



elettrobar

RIVER GLÄSER/GESCHIRRSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- Softtouchsteuerung
- 14 Spülprogramme
- Diagnosesystem
- Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC
- Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD
- Tanksiebe
- Ablaufpumpe
- Hotwash-System EHW
- Waschsystem EWT



Modell	RIVER 63 CDE
Artikelnummer	135522
Anschlusswert	7,9 kW / 400 V
Korbmaße	500 x 500 mm
Waschtank	15 L
Maße: B x T x H (mm)	600 x 600 x 820



STATT € 4.100,-

2.895,-

GASTRO aktuell

W | E | B | E | R
GROSSKÜCHEN GESMBH

2 KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER KORE / MINITOUCH

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG KORE ZUSÄTZLICH:

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

BETRIEBSARTEN MINITOUCH/KORE:

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

MINITOUCH KM 0623W



STATT € 4.900,-

3.790,-

KORE KB 061W



STATT € 7.980,-

5.760,- MIT BOILER

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Einschübe	Boiler	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KM0623W	138029	4,7 kW / 400 V	6 x GN 2/3	-	519 x 628 x 770	4.900,-	3.790,-
KM061W	138915	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	-	519 x 806 x 770	5.295,-	3.995,-
KB061W	141023	7,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	x	519 x 803 x 770	7.980,-	5.760,-

KOCHSYSTEME

MTE5W R



NEU

STATT € 4.990,-

3.589,-

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

HEISSLUFTDÄMPFER ETE

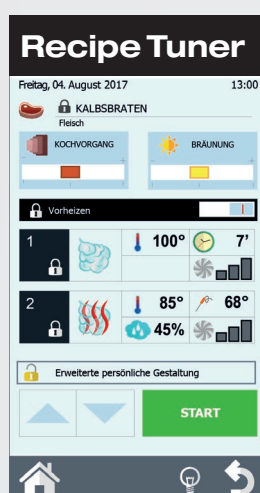
BETRIEBSARTEN

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



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

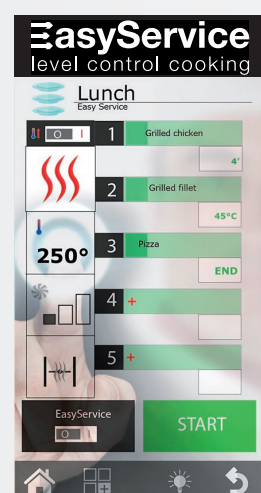
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



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



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnelwahl von 9 Programmen.



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



Mit 4 Programmen für einfache und kostengünstige Reinigung.

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MTE5W R	141578	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	4.990,-	3.589,-
MTE7W R	141579	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	6.270,-	4.495,-
MTE10W R	141580	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	6.760,-	4.990,-

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

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

STATT € 4.055,-

2.940,-



CG 740E

CE 74TE



STATT € 3.529,-

2.730,-

ELEKTRO-HERD

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



BE 74XM



STATT € 3.010,-

2.425,-



CM 720G

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiegelboden aus Duplex 2304 rostfrei
- Gussgekapselftes Heizelement aus Edelstahl
- Fassung 50 L
- Handkippung

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Bratpfanne aus CNS 18/10, Compound für gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Wärmespeicherkapazität
- Füße höhenverstellbar

STATT € 5.460,-

4.320,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperaturreglung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 740E	122543	24 kW / Gas	50° - 300° C	800 x 700 x 900	4.055,-	2.940,-
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	3.529,-	2.730,-
BE74XM	139373	10 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	5.460,-	4.320,-
CM 720G	122564	5,1 kW / 400 V	50° - 300° C	400 x 700 x 900	3.010,-	2.425,-

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



STATT € 2.340,-

1.660,-


FLE72CR40

NEU


FLE741CR40

STATT € 3.590,-

2.490,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Grillplatte	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72CR40	142419	6 kW / 400 V	Hartverchromt	400 x 700 x 850	2.340,-	1.660,-
FLE741CR40	142420	12 kW / 400 V	Hartverchromt	800 x 700 x 850	3.590,-	2.595,-

FE 7117



STATT € 2.489,-

1.990,-

STATT € 3.805,-

3.125,-


FE 7215

FRITEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiefgezogene Fritierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Schwenkbare CNS-Rohrheizkörper
- Sicherheitsthermostat
- Unterbau mit Türen: Füße höhenverstellbar
- Ölablaufhahn und Ölsammelwanne
- Temperaturregelung von 90° - 190° C
- FG 7417 P mit Gasbeheizung



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 900	2.489,-	1.990,-
FG 7417 P	122597	16 kW / Gas	17 L	400 x 700 x 900	3.020,-	2.265,-
FE 7207	122603	14 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 900	3.498,-	2.670,-
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 900	3.805,-	3.125,-

6 KOCHSYSTEME



STATT € 1.835,-

1.449,-



TOP 3.5

INDUKTIONSHERD FLEXISTAR

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

RTCSMP-TECHNOLOGIE



TIP-& TURNSTEUERUNG



KOMFORTABLES KOCHEN



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Kochfeld (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Flexistar Top 3.5	135890	3,5 kW / 230 V	372 x 349	380 x 460 x 140	1.835,-	1.449,-
Flexistar Top 5	135891	5 kW / 400 V	372 x 349	380 x 460 x 140	2.113,-	1.689,-
Flexistar Top 10	135892	10,0 kW / 400 V	372 x 609	380 x 720 x 140	3.775,-	2.999,-
Flexistar Wok 3.5	136087	3,5 kW / 230 V	Ø 300	380 x 473 x 200	2.205,-	1.759,-
Flexistar Wok 5	136088	5,0 kW / 400 V	Ø 300	380 x 473 x 200	2.575,-	2.059,-
Flexistar Wok 8	136089	8,0 kW / 400 V	Ø 300	380 x 473 x 200	2.943,-	2.349,-

INDUKTIONS-GRILLPLATTEN FLEXISTAR

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



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Kochzonen	Bratplatte (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Flexistar Griddle 3.5	135893	3,5 kW / 230 V	1	493 x 352	531 x 493 x 198	4.245,-	3.295,-
Flexistar Griddle 5	135894	5 kW / 400 V	1	493 x 352	531 x 493 x 198	4.451,-	3.449,-
Flexistar Griddle 10	136084	10 kW / 400 V	2	618 x 577	656 x 717 x 198	7.528,-	5.999,-

KOCHSYSTEME

7

HILITE SALAMANDER

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


65%
ENERGIE
 SPAREN

STATT € 2.039,-

1.579,-


SH 20

STATT € 3.109,-

2.440,-


ST 30



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Grillrost (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SH 20	132037	3 kW / 230 V	390 x 303	400 x 544 x 518	2.039,-	1.579,-
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	2.679,-	2.075,-
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.109,-	2.440,-
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	2.898,-	2.320,-

GM 0311 E

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

STATT € 1.815,-

1.429,-


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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	1.815,-	1.429,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.050,-	1.645,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.255,-	1.865,-

8 KOCHSYSTEME

MIKROWELLENHERD

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

STATT € 2.745,-

2.181,-



NE 1840

STATT € 1.655,-

1.313,-



NE 1843



STATT € 1.855,-

1.472,-

NE 2143-2



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1643 EUG	131133	2590 W / 230 V	1600 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.550,-	1.229,-
NE 1843 EUG	131135	2830 W / 230 V	1800 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.655,-	1.313,-
NE 2143-2 EUG	131136	3160 W / 230 V	2100 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.855,-	1.472,-
NE 1840	100503	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.745,-	2.181,-
NE 2140	100504	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.990,-	2.375,-
NE 3240	100505	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.575,-	2.840,-

MIKROWELLENHERD

- Gehäuse u. Garraum aus **rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- **35 Liter Garraum**
- 2 Ebenen, GN 2/3
- Innenmaße: 360 x 400 x 228 mm
- **2 Magnetrons und rotierende Hohlleiter**
- 5 Leistungsstufen
- **Bis zu 100 Programme** bequem speicher- und abrufbar / 10 Speicher Tasten
- Elektronische Steuerung rechts
- LED-Display
- 60 Min-Zeitschaltuhr

STATT € 1.119,-

839,-



MWP 1852

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Magnetrons	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MWP 1852-35 E2	129526	3000 W / 230 V	2	1800 W	570 x 512 x 370	1.119,-	839,-
MWP 2162-35 E2	129514	3200 W / 230 V	2	2100 W	570 x 512 x 370	1.229,-	920,-

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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



STATT € 569,-

392,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEF 8	127807	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 120	275 x 460 x 340	165,-	152,-
PEF 8+8	127809	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 210 x 130	550 x 460 x 340	310,-	294,-
PEF 10SA	127811	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	569,-	392,-
PEF 10+10SA	127812	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	1.039,-	710,-
PEF 16	127813	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	769,-	504,-

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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

EF 20BP

STATT € 1.470,-

849,-

EF 12+12B

STATT € 1.731,-

1.150,-

BF 21

STATT € 2.029,-

1.530,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 10	290 x 550 x 435	855,-	599,-
EF 20BP	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.470,-	849,-
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.731,-	1.150,-
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.029,-	1.530,-

10 IMBISS



EGP 400

STATT € 395,-

275,-


EGP 600

STATT € 655,-

460,-

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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

Modell	Art-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	395,-	275,-
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	655,-	460,-
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	855,-	599,-



EGP 65110C

STATT € 2.900,-

1.740,-

ELEKTRO GRILLPLATTE

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

Modell	Art-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP6540C	142393	1	5,0 kW / 400 V	400 x 550	400 x 650 x 270	1.590,-	1.150,-
EGP6560C	142392	2	7,5 kW / 400 V	595 x 550	600 x 650 x 270	2.180,-	1.560,-
EGP65110C	142394	2	12,5 kW / 400 V	1000 x 550	1000 x 650 x 270	2.900,-	1.740,-

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

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

CG 60 DUPLEX

STATT € 750,-

575,-


Symbolfoto

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	132904	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	750,-	575,-

IMBISS

HEISSLUFTHERD & BACKOFEN T

- **Gehäuse-Ausführung Edelstahl**
- **Hygiene-Garraum** mit runden Ecken zur leichten Reinigung (HACCP)
- Garraumtür mit Doppelverglasung zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- **Aufklappbare Innenscheibe**
- Schienenabstand 75 mm
- Manueller Timer von 0 - 120 min
- Temperaturregelung von 0° - 280° C
- Manueller Luftbefeuchter
- Eingebauter Wasseranschluss: 3/4"
- Lüftermotor mit Reversefunktion (Ausgenommen T043 MH)
- **Halogenbeleuchtung**
- **Serienausstattung:**
T043MH: inkl. 3 Bleche
T043MI: Bleche bitte separat bestellen



T 043MH

STATT € 829,-

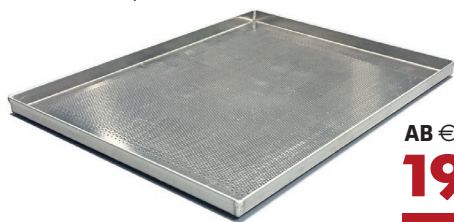
599,-

T 04MI

STATT € 1.398,-

995,-**Alu-Backblech** Standard/gelocht

Art.Nr. 124059/124060

AB €
19,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
T 043MH	129967	2,85 kW / 230 V	4 x 450 x 340	560 x 595 x 580	829,-	599,-
T 04MI	129966	6,4 kW / 400 V	4 x GN1/1 (EN 40 - 60)	750 x 695 x 560	1.398,-	995,-



SC 112

STATT € 169,-

136,-

BMT 1/1

STATT € 256,-

205,-

WÜSTCHENWÄRMER

BAINMARIE BMT

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Aufklappbarer, abnehmbarer Deckel (nur Modelle SC)
- Kontrollleuchte
- Wasser-Ablasshahn

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Inhalt (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Listenpreis €	Aktionspreis €
SC 112	127814	1,0 kW / 230 V	GN 1/2 - 150	265 x 330 x 260	50° - 90° C	169,-	136,-
SC 212	127815	2,0 kW / 230 V	2 x GN 1/2 - 150	530 x 330 x 260	50° - 90° C	314,-	290,-
BMT 1/1-200	128490	1,5 kW / 230 V	GN 1/1-200	340 x 590 x 300	30° - 90° C	256,-	205,-
BMT 2/1-200	128491	3,0 kW / 230 V	GN 2/1-200	660 x 570 x 310	30° - 90° C	499,-	395,-



ES-GREEN 4

STATT € 3.357,-

2.665,-

ACHTUNG – keine Lagerware

KALT/HEISSBUFFET

- Speisenausgabe aus **Edelstahl 1.4301** mit statisch **gekühlter** Wanne +4° bis +8° C bzw. **beheizte** Wanne +30° bis +90° C
- Verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- Abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuereinheit
- Automatische Abtaugung
- Kältemittel R290
- Standarddekor: Wenge / Hemlock alternativ in allen RAL-Farben erhältlich (Aufpreis: 10 %)
- Fixe Haube aus Glas
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Optional: Tabletrutschen, Tellerspender, etc.
- **ES-GREEN:** automatische Abtaugung
- **Achtung** - Zwischenstege und GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten

Modell	Wenge	Hemlock	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Fassung (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
ES-Green 4	126383	140140	229 W / 230 V	+4 / +8° C	1494 x 650 x 1318	GN 4/1 - 200	3.357,-	2.665,-
ES-Red 4	126386	133803	3050 W / 230 V	+30° / +90° C	1494 x 650 x 1318	GN 4/1 - 200	4.075,-	3.195,-

KALT/HEISSBUFFET

- Speisenausgabe aus **Edelstahl 1.4301** mit statisch **gekühlter** Wanne +4° bis +8° C bzw. **beheizte** Wanne +30° bis +90° C
- Verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- Abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuereinheit
- Standarddekor: Wenge / Hemlock alternativ in allen RAL-Farben erhältlich (Aufpreis: 10 %)
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- **TR-Green:** Elektrisch absenkbare Haube aus Plexiglas
- Automatische Abtaugung
- Kältemittel R290
- Optional: Tabletrutschen, etc.
- **Achtung** - Zwischenstege und GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten

TR-GREEN 4



STATT € 4.725,-

3.540,-

ACHTUNG – keine Lagerware

Modell	Wenge	Hemlock	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
TR-Green 4	139454	139453	229 W / 230 V	+4 / +8° C	1494 x 650 x 1481	GN 4/1 - 200	4.725,-	3.540,-
TR-Red 4	139468	139467	3050 W / 230 V	+30° / +90° C	1494 x 650 x 1481	GN 4/1 - 200	5.160,-	3.860,-

AUSGABE

KALTBUFFET SB 40 F / SBC 40 F

- Speisenausgabe aus Edelstahl 1.4301 mit Kühlwanne +2° bis +10°C
- Standarddekor: Wenge
- Steckerfertige Ausführung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Hustenschutz aus Glas
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Vereisungsfreier Danfoss-Qualitäts-Kompressor
- Stützpfeiler aus Edelstahl 1.4301
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Kältemittel R 134a / R 290
- Inklusive 2 bzw. 4 Tabletrutschen, klappbar (920 x 250 mm)
- Kältemittel R134a / R290
- Achtung: GN-Behälter und Zwischenstege sind nicht im Lieferumfang enthalten



STATT € 3.215,-

2.485,-

SBC 40 F (Symbolfoto)

HEISSBUFFET SB 40 C / SBC 40 C

- Speisenausgabe aus Edelstahl 1.4301 mit Bainmarie +20° bis +90°C
- Standarddekor: Wenge
- Steckerfertige Ausführung
- Elektronische Steuerung
- Hustenschutz aus Glas
- Wasserablauf für einfache Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Inklusive 2 bzw. 4 Tabletrutschen, klappbar (920 x 250 mm)
- Kältemittel R134a / R290
- Achtung: GN-Behälter und Zwischenstege sind nicht im Lieferumfang enthalten



STATT € 3.215,-

2.310,-

SB 40 F (Symbolfoto)

ACHTUNG – keine Lagerware

Modell	Art.Nr.	Kapazität (mm)	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
SB 40 F	136197	4 x GN 1/1 - 150	+2° / +10°C	1495 x 855 x 1405	500 W / 230 V	3.050,-	2.310,-
SB 40 C	136660	4 x GN 1/1 - 150	+20° / +90°C	1495 x 855 x 1405	3600 W / 230 V	2.900,-	2.310,-
SBC 40 F	134614	4 x GN 1/1 - 150	+2° / +10°C	1435 x 1435 x 1540	500 W / 230 V	3.215,-	2.485,-
SBC 40 C	134631	4 x GN 1/1 - 150	+20° / +90°C	1435 x 1435 x 1540	3600 W / 230 V	3.195,-	2.425,-

KÜHLVITRINE**AUSFÜHRUNG**

- Steckerfertige Kühlvitrine
- Umluftkühlung
- Kunststoffgehäuse silber
- Innenverkleidung Kunststoff
- 4 seitige Doppelverglasung
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- 3 verstellbare Tragroste
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600
- **Klimaklasse 4**

**KV 235**

STATT € 1.069,-

799,-

STATT € 439,-

297,-**AKV 78 Silber**

STATT € 919,-

649,-**AKV 78 Edelstahl**

Modell	Art.Nr.	Kapazität	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Roste B x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
AKV 78 Silber	136617	78 L	180 W / 230 V	+2 / +12°C	435 x 385 x 960	3 x 340 x 320	475,-	297,-
AKV 78 Edelstahl	136973	78 L	180 W / 230 V	+2 / +12°C	435 x 385 x 960	3 x 340 x 320	919,-	649,-
KV 235	136974	235 L	250 W / 230 V	+2 / +12°C	520 x 485 x 1700	4 x 452 x 407	1.069,-	799,-

**CD 120**

STATT € 809,-

615,-**KALTE THEKE CD**

- Steckerfertige Umluft-Aufsatzkühlvitrine
- Unterbau aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- 4-seitige Isolier-Verglasung für gute Sicht auf die Waren
- Rückseitig Schiebescheiben
- Autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung
- LED Beleuchtung
- **Klimaklasse 4**

Modell	Artikelnummer	Kapazität	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CD 120	124369	120 L	160 W / 230 V	0 / +12°C	702 x 570 x 686	809,-	615,-

VORBEREITUNG

15

VAKUUMGERÄT ECOVAC

- **Robuste und hygienische Konstruktion, komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- **Tiefgezogene Kammer**
- Elektr. **Programmsteuerung**, einfache Bedienung mit 10 Arbeitsprogrammen
- **Doppelte Schweißnaht** gewährleistet hohe Haltbarkeit der Verpackung
- Schweißleiste mit Hubkolben ermöglicht einfache Reinigung
- Gewölbter Deckel aus Acrylglas
- Softair: sanfte Rückbelüftung für optimalen Schutz des Produktes
- Inkl. Einlegeplatten
- Pumpenleistung:
6 m³ / 8 m³ / 12 m³ / 20 m³

ECOVAC 270



STATT € 1.995,-

1.599,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste (mm)	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	1.995,-	1.599,-
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	2.180,-	1.740,-
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	2.560,-	2.045,-
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	2.970,-	2.370,-

FWU 12 UNGER



Symbolfoto

STATT € 1.215,-

839,-

A/E 22 UNGER



STATT € 1.772,-

1.350,-

FLEISCHWOLF

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12 UNGER	136539	1100 W	240 x 460 x 510	1.215,-	839,-
FWU 22 UNGER	136540	1100 W	240 x 470 x 510	1.380,-	995,-
A/E 12 ENTERPRISE	118387	750 W	235 x 410 x 510	1.310,-	949,-
A/E 22 UNGER	118388	1125 W	306 x 455 x 545	1.772,-	1.350,-

16 **VORBEREITUNG****GEMÜSESCHNEIDER**

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



DTRS1



CODE scannen
zum VIDEO
ansehen.

STATT € 1.778,-

1.330,-

Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.

EDELSTAHLSCHEIDSCHNEIBEN

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

Schneidscheibe CS

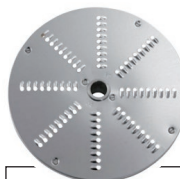
AB €
102,75

**Wellenschnitt-
scheibe CWS**

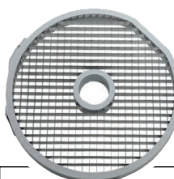
AB €
108,75

Streifenscheibe ASX

AB €
152,25

Reibscheibe JX

AB €
64,50

Würfelfgatter MT

AB €
125,25



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U / Min.	252 x 500 x 502	1.778,-	1.330,-
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U / Min.	252 x 500 x 502	2.078,-	1.559,-

VORBEREITUNG

17

GEMÜSESCHÄLER

- **Ausführung aus rostfreiem Edelstahl**
- Anwendung: Schälen von Gemüse, Waschen von Gemüse, Trocknen von Gemüse und Muscheln
- Schälzeitautomatik
- Transparenter Deckel
- Inklusive Karborundumscheibe
- Drehgeschwindigkeit: 350 U/Min.
- Modell DT10 mit abnehmbarer Schlauchbrause
- Optional:**
 - Sockel und Kunststofffilterkorb
 - Scheiben u. Körbe für div. Anwendungen



STATT € 2.152,-

2.217,-

CNS-Filterstand € 895,-



DT55

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Kapazität	Gedecke	Listenpreis €	Aktionspreis €
DT55	100167	120 W / 230 V	314 x 485 x 450	5 Kg	30 - 100	2.152,-	1.614,-
DT10	100166	370 W / 400 V	440 x 690 x 680	10 Kg	100 - 200	2.956,-	2.217,-

DK 35



STATT € 1.298,-

973,-

KUTTER

- **Schüssel aus rostfreiem Edelstahl 18/8**
- **Anwendung: Hacken, Mixen, Emulgieren**
- Einsatzbereiche: Lebensmittelverarbeitung mit kleinem Bedarf (bis 50 Gedecke/Tag)
- **Geschwindigkeit: 1.500 U/min**
- **Asynchronmotor luftgekühlt, langlebig, geräuscharm**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Inhalt	Leistung (kg)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DK 35	100234	500 W / 230 V	3,5 L	1,8 / Zyklus	247 x 407 x 303	1.298,-	973,-

BERMIXER PRO

- **Profi-Stabmixer für hohen Anspruch:**
- Elektronische Drehzahl-Regulierung
- Überlastungsschutz
- Schutzart IP 65
- **Mischkopf und Messer ohne Werkzeug demontierbar, spülmaschinengeeignet**
- Drehzahl: 500 - 10.000 U/min



DBP 3545

AB

404,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	Listenpreis €	Aktionspreis €
DBP 3545	133435	350 W / 230 V	50 L	453 mm	539,-	404,-
DBP 4545	133436	450 W / 230 V	100 L	453 mm	630,-	473,-
DBP 5555 Turbo	133438	550 W / 230 V	150 L	553 mm	771,-	578,-
DBP 6555 Turbo	133439	650 W / 230 V	200 L	553 mm	878,-	659,-

18 **VORBEREITUNG****GEMÜSESCHNEIDER VC**

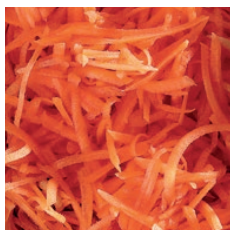
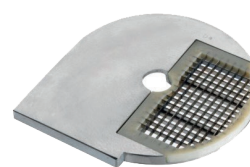
- Gehäuse aus massivem **Aluminiumguss**
- **Schneidaufsatz** aus **rostfreiem Edelstahl**, Kammer, Stopfen und Auswurfscheibe aus Kunststoff
- Einfach und ohne Werkzeug demontierbar und zu **100 % spülmaschinensicher**
- **Asynchroner gekühlter Industriemotor**
- **Fülltrichter 83 x 160 mm**
- Vielfältige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

NEU

STATT € 1.395,-

899,-Inkl. 1 Schneidscheibe S2
und 1 Reibscheibe Z3**VC 600**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VC600	136110	580 W / 230 V	280 U./Min	580 x 490 x 530	1.395,-	899,-

SchneidscheibeAB €
51,-**Streifenscheibe**AB €
75,-**Reibscheibe**AB €
49,-**Würfelfatter**AB €
90,-**Pommes-Frites-Scheibe**AB €
79,-

Symbolfotos

VC - SCHEIBEN

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



VORBEREITUNG

STABMIXER SMX

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

SMXL300 VV

NEU

STATT € 399,-

299,-


300

400

500

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Mixstablänge (mm)	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SMXL300 VV 300	141959	300 W / 230 V	300	50 l	Ø 100 x 650	399,-	299,-
SMXL400 VV 400	141960	400 W / 230 V	400	80 l	Ø 100 x 750	499,-	353,-
SMXL500 VV 500	141961	500 W / 230 V	500	100 l	Ø 100 x 850	547,-	399,-
Rührbesen	142490					169,-	130,-

NEU

SMX MINI

OPTIONAL:
EMULSIONS-
MIXSTAB

STATT € 310,-

205,-


STABMIXER SMX MINI

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

Optional:

- Rührbesen und Emulsions-Mixstab



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Mixstablänge (mm)	Leistung	U./Min.	Listenpreis €	Aktionspreis €
SMX250 VF	138023	250 W / 230 V	250	10 l	15.000	310,-	205,-
SMX250 VV	138024	250 W / 230 V	250	10 l	15.000 var.	340,-	240,-
Rührbesen	138025					145,-	115,-

20 **VORBEREITUNG**

STATT € 1.290,-

850,-

VBM 7

STATT € 2.960,-

2.295,-

VBM 20A

PLANETEN-RÜHRMASCHINE

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

Zusätzlich bei VBM 20 A / VBM 25 A:

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

Symbolfoto

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	1.290,-	850,-
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	2.585,-	1.550,-
VBM 20 A	127557	560 W / 400 V	20 Liter	550 x 605 x 1043	2.960,-	2.295,-
VBM 25 A	128867	560 W / 400 V	25 Liter	470 x 640 x 940	3.290,-	2.595,-

PLANETEN-RÜHRMASCHINE

- Planetenrührwerk für Verarbeitungsmengen von 1,5 kg Mehl (BE 5) und 2,5 kg Mehl (BE 8)
- inkl. Edelstahl-Knethaken, -Flachrührer, -Besen
- Ausgestattet mit einem **hoch widerstandsfähigem Schuttschirm** aus BPA freiem Kunststoff
- Mit Kesselerkennung



BE 5



STATT € 1.426,-

1.070,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BE 5	133454	450 W / 230 V	5 Liter	260 x 416 x 487	1.426,-	1.070,-
BE 8	133456	600 W / 230V	8 Liter	292 x 416 x 527	1.848,-	1.386,-

IF 22



STATT € 1.529,-

985,-

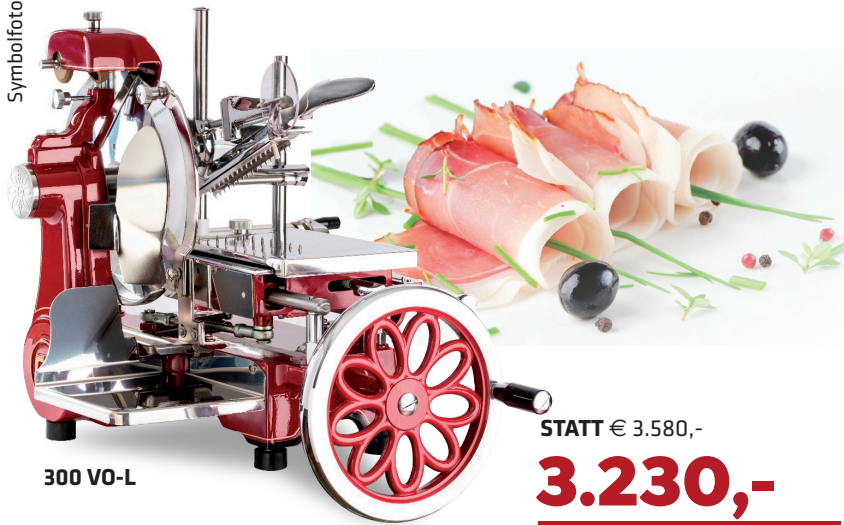
TEIGKNETMASCHINE

- Gehäuse aus Stahl lackiert
- Kugelgelagerter Kettenantrieb
- Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter aus rostfreiem Edelstahl
- 20 min Zeitschaltuhr
- Modelle IF: mit fixem Kessel
- Modelle IR: mit klappbarem Oberteil und abnehmbarem Kessel
- Teig-Verarbeitungskapazität: 18 kg

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	22 Liter	400 x 690 x 630	1.529,-	985,-
IR 22	125842	735 W / 400 V	22 Liter	420 x 720 x 640	2.079,-	1.285,-

VORBEREITUNG

Symbolfoto



300 VO-L

STATT € 3.580,-

3.230,-

SCHWUNGRADMASCHINE VOLANTICA

- **Manuelle Maschine im Retro-Design für präzisen Schnitt- u. Frischeerlebnis an der Theke**
- Automatische Schlittenführung
- Automatischer Vorschub am Schlitten
- Verchromtes Qualitätsmesser
- Eingebauter Schleifapparat
- Ausführung aus Aluminiumguss
- Alle Teile, die mit dem Schnittgut in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- Wegklappbarer Fettabstreifer
- Abnehmbares Schlittenoberteil sowie abnehmbare Anschlagplatte für einfache Reinigung

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

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

VSG 2510 KS



STATT € 2.645,-

1.840,-

AS 250 PRO



STATT € 799,-

584,-

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS PRO

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

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 S	100071	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	470,-	316,-
AS 250 S	100073	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	150 W / 230 V	575,-	387,-
AS 250 Pro	115195	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	799,-	584,-
AS 300 Pro	115196	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	1.291,-	895,-
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.445,-	1.695,-
VSG 2510 KS	134697	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.645,-	1.840,-
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	2.700,-	1.899,-
VOLANTICA	137710	230 / 180 mm	Ø 300	420 x 330		3.580,-	3.230,-

22 **VORBEREITUNG****KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG**

- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
- Gehäuse aus stabilem ABS-Kunststoff
- **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
- **Staub- u. Spritzwasserschutz IP65**
- Beidseitige LCD-Anzeige
- **Checkweighing:**
innovatives Wägen mit Toleranzbereich
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb

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

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

**BS 100**

STATT € 250,-

199,-

*zzgl. Eichung: € 55,-

**BSS 200**

STATT € 285,-

224,-

*zzgl. Eichung: € 55,-

KOMPLETT
aus
CNS
1.4301**BS 300**

STATT € 270,-

199,-

*zzgl. Eichung: € 55,-

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Ziffernschritt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	250,-	199,-*
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	285,-	224,-*
BS 300	133785 / 133786 / 133787	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	295 x 225	270,-	199,-*

PLATTFORMWAAGEN PWC

- **Wägeplattform und Unterbau komplett aus rostfreiem Edelstahl/IP 67**
- **Eichfähige Zweibereichswaage**
- Industriequalität: durch die stabile Konstruktion und robuste Ausführung
- **Silikonbeschichtete Aluminium-Wägezellen**
- Libelle und Fußschrauben zum exakten Nivellieren der Waage serienmäßig

ANZEIGEGERÄT IT 100C

- **Aus rostfreiem Edelstahl / IP 65**
- Großes hinterleuchtetes LCD-Display
- Ziffernhöhe 52 mm
- Umgebungstemperatur -10° C / 40° C
- Wägefunktionen: Wiegen, Trieren, Summieren, Zählfunktion, Portionieren, Dosieren & Sortieren
- **Checkweighing-Funktion:**
Eingabe von Grenzwerten, Wägen mit akustischem und optischem Signal
- Maße B x T x H: 266 x 165 x 96 mm

KOMPLETT
aus
CNS
1.4301**PWC-3024.15**

STATT € 770,-

495,-

*zzgl. Eichung: € 68,-



Symbolfoto

Modell	Artikelnummer	Wägebereich	Teilung	Maße: B x T x H (mm)	Eichung €	Listenpreis €	Aktionspreis €
PWC 3024.15	136793	6/15 kg	2/5 g	300 x 240 x 110	68,-	770,-	438,-*
PWC 3024.30	136794	15/30 kg	5/10 g	300 x 240 x 110	68,-	770,-	438,-*
PWC 5040.60	136795	30/60 kg	10/20 g	500 x 400 x 130	95,-	950,-	599,-*
PWC 5040.150	136796	60/150 kg	20/50 g	500 x 400 x 130	95,-	950,-	599,-*

KÜHLUNG

23

SALADETTE

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

STATT € 950,-

545,-

SAL 921 G

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SAL 921 G	131619	230 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 850	260 L	950,-	545,-
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	1.386,-	685,-
SAL 1441 G	131622	250 W / 230 V	4 GN 1/1	1365 x 700 x 850	400 L	1.622,-	799,-

STATT € 1.698,-

1.050,-

KTG921 4L

STATT € 1.098,-

587,-

PKTG 921

PIZZAKÜHLTISCH / KÜHLTISCH

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Gekühlte Granitabdeckung
- Unterbau Gastronorm
- Steckerfertige Kältemaschine
- Temperaturbereich +2° / +8° C
- Digitale Temperaturanzeige
- Isolierung FKW- und FCKW frei
- Modelle PKT:
Gekühlte Granitabdeckung
- Kältemittel R 600a

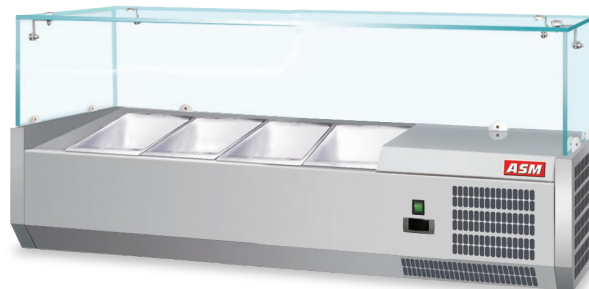
Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Türen/Laden	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTG 921	131625	250 W / 230 V	2 Türen GN 1/1	900 x 700 x 850	933 kWh / Jahr	201 L	1.098,-	570,-
KTG 921 4L	131626	250 W / 230 V	4 Laden GN 1/1	900 x 700 x 850	821 kWh / Jahr	201 L	1.698,-	1.050,-
PKTG 921	131629	250 W / 230 V	2 Türen 2 GN 1/1	900 x 700 x 1075	933 kWh / Jahr	201 L	1.120,-	587,-
PKTG 1431	131630	250 W / 230 V	3 Türen GN 1/1	1400 x 700 x 1020	1150 kWh / Jahr	308 L	1.875,-	952,-

KÜHLAUFSATZ

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

VRXG 1200

STATT € 675,-

427,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1200	131333	190 W / 230 V	3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1200 x 395 x 430	380 kWh / Jahr	675,-	427,-
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	695,-	445,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	748,-	465,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	771,-	481,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	820,-	498,-

24 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **Energiespar-Hartschaumisolierung 85 mm (KS 7015/TKS 7015 60 mm)**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- FKW- und FCKW-frei
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- 4 justierbare Stellfüße aus Edelstahl CNS 1.4301
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40° LF)**

Kältemittel R290

**Umwelt schonen - Kosten senken**

- Bis zu 70 % Einsparpotential beim Umstieg von Klasse G auf A.

**Hygiene-Ausführung**

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen

**Elektr. Steuerung**

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

KS 7015



C

KS 7035



A

KS 1425



C

STATT € 1.790,-

1.330,-

STATT € 2.790,-

1.995,-

STATT € 3.239,-

2.150,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Hygiene SICKEN	Aktionspreis €
KS 7015	139407	250 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	679 kWh / Jahr	472 L	C		1.330,-
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 800 x 2025	-2°C bis +8°C	329 kWh / Jahr	465 L	A	●	1.995,-
KS 1425	136591	310 W / 230 V	1540 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	1195 kWh / Jahr	1096 L	C		2.150,-
TKS 7015	139408	500 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	2219 kWh / Jahr	472 L	D		1.495,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	●	2.295,-
TKS 1425	136594	760 W / 230 V	1540 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	4237 kWh / Jahr	1096 L	D		2.550,-

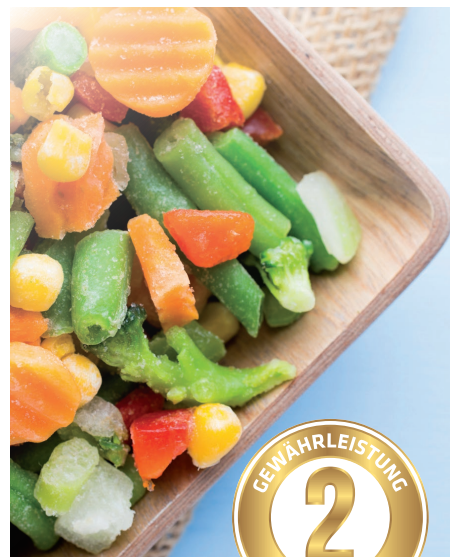
KÜHLUNG

25

KÜHLTISCH

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

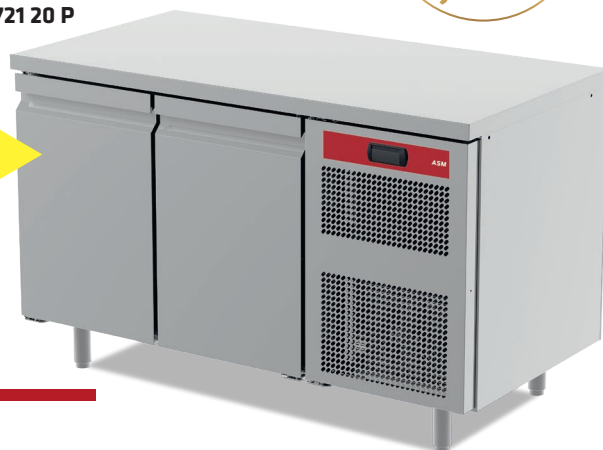
Kältemittel R290



KTM 6721 20 P

A

STATT € 2.985,-

1.825,-

KTM 6721 04P



STATT € 3.775,-

2.515,-**Umwelt schonen - Kosten senken**

- Bis zu 70 % Einsparpotential beim Umstieg von Klasse G auf A.

**Elektr. Steuerung**

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

**Hygiene-Ausführung**

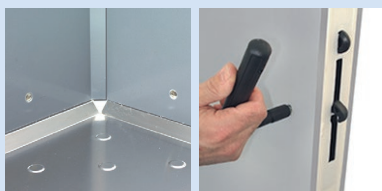
- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen/ Laden	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	2 / 0	2.985,-	1.825,-
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	1 / 2	3.380,-	2.125,-
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	0 / 4	3.775,-	2.515,-
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	3 / 0	3.530,-	2.205,-
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	2 / 2	3.925,-	2.479,-
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	1 / 4	4.320,-	2.870,-
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	0 / 6	4.715,-	2.995,-

26 KÜHLUNG

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- **Vollhygienischer Edelstahlboden**
- Leichte und schnelle Montage
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Profi-Zylinderschloss
- Temperatur -8°/+8° C
- Wände: speziell lackiertes Blech
- Lieferung zerlegt, einfache Montage durch Nut- und Federsystem
- **PUR-Hartschaumisolierung: 80 mm stark (FKW- u. FCKW-frei)**
- **Kältemittel R 452 a**



Umweltfreundliches Kühlaggregat HEG:

- Hocheffizientes Kältesystem zur Energieeinsparung (bis zu 40 %)

Ihr Einsparpotential (Beispiel: HEG20010FO):

- Energieverbrauch Standardaggregat: 8,6 kWh / 24 h
- Energieverbrauch HEG: 4,9 kWh / 24 h
- **Energieeinsparung: ca. 40 % / jährlich ca. € 270,-***



KR-1417



STATT € 2.556,-

2.060,-

*exkl. Kühlaggregat



Kühlzellen	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
● KR-1417	129990	1400 x 1700 x 2110	2.556,-	2.060,-
● KR-1717	129993	1700 x 1700 x 2110	2.771,-	2.314,-
● KR-1720	129996	1700 x 2000 x 2110	3.216,-	2.558,-
● KR-1723	129999	1700 x 2300 x 2110	3.235,-	2.832,-

Aggregate	Artikelnummer	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
● HEG 20010FO	129988	595 W / 230 V	1.906,-	1.552,-
● HEG 20020FO	130000	595 W / 230 V	1.906,-	1.552,-
● HEG 20040FO	130061	637 W / 230 V	2.167,-	1.765,-

Regalsysteme	Artikelnummer	Maße: T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
● KIT 1002	129992	370 x 1670	579,-	459,-
● KIT 1050	129995	370 x 1670	890,-	706,-
● KIT 1051	129998	370 x 1670	1.075,-	856,-
● KIT 1052	130003	370 x 1670	1.158,-	922,-

KÜHLZELLE / TIEFKÜHLZELLE

- **Professionelle Kühl- bzw. Tiefkühl Lagerung auf nur 1,23 m² Stellfläche**
- Steckerfertig inkl. Aggregat
- 80 mm starke Isolierung
- Segmentbauweise (zerlegt bei Lieferung)
- 3 Tragroste 850 x 865 mm in Serie, bis zu 5 Stk im Abstand von 207 mm möglich
- Digitale Steuerung
- Autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung
- **Kältemittel R 452 a**



KZ 2000



STATT € 3.370,-

2.725,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Listenpreis €	Aktionspreis €
KZ 2000	130821	850 W / 230 V	-2°/+8° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m³	3.370,-	2.725,-
TKZ 2000	130822	940 W / 230 V	-18°/-23° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m³	3.950,-	3.195,-

* Beispiel wurde berechnet für einen Betrieb mit Energiekosten 0,20 € pro kWh; kaufm. gerundet.

KÜHLUNG

27

STATT € 4.145,-

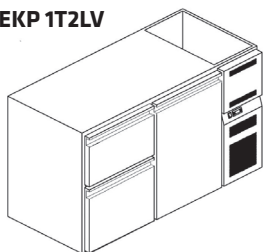
2.975,-

EKP 1T2LV

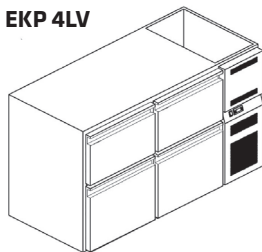
GETRÄNKEKÜHLPULT

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hochdruckgeschäumter Korpus mit 50 mm PUR Isolierung (CFC + HFC frei)
- Automatische Tauwasserabtauung
- Elektronische Steuerung mit digit. Temperaturanzeige
- Flaschenkühlwanne 495 x 280 mm für 8 Flaschen
- Umluft-Abtauung
- Temperaturbereich +2° / +10° C
- Schubladen mit Voll-Auszügen (Tragkraft: 60 kg)
- Installationsfach serienmäßig rechts
- Nutzhöhe Unten: 375 mm / Oben: 270 mm
- Korpushöhe: 850 mm (815 mm auf Anfrage)
- Modelle FK mit Flaschensumpf
- Klimaklasse T +18° / +43° C
- Kältemittel R 134 a

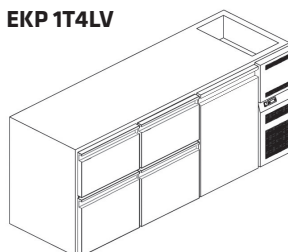
EKP 1T2LV



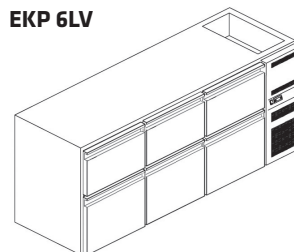
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



Modell	Artikelnummer	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135812	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	4.145,-	2.975,-
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	4.675,-	3.360,-
EKP 4LV	135816	- / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	4.660,-	3.355,-
EKP 4LV FK	135815	- / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.190,-	3.738,-
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	5.850,-	4.054,-
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.380,-	4.579,-
EKP 6LV	135822	- / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.220,-	4.437,-
EKP 6LV FK	135821	- / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.750,-	4.819,-

28 KÜHLUNG

LAGER KÜHL U. TIEFKÜHLSCHRANK

- Gehäuse aus kunststoffbeschichtetem, weißem Stahlblech
- Fugenloser Hygiene-Innenraum aus Kunststoff
- Umluftkühlung, steckerfertig
- Justierbare Füße und Transportrollen
- Rückwandverdampfer
- Frontblende mit elektronischer Steuerung, Thermostat, digitale Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- **Energiesparende 70 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Selbstschließende Volutüre, verschließbar
- FKW-, FCKW-frei
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Türanschlag rechts (wechselbar)
- **Klimaklasse 3 (+25° C UT / 60 % LF)**
- **Kältemittel R 600a**

STATT € 1.275,-

869,-

STATT € 531,-

389,-**A**

EKS 200



EKS 600

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKS 200	134130	74 W / 230 V	0 / +8°C	598 x 623 x 838	134 kWh / Jahr	99 L	531,-	389,-
EKS 600	134125	110 W / 230 V	0 / +8°C	775 x 720 x 1990	275 kWh / Jahr	446 L	1.275,-	869,-
ETKS 200	134132	74 W / 230 V	-18° / -23°C	598 x 623 x 838	280 kWh / Jahr	97 L	576,-	419,-
ETKS 600	134127	215 W / 230 V	-18° / -23°C	775 x 720 x 1990	616 kWh / Jahr	384 L	1.319,-	998,-

GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

- **Umluftkühlschrank mit Glastür**
- Ausführung außen Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum (Kunststoff)
- 45 mm Energiespar-Isolierung
- Thermostat u. Temperaturanzeige
- Inklusive 2 Roste aus Kunststoff
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Roste im Abstand von 70 mm verstellbar
- Rückwandverdampfer
- **Klimaklasse 4 (+30° C UT, 55 % LF)**
- **Kältemittel R 600a**



GKSG 400

GKSG 600

GKSG 200



STATT € 609,-

380,-

STATT € 965,-

590,-

STATT € 1.275,-

730,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Nettoinhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
GKSG 200	131611	150 W / 230 V	+2° / +8° C	600 x 600 x 850	129 L	609,-	380,-
GKSG 400	131612	185 W / 230 V	+2° / +8° C	600 x 600 x 1850	361 L	965,-	590,-
GKSG 600	131613	185 W / 230 V	+2° / +8° C	777 x 695 x 1890	620 L	1.275,-	730,-

KÜHLUNG

EISWÜRFELERZEUGER E

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

E 21



E 35



NEU

STATT € 1.200,-

860,-

STATT € 1.600,-

1.250,-
45%
ENERGIE
 SPAREN

E 60



STATT € 2.170,-

1.627,-

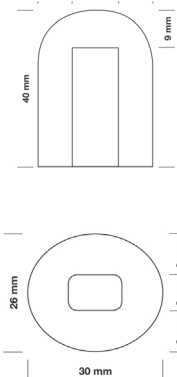
E 90



STATT € 3.160,-

2.370,-

Produziert Hohlwürfel



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
E 21	124491	260 W / 230 V	21 kg	7 kg	340 x 545 x 690	1.200,-	860,-
E 25	123625	265 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.280,-	927,-
E 35	124493	350 W / 230 V	37 kg	12 kg	450 x 545 x 690	1.680,-	1.250,-
E 45	124495	370 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 690	1.990,-	1.475,-
E 60	124945	570 W / 230 V	60 kg	28 kg	600 x 585 x 956	2.170,-	1.627,-
E 90	124949	570 W / 230 V	92 kg	40 kg	800 x 585 x 956	3.160,-	2.370,-

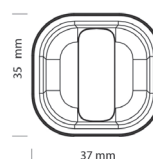
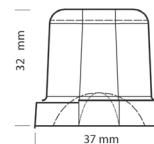
EISWÜRFELERZEUGER ICS

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

NEU



Produziert Vollwürfel



ICS 28

STATT € 1.170,-

875,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
ICS 28	141161	360 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	1.170,-	875,-
ICS 38	141162	390 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.335,-	999,-
ICS 46	141163	500 W / 230 V	46 kg	15,0 kg	500 x 540 x 690	1.490,-	1.120,-

NEU



F160C

STATT € 3.300,-

2.640,-

FLOCKENEISERZEUGER

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Eisherstellung in einem mit Wasser gefüllten Zylinder, anschließend Erzeugung der Flocken mittels Pressung durch Lochscheibe
- Automatische Abschaltung, sobald Vorratsbehälter gefüllt ist (Sonde im Innenraum)
- Tiefgezogener Vorratsbehälter aus Kunststoff mit antibakterieller Agion-Beschichtung, inkl. Halterung für Eisschaufel für maximale Hygiene
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Elektr. Steuerung mit integr. Überwachungssystem
- Kältemittel R 134 a
- Wasseranschluss: 3/4"



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
F160C	142395	650 W / 230 V	160 kg	50 kg	700 x 616 x 995	3.300,-	2.640,-
F200C	142396	770 W / 230 V	200 kg	50 kg	700 x 616 x 995	3.700,-	2.850,-

KÜHLUNG

31



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER CHILL

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

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

STEUERUNG

- Einfache, intuitive Bedienung mittels 5-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen +90 / +3° C (90 Min.)**
- **Schockgefrieren +90 / -18° C (240 Min.)**
- Beheizbarer Kerntemperaturfühler mit dauerhafter Anzeige der aktuellen Temperatur im Display
- USB-Schnittstelle für up- und download von Rezepten und Parametern sowie zum Auslesen aller HACCP-relevanten Daten
- **Modelle Powerchill Sonderfunktionen:** Programmsteuerung mittels 5“ Touchscreen, Keimfreimachung, Trocknen, Eis härten und Sterilisierungsprogramm



ECOCHILL 5



STATT € 4.450,-

2.999,-

POWERCHILL 10



STATT € 9.680,-

6.995,-

STEUERUNG POWERCHILL



STEUERUNG ECOCHILL



Schonende Rohstoffbehandlung garantiert perfekten Erhalt der Produkteigenschaften

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Kühlleistung +90°C/+3°C 90 min	Gefrierleistung +90°C/-18°C 240 min	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Ecochill 5	136091	850 W / 230 V	18 kg	12 kg	5 x GN 1/1	784 x 800 x 900	4.450,-	2.999,-
Ecochill 10	136093	2300 W / 230 V	34 kg	20 kg	10 x GN 1/1	800 x 825 x 1800	8.380,-	5.550,-
Powerchill 5	136094	950 W / 230 V	20 kg	12 kg	5 x GN 1/1	784 x 800 x 900	5.840,-	4.195,-
Powerchill 10	136095	2500 W / 400 V	40 kg	25 kg	10 x GN 1/1	800 x 825 x 1800	9.680,-	6.995,-

32 **BAREQUIPMENT****KALTPRESSE SANTOS 65**

- **Weltweit erste gewerbliche Kaltpresse: Optimal geeignet für Produktion von langsam kalt-gepressten Säften aus verschiedenstem Obst, Gemüse und Kräutern**
- Variable Geschwindigkeit (5 - 80 U/min) und Filterungsgrad
- Patentiertes Press-System für schonende Rohstoffverarbeitung zur Sicherung und Erhalt aller Vitamine, Nährstoffe, Enzyme und Mineralien
- Extra großer Einfülltrichter Ø 79,5 mm



CODE scannen
zum VIDEO ansehen.



STATT € 4.528,-

3.690,-

**AUTOMATISCHE ORANGENPRESSE**

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

Zusatzfunktionen:

Fruchtezähler, Säftezähler etc.
über Display steuerbar

Optional:

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

VERSATILE PRO

STATT € 4.860,-

3.890,-

ZITRUSPRESSE 10 C

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

STATT € 729,-

569,-



SANTOS 10C

STATT € 396,-

329,-



SANTOS 38

ZITRUSPRESSE 10 C

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 10 C	100603	230 W / 230 V	200 x 300 x 380	729,-	569,-
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	396,-	329,-
Santos 65	134148	650 W / 230 V	200 x 350 x 650	4.528,-	3.690,-
Versatile Pro	127466	300 W / 230 V	470 x 550 x 850	4.860,-	3.890,-

BAREQUIPMENT

KOMPAKTER ENTSAFTER

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

SANTOS 50 C

STATT € 1.5160,-

1.168,-



SAFTZENTRIFUGE

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

SANTOS 68

STATT € 2.556,-

2.019,-



PROFI KÜCHENMIXER

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

SANTOS 37 4LP

STATT € 1.139,-

965,-



BAR-BLENDER

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

SANTOS 62

STATT € 1.695,-

1.365,-



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 50 C	100599	500 W / 230 V	260 x 470 x 450	1.560,-	1.168,-
Santos 68	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	2.556,-	2.019,-
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.139,-	965,-
Santos 62	123016	1000 W / 230 V	200 x 247 x 440	1.695,-	1.365,-

ARBEITSSCHRANK AST

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Verstärkte Arbeitsfläche
- Schiebetüren doppelwandig mit versenkter Griffleiste
- **Höhenverstellbar:**
 - verstärktes Zwischenbord
 - Füße aus Vierkantrohr

Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
AST-10	124840	1000 x 700 x 850	1.043,-	665,-
AST-12	120472	1200 x 700 x 850	1.019,-	728,-
AST-14	117571	1400 x 700 x 850	1.110,-	798,-
AST-16	119864	1600 x 700 x 850	1.179,-	884,-
AST-18	123516	1800 x 700 x 850	1.289,-	970,-
AST-20	118787	2000 x 700 x 850	1.369,-	1.056,-

ARBEITSSCHRANK AST LS

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Verstärkte Arbeitsfläche
- Schiebetüren doppelwandig mit versenkter Griffleiste
- Schubladenblock mit 3 Laden GN 1/1
- **Höhenverstellbar:**
 - verstärktes Zwischenbord
 - Füße aus Rundrohr

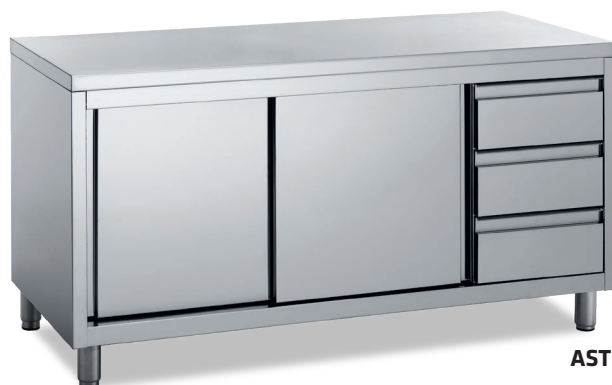
Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
AST-LS14	132155	1400 x 700 x 870	1.430,-	1.070,-
AST-LS16	119292	1600 x 700 x 870	1.706,-	1.219,-
AST-LS18	121001	1800 x 700 x 870	1.820,-	1.274,-
AST-LS20	118788	2000 x 700 x 870	1.967,-	1.347,-

AB €

665,-

AST

AB €

1.070,-

AST LS

AB €

358,-

AT

ARBEITSTISCH AT

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- verstärkte Arbeitsfläche
- Bodenbord
- verschweißte Ausführung

Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
AT-710	118582	1000 x 700 x 870	473,-	358,-
AT-712	118412	1200 x 700 x 870	522,-	399,-
AT-714	118584	1400 x 700 x 870	574,-	437,-
AT-716	118586	1600 x 700 x 870	615,-	481,-
AT-718	118588	1800 x 700 x 870	663,-	520,-
AT-720	117491	2000 x 700 x 870	712,-	552,-

VERBAUTEN

SPÜLTISCH

- **Komplett aus CNS 1.4301**

- Mit Ablageboden

SPT1:

- 1 Becken links (optional rechts)
+ Abtropffläche
(SPT1-6 ohne Abtropffläche)

SPT2D:

- 2 Becken rechts (optional links)
- Abtropffläche
- Aufkantung hinten



AB €

470,-

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPT1-6	118968	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	718,-	470,-
SPT1-S12	115538	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	798,-	589,-

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPT2D-14	120482	1400 x 700 x 850	400 m 500 x 250	1.115,-	778,-
SPT2D-16	120421	1600 x 700 x 850	400 m 500 x 250	1.149,-	816,-
SPT2D-18	120422	1800 x 700 x 850	500 m 500 x 300	1.219,-	857,-
SPT2D-20	120326	2000 x 700 x 850	600 m 500 x 300	1.329,-	935,-

AB €

589,-


Symbolfoto

AB €

778,-


AB €

593,-


SPÜLTISCH

- **Komplett aus CNS 1.4301**

- Mit Ablageboden
- Oberplattenüberstand mit Abtropffläche
600 mm für Unterbau-Geschirrspüler.

Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPC 1D12	120158	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300 (links)	849,-	593,-
SPC 1S12	120161	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300 (rechts)	849,-	593,-



AB €

169,-

HANDWASCHBECKEN

- **Komplett aus CNS 1.4301**

- Eckige Form, rundes Becken
- Zeitgesteuerte Kniebedienung (7 sec)
- Mit Wasserhahn und Aufkantung

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 40/40	126589	400 x 400 x 280	320 x 125	296,-	169,-
HWB 50/50	126592	500 x 500 x 280	415 x 340 x 125	323,-	197,-

WH



AB €

702,-

DREHZAHLREGLER € 127,-

DUNSTABZUGSHAUBE WH

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Flammenschutzfilter nach DIN18869,
Typ A komplett aus CNS 1.4301
sehr hoher Fettabscheidegrad
- Rundumlaufende Fettauffangrinne
verschweißt
- Fettablass-Ventil
- Aufbau-Beleuchtung

mit Motor

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €	Art.Nr.	Listenpreis €	Aktionspreis €
WH 7-10	119213	1000 x 700 x 450	850,-	702,-	116921	1.285,-	1.042,-
WH 7-12	117768	1200 x 700 x 450	960,-	739,-	117366	1.365,-	1.080,-
WH 7-14	116384	1400 x 700 x 450	1.019,-	779,-	119794	1.469,-	1.124,-
WH 7-16	116232	1600 x 700 x 450	1.089,-	833,-	117792	1.529,-	1.170,-
WH 7-18	114887	1800 x 700 x 450	1.159,-	922,-	116832	1.598,-	1.222,-
WH 7-20	117645	2000 x 700 x 450	1.249,-	995,-	118820	1.689,-	1.291,-

mit Motor

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €	Art.Nr.	Listenpreis €	Aktionspreis €
WH 9-12	115793	1200 x 900 x 450	1.019,-	790,-	118555	1.404,-	1.012,-
WH 9-14	116477	1400 x 900 x 450	1.079,-	836,-	114697	1.525,-	1.200,-
WH 9-16	119710	1600 x 900 x 450	1.139,-	883,-	119620	1.598,-	1.239,-
WH 9-18	114325	1800 x 900 x 450	1.209,-	938,-	118775	1.649,-	1.279,-
WH 9-20	117010	2000 x 900 x 450	1.319,-	1.020,-	118967	1.789,-	1.367,-

DUNSTABZUGSHAUBE WHC

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Schnittsichere, gebogene Innenteile
- Umlaufende Fettauffangrinne verschweißt
- Flammenschutzfilter nach DIN18869,
Typ A komplett aus CNS 1.4301
sehr hoher Fettabscheidegrad
- Fettablass-Ventil
- Beleuchtung hinter Plexiglas blendfrei eingebaut

AB €

876,-

DREHZAHLREGLER € 127,-

WHC



Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WHC 9-12	127948	1200 x 900 x 450	1.130,-	876,-
WHC 9-16	127949	1600 x 900 x 450	1.425,-	949,-
WHC 9-18	127950	1800 x 900 x 450	1.550,-	1.086,-
WHC 9-20	127951	2000 x 900 x 450	1.625,-	1.199,-
WHC 11-12	127956	1200 x 1100 x 450	1.215,-	899,-
WHC 11-16	127957	1600 x 1100 x 450	1.490,-	1.015,-

VERBAUTEN

WANDHÄNGESCHRANK WHS

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Mit Zwischenbord
- Doppelwandige Türen

AB €
266,-

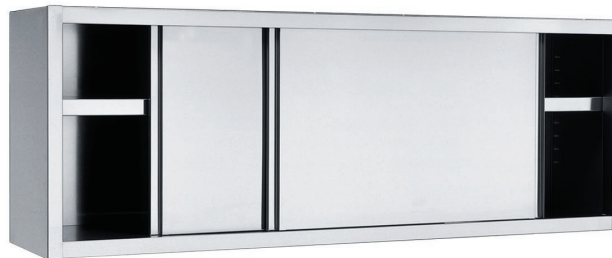


WHS

OFFEN

SCHIEBETÜR

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WHS-10	118564	1000 x 400 x 660	389,-	266,-
WHS-12	118566	1200 x 400 x 660	419,-	280,-
WHS-14	124489	1400 x 400 x 660	459,-	307,-
WHS-16	118569	1600 x 400 x 660	498,-	335,-
WHS-18	118570	1800 x 400 x 660	539,-	366,-
WHS-S10	115769	1000 x 400 x 660	542,-	376,-
WHS-S12	115770	1200 x 400 x 660	576,-	393,-
WHS-S14	115771	1400 x 400 x 660	622,-	425,-
WHS-S16	115772	1600 x 400 x 660	699,-	478,-
WHS-S18	115773	1800 x 400 x 660	780,-	530,-



WHS-S

AB €
376,-

WANDHÄNGESCHRANK WHS

- Gefertigt aus Edelstahl
- Bestehend aus Wandbord, Konsolen und Verstellbaren

AB €
106,-



WR

AB €
57,-



WB

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-12	118630	1200 x 300	156,-	106,-
WR1-14	118631	1400 x 300	166,-	112,-
WR1-16	118632	1600 x 300	174,-	118,-
WR1-18	118634	1800 x 300	183,-	125,-
WR1-20	118635	2000 x 300	233,-	153,-
WR2-12	118637	1200 x 300	323,-	212,-
WR2-14	118638	1400 x 300	344,-	221,-
WR2-16	118639	1600 x 300	368,-	235,-
WR2-18	118640	1800 x 300	392,-	260,-
WR2-20	118641	2000 x 300	418,-	272,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB 3-08	115765	800 x 300	67,-	57,-
WB 3-10	114667	1000 x 300	79,-	67,-
WB 3-12	115767	1200 x 300	91,-	77,-
WB 3-14	115768	1400 x 300	103,-	87,-

WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt

Modell	Art.Nr.	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	50 L	194,-	99,-
ARP 50	118130	50 L	272,-	149,-
ARP 90	120580	90 L	334,-	195,-

AR50



AB €
99,-

ABFALLEIMER

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

38 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- U. GESCHIRrspÜLER

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



GLS 144

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 1.459,-

995,-



GSS 164

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 2.262,-

1.495,-



Konstruktion ECC

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 144	135090	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.459,-	995,-
GLS 144 D	135091	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.670,-	1.150,-
GSS 164	135092	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.262,-	1.495,-
GSS 164 D	135093	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.475,-	1.595,-

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- U. GESCHIRRSPIELER

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


 NEU

GLS 4200

30%
ENERGIE
SPAREN

SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Gläserkorb 400 x 400 mm (Kunststoff)
- 1 Gläserkorb 400 x 400 mm (Draht)
- 1 Besteckköcher (Kunststoff)



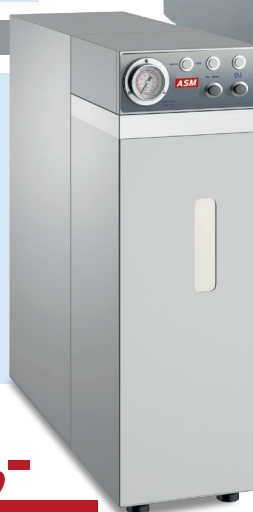
STATT € 2.550,-

1.805,-

UMKEHR-OSMOSEANLAGE

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

STATT € 1.980,-

1.395,-

OS150 P
Art.Nr. 132786

**3-stufiges
Öko-Filtersystem**

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


GSS 5100

SERIENAUSSTATTUNG:

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

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 3.345,-

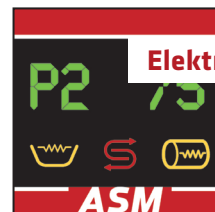
2.315,-

Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät


**Doppelwandige
Konstruktion**

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank

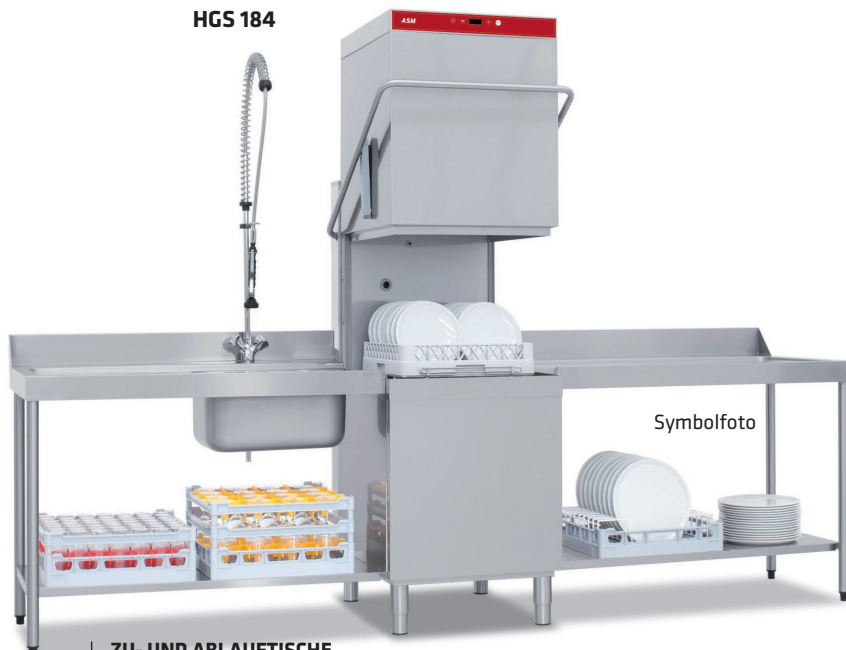

Elektronische Steuerung

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 4200	140300	3,1 kW / 230 V	2,2 L	460 x 600 x 705	7 L	300 mm	2.550,-	1.805,-
GLS 4200 D	140852	3,1 kW / 230 V	2,2 L	460 x 600 x 705	7 L	300 mm	2.765,-	1.955,-
GSS 5100	134055	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	3.345,-	2.315,-
GSS 5100 D	134056	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	3.570,-	2.475,-

40 SPÜLSYSTEME

HGS 184

**ZU- UND ABLAUFTISCHE**

Modell: PA 70

Modell: PAL 120

NETTO € 1.475,-

STATT € 4.498,-

2.790,-**DURCHSCHUB-GESCHIRRSPIÜLER**

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 184	135094	9,1 kW / 400 V	2,9 L	706 x 800 x 1539	20 L	4.498,-	2.790,-

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPIÜLER

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Elektronische Steuerung
- Frischwassersystem mit dreistufigem Öko-Filter für optimale Hygiene
- **Doppelwandige Konstruktion und isolierte Haube**
- Haubenstartautomatik
- Tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken
- **Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung**
- Ablaufpumpe
- **Einfaches intuitives Bedienfeld** zur Steuerung von 6 Spülprogrammen:
90/150/240 sec. + Kristallgläser-Programme
60/120 sec. + Desinfektions-Spülprogramm
- Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Thermostopp
- Temperaturkontrolle
- Selbstreinigungsprogramm
- Selbstdiagnose-System
- HGS 5100-Korbmaße: 500 x 500 mm
- HGS 6110-Korbmaße: 500 x 600 mm



HGS 5100

30%
ENERGIE
 SPAREN
ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 70

Modell: PAL 120

NETTO € 1.475,-

STATT € 5.390,-

3.759,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 5100	134059	9,7 kW / 400 V	2,5L	620 x 730 x 1590	17 L	5.390,-	3.759,-
HGS 6110	134014	10,0 kW / 400 V	2,5L	734 x 760 x 1580	17 L	6.850,-	4.590,-

SPÜLSYSTEME

41



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
 SPAREN

STATT € 1.855,-

1.390,-

Konstruktion ECC

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

Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Wasserverteiler

Elektronische Steuerung ELI

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

Laugenfiltersystem EDS

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

OCEAN GLÄSER/GESCHIRRSÜLER

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



OCEAN 61 D

30%
ENERGIE
 SPAREN

STATT € 2.640,-

1.895,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
Ocean 41 D	135774	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	1.855,-	1.390,-
Ocean 41 SD	139021	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.080,-	1.550,-
Ocean 61 D	139025	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	2.640,-	1.895,-
Ocean 61 SD	139026	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	2.878,-	2.069,-

42 SPÜLSYSTEME

RIVER GLÄSER/GESCHIRRSPÜLER

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



RIVER 43 CDE

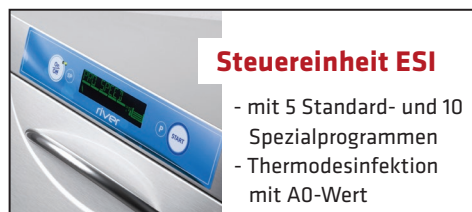
STATT € 3.180,-

2.190,-
30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 63 CDE

THERMO-
DESINFektionEN/ISO
15883-1

STATT € 4.100,-

2.895,-


Steuereinheit ESI

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



Frischwassersystem EDT

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene



Nachspülsystem ERT

- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

OS150 A

Art.Nr. 132785



STATT € 1.729,-

1.210,-

UMKEHR-OSMOSEANLAGE

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 43 CDE	135518	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.180,-	2.190,-
RIVER 43 TDE	135519	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.500,-	2.425,-
RIVER 63 CDE	135522	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	4.100,-	2.895,-
RIVER 63 TDE	135523	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	4.465,-	3.155,-

SPÜLSYSTEME

RIVER DURCHSCHUBSPÜLER/UNIVERSALSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- **Thermostopp-Funktion**
- **Tanksiebe aus Edelstahl**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:** Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Elektronische Steuerung ESI**
- **Frischwassersystem EDT:** Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene
- **Filtersystem ETF:** effektives 3-Stufen Filtersystem zur permanenten Reinigung d. Waschlauge reduziert Reinigerverbrauch u. Verschmutzung d. Waschdüsen
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Nachspülsystem ERT**
Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck u. Temperatur von 85° C
- **Ergonomisches Haubenliftsystem ELS (RIVER 83 CDE)**

RIVER 83 CDE

STATT € 6.300,-

4.290,-
KORBMASSE:
- 500 x 500 mm

**THERMO-
DESINFEKTION**

 EN/SO
15883-1

RIVER 346 CDE

STATT € 7.950,-

5.980,-
**30%
ENERGIE
SPAREN**
KORBMASSE:
- 560 x 630 mm

MISTRAL 241 LX CDE


KORBMASSE:
- 500 x 600 mm

STATT € 4.646,-

2.949,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 83 CDE	135524	10,2 kW / 400 V	2,4 L	465 mm	633 x 755 x 1565	6.300,-	4.290,-
RIVER 83 CDE NRG	135526	10,2 kW / 400 V	2,4 L	465 mm	633 x 755 x 2264	8.460,-	5.690,-
RIVER 346 CDE	139219	10,5 kW / 400 V	3,0 L	850 mm	720 x 780 x 1930	7.950,-	5.980,-
MISTRAL 241 LX CDE	139345	8,8 kW / 400 V	2,5 L	405 mm	600 x 700 x 850	4.646,-	2.949,-

44 SPÜLSYSTEME

BWT SYSTEM BESTMAX (Entkarbonisierung)

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



Modell	Art.-Nr.	Kapazität A	Kapazität B	Preis €
Set XL	140357	4.690 lt.	6.800 lt.	338,-
Set 2XL	140358	8.270 lt.	12.000 lt.	405,-

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

BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

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



Modell	Art.-Nr.	Kapazität *	Preis €
Set 2XL	140359	9.720 lt.	341,-
Set 2XL Extra	140360	3.300 lt.	341,-

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

SYSTEMREINIGER 7200

- **Ökologisches Reinigerkonzentrat** mit ausgezeichneter Schmutz- u. Fettlösekraft
- Höchste Arbeitssicherheit, ungefährliche Anwendung
- **Keine Verätzungsgefahr** - sanft wie Handspülmittel, hohe Materialschonung
- Verhindert nachhaltig Verkalkung
- Frei von NTA, Chlor, Phosphat
- Anwendung mit Systemklarspüler GT700
- Keine Transportvorschriften!



Modell	Art.-Nr.	Gebinde	Wasserhärte	Preis €
7200	138945	Kan. 11 Kg	0-12°dH	54,90

SYSTEMKLARSPÜLER GT700

- **Ökologisches**, neutral eingestelltes und geruchloses Glanztrocknerkonzentrat
- Höchste Arbeitssicherheit, ungefährliche Anwendung
- **Keine Verätzungsgefahr!**
- Gewährleistet Hochglanz und beste Ergebnisse ab 65° C Spültemperatur
- Schaumzügelnde Wirkung
- Anwendung mit Systemreiniger 7200
- Keine Transportvorschriften!



Modell	Art.-Nr.	Gebinde	Wasserhärte	Preis €
GT700	138944	Kan. 10 Kg	0-12°dH	49,90

W | E | B | E | R
GROSSKÜCHEN GESMBH

A-7501 Rotenturm a.d.Pinka, Brunnengasse 13

Tel. 0 33 52 / 352 51, Fax 31 467

E-mail: office@weber-grosskuechen.at