elettrobar
The Benefit Makers

QUALITY MADE IN EUROPE

AUSGABE 2/2024

## GLÄSERSPÜLER RIVER 43 CDE

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS**
- **Tiefgezogener Waschtank u. Korbführung ECC**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Edelstahl**
- **Hotwash-System EHW** für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30%
- Optional: Permanent-Wasserenthärter TDE

| Modell | RIVER 43 CDE |
|---|---|
| **Art.Nr.** | 135518 |
| **Wasserverbrauch** | 1,6 L |
| **Waschtank** | 8 L |
| **Anschlusswert** | 3,5 kW / 230 V |
| **Maße: B x T x H (mm)** | 466 x 556 x 695 |

30% ENERGIE SPAREN

# GASTRO aktuell

**STATT** € 3.797,-

**2.689,-**

WEBER
GROSSKÜCHEN GESMBH

GIORIK COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

QUALITY MADE IN EUROPE

# 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 Dampffeuchtigkeit
- 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**

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**STATT** € 6.470,-

**4.995,-**

**KORE KB 061W**

**STATT** € 9.725,-

**6.950,-** **MIT BOILER**

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Einschübe | Boiler | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KM0623W | 138029 | 4,7 kW / 400 V | 6 x GN 2/3 | | 519 x 628 x 770 | ~~6.470,-~~ | 4.995,- |
| KM061W | 138030 | 6,9 kW / 400 V | 6 x GN 1/1 | | 519 x 806 x 770 | ~~6.945,-~~ | 5.365,- |
| KB061W | 141023 | 7,9 kW / 400 V | 6 x GN 1/1 | ✓ | 519 x 803 x 770 | ~~9.725,-~~ | 6.950,- |

# KOCHSYSTEME

## MTE5W R

Symbolfoto

**STATT** € 6.480,-

**4.570,-**

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

### BETRIEBSARTEN

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

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

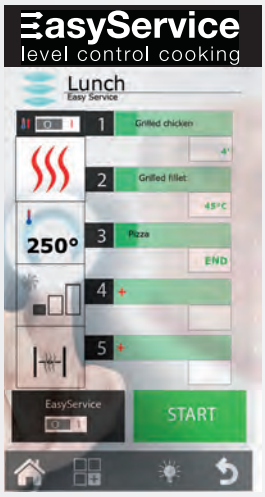
### HEISSLUFTDÄMPFER MTE

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

### 7“ TOUCH-SCREEN-STEUERUNG

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

Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnellwahl von 9 Programmen.




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

Mit 4 Programmen für einfache und kostengünstige Reinigung.

| Modell | Art-Nr. | Anschlusswert | Einschübe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MTE5W R | 141578 | 6,3 kW / 400 V | 5 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 657 | ~~6.480,-~~ | **4.570,-** |
| MTE7W R | 141579 | 9,6 kW / 400 V | 7 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 837 | ~~7.740,-~~ | **5.670,-** |
| MTE10W R | 141580 | 12,6 kW / 400 V | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 1037 | ~~8.715,-~~ | **6.145,-** |

GIORIK COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

QUALITY MADE IN EUROPE

# 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)**

## 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)**

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**CE 74TE**

**STATT** € 4.508,-

**2.902,-**

**CG 740E**

**STATT** € 5.096,-

**3.742,-**

**BE 74XM**

**STATT** € 6.791,-

**5.180,-**

**CV740E 18**

**STATT** € 5.918,-

**4.830,-**

## ELEKTROKIPPBRATPFANNE

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

## ELEKTRO-CERANHERD

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

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

# KOCHSYSTEME

## ELEKTRO-GRILLPLATTE

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

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**STATT** € 2.907,-

**2.193,-**

**FLE72GCRX**

**FLE741GCRX**

**STATT** € 4.415,-

**3.330,-**

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

**FE7117**

**FE7215**

## ELEKTRO-FRITTEUSE

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

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**STATT** € 3.198,-

**2.417,-**

**STATT** € 4.883,-

**3.687,-**

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

GIORIK COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

QUALITY MADE IN EUROPE

# 6 KOCHSYSTEME

## GASHERD

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

## 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)**

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**CG940G**

**STATT** € 3.619,-

**2.925,-**

**CG960G**

**STATT** € 4.872,-

**3.973,-**

**BE 94XA**

**STATT** € 10.395,-

**7.540,-**

**CV 940 E 22**

**STATT** € 7.972,-

**6.100,-**

## ELEKTROKIPPBRATPFANNE

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

## ELEKTRO-CERANHERD

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

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Temperaturreglung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CG940G | 122441 | 32,0 kW / Gas | 2 x6 kW / 2 x 10 kW | 800 x 900 x 900 | ~~3.619,-~~ | 2.925,- |
| CG960G | 122442 | 48,0 kW / Gas | 3 x 6 kW / 3 x1 0 kW | 1200 x 900 x 900 | ~~4.872,-~~ | 3.973,- |
| CV 940 E 22 | 122459 | 22 kW / 400 V | 50° - 300° C | 400 x 900 x 900 | ~~7.972-~~ | 6.100,- |
| BE94XA | 139377 | 15,1 kW / 400 V | 50° - 300° C | 800 x 900 x 900 | ~~10.395,-~~ | 7.540,- |

# KOCHSYSTEME

## ELEKTRO-GRILLPLATTE

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

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**FLE92GCRX**

**STATT** € 3.536,-

**2.560,-**

**FLE941GCRX**

**STATT** € 5.356,-

**3.875,-**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Grillplatte | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FLE92GCRX | 144200 | 8,0 kW / 400 V | Hartverchromt | 400 x 900 x 900 | ~~3.536,-~~ | 2.560,- |
| FLE741GCRX | 144202 | 16,0 kW / 400 V | Hartverchromt | 800 x 900 x 900 | ~~5.356,-~~ | 3.875,- |

**FE9121**

**STATT** € 3.567,-

**2.907,-**

**FE9221**

**STATT** € 6.401,-

**5.225,-**

## ELEKTRO-FRITTEUSE

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

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

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

# 8 KOCHSYSTEME

## HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

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

**Auf Anfrage:** Wassertank
(wenn kein Wasseranschluss vorhanden)

**HO434**

**STATT** € 1.100,-

**825,-**

**HO464E**

**STATT** € 2.110,-

**1.685,-**

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

## INDUKTIONSHERD RIB

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

**RIB 3535 ET**

**STATT** € 335,-

**265,-**

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

## PIZZAÖFEN

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

**TZ435-2M**

**STATT** € 3.265,-

**2.695,-**

**DN635 2CD**

**STATT** € 6.728,-

**5.650,-**

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

## TEIGKNETMASCHINEN

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

**IF**

**AB** €

**1.190,-**

**IR**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| IF 22 | 125838 | 735 W / 400 V | 18 Kg / 22 L | 400 x 690 x 630 | ~~1.998,-~~ | 1.190,- |
| IF 33 | 125839 | 1470 W / 400 V | 25 Kg / 33 L | 440 x 830 x 720 | ~~2.298,-~~ | 1.355,- |
| IR 22 | 125842 | 735 W / 400 V | 18 Kg / 22 L | 420 x 720 x 640 | ~~2.598,-~~ | 1.529,- |
| IR 33 | 125843 | 1470 W / 400 V | 25 Kg / 33 L | 460 x 840 x 730 | ~~3.149,-~~ | 1.849,- |

GIORIK COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

QUALITY MADE IN EUROPE

# 10 KOCHSYSTEME

## HILITE SALAMANDER

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

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

65% ENERGIE SPAREN

**SH 20**

**STATT** € 2.549,-

**1.835,-**

**SH 31**

**STATT** € 3.249,-

**2.339,-**

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

**GM 0311 E**

**STATT** € 2.256,-

**1.835,-**

## HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

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

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Einschübe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GM 0311 E | 128455 | 750 W / 230 V | 3 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 420 | ~~2.256,-~~ | 1.835,- |
| GM 0311 EC | 130497 | 750 W / 230 V | 3 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 420 | ~~2.562,-~~ | 2.165,- |
| GM 0511 EC | 130498 | 1000 W / 230 V | 5 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 570 | ~~2.825,-~~ | 2.345,- |

# KOCHSYSTEME



## MIKROWELLENHERD

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

**NE 1643 EYG**

**STATT** € 1.643,-

**1.315,-**

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**STATT** € 2.910,-

**2.329,-**

**NE 1840 EYG**

NEU

**STATT** € 1.755,-

**1.404,-**

**NE 1853 EYG**

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Leistung | Maße: B x T x H (mm) | Garraum (mm) | Magnetrons | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NE 1643 EYG | 148198 | 2590 W / 230 V | 1600 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | ~~1.643,-~~ | 1.315,- |
| NE 1843 EYG | 148195 | 2830 W / 230 V | 1800 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | ~~1.755,-~~ | 1.404,- |
| NE 1853 EYG | 150354 | 2830 W / 230 V | 1800 W | 422 x 508 x 337 | 330 x 310 x 175 | 2 | ~~1.755,-~~ | 1.404,- |
| NE 1840 EYG | 150304 | 3200 W / 230 V | 1800 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | ~~2.910,-~~ | 2.329,- |
| NE 2140 EYG | 150306 | 3650 W / 400 V | 2100 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | ~~3.170,-~~ | 2.537,- |
| NE 3240 EYG | 150307 | 4960 W / 400 V | 3200 W | 650 x 526 x 471 | 535 x 330 x 250 | 4 | ~~3.790,-~~ | 3.033,- |

NEU

**SR-UH36F**

**STATT** € 299,-

**279,-**

## REISKOCHER SR-UH36F

- **Reiskocher für Hot Buffets, Pubs, Self Services, Restaurants, Kantinen u. Take-aways**
- Schnell und praktisch, ermöglicht exzellentes Garergebnis in extra kurzer Zeit
- **Warmhaltefunktion:** 12 Std.
- **Garraumvolumen:** 3,6 Liter / 20 Tassen
- Antihaftbeschichteter Kochtopf kann zur einfachen Reinigung entnommen werden
- Deckel kann komplett geöffnet werden, aus Edelstahl mit Scharnier
- **Zubehör:** Messbecher, Reislöffel, Reislöffelhalter

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Ausführung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SR-UH36F | 150557 | 230 V | 3,6 Liter (20 Tassen) | Edelstahl | 428 x 347 x 384 | ~~299,-~~ | 279,- |

## ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Verchromte Stahlnetz-Fritierkörbe
- Herausnehmbare Heizkörper
- Thermostatische Temperaturregelung: 60° - 200° C
- Kaltölzone für wirtschaftl.Frittieren
- Arbeits- u. Sicherheitsthermostat
- Ölablaufhahn (Ausnahme PEF8 + PEF8+8)
- Modell PEF 16 geeignet zum Frittieren von Backwaren

**PEFJ 8**

**STATT** € 217,-

**189,-**

**PEFJ 10 SA**

**STATT** € 669,-

**395,-**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Korbmaße (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PEFJ 8 | 148910 | 3,5 kW / 230 V | 8 L | 190 x 220 x 130 | 275 x 460 x 340 | ~~217,-~~ | 189,- |
| PEFJ 8+8 | 148913 | 2 x 3,5 kW / 230 V | 2 x 8 L | 2 x 190 x 220 x 130 | 550 x 460 x 340 | ~~409,-~~ | 362,- |
| PEFJ 8+8SA | 148914 | 2 x 4,5 kW / 400 V | 2 x 8 L | 2 x 190 x 220 x 130 | 550 x 460 x 340 | ~~959,-~~ | 615,- |
| PEFJ 10SA | 148912 | 8,5 kW / 400 V | 10 L | 250 x 240 x 110 | 325 x 490 x 380 | ~~669,-~~ | 395,- |
| PEFJ 10+10SA | 148915 | 2 x 8,5 kW / 400 V | 2 x 10 L | 2 x 240 x 290 x 130 | 650 x 490 x 380 | ~~1.229,-~~ | 749,- |
| PEFJ 16 | 148916 | 9,0 kW / 400 V | 16 L | 460 x 245 x 90 | 527 x 465 x 360 | ~~879,-~~ | 495,- |

## ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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

**EF 20BP**

**STATT** € 1.680,-

**1.050,-**

**EF 12+12B**

**STATT** € 2.115,-

**1.325,-**

**BF 21**

**STATT** € 2.545,-

**1.995,-**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Korbmaße (mm) | Maße: B x T xH (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EF 8B | 123610 | 6,0 kW / 400 V | 8 L | 190 x 245 x 105 | 290 x 550 x 435 | ~~1.055,-~~ | 665,- |
| EF 12B | 123611 | 9 kW / 400 V | 12 L | 235 x 375 x 105 | 375 x 655 x 450 | ~~1.210,-~~ | 755,- |
| EF 20BP | 123612 | 9,0 kW / 400 V | 20 L | 560 x 275 x 105 | 750 x 675 x 380 | ~~1.680,-~~ | 1.050,- |
| EF 12 + 12B | 123613 | 9 + 9 kW / 400 V | 2 x 12 L | 2 x 235 x 275 x 105 | 750 x 675 x 380 | ~~2.115,-~~ | 1.325,- |
| BF 21 | 110056 | 6,8 kW / 400 V | 21 L | 630 x 365 x 70 | 700 x 580 x 250 | ~~2.545,-~~ | 1.995,- |

# IMBISS

## ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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

**EGP 400**

**STATT** € 550,-

**399,-**

**EGP 600**

**STATT** € 865,-

**599,-**

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

**PSR 400EI**

**STATT** € 810,-

**624,-**

## ELEKTRO GRILLPLATTE PSR

- **Elektrogrillplatte mit glatter Grillfläche aus Edelstahl**
- **Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301**
- 1 - 3 Heizzonen
- Fettauffangschublade
- Thermostatische Tempraturregelung von 50° - 300°C

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

## ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

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

**CG 60 DUPLEX**

**STATT** € 1.045,-

**799,-**

Symbolfoto

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

# 14 VORBEREITUNG

**AS 220 SN**

Symbolfoto

2 EBENEN PROFIL

**AB** €

**479,-**

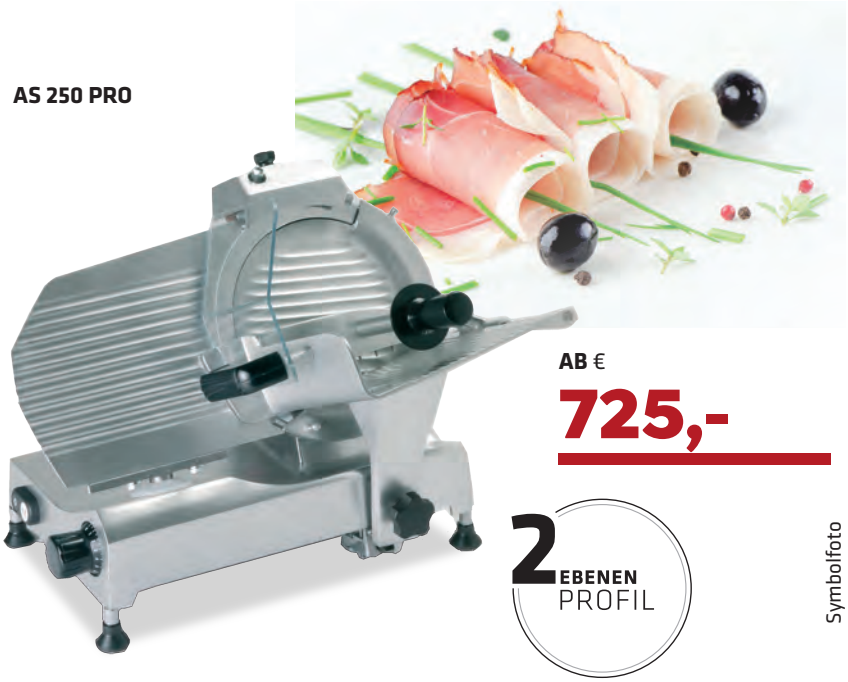
## SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS /AS PRO

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

## SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GSB

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

**AS 250 PRO**



**AB** €

**725,-**

2 EBENEN PROFIL

Symbolfoto

**GSB300**

2 EBENEN PROFIL

**STATT** € 2.165,-

**1.730,-**

## VORTEILE 2-EBENEN PROFIL

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

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

# VORBEREITUNG

## VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

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

2 EBENEN PROFIL

**VSG 2510**

Symbolfoto

**STATT** € 2.540,-

**1.895,-**

**PED 315**

**STATT** € 3.610,-

**3.255,-**

## GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

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

## GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

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

**PEG 315**

**STATT** € 3.810,-

**3.435,-**

| Modell | Art-Nr. | Messer mm | Schnitt-Länge/Höhe | Stellfläche mm | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VSG 2510 | 134696 | Ø 250 | 220 / 180 mm | 550 x 520 | 330 W / 230 V | ~~2.540,-~~ | 1.895,- |
| VSG 3010 | 134698 | Ø 300 | 230 / 220 mm | 550 x 590 | 330 W / 230 V | ~~2.800,-~~ | 1.995,- |
| PED 315 | 136411 | Ø 315 | 250 / 230 mm | 465 x 575 x 560 | 350 W / 230 V | ~~3.610,-~~ | 3.255,- |
| PED 350 | 133640 | Ø 350 | 270 / 250 mm | 490 x 600 x 560 | 350 W / 230 V | ~~4.058,-~~ | 3.795,- |
| PEG 315 | 136408 | Ø 315 | 255 / 160 mm | 525 x 420 x 500 | 390 W / 230 V | ~~3.810,-~~ | 3.435,- |
| PEG 350 | 136409 | Ø 350 | 300 / 195 mm | 615 x 490 x 540 | 390 W / 230 V | ~~4.058,-~~ | 3.659,- |

### FWU 12 CNS

**STATT** € 1.475,-

**929,-**

**FLEISCHWOLF**

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

Symbolfoto

| Modell | Art.Nr. | Schneidsatz | Stundenleistung | Anschlusswert | Maße: B x H x T (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FWU 12 CNS | 146901 | Unger 70 S5 | ca. 150 Kg | 750 W / 400 V | 440 x 270 x 450 | ~~1.475,-~~ | 929,- |
| FWU 22 CNS | 146902 | Unger 82 S5 | ca. 250 Kg | 1100 W / 400 V | 470 x 270 x 450 | ~~1.885,-~~ | 1.079,- |
| FWU 32 CNS | 146903 | Unger 98 S5 | ca. 450 Kg | 2200 W / 400 V | 520 x 320 x 550 | ~~3.025,-~~ | 1.929,- |

**FLEISCHWOLF**

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

### A/E12

**STATT** € 1.655,-

**1.240,-**

| Modell | Art.Nr. | Schneidsatz | Stundenleistung | Anschlusswert | Maße: B x H x T (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A/E 12 | 146454 | Enterprise 70 | ca. 150 Kg | 750 W / 230 V | 235 x 410 x 510 | ~~1.655,-~~ | 1.240,- |
| A/E 22 | 118388 | Unger 82 S3 | ca. 280 Kg | 1125 W / 400 V | 305 x 455 x 545 | ~~2.535,-~~ | 1.869,- |
| A/E 32 | 118389 | Unger 98 S5 | ca. 450 Kg | 2200 W / 400 V | 325 x 536 x 545 | ~~4.375,-~~ | 2.990,- |

# VORBEREITUNG

## MINIPACK SMART INFUSER VAKUUMGERÄT

- **Smart Infuser Vakuumgerät aus Edelstahl mit 8 Anwendungsmodi**
- Touch-Screen-Steuerung mit vorprogrammierten Rezepten
- **Vakuumieren** mittels Programmsteuerung (Behälter, Gläser, Flaschen)
- **Sous Vide Programme** für jeden Produkttyp
- **TruVac-System** kontrolliert Siedepunkt und Druck, bietet Überlauf- und Quetschschutz
- **Marinieren / Intensivieren / Aufguss** bzw. Infusion von Aromen unter Vakuum
- Kochen von Gemüse – ohne Hitze unter Beibehaltung des Geschmacks und der Ernährungswerte
- Entgasen – Entlüftungsfunktion entfernt Luftbläschen in Saucen, Mousses, Teiglingen etc.
- **Integrierter Ölreinigungszyklus**

**MX2**

**STATT** € 2.290-

**2.482,-**

NEU

**MX3**

**STATT** € 4.490,-

**3.817,-**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Schweißleiste | Pumpenleistung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MX2 | 151071 | 360 W / 230 V | 265 mm | 4 m³ | 325 x 425 x 240 | ~~2.290,-~~ | 2.482,- |
| MX3 | 151072 | 950 W / 230 V | 318 mm | 8 m³ | 420 x 585 x 385 | ~~4.490,-~~ | 3.817,- |
| MX4 | 151073 | 1100 W / 230 V | 450 mm | 16 m³ | 545 x660 x 550 | ~~5.544,-~~ | 4.712,- |

**ECOVAC 270**

**STATT** € 2.600,-

**1.995,-**

## 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 Produktschutz
- Inkl. Einlegeplatten

**Optionen:**

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

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Schweißleiste | Pumpenleistung | Maße Kammer (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ecovac 270 | 138993 | 250 W / 230 V | 270 mm | 6 m³ | 280 x 330 x 155 | 355 x 445 x 420 | 1.995,- |
| Ecovac 310 | 138994 | 250 W / 230 V | 310 mm | 8 m³ | 320 x 350 x 175 | 395 x 445 x 450 | 2.110,- |
| Ecovac 350 | 138995 | 450 W / 230 V | 350 mm | 12 m³ | 360 x 405 x 175 | 435 x 520 x 450 | 2.470,- |
| Ecovac 410 | 138997 | 750 W / 230 V | 410 mm | 20 m³ | 435 x 455 x 175 | 510 x 570 x 525 | 2.995,- |

# 18 VORBEREITUNG

## PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

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

**Zusätzlich bei VBM 20 A:**

- Ansteckkupplung
- stufenlose Geschwindigkeits-regulierung von 0 - 500 U/min

**STATT** € 1.585,-

**1.155,-**

Symbolfoto

**VBM 7**

**VBM 20A**

**STATT** € 3.853,-

**2.879,-**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Fassung | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VBM 7 | 139110 | 250 W / 230 V | 7 Liter | 300 x 460 x 520 | ~~1.585,-~~ | 1.155,- |
| BM 12 | 115667 | 373 W / 230 V | 12 Liter | 350 x 499 x 630 | ~~3.063,-~~ | 2.299,- |
| VBM 20 A | 127557 | 560 W / 400 V | 23 Liter | 470 x 640 x 940 | ~~3.853,-~~ | 2.879,- |
| VBM 40 | 119159 | 1125 W / 400 V | 40 Liter | 650 x 806 x 1284 | ~~8.056,-~~ | 5.645,- |

**DMIX**

**STATT** € 998,-

**848,-**

**STATT** € 2.098,-

**1.695,-**

**DBE8**

## PLANETEN-RÜHRMASCHINEN DMIX / DBE8

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

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

# VORBEREITUNG

## KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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

## KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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

### BS 3724 EXTRA GROSSE PLATTFORM

**STATT** € 340,-

**270,-**

*inkl. Eichung

### BS 100

**STATT** € 325,-

**235,-**

*inkl. Eichung

### BSS 200

KOMPLETT CNS 1.4301 aus

**STATT** € 370,-

**259,-**

*inkl. Eichung

### PCS 300

**STATT** € 360,-

**235,-**

*inkl. Eichung

## KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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

## PREISRECHENWAAGE EICHFÄHIG

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

| Modell | Artikelnummern | Wägebereich (kg) | 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 | ~~325~~,- | 235,- |
| BSS 200 | 133024 / 133025 / 133026 | 3/6 6/15 15/25 | 1/2 2/5 5/10 | 230 x 190 | ~~370~~,- | 259,- |
| PCS 300 | 133791 / 133792 / 133793 | 3/6 6/15 15/30 | 1/2 2/5 5/10 | 295 x 225 | ~~360,-~~ | 235,- |
| BS 3724 | 150338 / 150339 / 150340 | 3/6 6/15 15/30 | 1/2 2/5 5/10 | 370 x 240 | ~~340~~,- | 270,- |

# 20 VORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDER

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

**DTRS1**

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**STATT** € 2.118,-

**1.799,-**

**Version VV**
mit variabler Geschwindigkeit.

## EDELSTAHLSCHNEIDSCHEIBEN

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

**Schneidscheibe CS**

**AB** €
**143,-**

**Wellenschnitt-scheibe CWS**

**AB** €
**152,-**

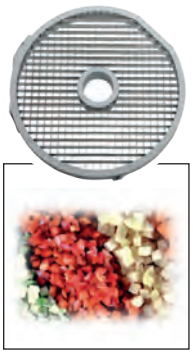
**Streifenscheibe ASX**

**AB** €
**212,-**

**Reibscheibe JX**

**AB** €
**91,-**

**Würfelgatter MT**



**AB** €
**174,-**

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

# VORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT

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

**PREP4YOU DCOM26**

**Inkl. 3-teiliges Scheiben-Starterpaket**

PREP 4 YOU

**STATT** € 2.039,-

**1.630,-**

## EDELSTAHLSCHNEIDSCHEIBEN

**Reibscheibe JX**

**AB** € **67,-**

**Schneidscheibe CS**

**AB** € **79,-**

**Streifenscheibe**

**AB** € **91,-**

**Würfelgatter MT**

**AB** € **143,-**

| Modell | Art-Nr. | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PREP4YOU DCOM26 | 146372 | 750 W / 230 V | 1.500 U/ Min | 348 x 328 x 630 | ~~2.039,-~~ | 1.630,- |
| PREP4YOU DCOM36 | 148981 | 750 W / 230 V | 1.500 U/ Min | 348 x 328 x 630 | ~~2.139,-~~ | 1.711,- |

**DBP3535**

**AB**

**318,-**

## BERMIXER PRO

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

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Leistung | Mixstablänge | U/min | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SMX250VV | 138024 | 250 W / 230 V | 10 L | 250 mm | 15.000 | ~~504,-~~ | 318,- |
| DBP3535 | 133432 | 350 W / 230 V | 30 L | 350 mm | 9.000 | ~~628,-~~ | 502,- |
| DBP3545 | 133435 | 350 W / 230 V | 50 L | 450 mm | 9.000 | ~~668,-~~ | 534,- |

# 22 VORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA

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

**CL 50 ULTRA**
Inkl. Scheiben-Starterpaket

**STATT** € 1.910,-

**1.585,-**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CL 50 Ultra 1V | 119978 | 550 W / 400 V | 375 U/Min. | 380 x 305 x 595 | ~~1.990,-~~ | 1.675,- |
| CL 50 Ultra 1V | 128907 | 550 W / 230 V | 375 U/Min. | 380 x 305 x 595 | ~~1.910,-~~ | 1.585,- |

**R402**

**STATT** € 2.760,-

**2.152,-**

## GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT R402

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

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

# VORBEREITUNG

## BLIXER VV

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

**BLIXER 4 VV**

**STATT** € 2.720,-

**2.200,-**

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

Symbolfoto

**ROBOT COUPE MP450 ULTRA**

**STATT** € 795,-

**665,-**

## STABMIXER

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

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

## KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **85 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung (Modell 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
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Modelle 7035 mit gesprägten Sicken
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**

**Kältemittel R290**

### Hygienisch

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

### Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

### Energieeffizient

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

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

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

KS 7035

**STATT** € 3.285,-

**2.440,-**

KS 7015

**STATT** € 2.300,-

**1.659,-**

KS 1415

**STATT** € 3.355,-

**2.590,-**

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

## 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
- Korrossionsgeschützer, beschichteter Lamellen-Verdampfer
- Kühlsystem auf Schienen, zur einfachen Wartung herausziehbar
- Autom. Heißgasabtauung
- Autom. Tauwasserverdunstung
- **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Temperaturbereich -2 / +8° C
- **Teleskopschubladen mit GN 1/1**
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**

**Kältemittel R290**

### Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen

### Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

### Energieeffizient

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

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

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

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**KTM 6721**

A

**STATT** € 4.810,-

**3.260,-**

**KTM 6721 20 P**

A

**STATT** € 3.920,-

**2.370,-**

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

## KÜHLTISCHE

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch mit Umluftkühlung**
- Gehäuse u. Innenraum komplett aus **rostfreiem CNS 1.4301**
- **Korpushöhe 660 mm**
- Inklusive Oberplatte (auf Anfrage: ohne Oberplatte)
- Boden mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene
- Selbstschließende Türen mit eingearbeiteter Griffleiste
- Türanschlag rechts (wechselbar)
- **Ladenelemente 1/2 mit Fulterer-Vollauszug**
- Temperaturbereich 0°C / +8°C
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
- Korrossionsgeschützer, beschichteter Lamellen-Verdampfer
- Verdampferfreier Innenraum
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
- Heißgasabtauung mit Tauwasserverdunstung
- **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Höhenverstellbare Füße aus CNS
- **Kältemittel R600a**

**KTM 6621 04 P**

NEU

**STATT** € 3.745,-

**2.810,-**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Energie-verbrauch | Türen/ Laden | Brutto-inhalt | EEC | Klima-klasse | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KTM 6621 04 P | 151751 | 198 W / 230 V | 1342 x 700 x 850 | 408 kWh / Jahr | 0 / 4 | 302 L | A | 5 | 2.810,- |
| KTM 6621 12 P | 151750 | 198 W / 230 V | 1342 x 700 x 850 | 408 kWh / Jahr | 1 / 2 | 302 L | A | 5 | 2.385,- |
| KTM 6631 06 P | 151754 | 198 W / 230 V | 1792 x 700 x 850 | 591 kWh / Jahr | 0 / 6 | 446 L | B | 5 | 3.487,- |

**PKT 2027**

NEU

**STATT** € 4.760,-

**3.570,-**

## PIZZAKÜHLTISCH

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch mit Umluftkühlung**
- Ausführung mit 2 Türen und 7 Teigschubladen (EN60/40)
- Gehäuse und Innenraum **komplett aus rostfreiem CNS 1.4301**
- Granitarbeitsplatte 30 mm mit Aufkantung
- Temperaturbereich: 0° / +8° C
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Korrossionsgeschützer, beschichteter Lamellen-Verdampfer
- Verdampferfreier Innenraum
- Heißgasabtauung mit Tauwasserverdunstung
- **50 mm Isolierung (FKW- und FCKW-frei)**
- Höhenverstellbare Füße aus CNS
- **Kältemittel R 290**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Bruttoinhalt | EEC | Klimaklasse | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PKT 2027 | 151898 | 249 W / 230 V | 2017 x 800 x 1100 | 1477 kWh / Jahr | 372 L | D | 4 | 3.570,- |

## SALADETTE / KÜHLTISCH

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

**SAL 921 G**

**STATT** € 1.345,-

**690,-**

**KTG921**

**STATT** € 1.395,-

**780,-**

**PKTG921**

**STATT** € 1.500,-

**798,-**

**KTM 090 04**

NEU

**STATT** € 2.323,-

**1.490,-**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Nettokapazität | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SAL 921 G | 131619 | 230 W / 230 V | 2 GN 1/1 | 900 x 700 x 850 | 260 L | ~~1.345,-~~ | 690,- |
| SAL 1031 G | 131621 | 250 W / 230 V | 3 GN 1/1 | 1045 x 700 x 850 | 270 L | ~~1.595,-~~ | 999,- |
| KTG921 | 131625 | 250 W / 230 V | 4 GN 1/1 | 900 x 700 x 850 | 201 L | ~~1.395,-~~ | 780,- |
| KTM 090 04 | 150213 | 245 W / 230 V | 4 GN 1/1 | 894 x 700 x 850 | 201 L | ~~2.323,-~~ | 1.490,- |
| PKTG921 | 131629 | 250 W / 230 V | 2 GN 1/1 | 900 x 700 x 1075 | 201 L | ~~1.500,-~~ | 798,- |

## KÜHLAUFSATZ

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

**VRXG 1200**

**STATT** € 839,-

**517,-**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VRXG 1200 | 131333 | 190 W / 230 V | 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2 | 1200 x 395 x 430 | 380 kWh / Jahr | ~~839,-~~ | 517,- |
| VRXG 1400 | 131334 | 190 W / 230 V | 4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2 | 1400 x 395 x 430 | 442 kWh / Jahr | ~~879,-~~ | 540,- |
| VRXG 1600 | 131336 | 190 W / 230 V | 7 x GN 1/3 | 1600 x 395 x 430 | 507 kWh / Jahr | ~~919,-~~ | 550,- |
| VRXG 1800 | 131337 | 190 W / 230 V | 8 x GN 1/3 | 1800 x 395 x 430 | 507 kWh / Jahr | ~~952,-~~ | 588,- |
| VRXG 2000 | 131338 | 190 W / 230 V | 9 x GN 1/3 | 2000 x 395 x 430 | 536 kWh / Jahr | ~~1.015,-~~ | 620,- |

**EKP 1T2LV**

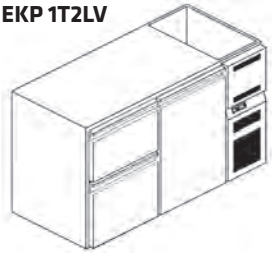
**STATT** € 5.170,-

**3.730,-**

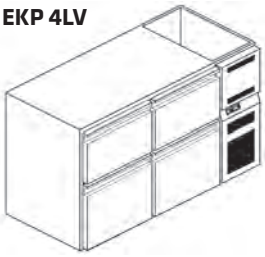
## GETRÄNKEKÜHLPULT

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

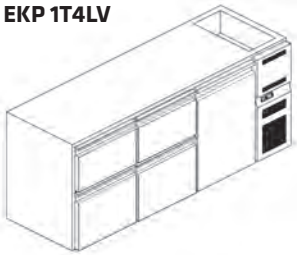
**EKP 1T2LV**



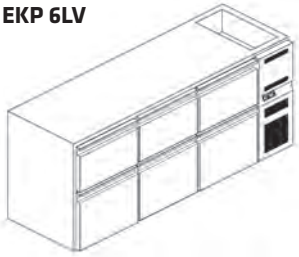
**EKP 4LV**



**EKP 1T4LV**



**EKP 6LV**



**Energiespar-Isolierung: 50 mm**

FKW- und FCKW-freie Isolierung

**Kältesystem**

Energieeffizientes Kältesystem mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer

**Elektronische Steuerung**

Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

**Hygieneausführung**

Gerundete Wand- und Bodenecken erleichtern Reinigung

| Modell | Art.Nr. | Türen/Laden | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EKP 1T2LV | 135814 | 1 / 2 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | ~~5.170,-~~ | 3.730,- |
| EKP 1T2LV FK | 135813 | 1 / 2 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | ~~5.910,-~~ | 4.265,- |
| EKP 4LV | 135816 | 0 / 4 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | ~~5.800,-~~ | 4.180,- |
| EKP 4LV FK | 135815 | 0 / 4 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | ~~6.540,-~~ | 4.720,- |
| EKP 1T4LV | 135820 | 1 / 4 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | ~~6.860,-~~ | 4.950,- |
| EKP 1T4L FK | 135819 | 1 / 4 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | ~~7.595,-~~ | 5.480,- |
| EKP 6LV | 135822 | 0 / 6 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | ~~7.545,-~~ | 5.440,- |
| EKP 6LV FK | 135821 | 0 / 6 | 323 W / 230 V | 2090 x 690 x 850 | ~~8.280,-~~ | 5.975,- |

## KÜHL-TIEFKÜHLLADENPULT

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

**KTL 905-2**

NEU

R290

**STATT** € 2.395,-

**2.490,-**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KTL 905-2 | 145676 | 542 W / 230 V | 4 x GN 1/1 | 900 x 700 x 865 | 1336 kWh / Jahr | ~~2.395,-~~ | 2.490,- |
| KTL 1230-2 | 145678 | 495 W / 230 V | 6 x GN 1/1 | 1230 x 700 x 865 | 1416 kWh / Jahr | ~~2.929,-~~ | 2.840,- |

**NMK 240-3**

QUALITY MADE IN EUROPE

NEU

R290

**AB** €

**2.745,-**

## NASSMÜLLKÜHLER

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

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

## SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

- **Steckerfertiger Schnellkühler / Schockfroster** mit Programmsteuerung
- Gehäuse und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Hochauflösende bedienerfreundliche 2,8“ Touchscreen-Steuerung
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaum-isolierung FKW- und FCKW-frei**
- Selbstschließende Türe mit ergonom. Griffmulde
- Schockkühlen: +90°C / +3°C (90 Min.)
- Schockgefrieren: +90°C / -18°C (240 Min.)
- Kondensator mit variablem Luftstrom
- Elektronisches Expansionsventil
- 4 justierbare Stellfüße aus rostfreiem Edelstahl
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle
- Klimaklasse 5
- Kältemittel R 290

NEU

**SKF3**

**STATT** € 3.225,-

**2.350,-**

### 1| Wirtschaftlichkeit

Der Einsatz von Schockfrostern ermöglicht wesentlich längere Produkthaltbarkeit und Reduktion der Produktions- und Personal-kosten.

### 2| Produktqualität

Nachhaltige Bewahrung der Produktqualität – Farbe und Form, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bleiben erhalten.

### 3| Vielseitigkeit

Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen, Speiseeis, uvm. – Schockfrosten ermöglicht ein Maximum an Kreativität und Flexibilität für Ihre Speisekarte.

### 4| Hygiene

Schockfroster gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit und Hygiene für Sie und Ihre Gäste.

**SKF5**

**STATT** € 4.240,-

**3.100,-**

**SKF8**

**STATT** € 6.110,-

**4.450,-**

| Modell | Art.-Nr. | Kühlleistung | Gefrierleistung | Kapazität | Maße: B x T x H | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SKF3 | 150172 | 15 kg | 6 kg | 3 x GN 1/1 | 590 x 700 x 520 mm | 590 W / 230 V | ~~3,225,-~~ | 2.350,- |
| SKF5 | 150173 | 23 kg | 13 kg | 5 x GN 1/1 (EN60/40) | 790 x 700 x 850 mm | 1100 W / 230 V | ~~4.240,-~~ | 3.100,- |
| SKF8 | 150174 | 40 kg | 24 kg | 8x GN 1/1 (EN60/40) | 790 x 800 x 1290 mm | 2000 W / 230 V | ~~6.110,-~~ | 4.450,- |
| SKF10 | 150175 | 50 kg | 30 kg | 10x GN 1/1 (EN60/40) | 790 x 800 x 1420 mm | 2000 W / 230 V | ~~6.700,-~~ | 4.710,- |

# KÜHLUNG

## SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI

### ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

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

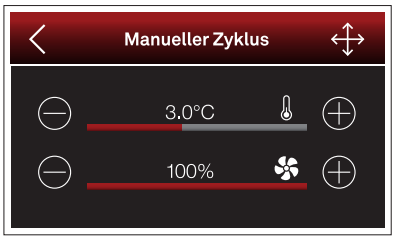
### STEUERUNG

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

**SCHOCKKÜHLUNG**

**PROGRAMMSTEUERUNG**

**MANUELLER ZYKLUS**




**W5UG**

**STATT** € 5.124,-

**4.100,-**

**W7UG**

**STATT** € 7.269,-

**5.815,-**

**W10U**

**STATT** € 10.262,-

**7.695,-**

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

## EISWÜRFELERZEUGER K

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

**K23**

50% ENERGIE SPAREN

* im Vergleich zu Produkten mit Sprühsystem

R290

**STATT** € 1.550,-

**1.193,-**

**Produziert Hohlwürfel**

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

## EISWÜRFELERZEUGER C

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

**C28A**

R290

**STATT** € 1.460,-

**998,-**

**Produziert Vollwürfel**

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C28A | 147575 | 300 W / 230 V | 28 kg | 6,5 kg | 340 x 480 x 600 | ~~1.460,-~~ | 998,- |
| C38A | 147579 | 370 W / 230 V | 38 kg | 11,5 kg | 400 x 540 x 690 | ~~1.670,-~~ | 1.219,- |
| C46A | 147581 | 480 W / 230 V | 46 kg | 15 kg | 500 x 540 x 690 | ~~1.830,-~~ | 1.259,- |

# KÜHLUNG

## FLOCKENEISERZEUGER B

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

**B95CA**

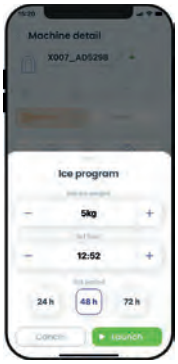
NEU

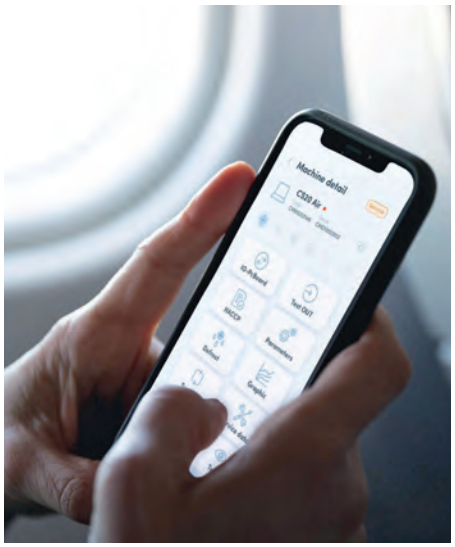
R290

**STATT** € 3.830,-

**2.830,-**

**Produziert Flockeneis**






## PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

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

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B 95 CA | 147938 | 410 W / 230 V | 90 kg | 18 kg | 500 x 597 x 694 | ~~3.830~~,- | 2.830,- |
| B 130 CA | 147940 | 570 W / 230 V | 130 kg | 18 kg | 560 x 620 x 660 | ~~4.090~~,- | 3.030,- |
| B 160 CA | 147942 | 610 W / 230 V | 168 kg | 50 kg | 700 x 650 x 995 | ~~4.410~~,- | 3.260,- |
| B 200 CA | 147944 | 610 W / 230 V | 210 kg | 50 kg | 700 x 650 x 995 | ~~4.620~~,- | 3.422,- |

## KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

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

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

40% ENERGIE SPAREN

**AB** € **2.700,-**

| Kühlzelle | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Aktions preis € | Aggregat | Artikel nummer | Aktions preis € | Regal system | Artikel nummer | Aktions preis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KR1414 | 129987 | 1400 x 1400 x 2110 | 2.700,- | 05-14 | 146493 | 2.295,- | KIT1001 | 130181 | 501,- |
| KR1417 | 129990 | 1400 x 1700 x 2110 | 3.060,- | 05-14 | 146494 | 2.295,- | KIT1002 | 129992 | 852,- |
| KR1420 | 130148 | 1400 x 2000 x 2110 | 3.320,- | 05-24 | 146495 | 2.595,- | KIT1003 | 130182 | 919,- |
| KR1717 | 129993 | 1700 x 1700 x 2110 | 3.320,- | 05-26 | 146496 | 2.595,- | KIT1050 | 129995 | 1.309,- |
| KR1720 | 129996 | 1700 x 2000 x 2110 | 3.550,- | 05-26 | 146496 | 2.595,- | KIT1051 | 129998 | 1.579,- |
| KR1723 | 129999 | 1700 x 2300 x 2110 | 3.890,- | 05-26 | 146496 | 2.595,- | KIT1052 | 130003 | 1.695,- |
| KR2020 | 130159 | 2000 x 2000 x 2110 | 3.870,- | 05-26 | 146496 | 2.595,- | KIT1056 | 130191 | 1.555,- |
| KR2023 | 130160 | 2000 x 2300 x 2110 | 4.285,- | 05-36 | 146497 | 2.930,- | KIT1057 | 130192 | 1.815,- |

**KZ 2000**

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

**STATT** € 4.250,-

**3.795,-**

## KÜHLZELLE / TIEFKÜHLZELLE

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

| 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 | ~~4.250,-~~ | 3.795,- |
| TKZ 2000 | 130822 | 940 W / 230 V | -18° /-23° C bei 30° C UT | 1100 x 1240 x 2280 | 1,88 m³ | ~~4.985,-~~ | 4.455,- |

## DUNSTABZUGSHAUBE WH

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

**WH**

**AB €**

**727,-**

### WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

| Modell | Artikelnummer | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|
| WH 7-10 | 119213 | 1000 x 700 x 450 | 727,- |
| WH 7-12 | 116549 | 1200 x 700 x 450 | 776,- |
| WH 7-14 | 116384 | 1400 x 700 x 450 | 832,- |
| WH 7-16 | 116232 | 1600 x 700 x 450 | 888,- |
| WH 7-18 | 116832 | 1800 x 700 x 450 | 986,- |
| WH 7-20 | 117645 | 2000 x 700 x 450 | 1.098,- |

### MIT MOTOR

| Modell | Artikelnummer | Aktionspreis € |
|---|---|---|
| WH 7-10 M | 116921 | 975,- |
| WH 7-12 M | 149027 | 1.000,- |
| WH 7-14 M | 119794 | 1.115,- |
| WH 7-16 M | 117792 | 1.175,- |
| WH 7-18 M | 116832 | 1.230,- |
| WH 7-20 M | 118820 | 1.300,- |

### WANDHAUBEN WH / TIEFE 900

| Modell | Artikelnummer | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|
| WH 9-10 | 119287 | 1000 x 900 x 450 | 785,- |
| WH 9-12 | 115793 | 1200 x 900 x 450 | 809,- |
| WH 9-14 | 116477 | 1400 x 900 x 450 | 836,- |
| WH 9-16 | 119710 | 1600 x 900 x 450 | 904,- |
| WH 9-18 | 114325 | 1800 x 900 x 450 | 964,- |
| WH 9-20 | 117010 | 2000 x 900 x 450 | 1.034,- |

### MIT MOTOR

| Modell | Artikelnummer | Aktionspreis € |
|---|---|---|
| WH 9-10 M | 116245 | 1.100,- |
| WH 9-12 M | 118555 | 1.145,- |
| WH 9-14 M | 114697 | 1.170,- |
| WH 9-16 M | 119620 | 1.250,- |
| WH 9-18 M | 118775 | 1.370,- |
| WH 9-20 M | 118967 | 1.240,- |

## ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

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

## ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

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

**ASO**

**AB €**

**484,-**

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|---|---|---|---|---|---|
| ASO-710 | 1000 x 700 x 870 | 143518 | 484,- | 118801 | 730,- |
| ASO-712 | 1200 x 700 x 870 | 143520 | 524,- | 119662 | 785,- |
| ASO-714 | 1400 x 700 x 870 | 143522 | 564,- | 126035 | 850,- |
| ASO-716 | 1600 x 700 x 870 | 143524 | 585,- | 126036 | 880,- |

## ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

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

**AST**

**AB €**

**538,-**

**AST LS**

## ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

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

**AB €**

**845,-**

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|---|---|---|---|---|---|
| AST-710 | 1000 x 700 x 850 | 143572 | 538,- | 124840 | 885,- |
| AST-712 | 1200 x 700 x 850 | 143574 | 570,- | 120472 | 974,- |
| AST-714 | 1400 x 700 x 850 | 143576 | 611,- | 117571 | 1.060,- |
| AST-716 | 1600 x 700 x 850 | 143578 | 648,- | 119864 | 1.135,- |
| AST-718 | 1800 x 700 x 850 | 143580 | 705,- | 123516 | 1.235,- |
| AST-720 | 2000 x 700 x 850 | 143582 | 752,- | 118787 | 1.320,- |
| AST-LS714 | 1400 x 700 x 870 | 143620 | 845,- | 132155 | 1.512,- |
| AST-LS716 | 1600 x 700 x 870 | 143622 | 930,- | 119292 | 1.659,- |
| AST-LS718 | 1800 x 700 x 870 | 143624 | 993,- | 121001 | 1.772,- |
| AST-LS720 | 2000 x 700 x 870 | 143626 | 1.125,- | 118788 | 1.916,- |

# VERBAUTEN

## ARBEITSTISCH AT PRO LINE

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

## ARBEITSTISCH AT EASY LINE

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

**AT**

**AB €**

**284,-**

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line € | Art.Nr. | PRO Line € |
|---|---|---|---|---|---|
| AT-710 | 1000 x 700 x 870 | 143456 | 284,- | 118582 | 439,- |
| AT-712 | 1200 x 700 x 870 | 143458 | 313,- | 118412 | 483,- |
| AT-714 | 1400 x 700 x 870 | 143460 | 345,- | 118584 | 530,- |
| AT-716 | 1600 x 700 x 870 | 143462 | 367,- | 118586 | 569,- |
| AT-718 | 1800 x 700 x 870 | 143464 | 396,- | 118588 | 612,- |
| AT-720 | 2000 x 700 x 870 | 143466 | 425,- | 117491 | 649,- |

## HANDWASCHBECKEN

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

**HWB 4040**

**AB €**

**199,-**

| Modell | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Becken (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|
| HWB 4040 | 141869 | 400 x 400 x 251 | Ø 340 | ~~300,-~~ | 199,- |
| HWB 4040S | 141874 | 400 x 400 x 251 | Ø 340 | ~~335,-~~ | 217,- |

## ABFALLEIMER

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

**AR50**

**AB €**

**158,-**

| Modell | Art.Nr. | Fußhebel | Softclose | Inhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AR 50 | 118642 | - | - | 50 L | ~~229,-~~ | 158,- |
| ARP 50 | 118130 | x | - | 50 L | ~~285,-~~ | 189,- |
| ARP 50 S | 146241 | x | x | 50 L | ~~305,-~~ | 265,- |
| ARP 95 | 146596 | x | - | 95 L | ~~365,-~~ | 215,- |
| ARP 95 S | 146243 | x | x | 95 L | ~~390,-~~ | 312,- |

## SPÜLTISCH PRO LINE

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

## SPÜLTISCH EASY LINE

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

**SPT1B-706**

**AB €**
**459,-**

**SPT1BAR-712**

Symbolfoto

**AB €**
**535,-**

**SPT2BAR-712**

Symbolfoto

**AB €**
**790,-**

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Becken (mm) | Becken | Art.-Nr. | EASY Line € | Art.-Nr. | PRO Line € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SPT1B-706 | 600 x 700 x 850 | 500 x 500 x 300 | 1 | 149634 | 459,- | 118968 | 679,- |
| SPT1BAR-712 | 1200 x 700 x 850 | 500 x 500 x 300 | 1 | 149640 | 535,- | 115538 | 849,- |
| SPT2BAR-714 | 1400 x 700 x 850 | 400 x 500 x 250 | 2 | 149650 | 677,- | 120481 | 1.135,- |
| SPT2BAR-716 | 1600 x 700 x 850 | 400 x 500 x 250 | 2 | 149651 | 716,- | 120483 | 1.190,- |
| SPT2BAR-718 | 1800 x 700 x 850 | 500 x 500 x 300 | 2 | 149652 | 751,- | 120484 | 1.280,- |
| SPT2BAR-720 | 2000 x 700 x 850 | 600 x 500 x 300 | 2 | 149653 | 812,- | 117665 | 1.285,- |

## SPÜLCENTER PROLINE

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

**SPC1BAR-712**

**AB €**
**499,-**

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

# VERBAUTEN

## WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

## WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

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

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

**WHSO**

**AB €**
**244,-**

**WHSS**

**AB €**
**323,-**

## WANDBORD

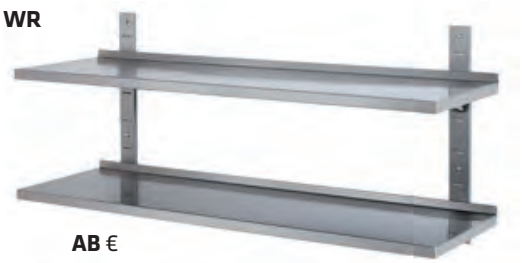
- **Ausführung komplett aus Edelstahl**
- Winkelprofil verstärkt

**WB**

**AB €**
**65,-**

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

**WR**



**AB €**
**122,-**

| Modell | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|
| WR1-312 | 118630 | 1200 x 300 | ~~182,-~~ | 122,- |
| WR1-314 | 118631 | 1400 x 300 | ~~193,-~~ | 130,- |
| WR1-316 | 118632 | 1600 x 300 | ~~203,-~~ | 137,- |
| WR1-318 | 118634 | 1800 x 300 | ~~213,-~~ | 144,- |
| WR1-320 | 118635 | 2000 x 300 | ~~271,-~~ | 184,- |
| WR2-312 | 118637 | 1200 x 300 | ~~376,-~~ | 253,- |
| WR2-314 | 118638 | 1400 x 300 | ~~400,-~~ | 271,- |
| WR2-316 | 118639 | 1600 x 300 | ~~427,-~~ | 290,- |
| WR2-318 | 118640 | 1800 x 300 | ~~457,-~~ | 310,- |
| WR2-320 | 118641 | 2000 x 300 | ~~486,-~~ | 329,- |

## KALT / HEISSBUFFET

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

**ES-GREEN PLUS 4**

**TABLETTRUTSCHE LÄNGSSEITE**
CNS
**NETTO € 340,-**

**STATT** € 4.065,-

**3.350,-**

| Modell | Wenge | Hemlock | Anschlusswert | Temperatur | Maße: B x T x H (mm) | Fassung (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ES-Green Plus 4 | 140140 | 140141 | 229 W / 230 V | +4 / +8° C | 1494 x 650 x 1288 | GN 4/1 - 200 | ~~4.065,-~~ | 3.350,- |
| ES-Red Plus 4 | 144933 | 144930 | 3050 W / 230 V | +60° / +90°C | 1494 x 650 x 1288 | GN 4/1 - 200 | ~~4.940,-~~ | 4.070,- |

**SB 40**

**AB** €

**2.935,-**

## KALT / HEISSBUFFET

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

| Modell | Wenge | Eiche | Anschlusswert | Temperatur | Maße: B x T x H (mm) | Kapazität (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SB 40 C | 136660 | 148788 | 3000 W / 230 V | +20° / +90° C | 1442 x 950 x 1370 | GN 4/1 | ~~3.665,-~~ | 2.935,- |
| SB 40 F | 136197 | 148779 | 500 W / 230 V | +2° / +10° C | 1442 x 950 x 1370 | GN 4/1 | ~~3.755,-~~ | 2.994,- |

# AUSGABE

## PANORAMA-KÜHL- ODER TIEFKÜHLVITRINE

- **Steckerfertige Panoramakühl- oder Tiefkühlvitrine (Umluftkühlung)**
- Unterbau und Rahmenkonstruktion aus lackiertem Stahl Schwarz
- Vollglas-Tür mit magnetischem Verschluss und integriertem Griff
- 5 verstellbare Etagen aus gehärtetem Glas (Maße siehe Tabelle)
- Rundum Isolierverglasung Thermopane
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10°C bzw. -5° / bis -20°C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Fahrbar auf 4 Rollen (2 mit Feststeller)
- **Kältemittel R290 / Klimaklasse 3**

NEU

**RD600**

**STATT** € 3.145,-

**2.578,-**

| Modell | Art.-Nr. | Anwendung | Anschlusswert | Glasetagen | Maße: B x T x H (mm) | Nettoinhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RD 600 F | 150166 | Kühlen | 420 W / 230 V | 5 x 445 x 455 | 600 x 645 x 1850 | 360 L | ~~3.145,-~~ | 2.578,- |
| RD 800 F | 150323 | Kühlen | 440 W / 230 V | 5 x 665 x 455 | 800 x 645 x 1850 | 480 L | ~~3.995,-~~ | 3.275,- |
| RDN 600 F | 150324 | Tiefkühlen | 1250 W / 230 V | 5 x 445 x 455 | 600 x 645 x 1850 | 360 L | ~~5.780,-~~ | 4.741,- |
| RDN 800 F | 150325 | Tiefkühlen | 1250 W / 230 V | 5 x 665 x 455 | 800 x 645 x 1850 | 480 L | ~~6.190,-~~ | 5.074,- |

NEU

**HD800**

**STATT** € 1.780,-

**1.594,-**

## PANORAMA-WARMHALTE- ODER KÜHLVITRINE

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

| Modell | Art.-Nr. | Anwendung | Anschlusswert | Glasetagen | Maße: B x T x H (mm) | Kapazität | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HD 800 | 139402 | Warmhalten | 3 kW / 230 V | 2 x 645 x 490 | 785 x 680 x 735 | 2 x GN1/1 | ~~1.780,-~~ | 1.594,- |
| HD 1200 | 139403 | Warmhalten | 3 kW / 230 V | 2 x 1045 x 490 | 1195 x 680 x 735 | 3 x GN1/1 | ~~2.620,-~~ | 2.095,- |
| CD 800 | 134731 | Kühlen | 440 W / 230 V | 2 x 645 x 490 | 785 x 680 x 735 | 2 x GN1/1 | ~~2.740,-~~ | 2.256,- |
| CD 1200 | 134911 | Kühlen | 455 W / 230 V | 2 x 1045 x 490 | 1195 x 680 x 735 | 3 x GN1/1 | ~~3.395,-~~ | 2.798,- |

# 42 SPÜLSYSTEME

## ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Doppelwandige Tür**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprühschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW**
- Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülgutes
- **Elektronische Steuerung** mit 2 Programmen (GLS) bzw. 3 Programmen (GSS)
- **Laugenfiltersystem EDS:** 2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter
- **Version GLS 145/GSS 165*** mit eingebautem Reinigerdosiergerät

### Konstruktion ECC

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

### Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

**GLS 144**

**SERIENAUSSTATTUNG:**
- 2 Gläserkörbe 390 x 390 mm
- 1 Besteckkörcher
- Schläuche werkseitig montiert

**STATT** € 1.727,-

**1.259,-**

**GSS 164**

**SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Gläserkorb + 1 Universalkorb 500 x 500 mm
- 1 Besteckkörcher
- Schläuche werkseitig montiert

**STATT** € 2.722,-

**1.979,-**

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Einschubhöhe | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GLS 144 | 135090 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | ~~1.727,-~~ | 1.259,- |
| GLS 144 D | 135091 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | ~~2.003,-~~ | 1.435,- |
| GLS 145* | 149791 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | ~~1.899,-~~ | 1.437,- |
| GSS 164 | 135092 | 3,5 kW / 230 V | 2,1 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 365 mm | ~~2.722,-~~ | 1.979,- |
| GSS 164 D | 135093 | 3,5 kW / 230 V | 2,1 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 365 mm | ~~2.975,-~~ | 2.164,- |
| GSS 165* | 150756 | 3,5 kW / 230 V | 2,1 L | 575 x 605 x 820 | 20 L | 365 mm | ~~2.924,-~~ | 2.165,- |

# SPÜLSYSTEME

## ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

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

### GLS 4200

30% ENERGIE SPAREN

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

**STATT** € 3.449,-

**2.340,-**

### GSS 5100

30% ENERGIE SPAREN

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

**STATT** € 4.494,-

**3.049,-**

**3-stufiges Öko-Filtersystem**

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

**Vollausstattung**
- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät

**Doppelwandige Konstruktion**
- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank

**Elektronische Steuerung**
- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

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

# 44 SPÜLSYSTEME

**OCEAN 41 D**

30% ENERGIE SPAREN

**STATT** € 2.254,-

**1.675,-**

## OCEAN GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

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

### Konstruktion ECC

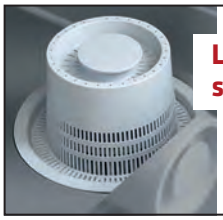
- Komplett aus Edelstahl, doppelwandig, mit tiefgezogener Korbführung (einfache Reinigung)

### Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriert Waschwasserverteiler

### Elektronische Steuerung ELI

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



### Laugenfiltersystem EDS

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

**OCEAN 61 D**

30% ENERGIE SPAREN

**STATT** € 3.203,-

**2.389,-**

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

# SPÜLSYSTEME

## RIVER GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

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

**RIVER 43 CDE**

**STATT** € 3.797,-

**2.689,-**

30% ENERGIE SPAREN

**Konstruktion ECC**

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

**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

**RIVER 63 CDE**

THERMO-DESINFEKTION EN/SO 15883-1

**STATT** € 4.939,-

**3.555,-**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RIVER 43 CDE | 135518 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 466 x 556 x 695 | 8 L | ~~3.797,-~~ | 2.689,- |
| RIVER 43 TDE | 135519 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 466 x 556 x 695 | 8 L | ~~4.174,-~~ | 3.047,- |
| RIVER 63 CDE | 135522 | 7,9 kW / 400 V | 1,9 L | 600 x 600 x 820 | 15 L | ~~4.939,-~~ | 3.555,- |
| RIVER 63 TDE | 135523 | 7,9 kW / 400 V | 1,9 L | 600 x 600 x 820 | 15 L | ~~5.374,-~~ | 3.895,- |

# 46 SPÜLSYSTEME

**HGS 185**

**KORBMASSE:**
500 x 500 mm

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

**STATT** € 5.207,-
**3.695,-**

## DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER

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

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

## UNIVERSALSPÜLER MISTRAL / NIAGARA

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

**NIAGARA 243 DE**

**STATT** € 7.165,-
**5.995,-**

**KORBMASSE:**
560 x 630 mm

**MISTRAL 241 X DE**

**KORBMASSE:**
500 x 600 mm

**STATT** € 4.060,-
**3.399,-**

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Einschubhöhe | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MISTRAL 241 X DE | 143877 | 9,8 kW / 400 V | 2,4L | 405 mm | 600 x 700 x 850 | ~~4.060,-~~ | 3.399,- |
| NIAGARA 243 DE | 139213 | 10,5 kW / 400 V | 3,0 L | 650 mm | 720 x 820 x 1727 | ~~7.165,-~~ | 5.995,- |

# SPÜLSYSTEME

## RIVER DURCHSCHUBSPÜLER

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

**Wärmerückgewinnung NRG**

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

THERMO-DESINFEKTION

EN/SO 15883-1

### RIVER 83 CDE

**STATT** € 7.641,-

**5.345,-**

**KORBMASSE:**
500 x 500 mm

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

30% ENERGIE SPAREN

### RIVER 93 NRG

**KORBMASSE:**
500 x 600 mm

**STATT** € 12.030,-

**8.775,-**

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

# 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. | 360,- |
| Set 2XL | 140358 | 8.270 lt. | 12.000 lt. | 434,- |

*A) Kombidämpfer (25% Verschnitt)
B) Espressomaschinen (45% Verschnitt) / 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-Filtersystemkartusche, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in 2 Größen ab Lager erhältlich

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

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

## SPÜLMASCHINENKÖRBE

- **Aus hochwertigem Kunststoff gefertigt**
- Robuste Ausführung, optimale Wasserzirkulation
- Standardmaß 500 x 500 mm
- Große Auswahl an weiteren Ausführungen auf Anfrage

| Modell | Art.-Nr. | Maße B x T x H (mm) | Preis € |
|---|---|---|---|
| Geschirrkorb Teller | 141627 | 500 x 500 x 100 | 23,- |
| Grundkorb Großmaschig | 141535 | 500 x 500 x 100 | 23,- |
| Besteckkorb Feinmaschig | 141624 | 500 x 500 x 100 | 23,- |

## SYSTEMREINIGER / KLARSPÜLER

- **Ökologische, umweltfreundliche Alternative**
- **Ausgezeichnete Schmutz- und Fettlösekraft,** maximale Reinigungsleistung
- Ökologisch abbaubar, unschädlich für Mensch und Tier
- **Ungefährliche Handhabung (nicht ätzend)**
- **Frei von NTA, Chlor, Phosphat**
- Kein Gefahrengut, keine Versand- o. Lagervorschriften

| Modell | Art.-Nr. | Gebinde | Preis € |
|---|---|---|---|
| Reiniger 7200 | 138945 | 11 Kg | 72,- |
| Klarspüler GT700 | 138944 | 10 Kg | 73,- |

WEBER
GROSSKÜCHEN GESMBH

A-7501 Rotenturm a.d.Pinka, Brunnengasse 13
Tel. 0 33 52 / 352 51
E-mail: office@weber-grosskuechen.at

Preisgültigkeit bis 31.12.2024 / Ab Werk Schörfling, Österreich. Verkauf nur solange der Vorrat reicht.
Alle angegebenen Preise sind Kassapreise exkl. MwSt. Auf Wunsch: Lieferung und Montage gegen Aufpreis.
Es gelten unsere AGB. Gewährleistung 12 Monate auf Ersatzteile (24 Monate bei entsprechender Kennzeichnung).
Vorbehaltlich Irrtum, Satz- u. Druckfehler

Design: www.designundkonzept.at