / +6°C, 230 V, Tiefe 1060 mm Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304, Polyurethan Isolierung, Seiten aus warmverformtem ABS, Arbeitsfläche aus Granit, Gekühltes Reservefach mit unabhängigem Verdampfer rundes Frontglas, mit Glaszwischenablage, mit Beleuchtung

🇬🇧 Specials

temperature range +2°C / +6°C, 230 V, depth 1060 mm made of plastic coated steel plate, display area made of stainless steel AISI 304, polyurethane isolation, sites made of heat-formed ABS, worktop made of granite cooled separate case with independent evaporator curved frontglass, with glass clipboard, with lighting






+2°C / +6°C

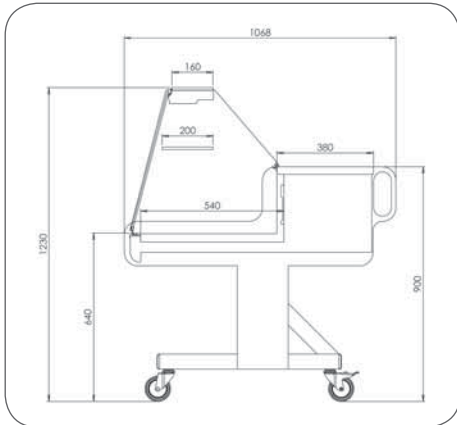
statische Kühlung
static cooling

Maße / Dimensions	Power	Code	Euro
1500 x 1060 x 1280 mm	0,388 kW	Melody 150	2.845,00
2000 x 1060 x 1280 mm	0,463 kW	Melody 200	3.245,00
2500 x 1060 x 1280 mm	0,515 kW	Melody 250	3.765,00
3000 x 1060 x 1280 mm	0,649 kW	Melody 300	4.290,00

Kühltheken gebogene Scheibe

	Artikel	Code	Euro
 <p>Umluftkühlung</p> <p>ventilated cooling</p>	<p>Kühltheke mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, Umluftkühlung, mit Beleuchtung, Unterbaukühlung</p> <p>Refrigerated counter with curved glass, temp. range: +2°C up to +8°C, 230 V, automatic defrost, ventilated cooling, with lighting</p> <p>1680 x 1165 x 1200 mm Ausstellfläche / Display area: 765 x 1590 mm</p> <p>2010 x 1165 x 1200 mm Ausstellfläche / Display area: 765 x 1920 mm</p>	<p>Tobi 2/1.7 W</p> <p>Tobi 2/2.1 W</p>	<p>2.690,00</p> <p>3.142,00</p>
<p>440er Höhe</p>  <p>2 x GN 1/1</p> <p>statische Kühlung</p> <p>static cooling</p>	<p>Kalte Theke 940 x 655 x 440 mm, statische Kühlung, Beleuchtung, autom. Abtauung, Anti-Beschlag-System, inklusive GN-Behälter, +2°C bis +8°C, 230 V, 200 Watt</p> <p>Refrigerated display case 940 x 655 x 440 mm, static cooling, with lighting, automatic defrost, anti-fog system, inclusive GN container, +2°C up to +8°C, 230 V, 200 Watt</p>	<p>Wiktorija 1.0</p>	<p>1.451,00</p>
<p>440er Höhe</p>  <p>3 x GN 1/1</p> <p>statische Kühlung</p> <p>static cooling</p>	<p>Kalte Theke 1320 x 655 x 440 mm, statische Kühlung, Beleuchtung, autom. Abtauung, Anti-Beschlag-System, inklusive GN-Behälter, Temperaturbereich: +2°C bis +8°C, 230 V, 210 Watt</p> <p>Refrigerated display case 1320 x 655 x 440 mm, static cooling, with lighting, automatic defrost, anti-fog system, inclusive GN container, temperature range: +2°C up to +8°C, 230 V, 210 Watt</p>	<p>Wiktorija 1.3</p>	<p>1.651,00</p>

Fahrbare Fischtheke „Regua“












-1°C / +3°C

Fahrbare Fischtheke „Regua“

elektronische Bedienung, digitaler Temperaturanzeige
innen aus Edelstahl, Beleuchtung
Temperaturbereich: -1°C / +3°C

Counter for fish, mobile „Regua“




electronically controlled, digital temperature display
internal stainless steel, internal illumination
temperature range: -1°C / +3°C

	Artikel	Code	Euro
	<p> Fahrbare Fischtheke 1000 x 1068 x 1230 mm Ausstellungsfläche: 0,686 m² Gewicht: 105 kg</p> <p> Counter for fish, mobile 1000 x 1068 x 1230 mm display area: 0,686 m² weight: 105 kg</p>	PA.RE2.10GP	1.575,00
	<p> Fahrbare Fischtheke 1500 x 1068 x 1230 mm Ausstellungsfläche: 0,954 m² Gewicht: 140 kg</p> <p> Counter for fish, mobile 1500 x 1068 x 1230 mm display area: 0,954 m² weight: 140 kg</p>	PA.RE2.15GP	1.955,00
	<p> Fahrbare Fischtheke 2000 x 1068 x 1230 mm Ausstellungsfläche: 1,222 m² Gewicht: 185 kg</p> <p> Counter for fish, mobile 2000 x 1068 x 1230 mm display area: 1,222 m² weight: 185 kg</p>	PA.RE2.20GP	2.285,00

Kühlregale

	Artikel	Code	Euro
	<p>Wandkühlregal</p> <ul style="list-style-type: none"> mit LED Beleuchtung Umluftkühlung 494 x 600 x 1742 mm, 220 Liter Ausführung Edelstahl Front Edelstahl, Seitenteile Glas Ausstellungsfläche 0,52 m² 3 Regalböden Maße: 465 x 280 Abstand zwischen Regalböden 230 mm Bodenablage 465 x 230 mm, inkl. Abtaufunktion Klimaklasse: 6 Kühlmittel: R404a Temperaturbereich +2 °C / +10 °C Anschlusswerte: 1,34 kW / 230 V inkl. 4 Rollen mit Feststellern inkl. Nachrollo Gewicht: 106 kg / 111 kg <p>Refrigerated Display Case</p> <ul style="list-style-type: none"> LED lighting ventilated refrigeration 494 x 600 x 1742 mm, 220 litres stainless steel finish stainless steel front panel, glazed side panels display area 0,52 m² 3 shelves á 465 x 280 distance between shelves 230 mm base deck 465 x 230 mm, automatic defrosting climate classification: 6 coolant: R404a temperature range +2 °C / +10 °C power: 1,34 kW / 230 V incl. 4 castors with 2 brakes incl. night blind weight: 106 kg / 111 kg 	<p>WKR</p>	<p>1.588,00</p>
	<p>Kühltheke</p> <p>665 x 590 x 1995 mm, 315 l, 4 Ablagen, Digitales Thermostat, Temperatur +4°C bis +12°C, LED Beleuchtung, Aspera Kompressor, 690 W, Gewicht: 100 kg / 130 kg</p> <p>Open Chiller</p> <p>665 x 590 x 1995 mm, 315 l, 4 shelves, digital thermostat, Temperature: +4°C up to +12°C, LED lighting, Aspera compressor, 690 W, weight: 100 kg / 130 kg</p> 	<p>KR60</p>	<p>1.175,00</p>

Wandkühlregale – Marao

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Kühlregal Modell Marao weiß, mit Beleuchtung, ohne Körbe und Nachrollo, Temperaturbereich +2°C / +6°C</p> <p>🇬🇧 Refrigerated shelf model Marao white, with lighting, without baskets and night blind, temperature range: +2°C / +6°C</p> <p>Maße / Dimensions</p> <p>1000 x 850 x 1810 mm 1200 x 850 x 1810 mm 2000 x 850 x 1810 mm</p>	<p>Marao 1000 Marao 1200 Marao 2000</p>	<p>2.277,00 2.525,00 3.184,00</p>
	<p>🇩🇪 Artikel - Maße / 🇬🇧 Article - Dimensions</p> <p>Nachtollo Marao 1000 mm Nachtollo Marao 1200 mm Nachtollo Marao 2000 mm</p>	<p>C.CT.00.010 C.CT.00.015 C.CT.00.030</p>	<p>162,00 180,00 254,00</p>
	<p>🇩🇪 Artikel - Maße / 🇬🇧 Article - Dimensions</p> <p>Spiegel Marao 1000 (900 x 510 mm) benötigt 1 x Spiegel Marao 1200 (1095 x 510 mm) benötigt 1 x Spiegel Marao 2000 (950 x 510 mm) benötigt 2 x</p> <p>Korb Marao 1000 (850 x 450 mm) benötigt 2 x Korb Marao 1200 (1050 x 450 mm) benötigt 2 x Korb Marao 2000 (920 x 450 mm) benötigt 4 x</p> <p>Wandhalterung für Körbe (4 je Korb)</p>	<p>C.VD.ED.010 C.VD.ED.015 C.VD.ED.300 C.CE.00.030 C.CE.00.050 C.CE.00.040 ADASAN 12864</p>	<p>63,00 75,00 63,00 85,00 129,00 101,00 1,60</p>

Wandkühlregale

Canedo



Wandkühlregal

- Umluftkühlung
- Elektronische Bedienung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Automatische Elektronische Tauwasserverdunstung
- Automatische Abtauung
- 2 verstellbare Regale
- Isolierung aus „In Situ“ eingespritzte Polyurethane - 100% CDC frei
- Innenbeleuchtung
- Unterschiedliche Farben für die Frontblende
- Betriebstemperatur +2°C / +7°C
- Kältemittel R404A

Refrigerated counter

- Fan assisted cooling
- Fully automatic operation
- Electronically controlled with digital temperature display
- Electric re-evaporation of condensate
- Automatic defrost
- 2 adjustable shelves
- Insulation by injected polyurethane „In Situ“ - 100% CDC frei
- Internal illumination
- Various choice of front colors
- Temperature range +2°C / +7°C
- Refrigerant R404A

Maße / dimensions	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
600 x 620 x 1432 mm	96 kg	145 kg	Canedo 60	2.010,00
800 x 620 x 1432 mm	114 kg	162 kg	Canedo 80	2.135,00
1000 x 620 x 1432 mm	135 kg	180 kg	Canedo 100	2.280,00

kurze Lieferzeit
short delivery time



Vouga

Wandkühlregal

- Umluftkühlung
- Elektronische Bedienung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Automatische Elektronische Tauwasserverdunstung
- Automatische Abtauung
- 4 Regale, Nachrollo und Rollen
- Isolierung aus „In Situ“ eingespritzte Polyurethane - 100% CDC frei
- Innenbeleuchtung
- Betriebstemperatur +2°C / +7°C
- Kältemittel R404A

Refrigerated counter

- Fan assisted cooling
- Fully automatic operation
- Electronically controlled with digital temperature display
- Electric re-evaporation of condensate
- Automatic defrost
- 4 shelves, night blind and castors
- Insulation by injected polyurethane „In Situ“ - 100% CDC frei
- Internal illumination
- Temperature range +2°C / +7°C
- Refrigerant R404A

Maße / dimensions	Gewicht (netto) weight (net)	Gewicht (brutto) weight (gross)	Code	Euro
1000 x 943 x 2065 mm	270 kg	330 kg	Vouga 100	3.305,00
1400 x 943 x 2065 mm	300 kg	400 kg	Vouga 140	3.910,00
2000 x 943 x 2065 mm	393 kg	458 kg	Vouga 200	5.335,00

Wandkühlregale – Edelstahl

Vizela



teilweise kurze Lieferzeit
partial short delivery time

Wandkühlregal

- Umluftkühlung
- Elektronische Bedienung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Automatische Elektronische Tauwasserverdunstung
- Automatische Abtauung
- 4 Regale und Nachrollo
- Isolierung aus „In Situ“ eingespritzte Polyurethane - 100% CDC frei
- Innenbeleuchtung
- Edelstahl Version
- Betriebstemperatur +2°C / +7°C
- Kältemittel R404A

Refrigerated counter

- Fan assisted cooling
- Fully automatic operation
- Electronically controlled with digital temperature display
- Electric re-evaporation of condensate
- Automatic defrost
- 4 shelves and night blind
- Insulation by injected polyurethane „In Situ“ - 100% CDC free
- Internal illumination
- stainless steel version
- Temperature range +2°C / +7°C
- Refrigerant R404A

Maße / dimensions	Gewicht (netto) / weight (net)	Gewicht (brutto) / weight (gross)	Code	Euro
600 x 753 x 2000 mm	150 kg	186 kg	Vizela 60	2.690,00
1000 x 753 x 2000 mm	200 kg	232 kg	Vizela 100	3.090,00
1300 x 753 x 2000 mm	246 kg	308 kg	Vizela 130	3.510,00
1500 x 753 x 2000 mm	275 kg	334 kg	Vizela 150	3.800,00
2000 x 753 x 2000 mm	348 kg	440 kg	Vizela 200	4.680,00

Wärmebuffet Serie Eco






	Artikel	Code	Euro
	<p> Gastro Buffet HOT 1190 x 900 x 870 / 1320 mm, GN 3/1 - ohne Behälter, 1600 W, 220 V, 50 Hz, Edelstahl mit Holzpanelle, Granit-Arbeitsplatte, auf Rollen, Hustenschutz nicht verstellbar, mit Beleuchtung</p>	SHBM 3	1.844,00
	<p> Gastro buffet HOT 1190 x 900 x 870 / 1320 mm, GN 3/1 - without container, 1600 W, 220 V, 50 Hz, stainless steel with wood panel, granite worktop, stand on 4 castors, protection cover not adjustable in height, with lighting</p>		
	<p> Gastro Buffet HOT 1520 x 900 x 870 / 1320 mm, 2400 W, 220 V, 50 Hz, GN 4/1, ohne Behälter, Edelstahl mit Holzpanelle, mit Beleuchtung, Granit-Arbeitsplatte, auf Rollen, Hustenschutz nicht verstellbar,</p>	SHBM 4	2.193,00
	<p> Gastro buffet HOT 1520 x 900 x 870 / 1320 mm, 2400 W, 220 V, 50 Hz, GN 4/1 - without container, stainless steel with wood panel, with lighting, granite worktop, stand on 4 castors, protection cover not adjustable in height,</p>		
	<p>GN 6/1 2180 x 900 x 870/1320 mm 3200 W, 220 V, 50 Hz</p>	SHBM 6	2.793,00

Kältebuffet Serie Eco






	Artikel	Code	Euro
	<p>Germany Gastro Buffet Salatbar 1190 x 900 x 870 / 1320 mm, GN 3/1 – ohne Behälter, 220 V, 50 Hz, Temp.: +2°C / +10°C, Edelstahl mit Holzpanelle, Granit-Arbeitsplatte, Kühlmittel: R134A, Hustenschutz nicht verstellbar, mit Beleuchtung</p> <p>UK Gastro buffet salad bar 1190 x 900 x 870 / 1320 mm, GN 3/1 - without container, 220 V, 50 Hz, temp. range: +2°C / +10°C, refrigerant agent: R134a granite worktop, stainless steel with wood panel, protection cover not adjustable in height, with lighting</p>	SBM 3	2.293,00
	<p>Germany Gastro Buffet Salatbar 1520 x 900 x 870 / 1320 mm, GN 4/1 – ohne Behälter, 220 V, 50 Hz, Temp.: +2°C / +10°C, Edelstahl mit Holzpanelle, Granit-Arbeitsplatte, Kühlmittel: R134A, Hustenschutz nicht verstellbar, mit Beleuchtung</p> <p>UK Gastro buffet salad bar 1520 x 900 x 870 / 1320 mm, GN 4/1 - without container, 220 V, 50 Hz, temp. range: +2°C / +10°C, refrigerant agent: R134a, granite worktop, stainless steel with wood panel, protection cover not adjustable in height, with lighting</p>	SBM 4	2.464,00
	<p>GN 6/1 2180 x 900 x 870/1320 mm 3200 W, 220 V, 50 Hz</p>	SBM 6	3.293,00

Wärmebuffet

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Gastro Buffet HOT 1200 x 900 x 850 / 1350 mm, GN 3/1 - ohne Behälter, 2 x 1,2 kW, 220 V, 50 Hz, Temperatur: 30°C / 90°C, Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung, Gewicht: 110 kg / 130 kg Verpackung: 1260 x 980 x 1140 mm</p> <p>🇩🇪 Gastro buffet HOT 1200 x 900 x 850 / 1350 mm, GN 3/1-without container, 2 x 1,2 kW, 220 V, 50 Hz, temperature: 30°C / 90°C, granite worktop, with lighting, weight: 110 kg / 130 kg packing: 1260 x 980 x 1140 mm</p>	SB-H GN 120	1.830,00
	<p>🇩🇪 Gastro Buffet HOT 1550 x 900 x 850 / 1350 mm, GN 4/1 - ohne Behälter, 2 x 1,25 kW, 220 V, 50 Hz, Temperatur: 30°C / 90°C, Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung Gewicht: 150 kg / 182 kg Verpackung: 1610 x 980 x 1140 mm</p> <p>🇩🇪 Gastro buffet HOT 1550 x 900 x 850 / 1350 mm, GN 4/1-without container, 2 x 1,25 kW, 220 V, 50 Hz, temperature: 30°C / 90°C, granite worktop, with lighting, weight: 150 kg / 182 kg packing: 1610 x 980 x 1140 mm</p>	SB-H GN 155	2.008,00
	<p>🇩🇪 Gastro Buffet HOT 2200 x 900 x 850/1350 mm, GN 6/1 - ohne Behälter 3 x 1,25 kW, 220 V, 50 Hz, Temperatur: 30°C / 90°C, Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung, Gewicht: 195 kg / 215 kg, Verpackung: 2250 x 980 x 1140 mm</p> <p>🇩🇪 Gastro buffet HOT 2200 x 900 x 850/1350 mm, GN 6/1-without container, 3 x 1,25 kW, 220 V, 50 Hz, temperature: 30°C / 90°C, granite worktop, with lighting, weight: 195 kg / 215 kg, packing: 2250 x 980 x 1140 mm</p>	SB-H GN 220	2.500,00

Kältebuffet

	Artikel	Code	Euro
	<p>🇩🇪 Gastro Buffet Salatbar 1200 x 900 x 850 / 1350 mm, GN 3/1 – ohne Behälter, 389 W, 220 V, 50 Hz, Temperatur: 0°C / +10 °C, Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung, Gewicht: 110 kg / 130 kg Verpackung: 1260 x 980 x 1140 mm</p> <p>🇬🇧 Gastro buffet salad bar 1200 x 900 x 850 / 1350 mm, GN 3/1-without container, 389 W, 220 V, 50 Hz, temperature range: 0°C / +10 °C, granite worktop, with lighting, weight: 110 kg / 130 kg packing: 1260 x 980 x 1140 mm</p>	SB-C GN 120	1.945,00
	<p>🇩🇪 Gastro Buffet Salatbar 1550 x 900 x 850 / 1350 mm, GN 4/1 – ohne Behälter, 507 W, 220 V, 50 Hz, Temperatur: 0°C / +10 °C, Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung, Gewicht: 150 kg / 182 kg Verpackung: 1610 x 980 x 1140 mm</p> <p>🇬🇧 Gastro buffet salad bar 1550 x 900 x 850 / 1350 mm, GN 4/1-without container, 507 W, 220 V, 50 Hz, temperature range: 0°C / +10 °C, granite worktop, with lighting, weight: 150 kg / 182 kg packing: 1610 x 980 x 1140 mm</p>	SB-C GN 155	2.055,00
	<p>🇩🇪 Gastro Buffet Salatbar 2200 x 900 x 850/1350 mm, GN 6/1 - ohne Behälter 790 W , 220 V, 50 Hz, Temperatur: 0°C / +10 °C, Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung, Gewicht: 195 kg / 215 kg, Verpackung: 2250 x 980 x 1140 mm</p> <p>🇬🇧 Gastro buffet salad bar 2200 x 900 x 850/1350 mm, GN 6/1-without container, 790 W, 220 V, 50 Hz, temperature range: 0°C / +10 °C, granite worktop, with lighting, weight: 195 kg / 215 kg, packing: 2250 x 980 x 1140 mm</p>	SB-C GN 220	2.600,00

Servier-/Transportwagen

	Artikel	Code	Euro
	<p>Transportwagen 560 x 1000 x 950 mm, Chromnickelstahl, Tragfähigkeit 200 kg, 2 feste Rollen, 2 lenkbare Rollen</p> <p>Trolley 560 x 1000 x 950 mm, Chrome nickel steel ultimate load 200 kg 2 fixed castors, 2 steerable castors</p>	Trolley T	198,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde 860 x 530 x 990 mm, Abräummulde 100 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern Tragfähigkeit: 120 kg</p> <p>Trolley with 2 shelves, and extra deep clearing basin 860 x 530 x 990 mm, Clearing basin 100 mm deep, Chrome nickel steel 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 120 kg</p>	Trolley 2 A	159,00
	<p>Servier-/ Transportwagen mit 2 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern, Tragfähigkeit: 80 kg</p> <p>Trolley with 2 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 80 kg</p>	Troll 2	112,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 3 Borden, 860 x 535 x 940 mm, Chromnickelstahl, 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern, Tragfähigkeit: 120 kg</p> <p>Trolley with 3 shelves, 860 x 535 x 940 mm, Chrome nickel steel, 4 steerable castors with 2 brakes ultimate load: 120 kg</p>	Troll 3	135,00
	<p>Servier-/Transportwagen mit 5 Borden, 855 x 535 x 1550 mm, Edelstahl 18/10, Traglast 300 kg Verpackung: 940 x 530 x 200 mm Gewicht: 21 kg / 23 kg</p> <p>Trolley with 5 shelves, 855 x 535 x 1550 mm, stainless steel 18/10, ultimate load approx. 300 kg packing: 940 x 530 x 200 mm weight: 21 kg / 23 kg</p>	Trolley 5	199,00



Kühl- & Tiefkühlzellen

14

- Lagerkühlzellen
- Konfiskatkühler
- Kühlzellen
- Tiefkühlzellen
- Regale
- Regalsysteme für Kühlzellen
- Kühl- & Tiefkühlaggregate
- Deckenaggregate
- Splitting Aggregate

Von Seite 719 - 740

Lagerkühlzellen



	Artikel	Code	Euro
	<p>Lager-Kühlzelle Aussenmaße: 935 x 995 x 1842 mm, Innenmaße: 855 x 885 x 1762 mm, Volumen: 1,33 m³, Nettogewicht: 108 kg 2 Einlegeböden</p> <p>Storage cold room external dimensions 935 x 995 x 1842mm, internal dimensions: 855 x 885 x 1762mm, volume: 1,33m³, net weight: 108 kg, 2 shelves</p>	V4-1850	1.384,00
	<p>Kühlaggregat / Aggregate 675 x 495 x 388 mm, +2°C/+8°C, 510 W</p>	10402002	847,00
	<p>Lager-Kühlzelle Aussenmaße: 935 x 995 x 1992 mm, Innenmaße: 855 x 885 x 1912 mm, Volumen: 1,45 m³, Nettogewicht: 115 kg 3 Einlegeböden</p> <p>Storage cold room external dimensions: 935 x 995 x 1992mm, internal dimensions: 855 x 885 x 1912mm, volume: 1,45m³, net weight: 115 kg, 3 shelves</p>	V4-2000	1.587,00
	<p>Kühlaggregat / Aggregate 675 x 495 x 388 mm, +2°C/+8°C, 510 W</p>	10402002	847,00
	<p>Lager-Kühlzelle Aussenmaße: 935 x 995 x 1992 mm, Innenmaße: 855 x 885 x 1912 mm, Volumen: 1,45 m³, Nettogewicht: 115 kg 2 Edelstahl-Fleischerhaken, 1 Edelstahl-Abtropfbehälter</p> <p>Storage cold room external dimensions: 935 x 995 x 1992mm, internal dimensions: 855 x 885 x 1912mm, volume: 1,45m³, net weight: 115 kg, 2 steel butchers hook, 1 steel floor pan</p>	V4-2000 C	1.687,00
	<p>Kühlaggregat / Aggregate 675 x 495 x 388 mm, +2°C/+8°C, 510 W</p>	10402002	847,00

Konfiskatkühler

Konfiskatkühler

Zelle für die Konservierung von organischen Abfällen,
Temperaturbereich +2/+8°C
Wandstärke 40 mm, Wände aus Edelstahl,
FCKW frei, höhenverstellbare Füße,
PUR-Hartschaum-Isolierung,
Fassungsvermögen für Mülltonnen bis 240 Liter, ohne Motor

Waste cooler

row for conservation of organic waste materials,
temperature range +2/+8°C,
wall thickness 40 mm, walls made of stainless steel,
CFC-free, height adjustable feet,
polyurethane foam insulation,
capacity for dustbins up to 240 litres, without motor

	Artikel	Code	Euro
	 Konfiskatkühler Außenmaße: 1020 x 870 x 1290 mm, Innenmaße: 655 x 760 x 1135 mm, 284 W	10405001	1.396,00
	 Waste cooler external dimensions: 1020 x 870 x 1290 mm, internal dimensions: 655 x 760 x 1135 mm, 284 W		
	 Konfiskatkühler Außenmaße: 1750 x 870 x 1290 mm, Innenmaße: 1385 x 760 x 1135 mm, 343 W	10405002	2.299,00
	 Waste cooler external dimensions: 1750 x 870 x 1290 mm, internal dimensions: 1385 x 760 x 1135 mm, 343 W		
	 Hochleistungs Monoblock Kühlanlage für Konfiskatkühler 10405001, 285 x 545 x 745 mm, Kühlleistung: -10/+32°C, Edelstahl-Verkleidung, Elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld, automatische Tauwasserverdunstung und Abtauung	10406001	806,00
	 Powerful monoblock cooling system for waste cooler 10405001, 285 x 545 x 745 mm, temp. range: -10/+32°C, body made of stainless steel, electronic control with digital control panel, automatic condensate evaporation and defrost		
	 für Konfiskatkühler 10405002  for waste cooler 10405002	10406002	822,00

Fasskühler



🇩🇪 Fasskühler

- für max 50 L Fässer
- verstärkter Edelstahlboden
- Paneele befestigt mit Haken für schnellen Einbau
- höhenverstellbare Füße
- PU-Schaum Isolierung 40 mm
- einfacher Zugang für Reinigung und Wartung

🇬🇧 Soft drink cooler

- for max 50 L kegs
- heavy duty stainless steel floor
- panels fitted with camlocks for quick set up
- height adjustable legs
- polyurethane insulation 40 mm
- easy access for cleaning and maintenance



🇩🇪 leicht entfernbare magnetische Dichtung
 🇬🇧 easily removeable magnetic gasket




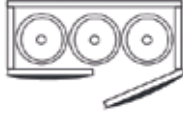


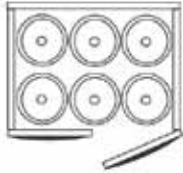


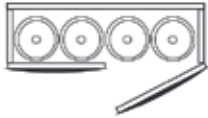


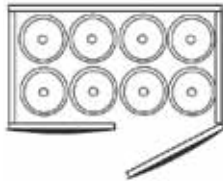

🇩🇪 Türen mit ergonomischen Griffen
 🇬🇧 doors with ergonomic handle



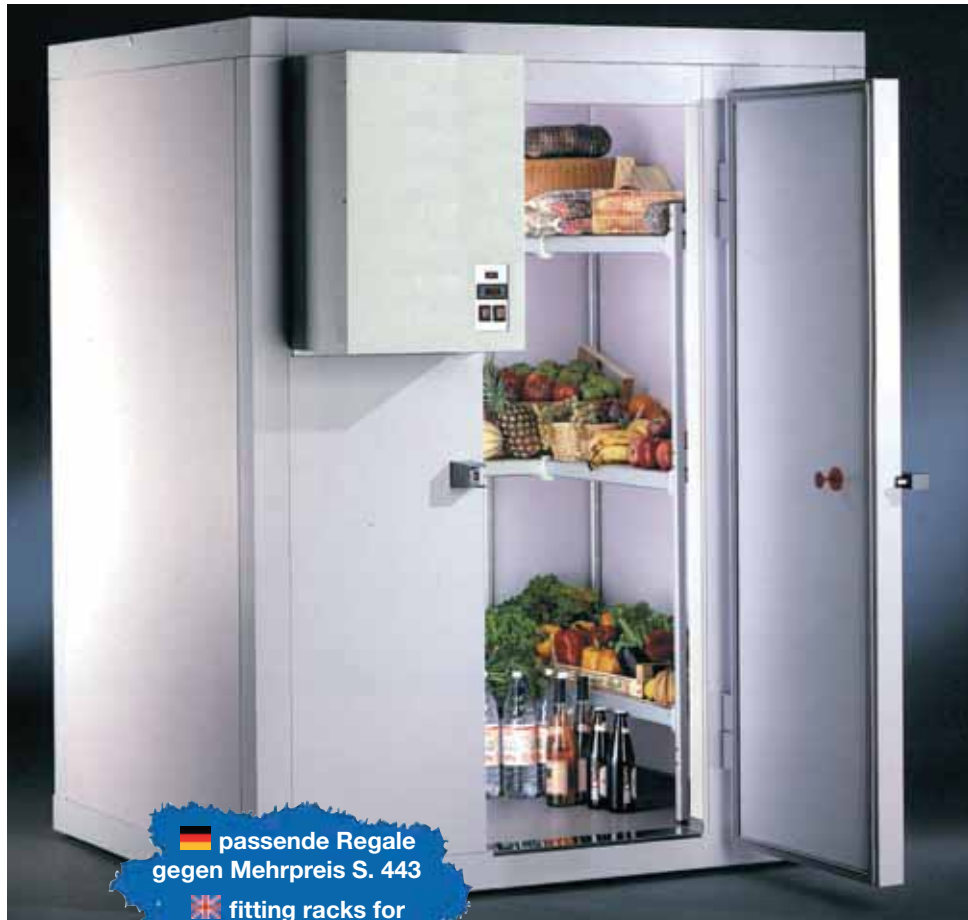
🇩🇪 Edelstahlboden
 🇬🇧 stainless steel floor

	Artikel	Code	Euro
	🇩🇪 2 x 1 50 L / 2 x 2 30 L Fässer 🇬🇧 2 x 1 50 L / 2 x 2 30 L Kegs 1060 x 730 x 1060 mm 	10401201	721,00
	🇩🇪 Monoblock Kühlanlage 🇬🇧 Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V 	10402201	647,00
	🇩🇪 2 x 2 50 L / 2 x 4 30 L Fässer 🇬🇧 2 x 2 50 L / 2 x 4 30 L Kegs 1060 x 995 x 1060 mm 	10401202	775,00
	🇩🇪 Monoblock Kühlanlage 🇬🇧 Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V 	10402201	647,00


Fasskühler

	Artikel	Code	Euro
	3 x 1 50 L / 3 x 2 30 L Fässer 3 x 1 50 L / 3 x 2 30 L Kegs 1465 x 730 x 1060 mm 	10401203	889,00
	Monoblock Kühlanlage Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V 	10402201	689,00
	3 x 2 50 L / 3 x 4 30 L Fässer 3 x 2 50 L / 3 x 4 30 L Kegs 1465 x 995 x 1060 mm 	10401204	989,00
	Monoblock Kühlanlage Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V 	10402202	689,00
	4 x 1 50 L / 4 x 2 30 L Fässer 4 x 1 50 L / 4 x 2 30 L Kegs 1870 x 730 x 1060 mm 	10401205	1.106,00
	Monoblock Kühlanlage Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V 	10402202	689,00
	4 x 2 50 L / 4 x 4 30 L Fässer 4 x 2 50 L / 4 x 4 30 L Kegs 1870 x 995 x 1060 mm 	10401206	1.119,00
	Monoblock Kühlanlage Monoblock cooling unit 675 x 495 x 305 mm, +2°C/+8°C, 280 W, 230 V 	10402202	689,00

Kühlzellen 75er Wandstärke, 2000er Höhe



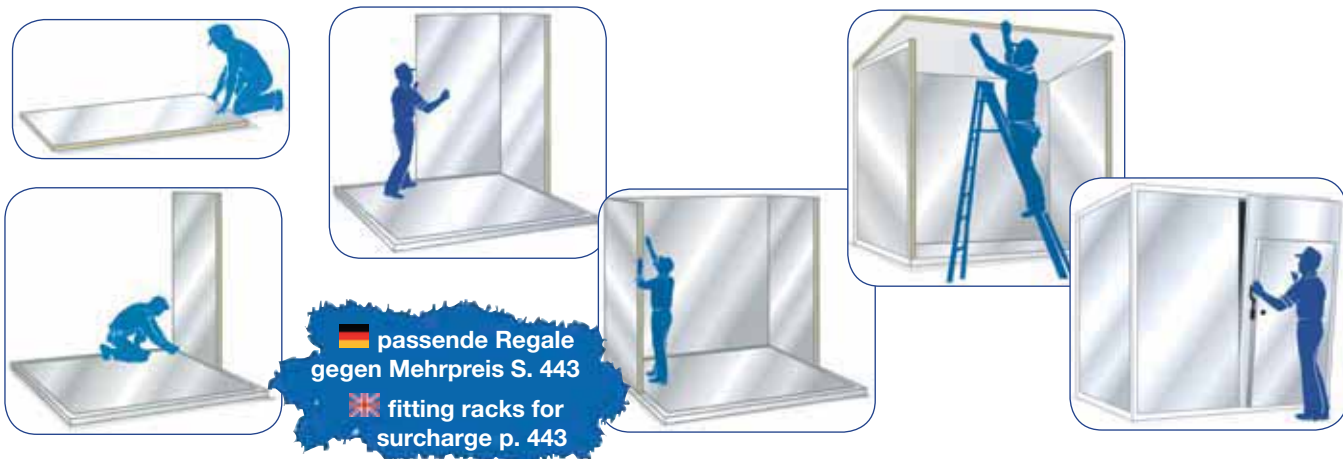
 passende Regale
gegen Mehrpreis S. 443

 fitting racks for
surcharge p. 443

Maße / dimensions Tür-Seite/Door side	Wandstärke / wall thickness	Regal / rack Code	Zelle / Cell Code	Zelle / Cell Euro	Kühlaggregat / Aggregate Code	Kühlaggregat / Aggregate Euro	Komplett / Complete Euro
1200 x 900 x 2000 mm	75 mm		12 09 20	1.436,00	EL04123N	1.695,00	3.131,00
1200 x 1200 x 2000 mm	75 mm	KIT 18	12 12 20	1.619,00	EL04123N	1.695,00	3.314,00
1200 x 1500 x 2000 mm	75 mm	KIT 26	12 15 20	1.845,00	EL04123N	1.695,00	3.540,00
1200 x 1800 x 2000 mm	75 mm	KIT 31	12 18 20	2.039,00	EL04123N	1.695,00	3.734,00
1200 x 2100 x 2000 mm	75 mm	KIT 37	12 21 20	2.222,00	EL06125N	1.910,00	4.132,00
1200 x 2400 x 2000 mm	75 mm	KIT 43	12 24 20	2.456,00	EL06125N	1.910,00	4.366,00
1200 x 3000 x 2000 mm	75 mm		12 30 20	2.881,00	EL07125N	2.030,00	4.911,00

1500 x 1200 x 2000 mm	75 mm	KIT 26	15 12 20	1.856,00	EL04123N	1.695,00	3.551,00
1500 x 1500 x 2000 mm	75 mm	KIT 35	15 15 20	2.157,00	EL04123N	1.695,00	3.852,00
1500 x 1800 x 2000 mm	75 mm	KIT 40	15 18 20	2.361,00	EL06125N	1.910,00	4.271,00
1500 x 2100 x 2000 mm	75 mm	KIT 48	15 21 20	2.572,00	EL06125N	1.910,00	4.482,00
1500 x 2400 x 2000 mm	75 mm	KIT 55	15 24 20	2.883,00	EL07125N	2.030,00	4.913,00
1500 x 3000 x 2000 mm	75 mm		15 30 20	3.234,00	EL07125N	2.030,00	5.264,00

Kühlzellen 75er Wandstärke, 2000er Höhe



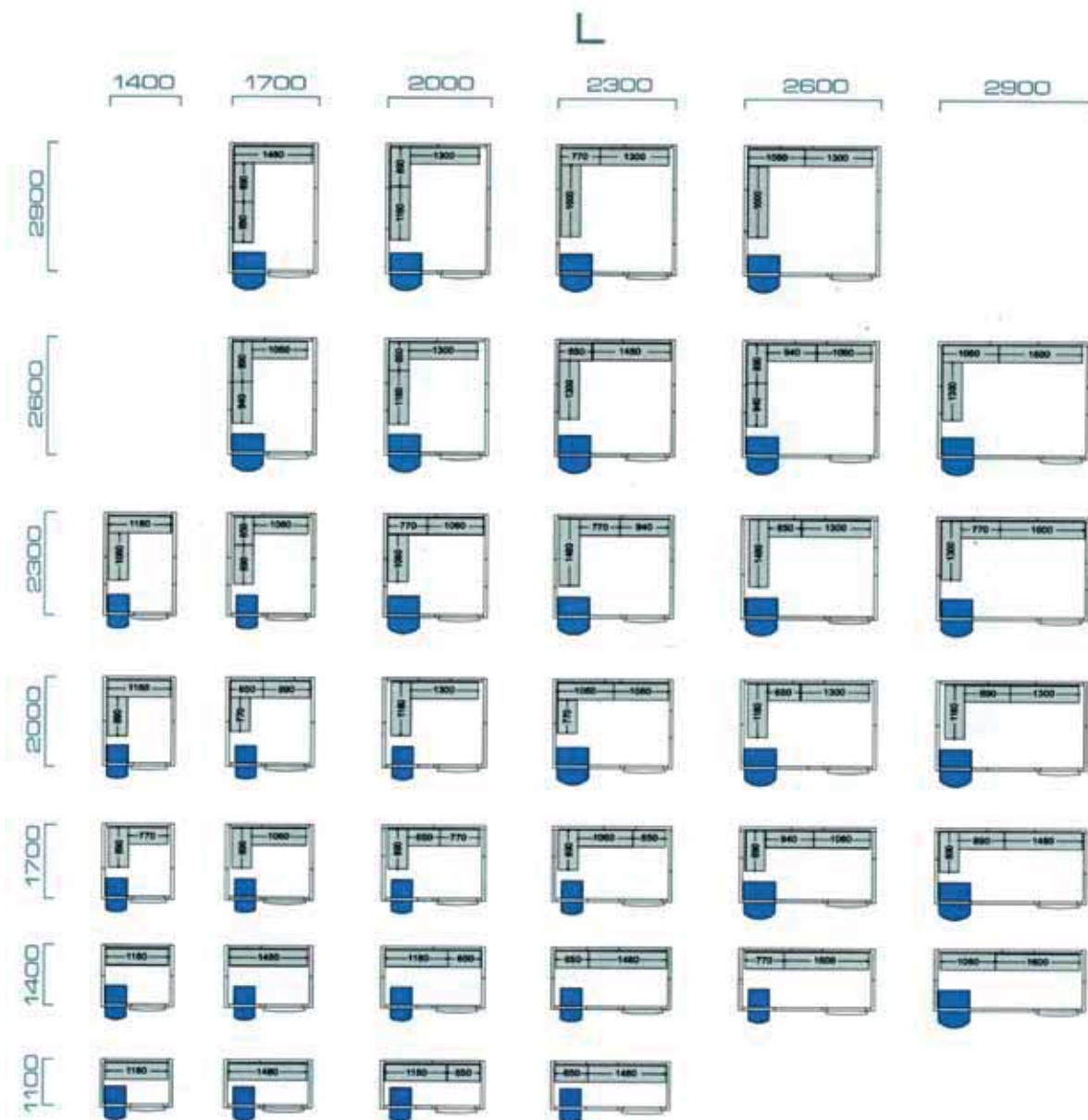
Maße / dimensions	Wandstärke / wall thickness	Regal / rack Code	Zelle / Cell Code	Zelle / Cell Euro	Kühlaggregat / Aggregate Code	Kühlaggregat / Aggregate Euro	Komplett / Complete Euro
1800 x 1200 x 2000 mm	75 mm	KIT 31	18 12 20	2.077,00	EL04123N	1.695,00	3.772,00
1800 x 1500 x 2000 mm	75 mm	KIT 40	18 15 20	2.388,00	EL06125N	1.910,00	4.298,00
1800 x 1800 x 2000 mm	75 mm	KIT 50	18 18 20	2.626,00	EL06125N	1.910,00	4.536,00
1800 x 2100 x 2000 mm	75 mm	KIT 59	18 21 20	2.851,00	EL07125N	2.030,00	4.881,00
1800 x 2400 x 2000 mm	75 mm	KIT 67	18 24 20	3.132,00	EL07125N	2.030,00	5.162,00
1800 x 3000 x 2000 mm	75 mm		18 30 20	3.594,00	EL09125N	2.120,00	5.714,00

2100 x 1200 x 2000 mm	75 mm	KIT 37	21 12 20	2.264,00	EL06125N	1.910,00	4.174,00
2100 x 1500 x 2000 mm	75 mm	KIT 48	21 15 20	2.602,00	EL06125N	1.910,00	4.512,00
2100 x 1800 x 2000 mm	75 mm	KIT 59	21 18 20	2.855,00	EL07125N	2.030,00	4.885,00
2100 x 2100 x 2000 mm	75 mm		21 21 20	3.097,00	EL07125N	2.030,00	5.127,00
2100 x 2400 x 2000 mm	75 mm	KIT 80	21 24 20	3.390,00	EL07125N	2.030,00	5.420,00
2100 x 3000 x 2000 mm	75 mm		21 30 20	3.911,00	EL09125N	2.120,00	5.941,00

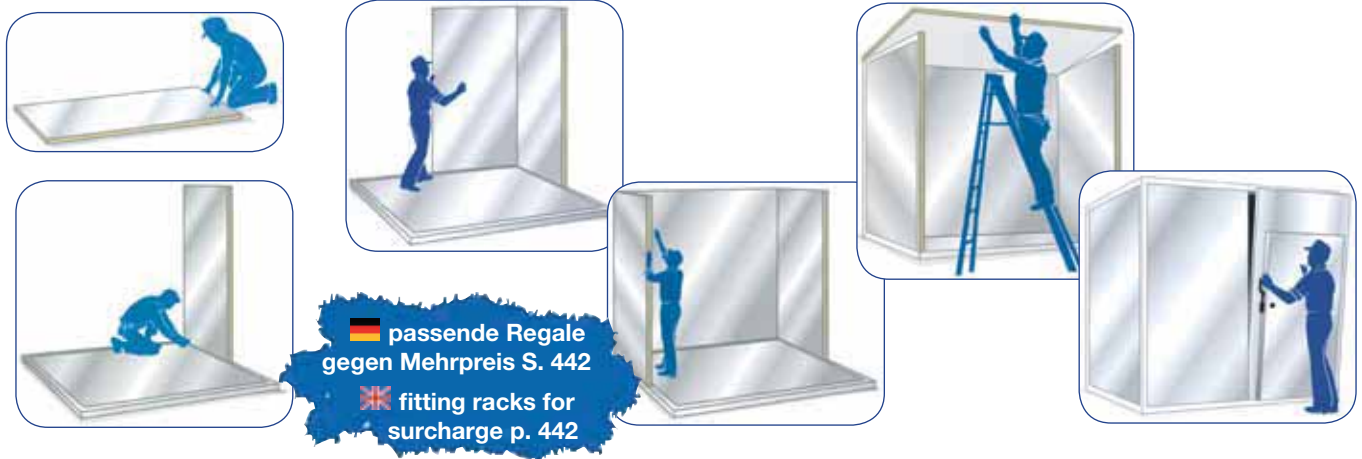
2400 x 1200 x 2000 mm	75 mm	KIT 43	24 12 20	2.472,00	EL06125N	1.910,00	4.382,00
2400 x 1500 x 2000 mm	75 mm	KIT 55	24 15 20	2.837,00	EL07125N	2.030,00	4.867,00
2400 x 1800 x 2000 mm	75 mm	KIT 67	24 18 20	3.011,00	EL07125N	2.030,00	5.041,00
2400 x 2100 x 2000 mm	75 mm	KIT 80	24 21 20	3.364,00	EL07125N	2.030,00	5.394,00
2400 x 2400 x 2000 mm	75 mm	KIT 90	24 24 20	3.684,00	EL09125N	2.120,00	5.804,00
2400 x 3000 x 2000 mm	75 mm	KIT 116	24 30 20	4.246,00	EL09125N	2.120,00	6.366,00

3000 x 1200 x 2000 mm	75 mm		30 12 20	2.897,00	EL07125N	2.030,00	4.927,00
3000 x 1500 x 2000 mm	75 mm		30 15 20	3.239,00	EL07125N	2.030,00	5.269,00
3000 x 1800 x 2000 mm	75 mm		30 18 20	3.571,00	EL09125N	2.120,00	5.691,00
3000 x 2100 x 2000 mm	75 mm		30 21 20	3.885,00	EL09125N	2.120,00	6.005,00
3000 x 2400 x 2000 mm	75 mm	KIT 116	30 24 20	4.246,00	EL09125N	2.120,00	6.366,00

Kühlzellen 80er Wandstärke, 2110er Höhe

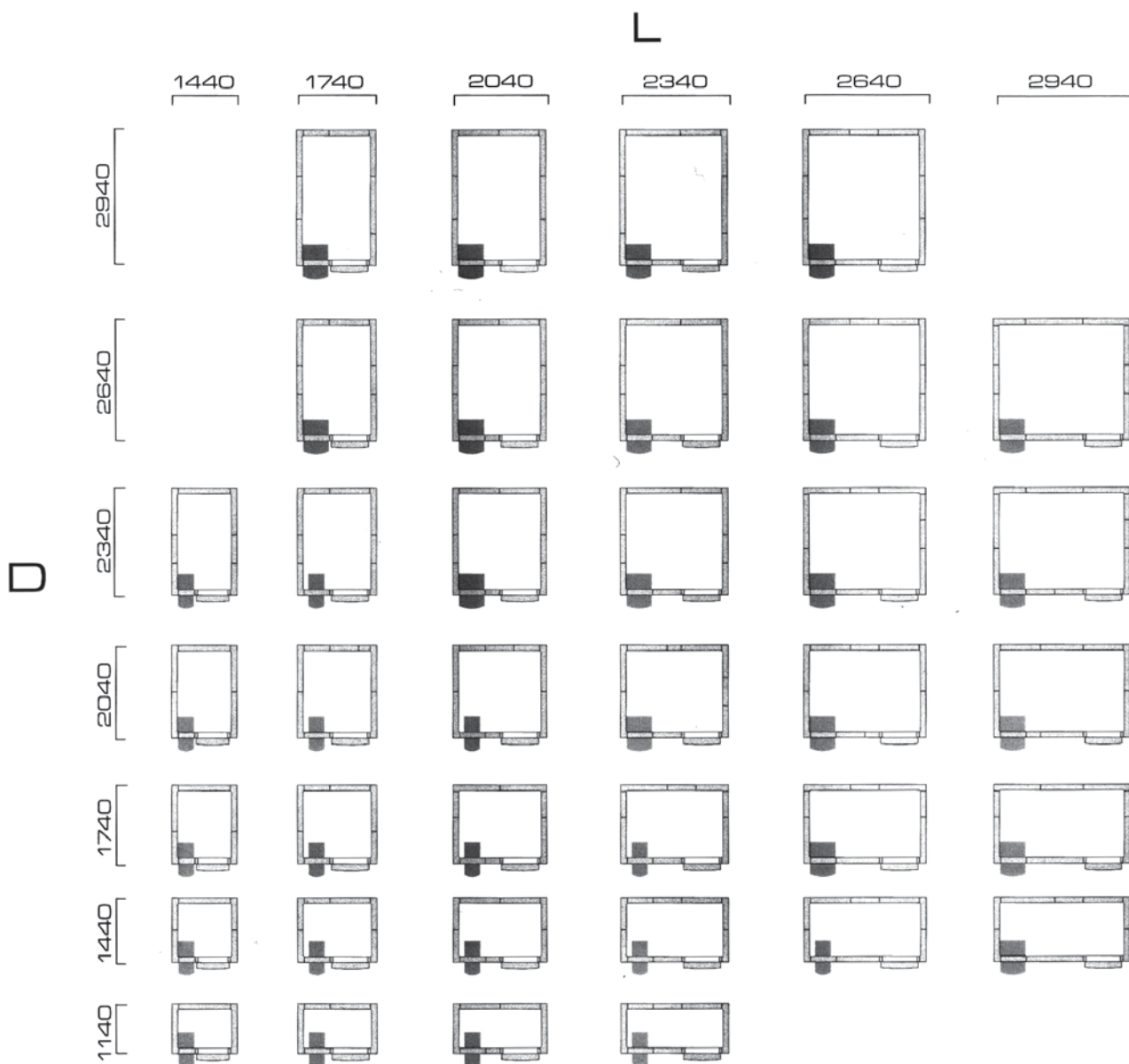


Kühlzellen 80er Wandstärke, 2110er Höhe




Maße / dimensions	Wandstärke / wall thickness	Regal / rack Code	Zelle / Cell Code	Zelle / Cell Euro	Kühlaggregat / Aggregate Code	Kühlaggregat / Aggregate Euro	Komplett / Complete Euro
1400 x 1100 x 2110 mm	80 mm	KIT 001	14 11 21	1.806,00	EL04123N	1.695,00	3.501,00
1400 x 1400 x 2110 mm	80 mm	KIT 001	14 14 21	2.086,00	EL04123N	1.695,00	3.781,00
1400 x 1700 x 2110 mm	80 mm	KIT 002	14 17 21	2.358,00	EL06125N	1.910,00	4.268,00
1400 x 2000 x 2110 mm	80 mm	KIT 003	14 20 21	2.565,00	EL06125N	1.910,00	4.475,00
1400 x 2300 x 2110 mm	80 mm	KIT 004	14 23 21	2.852,00	EL06125N	1.910,00	4.762,00
1700 x 1100 x 2110 mm	80 mm	KIT 005	17 11 21	2.089,00	EL04123N	1.695,00	3.784,00
1700 x 1400 x 2110 mm	80 mm	KIT 005	17 14 21	2.391,00	EL06125N	1.910,00	4.301,00
1700 x 1700 x 2110 mm	80 mm	KIT 050	17 17 21	2.630,00	EL06125N	1.910,00	4.540,00
1700 x 2000 x 2110 mm	80 mm	KIT 051	17 20 21	2.899,00	EL07125N	2.030,00	4.929,00
1700 x 2300 x 2110 mm	80 mm	KIT 052	17 23 21	3.212,00	EL07125N	2.030,00	5.242,00
1700 x 2600 x 2110 mm	80 mm	KIT 053	17 26 21	3.439,00	EL07125N	2.030,00	5.469,00
1700 x 2900 x 2110 mm	80 mm	KIT 054	17 29 21	3.739,00	EL07125N	2.030,00	5.769,00
2000 x 1100 x 2110 mm	80 mm	KIT 011	20 11 21	2.360,00	EL04123N	1.695,00	4.055,00
2000 x 1400 x 2110 mm	80 mm	KIT 055	20 14 21	2.621,00	EL06125N	1.910,00	4.531,00
2000 x 2000 x 2110 mm	80 mm	KIT 056	20 20 21	3.172,00	EL07125N	2.030,00	5.202,00
2000 x 2300 x 2110 mm	80 mm	KIT 057	20 23 21	3.558,00	EL07125N	2.030,00	5.588,00
2000 x 2600 x 2110 mm	80 mm	KIT 058	20 26 21	3.783,00	EL09125N	2.120,00	5.903,00
2000 x 2900 x 2110 mm	80 mm	KIT 059	20 29 21	3.990,00	EL09125N	2.120,00	6.110,00
2300 x 1100 x 2110 mm	80 mm	KIT 016	23 11 21	2.515,00	EL06125N	1.910,00	4.425,00
2300 x 1400 x 2110 mm	80 mm	KIT 060	23 14 21	2.885,00	EL06125N	1.910,00	4.795,00
2300 x 2300 x 2110 mm	80 mm	KIT 061	23 23 21	3.831,00	EL09125N	2.120,00	5.951,00
2300 x 2600 x 2110 mm	80 mm	KIT 062	23 26 21	4.106,00	EL09125N	2.120,00	6.226,00
2300 x 2900 x 2110 mm	80 mm	KIT 063	23 29 21	4.557,00	EL09125N	2.120,00	6.677,00
2900 x 1400 x 2110 mm	80 mm	KIT 067	29 14 21	3.353,00	EL07125N	2.030,00	5.383,00


Tiefkühlzellen 100er Wandstärke, 2150er Höhe



Tiefkühlzellen 100er Wandstärke, 2150er Höhe



 passende Regale
gegen Mehrpreis S. 442

 fitting racks for
surcharge p. 442



Maße / dimensions	Volumen m³ / Volume m³	Regal / rack Code	Tiefkühlzelle / Deep freezer room		Tiefkühlaggregat / Deep freezer aggregate		Komplett / Complete Euro
			Code	Euro	Code	Euro	
1440 x 1140 x 2150 mm	2,27	KIT 001	10703201	1.975,00	EL 12125b	2.350,00	4.325,00
1440 x 1440 x 2150 mm	3,00	KIT 001	10703202	2.285,00	EL 12125b	2.350,00	4.635,00
1440 x 1740 x 2150 mm	3,72	KIT 002	10703203	2.590,00	EL 12125b	2.350,00	4.940,00
1440 x 2040 x 2150 mm	4,45	KIT 003	10703204	2.815,00	EL 12125b	2.350,00	5.165,00
1440 x 2340 x 2150 mm	5,17	KIT 004	10703205	3.135,00	EL 12125b	2.350,00	5.485,00
1740 x 1140 x 2150 mm	2,82	KIT 005	10703206	2.295,00	EL 12125b	2.350,00	4.645,00
1740 x 1440 x 2150 mm	3,72	KIT 005	10703207	2.620,00	EL 12125b	2.350,00	4.970,00
1740 x 1740 x 2150 mm	4,62	KIT 050	10703208	2.940,00	EL 12125b	2.350,00	5.290,00
1740 x 2040 x 2150 mm	5,53	KIT 051	10703209	3.190,00	EL 12125b	2.350,00	5.540,00
1740 x 2340 x 2150 mm	6,43	KIT 052	10703210	3.505,00	EL 12125b	2.350,00	5.855,00
1740 x 2640 x 2150 mm	7,33	KIT 053	10703211	3.760,00	EL 17125b	2.385,00	6.145,00
1740 x 2940 x 2150 mm	8,23	KIT 054	10703212	3.940,00	EL 17125b	2.385,00	6.325,00
2040 x 1140 x 2150 mm	3,37	KIT 011	10703213	2.370,00	EL 12125b	2.350,00	4.720,00
2040 x 1440 x 2150 mm	4,45	KIT 055	10703214	2.640,00	EL 12125b	2.350,00	4.990,00
2040 x 1740 x 2150 mm	5,53	KIT 051	10703209	3.190,00	EL 12125b	2.350,00	5.540,00
2040 x 2040 x 2150 mm	6,60	KIT 056	10703215	3.490,00	EL 12125b	2.350,00	5.840,00
2040 x 2340 x 2150 mm	7,68	KIT 057	10703216	3.860,00	EL 17125b	2.385,00	6.245,00
2040 x 2640 x 2150 mm	8,75	KIT 058	10703217	4.115,00	EL 17125b	2.385,00	6.500,00
2040 x 2940 x 2150 mm	9,83	KIT 059	10703218	4.395,00	EL 17125b	2.385,00	6.780,00
2340 x 1140 x 2150 mm	3,92	KIT 016	10703219	2.760,00	EL 12125b	2.350,00	5.110,00
2340 x 1440 x 2150 mm	5,17	KIT 060	10703220	3.180,00	EL 12125b	2.350,00	5.530,00
2340 x 1740 x 2150 mm	6,43	KIT 052	10703210	3.505,00	EL 12125b	2.350,00	5.855,00
2340 x 2040 x 2150 mm	7,68	KIT 054	10703216	3.860,00	EL 17125b	2.385,00	6.245,00
2340 x 2340 x 2150 mm	8,93	KIT 061	10703221	4.195,00	EL 17125b	2.385,00	6.580,00
2340 x 2640 x 2150 mm	10,18	KIT 062	10703222	4.495,00	EL 17125b	2.385,00	6.880,00
2340 x 2940 x 2150 mm	11,43	KIT 063	10703223	4.955,00	EL 19130b	3.350,00	8.305,00
2640 x 1440 x 2150 mm	5,90	KIT 064	10703224	3.435,00	EL 12125b	2.350,00	5.785,00
2640 x 1740 x 2150 mm	7,33	KIT 053	10703211	3.760,00	EL 17125b	2.385,00	6.145,00
2640 x 2040 x 2150 mm	8,75	KIT 058	10703217	4.115,00	EL 17125b	2.385,00	6.500,00
2640 x 2340 x 2150 mm	10,18	KIT 062	10703222	4.495,00	EL 17125b	2.385,00	6.880,00
2640 x 2640 x 2150 mm	11,61	KIT 065	10703225	4.900,00	EL 19130b	3.350,00	8.250,00
2640 x 2940 x 2150 mm	13,04	KIT 066	10703226	5.284,00	EL 19130b	3.350,00	8.634,00
2940 x 1440 x 2150 mm	6,62	KIT 067	10706227	3.695,00	EL 17125b	2.385,00	6.080,00
2940 x 1740 x 2150 mm	8,23	KIT 054	10703212	3.940,00	EL 17125b	2.385,00	6.325,00
2940 x 2040 x 2150 mm	9,83	KIT 059	10703218	4.390,00	EL 17125b	2.385,00	6.775,00
2940 x 2340 x 2150 mm	11,43	KIT 063	10703223	4.955,00	EL 19130b	3.350,00	8.305,00
2940 x 2640 x 2150 mm	13,04	KIT 066	10703226	5.290,00	EL 19130b	3.350,00	8.640,00

Tiefkühlzellen 100er Wandstärke, 2500er Höhe





passende Regale
 gegen Mehrpreis S. 442
 fitting racks for
 surcharge p. 442



Maße / dimensions	Volumen m³ / Volume m³	Regal / rack Code	Tiefkühlzelle / Deep freezer room		Tiefkühlaggregat / Deep freezer aggregate		Komplett / Complete Euro
			Code	Euro	Code	Euro	
1440 x 1140 x 2500	2,68	KIT 001	10706201	2.215,00	EL 12125b	2.350,00	4.565,00
1440 x 1440 x 2500	3,54	KIT 001	10706202	2.565,00	EL 12125b	2.350,00	4.915,00
1440 x 1740 x 2500	4,39	KIT 002	10706203	2.890,00	EL 12125b	2.350,00	5.240,00
1440 x 2040 x 2500	5,25	KIT 003	10706204	3.150,00	EL 12125b	2.350,00	5.500,00
1440 x 2340 x 2500	6,10	KIT 004	10706205	3.500,00	EL 12125b	2.350,00	5.850,00
1740 x 1140 x 2500	3,33	KIT 005	10706206	2.485,00	EL 12125b	2.350,00	4.835,00
1740 x 1440 x 2500	4,39	KIT 005	10706207	2.925,00	EL 12125b	2.350,00	5.275,00
1740 x 1740 x 2500	5,45	KIT 050	10706208	3.220,00	EL 12125b	2.350,00	5.570,00
1740 x 2040 x 2500	6,52	KIT 051	10706209	3.540,00	EL 17125b	2.385,00	5.925,00
1740 x 2340 x 2500	7,58	KIT 052	10706210	3.890,00	EL 17125b	2.385,00	6.275,00
1740 x 2640 x 2500	8,64	KIT 053	10706211	4.175,00	EL 17125b	2.385,00	6.560,00
1740 x 2940 x 2500	9,71	KIT 054	10706212	4.506,00	EL 17125b	2.385,00	6.945,00
2040 x 1140 x 2500	3,98	KIT 011	10706213	2.840,00	EL 12125b	2.350,00	5.190,00
2040 x 1440 x 2500	5,25	KIT 055	10706214	3.210,00	EL 12125b	2.350,00	5.560,00
2040 x 1740 x 2500	6,52	KIT 051	10706209	3.540,00	EL 17125b	2.385,00	5.925,00
2040 x 2040 x 2500	7,79	KIT 056	10706215	3.880,00	EL 17125b	2.385,00	6.265,00
2040 x 2340 x 2500	9,06	KIT 057	10706216	4.275,00	EL 17125b	2.385,00	6.660,00
2040 x 2640 x 2500	10,33	KIT 058	10706217	4.560,00	EL 17125b	2.385,00	6.945,00
2040 x 2940 x 2500	11,60	KIT 059	10706218	4.865,00	EL 19130b	3.350,00	8.215,00
2340 x 1140 x 2500	4,63	KIT 016	10706219	3.080,00	EL 12125b	2.350,00	5.430,00
2340 x 1440 x 2500	6,10	KIT 060	10706220	3.530,00	EL 12125b	2.350,00	5.880,00
2340 x 1740 x 2500	7,58	KIT 052	10706210	3.890,00	EL 17125b	2.385,00	6.275,00
2340 x 2040 x 2500	9,06	KIT 054	10706216	4.275,00	EL 17125b	2.385,00	6.660,00
2340 x 2340 x 2500	10,53	KIT 061	10706221	4.640,00	EL 19130b	3.350,00	7.990,00
2340 x 2640 x 2500	12,01	KIT 062	10706222	4.975,00	EL 19130b	3.350,00	8.325,00
2340 x 2940 x 2500	13,49	KIT 063	10706223	5.470,00	EL 19130b	3.350,00	8.820,00
2640 x 1440 x 2500	6,96	KIT 064	10706224	3.820,00	EL 17125b	2.385,00	6.205,00
2640 x 1740 x 2500	8,64	KIT 053	10706211	4.175,00	EL 17125b	2.385,00	6.560,00
2640 x 2040 x 2500	10,33	KIT 058	10706216	4.275,00	EL 17125b	2.385,00	6.660,00
2640 x 2340 x 2500	12,01	KIT 062	10706222	4.975,00	EL 19130b	3.350,00	8.325,00
2640 x 2640 x 2500	13,69	KIT 065	10706225	5.095,00	EL 19130b	3.350,00	8.445,00
2640 x 2940 x 2500	15,38	KIT 066	10706226	5.820,00	EL 24225b	3.720,00	9.540,00
2940 x 1440 x 2500	7,81	KIT 067	10706227	4.115,00	EL 17125b	2.385,00	6.500,00
2940 x 1740 x 2500	9,71	KIT 054	10706212	4.560,00	EL 17125b	2.385,00	6.885,00
2940 x 2040 x 2500	11,60	KIT 059	10706218	4.865,00	EL 19130b	3.350,00	7.215,00
2940 x 2340 x 2500	13,49	KIT 063	10706223	5.470,00	EL 19130b	3.350,00	8.820,00
2940 x 2640 x 2500	15,38	KIT 066	10706226	5.820,00	EL 24225b	3.720,00	9.540,00

Regale



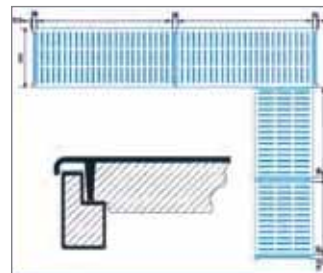
	Artikel	Code	Euro
	<p>Regal 500 mm tief</p> <p>1200 x 500 x 1550 mm, Edelstahl, 4 Ablageböden, Ablageboden 1200 x 500 mm, Maß zwischen den Böden 420 mm, Traglast ca. 320 kg</p> <p>rack 500 mm deep</p> <p>1200 x 500 x 1550 mm, made of stainless steel, 4 shelves, shelf 1200 x 500 mm, size between shelves 420 mm, ultimate load ca. 320 kg</p>	<p>GG1001</p> <p>DAUER TIEFPREIS</p> <p>PERMANENT LOW PRICE</p>	<p>379,00</p>
	<p>Regale</p> <p>4 Böden, Selbstmontage, CNS 18/10, Traglast 150 kg je Boden</p> <p>Storage racks</p> <p>4 shelves, self assembly, stainless steel 18/10, ultimate load 150 kg each shelf</p>	<p>RR3027</p> <p>RR3029</p> <p>RR3031</p> <p>RR3033</p> <p>RR3035</p> <p>RR3037</p>	<p>347,00</p> <p>371,00</p> <p>395,00</p> <p>420,00</p> <p>446,00</p> <p>470,00</p>
	<p>1000 x 480 x 2000 mm</p> <p>1200 x 480 x 2000 mm</p> <p>1400 x 480 x 2000 mm</p> <p>1600 x 480 x 2000 mm</p> <p>1800 x 480 x 2000 mm</p> <p>2000 x 480 x 2000 mm</p>		

Regalsystem für Kühlzellen



Maße / dimensions	Böden / Shelves	Kapazität capacity	Gewicht weight	Code	Euro
1180 mm	4	480 kg	16	KIT 001	333,00
890 + 770 mm	4	960 kg	20	KIT 002	560,00
1180 + 890 mm	4	960 kg	24	KIT 003	609,00
1180 + 1060 mm	4	960 kg	26	KIT 004	635,00
1480 mm	4	480 kg	19	KIT 005	378,00
1180 + 650 mm	4	960 kg	22	KIT 011	586,00
1480 + 650 mm	4	960 kg	25	KIT 016	624,00
1060 + 890 + 650 mm	4	1440 kg	29	KIT 050	877,00
890 + 770 + 650 + 890 mm	4	1920 kg	34	KIT 051	1.064,00
1060 + 890 + 650 + 1060 mm	4	1920 kg	39	KIT 052	1.144,00
1060 + 940 + 1060 + 940 mm	4	1920 kg	42	KIT 053	1.212,00
1480 + 890 + 890 + 060 mm	4	1920 kg	45	KIT 054	1.233,00
1180 + 650 + 770 mm	4	1440 kg	29	KIT 055	836,00
1180 + 1300 + 1300 mm	4	1440 kg	40	KIT 056	1.046,00
1060 + 1060 + 770 + 1300 mm	4	1920 kg	43	KIT 057	1.226,00
1180 + 650 + 1300 + 1300 mm	4	1920 kg	43	KIT 058	1.252,00
1300 + 1180 + 890 + 1300 mm	4	1920 kg	48	KIT 059	1.272,00
1060 + 770 + 1060 mm	4	1440 kg	32	KIT 060	882,00
1300 + 1180 + 1060 + 1060 mm	4	1920 kg	47	KIT 061	1.288,00
1300 + 1480 + 1300 + 650 mm	4	1920 kg	48	KIT 062	1.293,00
1300 + 1600 + 1300 + 770 mm	4	1920 kg	63	KIT 063	1.321,00
1180 + 1180 + 770 mm	4	1440 kg	34	KIT 064	908,00
1180 + 1480 + 1180 + 1480 mm	4	1920 kg	54	KIT 065	1.387,00
1600 + 1060 + 1300 + 1600 mm	4	1920 kg	56	KIT 066	1.408,00
1300 + 1300 + 770 mm	4	1440 kg	36	KIT 067	940,00


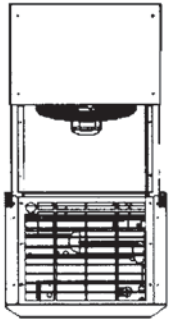
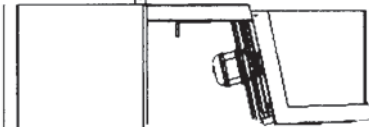
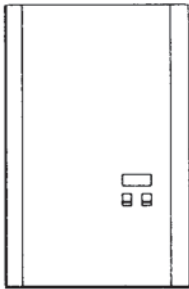
Regalsystem für Kühlzellen




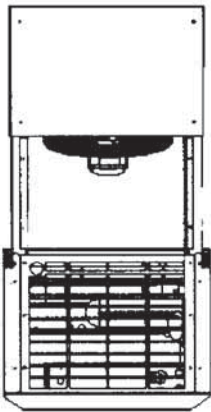
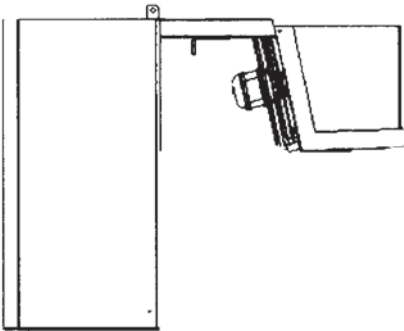
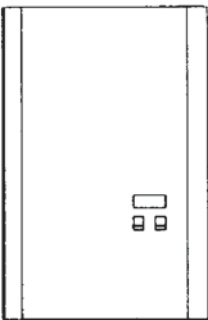
Maße / dimensions	Böden / Shelves	Code	kg	m3	Zelle / Cell Code	Euro
650 + 940 x 370 x 1670 mm	4	KIT 18	25	0,5	121220	466,00
650 + 1180 x 370 x 1670 mm	4	KIT 26	29	0,6	121520	504,00
650 + 1480 x 370 x 1670 mm	4	KIT 31	30	0,7	121820	531,00
940 + 1480 x 370 x 1670 mm	4	KIT 37	32	0,6	122120	568,00
940 + 1180 x 370 x 1670 mm	4	KIT 35	30	0,5	151520	531,00
1300 + 1180 x 370 x 1670 mm	4	KIT 40	32	0,6	151820	568,00
1300 + 1480 x 370 x 1670 mm	4	KIT 48	40	0,7	152120	606,00
1180 + 890 + 940 x 370 x 1670 mm	4	KIT 55	42	0,5	152420	732,00
1600 + 1180 x 370 x 1670 mm	4	KIT 50	42	0,6	181820	609,00
1600 + 1480 x 370 x 1670 mm	4	KIT 59	42	0,7	182120	649,00
1600 + 890 + 940 x 370 x 1670 mm	4	KIT 67	45	0,5	182420	772,00
1480 + 1060 + 1060 x 370 x 1670 mm	4	KIT 80	47	0,6	212420	804,00
940 + 890 + 940 x 370 x 1670 mm	4	KIT 43	40	0,6	122420	691,00
940 + 940 + 1060 + 1060 x 370 x 1670 mm	4	KIT 90	50	0,7	242420	929,00
940 + 940 + 1480 + 1300 x 370 x 1670 mm	4	KIT 116	60	0,7	243020	1.002,00
2111 / 3382 x 400 x 1740 mm	4	KIT 17 M	60	0,7	243624	1.084,00
2724 / 2780 x 400 x 1740 mm	4	KIT 18 M	65	0,8	303024	1.066,00
3914 / 2122 x 400 x 1740 mm	4	KIT 20 M	80	0,9	244224	1.227,00
3382 / 2724 x 400 x 1740 mm	4	KIT 22 M	80	0,9	303624	1.151,00
4516 / 2122 x 400 x 1740 mm	4	KIT 23 M	82	0,9	244824	1.308,00
3916 / 2724 x 400 x 1740 mm	4	KIT 26 M	85	0,9	304224	1.308,00
5150 / 2122 x 400 x 1740 mm	4	KIT 27 M	90	1,0	245424	1.463,00
4516 / 2724 x 400 x 1740 mm	4	KIT 29 M	90	1,0	304824	1.372,00
5751 / 2122 x 400 x 1740 mm	4	KIT 30 M	100	1,2	246024	1.541,00

Tiefkühlaggregat Monoblock





	Artikel	Code	Euro																								
	<p>Tiefkühlaggregat 450 x 885 x 700 mm, 230 V, 50 Hz, 1,0 kW, 61 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p>Aggregate - intensive cooling 450 x 885 x 700 mm, 230 V, 50 Hz, 1,0 kW, 61 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>5,17 m³</td> <td>6,15 m³</td> <td>7,14 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> <tr> <td>Volumen</td> <td>4,39 m³</td> <td>5,40 m³</td> <td>6,49 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table>	Volumen	5,17 m ³	6,15 m ³	7,14 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C	Volumen	4,39 m ³	5,40 m ³	6,49 m ³	Außen / Outdoor	43°C	43°C	43°C	Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C	EL 12125B	2.350,00
	Volumen	5,17 m ³	6,15 m ³	7,14 m ³																							
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C																								
Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C																								
Volumen	4,39 m ³	5,40 m ³	6,49 m ³																								
Außen / Outdoor	43°C	43°C	43°C																								
Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C																								
  	<p>Tiefkühlaggregat 450 x 885 x 700 mm, 230 V, 50 Hz, 1,3 kW, 62 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p>Aggregate - intensive cooling 450 x 885 x 700 mm, 230 V, 50 Hz, 1,3 kW, 62 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>8,35 m³</td> <td>9,94 m³</td> <td>11,53 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> <tr> <td>Volumen</td> <td>7,09 m³</td> <td>8,72 m³</td> <td>10,44 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table>	Volumen	8,35 m ³	9,94 m ³	11,53 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C	Volumen	7,09 m ³	8,72 m ³	10,44 m ³	Außen / Outdoor	43°C	43°C	43°C	Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C	EL 17125B	2.385,00
Volumen	8,35 m ³	9,94 m ³	11,53 m ³																								
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C																								
Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C																								
Volumen	7,09 m ³	8,72 m ³	10,44 m ³																								
Außen / Outdoor	43°C	43°C	43°C																								
Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C																								
	<p>Tiefkühlaggregat 644 x 914 x 830 mm, 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, 89 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p>Aggregate - intensive cooling 644 x 914 x 830 mm, 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, 89 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>11,93 m³</td> <td>14,19 m³</td> <td>16,47 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> <tr> <td>Volumen</td> <td>10,12 m³</td> <td>12,46 m³</td> <td>15,03 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table>	Volumen	11,93 m ³	14,19 m ³	16,47 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C	Volumen	10,12 m ³	12,46 m ³	15,03 m ³	Außen / Outdoor	43°C	43°C	43°C	Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C	EL 19130B	3.350,00
Volumen	11,93 m ³	14,19 m ³	16,47 m ³																								
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C																								
Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C																								
Volumen	10,12 m ³	12,46 m ³	15,03 m ³																								
Außen / Outdoor	43°C	43°C	43°C																								
Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C																								

Kühlaggregat Monoblock

	Artikel	Code	Euro												
	<p>🇩🇪 Kühlaggregat 321 x 617 x 738 mm, 230 V, 50 Hz, 0,6 kW, 34 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p>🇬🇧 Aggregate - normal cooling 321 x 617 x 738 mm, 230 V, 50 Hz, 0,6 kW, 34 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>4,63 m³</td> <td>4,73 m³</td> <td>5,11 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	4,63 m ³	4,73 m ³	5,11 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C	EL 04123N	1.695,00
	Volumen	4,63 m ³	4,73 m ³	5,11 m ³											
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C												
	<p>🇩🇪 Kühlaggregat 450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 0,7 kW, 59 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p>🇬🇧 Aggregate - normal cooling 450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 0,7 kW, 59 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>6,82 m³</td> <td>7,10 m³</td> <td>7,67 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	6,82 m ³	7,10 m ³	7,67 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C	EL 06125N	1.910,00
	Volumen	6,82 m ³	7,10 m ³	7,67 m ³											
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C												
	<p>🇩🇪 Kühlaggregat 450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 0,9 kW, 62 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p>🇬🇧 Aggregate - normal cooling 450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 0,9 kW, 62 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>10,45 m³</td> <td>10,88 m³</td> <td>11,76 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	10,45 m ³	10,88 m ³	11,76 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C	EL 07125N	2.030,00
	Volumen	10,45 m ³	10,88 m ³	11,76 m ³											
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C												
	<p>🇩🇪 Kühlaggregat 450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 1 kW, 65 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p>🇬🇧 Aggregate - normal cooling 450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 1 kW, 65 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>13,63 m³</td> <td>14,19 m³</td> <td>15,33 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	13,63 m ³	14,19 m ³	15,33 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C	EL 09125N	2.120,00
	Volumen	13,63 m ³	14,19 m ³	15,33 m ³											
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C												

Deckenaggregat Tiefkühlung



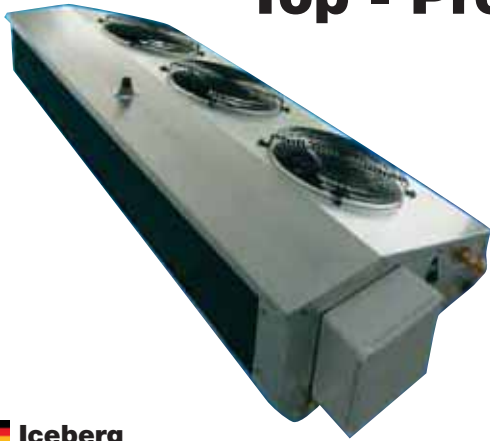
	Artikel	Code	Euro												
	<p>🇩🇪 Tiefkühl-Deckenaggregat 1055 x 514 x 560 mm, 230 V, 1 kW, Kompressortyp E</p> <p>🇬🇧 Ceiling mounted aggregate – intensive cooling 1055 x 514 x 560 mm, 230 V, 1 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <th>4,38 m³</th> <th>5,21 m³</th> <th>6,05 m³</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </tbody> </table>	Volumen	4,38 m ³	5,21 m ³	6,05 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C	Kuma 12125 B	2.690,00
Volumen	4,38 m ³	5,21 m ³	6,05 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C												
	<p>🇩🇪 Tiefkühl-Deckenaggregat 1055 x 514 x 560 mm, 230 V, 1,3 kW, Kompressortyp E</p> <p>🇬🇧 Ceiling mounted aggregate – intensive cooling 1055 x 514 x 560 mm, 230 V, 1,3 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <th>7,15 m³</th> <th>8,52 m³</th> <th>9,88 m³</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </tbody> </table>	Volumen	7,15 m ³	8,52 m ³	9,88 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C	Kuma 17125 B	2.999,00
Volumen	7,15 m ³	8,52 m ³	9,88 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-25°C	-20°C	-15°C												

Deckenaggregat normale Kühlung

	Artikel	Code	Euro												
	<p>Deckenaggregat 901 x 436 x 486 mm, 230 V, 0,6 kW, Kompressortyp E</p> <p>Ceiling mounted aggregate 901 x 436 x 486 mm, 230 V, 0,6 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>3,64 m³</td> <td>3,79 m³</td> <td>4,09 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	3,64 m ³	3,79 m ³	4,09 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C	Kuma 04123 N	2.180,00
Volumen	3,64 m ³	3,79 m ³	4,09 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C												
	<p>Deckenaggregat 901 x 436 x 486 mm, 230 V, 0,7 kW, Kompressortyp E</p> <p>Ceiling mounted aggregate 901 x 436 x 486 mm, 230 V, 0,7 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>5,91 m³</td> <td>6,15 m³</td> <td>6,65 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	5,91 m ³	6,15 m ³	6,65 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C	Kuma 06123 N	2.225,00
Volumen	5,91 m ³	6,15 m ³	6,65 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C												
	<p>Deckenaggregat 1054 x 514 x 554 mm, 230 V, 0,9 kW, Kompressortyp E</p> <p>Ceiling mounted aggregate 1054 x 514 x 554 mm, 230 V, 0,9 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>9,55 m³</td> <td>9,94 m³</td> <td>10,73 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	9,55 m ³	9,94 m ³	10,73 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C	Kuma 07125 N	2.370,00
Volumen	9,55 m ³	9,94 m ³	10,73 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C												
	<p>Deckenaggregat 1054 x 514 x 554 mm, 230 V, 1 kW, Kompressortyp E</p> <p>Ceiling mounted aggregate 1054 x 514 x 554 mm, 230 V, 1 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>12,73 m³</td> <td>13,25 m³</td> <td>14,31 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	12,73 m ³	13,25 m ³	14,31 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C	Kuma 09125 N	2.550,00
Volumen	12,73 m ³	13,25 m ³	14,31 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-2°C	0°C	+5°C												

Splitting Aggregat Tiefkühlung

Top - Professional



Iceberg

ist ein professionelles Splitting-Aggregat.
Es ist Innen wie Außen einsetzbar – sogar bei Regen!
Egal ob im Sommer oder im Winter – es gibt keine Probleme!

- lackierter Verdampfer mit thermostatischem Ventil
- Fassung für Lichtquelle in der Zelle vorhanden
- Funktionsweise mit Thermostat-Wert
- Kondensationskontrolle
- Heizkabel im Kompressor vorhanden
- Kontakt für Türrahmenheizung
- Kontakt für Türschalter
- Niederdruckpressostat (auf 200°C gebrannt)
- Karosserie verzinkt, pulverbeschichtet
- Hochdruckpressostat
- werden ohne Kälteleitungen geliefert

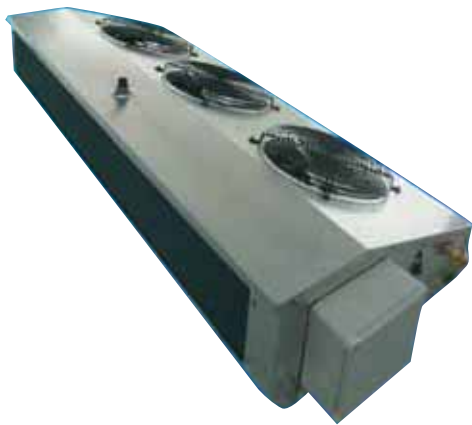
Iceberg

The professional splitting cooling unit .
Applicable intern as well as extern – even when it rains!
No matter what in summer or winter – there won't be a problem

- Laquered evaporator
- Mounting bulb holder for light source
- Functionality with thermostatic valve
- Condensation control
- Heating cable included
- Contact for door frame heating element
- Contact for door switch
- Low pressure pressostat
- Body galvanized, powder-coated (burned at 200°C)
- High pressure pressostat
- Cooling pipes not included

	Artikel	Code	Euro												
<p>1008 x 513 x 207 mm Größe des Verdampfers Size of evaporator</p>	Tiefkühl-Splitting Aggregat 740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat, 230 V, 1,2 kW, Kompressortyp E	Iceberg 12125 B	2.935,00												
	Splitting aggregate - intensive cooling 740 x 440 x 410 mm, aggregate, 230 V, 1,2 kW, type of compressor E	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <td>6,28 m³</td> <td>6,83 m³</td> <td>7,37 m³</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Außen / Outdoor</th> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <th>Innen / Indoor</th> <td>-22°C</td> <td>-20°C</td> <td>-18°C</td> </tr> </tbody> </table>	Volumen	6,28 m ³	6,83 m ³	7,37 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-22°C	-20°C	-18°C	
Volumen	6,28 m ³	6,83 m ³	7,37 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-22°C	-20°C	-18°C												
<p>1008 x 513 x 207 mm Größe des Verdampfers Size of evaporator</p>	Tiefkühl-Splitting Aggregat 740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat, 230 V, 1,5 kW, Kompressortyp E	Iceberg 17125 B	3.005,00												
	Splitting aggregate - intensive cooling 740 x 440 x 410 mm, aggregate, 230 V, 1,5 kW, type of compressor E	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <td>10 m³</td> <td>11 m³</td> <td>12 m³</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Außen / Outdoor</th> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <th>Innen / Indoor</th> <td>-22°C</td> <td>-20°C</td> <td>-18°C</td> </tr> </tbody> </table>	Volumen	10 m ³	11 m ³	12 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-22°C	-20°C	-18°C	
Volumen	10 m ³	11 m ³	12 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-22°C	-20°C	-18°C												

Splitting Aggregat normale Kühlung



	Artikel	Code	Euro												
 <p>1008 x 513 x 207 mm  Größe des Verdampfers  Size of evaporator</p>	<p> Splitting Aggregat 740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat, 230 V, 0,6 kW, Kompressortyp E</p> <p> Splitting aggregate 740 x 440 x 410 mm, aggregate, 230 V, 0,6 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>7,18 m³</td> <td>7,80 m³</td> <td>8,43 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-5°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	7,18 m ³	7,80 m ³	8,43 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-5°C	0°C	+5°C	Iceberg 06125 N	2.525,00
Volumen	7,18 m ³	7,80 m ³	8,43 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-5°C	0°C	+5°C												
 <p>1008 x 513 x 207 mm  Größe des Verdampfers  Size of evaporator</p>	<p> Splitting Aggregat 740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat, 230 V, 1,1 kW, Kompressortyp E</p> <p> Splitting aggregate 740 x 440 x 410 mm, aggregate, 230 V, 1,1 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>9 m³</td> <td>10 m³</td> <td>11 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-5°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	9 m ³	10 m ³	11 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-5°C	0°C	+5°C	Iceberg 07125 N	2.850,00
Volumen	9 m ³	10 m ³	11 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-5°C	0°C	+5°C												
 <p>1008 x 513 x 207 mm  Größe des Verdampfers  Size of evaporator</p>	<p> Splitting Aggregat 740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat, 230 V, 1,3 kW, Kompressortyp E</p> <p> Splitting aggregate 740 x 440 x 410 mm, aggregate, 230 V, 1,3 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <tr> <td>Volumen</td> <td>12 m³</td> <td>13 m³</td> <td>14 m³</td> </tr> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-5°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>	Volumen	12 m ³	13 m ³	14 m ³	Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C	Innen / Indoor	-5°C	0°C	+5°C	Iceberg 09125 N	2.980,00
Volumen	12 m ³	13 m ³	14 m ³												
Außen / Outdoor	32°C	32°C	32°C												
Innen / Indoor	-5°C	0°C	+5°C												

Insektenvernichter

Insektenvernichter

einfach, sicher, ohne Chemie,
Insekten fallen in eine herausnehmbare Schublade,
dadurch einfach und unauffällig zu reinigen,
ideal für Kantinen, Küchen, Restaurants, Imbissbetriebe, etc.
Oberfläche aus hochwertiger Aluminiumlegierung,
als Standgerät oder mit Wandmontage verwendbar

Insect Killer

easy to use, save, without chemical,
insects are falling into an easily removable drawer,
that's why it is easy and without attracting to clean,
ideal for canteens, kitchen, restaurants, snack bars, etc.
surface made of high level aluminium alloy,
useable as stand alone or wallmounted unit

 280 x 115 x 250 mm
Leistung: 15 W
Lichtquelle: 2 x 6 W
Gitter-Spannung: 1800-2200 V
Anschlusswert: 230 V
Wirkungskreis: 30 m²
Gewicht: 2,1 kg
Code: GA-12W
Euro: 34,90



 280 x 115 x 250 mm
power: 15 W
power light source: 2 x 6 W
grid-voltage: 1800-2200V
voltage: 230 V
work sphere: 30 m²
weight: 2,1 kg
Code: GA-12W
Euro: 34,90

 400 x 115 x 315 mm
Leistung: 23 W
Lichtquelle: 2 x 10 W
Gitter-Spannung: 1800-2200 V
Anschlusswert: 230 V
Wirkungskreis: 60 m²
Gewicht: 3 kg
Code: GA-20W
Euro: 49,00



 400 x 115 x 315 mm
power: 23 W
power light source: 2 x 10 W
grid-voltage: 1800-2200V
voltage: 230 V
work sphere: 60 m²
weight: 3 kg
Code: GA-20W
Euro: 49,00

 650 x 115 x 370 mm
Leistung: 45 W
Lichtquelle: 2 x 20 W
Gitter-Spannung: 1800-2200 V
Anschlusswert: 230 V
Wirkungskreis: 120 m²
Gewicht: 4 kg
Code: GA-40W
Euro: 79,00



 650 x 115 x 370 mm
power: 45 W
power light source: 2 x 20 W
grid-voltage: 1800-2200V
voltage: 230 V
work sphere: 120 m²
weight: 4 kg
Code: GA-40W
Euro: 79,00