- KOMPETENT ✓
- SCHELL ✓
- ZUVERLÄSSIG ✓

GASTROXTREM.de
★★★★★ GASTROTECHNIK MIT HERZ & VERSTAND

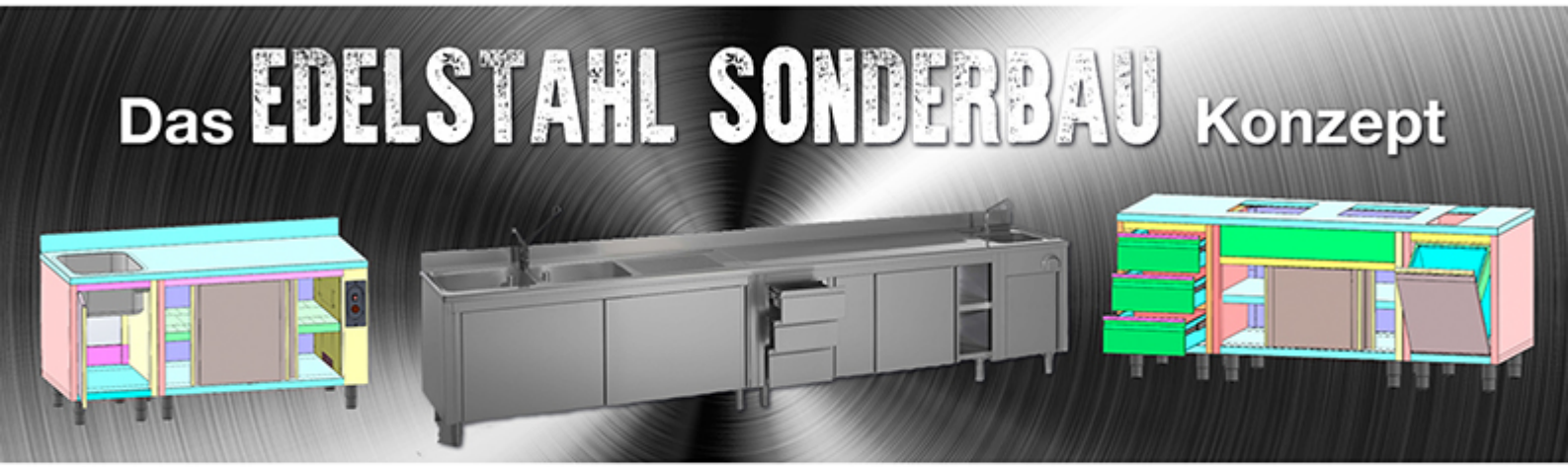
08035 - 5930

Partnerprogramm 2017 / 2018



Perfekte Küche - Perfekte Preise...

Das EDELSTAHL SONDERBAU Konzept



Aufgrund Ihrer örtlichen Gegebenheit benötigen Sie eine Tischplatte oder komplette Edelstahlmöbel mit ganz individuellen Maßen?
Dann sind Sie hier bei uns genau richtig! Wir bieten Ihnen im Bereich aller Edelstahl-Tischplatten und Edelstahlmöbel die Möglichkeit, Ihre Möbel mit Ihrem Wunschmaß bei uns exakt so zu kaufen.



Wir bieten Ihnen hier ein ganz spezielles **Baukastenprinzip** an. Hier können Sie sowohl die Maße der Edelstahlmöbel und Arbeitsplatten bestimmen, als auch die Anordnung des Unterbaus.
Wie Sie sehen sind die Möglichkeiten hier wirklich sehr umfangreich.

Die Edelstahlmöbel sind robust verbaut. Alle bei uns angebotenen Edelstahl-Möbel sind in der Ausführung qualitativ hochwertig und entsprechen selbstverständlich den geltenden Hygiene-Vorschriften. Der Einsatzbereich der Edelstahlmöbel ist sehr weit gefächert. Aufgrund des Sonderbaus, passen sich die Edelstahlmöbel Ihren ganz persönlichen Vorstellungen und auch den individuellen Arbeitsablauf an. Somit sind Ihnen bei der Planung, Einrichtung und Ausstattung kaum Grenzen gesetzt. Die Möbel sind hochwertig und stabil verarbeitet, sie sind somit sehr langlebig und kommen in jeder Profiküche zum Einsatz.

So finden Sie unsere Edelstahlmöbel aus dem Sonderbau-Baukastenprinzip nicht nur in der klassischen Gastronomie, selbst bei der Ausstattung von hochwertigen und gehobene Privatküchen und Outdoor-Küchen, finden diese Edelstahl-Unterbauelemente und Edelstahl-Tischplatten Ihre Verwendung.

Das Angebot an Edelstahlmöbel ist sehr umfangreich. Jede unserer Rubriken umfasst wiederum Unterrubriken. Sie finden hier unterschiedliche Arbeitsschränke sowohl mit Schubladen, Schiebetüren, offen, als Wärmeschrank-Ausführung und viele weitere Kombinationen.

Sie brauchen eine Beratung?
Rufen Sie uns an, senden ein Fax mit einer Skizze oder eine E-Mail, wir sind allzeit bereit und stehen Ihnen gerne zur Verfügung.



Produktkategorien

- Arbeitsplatten nach Maß
- Unterbauten ohne Arbeitsplatte
- Schubladenelement m.2-4 Auszügen
- Abfallbehälter Unterbauelemente
- Eck-Arbeitsschränke
- Schiebetüren-Arbeitsschränke
- Durchreicheschränke
- Offen Arbeitsschränke
- Auflageschienen Unterbauelemente
- Wärmeschrank Unterbauten
- Spülschränke
- Flügeltür-Arbeitsschränke
- u.v.m.



Wir planen Ihre Küche:
Unser Ziel ist es, die perfekte Küche für Sie zu schaffen!

Von Profis für Profis: Bei uns sprechen Sie mit erfahrenen Praktikern, die Ihr Küchen-Projekt auch vor Ort betreuen und begleten. Das heißt für Sie, daß Gespräche bei uns von Koch zu Koch stattfinden. **Küchentechnik mit Herz und Verstand**; Denn das Kochen und die Küche sind unsere Leidenschaft. Wir setzen unsere Leidenschaft dafür ein, bereits heute die Lösungen für morgen zu finden.
Alles aus einer Hand: Von der Planung bis zur Ausführung, sind wir Ihr kompetenter Partner. Unabhängig Ihrer Größe und Ihres Konzeptes, planen wir, hinsichtlich des Küchenprogrammes, Hersteller unabhängig. Um Ihnen, das für Sie beste Konzept anbieten zu können, sind wir natürlich mit den am Markt bekannten **unterschiedlichen Kochsystemen** vertraut.
Damit auch Sie in der **großen Welt der Gastronomie** mit absoluter **Kompetenz** in **Kulinarik** und **Küchentechnik** punkten können, finden wir, unabhängig für welche Art der Gastronomie, das richtige Konzept für Sie.

Wir sprechen in unseren Planungen alle Bereiche der gewerblichen Küchen an: Gastronomie, Hotellerie, Systemgastronomie, Gemeinschafts-, Betriebs- und Sozialverpflegung, a la Carte Restaurants, Bistros, Imbiss-Küchen, Cafes, Bars, Clubs, Szenekneipen, Grill- und Dinner-Clubs, Show- und Frontcooking, offenen Küchen …
Ihr Betrieb ist uns wichtig! Sie und Ihr Betrieb, stehen bei uns im Mittelpunkt. Gerne erstellen wir Ihnen, in Zusammenarbeit mit Ihrem Chefkoch ein ganz individuelles Küchenkonzept. Hierbei berücksichtigen wir **professionelle Küchentechnik**.
Das Produktsortiment an **Profi Großküchengeräte**, welches wir für Sie berücksichtigen, ist sehr umfangreich.

Unsere Zielsetzung für eine perfekte Küche im Überblick:

Optimale Arbeitsabläufe:
Wir analysieren Ihre Arbeitsabläufe und strukturieren diese optimal. Danach lassen wir diese in unserer Küchenplanung mit einfließen … Steigerung der Effizienz … Erhöhung Ihrer Produktivität … Verbesserung der Organisation …
Energiesparende Gerätetechniken:
Die Umwelt ist uns sehr wichtig. Aus diesem Grund planen wir energiesparende Geräte ein. Sowohl die Umwelt als auch Ihr Geldbeuten haben dadurch langfristig einen großen Vorteil!
Wertbeständigkeit:
Bei unseren Planungen legen wir großen Wert auf eine hochwertige Ausstattung Ihrer Küche. Investieren auch Sie in eine sichere Zukunft. … modularer Systemkomponente … nahtlose Kochanlagen … ansprechendem Design … individuell zugeschnittene Kücheneinrichtung … Erfüllung aller Anforderungen …
Nachhaltigkeit:
Eine perfekte Isolierung und präzise Regulierung des Energieverbrauchs schaffen die Voraussetzungen für Energieersparnis und einer geringe Umweltbelastung.
Technologie und Wirtschaftlichkeit:
Entwicklung modernster Technologie, die Zuverlässigkeit, Sicherheit, Hygiene und einen geringen Verbrauch garantieren!
Küchenkonzepte „Made in Germany":
Berner Kochsysteme für jede Art der Gastronomie und Großküche, Locher Großküchengeräte für Profis, Bohner Kompetenz in Küchentechnik, ascobloc Großküchentechnik und Cafeteria-Anlagen, Scholl Großkücheneinrichtungen, Heidebrenner, Weisser Küchen – Qualität aus Erfahrung …

Finden Sie Referenzen, Bilder und Planungsbeispiele unter: www.gastroxtrem.de > Konzepte > Wir planen Ihre Küche

Wir beraten Sie gerne!

Einfach anrufen...

TEL. 08035 - 5930

und von über 20 Jahren Praxiserfahrung profitieren

Montag - Freitag:
9:00 - 12:00 Uhr
und
13:00 - 17:00 Uhr





Berner **INDUKTION - innovativ - modern - energiesparend**



Mit den Berner Kochsystemen entscheiden Sie sich für ein spezielles System und Großküchengeräte für den Profi.
Die Kochgerät können Sie zu wirklich 100% in jede Art der Küche integrieren. Das Berner Kochsystem bietet Ihnen Induktions- und Kochtechnik für drei verschiedene Baureihen an, was für absolute Kompetenz in Küchentechnik spricht:

Auftisch Induktions- und Kochtechnik:
Alle Tischgeräte sind unter Berücksichtigung der Anwendungsbereiche, die wohl modularste und flexibelste Baureihe. Hier können Sie alle Kochgeräte mit einander kombinieren. Das Angebot an den unterschiedlichsten thermischen Gar- und Kochgeräten ist hier überzeugend. Setzen Sie Ihr Kochgerät genau dort ein, wo Sie benötigt. Aufgrund der Größe wird es auch gerne als Zweitgerät zum Beispiel für ein Extraessen und dem Catering genutzt. Besonders auch für das Front Cooking, also dem Kochen vor dem Gast werden die Gerät aus der Serie 60/20 verwendet.

Einbau Induktions- und Kochtechnik:
(Einbaugeräte / Drop-In Ausführung): Der wohl größte Vorteil bei der Verwendung von Einbaugeräten ist, dass diese in bereits bestehende Kochanlagen und Arbeitsplatten eingearbeitet werden können. Gerade im klassischen Front-Cooking-System wird immer öfters auf diese Einbauvariante zurückgegriffen. Mit der Kombination der BERNER Kochgeräten, können Sie Ihrem Gast, Alles das, was Ihre Küche zu bieten hat, auch direkt vor Ort am Buffet anbieten.

Standgeräte Induktions- und Kochtechnik:
Sie können das Standgerät als Einzelgerät in der Küche in Ihrer bereits bestehenden Küchenstruktur mit einplanen oder stellen Ihren eigenen Herdblock mit den unterschiedlichen Kochgeräten des BERNER Kochsystem zusammen. Besonders umfangreich ist hier das Angebot an Induktionstechnik (Kochstellen, Grillplatten und Warmhalteplatten). Wo auf schnelles und schonendes Kochen wert gelegt wird, Sollten definitiv auf die Induktionstechnik zurückgreifen.

Kochtechnik im Überblick:
- Induktions- und Warmhalte-Wok
- Induktions-Kochfelder und Warmhalteplatten
- Cerankochfelder und Warmhalteplatten
- Griddleplatten, hartverchromte Grillplatten und Induktions-Bratplatten
- Multibräter, Teppanyaki-Grills und Elektro-Grills mit Wasserschublade
- Bain-Marie, Fritteusen, Pommes-Wärmer, Nudelkocher, Fortkochplatten
- Passende Unterbauten, Pfannen und Töpfe sowie sonstiges Zubehör
- Gaskochfelder
- Salamander
- Niedertemperatur-Gargeräte, Warmhalteschubladen, Warmhalteschränke



Produktkategorien

- Wok
- Induktion
- Ceran
- Braten
- Tischgeräte
- Standgeräte
- Einbaugeräte
- Ofen & Co.



Was ist eigentlich Show- oder Front-Cooking?



Der Begriff "Frontcooking", kommt aus der Gastronomie und bezeichnet hiermit eine bestimmte Form des Kochens. Bei dieser Sonderform, werden die Speisen außerhalb der regulären Küche, direkt vor den Augen der Gäste, zubereitet. Auf dieser Arbeitsweise, wird dem Gast die Möglichkeit gegeben, alle wesentlichen Zubereitungs- und Kochvorgänge zu verfolgen.

Die Besonderheiten beim Frontcooking, sind nicht nur die Zubereitung der Speisen unmittelbar vor den Augen des Gastes, sondern Vielmehr auch die spezielle Art der Vorbereitung. Mit Vorbereitung sprechen wir hier das Mise en Place an. **Mise en Place** ist ein französischer Fachausdruck, der so viel bedeutet wie "**an den richtigen Ort gestellt**". Da im Front-Cooking-Bereich der Raum meist sehr beengt ist, sollte Ihre Vorbereitung perfekt organisiert sein. Dies ist auch eine wesentliche Voraussetzung, um einen reibungslosen Produktionsablauf zu gewährleisten. Schnelle Produktionszeiten erhöhen den Umsatz und steigern auch gleichzeitig die Produktivität der Servicemitarbeiter. Im Wesentlichen hängen die Mise-en-Place-Arbeiten von der Art der Mahlzeit und der Veranstaltung ab!



Die Entscheidungen für ein Frontcooking System sind einfach zu beschreiben. Eine „alte" Marketingregel besagt, „tue Gutes und spreche darüber". Und genau das können Sie mit dieser besonderen Speisenzubereitung des Show-Cooking erreichen. Mit dem Front-Cooking präsentieren Sie nicht nur Ihre hervorragende Kulinarik, sondern auch sich selber. Überzeugen Sie Ihre Gäste mit der Art und Weise der Zubereitung, der Vielfältigkeit sowie der spontanen und flexiblen Art des Kochens. Die zweite "alte Marketingregel" heißt: "**Bedarfsdeckung kommt nach der Bedarfs-ERWECKUNG**". **ERWECKEN** auch Sie bei Ihren Gästen das Interesse für Ihre besondere Art der Speisenzubereitung; Denn Vertrauen schafft Kundenbindung!

Das Kochen direkt vor Ihren Gästen, schafft Ihnen einen absoluten Mehrwert und steigert Ihren Umsatz und Ihre Rendite. Entwickeln Sie Ihr eigenes Konzept und zeigen Sie sich von Ihrer "besten Seite". Bleiben Sie sich "treu" und bieten Sie Ihren Gästen ein innovatives und authentisches Konzept an.

Nachdem Sie sich jetzt wahrscheinlich auch für das Frontcooking Konzept begeistert haben, müssen Sie sich nur noch entscheiden, welche Art des Wrasenabzugs Sie einsetzen möchten. Sie können hierbei zwischen drei unterschiedlichen Techniken wählen. Die erste Technik ist der Wrasenabzug mittels einer aufgeständerte Absaugbrücke (**Brückenabsaugung**), die zweite Abzugstechnik funktioniert durch eine eingebauten **dreiseitigen Randabsaugung** und die letzte Möglichkeit kann wie herkömmlich in der Küche mittels **Dachabsaugung** vollzohen werden. Bei beiden Systeme wird der Wrasen-Luftstrom per Unterdruck dreiseitig abgesaugt. Das Fett wird abgeschieden und die Vliesfilter nehmen Feuchtigkeit und Aerosole auf. Es gibt optionale Filtersysteme um auch Geruchspartikel zu reduzieren. Durch die Aktivkohle werden Geruchsmoleküle gebunden und die Luft tritt gereinigt wieder aus.

Produktkategorien

- Show- & Frontcooking Geräte
- Aircleaning System ACS
- Berner Tischgeräte
- Scholl Multi-Line 65
- Berner Einbaugeräte
- Frontcooking Zubehör
- Salamander
- Lainox Produkte
- Niedertemperaturgarer



Mit unserem ASIA-Konzept, bieten wir Alles für die asiatische Küche an:

Die asiatische Kochkunst ist sehr beeindruckend und ist speziell in Europa eine „stark wachsende Esskultur", die absolut nicht mehr weg zu denken ist.

Bezeichnend für die fernöstliche Küche ist natürlich eine ganz besondere Zubereitungsmethode, die insbesondere auf hohe Energie, also einer starken Leistung der Gasflamme Wert legen.

In der asiatischen Küche wird auch besonders großen Wert die frische und gesunde Zubereitung der Lebensmittel geachtet. Es heißt also, mit starker Flamme (hoher Energie) die Speisen schnell, schonend und schmackhaft zuzubereiten. Auch die Verwendung von bestimmten Zutaten ist bei der asiatischen Küche bezeichnend. Auch das Anrichten auf dem Teller ist sehr speziell. Oftmals werden die Speisen in sehr kunstvollen Stil vor dem Kunden angerichtet und serviert.

Wichtig und auch sehr speziell ist die Verwendung von äußerst scharfen Messer in der fernöstlichen Küche. Nicht nur die Schärfe, sondern auch das Ausschauen und die spezielle Verwendung der einzelnen Messer sind hier einzigartig. Für Alle, die sich diese Arbeit mit dem Messer ersparen wollen, bieten wir natürlich auch Gemüseschneider und sonstige Profi-Küchengeräte an.









Produktkategorien

- Wok - Gasherde
- Wok - Tischgeräte
- Wok - Hockerkocher
- Tisch - Induktionswok
- Teppanyaki
- Berner - Induktion
- Peking - Ente
- Sum - Dim
- Suppenstationen & Töpfe
- Sushi - Vitrinen
- Reiskocher
- Drop-in Buffets
- Buffets Kalt & Warm



Italienische Küche !

Das Wichtigste für eine gute Pizza & Pasta ist natürlich in erster Linie immer der GUTE GESCHMACK,
bei der Pizza - der Boden,
bei der Pasta - die Festigkeit sowie die PRÄSENTATION auf dem Teller und dem Tisch.

Um diese hochwertige Produkt-Qualität herstellen zu können, ist es umso wichtiger, daß Sie auch mit dementsprechend hochwertigen und geeigneten Profi-Küchengeräten und Kochtechnik arbeiten. GastroXtrem ist Ihr kompetenter Partner wenn es um gastronomische Küchentechnik geht. Alle benötigten Küchen-Geräte unterscheiden sich in der Qualität und Ausführung.
Wir beraten Sie gerne!
Unsere Philosophie die wir auch wirklich leben, heisst: Gastrotechnik mit Herz und Verstand, denn wir wissen, was Sie brauchen.

Eine entscheidende und auch schwierige Frage, ist die Wahl des richtigen **Pizzaofens.**
Wenn die richtige Größe (ein oder zwei oder mehr Backkammern) und **Betriebsart (Gas, Elektro oder Holz)** bestimmt ist, kommt die wohl wichtigste Frage, wie Sie die Pizza backen wollen, direkt auf dem **Stein** oder indirekt auf **Blechen**.
Je nach Zubereitungsart, können Sie sich dann für den richtigen Pizzaofen mit dementsprechend hochwertigen Schamottstein entscheiden.

Mit der GastroXtrem-Quality-Line Edelstahlmöbel-Serie, haben Sie sogar die Möglichkeit alle Küchenmöbel nach Maß mit Ihrem Wunschmaß in hochwertiger Verarbeitungsqualität zu einem hervorragenden Preis- Leistungsverhältnis fertigen zu lassen.







Produktkategorien

- Pizzaöfen
- Teigknetmaschinen
- Teigausrollmaschinen
- Pizzapressen
- Pizzakühltische
- Aufsatz-Kühlvitrinen
- Pizzavitrinen
- Pizzaequipment
- Nudelmaschinen
- Nudelkocher





Die Theke - Ihr Aushängeschild !

Mit den Getränketheken bieten wir ein Ihnen ein ganz spezielles KONZEPT an. In der Regel ist die Getränketheke das "Schmuckstück" und "Aushängeschild" Ihrer Location. Diese stehen im absoluten Mittelpunkt, denn hier empfangen Sie Ihren Gast um Ihn Willkommen zu heißen.
Demzufolge haben Getränketheken sehr vielfältige Aufgaben. Zum Einem,können Sie mit einem besonderem Design und beeindruckender Optik einen unvergessliche Eindruck hinterlassen. Und zum Anderem präsentieren Sie hier Ihrem Gast bereits schon zum Empfang all das, was Sie Ihm anbieten können.





Wir sprechen hier nicht nur vom KONZEPT, sondern möchten Ihnen Sie gerne dabei beratend zur Seite stehen, sodaß auch Sie Ihrem Gast "nicht nur Getränke anbieten", sondern sich so präsentieren, daß Sie Ihre ganze Bandbreite zur "Schau stellen können". Sollte für sie keine Standard Getränketheke in Frage kommen, können wir ihren, ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse, ein Schanktheke aus dem Sonderbau-Programm fertigen lassen. Gerne beraten Wir Sie hinsichtlich der Ausführung. Fordern Sie hier ganze einfach ein persönliches Angebot an.

Sie erhalten bei uns eine große und vielfältige Auswahl an Schanktischabdeckungen. Alle Schanktischabdeckungen sind in hochwertiger Qualität gefertigt. Je nach örtlicher Gegebenheit bestimmen Sie die Ausführung, wie zum Beispiel ob rund oder eckig, mit 2 oder 3 Spülbecken, mit Aufkantung oder umlaufend Wulstrand, mit eingelassener Crushice-Wanne oder eingeschweißten Handwaschbecken. Im Sonderbau fertigen wir Ihre ganz spezielle Abdeckung, nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.
Integrieren Sie in die Getränketheke einen besonderen Cocktailbereich. Wie Sie schon mitbekommen haben, hat so jeder Barkeeper seine eigene Arbeitsweise. Ergänzen Sie Ihren Schankbereich mit dementsprechendem Cocktailbereich. Hier ist besonders auf die Anordnung und Anzahl der Speedracks, Flaschentreppen, Speedracks, der integrierten Kühlwannen (und Crushice-Wannen), den GN-Behälter, Schneidbretter etc. Auch die Cocktailstation können wir genau nach Ihren Vorstellungen planen und umsetzten.

Gerne stehen wir Ihnen auch bei allen Fragen rund um das Thema Thekenplanung, Einrichtung und Montage zur Verfügung. GastroXtrem bieten Ihnen die Fachkompetenz und den Service. Wir unterstützen Sie bereits in der Planungsphase und übernehmen auf Wunsch auch die Baubetreuung vor Ort sowie die Einweisung des Personals bzgl. der Gerätschaften. Bei uns erhalten Sie ALLES aus einer HAND, von der Planung über Lieferung bis zum Einbau und den Service.

Produktkategorien

- Becken
- Mobile Schanktheken
- Thekenarmaturen
- Bar-Blender
- Getränkemixer
- Zitrus- & Orangenpressen
- Entsafter
- Slush Eismaschinen
- Kaltgetränke Dispenser
- Heissgetränke Dispenser
- Espressomaschinen
- Kaffeemühlen
- Kaffeemaschinen Zubehör
- Gläserspüler
- Eiswürfelbereiter & Crusher
- Wasseraufbereitung



Ihr eigenes Geld verdienen im Internet,
… so einfach funktioniert es …

Partner werden und mitverdienen!

…. bauen Sie sich ein eigenes Zweiteinkommen
im Internet auf.

Legen Sie einfach einen Link auf Ihre Seite mit z.B. unserem „GastroXtrem LOGO" oder einem bestimmten Produkt oder Produktkategorie aus unserem Online-Shop.

Bei jedem Kauf, der durch die Weiterleitung durch Ihre Internetpräsenz zustande gekommen ist, zahlen wir Ihnen eine Provision von 4% auf den entstandenen Netto-Auftragswert.

Das heißt bei zum Beispiel bei …

einen Netto-Auftragswert über Ihr Portal von 100,-- €
sind das 4,-- € Provision …

einen Netto-Auftragswert über Ihr Portal von 1.000,-- €
sind das 40,-- € Provision …

einen Netto-Auftragswert über Ihr Portal von 10.000,-- €
sind das 400,-- € Provision …

www.gastroxtrem.de



Einfach aber effektiv!

Profitieren Sie bei jedem erfolgreichen Verkauf.
Und das Beste ist, auch noch ganz ohne eigene Investition und Gefahr!

Jede einzelne Provision wird Ihnen sofort ausgezahlt.
Wir bieten Ihnen hier das wohl idealste Instrument an,
um ganz nebenbei noch ein zweites Einkommen zu erwerben.
Investieren Sie in eine sichere Zukunft und denken heute an morgen.

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.
Mit kulinarischen Grüßen aus Bayern,
Ihr Team von GastroXtrem!



Inhaltsverzeichnis, Index

		**Seite** **Page**
Gewerbekühlschränke, Flaschenkühler Kühltische GN/600x400, Kühltische mit glas, Pizzatische Umluft, kühlaufsatz-vitrinen, Sushi vitrinen, Saladette Umluft GN 1/1, Unterbaukühltische Schockfroster, Eiswürfelbereiter, Kühlzellen, Regalsystem, Aggregate für Kühlzellen, Kühltheke, Wandkühlregale Speiseeis Vitrine, Weinkühlschrank	Refrigeration cabinet, Bottle cooler Refrigerated tables GN/600x400 Refrigerated tables witn glass, Pizza table, Pizza display, Sushi showcase Saladette GN 1/1, Refrigerated chef base, Blast chillers, Ice makers, Cold rooms, shelving, cold rooms units Refrigerated counter/ ventilated multidecks, Ice cream showcase wine fridge	**Kühlgeräte Normal und Tiefkühlung** **Cooling Normal and freezing** **17-175**
Drop in, Self Service 700, Arbeitstische Arbeitsschränke, Tellerwärmer Wärmeschränke mit Schiebetüren Wandhängeschränke, Aufsatzborde für Möbel, Wärmebrücke, Wandborde Servierwagen, Handwaschkombination Spültische, Spülschränke, Spültcenter für Spülmaschine, Spülschränke Armaturen	Drop Systems, Self Service 700 Working tables, Working cabinets hot cabinet, Heated cabinet with sliding doors, Wall cupboards, Shelfs for table, Heated Shels for table Wall shelfs, Trolley, doublesink Sinktable, Sinktable Range, Sink for dishwashers, Fittings	**Selfservice Edelstahlmöbel** **Stainless steel Equipment** **176-266**
Gläserspülmaschine, Geschirrspül-maschine, Durchschubgeschirrspüler **LUX** Professional Geschirrspülmaschine Topf- und Tablettspülmaschine Untergestelle für Spülmaschinen Enthärter, Umkehrosmose	Glasswasher, Undercounter Dishwasher, Hood Dishwasher **LUX** PROFESSIONAL Dishwasher Pot- and Trayswasher, Stands for dish washers, Softeners, Reverse osmosis	**Spülen, Waschen** **Rinsing, Washing** **267-296**
Wandhaube ohne Motor, Kastenhaube Wandausführung ohne Motor Zentralhauben ohne Motor, Zentral-Infusionshauben, Airbox, Abluftbox Absaugeinheit, Aktivkohlefilter, Elektrischer Regler, Drehzahlregler Lüfter Motor, Flammenschutzfilter Aktivkhole im Sack, Ansaugstutzen	Wall mounted hoods without Motor Wall mounted hoods CUBICA without motor, Central CUBICA without motor, Balanced flow island hoods Exaust fans, Extractor units Filtration and deodorization units, Electric panel, peed regulator, Motor Fire protection filters, Aactivated charcoal- sac, Raccord Versohnung	**Lüftungstechnik Zubehör** **Ventialtion accessories** **297-312**
Kochtechnik **COOKTECH 700** Kochtechnik **MBM 600**, Kochtechnik **MBM 700**, Kochtechnik **MBM 980** Kochtechnik **LUX** PROFESSIONAL **700** Kochkessel, Dampfgarer, Induktions-herde und Wok, Chinaherde, Teppanyaki	Cooking range **COOKTECH 700** Cooking range **MBM 600,** Cooking range **MBM 700,** Cooking range **MBM 980,** Cooking range **LUX** PROFESSIONAL **700,** Boiling pan Inductions cooker and wok Chinese stoves, Teooanyaki hot plate	**Koch Geräte Asia Kochgeräte** **Cooking range Asia cooking range** **313-430**
Konvektionsöfen, Kombidämpfer Kombidämpfer mit Touchscreen-Paneel, Kombidämpfer **LUX** PROFESSIONAL **Elektro** **LUX** PROFESSIONAL **Gas**r	Convection ovens, Convection ovens Convection ovens with Touchscreen-Panel, range, Convection ovens **LUX** PROFESSIONAL **Electric,** Convection ovens, **LUX** PROFESSIONAL **Gas**	**Kombidämpfer Heißluftöfenrange Zubehör** **Combioven convectionovens accessories** **431-457**
Kontaktgrill- Paninigri, Crépeseise Waffeleisen, Griddleplatte, Gaskocher Hot Dog Grill, Toaster, Salamander Speisenwärmer, Tischfriteusen Gemüseschneider, Fleischwölfe Bain Marie, Multicutter, Kombischäler Käsereibe, Heisswasserspender Kaffeespender, Suppentopf, Eintauch-Mixstab, Wurstfüllmaschine, Hamburger Maschine, Currywurst-schneider	Toaster / Panin, Crepes maker waffle machine, Grill Plate, Gas stock-pot stove, Hot Dog Warmer Toaster, Salamander, Foodwarmer Fryers, Vegetable cutter, Meat-grinder, Bain Marie, Cutter, Potato peeler, cheese grater, hot drinks dispenser, Soup Kettle, Machine to mix, Sausage filler, Hamburger machine, Sausage cutter	**Küchengeräte Kleingeräte** **Kitchen machines Small kitchen items** **458-484**





Inhaltsverzeichnis, Index

		**Seite Page**
Tomaten/Früchte Schneider, Shaker Zitruspresse, Rührmaschine, Kombi-Gas-Grillbräter, Insektenkiller Knochensägen, Sterilisator für Messer Verpackungsmaschine, Mischer für Fleisch,	Tomatoes/fruit cutter, Shaker Multiple Group, Mixing machine Combi-Gas-Grill Top, Insect killer Bandsaw, Sterilizer of knives Dispenser, Meat Mixer	**Küchengeräte Kleingeräte** **Kitchen machines Small kitchen items** **458-484**
Aufschnittmaschinen ECO, Aufschnitt-maschinen **Schräg**, Aufschnitt-maschinen **Vertikale,** Manuelle **Schwungrad** Aufschnittmaschinen **Volano,** Eisen Standfuss	Meat slicer ECO, Meat slicers **Gravity** feed slicers, Meat slicer **Straight** feed slicer, Flywheel Slicer **Volano** Iron support	**Aufschnitt-maschinen** **Meat slicer** **485-527**
Hamilton Beach Bar Blender Ice Shaver / Blender, Polycarbonat Becher, Manuelle Zitruspresse Vakuummaschinen, Poliermaschine	**Hamilton Beach** Bar Blender Ice Shaver / Blender, Polycarbonate container, Manual Citrus Juicer Vacuum machine, Polisher	**Bar und Verpackung** **Bar and Packaging** **528-548**
Spiralteigkneter, Planetenrührmaschine Teigausroller, Pizzapressen, Elektro Pizzaöfen, Tunnel Elektro Pizzaofen Gestelle für Pizzaöfen, Hauben aus Edelstahl, Elektrobacköfen Eckstruktur Gas Pizzaöfen, Pizzateigbox und Deckel Pizzaschaufel, Spachtel, Pizzaschneider Bürste, Wandgestell	Spiral mixer, Mixer, Rolling machines Pizza Shaping machine, Electric Pizzaoven, Tunnel Electric Pizzaoven Stands for pizza oven, Stainless steel hoods, corner structure, Gas Pizzaoven, Dough box and cover Pizza peel set, Spatula, Pizza- cutting Brush, wall rack	**Pizzeria und Zubehör** **Pizza and accessories** **549-577**
Gas Döner Grillgeräte, Elektro Döner Grillgeräte, Gas Döner Grillgeräte **POTIS**, Elektro Döner Grillgeräte **POTIS,** Dönermesser, Hähnchengrill Elektro, Drehspieß Gas, Elektro Kartoffelofen, Gas Kartoffelofen Warmhaltevitrine, Bain marie	Gas Döner Grills, Electric Döner Grills, Gas Döner Grills **POTIS** Electric Döner Grills **POTIS** Knife Döner, Electric chicken roasters Gas chicken roasters, Electic Kartoffelofen, Gas Kartoffelofen Warmhold Display, Bain marie	**Döner-Gyros Hähnchengrill Kumpir Kartoffel** **Döner-Gyros Chicken roaster Kumpir Potato-ofen** **578-596**
Espresso Maschinen, Profi Kaffee-mühlen, **Pad**-Espressomaschine Supports coffee machine	Coffee machines, Professional coffee grinders, espresso **pod** machine Supports coffee machine	**Kaffee und Zubehör** **Coffee and accessories** **597-616**
Kühl- und Tiefkühlschränke, Eislager-schrank, Kühl- und Tiefkühltische Kühltische/ Saladetten mit Glasaufsatz Pizzatische, Saladetten, Edelstahlmöbel Dönermesser, Chinesische Herde Pizzaofen	Normal cooler and freezer upright cabinet, Ice cream upright cabinet Counters Normal cooler and freezer Counters/ Saladette with Glass top Pizzatable, Saladette, Stainless steel Kebab knife, Cina cooking range Pizzaoven	**Ersatzteile** **Spare parts** **617-630**

Falls Ihnen ein günstigeres Angebot vorliegt, sprechen Sie uns an und sagen Sie uns von wem, in diesen Fall unterbreiten wir Ihnen ein besseres Angebot.

SERVICE

Wie gehe ich bei einem Frachtschaden vor? (auch wenn die äußerliche Verpackung unbeschädigt ist)

Die Ware reist auf Gefahr des Empfängers. Daher ist es WICHTIG bei evtl. Schäden, und die daraus sich ergebenden Schadensersatzansprüche gegenüber dem Frachtführer folgende Punkte zu beachten.

Bei erkennbaren Schäden (äußerliche Beschädigungen an der Verpackung oder der Ware) diese bitte sofort im Beisein des Frachtführer (Fahrer) auf dem Lieferschein oder Rollkarte zu vermerken und sich dies bescheinigen lassen. Hierbei ist es wichtig die Art der Beschädigung anzugeben.

Im Falle dass die Verpackung sich im einwandfreiem Zustand befindet, muss die Ware unverzüglich ausgepackt werden und auf möglichen Schäden zu prüfen. Nicht angegebene oder verspätet gemeldete Frachtschäden werden vom Frachtführer bzw. Versicherer nicht anerkannt.

In diesem Fall, wenden Sie sich bitte in **Schriftform an die Lieferspedition**:

Die an uns gelieferte Ware (Datum) wurde beschädigt angeliefert. Wir gehen davon aus, dass Sie für diesen Schaden verantwortlich sind, und bitten um eine schriftliche Stellungnahme.

Art der Beschädigung an der Ware:
z. B. Glas beschädigt, oder Dellen, ecc.

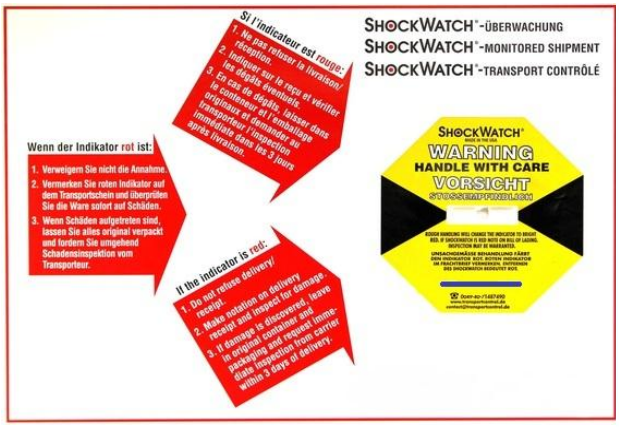
Achtung dies bitte auch bei Verlust der Ware ausfüllen

Danach bitten wir Sie, sich sofort mit uns in Verbindung zu setzen (erst telefonisch) danach in Schriftform, und uns die Höhe und Ausmaß des Schadens mitzuteilen.

Im Rahmen unsere SERVICE Leistung, werden wir uns mit den Frachtführer in Verbindung setzen und den Schaden bearbeiten.

Aus diesem Grund benötigen wir, Ihre Meldung (wie oben beschrieben)

Auf unsere Verpackungen ersehen Sie, wie im Schadensfall vorzugehen ist!





Ihr

MORGAN Team



ONLINE SHOP
www.morgangmbh.de

SERVICE

The goods are under the risk during the transfer to the recipient. Therefore, it is very important to observe the consequent damages, and contact the Carrier with following points.

For the visible damage (Outside damage of Packing or the Goods), Please note it immediately or filling a form in the presence of the Carrier (Driver) in charge of delivery, and requests their confirmation. It is important to specify the type of damage.

When the packaging is good without any damage, please unpack the goods immediately and check for the possible damage. The carrier and the insurance carrier don't accept the unspecified or late reported cargo damage.

In this case, please contact the delivery carrier with written form.

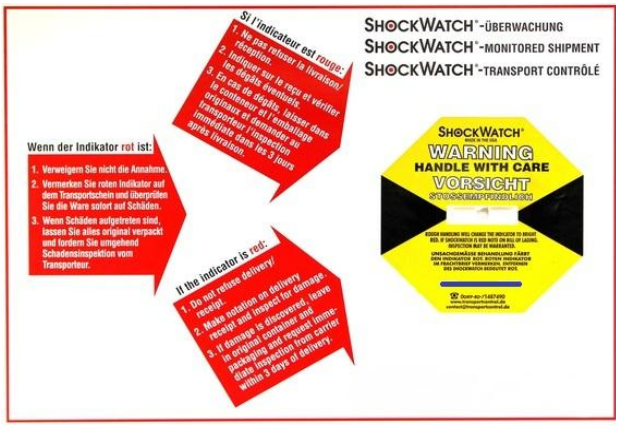
The goods delivered to us (date) was damaged during the transfer. We assume that you are responsible for the damage, and we need the written response.

Damage type of the goods:
For example: glass damaged or dents, etc.
Please pay attention also for the missing parts of completely goods.

After that please contact us immediately, First by telephone then in writing, and inform us the amount and the size of the damage.

As part of our service, we will contact the freight carrier and working with the damage claim.
For this reason we require your specify written message (As above description)

On our packaging you seen how to proceed in the event of damage!





Your

MORGAN Team



ONLINE SHOP
www.morgangmbh.de

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work









Info für unsere Partner

Unsere Modelle verfügen über das Kältemittel R290/R600 das sowohl über gute kältetechnischen Eigenschaften, sowie gegenüber dem Standardkältemittel eine höhere Energieeffizienz verfügt. Außerdem ist es klimawirksames als das Standardkältemittel.



(Inhalt/ Volume: **700/1400 Lt.**)











Gewerbe Kühl & Tiefkühlschränke Umluft GN 2/1
Isolierung 60 mm, komplett aus Edelstahl (außer Rückwand verzinkt), mit Licht, mit Schloss Kompressor EMBRACO, Digitalregler, Abtauung Heißgas, automatische Abtauung, Lüfterstop Schraderventil (SERVICE freundlich)
Steckdichtung Edelstahlfüße, Magnetsteckdichtung
Türrahmenheizung auch in Normalkühlung
Verdampferheizung auch in Normalkühlung
Hygieneausführung, Türanschlag wechselbar
Türe selbstschließend, Edelstahlfüße, Inkl. 3x Rilsanroste GN 2/1 mit Edelstahlführungen bei 1 Türe, 6x Rilsanroste GN 2/1 mit Edelstahlführungen bei 2 Türen
Umgebungstemperatur: +43°C

Refrigerated vertical cabinets GN 2/1
ISO 60 mm, inside and outside in stainless steel fan stop, valve schrader, with lock, with light compressor EMBRACO, digital, van motor EBM Door heater, evaporator heater, reversible and self closing door, doors with auto-closing hangle, heat gas defrost, auto defrost, round internal corners, grid GN 2/1. Rilsan guide stainless steel, stainless steel adjustable feet, replaceable Magnetic seal 1 door: 3x grid Rilsan with stainles steel guide. 2 doors: 6x grid rilsan with stainless steel guide
Ambient temperature +43°



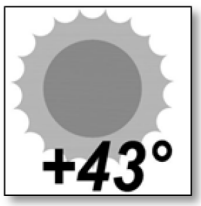

Monoblock Embraco, Schraderventil
Monoblock Embraco, Schrader Valvel



Schloss
Lock



Licht
Light



Umgebungstemperatur °C
Ambient temperature°C



Magnetsteckdichtung
Replaceable Magnetic seal



Lüfterstopp
Fan Stop



Runde Ecken
Round corner



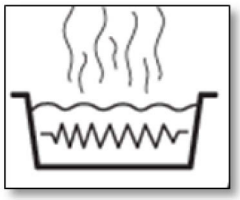
Digitalregler (Dixell/Eliwell)
Digital Termostat (Dixell/Eliwell)



Inox Füße
Stainless steel Feet



Abtauung Heißgas
Heat gas defrost



Automatische Abtauung
Auto defrost

(Inhalt/ Volume: **700/1400 Lt.**)



Artikel/ Model: 900021
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 740x830x2010H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 620x702x1401H
Inhalt/ Capacity Lt.: 650
Temp. °C: -5/+10

€ 1.399,99

Artikel/ Model: 900022
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 740x830x2010H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 620x702x1401H
Inhalt/ Capacity Lt.: 650
Temp. °C: -18/-22

€ 1.640,99



Artikel/ Model: 900023
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1480x830x2010H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 1401x702x1507H
Inhalt/ Capacity Lt.: 1300
Temp. °C: -5/+10

€ 2.081,99

Artikel/ Model: 900024
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1480x830x2010H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 1401x702x1507H
Inhalt/ Capacity Lt.: 1300
Temp. °C: -18/-22

€ 2.376,99



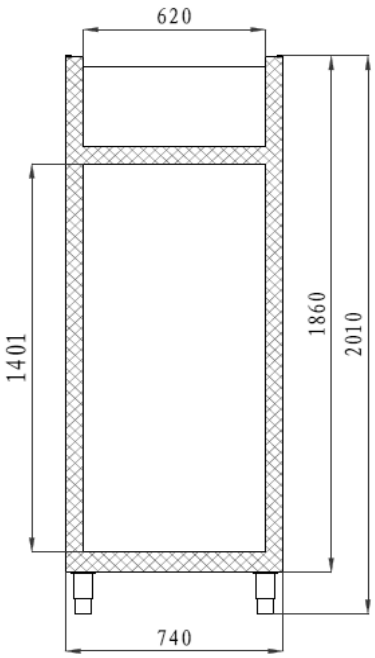


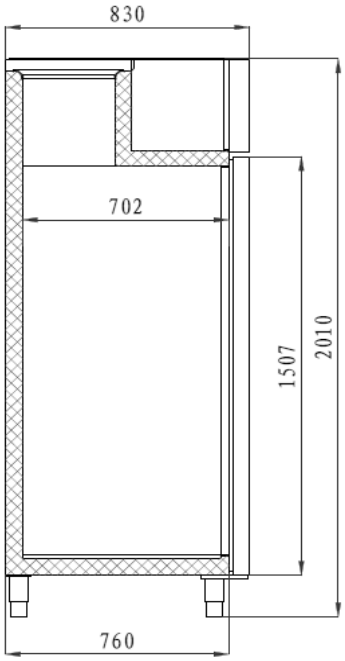


Artikel/ Model:
900021/900022

Gewicht/ Weight ca. kg: 100



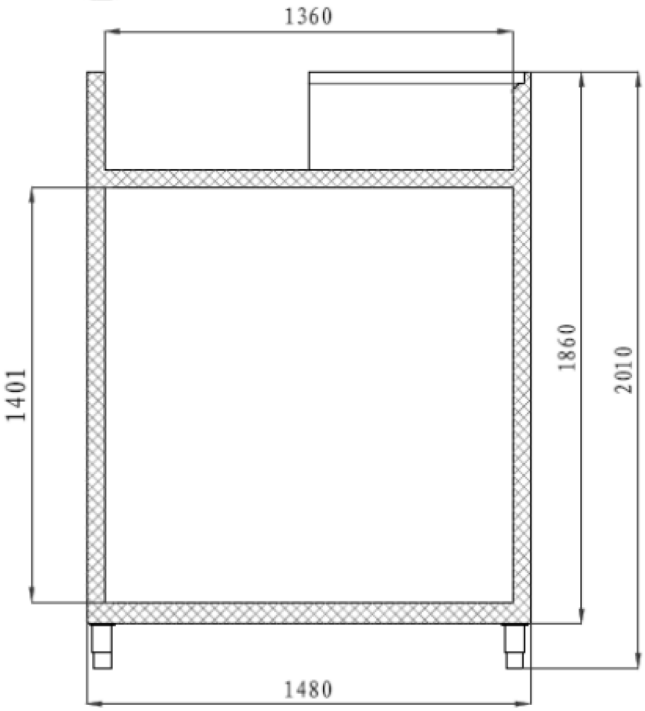


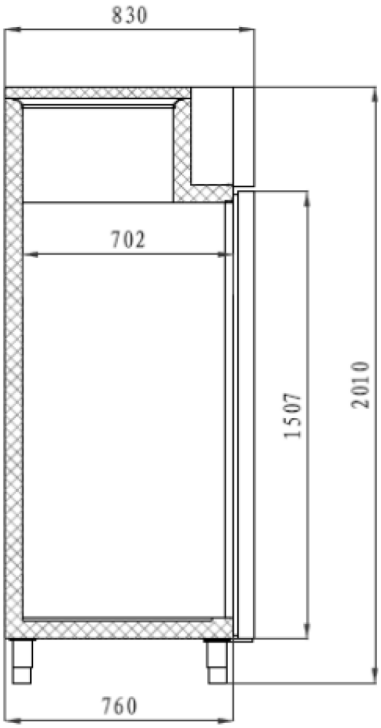


Artikel/ Model:
900023/900024

Gewicht/ Weight ca. kg: 135









TOP LINE, Gewerbekühlschränke Umluft
TOP LINE, Refrigerated vertical cabinets

Herausnehmbares tropikalisiertes, "Monoblock" Kühlaggregat, in der Klasse 5 (serie Plus) und in der Klasse 7 (serie Easy) nach geltenden Vorschriften UNI EN, ISO 239532:2006. Innen und Aussen aus Edelstahl, abgerundete, Innenecken zur einfachen Reinigung. Selbstschliessende, Türe mit magnetischer, Dichtung. Isolierung 60 mm, dick mit hochdruckgespritztem, Polyurethan ohne CFC oder HCFC. Digitaler Temperaturanzeiger und Steuerung mit NTC, Temperaturfühler. Belüftete oder statische Kühlung mit Kältemittel R134a bei positiver Temperatur und R404a bei negativer Temperatur. Abtauung und Tauwasserverdunstung, vollautomatisch, herausnehmbare, Innenstreben und verstellbare Schienen für Roste. Edelstahlfüsse mit verstellbarer Höhe (Rädersatz nach Anfrage). Professionneller und kompakter Türgriff. Umkehrbare Tür links/rechts bei den Modellen 600 und 700 LT. Option: Schienensatz für Konditorei, Innenbeleuchtung, Glastüre, Rädersatz, Türschloss.

Removable "Monoblock" tropicalized refrigerating unit in class 5 (serie Plus) and in class 7 (serie Easy) according to regulation in force UNI EN ISO 239532:2006. Stainless steel interior and exterior. Internal rounded corners for easy cleaning. Self closing doors with magnetic gaskets. Insulation 60 mm thick in polyurethane with high pressure injection without CFC or HCFC. Digital temperature display and controller with NTC probe. Fan assisted or static cooling with gas R134a for normal temperature and R404a for low temperature. Automatic defrosting and condense water evaporation. Removable racks and adjustable gastronorm shelving. Stainless-steel feet with adjustable height (with castors on request). Professional, compact door handle design. Cabinets 600 and 700 LT with reversibile door left/right. Options: kit for pastry, inner light, glass doors, set of castors, door lock.

Line 700 Lt / 1400 Lt (GN 2/1)

KÜHL-UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE NORMAL UND TIEFKÜHLUNG
STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 3 (1 Tür) oder 6 (2 Türe)Rrilsanierte Roste, 6 Edelstahlschienen

REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS NORMAL/LOW TEMPERATURE
STANDARD EQUIP.for all models: 3 (1 door) or 6 (2 doors) plastic coated Rrilsan grids, 6 stainless-steel runners

Artikel/ Model: 2200344
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x815x2080H
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 700
Leistung/ Power (W): 410
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 1.816,99



Artikel/ Model: 2200346
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x815x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 700
Leistung/ Power (W): 580
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.261,99

Artikel/ Model: 2200348
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x815x2080H
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1400
Leistung/ Power (W): 510
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.721,99



Artikel/ Model: 2200350
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x815x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1400
Leistung/ Power (W): 770
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 3.222,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Line 700 Lt / 1400 Lt (GN 2/1)

KÜHL-UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE NORMAL UND TIEFKÜHLUNG
STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 3 (1 Tür) oder 6 (2 Türe)Rrilsanierte Roste, 6 Edelstahlschienen

REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS NORMAL/LOW TEMPERATURE
STANDARD EQUIP.for all models: 3 (1 door) or 6 (2 doors) plastic coated Rrilsan grids, 6 stainless-steel runners

Artikel/ Model: 2200345
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x825x2080H
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 700
Leistung/ Power (W): 410
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.196,99



Artikel/ Model: 2200347
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x825x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 700
Leistung/ Power (W): 580
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.743,99

Artikel/ Model: 2200349
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x825x2080H
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1400
Leistung/ Power (W): 510
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 3.337,99



Artikel/ Model: 2200351
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x825x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1400
Leistung/ Power (W): 770
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 4.167,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Line 600 Lt / 1200 Lt

KÜHL-UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE NORMAL UND TIEFKÜHLUNG
STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 3 (1 Tür) oder 6 (2 Türe)Rrilsanierte Roste, 6 Edelstahlschienen

REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS NORMAL/LOW TEMPERATURE
STANDARD EQUIP.for all models: 3 (1 door) or 6 (2 doors) plastic coated Rrilsan grids, 6 stainless-steel runners

Artikel/ Model: 2200336
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x715x2080H
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 600
Leistung/ Power (W): 410
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 1.798,99



Artikel/ Model: 2200338
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x715x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 600
Leistung/ Power (W): 580
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.215,99

Artikel/ Model: 2200340
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x715x2080H
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1200
Leistung/ Power (W): 510
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.656,99



Artikel/ Model: 2200342
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x715x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1200
Leistung/ Power (W): 770
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 3.157,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Line 600 Lt / 1200 Lt

KÜHL-UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE NORMAL UND TIEFKÜHLUNG
STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 3 (1 Tür) oder 6 (2 Türe)Rrilsanierte Roste, 6 Edelstahlschienen

REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS NORMAL/LOW TEMPERATURE
STANDARD EQUIP.for all models: 3 (1 door) or 6 (2 doors) plastic coated Rrilsan grids, 6 stainless-steel runners

Artikel/ Model: 2200337
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x725x2080H
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 600
Leistung/ Power (W): 410
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.159,99



Artikel/ Model: 2200339
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x725x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 600
Leistung/ Power (W): 580
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.697,99

Artikel/ Model: 2200341
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x725x2080H
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1200
Leistung/ Power (W): 510
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 3.277,99



Artikel/ Model: 2200343
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x725x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1200
Leistung/ Power (W): 770
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 35/37 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 4.111,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Fisch / Fish

KÜHL-UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE NORMAL
Gehäuse voll aus Edelstahl AISI 304. Innerer Rückkanal mit Luftverteilungs- Schlitze, Standardaustattung 6 Stück / 12 Stück polypropylen Fisch Behälter GN 1/1 mit Senkboden. Unterablaufloch mit Becken für Wassersammlung

REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS NORMAL
Cabinet completely made in stainless steel AISI 304. Inside rear channel with air distribution slots. Standard equipment: N° 6 / N° 12polypropylene, fish trays GN 1/1 with false bottom Bottom drain hole with water collection pan.

Artikel/ Model: 2200352
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x825x2080H
Temp. °C: -2/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 700
Leistung/ Power (W): 410
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 40/43 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.530,99




Artikel/ Model: 2200354
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1140x825x2080H
Temp. °C: -2/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1400
Leistung/ Power (W): 510
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 40/43 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 3.778,99




Artikel/ Model: 2200353
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x825x2080H
Temp. °C: -2/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 700
Leistung/ Power (W): 410
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 40/43 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.789,99




Artikel/ Model: 2200356
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x825x2080H
Temp. °C: -2/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1400
Leistung/ Power (W): 510
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 40/43 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 4.306,99




Iceboy Umluft
Isolierung 60 mm, komplett aus Edelstahl (außer Rückwand verzinkt), **mit LED Licht, mit Schloss**, Kompressor Aspera, Digitalregler Dixell/Eliwell, Abtauung Heißgas, automatische Abtauung Lüfterstop, Magnetsteckdichtung, Türanschlag wechselbar Hygieneausführung, Türe selbstschließend, Edelstahlfüße, Innenraum mit abgerundeten Bodenecken, automatische Abtauung, Insgesamt 10 Roste können zum Lagern unten im Eislagerschrank abgestellt werden, R404 A, Spannung: 230V/1Ph:
Umgebungstemperatur: +43°C

Iceboy cabinets
ISO 60 mm, inside and outside in stainless steel fan stop, valve schrader, **with lock, with light** compressor EMBRACO, digital, van motor EBM Door heater, evaporator heater, reversible and self closing door, doors with auto-closing hangle, heat gas defrost, auto defrost, round internal corners, 10 grid with guide stainless steel, stainless steel adjustable feet, replaceable Magnetic seal 1 door: 3x grid Rilsan with stainles steel guide. 2 doors: 6x grid rilsan with stainless steel guide
Ambient temperature +43°



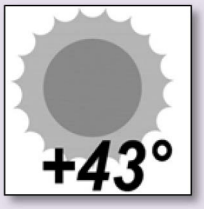

Monoblock Embraco, Schraderventil
Monoblock Embraco, Schrader Valvel



Schloss
Lock



Licht
Light



Umgebungstemperatur °C
Ambient temperature°C



Magnetsteckdichtung
Replaceable Magnetic seal





Lüfterstopp
Fan Stop



Runde Ecken
Round corner



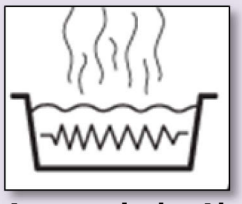
Digitalregler (Dixell)
Digital Termostat (Dixell)



Inox Füße
Stainless steel Feet



Abtauung Heißgas
Heat gas defrost



Automatische Abtauung
Auto defrost

5 Lt.







(Inhalt/ Volume: **737 Lt.**)





Artikel/ Model: ICEBOY
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 740x990x2010H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 620x702x1401H
Inhalt/ Capacity Lt.: 737
Temp. °C: -18/-22

€ 1.982,99

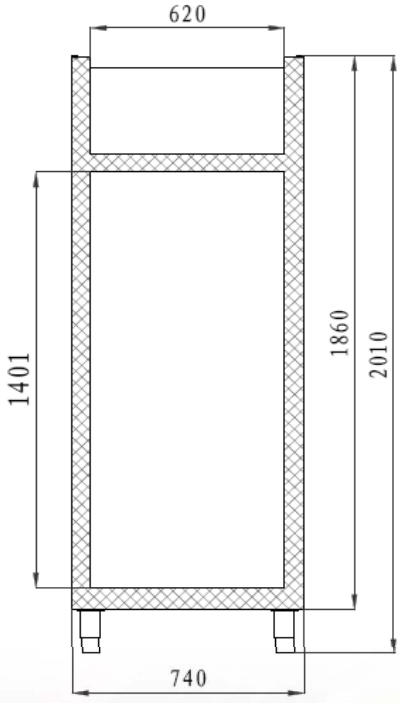
Gewicht/ Weight ca. kg: 120

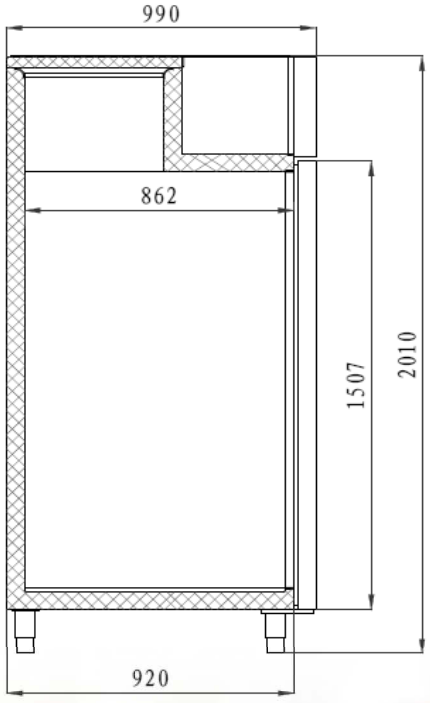














Speiseeis / Ice cream

TIEFKÜHLSCHRÄNKE
Innerer Rückkanal mit Luftverteilungsschlitzen, 8 Gitter, jede Tür mit Entsprechenden Führungsschienen für 9 Stufen von Behälter h=120 mm (4 St. jede Stufe) **Geeignet für 36 / 72 Behälter 360x165x120** mm

REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS LOW TEMPERATURE
Inside rear channel with air distribution slots 8 grids each door with corresponding runners for 9 levels of containers h=120 mm (4 pcs each grid) **Capacity 36 / 72 containers 360x165x120** mm

Artikel/ Model: 2200357
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 720x825x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 770
Leistung/ Power (W): 410
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 40/43 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 2.901,99



Artikel/ Model: 2200358
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1440x815x2080H
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 1400
Leistung/ Power (W): 1540
Umgebungstemp./ Ambient temperature °C: 40/43 – 65%
Spannung/ Voltage: 230

€ 4.408,99







Bar cooler













Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Bar cooler

Bar cooler/ Flaschenkühler mit Drehtüre
Temperatur: 0°C/+8°C, Glastür Beleuchtung, Kühlung Umluft. digitale Temperaturregelung (LED) automatische Abtauung, Türanschlag NICHT wechselbar. Tür schließt automatisch und ist abschließbar. Umgebungstemperatur bis +32°C ohne Führungsschienen. Roste werden mit Klipps befestigt. Kältemittel: R134a. Außen aus lackierten Stahlblech, innen weiss

Bar cooler/ Bottle cooler witj hinged
temperature: 0°C/+10°C, glas-door lighting, convection cooling
digital temperature (LED display)
auto defrost, Door hinge NOT reversible
auto closing lockable door. Ambient to +32°C, No guide rails. Grids are attached with clips. Gas: R134a
Material: Extern prepainted steek
Internal: embossed Al



Artikel/ Model: 22011991
Abmessungen/ Dimensions (mm): 600x520x900H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 138
Kühlung/ cooling system: Umluft/ ventilated
Roste/ Grills: 2x
Licht/ Light: LED

€ 500,99



Artikel/ Model: 22011992
Abmessungen/ Dimensions (mm): 900x520x900H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 208
Kühlung/ cooling system: Umluft/ ventilated
Roste/ Grills: 4x
Licht/ Light: LED

€ 699,99



Artikel/ Model: 22011993
Abmessungen/ Dimensions (mm): 1350x520x900H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 320
Kühlung/ cooling system: Umluft/ ventilated
Roste/ Grills: 6x
Licht/ Light: LED

€ 885,99



Bar cooler

Bar cooler/ Flaschenkühler mit Drehtüre
Temperatur: 0°C/+8°C, Glastür Beleuchtung, Kühlung Umluft. digitale Temperaturregelung (LED) automatische Abtauung, Türanschlag NICHT wechselbar. Tür schließt automatisch und ist abschließbar. Umgebungstemperatur bis +32°C ohne Führungsschienen. Roste werden mit Klipps befestigt. Kältemittel: R134a. Außen aus lackierten Stahlblech, innen weiss

Bar cooler/ Bottle cooler witj hinged
temperature: 0°C/+10°C, glas-door lighting, convection cooling
digital temperature (LED display)
auto defrost, Door hinge NOT reversible
auto closing lockable door. Ambient to +32°C, No guide rails. Grids are attached with clips. Gas: R134a
Material: Extern prepainted steek
Internal: embossed Al

Artikel/ Model: 22012238
Abmessungen/ Dimensions (mm): 600x520x900H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 138
Kühlung/ cooling system: Umluft/ ventilated
Roste/ Grills: 2x
Licht/ Light: LED

€ 500,99



Artikel/ Model: 22012239
Abmessungen/ Dimensions (mm): 900x520x900H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 208
Kühlung/ cooling system: Umluft/ ventilated
Roste/ Grills: 4x
Licht/ Light: LED

€ 699,99



Artikel/ Model: 22012240
Abmessungen/ Dimensions (mm): 1350x520x900H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 320
Kühlung/ cooling system: Umluft/ ventilated
Roste/ Grills: 6x
Licht/ Light: LED

€ 885,99



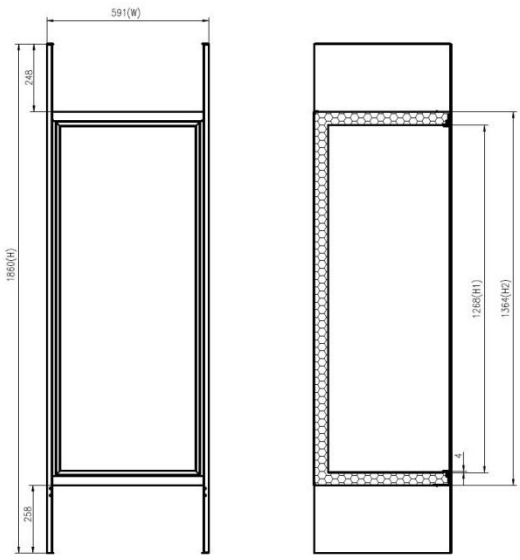


Getränkekühlschränke (statisch) mit Glastüre Weiß
Außen lackierter Stahl in Farbe schwarz, innen ABS in Farbe weiß, Türe schließt automatisch und Möglichkeit des links/Rechstanschlages Temperaturanzeige digital, 2 Räder hinten, R134a (Normlkühlung)
Model: 22011656: 2x Leuchtröhre beidseitig
Zwei Füße verstellbar vorn, zwei Räder hinten
Roste höhenverstellbar **Schloss, Licht**
Spannung: 230V
Umgebungstemperatur: +35°C

White (static) refrigerated cabinets
Outside black painted steel, prepainted, glass door upright chiller, inside ABS inner box, digital thermostat. **Lock and Light**
Model: 22011656: two side Vertical light
revisable self-closing door, Roll bond plate with fan for chiller, two front adjustable feet, two rear wheels (Normal cooling) R134A.
Voltage: 230V
Ambienttemperature: +35°C

Artikel/ Model: 22011655
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 590x575x1905H
Türen/ Doors: 1
Inhalt/ Capacity Lt.: 278
Roste/ Shelves N°: 4
Temp. °C: 0/+10

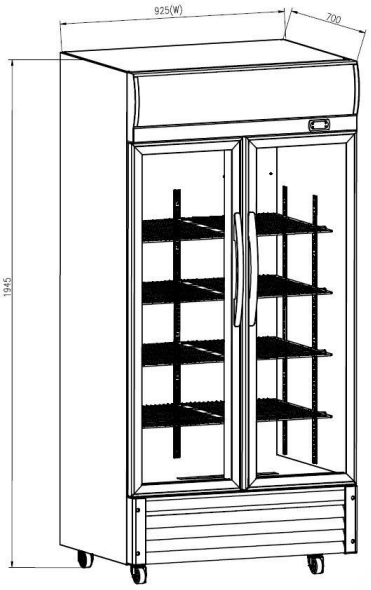
€ 644,99





Artikel/ Model: 22011656
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 925x695x1945H
Türen/ Doors: 2
Inhalt/ Capacity Lt.: 630
Roste/ Shelves N°: 8
Temp. °C: 0/+10

€ 1.280,99





Axiallüfter unterstützt die Umluft
Fan assisted cooling system



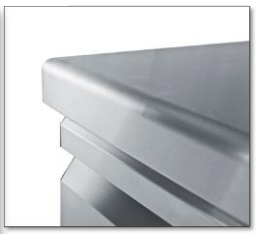
Gewerbekühltische Umluft

Refrigerated ventilated tables Serie GN 1/1 - 600x400







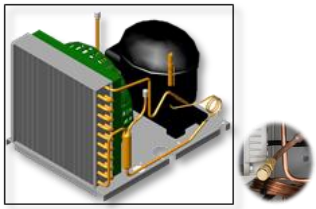






Gewerbekühltische Umluft Serie GN 1/1 - 600x400
Steckerfertig, Umluft, EBM-Lüfter, komplett aus Edelstahl (Rückwand verzinkt) Edelstahl Arbeitsplatte, Füße aus Edelstahl Höhenverstellbar je Türe 1Paar Schienen aus Edelstahl mit 1 Rilsanrost GN 1/1 oder 600x400 Iso 55mm, Digitalregler, Spannung: 230V
Umgebungstemp: +43°C

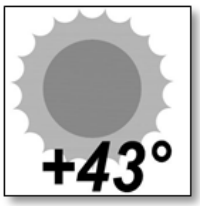
Refrigerated ventilated tables GN 1/1 - 600x400
Complete in stainless steel, (backside galvanized) Top in stainles steel ventilated adjustable feet in stainless steel, each door with 1 pair of stainless steel guide and shelf Rilsan GN 1/1 or 600x400, Iso 55mm
Voltage: 230V
Ambient Temperature: +43°C



Embraco Aggregat herausziehbar, Schraderventil
Embraco Removable unit, Schrader Valvel



Schloss
Lock



Umgebungstemperatur °C
Ambient temperature°C



Magnetsteckdichtung
Replaceable Magnetic seal



Luftfilter
Air Filter



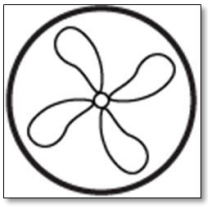
Runde Ecken
Round corner



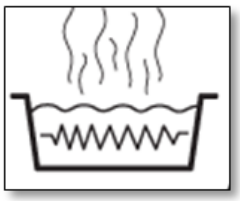
Digitalregler (Dixell/Eliwell))
Digital Termostat (Dixell/ Eliwell)



Inox Füße
Stainless steel Feet



Umluftkühlung
Ventilated cooling



Automatische Abtauung
Auto defrost

Serie GN 1/1 – **Normalkühlung/ Normal cooling**

Artikel/ Model: 110022T
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1360x700x850H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 900x580x589H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -5/+8

€ 1.378,99



Artikel/ Model: 110023T
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1795x700x850H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 1337x580x589H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -5/+8

€ 1.599,99



Artikel/ Model: 110024T
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2230x700x850H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 1772x580x589H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: -5/+8

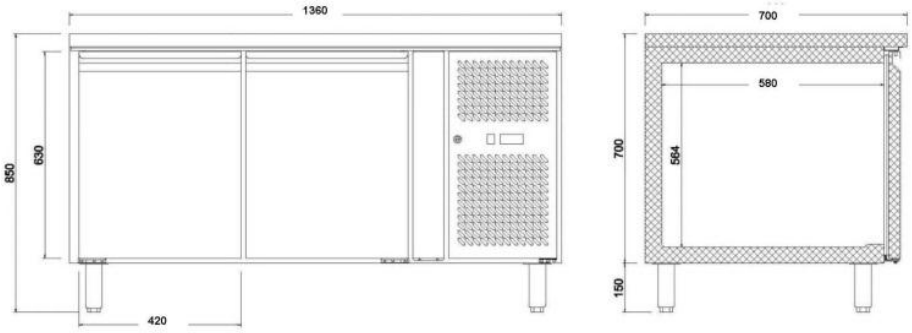
€ 1.939,99



Artikel/ Model: 110022T

Gewicht/ Weight ca. kg: 90

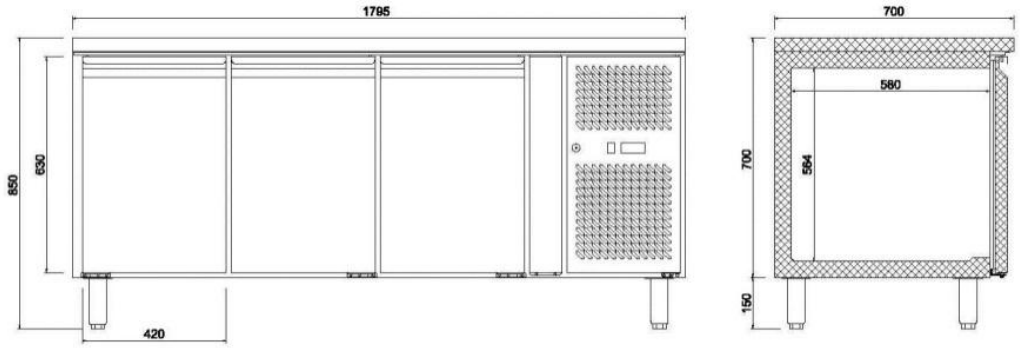




Artikel/ Model: 110023T

Gewicht/ Weight ca. kg:126

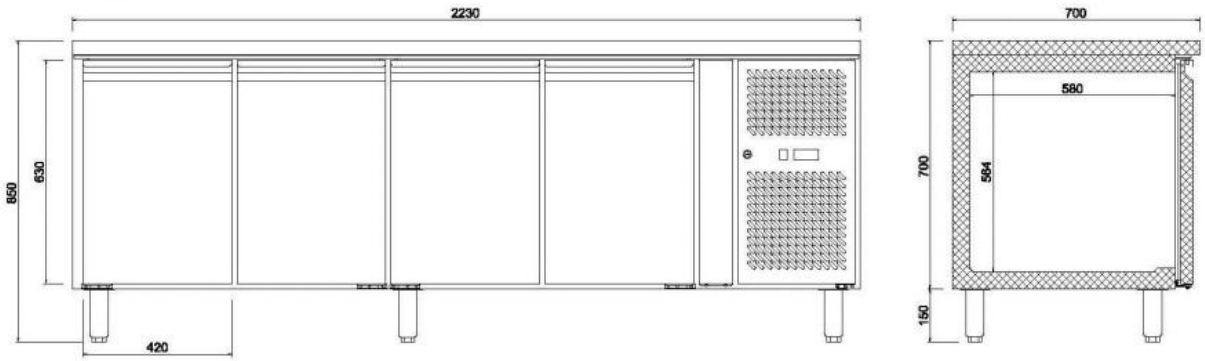




Artikel/ Model: 110023T

Gewicht/ Weight ca. kg:153





Serie GN 1/1 – **Tiefkühlung/ Freezer**

Artikel/ Model: 110022BT
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1360x700x850H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 900x580x589H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22

€ 1.749,99



Artikel/ Model: 110023BT
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1795x700x850H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 1337x580x589H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22

€ 1.919,99



Artikel/ Model: 110024BT
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2230x700x850H
Abmessungen innen/ Dimension internal mm: 1772x580x589H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: -18/-22

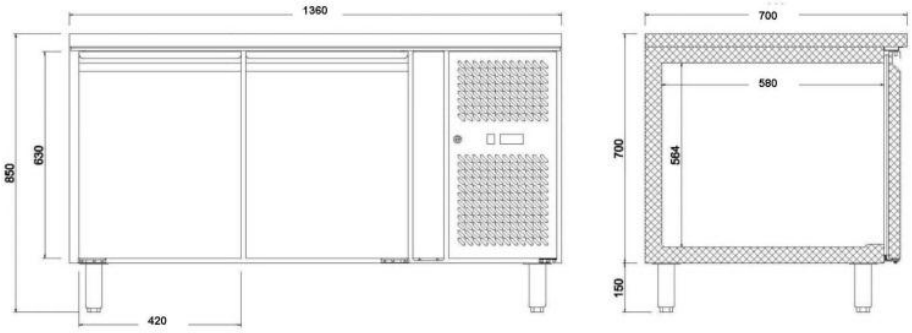
€ 2.176,99



Artikel/ Model: 110022BT

Gewicht/ Weight ca. kg: 90

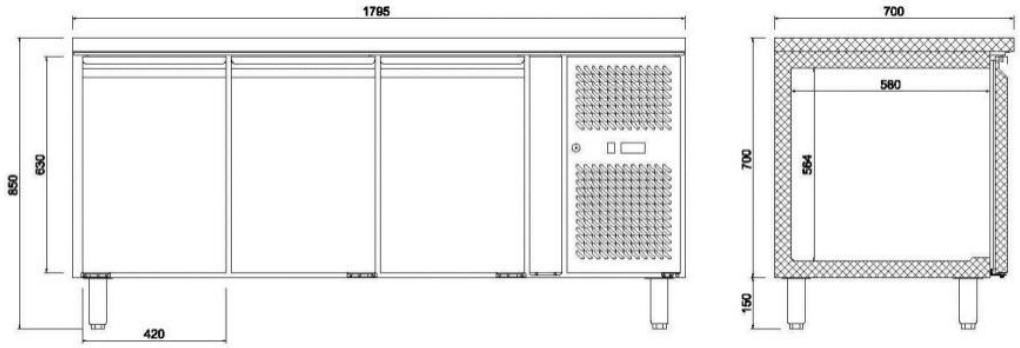




Artikel/ Model: 110023BT

Gewicht/ Weight ca. kg:126

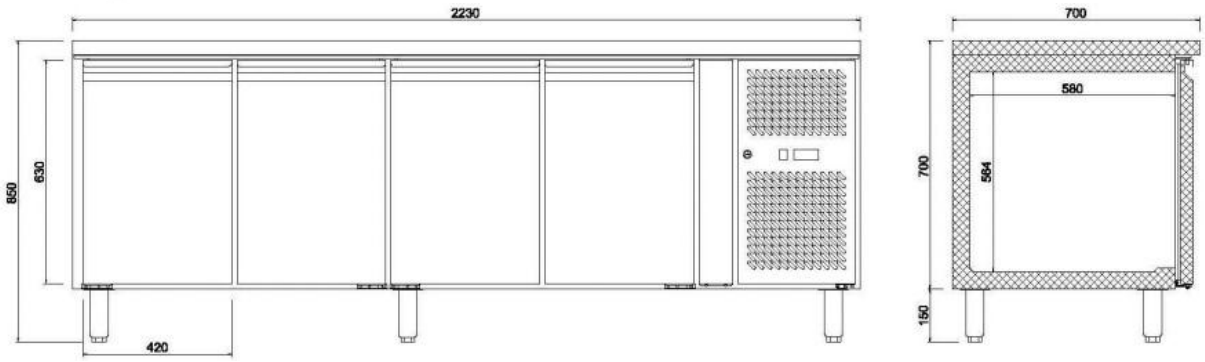




Artikel/ Model: 110023BT

Gewicht/ Weight ca. kg:153





Serie GN 1/1 – **Normalkühlung/ Normal cooling**

OPTIONAL: Schubladen, Drawers GN 1/1 Serie 700
Bei Kühltischen mit Schubladen bitte zusätzlich Schubladenblock Code angeben
For counters with drawers please add required set of drawers code



KIT 2
€ 421,99



KIT 3
€ 632,99

Vollauszug 110% mit COMPEX Edelstahlführungen
Full extension 110% with COMPEX stainless steel guides



Serie 600x400 – **Normalkühlung/ Normal cooling**
Serie 600x400 – **Normalkühlung/ Normal cooling**



Artikel/ Model: 110022-BAK
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1510x800x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -5/+8

€ 1.599,99





ca. kg 90

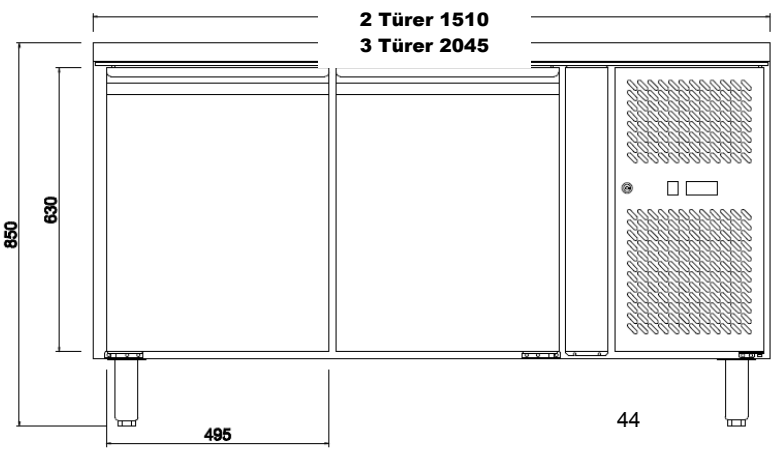
Artikel/ Model: 110023-BAK
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2045x800x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -5/+8

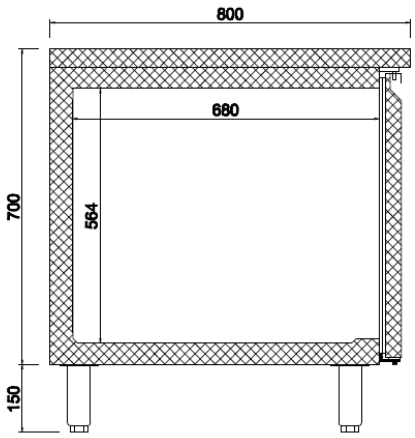
€ 1.798,99





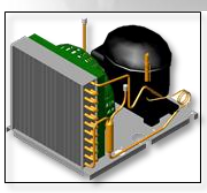
ca. kg 126



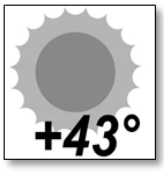



R290
CoolTech
Professional









+43°

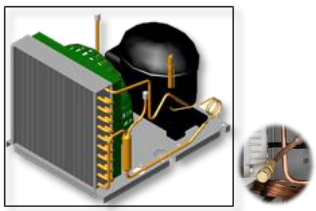
GAS



18.6
°C
SET

Gewerbekühltische Umluft mit Glas-Zwischenablage Serie GN 1/1
Steckerfertig, Umluft, EBM-Lüfter, komplett aus Edelstahl (Art. 118022G und 118023G Rückwand verzinkt) Edelstahl Arbeitsplatte, Füße aus Edelstahl Höhenverstellbar je Türe 1paar Schienen aus Edelstahl mit 1 Rostrost GN 1/1, Iso 55 mm Digitalregler, Spannung: 230V
Umgebungstemp: +43°C

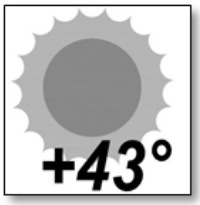
Refrigerated ventilated tables With glass shelf Serie GN 1/1
Complete in stainless steel, ((Mod. 118022G und 118023G backside galvanized) Top in stainles steel ventilated adjustable feet in stainless steel, each door with 1 pair of stainless steel guide and 1 shelf Rilsan GN 1/1, Iso 55mm, Voltage: 230V
Ambient Temperature: +43°C



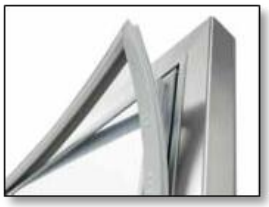
Embraco Aggregat herausziehbar, Schrader Ventil
Embraco Removable unit, Schrader Valvel



Schloss
Lock



Umgebungstemperatur °C
Ambient temperature°C



Magnetsteckdichtung
Replaceable Magnetic seal



Luftfilter
Air Filter



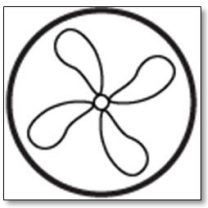
Runde Ecken
Round corner



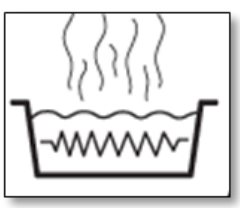
Digitalregler (Dixell/ Eliwell)
Digital Termostat (Dixell/ Eliwell)



Inox Füße
Stainless steel Feet



Umluftkühlung
Ventilated cooling



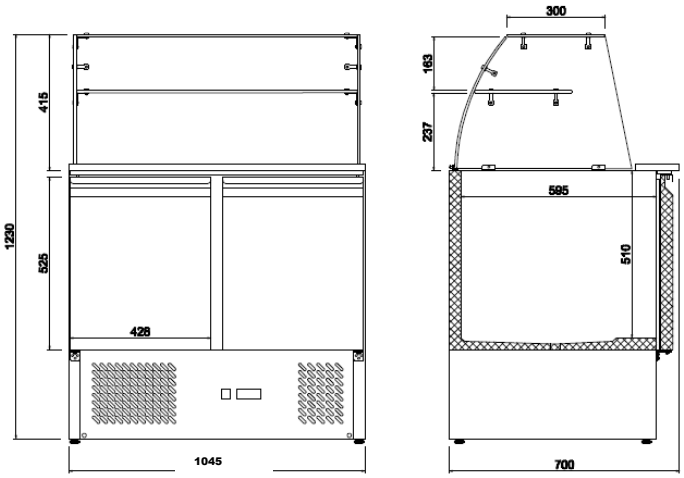
Automatische Abtauung
Auto defrost

Serie GN 1/1 – **Normalkühlung/ Normal cooling**



Artikel/ Model: 108811G
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1045x700x850/1270H
Inhalt/ Capacity: 3x GN 1/1 (200H mm)
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: +2/+8

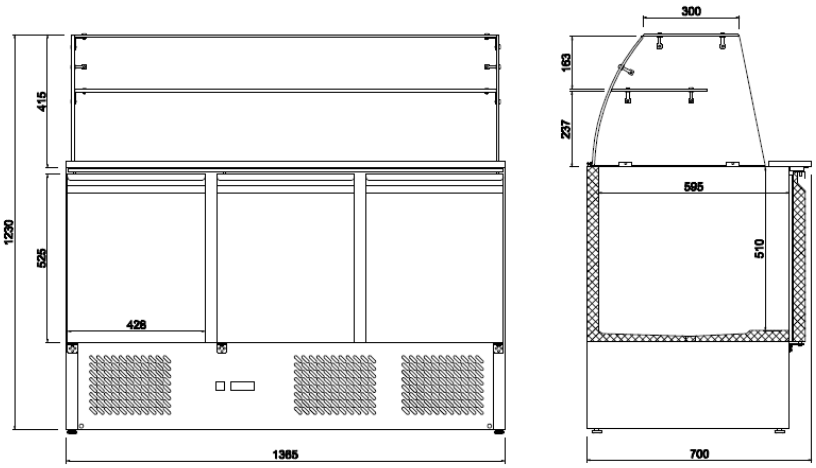
€ 1.139,99





Artikel/ Model: 2200078
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1365x700x850/1270H
Inhalt/ Capacity: 4x GN 1/1 (200H mm)
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: +2/+8

€ 1.365,99





Ohne GN-Behälter/ without GN-Pan



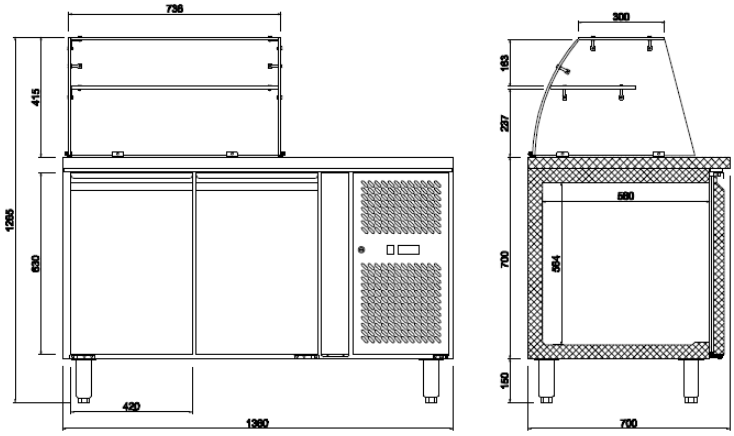


Serie GN 1/1 – **Normalkühlung/ Normal cooling**



Artikel/ Model: 118022G
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1360x700x850/1365H
Inhalt/ Capacity: 8x GN 1/4 (200H mm)
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -2/+8

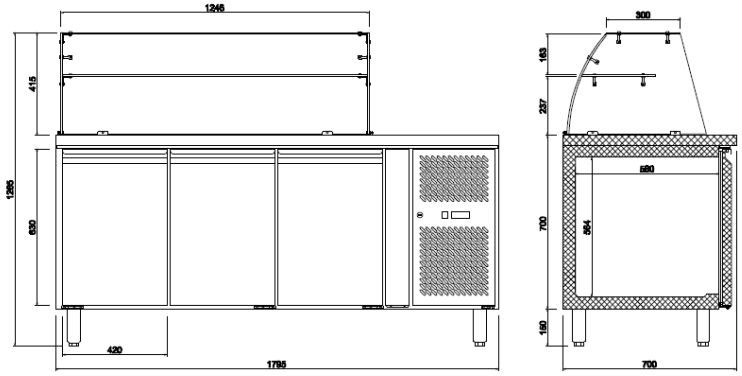
€ 1.699,99





Artikel/ Model: 118023G
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1795x700x850/1365H
Inhalt/ Capacity: 14x GN 1/4 (200H mm)
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -2/+8

€ 2.139,99



Ohne GN-Behälter/ without GN-Pan







TOP LINE Gewerbekühltische Serie GN 1/1 und Bäckerei
TOP LINE Refrigerated ventilated for GN 1/1 for bakery 600x400

Herausnehmbares tropikalisiertes "Monoblock" Kühlaggregat in der Klasse 5 oder 7 nach geltenden Vorschriften UNI EN ISO 239532:2006. Innen und Aussen aus Edelstahl. Abgerundete Innenecken zur einfachen Reinigung. Isolierung 60 mm dick mit hochdruckgespritztem Polyurethan ohne CFC oder HCFC. Digitale Temperaturanzeiger und Steuerung mit PTC Temperaturfühler. Belüftete Kühlung mit Kältemittel R134a, Herausnehmbare Innenstreben und verstellbare Schienen für Roste. Edelstahlfüsse mit verstellbarer Höhe (Rädersatz nach Anfrage). Professioneller und kompakter Türgriff. Tische ohne Arbeitsplatte oder mit Aufkantung verfügbar. Option: Rädersatz, Innenbeleuchtung
Schubladenblock, Aufkantung. Umgebungstemp: 40°C

Removable "Monoblock" tropicalized refrigerating unit in class 5 or 7 (serie Easy) according to regulation in force UNI EN ISO 239532:2006. Stainless steel interior and exterior. Internal rounded corners for easy cleaning. Insulation 60 mm thick in polyurethane with high pressure injection without CFC or HCFC. Digital temperature display and controller with PTC probe. Fan assisted cooling with gas R134A. Removable racks and adjustable gastronorm shelving. Stainless-steel feet with adjustable height (with castors on request). Professional, compact door handle design. Available without working top or with splashback. Options: Set of castors, Inner light, drawers, splashback. Ambient TemP: 40°C

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

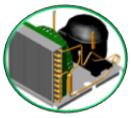
Serie 600 (430x325)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200363
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 65
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.645,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200364
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 48
Spannung/ Voltage: 230

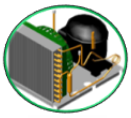


€ 1.529,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200381
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 67
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.379,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200382
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 50
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.925,99

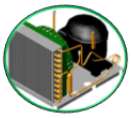
Serie 600 (430x325)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200359
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 73
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.765,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200360
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 56
Spannung/ Voltage: 230

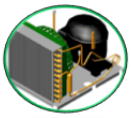


€ 1.645,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200377
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 78
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.468,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200378
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 61
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.014,99

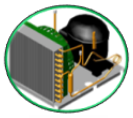
Serie 600 (430x325)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200361
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 75
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.818,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200362
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 75
Spannung/ Voltage: 230

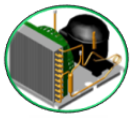


€ 1.698,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200379
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 80
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.575,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200380
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x600x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 230
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 63
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.121,99

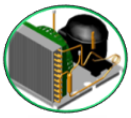
Serie 600 (430x325)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200369
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 80
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.991,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200370
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 57
Spannung/ Voltage: 230

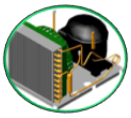


€ 1.871,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200387
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 82
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.939,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200388
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 59
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.485,99

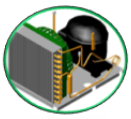
Serie 600 (430x325)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200365
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 90
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.133,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200366
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 73
Spannung/ Voltage: 230

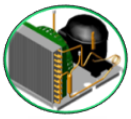


€ 2.013,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200383
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 96
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.019,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200384
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 93
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.565,99

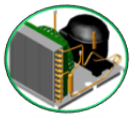
Serie 600 (430x325)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200367
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x950H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 93
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.205,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200368
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x950H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 93
Spannung/ Voltage: 230

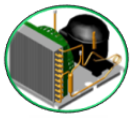


€ 2.089,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200385
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x950H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 99
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.161,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200386
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x600x950H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 350
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 82
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.707,99

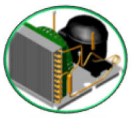
Serie 600 (430x325)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200375
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x600x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 470
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 95
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.285,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200376
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x600x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 470
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 78
Spannung/ Voltage: 230

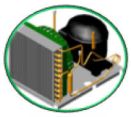


€ 2.169,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200371
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x600x850H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 470
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 108
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.467,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200372
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x600x850H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 470
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 91
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.347,99

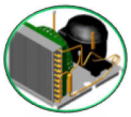
Serie 600 (430x325)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200373
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x600x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 470
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 112
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.543,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200374
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x600x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 470
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 112
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.423,99

OPTIONAL: Schubladen, Drawers GN 1/1 **SERIE 700**
Bei Kühltischen mit Schubladen bitte zusätzlich Schubladenblock Code angeben
For counters with drawers please add required set of drawers code



2200439

Dimension: 430x625x685H



2200438

Dimension: 430x625x685H



2200437

Dimension: 430x625x685H

Preis bei eingebautem Zustand/ Price in built-in condition

€ 522,99	**€ 504,99**	**€ 689,99**

Preis bei nicht eingebautem Zustand/ Price is not built-in

€ 605,99	**€ 583,99**	**€ 798,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

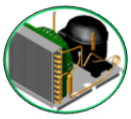
Serie 700 (GN 1/1)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200393
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 70
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.663,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200394
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 52
Spannung/ Voltage: 230

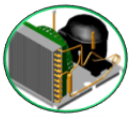


€ 1.547,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200411
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 82
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.450,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200412
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 62
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.014,99

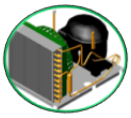
Serie 700 (GN 1/1)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200389
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 85
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.783,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200390
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 65
Spannung/ Voltage: 230

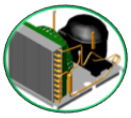


€ 1.663,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200407
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 110
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.539,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200408
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 330
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 90
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.090,99

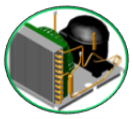
Serie 700 (GN 1/1)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200391
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 87
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.836,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200392
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 67
Spannung/ Voltage: 230

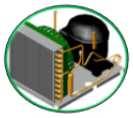


€ 1.716,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200409
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 112
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.664,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200410
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1280x700x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 300
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 92
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.210,99

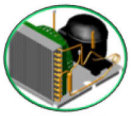
Serie 700 (GN 1/1)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200399
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 88
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.013,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200400
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 68
Spannung/ Voltage: 230

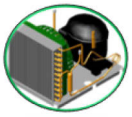


€ 1.893,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200417
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 82
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.046,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200418
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 90
Gewicht/ Weight (kg): 101
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.593,99







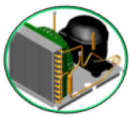
Serie 700 (GN 1/1)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200395
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 106
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.156,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200396
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 86
Spannung/ Voltage: 230

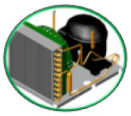


€ 2.035,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200413
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 139
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.113,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200414
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 119
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.659,99

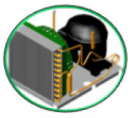
Serie 700 (GN 1/1)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200397
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x950H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 109
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.227,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200398
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x950H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 89
Spannung/ Voltage: 230

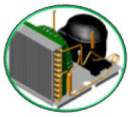


€ 2.111,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200415
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x950H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 590
Gewicht/ Weight (kg): 142
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.269,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200416
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1730x700x950H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -18/-22
Inhalt/ Capacity (Lt.): 460
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 112
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.815,99

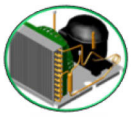
Serie 700 (GN 1/1)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200405
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x700x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 630
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 105
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.311,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200406
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x700x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 630
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 85
Spannung/ Voltage: 230

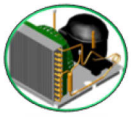


€ 2.196,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200401
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x700x850H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 630
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 131
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.494,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200402
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x700x850H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 630
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 111
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.374,99

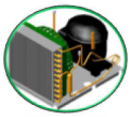
Serie 700 (GN 1/1)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200403
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x700x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 630
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 131
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.569,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200404
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2180x700x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 630
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 111
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.449,99

OPTIONAL: Schubladen, Drawers GN 1/1 Linea 700

Bei Kühltischen mit Schubladen bitte zusätzlich Schubladenblock Code angeben
For counters with drawers please add required set of drawers code



2200439

Dimension: 430x625x685H



2200438

Dimension: 430x625x685H



2200437

Dimension: 430x625x685H

Preis bei eingebautem Zustand/ Price in built-in condition

€ 522,99	**€ 504,99**	**€ 689,99**

Preis bei nicht eingebautem Zustand/ Price is not built-in

€ 605,99	**€ 583,99**	**€ 798,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

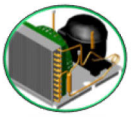
Serie 800 (600x400)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200423
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1430x800x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 396
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 96
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.952,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200424
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1430x800x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 396
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 73
Spannung/ Voltage: 230

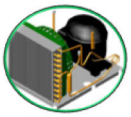


€ 1.703,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200419
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1430x800x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 396
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 124
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.148,99



Serie 800 (600x400)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200420
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1430x800x850H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 396
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 101
Spannung/ Voltage: 230

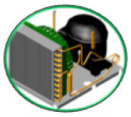


€ 1.898,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200421
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1430x800x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 396
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 127
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.219,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200422
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1430x800x950H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 396
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 104
Spannung/ Voltage: 230



€ 1.970,99



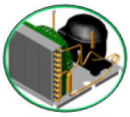
Serie 800 (600x400)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200429
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1955x800x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 120
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.237,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200430
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1955x800x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 97
Spannung/ Voltage: 230

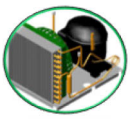


€ 1.996,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200425
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1955x800x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 158
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.486,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200426
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1955x800x850H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 135
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.246,99

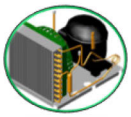
Serie 800 (600x400)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200427
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1955x800x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 290
Gewicht/ Weight (kg): 161
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.575,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200428
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1955x800x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 138
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.326,99



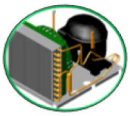
Serie 800 (600x400)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200435
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2480x800x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 143
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.916,99

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200436
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2480x800x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 120
Spannung/ Voltage: 230

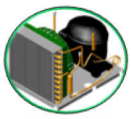


€ 2.667,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200431
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2480x800x850H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 191
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.228,99

Mit Arbeitsplatte, with worktop
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200432
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2480x800x850H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 168
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.988,99

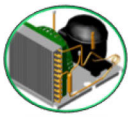
Serie 800 (600x400)

STANDARDAUSSTATTUNG für alle Modelle: 1 Kunststoff-Gitter und 2 Edelstahl Führungsschienen jede Türe
STANDARD EQUIPMENT for all models: 1 plastic grid and 2 stailess steel runners for each door

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 2200433
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2480x800x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 378
Gewicht/ Weight (kg): 196
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.317,99

Mit Arbeitsplatte und Aufkantung, with worktop and backsplash
Ohne Aggregat, remote unit



Artikel/ Model: 2200434
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2480x800x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 30
Gewicht/ Weight (kg): 173
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.077,99






CoolTech
Professional
R290

Pizzatische Umluft, Pizza table ventilated 600x400



Pizzatische Umluft 600x400 Pizzakühlaufsatzvitrine mit Eigenkühlung
Steckerfertig, Umluft, EBM-Lüfter komplett aus Edelstahl (Rückwand verzinkt) Füße aus Edelstahl Höhenverstellbar je Türe 5 paar Schienen aus Edelstahl für 600x400, Iso 55mm, Digitalregler, Spannung: 230V
Granit Farbe Grau, Umgebungstemp: +43°C, Temperatur: -5°C/+8°C

Pizza table ventilated 600x400 with pizzadisplay self cooling
Complete in stainless steel, (backside galvanized), adjustable feet in stainless steel each door with 5 pair of stainless steel guide for 600x400, Iso 55mm, Voltage: 230V. **Granit Top color gray, Ambient Temperature: +43°C Temperature: -5°C/+8°C**





Serie Pizza 600x400 – **Normalkühlung/ Normal cooling**

R290

Artikel/ Model: 117020Z
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1510x800x1000H
Pizzakühlaufsatz/ Pizzadisplay 6x GN 1/3-150H mm
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -5/+8

€ 1.570,99



Artikel/ Model: 117022Z
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2020x800x1000H
Pizzakühlaufsatz/ Pizzadisplay 9x GN 1/3-150H mm
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -5/+8

€ 1.825,99



Artikel/ Model: 117021Z
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2020x800x1000H
Pizzakühlaufsatz/ Pizzadisplay 9x GN 1/3-150H mm
6x Neutralschubladen, Neutral drawers
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -5/+8

€ 2.127,99





Serie Pizza 600x400 – **Normalkühlung/ Normal cooling**

Artikel/ Model: 117020
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1510x800x1000/1415H
Pizzakühlaufsatz/ Pizzadisplay 6x GN 1/3-150H mm
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: -5/+8

€ 2.199,99



Artikel/ Model: 117022
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2020x800x1000/1415H
Pizzakühlaufsatz/ Pizzadisplay 9x GN 1/3-150H mm
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -5/+8

€ 2.598,99



Artikel/ Model: 117021
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2020x800x1000/1415H
Pizzakühlaufsatz/ Pizzadisplay 9x GN 1/3-150H mm
6x Neutralschubladen, Neutral drawers
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: -5/+8

€ 2.899,99

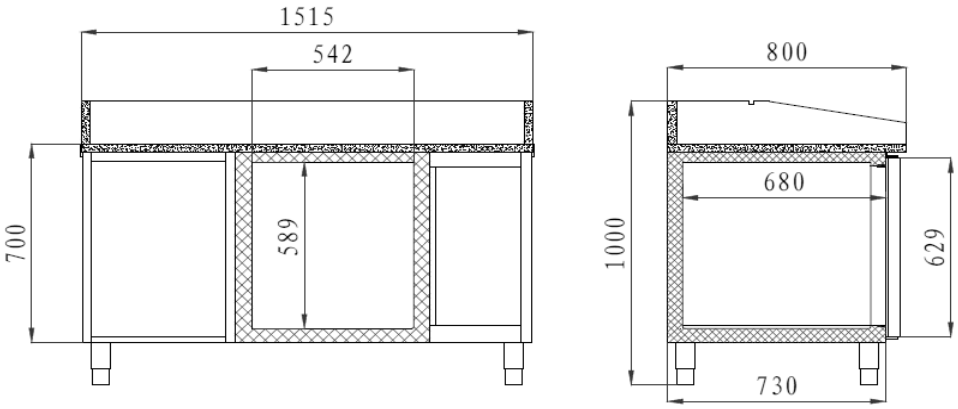




Artikel/ Model: 117020

Gewicht/ Weight ca. kg: 270

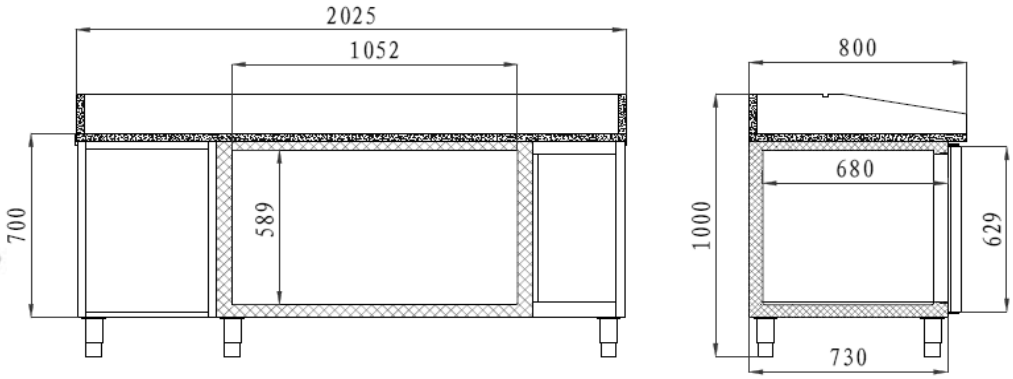




Artikel/ Model: 117021

Gewicht/ Weight ca. kg: 370

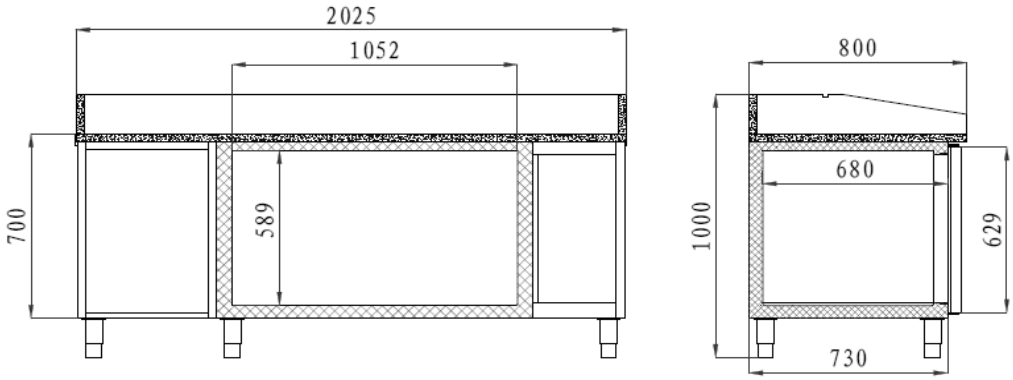


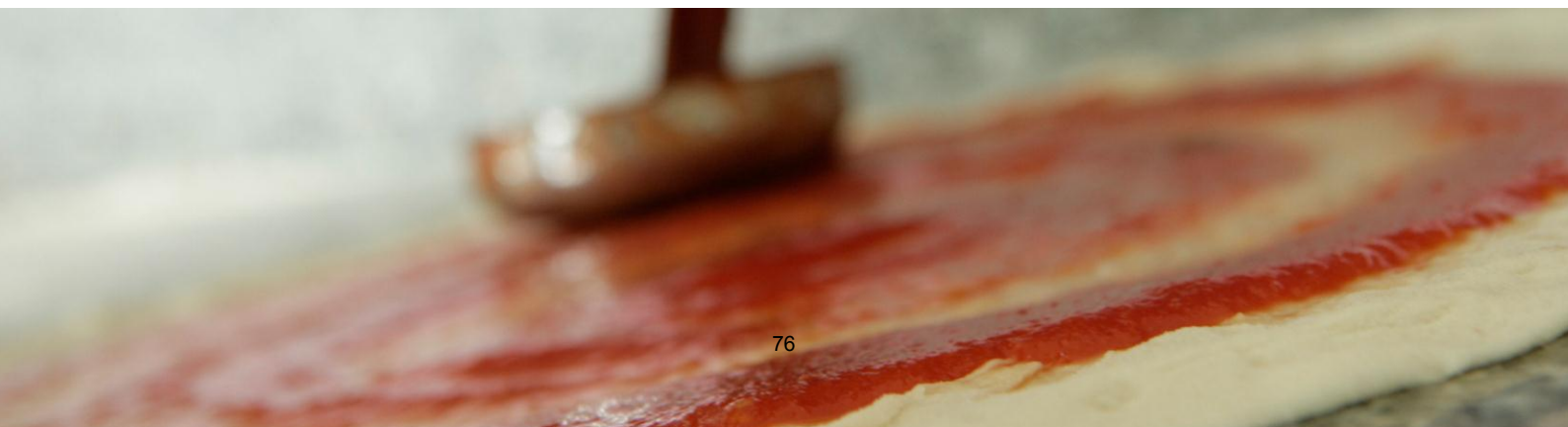


Artikel/ Model: 117022

Gewicht/ Weight ca. kg: 337







Serie Pizza (600x400)

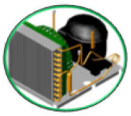
Kühltische mit leicht herausnehmbarem "Monoblock" Kühlaggregat ("tropenfest") in der Klasse 5. Die externe Betriebsumgebung kann eine Temperatur bis zu 40/42°C bei 65% relativer Feuchtigkeit erreichen. Die Struktur ist aus Edelstahl gefertigt, ist die äußere Basis aus verzinktem Stahl. Türen mit automatischer Schließung und fixer Öffnungsposition bei 100°, leicht entfernbare Magnetdichtung, abgerundete Kanten für eine einfache und optimale Reinigung. Isolierung, 60mm dick aus Polyurethan HFO unter hohem Druck ohne Anwesenheit von CFC oder HCFC injiziert. Digitale Regler ON/OFF. Umluftkühlung mit Gas R134a. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch die Kühlschlange aus Edelstahl AISI 316L. Die Innenausstattung sieht "U"-Führungen, wo leicht entfernbare Roste/Bleche gleiten, vertikale, ebenfalls entfernbare Ständer für eine schnelle und optimale Reinigung, vor. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Diese Tische sind auch ohne Arbeitsfläche erhältlich. Das Netzkabel wird standardmäßig ohne Stecker mitgeliefert. **SERIENAUSSTATTUNG** für alle Modelle: 1 plastifizierter Rost pro Türe. **Temp: 0/+10°C**

Refrigerated counters fitted with a "single-block" class 5 cooling unit ("tropicalized") that can be easily removed; the external work environment can reach temperatures of up to + 40/42°C with 65% relative humidity. The structure is made of stainless steel, the outer base is in galvanized. Doors with automatic closing and fixed opening position at 100°, easily removable magnetic seal, rounded edges for easy and optimum cleaning. 60mm insulation made of HFO polyurethane injected under high pressure without the presence of CFC or HCFC. Digital controller together with the on/off button. Ventilated refrigeration with R134a gas. Automatic defrost and evaporation of condensate water through the AISI 316L stainless steel coil. The standard model provides internal "U" shaped guides on which the easily removable racks/trays slide, removable vertical uprights for quick and optimum cleaning. Stainless steel feet adjustable in height. These counters are available even without the worktop. The power cable is supplied without plug. **STANDARD supply for all the models**: 1 plasticized rack for the door. **Temp: 0/+10°C**

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Modell: 22012580
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1500x800x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 369
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230

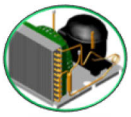


€ 1.917,99

Mit Arbeitsplatte+Granit, witht worktop+Granit
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Modell: 22012590
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1500x800x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 369
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230



€ 2.766,99

Mit Arbeitsplatte+Granit+Vitrine
Witht worktop+Granit+ Showcase
Steckerfertig, with unit



Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1500x800x1500/1550H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 369
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230



€ 3.724,99 (Art./ Model:22012577-GN 1/3)

€ 3.661,99 (Art./ Model:22012593-GN ¼)

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Serie Pizza (600x400)

Kühltische mit leicht herausnehmbarem "Monoblock" Kühlaggregat ("tropenfest") in der Klasse 5. Die externe Betriebsumgebung kann eine Temperatur bis zu 40/42°C bei 65% relativer Feuchtigkeit erreichen. Die Struktur ist aus Edelstahl gefertigt, ist die äußere Basis aus verzinktem Stahl. Türen mit automatischer Schließung und fixer Öffnungsposition bei 100°, leicht entfernbare Magnetdichtung, abgerundete Kanten für eine einfache und optimale Reinigung. Isolierung, 60mm dick aus Polyurethan HFO unter hohem Druck ohne Anwesenheit von CFC oder HCFC injiziert. Digitale Regler ON/OFF. Umluftkühlung mit Gas R134a. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch die Kühlschlange aus Edelstahl AISI 316L. Die Innenausstattung sieht "U"-Führungen, wo leicht entfernbare Roste/Bleche gleiten, vertikale, ebenfalls entfernbare Ständer für eine schnelle und optimale Reinigung, vor. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Diese Tische sind auch ohne Arbeitsfläche erhältlich. Das Netzkabel wird standardmäßig ohne Stecker mitgeliefert. **SERIENAUSSTATTUNG** für alle Modelle: 1 plastifizierter Rost pro Türe. **Temp: 0/+10°C**

Refrigerated counters fitted with a "single-block" class 5 cooling unit ("tropicalized") that can be easily removed; the external work environment can reach temperatures of up to + 40/42°C with 65% relative humidity. The structure is made of stainless steel, the outer base is in galvanized. Doors with automatic closing and fixed opening position at 100°, easily removable magnetic seal, rounded edges for easy and optimum cleaning. 60mm insulation made of HFO polyurethane injected under high pressure without the presence of CFC or HCFC. Digital controller together with the on/off button. Ventilated refrigeration with R134a gas. Automatic defrost and evaporation of condensate water through the AISI 316L stainless steel coil. The standard model provides internal "U" shaped guides on which the easily removable racks/trays slide, removable vertical uprights for quick and optimum cleaning. Stainless steel feet adjustable in height. These counters are available even without the worktop. The power cable is supplied without plug. **STANDARD supply for all the models**: 1 plasticized rack for the door. **Temp: 0/+10°C**

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 22012581
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2000x800x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230

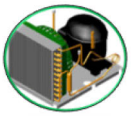


€ 2.265,99

Mit Arbeitsplatte+Granit, witht worktop+Granit
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Model: 22012591
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2000x800x810H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230

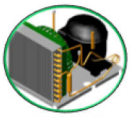


€ 3.393,99

Mit Arbeitsplatte+Granit+Vitrine
Witht worktop+Granit+ Showcase
Steckerfertig, with unit



Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2000x800x1500/1550H
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 606
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230



€ 4.425,99 (Art./ Model:22012578-GN 1/3)

€ 4.385,99 (Art./ Model:22012594-GN ¼)

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Serie Pizza (600x400)

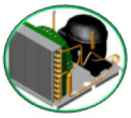
Kühltische mit leicht herausnehmbarem "Monoblock" Kühlaggregat ("tropenfest") in der Klasse 5. Die externe Betriebsumgebung kann eine Temperatur bis zu 40/42°C bei 65% relativer Feuchtigkeit erreichen. Die Struktur ist aus Edelstahl gefertigt, ist die äußere Basis aus verzinktem Stahl. Türen mit automatischer Schließung und fixer Öffnungsposition bei 100°, leicht entfernbare Magnetdichtung, abgerundete Kanten für eine einfache und optimale Reinigung. Isolierung, 60mm dick aus Polyurethan HFO unter hohem Druck ohne Anwesenheit von CFC oder HCFC injiziert. Digitale Regler ON/OFF. Umluftkühlung mit Gas R134a. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch die Kühlschlange aus Edelstahl AISI 316L. Die Innenausstattung sieht "U"-Führungen, wo leicht entfernbare Roste/Bleche gleiten, vertikale, ebenfalls entfernbare Ständer für eine schnelle und optimale Reinigung, vor. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Diese Tische sind auch ohne Arbeitsfläche erhältlich. Das Netzkabel wird standardmäßig ohne Stecker mitgeliefert. **SERIENAUSSTATTUNG** für alle Modelle: 1 plastifizierter Rost pro Türe. **Temp: 0/+10°C**

Refrigerated counters fitted with a "single-block" class 5 cooling unit ("tropicalized") that can be easily removed; the external work environment can reach temperatures of up to + 40/42°C with 65% relative humidity. The structure is made of stainless steel, the outer base is in galvanized. Doors with automatic closing and fixed opening position at 100°, easily removable magnetic seal, rounded edges for easy and optimum cleaning. 60mm insulation made of HFO polyurethane injected under high pressure without the presence of CFC or HCFC. Digital controller together with the on/off button. Ventilated refrigeration with R134a gas. Automatic defrost and evaporation of condensate water through the AISI 316L stainless steel coil. The standard model provides internal "U" shaped guides on which the easily removable racks/trays slide, removable vertical uprights for quick and optimum cleaning. Stainless steel feet adjustable in height. These counters are available even without the worktop. The power cable is supplied without plug. **STANDARD supply for all the models**: 1 plasticized rack for the door. **Temp: 0/+10°C**

Ohne Arbeitsplatte, without worktop
Steckerfertig, with unit

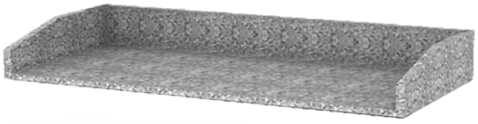


Artikel/ Modell: 22012582
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2500x800x810H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230



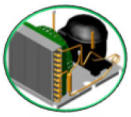
€ 2.761,99

Mit Arbeitsplatte+Granit, witht worktop+Granit
Steckerfertig, with unit





Artikel/ Modell: 22012592
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2500x800x810H
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230

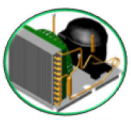


€ 4.174,99

Mit Arbeitsplatte+Granit+Vitrine
Witht worktop+Granit+ Showcase
Steckerfertig, with unit



Artikel/ Modell: 22012579
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 2500x800x1500/1550H
Türen/ Doors: 4
Temp. °C: 0/+10
Inhalt/ Capacity (Lt.): 816
Leistung/ Power (W): 318
Spannung/ Voltage: 230



€ 5.436,99

Schubladenblock für Pizza 600x400
Gehäuse aus Edelstahl, Höhenverstellbare Edelstahl Füße

Drawer block for pizza 600x400
Structure in Stainless steel, height-adjustable stainless steel feet

Artikel/ Model: 22012588
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 500x780x850/900H
Schubladen/ Drawers: 4
Gewicht/ Weight: 51 kg

€ 1.273,99



Artikel/ Model: 22012589
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 500x780x850/900H
Schubladen/ Drawers: 4
Gewicht/ Weight: 51 kg

€ 1.183,99



Artikel/ Model: 22012586
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 500x780x850/900H
Schubladen/ Drawers: 7
Gewicht/ Weight: 64 kg

€ 1.586,99



Artikel/ Model: 22012587
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 500x780x850/900H
Schubladen/ Drawers: 7
Gewicht/ Weight: 9 kg

€ 1.496,99





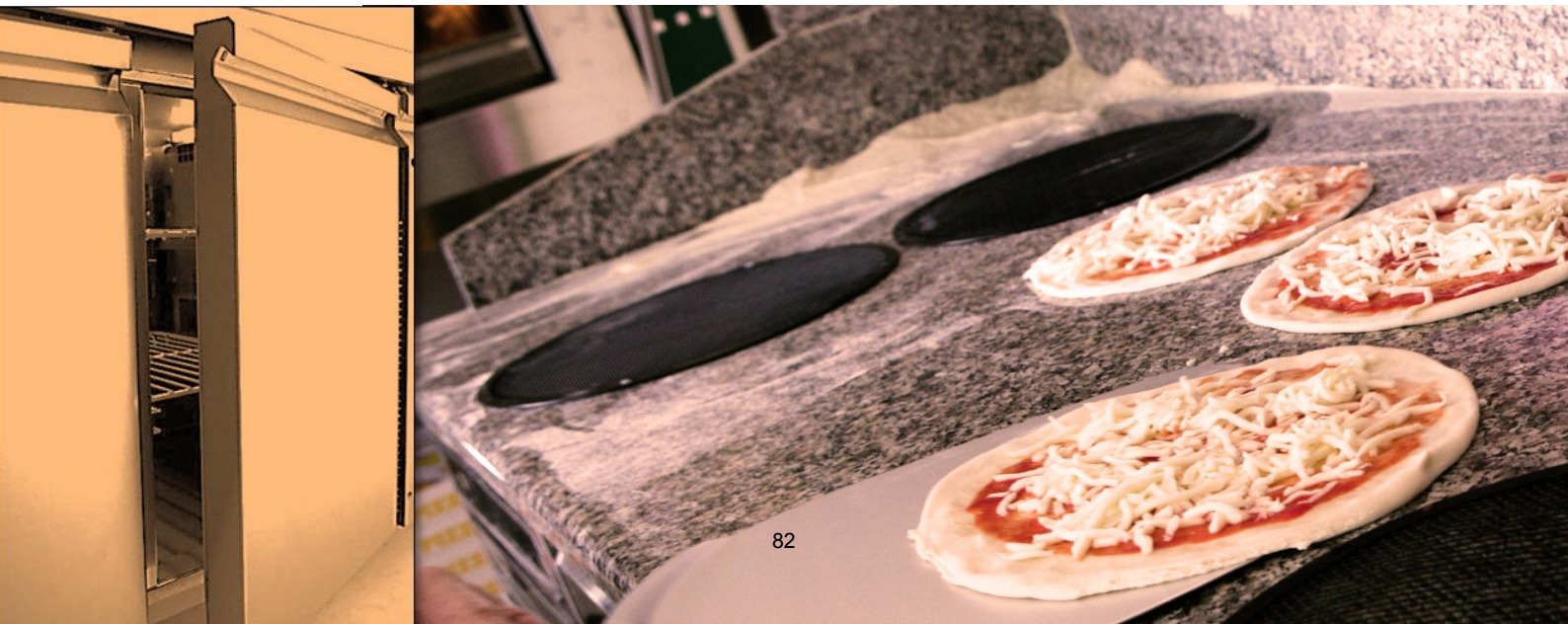
Pizzatische Umluft, Pizza table ventilated GN 1/1



Pizzatische Umluft GN 1/1 Pizzakühlaufsatzvitrine
Steckerfertig, Umluft, komplett aus Edelstahl, Füße Höhenverstellbar, je Türe 1 paar Schienen aus Edelstahl mit Iso 55mm, Digitalregler, Spannung: 230V
Arbeitsplatte aus Granit, Umgebungstemp: +38°C, Temperatur: +2°C/+8°C

Pizza table ventilated GN 1/1 with pizzadisplay
Complete in stainless steel, adjustable feet, each door with 1 pair of stainless steel guide, Iso 55mm
Voltage: 230V, **Granit Top, Ambient Temperature: +38°C, Temperature: +2°C/+8°C**





Serie Pizza **Normalkühlung/ Normal cooling**



Artikel/ Model: 117012
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 900x700x1075H
Inhalt/ Capacity: 5x GN 1/6 (200H mm)
Türen/ Doors: 2
Temp. °C: +2/+8

€ 1.030,99



Artikel/ Model: 117013
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1365x700x1075H
Inhalt/ Capacity: 8x GN 1/6 (200H mm)
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: +2/+8

€ 1.439,99



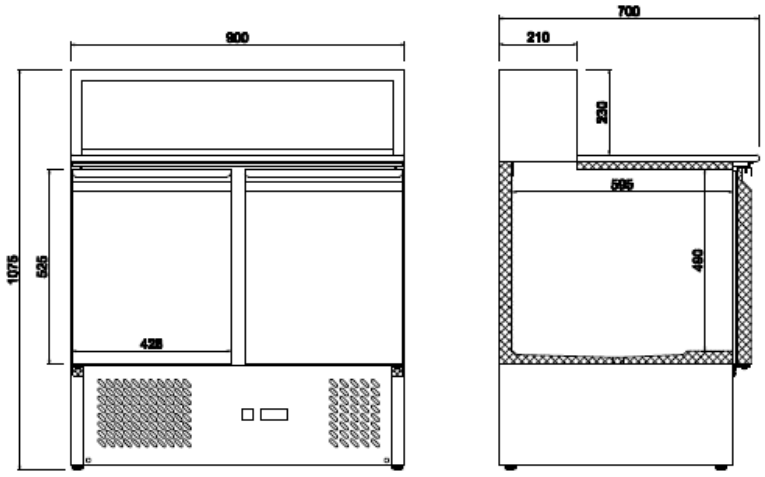
Artikel/ Model: 117023
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1400x700x1430H
Inhalt/ Capacity: 6x GN 1/6 (200H mm)
Türen/ Doors: 3
Temp. °C: +2/+8

€ 2.039,99

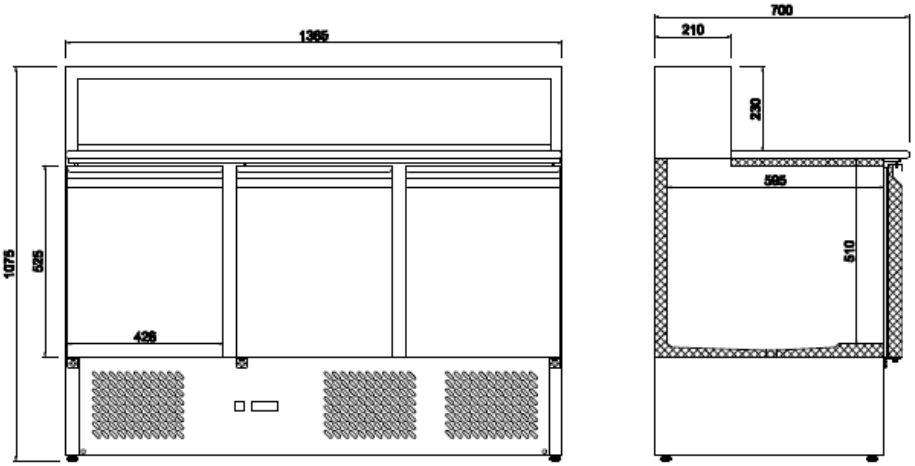


Behälter nicht inklusive, Containers not included

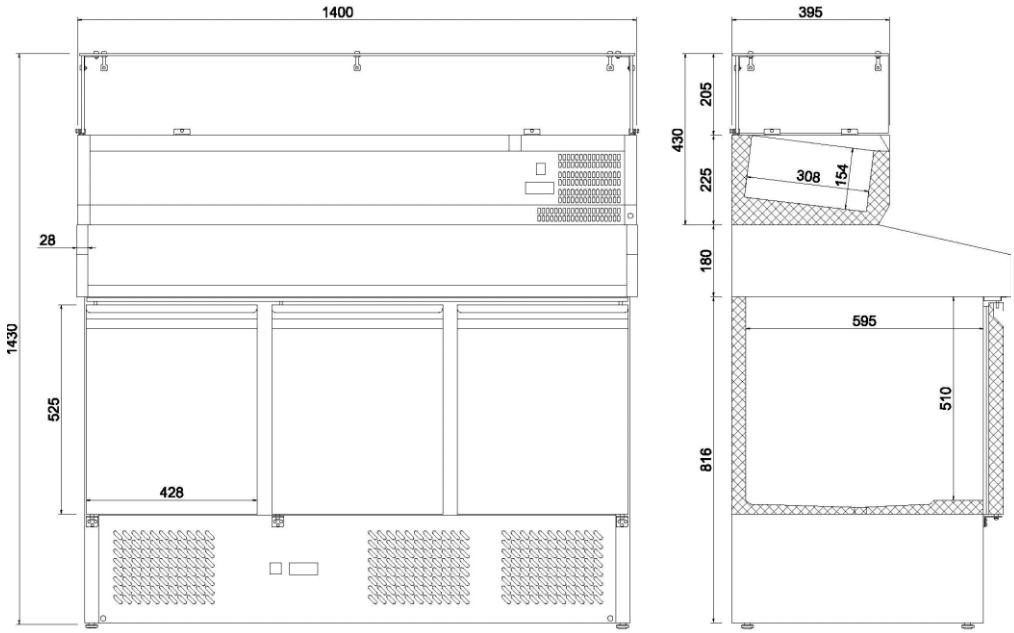
Artikel/ Model: 117012



Artikel/ Model: 117013



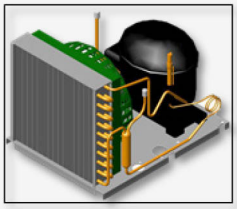
Artikel/ Model: 117023

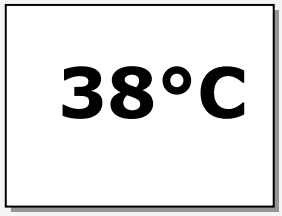




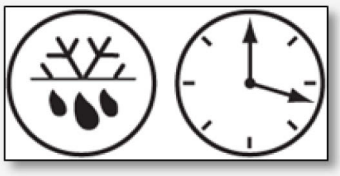
Pizzakühlaufsatzvitrinen
aus Edelstahl, mit verstellbare Füße. **Glas 8 mm temperiert**, Digitalregler, **Temp: +2°C/+8°C**
Behälter nicht inklusive, Spannung: 230V

Pizza display
in stainless steel, adjustable feet, digital, **8 mm Glass Tempered**, **Temperature: +2°C/+8°C**, Containers not included. Voltage: 230V

















Serie Pizza 600x400 – **Normalkühlung/ Normal cooling**

R290

Artikel/ Model: 116000
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1180x335x423H, L2= 850
Inhalt/ Capacity: 5x GN 1/4 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 559,99



Artikel/ Model: 116014
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1380x335x423H, L2= 1050
Inhalt/ Capacity: 6x GN 1/4 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 613,99



Artikel/ Model: 116002
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1480x335x423H, L2= 1150
Inhalt/ Capacity: 7x GN 1/4 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 650,99



Artikel/ Model: 116015
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1580x335x423H, L2= 1250
Inhalt/ Capacity: 8x GN 1/4 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 668,99



Artikel/ Model: 116003
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1780x335x423H, L2= 1450
Inhalt/ Capacity: 9x GN 1/4 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 686,99

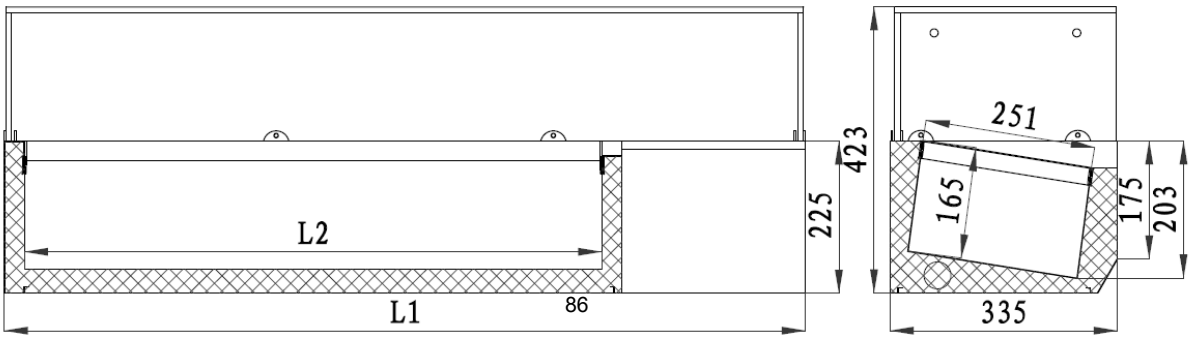


Artikel/ Model: 116004
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1980x335x423H, L2= 1650
Inhalt/ Capacity: 10x GN 1/4 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 746,99



Behälter nicht inklusive, Containers not included



Serie Pizza 600x400 – **Normalkühlung/ Normal cooling**

R290

Artikel/ Model: 116005
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1180x395x423H, L2= 850
Inhalt/ Capacity: 3x GN 1/3+1x 1/2 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 586,99



Artikel/ Model: 116013
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1380x395x423H, L2= 1050
Inhalt/ Capacity: 4x GN 1/3+1x 1/2 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 632,99



Artikel/ Model: 116008
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1480x395x423H, L2= 1150
Inhalt/ Capacity: 5x GN 1/3+1x 1/2 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 656,99



Artikel/ Model: 116016
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1580x395x423H, L2= 1250
Inhalt/ Capacity: 7x GN 1/3 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 719,99



Artikel/ Model: 116009
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1780x395x423H, L2= 1450
Inhalt/ Capacity: 8x GN 1/3 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 734,99

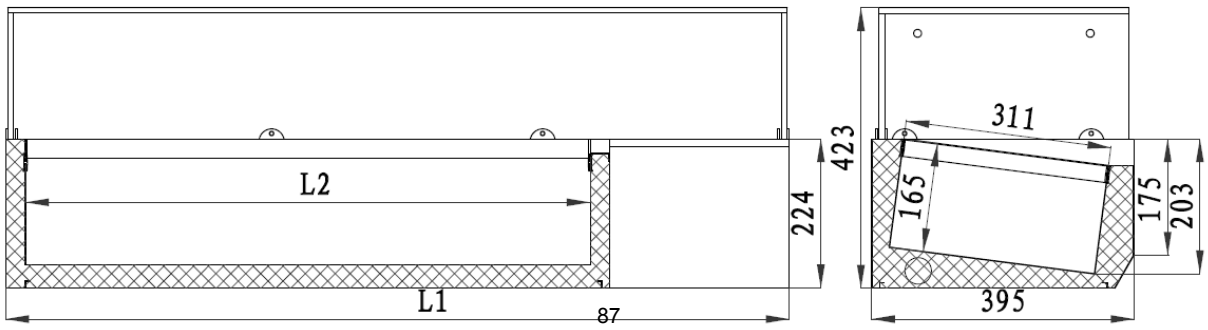


Artikel/ Model: 116010
Abmessungen außen/ Dimension external mm:
L1 =1980x395x423H, L2= 1650
Inhalt/ Capacity: 9x GN 1/3 (150H mm)
Temp. °C: +2/+8

€ 754,99



Behälter nicht inklusive, Containers not included



Sushi Vitrine statisch

Gehäuse: Kunststoff, schwarz
Stellfläche Edelstahl, Temperaturbereich: 5 °C / 10 °C
Digitalregler, Automatische Abtauung, Beleuchtung LED
R134a, Spannung: 230V

Sushi showcase static

Structure: plastic, black
Stainless steel surface, temperature range: 5 ° C / 10 °C
Digital regulator, automatic defrosting function, lighting
LED, R134a, Power: 230V

Artikel, Model: 22012666R
Abmessungen/ Dimension mm: 1200x400x500H
Leistung/Power W: 180

€ 1.038,99



Artikel, Model: 22012667R
Abmessungen/ Dimension mm: 1500x400x500H
Leistung/Power W: 270

€ 1.143,99



Artikel, Model: 22012668R
Abmessungen/ Dimension mm: 1800x400x500H
Leistung/Power W: 360

€ 1.343,99



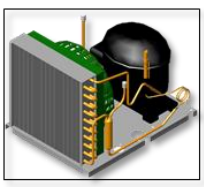








EASYLINE
PROFESSIONAL



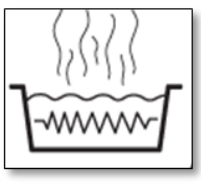










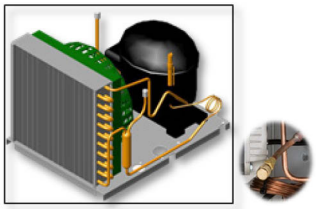






Saladette Umluft GN 1/1
Steckerfertig, Umluft, komplett aus Edelstahl, Füße Höhenverstellbar, je Türe 1 paar Schienen aus Edelstahl mit, Iso 55mm, Digitalregler, Spannung: 230V
Edelstahldeckel und Schneidbrett
Umgebungstemp: +43°C
Temperatur: +2°C/+8°C

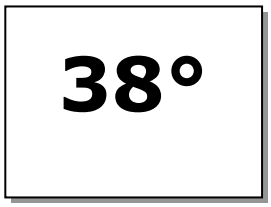
Saladette ventilated GN 1/1
Complete in stainless steel, adjustable feet each door with 1 pair of stainless steel guide Iso 55mm, Voltage: 230V
Stainless steel cover, and cutting board
Ambient Temperature: +43°C
Temperature: +2°C/+8°C



Aggregat, Schrader Ventil
Unit, Schrader Valvel



V-Panel
V-Panel



Umgebungstemperatur °C
Ambient temperature°C



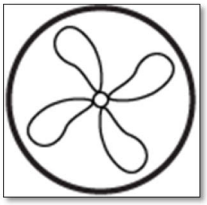
Magnetsteckdichtung
Replaceable Magnetic seal



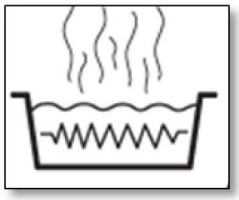
Digitalregler
Digital Termostat



Runde Ecken
Round corner



Umluftkühlung
Ventilated cooling



Automatische Abtauung
Auto defrost



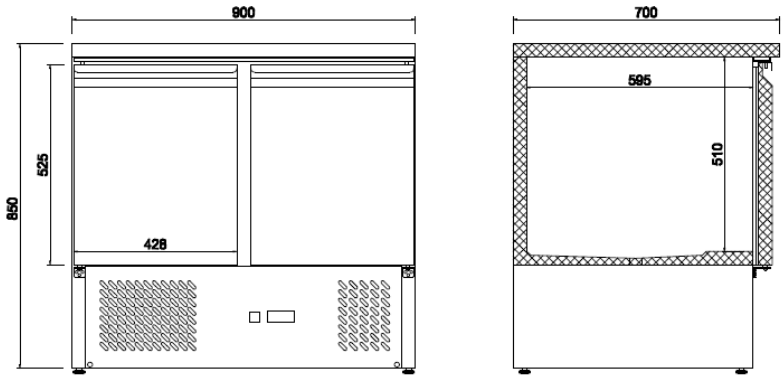


Serie GN 1/1 – **Normalkühlung/ Normal cooling**



Artikel/ Model: 118011
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 900x700x850H
Türen/ Doors: 2
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Temp. °C: +2/+8

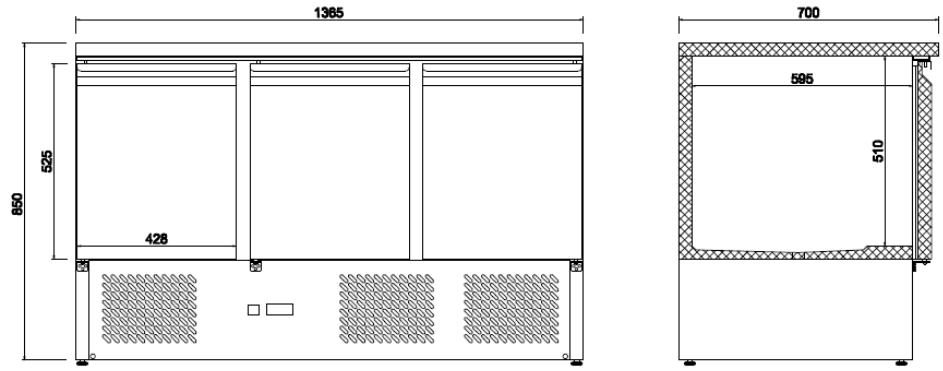
€ 797,99





Artikel/ Model: 117018
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1365x700x850H
Türen/ Doors: 3
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Temp. °C: +2/+8

€ 1.173,99







Serie GN 1/1 – **Normalkühlung/ Normal cooling**

R290

Artikel/ Model: 118012
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 900x700x850H
Türen/ Doors: 2
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Temp. °C: +2/+8

€ 899,99



Artikel/ Model: 117015
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 900x700x850H
Türen/ Doors: 1
Schubladen/ Drawers: 2
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Temp. °C: +2/+8

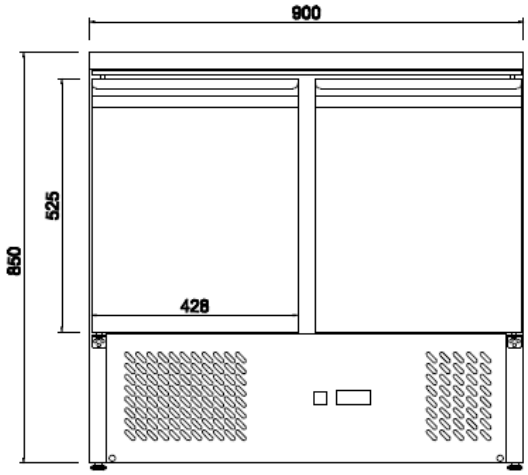
€ 1.299,99

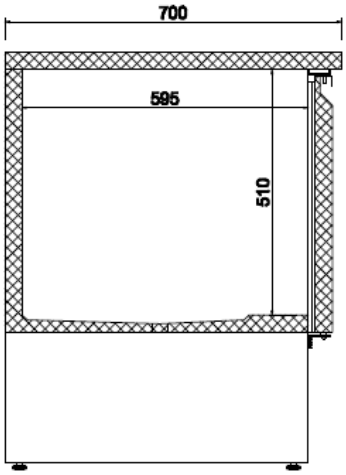


Artikel/ Model: 117014
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 900x700x850H
Türen/ Doors: 0
Schubladen/ Drawers: 4
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Temp. °C: +2/+8

€ 1.775,99









Serie GN 1/1 – **Normalkühlung/ Normal cooling**

Artikel/ Model: 118019
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1365x700x850H
Türen/ Doors: 3
Schubladen/ Drawers: 0
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Temp. °C: +2/+8

€ 1.227,99



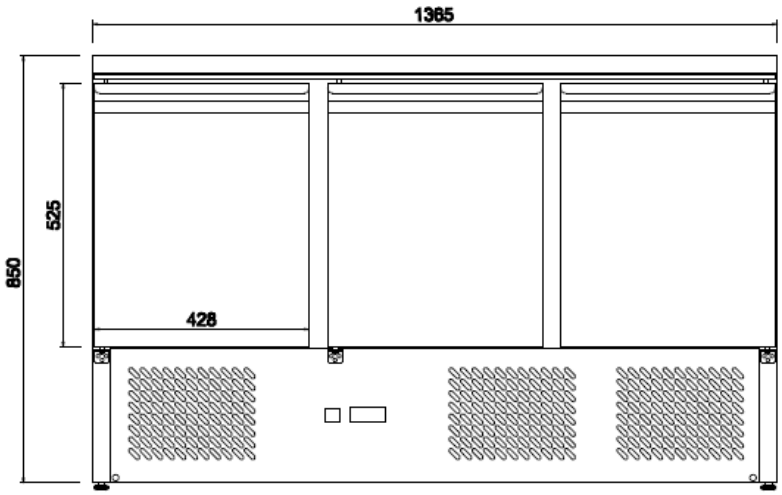
Artikel/ Model: 118020
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1365x700x850H
Türen/ Doors: 2
Schubladen/ Drawers: 2
Behälter nicht inklusive, Containers not included
Temp. °C: +2/+8

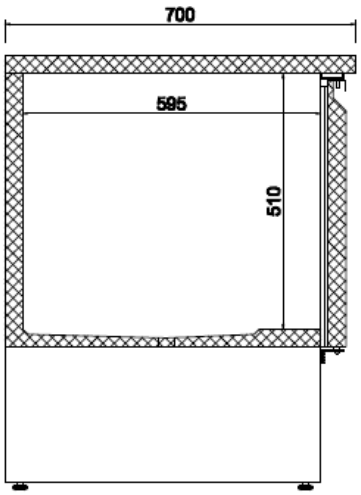
€ 2.088,99















Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/ABG, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Unterbaukühltische, 680H mm
Umluft gekühlt, innen und außen aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Kältemittel: R134a, Isolierung: 50 mm (aus ökologischem Polyurethan) Innenraum mit abgerundeten Ecken, GN- Schubladen Abmessungen der Schubladen: 430x505 mm, automatische Abtauung, Digitalregler, mit Innenbeleuchtung mit Magnetdichtungen, mit Edelstahlfüßen, Spannung: 230V **Umgebungstemperatur: +43°C,** Spannung: 230V

Refrigerated chef base, 680H mm
Ventilated cooling, interior and exterior of stainless steel 1.4301 (AISI 304) Freon: R134a, isolation: 50 mm (with ecological polyurethane) Inside with rounded corners, GN drawers, dimension of the drawers 430x505 mm automatic defrost, electronic temperature controller with interior light, magnetic gaskets, with stainless steel feet **ambient temperature: +43°C,** Voltage: 230V

Leistung, , Power:
2200546, 2200547, 2200548: 350Watt

Foto	Artikel Model	Temp. °C	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Lt.	€
	2200546	0/+10	1400x700x680H	235	**2.309,99**
	2200547	0/+10	1800x700x680H	333	**2.818,99**
	2200548	0/+10	2350x700x680H	479	**3.391,99**





Serie GN 1/1 – **Normalkühlung (statisch)/ Normal cooling (static)**

Artikel/ Model: 900500
Verdampfer beschichtet/ Evaporator Coated
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1100x850x970H
Temp. °C: -4/+10

€ 1.970,99



Artikel/ Model: 900501
Verdampfer beschichtet/ Evaporator Coated
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1500x850x970H
Temp. °C: -4/+10

€ 2.436,99





Artikel/ Model: 900502
Mit Schiebetüren aus Plexiglas/ With sliding doors in plexiglass
Verdampfer beschichtet/ Evaporator Coated
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1100x850x1250H
Licht/ Light: LED
Temp. °C: -2/+10

€ 2.102,99



Artikel/ Model: 900503
Mit Schiebetüren aus Plexiglas/ With sliding doors in plexiglass
Verdampfer beschichtet/ Evaporator Coated
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1500x850x1250H
Licht/ Light: LED
Temp. °C: -2/+10

€ 2.587,99



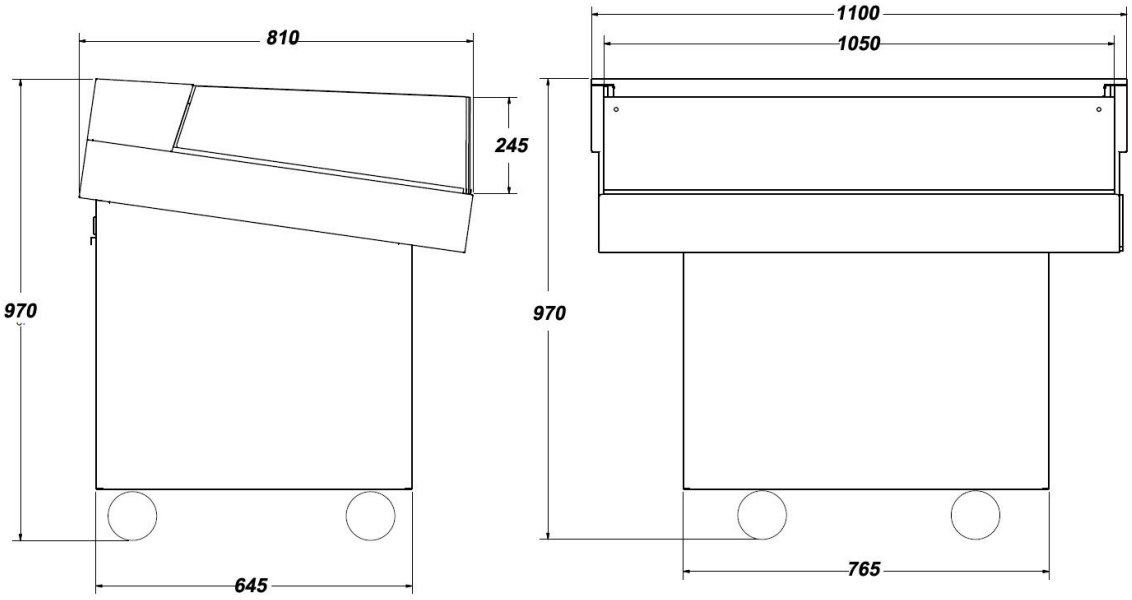




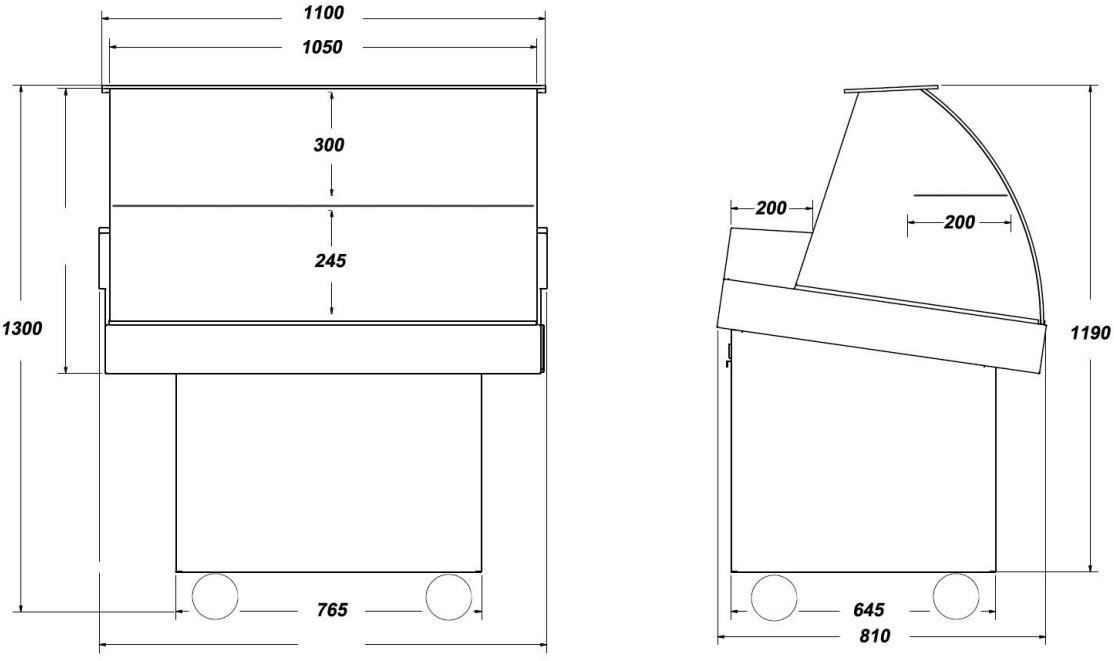




Artikel/ Model: 900500/900501
Gewicht/ Weight ca. kg: 99



Artikel/ Model: 900502/900503
Gewicht/ Weight ca. kg: 99



SCHNELLKÜHLER/ SCHOCKFROSTER
BLAST CHILLERS/ SHOCK FREEZERS



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

SCHNELLKÜHLER/ SCHOCKFROSTER
Dabei handelt es sich um die klassische Linie der Schockfroster, die Zuverlässigkeit, Robustheit und Design miteinander verbinden. Temperatur-Schockfroster sind mit einem leicht abnehmbar Kühlaggregat ausgestattet. Die externe Betriebsumgebung kann eine Temperatur bis zu +32/35°C bei 65% relativer Feuchtigkeit erreichen. Die Außen- und Innenstruktur ist aus Edelstahl "AISI 304". Türen mit automatischer Schließung und fixer Öffnungsposition bei 100°, leicht entfernbare Magnetdichtung, abgerundete Kanten für eine einfache und optimale Reinigung. Isolierung, 60mm dick aus Polyurethan HFO unter hohem Druck ohne Anwesenheit von CFC oder HCFC injiziert. Die Anwendung ist dank der neuen Benutzeroberfläche mit vergrößertem Display einfach und intuitiv. Erfassung der Temperatur mittels NTC-Sensoren. Verwendetes Gas R507 (R404a). Automatische oder manuelle Abtauung mit Sammelbehälter für das Kondenswasser. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (außer beim Modell **4400009**), Räder auf Anfrage. Verfügbar mit umkehrbarer Türe (außer Mod. **4400009**). Das Netzkabel wird standardmäßig ohne Stecker mitgeliefert. Programmierbare Schnellkühlung oder Tiefkühlung auf Zeit oder zur Erreichung der Temperatur. Dank des aufmachbaren Ventilatoren-Trägers der Zelle, kann der Verdampfer für eine optimale Reinigung einfach erreicht werden. Die Schockfroster sind in den Kühlungszyklen programmierbar, um die vielseitigsten Kundenwünsche zu erfüllen.
SERIENAUSSTATTUNG: für alle Modelle: Kammersonde, Kerntemperaturfühler, Rostträger, 1 Edelstahlrost. **ZUBEHÖR / ZUSÄTZE**: Räder-Satz, Kabel mit nicht standardmäßigem Stecker, erhitzte Sonde, Sterilisator mit Aktivsauerstoff, Roste.

Umgebungstemperatur +35°C 65% Rh Kältemittel R507 (R404a)
Alles sind mit reversiblen Tür, ausgenommen Art. **4400009**, ausgestattet.

BLAST CHILLERS/ SHOCK FREEZERS
It is the classic line of the blast chillers that combines reliability, sturdiness and design. Blast chillers fitted with a cooling unit that can be easily accessed; the external work environment can reach temperatures of up to +32/35°C with 65% relative humidity. The internal and external structure is made of stainless steel "AISI 304". Doors with automatic closing system and fixed opening position at 100°, easily removable magnetic seal, rounded edges for easy and optimum cleaning. 60mm insulation made of HFO polyurethane injected under high pressure free of CFC or HCFC. Operation is simple and intuitive thanks to the new user interface with enhanced display. Detection of temperatures by means of NTC probes. R507 (R404a) gas used. Automatic or manual defrost with condensate collection tray. Stainless steel feet adjustable in height (except for **4400009**), wheels on request. Available with reversible door (except for **4400009**). The standard power cable is supplied without plug. Possibility to program chilling or freezing according to a set time or when a certain temperature is reached. Thanks to the fan support that can be opened within the cell, you can easily reach the evaporator for optimal cleaning. Our blast chillers have programmable cooling cycles to meet various needs.
STANDARD FITTING for all the models: chamber probe, core probe, rack supports, 1 stainless steel rack. **ACCESSORIES**: wheel kit, non standard cable with plug, heated probe, active oxygen sterilizer, racks.

Ambient temperature +35°C 65% Rh Refrigerating gas R507 (R404a)
ll with reversible door except for art. **4400009**





Artikel/ Model: 4400009
Abmessungen/ Dimensions: 655x640x490H mm
Inhalt/ Capacity: 3x GN 2/3
Schnellabkühlung/ Blast chilling: 7 kg+90°/+3°
Schnellfrostung/ Freezing: 5 kg+90°/-18°
Leistung/ Power (Watt): 550/140
Spannung/ voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 48 kg

€ 2.249,99



Artikel/ Model: 4400010
Abmessungen/ Dimensions: 680x725x850H mm
Inhalt/ Capacity: 3x GN 1/1
Schnellabkühlung/ Blast chilling: 9 kg+90°/+3°
Schnellfrostung/ Freezing: 6 kg+90°/-18°
Leistung/ Power (Watt): 1030/250
Spannung/ voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 68 kg

€ 2.673,99



Artikel/ Model: 4400011
Abmessungen/ Dimensions: 680x725x850H mm
Inhalt/ Capacity: 5x GN 1/1
Schnellabkühlung/ Blast chilling: 15 kg+90°/+3°
Schnellfrostung/ Freezing: 12 kg+90°/-18°
Leistung/ Power (Watt): 1170/370
Spannung/ voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 68 kg

€ 3.041,99



Artikel/ Model: 4400013
Abmessungen/ Dimensions: 820x860x1470H mm
Inhalt/ Capacity: 10x GN 1/1/ 10x 600x400
Schnellabkühlung/ Blast chilling: 40 kg+70°/+3°
Schnellfrostung/ Freezing: 25 kg+70°/-18°
Leistung/ Power (Watt): 3730/1587
Spannung/ voltage: 380V
Gewicht/ Weight: 150 kg

€ 5.311,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

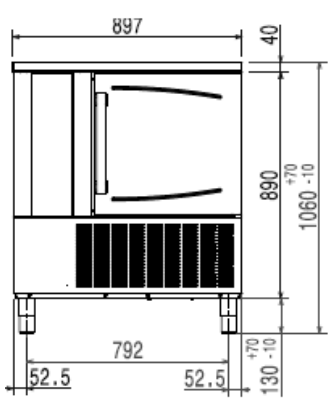
Soft Kühlen (Lufttemperatur -2°C). Hart Kühlen (Lufttemperatur -20°C). Fühlergesteuerte Zyklen mit ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) Algorithmus zur Restzeitschätzung für einfachere Planung. Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrosten wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Eneriesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden). Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarme, Serviceinformationen. Akustischer Alarm ertönt bei Zyklusende oder bei Unnormalem Ende. Alle Informationen zu den verschiedenen Betriebsarten werden aufgezeichnet: Datum, Uhrzeit, Zyklus, Kerntemperatur, altetemperatur, HACCP-Übereinstimmung. Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion. Regeleinheit für mehrere Betriebseinstellungen (programmierbare Parameter): Zeit/Kerntemperaturfühler gemäß NF und UK Vorschriften, Zeit/Lufttemperatur personalisierter Fühler gemäß nationalen Vorschriften, Sterilisierzyklus: eingebaute UV-Lampen (auf Anfrage), 3 Einzel- oder 3-Punkttemperaturfühler (als Zubehör), ideal für Fleisch, automatische und manuelle Abtauung. Schockfrosten (niedrige Lufttemperatur regelbar bis -41ºC). 3-Punkte-Kerntemperaturfühler serienmäßig und automatische Erkennung, ob der Fühler eingesteckt ist**. Schockfrostzyklus: 25 kg von +90°C auf -18° in weniger als 4 Stunden. Schockkühlzyklus: 30 kg von +90°C auf + 3°C in weniger als 90 Minuten.** Cruise Zyklus: Der Schockkühler stellt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Abkühlart ein (funktioniert mit Kerntemperaturfühler). Multifunktions-Innenstruktur für 6 x GN 1/1 (18 Positionen mit 20 mm Einschubabstand) 6 Roste/Bleche 600 x 400 mm (18 Positionen mit 20 mm Einschubabstand) oder 9 Speiseeisbehälter à 5 kg (360 x 165 x 125 mm h). Zwei Spezialzyklen: P1 verringert die Speiseeistemperatur auf -14°C (innen gemessen bei eingestecktem Kerntemperatufühler). Ist die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt automatisch die temporäre Haltephase und hält -14°C. P2 stellt die Temperatur auf -36°C / -40°C für unbestimmte Zeit, der Lüfter bleibt aktiviert. Temperatur regelbar bis -40°C ohne den Zyklus zu unterbrechen, Speiseeis kann länger im Froster bleiben. Schockkühl- und Frostzeiten können je nach Produktmenge, -Dichte, Feuchtigkeitsgehalt und Art der Behälter variieren. Schockkühlkapazität gemäß NF Vorschriften: 18 kg. Gerät einsetzbar bei **Umgebungstemperatur von 43 °C**. Innen- und Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4031, Rückwand galvanisiert. Haupte Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI. Entwickelt und produziert in ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziertem Werk.

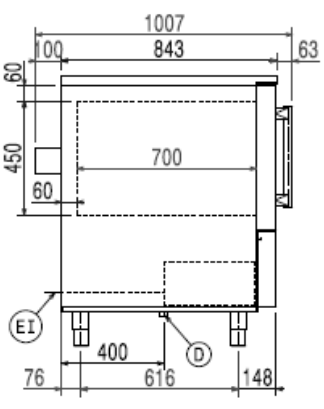
Soft Chilling (air temperature -2°C). Hard Chilling (air temperature -20°C). Probe-driven cycles feature ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) to make planning the activities easier. Holding at +3 °C for chilling or -22 °C for freezing, automatically activated at the end of each cycle, to save energy and maintain the target temperature (manual activation is also possible). Control unit provides two large displays to read out: time, core temperature, cycle countdown, alarms, service information. Audible alarm starts when the cycle ends or terminates abnormally. All information related to the different operating models are recorded: date, time, cycle, core temperature, holding temperature, HACCP accordance. Turbo cooling: chiller works continuously at the desired temperature; ideal for continuous production. Control unit provides several operating settings (programmable parameters): time/core temperature according to NF and UK regulations, time/air temperature/probe personalized according to national regulations, sterilizing cycle: UV lamps built-in (on request), 3 single sensor or 3-sensor temperature probes (as accessory), ideal for meats, automatic defrosting and manual defrosting. Shock freezing (low air temperature adjustable up to -41ºC). 3-sensor core probe as standard and automatic detection of the core probe insertion. **Blast Freezing cycle: 25 kg from 90°C up to -18°C in less than four hours. Blast Chilling cycle: 30 kg from +90°C up to + 3°C in less than 90 minutes.** Cruise cycle: the chiller automatically sets the parameters for the quickes and best chilling (it works by probe). Multi-purpose internal structure is suitable for 6 grids GN 1/1 (18 positions available with 20 mm pitch) 6 grids or trays 600 x 400 mm (18 positions availabe with 20 mm pitch) or 9 ice-cream basins of 5 kg each (h 125 x 165 x 360). Two specialized cycles: P1 brings down ice-cream temperature to -14°C (measured at the core when probe is inserted). Once set temperature is reached, the temporary maintenance phase automatically begins, holding the -14°C temperature. P2 sets temperature to -36°C / -40°C for an indefinite amount of time, maintaining the ventilation active. Temperature is adjustable up to -40°C without interrupting the cycle, allowing ice-cream to be kept longer in the freezer. Chilling and freezing times can vary according to food quantity, density, moisture contents and type of containers. Chilling capacity according to NF regulations is 18 kg. Performance guaranteed at **ambient temperatures of +43°C**. Internal and external finishing in 304 AISI stainless steel and backpanel in galvanized steel. Main components in 304 AISI stainless steel. Developed and produced in ISO 9001 and ISO 14001 certified factory. Evaporator with antirust protection.



Artikel/ Model: 22013088
Abmessungen/ Dimensions: 897x944x1060H mm
Inhalt/ Capacity: 6x GN 1/1
Max. Chargenleistung/ Max load capacity: 30 kg
Dauer Zyklus, Schockkühlen/ Chilling Cycle Time (+65°C bis +10°C): 76 min.
Dauer Zyklus, Schockfrosten/ Freezing Cycle Time (+65°C bis -18°C): 242 min.
Leistung/ Power (Watt): 1600
Spannung/ voltage: 380V
Gewicht/ Weight: 150 kg

€ 11.251,99





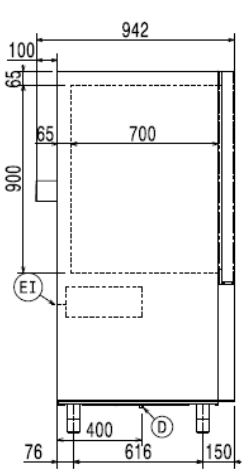
Soft Kühlen (Lufttemperatur -2°C). Hart Kühlen (Lufttemperatur -20°C). Fühlergesteuerte Zyklen mit ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) Algorithmus zur Restzeitschätzung für einfachere Planung. Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrosten wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Eneriesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden). Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarme, Serviceinformationen. Akustischer Alarm ertönt bei Zyklusende oder bei Unnormalem Ende. Alle Informationen zu den verschiedenen Betriebsarten werden aufgezeichnet: Datum, Uhrzeit, Zyklus, Kerntemperatur, Haltetemperatur, HACCP-Übereinstimmung. Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion. Regeleinheit für mehrere Betriebseinstellungen (programmierbare Parameter): Zeit/Kerntemperaturfühler gemäß NF und UK Vorschriften, Zeit/Lufttemperatur/personalisierter Fühler gemäß nationalen Vorschriften, Sterilisierzyklus: eingebaute UV-Lampen (auf Anfrage), 3 Einzel- oder 3-Punkttemperaturfühler (als Zubehör), ideal für Fleisch, automatische und manuelle Abtauung. Schockfrosten (niedrige Lufttemperatur regelbar bis -41ºC). 3-Punkte-Kerntemperaturfühler serienmäßig und automatische Erkennung, ob der Fühler eingesteckt ist.
Cruise Zyklus: Der Schockkühler stellt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Abkühlart ein (funktioniert mit Kerntemperaturfühler). Zwei Spezialzyklen: P1 verringert die Speiseeistemperatur auf -14°C (innen gemessen bei eingestecktem Kerntemperatufühler). Ist die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt automatisch die temporäre Haltephase und hält -14°C. P2 stellt die Temperatur auf -36°C / -40°C für unbestimmte Zeit, der Lüfter bleibt aktiviert. Temperatur regelbar bis -40°C ohne den Zyklus zu unterbrechen, Speiseeis kann länger im Froster bleiben.
Schockkühlzyklus: 50 kg von +90°C auf + 3°C in weniger als 90 Minuten. Schockfrostzyklus: 50 kg von 90°C auf -18°C in weniger als 4 Stunden. Multifunktions-Innenstruktur für 10 Roste/Bleche GN 1/1 (36 Positionen mit 20 mm Einschubabstand) 10 Roste/Bleche 600 x 400 mm (36 Positionen mit 20 mm Einschubabstand) oder 18 Speiseeisbehäler à 5 kg (360 x 165 x 125 mm h). Schockkühl- und Frostzeiten können je nach Produktqualität, -Dichte, Feuchtigkeitsgehalt und Art der Behälter variieren. Kühlzapazität gemäß NF Vorschriften: 36 kg. Gerät einsetzbar bei Umgebungstemperatur von 43 °C. Haupte Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI. Entwickelt und produziert in ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziertem Werk. Verdampfer mit Antikorrosionsschutz. Motore und Lüfter mit IP23 Wasserschutzgrad.

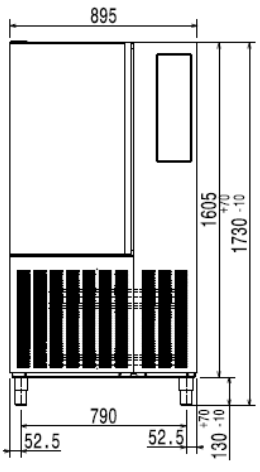
Soft Chilling (air temperature -2°C). Hard Chilling (air temperature -20°C). Probe-driven cycles feature ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) to make planning the activities easier. Holding at +3 °C for chilling or -22 °C for freezing, automatically activated at the end of each cycle, to save energy and maintain the target temperature (manual activation is also possible). Control unit provides two large displays to read out: time, core temperature, cycle countdown, alarms, service information. Audible alarm starts when the cycle ends or terminates abnormally. All information related to the different operating models are recorded: date, time, cycle, core temperature, holding temperature, HACCP accordance. Turbo cooling: chiller works continuously at the desired temperature; ideal for continuous production. Control unit provides several operating settings (programmable parameters): time/core temperature according to NF and UK regulations, time/air temperature/probe personalized according to national regulations, sterilizing cycle: UV lamps built-in (on request), 3 single sensor or 3-sensor temperature probes (as accessory), ideal for meats, automatic defrosting and manual defrosting. Shock freezing (low air temperature adjustable up to -41ºC). 3-sensor core probe as standard and automatic detection of the core probe insertion. Cruise cycle: the chiller automatically sets the parameters for the quickes and best chilling (it works by probe). Two specialized cycles: P1 brings down ice-cream temperature to -14°C (measured at the core when probe is inserted). Once set temperature is reached, the temporary maintenance phase automatically begins, holding the -14°C temperature. P2 sets temperature to -36°C / -40°C for an indefinite amount of time, maintaining the ventilation active. Temperature is adjustable up to -40°C without interrupting the cycle, allowing ice-cream to be kept longer in the freezer. Blast Chilling cycle: 50 kg from +90°C up to + 3°C in less than 90 minutes. Blast Freezing cycle: 50 kg from 90ºC up to -18ºC in less than four hours. Multi-purpose internal structure is suitable for 10 grids GN 1/1 (36 positions available with 20 mm pitch) 10 grids or trays 600 x 400 mm (36 positions availabe with 20 mm pitch) or 18 ice-cream basins of 5 kg each (h 125 x 165 x 360). Chilling and freezing times can vary according to food quantity, density, moisture contents and type of containers. Chilling capacity according to NF regulations is 36 kg. Performance guaranteed at ambient temperatures of +43°C. Main components in 304 AISI stainless steel. Developed and produced in ISO 9001 and ISO 14001 certified factory. Evaporator with antirust protection. Motors and fan waterproof protected IP23. PC connection on request, gate RS 485.



Artikel/ Model: 22013089
Abmessungen/ Dimensions: 895x942x1730H mm
Inhalt/ Capacity: 10x GN 1/1
Max. Chargenleistung/ Max load capacity: 50 kg
Dauer Zyklus, Schockkühlen/ Chilling Cycle Time (+65°C bis +10°C): 70 min.
Dauer Zyklus, Schockfrosten/ Freezing Cycle Time (+65°C bis -18°C): 254 min.
Leistung/ Power (Watt): 2540
Spannung/ voltage: 380V
Gewicht/ Weight: 265 kg

€ 14.316,99





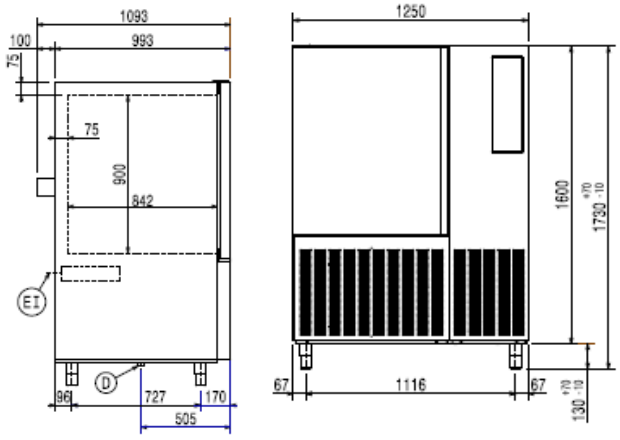
Hart Kühlen (Lufttemperatur -20°C). Fühlergesteuerte Zyklen mit ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) Algorithmus zur Restzeitschätzung für einfachere Planung. Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrosten wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Eneriesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden). Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarme, Serviceinformationen. Akustischer Alarm ertönt bei Zyklusende oder bei Unnormalem Ende. Alle Informationen zu den verschiedenen Betriebsarten werden aufgezeichnet: Datum, Uhrzeit, Zyklus, Kerntemperatur, Haltetemperatur, HACCP-Übereinstimmung. Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion. Regeleinheit für mehrere Betriebseinstellungen (programmierbare Parameter): Zeit/Kerntemperaturfühler gemäß NF und UK Vorschriften, Zeit/Lufttemperatur/personalisierter Fühler gemäß nationalen Vorschriften, Sterilisierzyklus: eingebaute UV-Lampen (auf Anfrage), 3 Einzel- oder 3-Punkttemperaturfühler (als Zubehör), ideal für Fleisch, automatische und manuelle Abtauung. Schockfrosten (niedrige Lufttemperatur regelbar bis -41ºC). 3-Punkte-Kerntemperaturfühler serienmäßig und automatische Erkennung, ob der Fühler eingesteckt ist. Cruise Zyklus: Der Schockkühler stellt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Abkühlart ein (funktioniert mit Kerntemperaturfühler). Zwei Spezialzyklen: P1 verringert die Speiseeistemperatur auf -14°C (innen gemessen bei eingestecktem Kerntemperatufühler). Ist die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt automatisch die temporäre Haltephase und hält -14°C. P2 stellt die Temperatur auf -36°C / -40°C für unbestimmte Zeit, der Lüfter bleibt aktiviert. Temperatur regelbar bis -40°C ohne den Zyklus zu unterbrechen, Speiseeis kann länger im Froster bleiben. **Schokkühlzyklus: 70 kg von +90°C auf + 3°C in weniger als 90 Minuten. Schockfrostzyklus: 70 kg von 90°C auf-18° in weniger als 4 Stunden.** Schockkühl und -Frostzeiten können je nach Produktmenge, -Dichte, Feuchtigkeitsgehalt und Art der Behälter variieren. Schockkühlkapaziät gemäß NF Vorschriften: 144 kg. Weich Kühlen (Lufttemperatur 0°C). Hohe Dichtepolyurethanisolierung, 85 mm Dicke, HCFC frei. Gerät einsetzbar bei Umgebungstemperatur von 43 °C. Entwickelt und produziert in ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziertem Werk. Verdampfer mit Antikorrosionsschutz. Motore und Lüfter mit IP23 Wasserschutzgrad. PC-Anschluss auf Anfrage, Anschluss RS 485. Kein Wasseranschluss erforderlich. Einzelner Drucker als Zubehör. Innenkammer mit voll gerundeten Ecken.

Hard Chilling (air temperature -20°C). Probe-driven cycles feature ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) to make planning the activities easier. Holding at +3 °C for chilling or -22 °C for freezing, automatically activated at the end of each cycle, to save energy and maintain the target temperature (manual activation is also possible). Control unit provides two large displays to read out: time, core temperature, cycle countdown, alarms, service information. Audible alarm starts when the cycle ends or terminates abnormally. All information related to the different operating models are recorded: date, time, cycle, core temperature, holding temperature, HACCP accordance. Turbo cooling: chiller works continuously at the desired temperature; ideal for continuous production. Control unit provides several operating settings (programmable parameters): time/core temperature according to NF and UK regulations, time/air temperature/probe personalized according to national regulations, sterilizing cycle: UV lamps built-in (on request), 3 single sensor or 3-sensor temperature probes (as accessory), ideal for meats, automatic defrosting and manual defrosting. Shock freezing (low air temperature adjustable up to -41ºC). 3-sensor core probe as standard and automatic detection of the core probe insertion. Cruise cycle: the chiller automatically sets the parameters for the quickes and best chilling (it works by probe). Two specialized cycles: P1 brings down ice-cream temperature to -14°C (measured at the core when probe is inserted). Once set temperature is reached, the temporary maintenance phase automatically begins, holding the -14°C temperature. P2 sets temperature to -36°C / -40°C for an indefinite amount of time, maintaining the ventilation active. Temperature is adjustable up to -40°C without interrupting the cycle, allowing ice-cream to be kept longer in the freezer**. Blast Chilling cycle: 70 kg from +90°C up to + 3°C in less than 90 minutes. Blast Freezing cycle: 70 kg from 90°C up to -18°C in less than four hours.** Chilling and freezing times can vary according to food quantity, density, moisture contents and type of containers. Chilling capacity according to NF regulations is 144 kg.
Soft Chilling (air temperature 0°C). High density polyurethane insulation, 85 mm tickness, HCFC free. Performance guaranteed at ambient temperatures of +43°C. Developed and produced in ISO 9001 and ISO 14001 certified factory. Evaporator with antirust protection. Motors and fan waterproof protected IP23. PC connection on request, gate RS 485. No water connections required. Stand alone printer as accessory. Inner cell with fully rounded corners.



Artikel/ Model: 22013090
Abmessungen/ Dimensions: 1250x1093x1730H mm
Inhalt/ Capacity: 10x GN 2/1
Max. Chargenleistung/ Max load capacity: 70 kg
Dauer Zyklus, Schockkühlen/ Chilling Cycle Time (+65°C bis +10°C): 117 min.
Dauer Zyklus, Schockfrosten/ Freezing Cycle Time (+65°C bis -18°C): 270 min.
Leistung/ Power (Watt): 11319
Spannung/ voltage: 380V
Gewicht/ Weight: 320 kg

€ 17.681,99



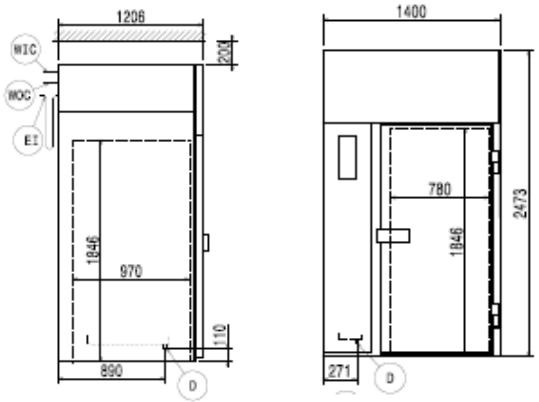
Weich Kühlen (Lufttemperatur 0°C). Hart Kühlen (Lufttemperatur -20°C). Schockfrosten (niedrige Lufttemperatur regelbar bis -41ºC). Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrosten wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Eneriesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden). Hohe Dichtepolyurethanisolierung, 85 mm Dicke, HCFC frei. Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion. Cruise Zyklus: Der Schockkühler stellt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Abkühlart ein (funktioniert mit Kerntemperaturfühler). Zwei Spezialzyklen: P1 verringert die Speiseeistemperatur auf -14°C (innen gemessen bei eingestecktem Kerntemperatufühler). Ist die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt automatisch die temporäre Haltephase und hält -14°C. P2 stellt die Temperatur auf -36°C / -40°C für unbestimmte Zeit, der Lüfter bleibt aktiviert. Temperatur regelbar bis -40°C ohne den Zyklus zu unterbrechen, Speiseeis kann länger im Froster bleiben. Regeleinheit für mehrere Betriebseinstellungen (programmierbare Parameter): Zeit/Kerntemperaturfühler gemäß NF und UK Vorschriften, Zeit/Lufttemperatur/personalisierter Fühler gemäß nationalen Vorschriften, Sterilisierzyklus: eingebaute UV-Lampen (auf Anfrage), 3 Einzel- oder 3-Punkttemperaturfühler (als Zubehör), ideal für Fleisch, automatische und manuelle Abtauung. 3-Punkte-Kerntemperaturfühler serienmäßig und automatische Erkennung, ob der Fühler eingesteckt ist. Fühlergesteuerte Zyklen mit ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) Algorithmus zur Restzeitschätzung für einfachere Planung. Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarme, Serviceinformationen. Akustischer Alarm ertönt bei Zyklusende oder bei Unnormalem Ende. Alle Informationen zu den verschiedenen Betriebsarten werden aufgezeichnet: Datum, Uhrzeit, Zyklus, Kerntemperatur, Haltetemperatur, HACCP-Übereinstimmung. Schockkühl und -Frostzeiten können je nach Produktmenge, -Dichte, Feuchtigkeitsgehalt und Art der Behälter variieren. Schockkühlkapaziät gemäß NF Vorschriften: 144 kg.
Soft Kühlen (Lufttemperatur -2°C). Gerät einsetzbar bei Umgebungstemperatur von 43 °C. Haupte Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI. Entwickelt und produziert in ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziertem Werk. Verdampfer mit Antikorrosionsschutz. Motore und Lüfter mit IP23 Wasserschutzgrad. PC-Anschluss auf Anfrage, Anschluss RS 485. Einzelner Drucker als Zubehör. Innenkammer mit voll gerundeten Ecken. Umweltfreundlich: Kältemittel R404. Abnehmbare Tür-Magnetdichtung in hygienischem Design. Lüfter auf schenkbarer Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.

Soft Chilling (air temperature 0°C). Hard Chilling (air temperature -20°C). Shock freezing (low air temperature adjustable up to -41ºC). Holding at +3 °C for chilling or -22 °C for freezing, automatically activated at the end of each cycle, to save energy and maintain the target temperature (manual activation is also possible). High density polyurethane insulation, 85 mm tickness, HCFC free. Turbo cooling: chiller works continuously at the desired temperature; ideal for continuous production. Cruise cycle: the chiller automatically sets the parameters for the quickes and best chilling (it works by probe). Two specialized cycles: P1 brings down ice-cream temperature to -14°C (measured at the core when probe is inserted). Once set temperature is reached, the temporary maintenance phase automatically begins, holding the -14°C temperature. P2 sets temperature to -36°C / -40°C for an indefinite amount of time, maintaining the ventilation active. Temperature is adjustable up to -40°C without interrupting the cycle, allowing ice-cream to be kept longer in the freezer. Control unit provides several operating settings (programmable parameters): time/core temperature according to NF and UK regulations, time/air temperature/probe personalized according to national regulations, sterilizing cycle: UV lamps built-in (on request), 3 single sensor or 3-sensor temperature probes (as accessory), ideal for meats, automatic defrosting and manual defrosting. 3-sensor core probe as standard and automatic detection of the core probe insertion.
Probe-driven cycles feature ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) to make planning the activities easier. Control unit provides two large displays to read out: time, core temperature, cycle countdown, alarms, service information Audible alarm starts when the cycle ends or terminates abnormally. All information related to the different operating models are recorded: date, time, cycle, core temperature, holding temperature, HACCP accordance. Chilling and freezing times can vary according to food quantity, density, moisture contents and type of containers. Chilling capacity according to NF regulations is 144 kg. Soft Chilling (air temperature -2°C). Performance guaranteed at ambient temperatures of +43°C. Main components in 304 AISI stainless steel. Developed and produced in ISO 9001 and ISO 14001 certified factory. Evaporator with antirust protection. Motors and fan waterproof protected IP23. PC connection on request, gate RS 485. Stand alone printer as accessory. Inner cell with fully rounded corners. Environmentally friendly: R404a as refrigerant fluid. Removable magnetic gasket door with hygienic design. Ventilator swinging hinged panel for access to the evaporator for cleaning.



Artikel/ Model: 22013091
Abmessungen/ Dimensions: 1400x1206x2473H mm
Inhalt/ Capacity: 20x GN 2/1
Max. Chargenleistung/ Max load capacity: 120 kg
Leistung/ Power (Watt): 4260
Spannung/ voltage: 380V
Gewicht/ Weight: 590 kg

€ 28.210,99



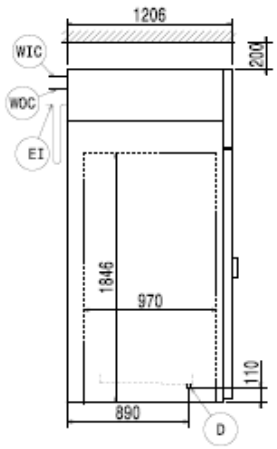
Schockkühlzyklus: 180 kg von +90°C bis + 3°C in weniger als 90 Minuten. Schockfrostzyklus: 170 kg von 90°C bis -18°C in weniger als 4 Stunden. Hohe Dichtepolyurethanisolierung, 85 mm Dicke, HCFC frei. Weich Kühlen (Lufttemperatur 0°C). Hart Kühlen (Lufttemperatur -20°C). Schockfrosten (niedrige Lufttemperatur regelbar bis -41ºC). Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrosten wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Eneriesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden) Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion. Cruise Zyklus: Der Schockkühler stellt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Abkühlart ein (funktioniert mit Kerntemperaturfühler). Zwei Spezialzyklen: P1 verringert die Speiseeistemperatur auf -14°C (innen gemessen bei eingestecktem Kerntemperatufühler). Ist die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt automatisch die temporäre Haltephase und hält -14°C. P2 stellt die Temperatur auf -36°C / -40°C für unbestimmte Zeit, der Lüfter bleibt aktiviert. Temperatur regelbar bis -40°C ohne den Zyklus zu unterbrechen, Speiseeis kann länger im Froster bleiben. Regeleinheit für mehrere Betriebseinstellungen (programmierbare Parameter): Zeit/Kerntemperaturfühler gemäß NF und UK Vorschriften, Zeit/Lufttemperatur /personalisierter Fühler gemäß nationalen Vorschriften, Sterilisierzyklus: eingebaute UV-Lampen (auf Anfrage), 3 Einzel- oder 3-Punkttemperaturfühler (als Zubehör), ideal für Fleisch, automatische und manuelle Abtauung. 3-Punkte-Kerntemperaturfühler serienmäßig und automatische Erkennung, ob der Fühler eingesteckt ist. Fühlergesteuerte Zyklen mit ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) Algorithmus zur Restzeitschätzung für einfachere Planung Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarme, Serviceinformationen. Akustischer Alarm ertönt bei Zyklusende oder bei Unnormalem Ende. Alle Informationen zu den verschiedenen Betriebsarten werden aufgezeichnet: Datum, Uhrzeit, Zyklus, Kerntemperatur, Haltetemperatur, HACCP-Übereinstimmung. Schockkühl und -Frostzeiten können je nach Produktmenge, -Dichte, Feuchtigkeitsgehalt und Art der Behälter variieren. Schockkühlkapaziät gemäß NF Vorschriften: 144 kg. Gerät einsetzbar bei Umgebungstemperatur von 43 °C. Haupte Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI. Entwickelt und produziert in ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziertem Werk. Verdampfer mit Antikorrosionsschutz. Motore und Lüfter mit IP23 Wasserschutzgrad. PC-Anschluss auf Anfrage, Anschluss RS 485. Einzelner Drucker als Zubehör. Innenkammer mit voll gerundeten Ecken.

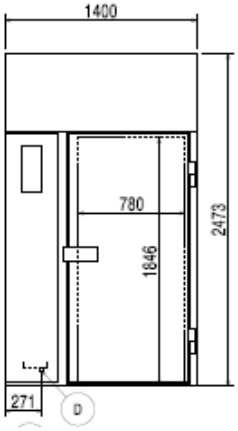
Blast Chilling cycle: 180 kg from +90°C up to + 3°C in less than 90 minutes. Blast Freezing cycle: 170 kg from 90°C up to -18 °C in less than four hours. High density polyurethane insulation, 85 mm tickness, HCFC free.
Soft Chilling (air temperature 0°C). Hard Chilling (air temperature -20°C). Shock freezing (low air temperature adjustable up to -41ºC). Holding at +3 °C for chilling or -22 °C for freezing, automatically activated at the end of each cycle, to save energy and maintain the target temperature (manual activation is also possible). Turbo cooling: chiller works continuously at the desired temperature; ideal for continuous production. Cruise cycle: the chiller automatically sets the parameters for the quickes and best chilling (it works by probe). Two specialized cycles: P1 brings down ice-cream temperature to -14°C (measured at the core when probe is inserted). Once set temperature is reached, the temporary maintenance phase automatically begins, holding the -14°C temperature. P2 sets temperature to -36°C / -40°C for an indefinite amount of time, maintaining the ventilation active. Temperature is adjustable up to -40°C without interrupting the cycle, allowing ice-cream to be kept longer in the freezer. Control unit provides several operating settings (programmable parameters): time/core temperature according to NF and UK regulations, time/air temperature/probe personalized according to national regulations, sterilizing cycle: UV lamps built-in (on request), 3 single sensor or 3-sensor temperature probes (as accessory), ideal for meats, automatic defrosting and manual defrosting. 3-sensor core probe as standard and automatic detection of the core probe insertion. Probe-driven cycles feature ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) to make planning the activities easier. Control unit provides two large displays to read out: time, core temperature, cycle countdown, alarms, service information. Audible alarm starts when the cycle ends or terminates abnormally.
All information related to the different operating models are recorded: date, time, cycle, core temperature, holding temperature, HACCP accordance. Chilling and freezing times can vary according to food quantity, density, moisture contents and type of containers. Chilling capacity according to NF regulations is 144 kg. Performance guaranteed at ambient temperatures of +43°C. Main components in 304 AISI stainless steel. Developed and produced in ISO 9001 and ISO 14001 certified factory. Evaporator with antirust protection. Motors and fan waterproof protected IP23.
PC connection on request, gate RS 485. Stand alone printer as accessory. Inner cell with fully rounded corners.



Artikel/ Model: 22013092
Abmessungen/ Dimensions: 1400x1206x2473H mm
Inhalt/ Capacity: 20x GN 2/1
Max. Chargenleistung/ Max load capacity: 180 kg
Leistung/ Power (Watt): 11650
Spannung/ voltage: 380V
Gewicht/ Weight: 605 kg

€ 29.187,99





Eiswürfelbereiter
Ice makers







VOLLWÜRFEL: Hochdichter Vollwürfel, glasklar und rein. Geeignet zur langanhaltenden Kühlung von Getränken jeder Art (ohne sie zu verwässern) und vielfältig einsetzbar. **HORIZONTALVERDAMPFER MIT SPRÜHSYSTEM**: Der Horizontalverdampfer besteht aus nach unten gerichteten kegelstumpfförmigen Kupferschälchen. Das Wasser wird von einer Pumpe unter Druck gesetzt und mit Hilfe von Düsen gegen den Verdampfer gesprüht. Im Innern der Schälchen bildet sich Eis, das durch kurzzeitiges Erhitzen der Formen gelöst wird. **UNDERCOUNTER**: Kleine Geräte für vielfältigen Einsatz, vom Hausgebrauch bis zu gewerblichen Zwecken, zur Herstellung kleinerer Mengen des täglichen Bedarfs oder zur Ergänzung und Unterstützung größerer Produktionsmaschinen; ideal für Trinkhallen und die verschiedenen Barbereiche von Clubs oder Diskotheken. Vorwiegend zur Unterthekeninstallation dank der geringen Abmessungen von L60 x B60 x H80 cm gemäß den amerikanischen ADA-Standards und weltweit gültigen Richtlinien. Sie zeichnen sich durch ihren einfachen Transport und die praktische und schnelle Installation aus. Sie passen sich perfekt an die vorhandene Einrichtung an und sind besonders raumsparend. Eiswürfelherstellung und Reinigung werden vollständig von der elektronischen Steuerung überwacht, die für ein langes Maschinenleben, verringerte Wartungskosten und bessere Hygiene sorgt. Die äußeren Gehäuseteile können für schnelle Wartungseingriffe einfach entfernt werden: Die Tür lässt sich zur Innenreinigung der Maschine leicht abnehmen. Alle Modelle sind für den Einsatz in "tropischen Verhältnissen" geeignet: Sie können in Umgebungen mit Lufttemperaturen bis 43°C und Wassertemperaturen bis 35°C installiert werden, **H+Füße= 10 mm**.
Spannung: 230V

FULL ICE CUBE: High density full ice cube, crystal-clear and pure. Suitable for the long-lasting cooling of any drink, without water it down, for any use. **HORIZONTAL EVAPORATOR, SPRAY SYSTEM**: The horizontal evaporator consists in conic copper cups faces down. The pump raises the water under pressure, which is sprayed to the evaporators thaks to the sprayers. The ice cubes are formed inside each cup and thanks to the hot gas they will fall down into the tank. **UNDERCOUNTER**: Small "universal" machines right for all uses from residential to commercial, for low daily request of ice or to support and integrate the bigger production machines fitted in the backstage: perfect for outdoor stands, hotels and for the various discotheque bar areas. To be installed undercounter thanks to the narrow dimensions, W60 x D60 x H80, following the US ADA and worldwide standards. Easy transport, rapid installation, adaptable to the design of the furnishing, for small spaces. Production and cleaning are fully controlled by the electronic board that grants a longlife machine, reducing the costs maintenance and increasing sanitation. External parts of the housing can be easily removed for a fast serving; door can be easly removed for a quick cleaning of internal parts.All models are for „tropical use": they can produce ice even at a room temperature of 43°C and water temperature of 35°C. **H+Feet= 10 mm**
Voltage: 230V









Artikel Model	Vorratsbehälter Stock kg	Abmessungen Dimensions mm	Leistung Power W	Tagesleistung Production 24/h	Gewicht Weight kg	€
2200098	6	365x495x600H	350	20	33	**1.002,99**
2200099	6	365x495x600H	350	25	34	**1.147,99**
2200100	10	365x495x690H	450	30	36	**1.251,99**
2200101	15	500x585x685H	550	37	52	**1.477,99**
2200102	15	500x585x685H	650	45	52	**1.571,99**
2200103	25	500x585x795H	800	50	55	**1.650,99**
2200110	40	740x605x915H	850	60	72	**2.204,99**
2200111	40	740x605x915H	900	80	72	**2.401,99**
2200112	60	740x605x1015H	1000	100	87	**2.609,99**
2200116	75	840x745x1070H	1000	115	108	**2.895,99**
2200117	75	840x745x1070H	1700	140	113	**3.216,99**
2200118	75	840x745x1070H	1700	175	113	**3.394,99**
2200122	****108**	865x560x730H	1700	175	109	**3.246,99**
2200123	****216**	1255x595x860H	2700	300	170	**5.177,99**

**** Eiswürfel je Zyklus, Ice cube per cycle**

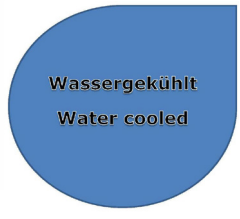
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

VOLLWÜRFEL: Hochdichter Vollwürfel, glasklar und rein. Geeignet zur langanhaltenden Kühlung von Getränken jeder Art (ohne sie zu verwässern) und vielfältig einsetzbar. **HORIZONTALVERDAMPFER MIT SPRÜHSYSTEM**: Der Horizontalverdampfer besteht aus nach unten gerichteten kegelstumpfförmigen Kupferschälchen. Das Wasser wird von einer Pumpe unter Druck gesetzt und mit Hilfe von Düsen gegen den Verdampfer gesprüht. Im Innern der Schälchen bildet sich Eis, das durch kurzzeitiges Erhitzen der Formen gelöst wird. **UNDERCOUNTER**: Kleine Geräte für vielfältigen Einsatz, vom Hausgebrauch bis zu gewerblichen Zwecken, zur Herstellung kleinerer Mengen des täglichen Bedarfs oder zur Ergänzung und Unterstützung größerer Produktionsmaschinen; ideal für Trinkhallen und die verschiedenen Barbereiche von Clubs oder Diskotheken. Vorwiegend zur Unterthekeninstallation dank der geringen Abmessungen von L60 x B60 x H80 cm gemäß den amerikanischen ADA-Standards und weltweit gültigen Richtlinien. Sie zeichnen sich durch ihren einfachen Transport und die praktische und schnelle Installation aus. Sie passen sich perfekt an die vorhandene Einrichtung an und sind besonders raumsparend. Eiswürfelherstellung und Reinigung werden vollständig von der elektronischen Steuerung überwacht, die für ein langes Maschinenleben, verringerte Wartungskosten und bessere Hygiene sorgt. Die äußeren Gehäuseteile können für schnelle Wartungseingriffe einfach entfernt werden: Die Tür lässt sich zur Innenreinigung der Maschine leicht abnehmen. Alle Modelle sind für den Einsatz in "tropischen Verhältnissen" geeignet: Sie können in Umgebungen mit Lufttemperaturen bis 43°C und Wassertemperaturen bis 35°C installiert werden. **H+Füße= 10 mm**.
Spannung: 230V

FULL ICE CUBE: High density full ice cube, crystal-clear and pure. Suitable for the long-lasting cooling of any drink, without water it down, for any use. **HORIZONTAL EVAPORATOR, SPRAY SYSTEM**: The horizontal evaporator consists in conic copper cups faces down. The pump raises the water under pressure, which is sprayed to the evaporators thaks to the sprayers. The ice cubes are formed inside each cup and thanks to the hot gas they will fall down into the tank. **UNDERCOUNTER**: Small "universal" machines right for all uses from residential to commercial, for low daily request of ice or to support and integrate the bigger production machines fitted in the backstage: perfect for outdoor stands, hotels and for the various discotheque bar areas. To be installed undercounter thanks to the narrow dimensions, W60 x D60 x H80, following the US ADA and worldwide standards. Easy transport, rapid installation, adaptable to the design of the furnishing, for small spaces. Production and cleaning are fully controlled by the electronic board that grants a longlife machine, reducing the costs maintenance and increasing sanitation. External parts of the housing can be easily removed for a fast serving; door can be easly removed for a quick cleaning of internal parts.All models are for „tropical use": they can produce ice even at a room temperature of 43°C and water temperature of 35°C. **H+Feet= 10 mm**
Voltage: 230V









Artikel Model	Vorratsbehälter Stock kg	Abmessungen Dimensions mm	Leistung Power W	Tagesleistung Production 24/h	Gewicht Weight kg	€
2200104	6	365x495x600H	350	20	33	**1.002,99**
2200105	6	365x495x600H	350	25	34	**1.142,99**
2200106	10	365x495x690H	450	30	36	**1.251,99**
2200107	15	500x585x685H	550	37	52	**1.477,99**
2200109	25	500x585x795H	800	50	55	**1.650,99**
2200113	40	740x605x915H	850	60	72	**2.204,99**
2200114	40	740x605x915H	900	80	72	**2.401,99**
2200115	60	740x605x1015H	1000	100	87	**2.609,99**
2200119	75	840x745x1070H	1000	115	108	**2.895,99**
2200120	75	840x745x1070H	1700	140	113	**3.216,99**
2200121	75	840x745x1070H	1700	175	113	**3.394,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

FLOCKENEIS: Flockeneis zeichnet sich durch sein ausgeglichenes Wasser-Eis-Verhältnis aus und eignet sich für Granitas, Cocktails wie Caipirinha, Mojito etc., zur Ausstellung von Lebensmitteln (Fisch, Obst) sowie zur Verwendung in Forschungslabors und Krankenhäusern. **SCHNECKENSYSTEM**: Der Verdampfer besteht aus einem Gefrierzylinder mit einem bestimmten Wasserpegel im Innern. Das sich an den Wänden bildende Eis wird mit Hilfe einer Endlosschnecke aus Edelstahl abgeschabt und ausgeworfen. **BACK STAGE**: Modulare Geräte zur Verwendung in Kombination mit einem großen Vorratsbehälter zur Installation im Hinterzimmer (Backstage): Eine kontinuierliche Eisproduktion für vielfältigen Einsatz in Supermärkten, Restaurants und Buffets zur Ausstellung von frischen Lebensmitteln, Gemüse und Fisch in Gefriertheken. Breite Anwendung auch in der pharmazeutischen und chemischen Industrie, in großen Restaurants und Fischhandlungen bis hin zu Diskotheken und Wellnesseinrichtungen. **H+Füße= 20 mm**. Spannung: 230V
Spannung: 2200212=380V.
2200210-2200211-2200212 ohne Füße.

GRANULAR ICE: Granular ice with the right mix of water and ice, suitable for water ice, cocktails like caipirinas, mojitos, etc, for the presentation of foods (fish, vegetables), for medical labs and hospitals. **SCREW SYSTEM**: The evaporator is a refrigerated cilinder with a fixed water level inside of it. The ice is formed on the inside walls and is scraped by a stainless steel worm screw. **BACK STAGE**: Modular machines to be used in conjunction with a large capacity ice storage container that is generally installed in the backstage. Continuous production for all customers needs: for big restaurants, fisheries, to display and preserve fish and food, discotheques. Required in laboratories, health care clinics, in the chemicals industry and not to forget, for wellness.
H+Feet= 20 mm. Voltage: 230V
Voltage: 2200212=380V.
2200210-2200211-2200212 without Feet.



Luftgekühlt
Air cooled



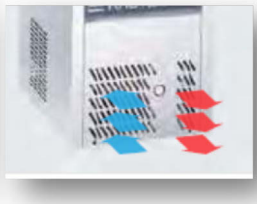
Artikel Model	Vorratsbehälter Stock kg	Abmessungen Dimensions mm	Leistung Power W	Tagesleistung Production 24/h	Gewicht Weight kg	€
2200206	15	500x696x669H	600	80	64	**2.834,99**
2200207	25	500x696x796H	600	120	69	**3.384,99**
2200210	--	560x525x560H	1000	270	67	**4.336,99**
2200211	--	605x570x725H	1600	550	107	**5.380,99**
2200212	--	830x642x905H	2800	1000	156	**10.778,99**

Wassergekühlt
Water cooled

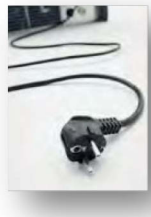
Artikel Model	Vorratsbehälter Stock kg	Abmessungen Dimensions mm	Leistung Power W	Tagesleistung Production 24/h	Gewicht Weight kg	€
2200208	15	500x696x669H	600	80	64	**2.834,99**
2200209	25	500x696x796H	600	120	69	**3.394,99**
2200213	--	560x525x560H	1000	270	67	**4.336,99**
2200214	--	605x570x725H	1600	550	107	**5.380,99**
2200215	--	830x642x905H	2800	1000	156	**10.778,99**











Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

80 mm

100 mm



- Ihre Vorteile
- Your advantages







Isolierung 80 mm
Boden GFK, grau, Rutschsicherheitsklasse R11, Druckverteilerplatte aus hochbiegsamen Birkenholz. Deckschicht aus verzinktem Stahlblech, 0,63 mm stark, RAL 9002
Türe 800x1850 mm (lichtes Maß), 100 mm Dämmung. Jumbo-Griff, 2 Stück steigende 3D-Scharniere

Iso 80 mm
construction with a tongue and groove system guarantee fast and safe assembly door 800x1850H. flooring color gray PVC Panels are concepted accurately to fit due to a groove and tongue system with protected eccentric cam locks











Artikel Model	Abmessungen außen Dimension external	€
3300000	1035x1035x2110	**2.070,99**
3300001	1035x1560x2110	**2.496,99**
3300002	1035x1910x2110	**2.781,99**
3300043	2260x3310x2110	**6.648,99**
3300044	2260x3485x2110	**6.896,99**
3300045	2260x3660x2110	**7.144,99**
3300046	2260x3835x2110	**7.392,99**
3300047	2435x2435x2110	**5.669,99**
3300048	2435x2785x2110	**6.188,99**
3300049	2435x2960x2110	**6.448,99**
3300050	2435x3135x2110	**6.708,99**
3300051	2435x3485x2110	**7.227,99**
3300052	2435x3660x2110	**7.487,99**
3300053	2435x3835x2110	**7.747,99**
3300054	2435x4010x2110	**8.741,99**
3300055	2785x2785x2110	**6.755,99**
3300056	2785x2960x2110	**7.039,99**
3300057	2785x3135x2110	**7.323,99**
3300058	2785x3310x2110	**7.606,99**
3300059	2785x3485x2110	**7.890,99**
3300060	2785x3660x2110	**8.173,99**
3300061	2785x3835x2110	**8.457,99**
3300062	2785x4010x2110	**8.741,99**
3300063	2785x4360x2110	**9.308,99**
3300064	2785x4535x2110	**9.591,99**
3300065	2785x4710x2110	**9.875,99**
3300030	2085x2085x2110	**4.677,99**
3300031	2085x2260x2110	**4.913,99**
3300032	2085x2435x2110	**5.149,99**
3300033	2085x2610x2110	**5.385,99**
3300034	2085x2960x2110	**5.857,99**
3300035	2085x3135x2110	**6.093,99**
3300036	2085x3310x2110	**6.329,99**
3300037	2085x3485x2110	**6.565,99**

Artikel Model	Abmessungen außen Dimension external	€
3300038	2260x2260x2110	**5.161,99**
3300039	2260x2435x2110	**5.409,99**
3300040	2260x2610x2110	**5.657,99**
3300041	2260x2960x2110	**6.153,99**
3300042	2260x3135x2110	**6.400,99**
3300066	2785x4885x2110	**10.158,99**
3300067	2785x5060x2110	**10.442,99**
3300068	2785x5235x2110	**10.726,99**
3300069	2785x5410x2110	**11.009,99**
3300070	2960x2960x2110	**7.335,99**
3300071	2960x3310x2110	**7.926,99**
3300072	2960x3660x2110	**8.517,99**
3300073	2960x4010x2110	**9.108,99**
3300074	2960x4535x2110	**9.994,99**
3300075	2960x4885x2110	**10.585,99**
3300076	2960x5235x2110	**11.176,99**
3300077	2960x5760x2110	**12.062,99**
3300078	3135x3135x2110	**7.937,99**
3300079	3135x3485x2110	**8.552,99**
3300080	3135x3835x2110	**9.167,99**
3300081	3135x4360x2110	**10.089,99**
3300082	3135x4710x2110	**10.704,99**
3300083	3135x5060x2110	**11.319,99**
3300084	3135x5410x2110	**11.934,99**
3300085	3135x5935x2110	**12.856,99**
3300086	3135x6285x2110	**13.471,99**
3300087	3135x6635x2110	**14.086,99**
3300088	3310x3310x2110	**8.564,99**
3300089	3310x3660x2110	**9.203,99**
3300090	3310x4010x2110	**9.841,99**
3300091	3310x4535x2110	**10.799,99**
3300092	3310x4885x2110	**11.438,99**
3300093	3310x5235x2110	**12.077,99**
3300094	3310x5760x2110	**13.035,99**

Weitere Modelle auf Anfrage/ Other models on request

Isolierung 100 mm
Boden GFK, grau, Rutschsicherheitsklasse R11, Druckverteilerplatte aus hochbiegsamen Birkenholz. Deckschicht aus verzinktem Stahlblech, 0,63 mm stark, RAL 9002
Türe 800x1850 mm (lichtes Maß), 100 mm Dämmung. Jumbo-Griff, 2 Stück steigende 3D-Scharniere
Iso 100 mm: Unterbelüftung (PVC 4 cm)



Iso 100 mm
construction with a tongue and groove system guarantee fast and safe assembly door 800x1850H. flooring color gray PVC Panels are concepted accurately to fit due to a groove and tongue system with protected eccentric cam locks

Underfloor ventilation (PVC 4 cm)





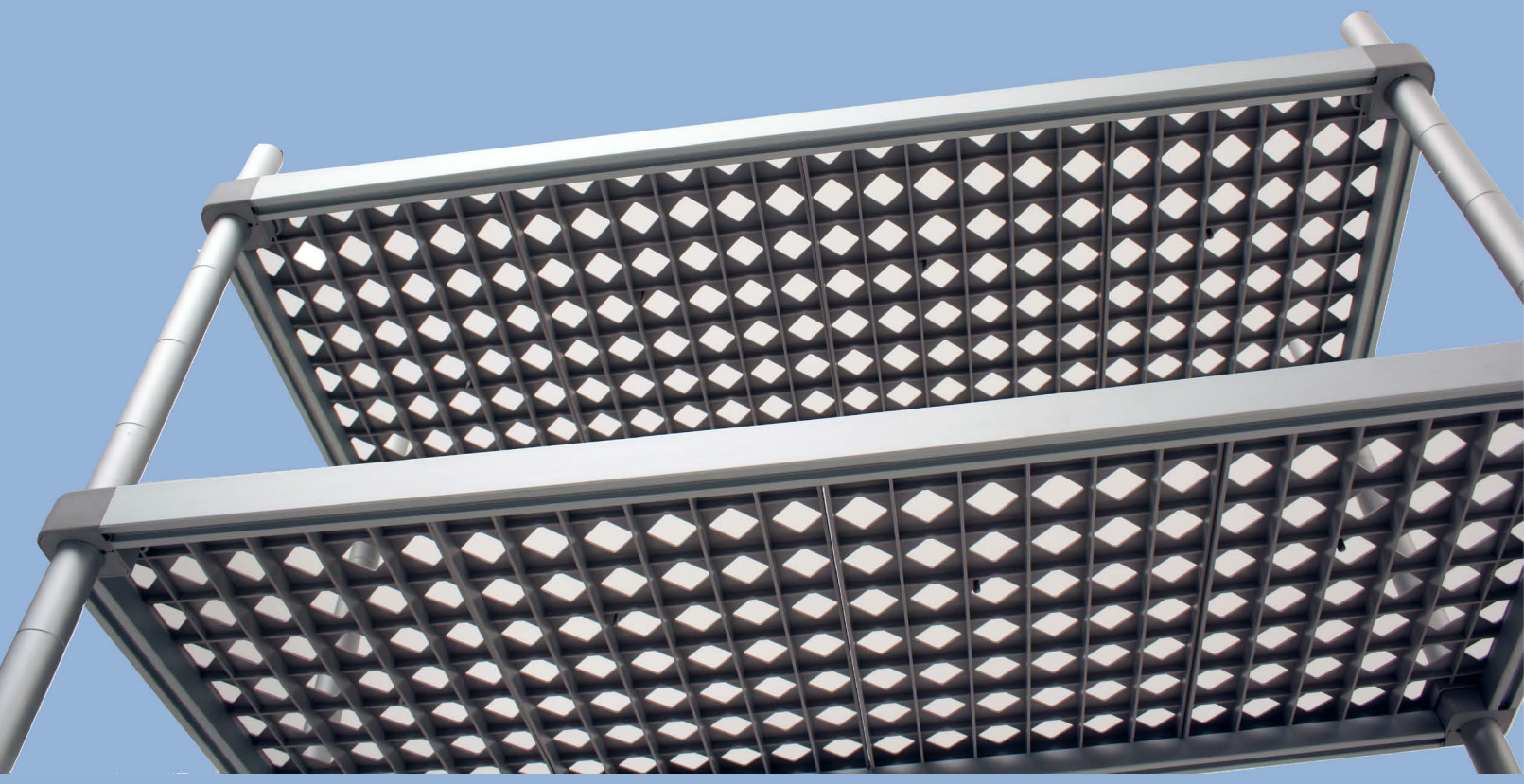




Artikel Model	Abmessungen außen Dimension external	€
3300098	1250x1250x2190	**3.002,99**
3300100	1250x1600x2190	**3.346,99**
3300101	1250x1775x2190	**3.517,99**
3300102	1250x1950x2190	**3.689,99**
3300109	1425x2650x2190	**5.076,99**
3300115	1600x2650x2190	**5.374,99**
3300121	1775x2825x2190	**5.905,99**
3300122	1775x3000x2190	**6.138,99**
3300126	1950x2650x2190	**5.971,99**
3300127	1950x2825x2190	**6.217,99**
3300128	1950x3000x2190	**6.463,99**
3300129	1950x3175x2190	**6.708,99**
3300130	2125x2125x2190	**5.493,99**
3300131	2125x2475x2190	**6.011,99**
3300132	2125x2650x2190	**6.270,99**
3300133	2125x2825x2190	**6.529,99**
3300134	2125x3000x2190	**6.788,99**
3300135	2125x3175x2190	**7.047,99**
3300136	2125x3350x2190	**7.306,99**
3300137	2125x3700x2190	**7.823,99**
3300138	2475x2475x2190	**6.581,99**
3300139	2475x2650x2190	**6.867,99**
3300140	2475x2825x2190	**7.152,99**
3300141	2475x3000x2190	**7.437,99**
3300142	2475x3175x2190	**7.723,99**
3300143	2475x3350x2190	**8.008,99**
3300144	2475x3525x2190	**8.293,99**
3300145	2475x3700x2190	**8.579,99**
3300146	2650x2650x2190	**7.165,99**
3300147	2650x2825x2190	**7.464,99**
3300148	2650x3000x2190	**7.762,99**
3300149	2650x3175x2190	**8.061,99**
3300150	2650x3350x2190	**8.359,99**
3300151	2650x3525x2190	**8.658,99**
3300152	2650x3700x2190	**8.956,99**

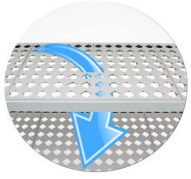
Artikel Model	Abmessungen außen Dimension external	€
3300153	2650x4050x2190	**9.553,99**
3300155	2825x2825x2190	**7.775,99**
3300156	2825x3000x2190	**8.087,99**
3300157	2825x3175x2190	**8.399,99**
3300158	2825x3350x2190	**8.711,99**
3300159	2825x3525x2190	**9.022,99**
3300160	2825x3700x2190	**9.334,99**
3300161	2825x4050x2190	**9.957,99**
3300162	2825x4225x2190	**10.269,99**
3300163	2825x4400x2190	**10.581,99**
3300164	2825x4575x2190	**10.892,99**
3300165	2825x4750x2190	**11.204,99**
3300166	2825x4925x2190	**11.516,99**
3300167	2825x5100x2190	**11.828,99**
3300168	2825x5275x2190	**12.139,99**
3300169	2825x5625x2190	**12.763,99**
3300170	2825x5800x2190	**13.074,99**
3300171	3000x3000x2190	**8.412,99**
3300172	3000x3175x2190	**8.737,99**
3300173	3000x3350x2190	**9.062,99**
3300174	3000x3525x2190	**9.387,99**
3300175	3000x3700x2190	**9.712,99**
3300176	3000x4050x2190	**10.361,99**
3300177	3000x4225x2190	**10.686,99**
3300178	3000x4400x2190	**11.011,99**
3300179	3000x4575x2190	**11.336,99**
3300180	3000x4750x2190	**11.661,99**
3300181	3000x4925x2190	**11.986,99**
3300182	3000x5450x2190	**12.960,99**
3300183	3000x5800x2190	**13.610,99**
3300184	3175x3175x2190	**9.075,99**
3300185	3175x3525x2190	**9.751,99**
3300186	3175x4050x2190	**10.765,99**
3300187	3175x4400x2190	**11.442,99**
3300188	3175x4750x2190	**12.118,99**

Weitere Modelle auf Anfrage/ Other models on request

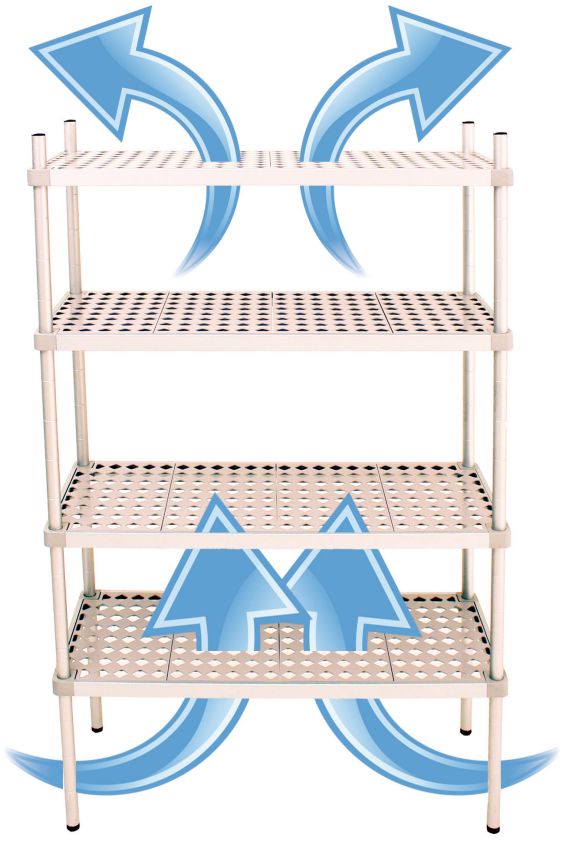




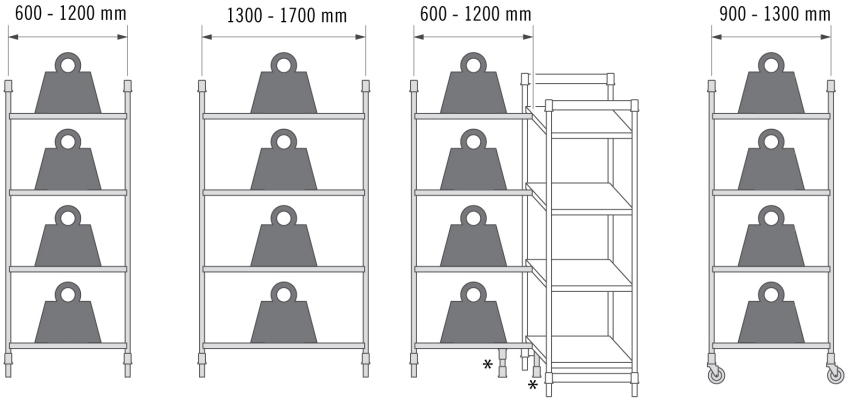
Unsere Vorteile
Our advantages





Belastungsfähigkeit
Load capacity



Standard

Greenlabel



Antibakteriell/ Antibacterial

Bluelabel



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Tettuccio ist eine Lösung, innovativ und kostengünstig, dass es Ihnen ermöglicht Ihre Schaufenster und Eingänge zu dekorieren. Tettuccio wurde konzepiert und im Detail entwickelt. Mit seinem Design, ermöglicht es das Erscheinungsbild am Gebäude ohne es baulich zu verändern und zu verbessern, einfach zu montieren, mit seinen modularem System und das spezielle Baukit ermöglicht es, die Abdeckung beliebig lange zu gestalten.

Tettuccio is an innovative and cheap solution that allows to protect and furnish your entrances and shop windows. Tettuccio is a product studied and designed in detail. Tettuccio has an essential design that enhances a building without altering its appearance. Easy to assemble Tettuccio is a modular system that, through a special kit, gives no limits to the feasibility of covering any length.

Version A
Aluminiumprofil - Farbe: schwarz Platte aus Polycarbonat

Alluminium profile - color: black with alveolar polycarbonate top

Version B
Aluminiumprofil: schwarz, braun - grau - beige mehrwandigen Polycarbonat

Profile anodized aluminum - colors: black, brown gray - beige alveolar polycarbonate top

Version C
Aluminiumprofil Farben: schwarz, braun - grau - Polycarbonatfolie mit beiger Schicht

profile anodized aluminum colored colors: black, brown - gray - beige compact polycarbonate top



Artikel Model	Abmessungen Dimension	Farbe Color	Version	€
22013060	1000x800x280H mm	1	A	**114,99**
22013061	2000x800x280H mm	1	A	**146,99**
22013062	1000x800x280H mm	2	B	**121,99**
22013063	1200x800x280H mm	2	B	**123,99**
22013064	1500x800x280H mm	2	B	**139,99**
22013065	1000x800x280H mm	2	C	**154,99**
22013066	1200x800x280H mm	2	C	**170,99**
22013067	1500x800x280H mm	2	C	**194,99**

1=Schwarz/Black, 2= schwarz, braun - grau - beige



Träger und Strebe bestehen aus eloxiertem Aluminium Regaleböden glatt aus Polypropylen. Hohe Festigkeit und Haltbarkeit die schwersten Belastungsanforderungen standhalten .
Mit 4 Böden.

Tragfähigkeit Länge 600 - 1200 mm
Traglast je Boden 300 kg, 1200 kg je Einheit, Eckträger je Boden 200 kg, 800 kg je Einheit.

Uprights and crossbars have a soul in anodized aluminum and the shelves smooth polypropylene. High strength and durability to withstand the most severe load requirements. 4 shelves included.

Carrying capacity length 600 - 1200 mm
Fixed units: 300 kg per shelf 1,200 kg per unit. Mobile units: 340 kg per unit. Angle and U units: 200 kg per shelf, 800 kg per unit.

Greenlabel ISO 9001

HACCP

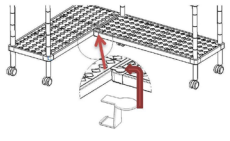
Höhe/ Hight: 1600 mm	Tiefe/ Deep: 400 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22012888	600	**293,99**
22012889R	800	**317,99**
22012890R	900	**332,99**
22012891R	1000	**341,99**
22012892R	1100	**355,99**
22012893	1200	**363,99**
22012894	1300	**380,99**
22012895	1400	**387,99**
22012896	1500	**403,99**
22012897	1600	**410,99**
22012898	1700	**500,99**
22012899	1800	**510,99**
22012900	1900	**527,99**
22012901	2000	**538,99**

Höhe/ Hight: 1800 mm	Tiefe/ Deep: 400 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22012902	600	**326,99**
22012903	800	**352,99**
22012904	900	**369,99**
22012905	1000	**377,99**
22012906	1100	**394,99**
22012907	1200	**403,99**
22012908	1300	**420,99**
22012909	1400	**428,99**
22012910	1500	**447,99**
22012911	1600	**454,99**
22012912	1700	**471,99**
22012913	1800	**526,99**
22012914	1900	**545,99**
22012915	2000	**554,99**

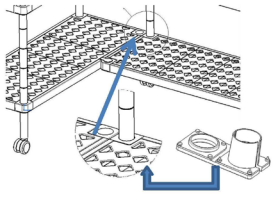
Höhe/ Hight: 2000 mm	Tiefe/ Deep: 400 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22012916	600	**316,99**
22012917	800	**339,99**
22012918	900	**355,99**
22012919	1000	**363,99**
22012920	1100	**379,99**
22012921	1200	**387,99**
22012922	1300	**402,99**
22012923	1400	**411,99**
22012924	1500	**427,99**
22012925	1600	**434,99**
22012926	1700	**529,99**
22012927	1800	**537,99**
22012928	1900	**557,99**
22012929	2000	**565,99**
22013058	Kupplung/ Coupling	**9,99**
22013059	Kupplung/ Coupling	**9,99**



Kupplung zum Bau Regale in L- oder U-Form
Coupling for construction Shelves in L- or U-shaped



Kupplung: 22013058



Kupplung: 22013059

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Träger und Strebe bestehen aus eloxiertem Aluminium Regaleböden glatt aus Polypropylen. Hohe Festigkeit und Haltbarkeit die schwersten Belastungsanforderungen standhalten .
Mit 4 Böden.

Tragfähigkeit Länge 600 - 1200 mm
Traglast je Boden 300 kg, 1200 kg je Einheit, Eckträger je Boden 200 kg, 800 kg je Einheit.

Uprights and crossbars have a soul in anodized aluminum and the shelves smooth polypropylene. High strength and durability to withstand the most severe load requirements. 4 shelves included.

Carrying capacity length 600 - 1200 mm
Fixed units: 300 kg per shelf 1,200 kg per unit. Mobile units: 340 kg per unit. Angle and U units: 200 kg per shelf, 800 kg per unit.

Greenlabel

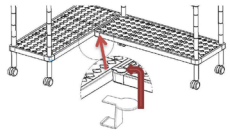
Höhe/ Hight: 1600 mm	Tiefe/ Deep: 500 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22012930	600	**303,99**
22012931	800	**328,99**
22012932	900	**345,99**
22012933	1000	**353,99**
22012934	1100	**370,99**
22012935	1200	**378,99**
22012936	1300	**394,99**
22012937	1400	**402,99**
22012938	1500	**420,99**
22012939	1600	**427,99**
22012940	1700	**536,99**
22012941	1800	**546,99**
22012942	1900	**567,99**
22012943	2000	**576,99**

Höhe/ Hight: 1800 mm	Tiefe/ Deep: 500 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22012944	600	**337,99**
22012945	800	**364,99**
22012946	900	**382,99**
22012947	1000	**392,99**
22012948	1100	**409,99**
22012949	1200	**419,99**
22012950	1300	**437,99**
22012951	1400	**445,99**
22012952	1500	**464,99**
22012953	1600	**472,99**
22012954	1700	**554,99**
22012955	1800	**564,99**
22012956	1900	**585,99**
22012957	2000	**595,99**

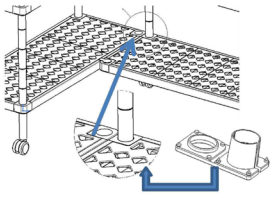
Höhe/ Hight: 2000 mm	Tiefe/ Deep: 500 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22012958	600	**327,99**
22012959	800	**352,99**
22012960	900	**369,99**
22012961	1000	**376,99**
22012962	1100	**393,99**
22012963	1200	**401,99**
22012964	1300	**418,99**
22012965	1400	**426,99**
22012966	1500	**443,99**
22012967	1600	**466,99**
22012968	1700	**565,99**
22012969	1800	**575,99**
22012970	1900	**596,99**
22012971	2000	**606,99**
22013058	Kupplung/ Coupling	**9,99**
22013059	Kupplung/ Coupling	**9,99**



Kupplung zum Bau Regale in L- oder U-Form
Coupling for construction Shelves in L- or U-shaped



Kupplung: 22013058



Kupplung: 22013059

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Träger und Strebe bestehen aus eloxiertem Aluminium Regaleböden glatt aus Polypropylen. Hohe Festigkeit und Haltbarkeit die schwersten Belastungsanforderungen standhalten .
Mit 4 Böden.

Tragfähigkeit Länge 600 - 1200 mm
Traglast je Boden 300 kg, 1200 kg je Einheit, Eckträger je Boden 200 kg, 800 kg je Einheit.

Uprights and crossbars have a soul in anodized aluminum and the shelves smooth polypropylene. High strength and durability to withstand the most severe load requirements. 4 shelves included.

Carrying capacity length 600 - 1200 mm
Fixed units: 300 kg per shelf 1,200 kg per unit. Mobile units: 340 kg per unit. Angle and U units: 200 kg per shelf, 800 kg per unit.

Bluelabel

ISO 9001

HACCP

Antibakteriell/ Antibacterial

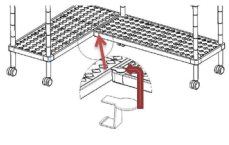
Höhe/ Hight: 1600 mm	Tiefe/ Deep: 400 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22012972	600	**342,99**
22012973	800	**371,99**
22012974	900	**389,99**
22012975	1000	**400,99**
22012976	1100	**418,99**
22012977	1200	**428,99**
22012978	1300	**448,99**
22012979	1400	**456,99**
22012980	1500	**477,99**
22012981	1600	**485,99**
22012982	1700	**538,99**
22012983	1800	**548,99**
22012984	1900	**567,99**
22012985	2000	**579,99**

Höhe/ Hight: 1800 mm	Tiefe/ Deep: 400 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22012986	600	**359,99**
22012987	800	**388,99**
22012988	900	**407,99**
22012989	1000	**417,99**
22012990	1100	**436,99**
22012991	1200	**445,99**
22012992	1300	**465,99**
22012993	1400	**474,99**
22012994	1500	**495,99**
22012995	1600	**503,99**
22012996	1700	**556,99**
22012997	1800	**566,99**
22012998	1900	**587,99**
22012999	2000	**597,99**

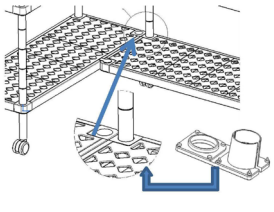
Höhe/ Hight: 2000 mm	Tiefe/ Deep: 400 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22013000	600	**370,99**
22013001	800	**399,99**
22013002	900	**418,99**
22013003	1000	**428,99**
22013004	1100	**447,99**
22013005	1200	**456,99**
22013006	1300	**476,99**
22013007	1400	**487,99**
22013008	1500	**506,99**
22013009	1600	**514,99**
22013010	1700	**569,99**
22013011	1800	**578,99**
22013012	1900	**600,99**
22013013	2000	**609,99**
22013058	Kupplung/ Coupling	**9,99**
22013059	Kupplung/ Coupling	**9,99**



Kupplung zum Bau Regale in L- oder U-Form
Coupling for construction Shelves in L- or U-shaped



Kupplung: 22013058



Kupplung: 22013059

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Träger und Strebe bestehen aus eloxiertem Aluminium Regaleböden glatt aus Polypropylen. Hohe Festigkeit und Haltbarkeit die schwersten Belastungsanforderungen standhalten .
Mit 4 Böden.

Tragfähigkeit Länge 600 - 1200 mm
Traglast je Boden 300 kg, 1200 kg je Einheit, Eckträger je Boden 200 kg, 800 kg je Einheit.

Uprights and crossbars have a soul in anodized aluminum and the shelves smooth polypropylene. High strength and durability to withstand the most severe load requirements. 4 shelves included.

Carrying capacity length 600 - 1200 mm
Fixed units: 300 kg per shelf 1,200 kg per unit. Mobile units: 340 kg per unit. Angle and U units: 200 kg per shelf, 800 kg per unit.

Bluelabel

ISO 9001

HACCP

Antibakteriell/ Antibacterial

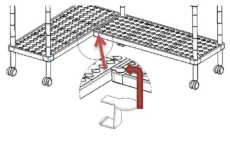
Höhe/ Hight: 1600 mm	Tiefe/ Deep: 500 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22013014	600	**355,99**
22013015	800	**385,99**
22013016	900	**406,99**
22013017	1000	**415,99**
22013018	1100	**436,99**
22013019	1200	**445,99**
22013020	1300	**466,99**
22013021	1400	**476,99**
22013022	1500	**498,99**
22013023	1600	**506,99**
22013024	1700	**560,99**
22013025	1800	**570,99**
22013026	1900	**593,99**
22013027	2000	**603,99**

Höhe/ Hight: 1800 mm	Tiefe/ Deep: 500 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22013028	600	**371,99**
22013029	800	**401,99**
22013030	900	**422,99**
22013031	1000	**433,99**
22013032	1100	**452,99**
22013033	1200	**463,99**
22013034	1300	**484,99**
22013035	1400	**494,99**
22013036	1500	**514,99**
22013037	1600	**524,99**
22013038	1700	**579,99**
22013039	1800	**590,99**
22013040	1900	**612,99**
22013041	2000	**622,99**

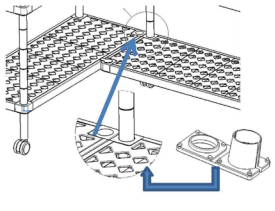
Höhe/ Hight: 2000 mm	Tiefe/ Deep: 500 mm	
Artikel/ Model:	**Abmessungen: mm**	**€**
22013042	600	**383,99**
22013043	800	**414,99**
22013044	900	**434,99**
22013045	1000	**444,99**
22013046	1100	**465,99**
22013047	1200	**474,99**
22013048	1300	**495,99**
22013049	1400	**505,99**
22013050	1500	**525,99**
22013051	1600	**535,99**
22013052	1700	**591,99**
22013053	1800	**601,99**
22013054	1900	**624,99**
22013055	2000	**634,99**
22013058	Kupplung/ Coupling	**9,99**
22013059	Kupplung/ Coupling	**9,99**



Kupplung zum Bau Regale in L- oder U-Form
Coupling for construction Shelves in L- or U-shaped



Kupplung: 22013058



Kupplung: 22013059

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



- Einhängeaggregate
- Straddle type units





- Splitsysteme
- Vertical split



- Deckenaggregate
- Roof-top units

Baumerkmale Vorlackierte Verkleidung aus Stahlblech mit Schutzgrundierfarbe. Huckepackgerät, Hermetischer Kompressor, Einspritzsystem: Kapillare, Abtauung: mit elektrischen Heizungen. Filter mit Molekularsieb an Flüssigkeitsleitung. Eektronischer Regler mit Tastatur für die Kontrolle und die Steuerung des Aggregats. Zellenbeleuchtung mit 2m Kabel, Lampe und Deckenleuchte. 2 m langes Versorgungskabel 2 m langes Kabel für Türheizungs- und Tür-Mikroschalterverbindung bei Tiefkühlungsaggregaten. Die Drehstromaggregate sind mit einem festeingestelltem Hockdruck-Presstostat ausgestattet. Tauwasserablaufheizung bei Tiefkühlungsaggregaten. Die Aggregaten sollen nicht bei Außentemperaturen unter 10°C aufgestellt , andernfalls ist eine Winterregelung erforderlich. Bei Außenaufstellung ist ein Wetterschutz vorzusehen

Technical features. Pre-painted steel sheet housing with protection primer. Wall-mounted, straddle-type units. Hermetic compressor. Expansion device: capillary tube. Defrost type: electrical heaters. Liquid line filter (molecular sieve type) Electronic control compact instrument with keyboard for cold-freezer room temperature managing and control. Internal cold-room light with 2 m long cable and ceiling light included. 2m long cable for door heater and door-micro switch connection on low temperature units. Fixed calibration high pressure switch three-phase units. Drain heater on low temp. units. Suitable to be use at ambient temperature not lower then 10°C. Optional ac-cessories available for lower ambient temperature. For outdoor installation please provide a weatherproof shelter



Artikel/ Model: 2200314
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 832
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 5,6 m³

€ 1.867,99

Artikel/ Model: 2200315
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 929
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 6,6 m³

€ 1.967,99

Artikel/ Model: 2200316
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1076
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 8,2 m³

€ 1.929,99

Artikel/ Model: 2200317
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1281
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 10,5 m³

€ 2.067,99

Artikel/ Model: 2200318
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1414
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 12,1 m³

€ 2.197,99

Artikel/ Model: 2200319
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1981
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 18,3 m³

€ 2.566,99

Artikel/ Model: 2200320
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2183
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 21,3 m³

€ 2.680,99

Artikel/ Model: 2200322
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2473
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 25,7 m³

€ 2.869,99

Artikel/ Model: 2200323
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 3206
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 36,9 m³

€ 3.604,99

Normalkühlung
Normal cooling

Baumerkmale Vorlackierte Verkleidung aus Stahlblech mit Schutzgrundierfarbe. Huckepackgerät, Hermetischer Kompressor, Einspritzsystem: Kapillare, Abtauung: mit elektrischen Heizungen. Filter mit Molekularsieb an Flüssigkeitsleitung. Eektronischer Regler mit Tastatur für die Kontrolle und die Steuerung des Aggregats. Zellenbeleuchtung mit 2m Kabel, Lampe und Deckenleuchte. 2 m langes Versorgungskabel 2 m langes Kabel für Türheizungs- und Tür-Mikroschalterverbindung bei Tiefkühlungsaggregaten. Die Drehstromaggregate sind mit einem festeingestelltem Hockdruck-Presstostat ausgestattet. Tauwasserablaufheizung bei Tiefkühlungsaggregaten. Die Aggregaten sollen nicht bei Außentemperaturen unter 10°C aufgestellt , andernfalls ist eine Winterregelung erforderlich. Bei Außenaufstellung ist ein Wetterschutz vorzusehen

Technical features. Pre-painted steel sheet housing with protection primer. Wall-mounted, straddle-type units. Hermetic compressor. Expansion device: capillary tube. Defrost type: electrical heaters. Liquid line filter (molecular sieve type) Electronic control compact instrument with keyboard for cold-freezer room temperature managing and control. Internal cold-room light with 2 m long cable and ceiling light included. 2m long cable for door heater and door-micro switch connection on low temperature units. Fixed calibration high pressure switch three-phase units. Drain heater on low temp. units. Suitable to be use at ambient temperature not lower then 10°C. Optional ac-cessories available for lower ambient temperature. For outdoor installation please provide a weatherproof shelter



Artikel/ Model: 2200325
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 670
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 2,8 m³

€ 2.455,99

Artikel/ Model: 2200326
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 851
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 4,3 m³

€ 2.457,99

Artikel/ Model: 2200327
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1005
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 5,7 m³

€ 2.474,99

Artikel/ Model: 2200328
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1337
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 9,2 m³

€ 2.891,99

Artikel/ Model: 2200329
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1606
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 12,4 m³

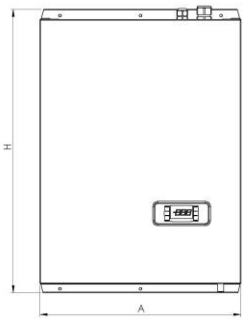
€ 3.138,99

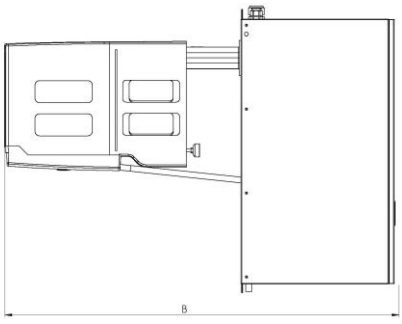
Artikel/ Model: 2200330
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2133
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 18,9 m³

€ 3.837,99

Artikel/ Model: 2200331
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2342
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 2274m³

€ 4.235,99





	A	B	H
FORMA 1	460	895	640
FORMA2	760	865	700
FORMA 3	760	1055	700

Verkleidung aus Stahlblech mit Epoxy-Lackierung. Verdampfer mit kleinem Raumbedarf (H. 220mm) völlig vor Wärme geschützt. Hermetischer Kompressor, Einspritzsystem: Kapillare, Automatische Abtauung: Heißgas, Automatische Kondenswasserverdunstung. Elektronische Steuerung, Die Fernschalttafel ist schon mit dem Aggregat durch ein 2,5m langes Kabel verbunden. Filter mit festem Filtereinsatz an Flüssigkeitsleitung. Zellenbeleuchtung bei allen Aggregaten. Kabel für den Anschluß des Tür-Mikroschalters. Die Aufgaben des Tür-Mikroschalters werden durch die elektronische Steuerung programmiert. Alle Aggregate sind mit einem festeingestellten Niederdruck-Pressostat ausgerüstet. Die Drehstromaggregate sind mit einem festeingestelltem Hockdruck-Presstostat ausgestattet. Bei der Aggregatenform 4 werden einstellbare Pressostat installiert. Die Aggregate sollen nicht bei Außentemperaturen unter 10°C aufgestellt , andernfalls ist eine Winterregelung erforderlich. Bei Außenaufstellung ist ein Wetterschutz vorzusehen

Technical features. The condensing unit and evaporator covering are made by epoxide powder painted steel sheet. Thermal insulated low profile evaporator (220mm high). Hermetic compressor. Expansion device: capillary tube. Automatic defrost with hot gas. Self evaporating drainage water. Electronic control board . Remote control board already connected to the unit and provided with a 2,5 metres long cable (on request extension up to 20 metres). Solid core filter on the liquid line. Room lighting on all units. Cable for door switch connection; door switch functions can be programmed on the electronic control panel. All units are equipped with a fixed calibration low pressure switch; all three-phase units are also provided with a fixed calibration high pressure switch. The form 4 units are provided with adjustable pressure switches. Units recommended for use at ambient temperatures not lower than 10 °C. Suitable accessories are required for use at temperatures below 10 °C. In case of outdoor installation it is necessary to protect them from the weather

Artikel/ Model: 2200296
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 962
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 6,0 m³

€ 2.454,99

Artikel/ Model: 2200297
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1221
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 8,7 m³

€ 2.549,99



Artikel/ Model: 2200298
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1343
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 10,1 m³

€ 2.789,99

Artikel/ Model: 2200299
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1961
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 16,6 m³

€ 3.568,99

Artikel/ Model: 2200300
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2282
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 20,1 m³

€ 3.771,99

Artikel/ Model: 2200302
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 3419
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 36,1 m³

€ 4.235,99

Artikel/ Model: 2200303
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 4001
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 45,1 m³

€ 4.698,99

Artikel/ Model: 2200304
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 5380
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 64,9 m³

€ 8.663,99

Artikel/ Model: 2200305
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 6095
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 76,5 m³

€ 8.874,99

Normalkühlung
Normal cooling

Verkleidung aus Stahlblech mit Epoxy-Lackierung. Verdampfer mit kleinem Raumbedarf (H. 220mm) völlig vor Wärme geschützt. Hermetischer Kompressor, Einspritzsystem: Kapillare, Automatische Abtauung: Heißgas, Automatische Kondenswasserverdunstung. Elektronische Steuerung, Die Fernschalttafel ist schon mit dem Aggregat durch ein 2,5m langes Kabel verbunden. Filter mit festem Filtereinsatz an Flüssigkeitsleitung. Zellenbeleuchtung bei allen Aggregaten. Kabel für den Anschluß des Tür-Mikroschalters. Die Aufgaben des Tür-Mikroschalters werden durch die elektronische Steuerung programmiert. Alle Aggregate sind mit einem festeingestellten Niederdruck-Pressostat ausgerüstet. Die Drehstromaggregate sind mit einem festeingestelltem Hockdruck-Presstostat ausgestattet. Bei der Aggregatenform 4 werden einstellbare Pressostat installiert. Die Aggregate sollen nicht bei Außentemperaturen unter 10°C aufgestellt , andernfalls ist eine Winterregelung erforderlich. Bei Außenaufstellung ist ein Wetterschutz vorzusehen

Technical features. The condensing unit and evaporator covering are made by epoxide powder painted steel sheet. Thermal insulated low profile evaporator (220mm high). Hermetic compressor. Expansion device: capillary tube. Automatic defrost with hot gas. Self evaporating drainage water. Electronic control board . Remote control board already connected to the unit and provided with a 2,5 metres long cable (on request extension up to 20 metres). Solid core filter on the liquid line. Room lighting on all units. Cable for door switch connection; door switch functions can be programmed on the electronic control panel. All units are equipped with a fixed calibration low pressure switch; all three-phase units are also provided with a fixed calibration high pressure switch. The form 4 units are provided with adjustable pressure switches. Units recommended for use at ambient temperatures not lower than 10 °C. Suitable accessories are required for use at temperatures below 10 °C. In case of outdoor installation it is necessary to protect them from the weather

Artikel/ Model: 2200307
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 841
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 3,2 m³

€ 3.302,99



Artikel/ Model: 2200308
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1126
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 5,7 m³

€ 3.324,99

Artikel/ Model: 2200309
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1422
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 7,8 m³

€ 4.050,99

Artikel/ Model: 2200310
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1588
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 9,7 m³

€ 4.346,99

Artikel/ Model: 2200311
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2091
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 14,9 m³

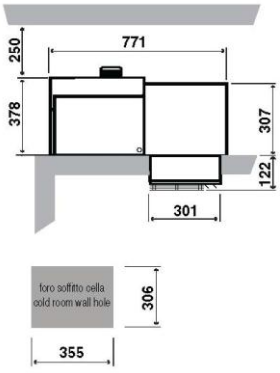
€ 5.273,99

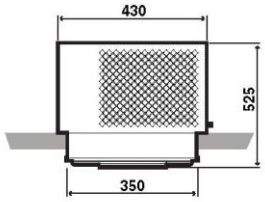
Artikel/ Model: 2200312
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2345
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 17,6 m³

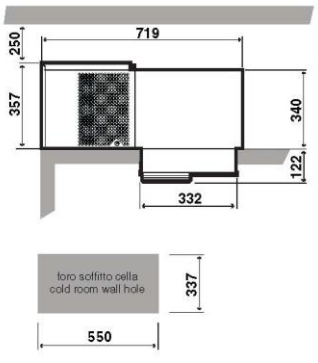
€ 5.273,99

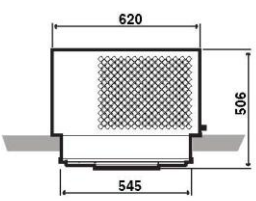
Artikel/ Model: 2200313
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 3438
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 33,9 m³

€ 9.885,99









Tiefkühlung
Deep freezing

Elektronische Steuerung, Einspritzsystem: Kapillare, Filter mit festem Filtereinsatz an Flüssigkeitsleitung. Der Anschluß für die Zellenbeleuchtung und den Türmikroschalter ist vorgesehen. Kabel für den Anschluß der Türheizung bei den Tiefkühlungsaggregaten. Alle Aggregate sind mit einem festeingestellten Niederdruck-Pressostat ausgerüstet. Die Drehstromaggregate sind mit einem festeingestelltem Hockdruck-Presstostat ausgestattet. Direkter Tauwasserablauf. Tauwasserablaufheizung. Die beigestellten vorgefüllten Rohrleitungen und die elektrischen Kabel für die Verbindung zwischen dem Verflüssigungssatzt und dem Verdampfer sind 2,5m lang Die Fernschalttafel ist schon mit dem Aggregat durch ein 5m langes Kabel verbunden. Die Verbindungsleitungen, der Verflüssigungssatzt und der Verdampfer sind schon vorgefüllt und mit Schnellverbindern ausgestattet. Der Verflüssigungssatzt soll nicht bei Außentemperaturen unter 10°C aufgestellt , andernfalls ist eine Winterregelung erforderlich. Bei Außenaufstellung ist ein Wetterschutz vorzusehen.

Electronic control panel, Expansion device: capillary tube.Solid core filter on the liquid line. Pre-arrangement for room lighting connection and door switch connection. Cable for door heater connection on all low temperature units. Fixed calibration low pressure switch; three-phase units are also provided with a fixed calibration high pressure switch. Direct drainage of condensate. Drain heater. Wall-mounted condensing unit, ceiling-mounted evaporator. The standard length of connection pipes and cables between condensing unit and evaporator is 2,5 metres. Remote panel: connected to the unit with a 5 mt long Condensing unit, evaporator and connection pipes are pre-charged and provided with quick couplings in order to facilitate installation. Condensing units suitable for outdoor installation. Recommended for use at ambient temperatures not lower than 10°C. Suitable accessories are required for use at temperatures below 10°C.



Artikel/ Model: 2200278
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 877
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 6,1 m³

€ 2.679,99

Artikel/ Model: 2200279
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1031
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 7,7 m³

€ 2.804,99

Artikel/ Model: 2200280
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1161
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 9,1 m³

€ 2.760,99

Artikel/ Model: 2200281
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1446
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 12,5 m³

€ 2.871,99

Artikel/ Model: 2200282
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1568
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 14,0 m³

€ 3.129,99

Artikel/ Model: 2200283
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2097
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 20,0 m³

€ 3.497,99

Artikel/ Model: 2200284
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2359
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 24,0 m³

€ 3.779,99

Artikel/ Model: 2200286
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2779
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 30,3 m³

€ 4.343,99

Artikel/ Model: 2200287
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 3298
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 38,3 m³

€ 4.636,99

Artikel/ Model: 2200288
Zelle/ Cold room Temp (Ti): 0°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 3646
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 43,7 m³

€ 4.904,99

Normalkühlung
Normal cooling

Elektronische Steuerung, Einspritzsystem: Kapillare, Filter mit festem Filtereinsatz an Flüssigkeitsleitung. Der Anschluß für die Zellenbeleuchtung und den Türmikroschalter ist vorgesehen. Kabel für den Anschluß der Türheizung bei den Tiefkühlungsaggregaten. Alle Aggregate sind mit einem festeingestellten Niederdruck-Pressostat ausgerüstet. Die Drehstromaggregate sind mit einem festeingestelltem Hockdruck-Presstostat ausgestattet. Direkter Tauwasserablauf. Tauwasserablaufheizung. Die beigestellten vorgefüllten Rohrleitungen und die elektrischen Kabel für die Verbindung zwischen dem Verflüssigungssatzt und dem Verdampfer sind 5m lang Die Fernschalttafel ist schon mit dem Aggregat durch ein 2,5m langes Kabel verbunden. Die Verbindungsleitungen, der Verflüssigungssatzt und der Verdampfer sind schon vorgefüllt und mit Schnellverbindern ausgestattet. Der Verflüssigungssatzt soll nicht bei Außentemperaturen unter 10°C aufgestellt , andernfalls ist eine Winterregelung erforderlich. Bei Außenaufstellung ist ein Wetterschutz vorzusehen.

Electronic control panel, Expansion device: capillary tube.Solid core filter on the liquid line. Pre-arrangement for room lighting connection and door switch connection. Cable for door heater connection on all low temperature units. Fixed calibration low pressure switch; three-phase units are also provided with a fixed calibration high pressure switch. Direct drainage of condensate. Drain heater. Wall-mounted condensing unit, ceiling-mounted evaporator. The standard length of connection pipes and cables between condensing unit and evaporator is 2,5 metres. Remote panel: connected to the unit with a 5 mt long Condensing unit, evaporator and connection pipes are pre-charged and provided with quick couplings in order to facilitate installation. Condensing units suitable for outdoor installation. Recommended for use at ambient temperatures not lower than 10°C. Suitable accessories are required for use at temperatures below 10°C.

Artikel/ Model: 2200289
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 722
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 3,2 m³

€ 3.213,99

Artikel/ Model: 2200290
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 882
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 4,5 m³

€ 3.365,99



Artikel/ Model: 2200291
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 965
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 5,3 m³

€ 3.397,99

Artikel/ Model: 2200292
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1416
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 10,1 m³

€ 3.831,99

Artikel/ Model: 2200293
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1755
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 14,3 m³

€ 4.148,99

Artikel/ Model: 2200294
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 1938
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 15,7 m³

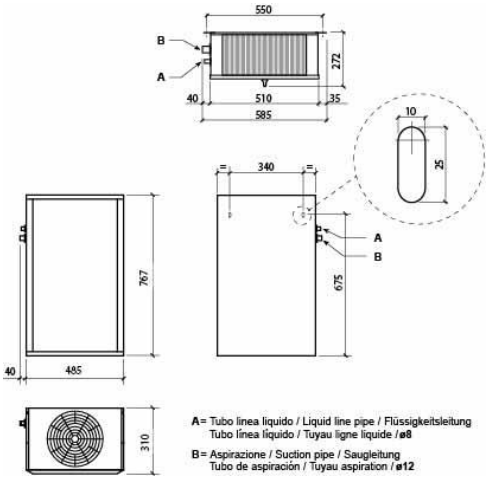
€ 4.194,99

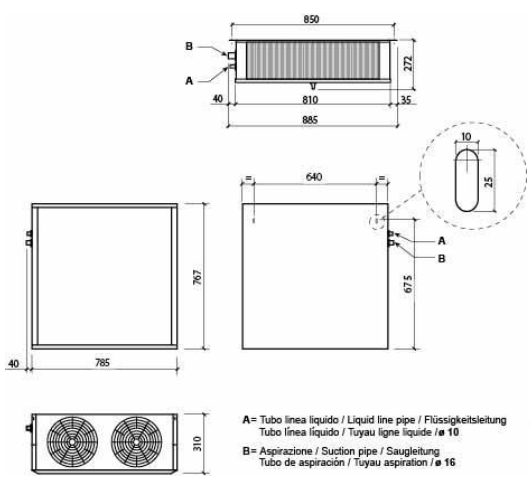
Artikel/ Model: 2200295
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2085
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 18,1 m³

€ 4.758,99

Artikel/ Model: 2200296
Zelle/ Cold room Temp (Ti): -22°C
Umgebung/ Ambient Temp (Ta): 32°C
Leistung/ Power Watt: 2325
Geeignet für/ suitable for Iso 100mm
Vol.: ca. 22,1 m³

€ 5.050,99





Tiefkühlung
Deep freezing





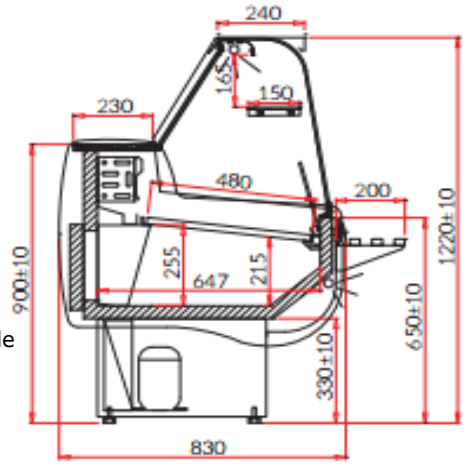
Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
22012632	1070x810x1220+/10H	412	0,5	**1.875,99**
22012633	1310x810x1220+/10H	412	0,6	**2.150,99**
22012634	1510x810x1220+/10H	412	0,7	**2.288,99**
22012635	1710x810x1220+/10H	549	0,8	**2.551,99**
22012636	2050x810x1220+/10H	549	1,0	**2.764,99**
22012637	2520x810x1220+/10H	605	1,25	**3.415,99**



KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

Standard
Stille Kühlung
Graue Granitarbeitsplatte, Ausstellungsbereich in Edelstahl, Plexi Nachtrollo.
Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech (von der Serviceseite) Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Unterbau aus weißbeschichtetem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Gebogene und klappbare Frontverglasung. Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Frontstoßleiste Farbauswahl möglich (Farbmuster) Isolierte Seitenteile aus ABS-Kunststoff Farbauswahl möglich (Farbmuster) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung. Tauwasserablauf in Auffangbehälter Elektronische Temperaturregelung mit Digital-DisplayTonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1



Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
static cooling
Gray granit worktop, exposition area in stainless steel, plexi night blinds
external housing made of white coated steel (from the stuff side)
base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation, exposition area made of white coated steel
storage chamber back doors – hinged, anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) curved front glass openable, front glass warm air blast. Lamp with LED light (white color) bumper - different colors available pattern book) insulated ABS side panels - different colors available (pattern book) device leveling legs, automatic defrost, codenser outlet to Container, electronic temperature controller with digital display condenser impurity or fan operation failure alarm1

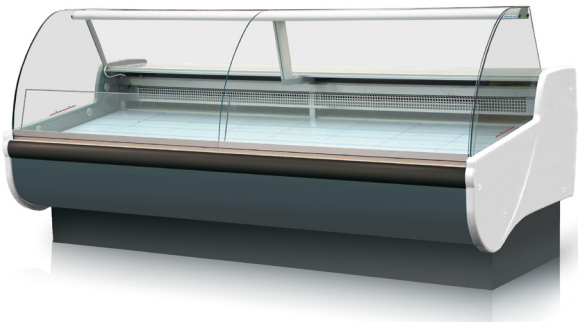


Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
900031	1040x1165x1230H+/-10H	411	0,8	**2.138,99**
900032	1370x1165x1230H+/-10H	411	1,0	**2.563,99**
900033	1670x1165x1230H+/-10H	547	1,2	**2.914,99**
900034	2000x1165x1230H+/-10H	520	1,5	**3.452,99**
900035	2540x1165x1230H+/-10H	710	1,9	**4.216,99**
22012394	2960x1165x1230H+/-10H	497	2,3	**5.118,99**
22012395	3260x1165x1230H+/-10H	1485	2,4	**5.443,99**
22012396	3830x1165x1230H+/-10H	1485	2,9	**6.019,99**

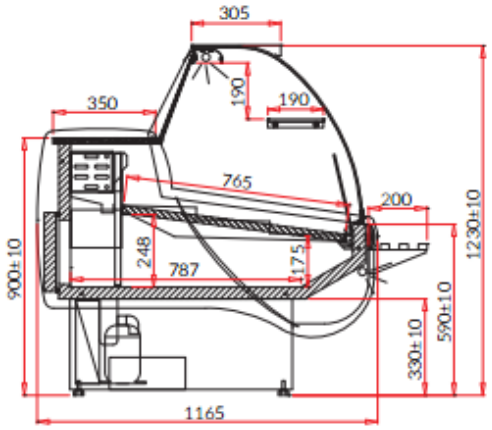
KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

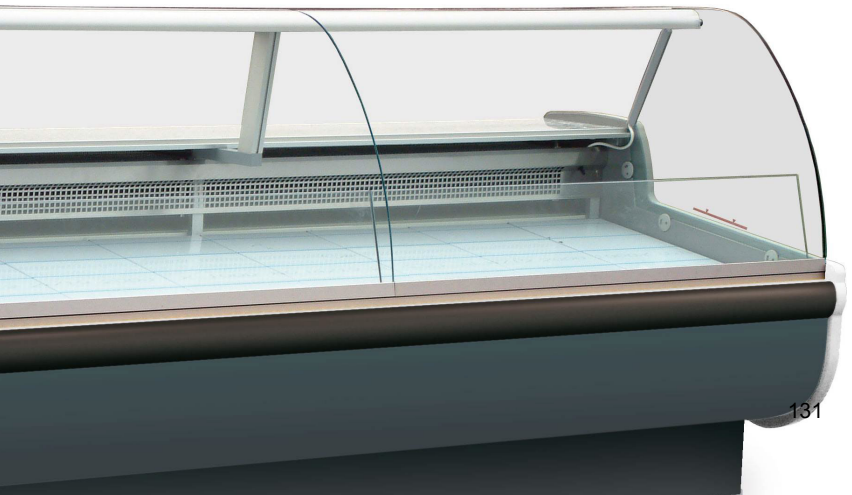
Standard
Kühlaggregat innen. Stille Kühlung. Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech (von der Serviceseite)
Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech
Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
Unterbau aus weißbeschichtetem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Gebogene und klappbare Frontverglasung. Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe
Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Frontstoßleiste Farbauswahl möglich (Farbmuster) Isolierte Seitenteile aus ABSKunststoff - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Höhenverstellbare Ausgleichsfüße. automatische Abtauung Tauwasserablauf in Auffangbehälter. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1
Auslage-Raum aus weißbeschichtetem Blech

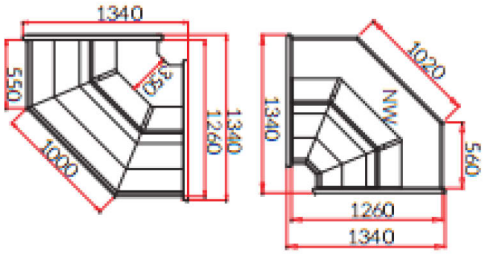


Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate. static cooling, external housing made of white coated steel (from the stuff side) base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation, storage chamber made of white coated steel, storage chamber back doors – hinged, stainless steel worktop, anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) curved front glass openable, front glass warm air blast. Lamp with LED light (white color) bumper - different colors available (pattern book) insulated ABS side panels - different colors available (pattern book) device leveling legs, automatic defrost codenser outlet to container, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm[1]
exposition area made of white coated steel







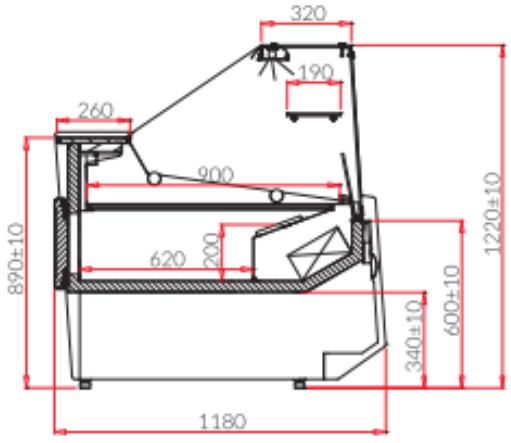
Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
22012397	1020x1180x1230+/-10H	440	0,9	**2.269,99**
22012398	1330x1180x1230+/-10H	580	1,0	**2.533,99**
22012399	1645x1180x1230+/-10H	580	1,4	**2.905,99**
22012400	1960x1180x1230+/-10H	710	1,7	**3.397,99**
22012401	2580x1180x1230+/-10H	888	2,3	**4.141,99**
22012402	3210x1180x1230+/-10H	1440	2,8	**5.149,99**
22012403	3830x1180x1230+/-10H	1755	3,4	**5.893,99**



KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

Standard
Kühlaggregat innen
Farbe Unterbau - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Farbe Frontleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Dynamische Kühlung. Gehäuse mit blechbeschichtetem Unterteil von der Serviceseite, aus weißbeschichtetem Blech. Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Auslage-Raum aus weißbeschichtetem Blech Unterbau aus weißbeschichtetem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Drehflügel-Frontscheibe gerade Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (Farbauswahl möglich: weißfür Backwaren oder Fleischwaren "deep pink") Frontstoßleiste Farbauswahl möglich (Farbmuster) isolierte Seitenteile aus Kunststoff + Glasseitenteile - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Automatische Abtauung (elektrische Heizelemente) automatische Abtauung Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters



Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate
base color - different colors available (pattern book)
front panel color - different colors available (pattern book)
dynamic cooling (ventilated) body with service-side base flashing composed of white, coated sheet metal, base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation exposition area made of white coated steel, storage chamber made of white coated steel, storage chamber back doors – hinged, stainless steel worktop, anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) straight front glass pane (which can slightly be opened) LED lamp (color of choice: white, confectionery or meaty "deep pink") bumper - different colors available (attern book) Insulated plastic side walls + glass side panels – different colors available (pattern book) automatic defrost (electric heaters) automatic defrost, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm



Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
22011498	1020x1180x1220+/-10H	348	0,7	**1.981,99**
22011499	1330x1180x1220+/-10H	348	1,0	**2.221,99**
22011500	1645x1180x1220+/-10H	464	1,2	**2.545,99**
22011501	1960x1180x1220+/-10H	511	1,4	**2.989,99**
22011502	2580x1180x1220+/-10H	719	1,9	**3.637,99**
22011503	3210x1180x1220+/-10H	1050	2,4	**4.561,99**
22011504	3830x1180x1220+/-10H	1287	2,9	**5.245,99**

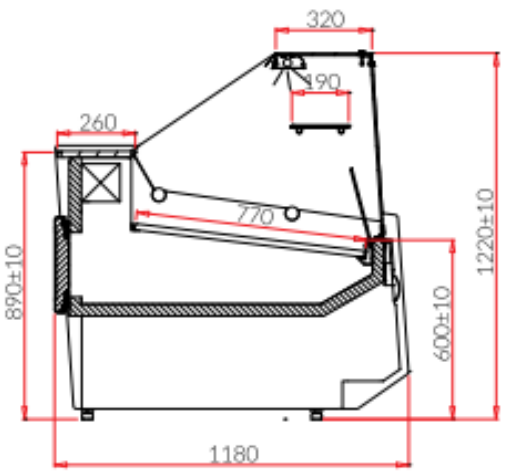


KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

Standard
Kühlaggregat innen
Farbe Unterbau - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Farbe Frontleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Stille Kühlung. Gehäuse mit blechbeschichtetem Unterteil von der Serviceseite, aus weißbeschichtetem Blech. Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Auslage-Raum aus weißbeschichtetem Blech Unterbau aus weißbeschichtetem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Drehflügel-Frontscheibe gerade Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (Farbauswahl möglich: weiß für Backwaren oder Fleischwaren "deep pink")
Frontstoßleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
isolierte Seitenteile aus Kunststoff + Glasseitenteile - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Automatische Abtauung (elektrische Heizelemente) automatische Abtauung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, base color - different colors available (pattern book) front panel color - different colors available (pattern book) static cooling, body with service-side base flashing composed of white, coated sheet metal, base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation exposition area made of white coated steel, storage chamber made of white coated steel, storage chamber back doors - hinged stainless steel worktop, anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) straight front glass pane (which can slightly be opened) LED lamp (color of choice: white, confectionery or meaty "deep pink") bumper - different colors available (pattern book) Insulated plastic side walls + glass side panels – different colors available (pattern book) automatic defrost (electric heaters) automatic defrost, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm

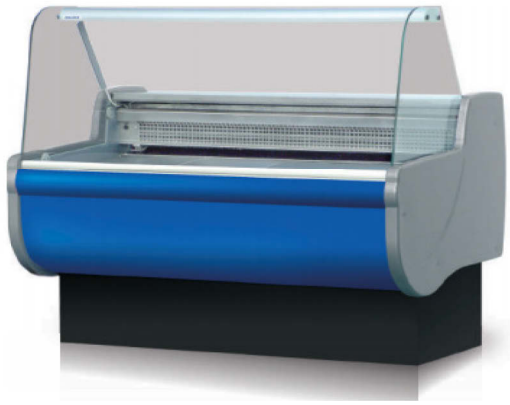




Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

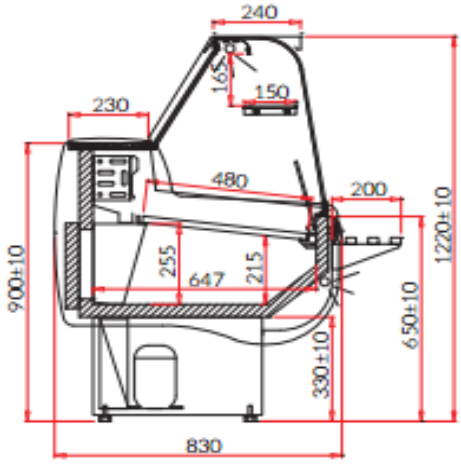
Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
900085	1070x810x1220+/10H	412	0,5	**1.710,99**
900086	1310x810x1220+/10H	412	0,6	**1.956,99**
900087	1510x810x1220+/10H	412	0,7	**2.081,99**
900088	1710x810x1220+/10H	549	0,8	**2.274,99**
900089	2050x810x1220+/10H	549	1,0	**2.483,99**
900090	2520x810x1220+/10H	605	1,25	**3.077,99**

KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne



Standard
Kühlaggregat innen, Stille Kühlung, Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech (von der Serviceseite) Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Auslage-Raum aus weißbeschichtetem Blech Unterbau aus weißbeschichtetem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Gebogene und klappbare Frontverglasung. Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Frontstoßleiste Farbauswahl möglich (Farbmuster) Isolierte Seitenteile aus ABS Kunststoff - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße, automatische Abtauung. Tauwasserablauf in Auffangbehälter. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters [1]

Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal



Standard equipment
internal cooling aggregate, static cooling, external housing made of white coated steel (from the stuff side) base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation exposition area made of white coated steel, storage chamber made of white coated steel, storage chamber back doors - hinged stainless steel worktop, anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) curved front glass openable, front glass warm air blast, Lamp with LED light (white color), bumper - different colors available (pattern book) insulated ABS side panels - different colors available (pattern book) device leveling legs, automatic defrost codenser outlet to container, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm1



Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
22012404	1060x860x1220+/10H	348	0,5	**2.053,99**
22012405	1300x860x1220+/10H	348	0,6	**2.233,99**
22012406	1500x860x1220+/10H	348	0,7	**2.425,99**
22012407	1700x860x1220+/10H	464	0,8	**2.641,99**
22012408	2040x860x1220+/10H	464	1,0	**2.905,99**
22012409	2520x860x1220+/10H	511	1,2	**3.469,99**

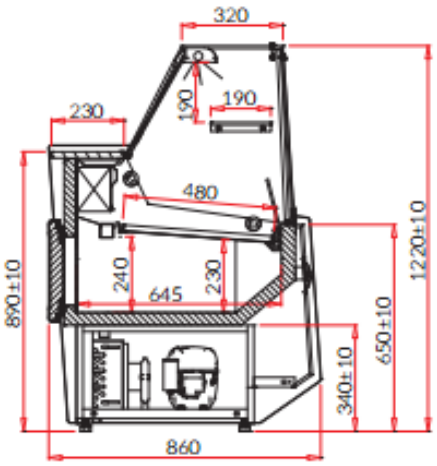


KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

Standard
Kühlaggregat innen. Stille Kühlung, Gehäuse mit blechbeschichtetem Unterteil von der Serviceseite aus weißbeschichtetem Blech. Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Auslage-Raum aus weißbeschichtetem Blech. Unterbau aus weißbeschichtetem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Drehflüge Frontscheibe gerade. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (Farbauswahl möglich: weiß für Backwaren oder Fleischwaren "deep pink") Automatische Abtauung (elektrische Heizelemente) isolierte Seitenteile aus Kunststoff + Glasseitenteile - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Frontstoßleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster) automatische Abtauung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, static cooling
body with service-side base flashing composed of white, coated sheet metal, base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation, exposition area made of white coated steel, storage chamber made of white coated steel, storage chamber back doors – hinged, stainless steel worktop, anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) straight front glass pane (which can slightly be opened) LED lamp (color of choice: white, confectionery or meaty “deep pink”) automatic defrost (electric heaters) Insulated plastic side walls + glass side panels – different colors available (pattern book) bumper - different colors available (pattern book) automatic defrost, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm





Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

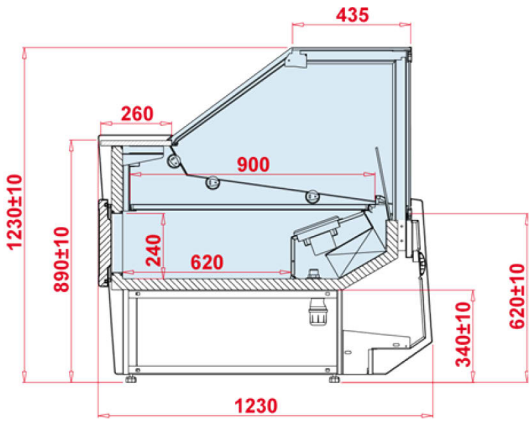
Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
22012416	1020x1230x1230+/-10H	440	0,9	**2.869,99**
22012417	1330x1230x1230+/-10H	580	1,1	**3.205,99**
22012418	1645x1230x1230+/-10H	580	1,4	**3.637,99**
22012419	1960x1230x1230+/-10H	710	1,7	**4.237,99**
22012420	2580x1230x1230+/-10H	888	2,3	**5.365,99**
22012421	3210x1230x1230+/-10H	1440	2,8	**6.589,99**
22012422	3830x1230x1230+/-10H	1755	3,4	**7.741,99**



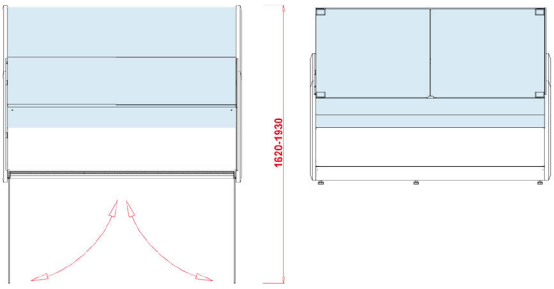
KühlmittelR404A / R517, Aggregat: Interne

Standard
Kühlaggregat innen Dynamische Kühlung. Gehäuse mit blechbeschichtetem Unterteil von der Serviceseite, aus weißbeschichtetem Blech. Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Unterbau aus rostfreiem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20mm) Innengestell und eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Drehflügel-Frontscheibe gerade. Nachtabdeckung aus Plexi. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (Farbauswahl möglich: weiß, für Backwaren oder Fleischwaren "deep pink") isolierte Seitenteile aus Kunststoff + Glasseitenteile - Farbauswahl möglich (Farbmuster) automatische Abtauung. Tauwasserablauf in Auffangbehälter. Elektronische Temperaturregelung mit Digital Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Refrigerant/Cooling factorR404A / R517, Refrigerating unit: Internal



Standard equipment
internal cooling aggregate. dynamic cooling (ventilated) body with service-side base flashing composed of white, coated sheet metal. base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation,storage chamber made of stainless steel storage chamber back doors – hinged, grey granite worktop (thickness 20 mm) internal frame and aluminum profiles anodised color silver or gold (pattern book) straight side-hung front glass panel night blinds made of plexi glass. LED lamp (color of choice: white, confectionery or meaty “deep pink”) Insulated plastic side walls + glass side panels – different colors available (pattern book) automatic defrost, codenser outlet to container, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm





Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
22012423	1020x1230x1230+/-10H	348	0,7	**2.533,99**
22012424	1330x1230x1230+/-10H	348	1,0	**2.845,99**
22012425	1645x1230x1230+/-10H	464	1,2	**3.217,99**
22012426	1960x1230x1230+/-10H	511	1,4	**3.757,99**
22012427	2580x1230x1230+/-10H	719	1,9	**4.777,99**
22012428	3210x1230x1230+/-10H	814	2,4	**5.905,99**
22012429	3830x1230x1230+/-10H	1287	2,9	**6.985,99**

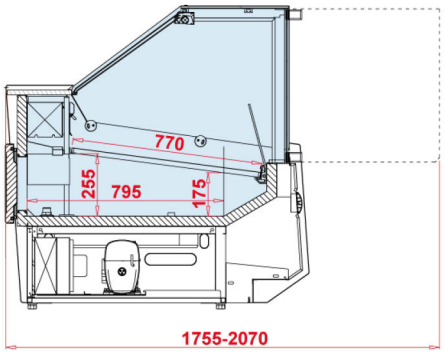


KühlmittelR404A / R517, Aggregat: Interne

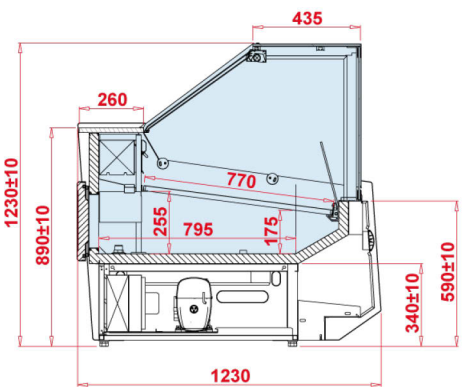
Standard
Kühlaggregat innen, Stille Kühlung. Gehäuse mit blechbeschichtetem Unterteil von der Serviceseite, aus weißbeschichtetem Blech. Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Unterbau aus rostfreiem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20mm) Innengestell und eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Drehflügel-Frontscheibe gerade. Nachtabdeckung aus Plexi. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (Farbauswahl möglich: weiß, für Backwaren oder Fleischwaren "deep pink") isolierte Seitenteile aus Kunststoff + Glasseitenteile - Farbauswahl möglich (Farbmuster) automatische Abtauung. Tauwasserablauf in Auffangbehälter. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Refrigerant/Cooling factorR404A / R517, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, static cooling
body with service-side base flashing composed of white, coated sheet metal, base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation,storage chamber made of stainless steel storage chamber back doors – hinged, grey granite worktop (thickness 20 mm) internal frame and aluminum profiles anodised color silver or gold (pattern book) straight side-hung front glass panel night blinds made of plexi glass LED lamp (color of choice: white confectionery or meaty "deep pink") Insulated plastic side walls + glass side panels – different colors available (pattern book) automatic defrost, codenser outlet to container, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm

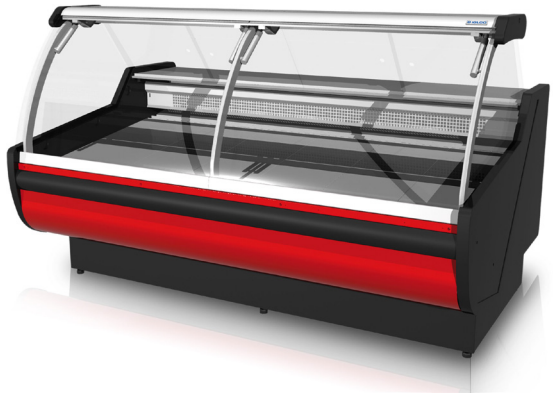






Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
22012430	1040x1190x1225+/10H	319	0,8	**2.724,99**
22012431	1370x1190x1225+/10H	319	1,0	**3.124,99**
22012432	1670x1190x1225+/10H	431	1,2	**3.688,99**
22012433	2000x1190x1225+/10H	470	1,5	**4.276,99**
22012434	2540x1190x1225+/10H	672	1,9	**4.965,99**
22012435	3830x1190x1225+/10H	1230	2,9	**6.757,99**

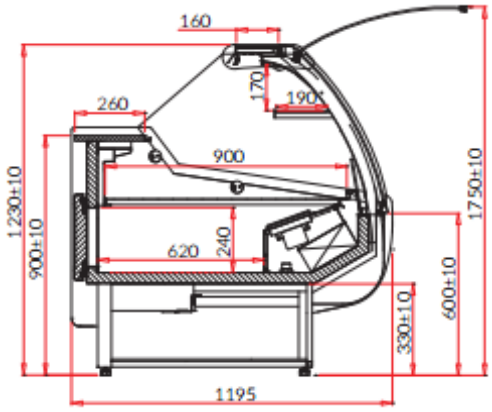


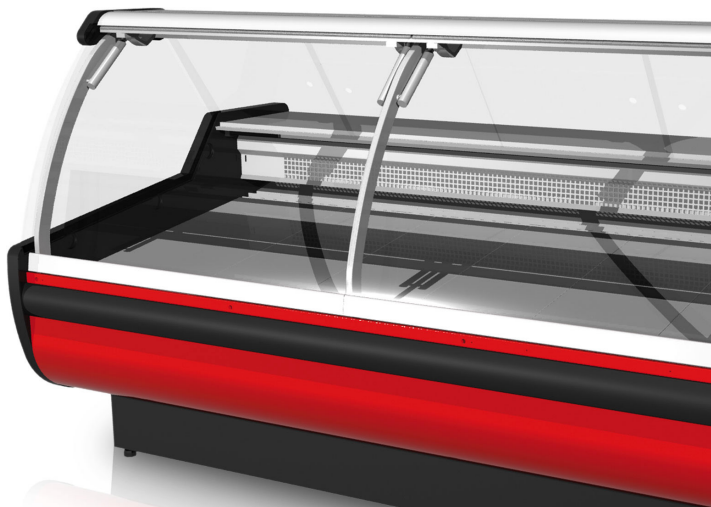
KühlmittelR134a, Aggregat:Interne

Standard
Kühlaggregat innen. Stille Kühlung. Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech (von der Serviceseite) Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum Auslage-Raum aus rostfreiem Blech. Unterbau aus rostfreiem Blech. Hintere Drehflügeltür des Unterbaus. Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20mm) Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Gebogene **Hebefrontverglasung mit Teleskop-System** Nachtabdeckung aus Plexi. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (für Fleischwaren) Frontstoßleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Isolierte Seitenteile aus ABS-Kunststoff - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße. automatische Abtauung. Tauwasserablauf in Auffangbehälter. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display[3.] Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters [1 1]nur mit dem Temperaturregler[3]betrifft das Modul mit Hauptsteuerung.

Refrigerant/Cooling factorR134a, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, dynamic cooling (ventilated) body with service-side base flashing composed of white, coated sheet metal, base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation, exposition area made of stainless steel storage chamber made of stainless steel, storage chamber back doors – sliding, grey granite worktop (thickness 20 mm) internal frame and aluminum profiles anodised color silver or gold (pattern book) **curved front glass - telescopic lifting system**, night blinds made of plexi glass. LED lamp (color of choice: white, confectionery or meaty "deep pink") bumper - different colors available (pattern book) Insulated plastic side walls + glass side panels – different colors available (pattern book) automatic defrost, codenser outlet to container, electronic temperature controller with digital display condenser impurity or fan operation failure alarm.





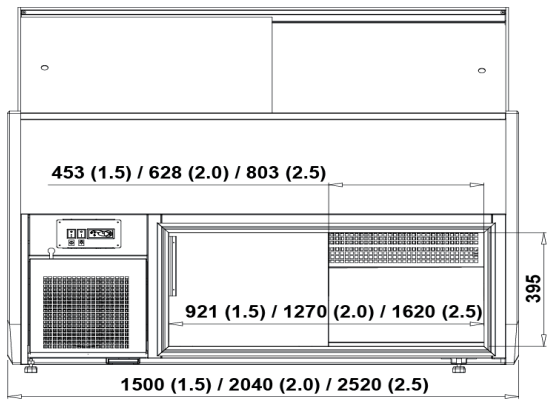
Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
900164	1060x940x1260+/10H	411	0,65	**2.365,99**
900165	1500x940x1260+/10H	547	0,95	**2.923,99**
900166	2040x940x1260+/10H	710	1,3	**3.580,99**
900167	2520x940x1260+/10H	947	1,61	**4.287,99**



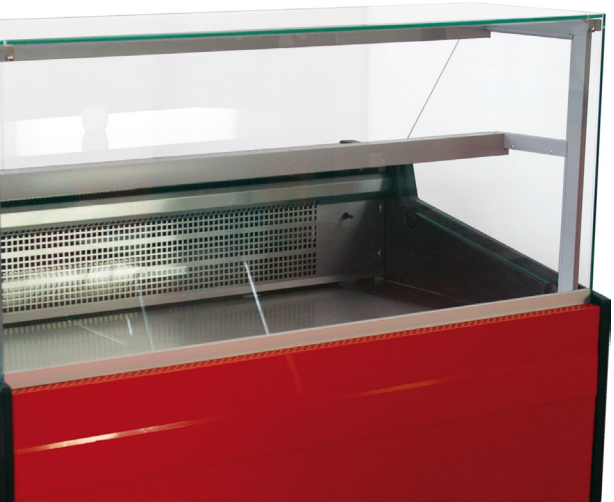
KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

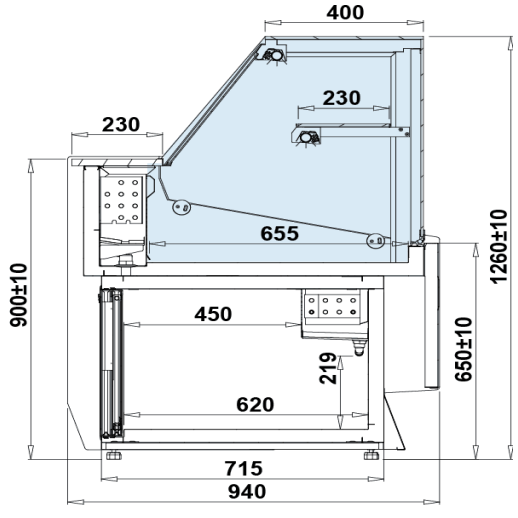
Standard
Kühlaggregat innen. Stille Kühlung. Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech (von der Serviceseite) Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum Auslage-Raum aus rostfreiem Blech. Innengestell und eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Unterbau aus weißbeschichtetem Blech - geeignet für Fleischbehälter. Hintere Schiebetür des Unterbaus 5. Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20mm) Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung. Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe Nachtabdeckung aus Plexi. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (für Fleischwaren) Isolierte Seitenteile aus ABS-Kunststoff Farbauswahl möglich (Farbmuster) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung, Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display 3 Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1, 1nur mit dem Temperaturregler3betrifft das Modul mit Hauptsteuerung 900164 hintere Drehflügeltür des Unterbaus.



Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, static cooling, external housing made of white coated steel (from the stuff side) base and front panel made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation exposition area made of stainless steel, internal frame and aluminum profiles anodised color silver or gold (pattern book) storage chamber made of white coated steel - suitable for meat containers storage chamber back doors - sliding[5,] grey granite worktop (thickness 20 mm), glass top with straight front glass, front glass warm air blast, night blinds made of plexi glass, Lamp with LED light (meat color) insulated ABS side panels - different colors available (pattern book) device leveling legs, automatic defrost, electronic temperature controller with digital display [3,] condenser impurity or fan operation failure alarm[1]



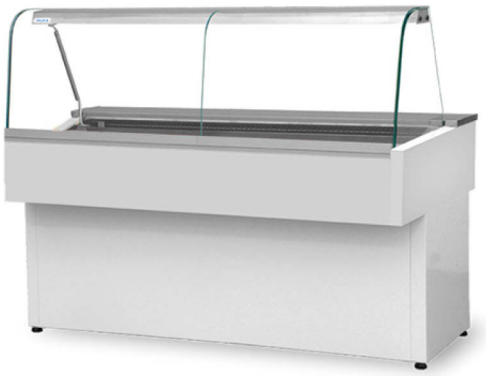


Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +2°C/+8°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
900051	990x765x1190+/10H	243	0,5	**1.399,99**
900052	1300x765x1190+/10H	412	0,67	**1.678,99**
900053	1500x765x1190+/10H	412	0,77	**1.804,99**
900054	1700x765x1190+/10H	412	0,88	**1.931,99**

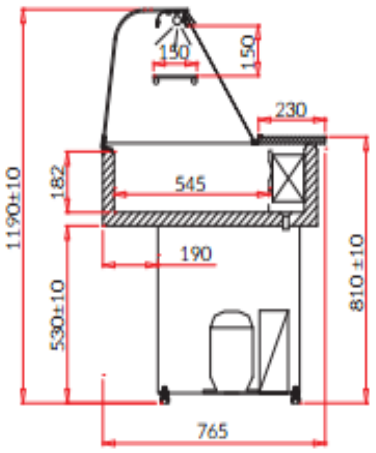
KühlmittelR134a, Aggregat:Interne

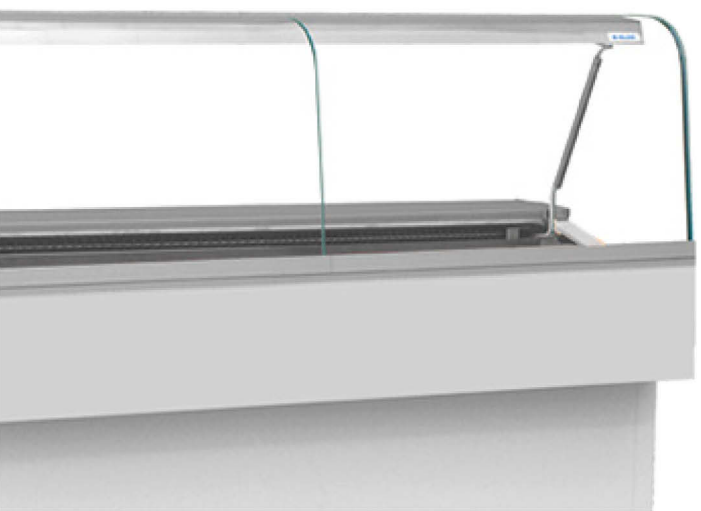
Standard
Kühlaggregat innen. Stille Kühlung. Obere Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech. Untere Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Auslage-Raum aus rostfreiem Blech Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Glasaufsatz mit gebogener Frontverglasung Optional:Nachtabdeckung aus Plexi. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße, automatische Abtauung
Tauwasserablauf in Auffangbehälter. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters
[1]nur mit dem Temperaturregler.

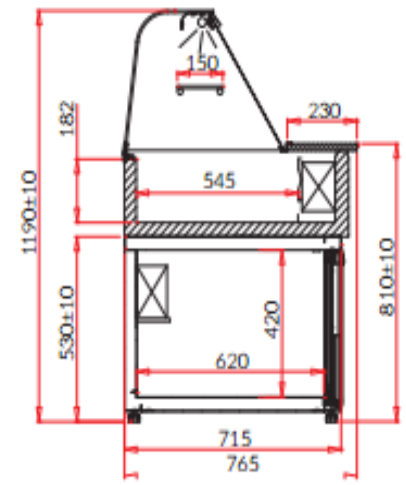


Refrigerant/Cooling factorR134a, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, static cooling, external top housing made of white coated steel, external bottom housing made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation, exposition area made of stainless steel, stainless steel worktop, anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) glass top with curved front glass Optional: Night blinds made of plexi glass, Lamp with LED light (white color) device leveling legs, automatic defrost, codenser outlet to container electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm1, 1only with thermostat







Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +2°C/+8°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
900133	825x770x610+/10H	243	0,43	**1.512,99**
900134	1320x770x610+/10H	411	0,69	**1.812,99**

KühlmittelR134a, Aggregat:Interne

Standard
Kühlaggregat innen. Kühlaggregat, rechtsseitlich montiert (von der Kundenseite) Stille Kühlung. Außenverkleidung aus rostfreiem Blech Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum Auslage geeignet für GN-Behälter 1/1 – 1 St. Tiefe 20 mm sonstige bis 150 mm. Gebogene und klappbare Frontverglasung. Nachtabdeckung aus Plexi. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße. automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Ohne Glaszwischenablage

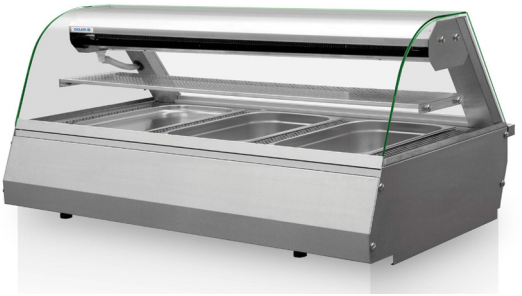
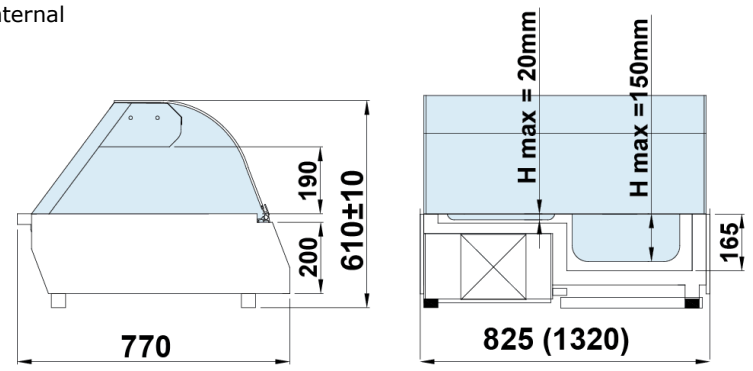
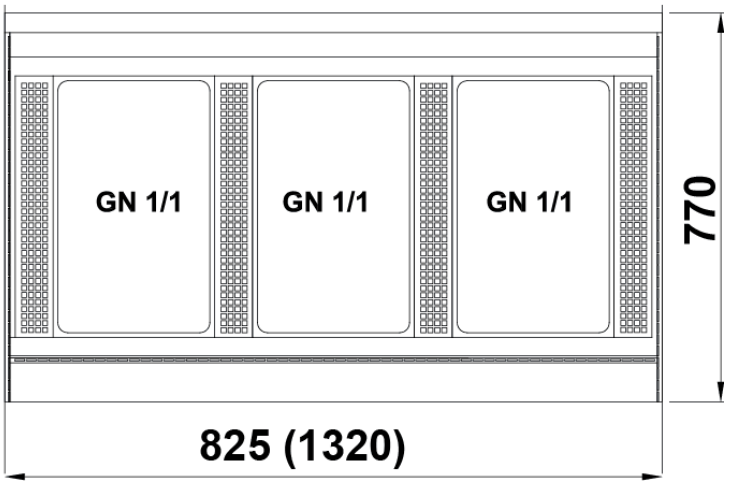


Abbildung ähnlich/ Foto similar

Refrigerant/Cooling factorR134a, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, cooling aggregate placed on the right side (from the customer side) static cooling, external housing made of stainless steel, ecological polyurethane foam insulation exposition area prepared for containers GN 1/1 1 pcs. depth of 20 mm. Rest of containers depth up to 150 mm. curved front glass openable, night blinds made of plexi glass. Lamp with LED light (confectionery color) device leveling legs automatic defrost, automatic condenser vaporization electronic temperature controller with digital display. Without glass Clipboard.







SERIE GASTROLINE

Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +2°C/+8°C

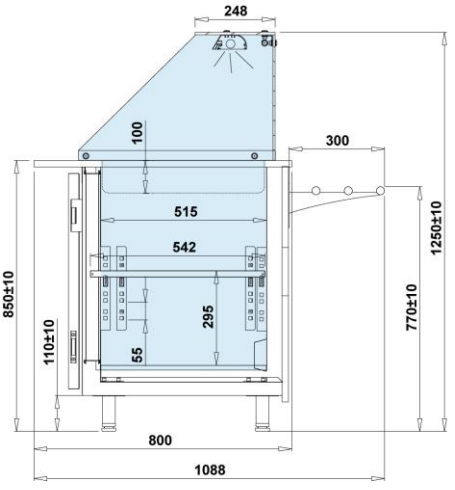
Gastro Line Kalt

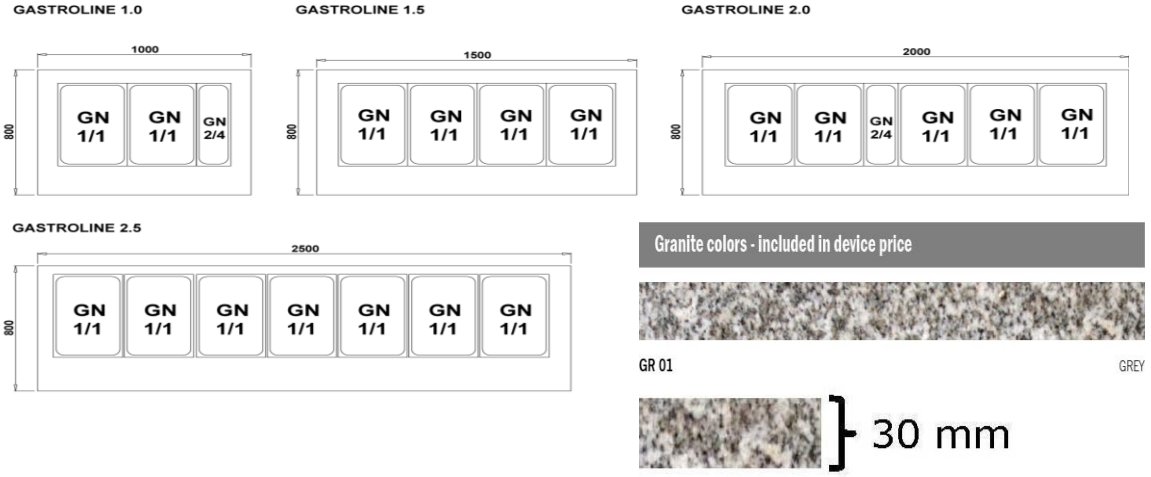
Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
900096	1000x800/780x1250H	519	240	**2.511,99**
900097	1500x800/780x1250H	519	386	**2.826,99**
900098	2000x800/780x1250H	519	576	**3.394,99**
900099	2500x800/780x1250H	684	726	**3.989,99**

Gastroline Salattheke
(Temperaturbereich+2°C/+8°C) Kühlaggregat innen, dynamische Kühlung, Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement oder rostfreiem geschliffenem Blechelement 2 Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung, Gestell mit Führungsleisten geeignet für GN-Behälter, Unterbau aus weißbeschichtetem Blech und höhenverstellbarer, Ablage 5, hintere Drehflügeltür, umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum, Granitarbeitsplatte Farbe Grau (Stärke: 20mm) Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung, automatische, Tauwasserverdunstung, elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display , Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1 geklemmtem Ventilator, **ohne Tablettrutsche bzw. Taschenablage**, Spannung: 230V, 1 nur mit dem Hersteller-Temperaturregler, 2 Einsatzhöhe 150 mm, 5 in GASTROLINE 1.0, keine verstellbare Ablage



Gastroline
internal refrigerating unit, ventilated cooling, External housing (zinc coated plate, powder painted Black) ecological polyurethane foam insulation, wooden panel laminated black, front glass (straight) Storage chamber (zinc coated plate covered with polyester, color (white) Granite worktop (Grey) white fluorescent lamp, adjustable legs, auto defrost, automatic evaporisation electronic controller with Digital temperature control, device failure alarm system, withou bags try. Voltage: 230V





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

SERIE GASTROLINE

Gastro Line Warm

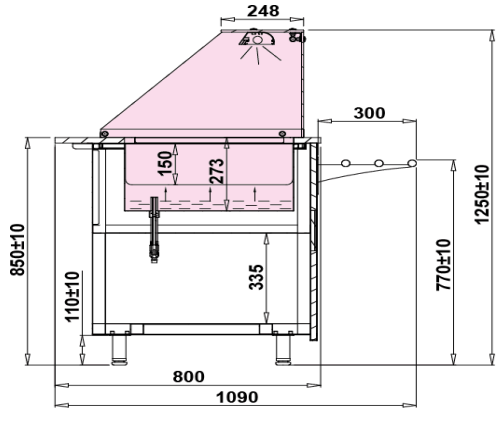
Bainmarie, Bain marie
Temp: +40°C/+90°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling Temp.°C	€
900128	1000x800/780x1250	1618	+40/+90	**2.438,99**
900129	1500x800/780x1250	2430	+40/+90	**3.127,99**
900130	2000x800/780x1250	3258	+40/+90	**3.967,99**

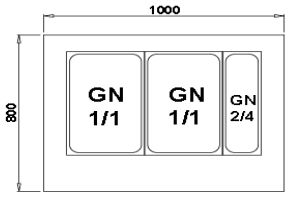
Bainmarie GASTROLINE, Bainmarie, Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement oder rostfreiem geschliffenem Blechelement, Bainmarie aus rostfreiem und säurebeständigem Blech, mit Mineralwolle isoliert, Gestell mit Führungsleisten geeignet für GN-Behälter, Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung. Granitarbeitsplatte Farbe Grau (Stärke: 20mm) Beleuchtung mit traditionellen Leuchtstoffröhre, höhenverstellbare Ausgleichsfüße, Temperaturregelung, Spannung: 230V, **ohne Tablettrutsche bzw. Taschenablage**, Spannung: 230V
1 nur mit dem Hersteller-Temperaturregler, 2 Einsatzhöhe 150 mm, 5 in GASTROLINE 1.0, keine verstellbare Ablage



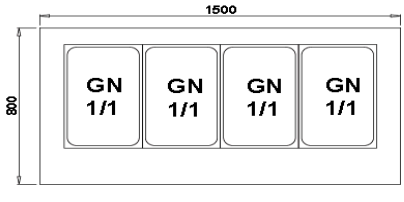
Bain Marie display counter without tray slide, External housing (zinc coated plate, powder painted Black) wooden panel laminated black Internal space made of acid-resistant stainless steel, Granite worktop (Grey) Aluminium frames colour selection possible (silver / gold) front glass (straight) white fluorescent lamp, adjustable legs, Voltage: 230V



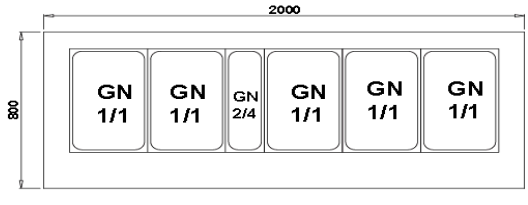
GASTROLINE 1.0

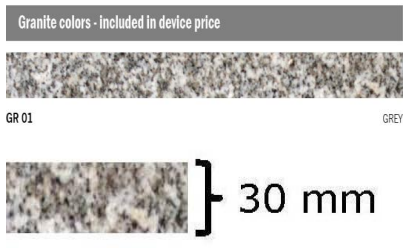


GASTROLINE 1.5



GASTROLINE 2.0





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

SERIE GASTROLINE

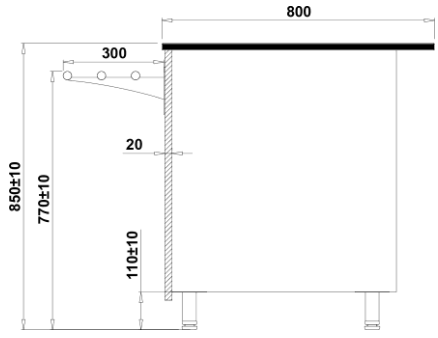
Kassentisch * Countertop

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Gewicht Weight Kg	€
MOLSGL50I	500 x 800/780x850H	50	**528,99**
MOLSGL60I	600 x 800/780x850H	60	**614,99**
MOLSGL70I	700 x 800/780x850H	70	**700,99**
MOLSGL80I	800 x 800/780x850H	80	**786,99**
MOLSGL90I	900 x 800/780x850H	90	**860,99**
MOLSGL100I	1000 x 800/780x850H	100	**959,99**
MOLSGL110I	1100 x 800/780x850H	110	**1.045,99**
MOLSGL120I	1200 x 800/780x850H	120	**1.131,99**
MOLSGL130I	1300 x 800/780x850H	130	**1.217,99**
MOLSGL140I	1400 x 800/780x850H	140	**1.303,99**
MOLSGL150I	1500 x 800/780x850H	150	**1.390,99**

Kassentisch Gastroline, ausziehbare Schublade, Frontverkleidung schwarze Laminatausführung mit Spiegelelement, Granitarbeitsfläche, Granitfarbe Farbe Grau Stärke 20 mm, höhenverstellbare Schraubfüße. **(ohne Tablettrutsche bzw. Taschenablage)**



Countertop. Default: Pull drawer, front panel - Black laminate finish, granite countertops, granite gray, adjustable feet (**WITHOUT bag rack**)









Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

SERIE GASTROLINE

Gastro Line Kalt

Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +2°C/+8°C

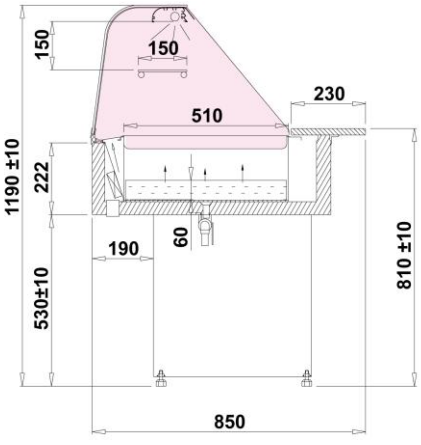
Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Volumen Usable capacity m³	€
2200530	990x765x1190+/-10H	243	0,50	**2.826,99**
2200531	1300x765x1190+/-10H	412	0,67	**3.082,99**
2200532	1500x765x1190+/-10H	412	0,77	**3.237,99**
2200533	1700x765x1190+/-10H	412	0,88	**3.680,99**
2200534	1950x765x1190+/-10H	412	1,02	**3.963,99**

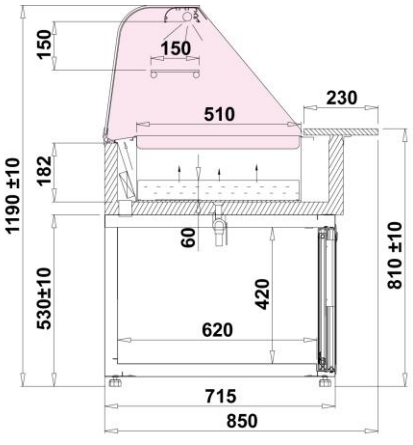
KASIA GASTRO, **besonders geeignet für Fleischspieße**, internes Kühlaggregat, stille Kühlung, Außenverkleidung - pulverbeschichtet, schwarze Frontverkleidung - schwarze Laminatausführung, Granitarbeitsfläche Granitfarbe Farbe Grau, umweltfreundliche Isolierung (Polyurethanschaum) Reservefach Polyester beschichtet, weiß, Alu-Profil in Gold/Silber, Auswahlmöglichkeit, Leuchtstoffröhre "weiß" höhenverstellbare Schraubfüße, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung, elektronische Temperatursteuerung mit digitaler Temperaturanzeige, Warnalarm bei Schmutzablagerung des Kondensators oder bei klemmendem Ventilator



Bain Marie display counter, External housing (zinc coated plate, powder painted Black) wooden panel laminated black, Internal space made of acid-resistant stainless steel, Granite worktop (Grey) Aluminium frames – colour selection possible (silver / gold) white fluorescent lamp, adjustable legs









Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

SERIE GASTROLINE

Gastro Line
Kalt

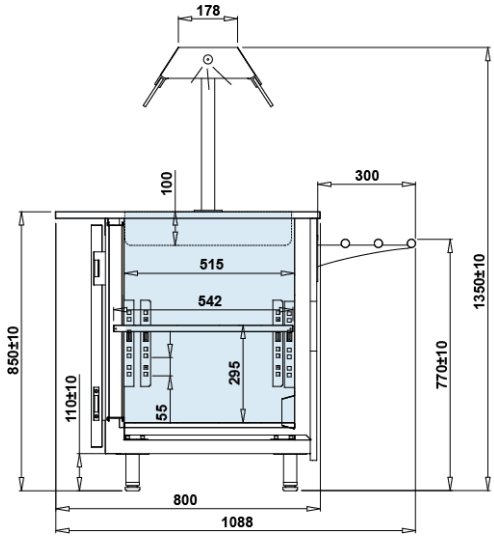
Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: +2°C/+8°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Volumen capacity m³	€
900142	1000x800/1090x1345+/-10	363	240	**2.537,99**
900143	1500x800/1090x1345+/-10	391	386	**2.976,99**
900144	2000x800/1090x1345+/-10	413	576	**3.685,99**

1nur mit dem Hersteller-Temperaturregler
2 Einsatzhöhe 150 mm5in GASTROLINE 1.0 keine verstellbare Ablage

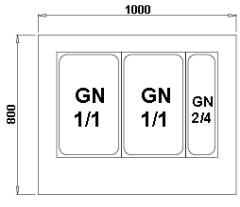


Salattheke Gastroline OPEN, Kühlaggregat innen, Dynamische Kühlung , Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, Geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement oder rostfreiem geschliffenem Blechelement. 2, Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung Gestell mit Führungsleisten geeignet für GN-Behälter Unterbau aus weißbeschichtetem Blech und höhenverstellbarer Ablage 5 Hintere Drehflügeltür, Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum, Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20mm) Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß), Höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung, Automatische Tauwasserverdunstung, Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display, Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1, Spannung: 230V

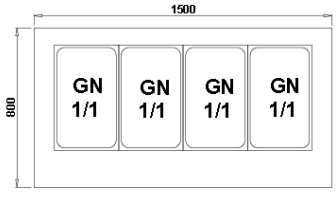


Salatbar Internal, Internal refrigerating unit, ventilated cooling, External housing (zinc coated plate, powder painted Black) Ecological polyurethane foam insulation, front glass (straight) Storage chamber (zinc coated plate, covered with polyester, color, white) Granite worktop (Grey) white fluorescent lamp, adjustable legs, auto defrost, automatic evaporisation, electronic controller with digital temperature control, device failure alarm system, Voltage: 230V/380V

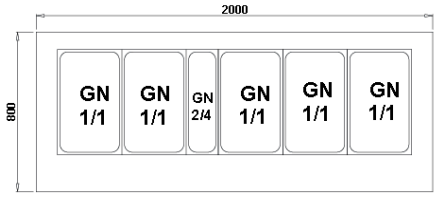
GASTROLINE 1.0



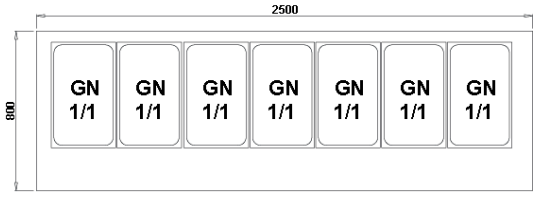
GASTROLINE 1.5



GASTROLINE 2.0



GASTROLINE 2.5





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

SERIE GASTROLINE

Bainmarie, Bain marie
Temp: +30°C/+90°C

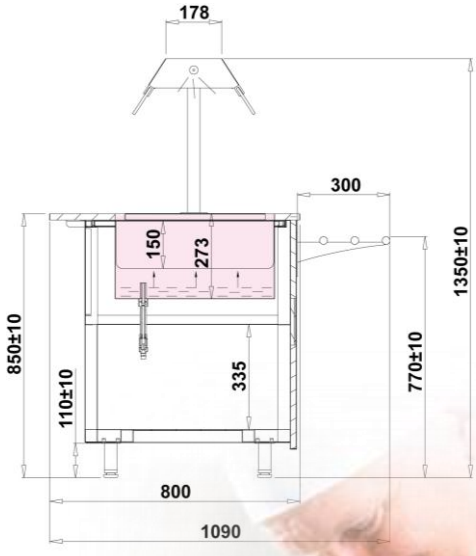
Gastro Line Warm

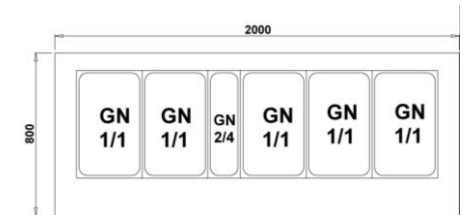
Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Temperatur Temperature °C	Volumen capacity m³	€
900145	1000x800/1090x1345+/-10	+30/+90	85	**2.427,99**
900146	1500x800/1090x1345+/-10	+30/+90	136	**3.057,99**
900147	2000x800/1090x1345+/-10	+30/+90	188	**4.043,99**

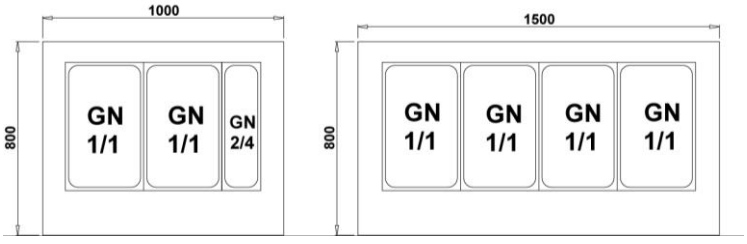
Bemar Gastroline OPEN, Bainmarie, Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement oder rostfreiem geschliffenem Blechelement 1Bainmarie aus rostfreiem und säurebeständigem Blech mit Mineralwolle isoliert, Gestell mit Führungsleisten geeignet für GN-Behälter. Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung, Granitarbeitsplatte Farbe Grau (Stärke: 20mm) Beleuchtung mit traditionellen Leuchtstoffröhre, höhenverstellbare Ausgleichsfüße, Temperaturregelung



Bain Marie display counter, External housing (zinc coated plate, powder painted Black) wooden panel laminated black, Internal space made of acid-resistant stainless steel, Granite worktop (Grey) Aluminium frames – colour selection possible (silver / gold) white fluorescent lamp, adjustable legs













Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

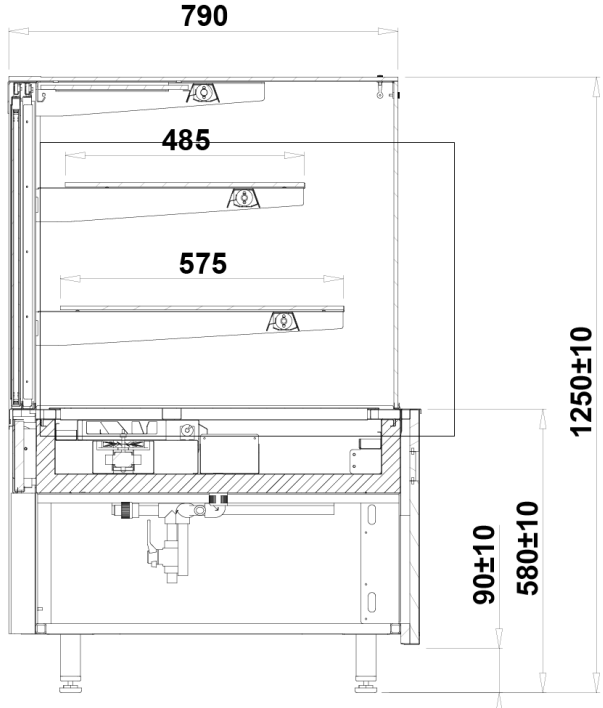
Heiztheke, Heating cabinet
Temp: +30°C/+60°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Ausstellungsfläche Exhibition area dm³	Spannung Voltage V	€
22012882	610x790x1380H+/-10H	780	1,13	230	**3.477,99**
22012883	910x790x1380H+/-10H	780	1,74	230	**3.860,99**
22012884	1310x790x1380H+/-10H	780	2,55	230	**4.154,99**

Standard
Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech
Seitenteile aus schwarzbeschichtetem Blech
Geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement oder rostfreiem geschliffenem Blechelement Glasauslagen höhen- und neigungsverstellbar Hintere Schiebetür mit Isolierverglasung. Gerade Frontverglasung Innengestell silbern- oder goldbeschichtet (Farbmuster) Untere Ablage aus rostfreiem säurebeständigem Blech Höhenverstellbare Ausgleichsfüße. Wasserstandfühler Temperaturregelung



Standard equipment
warm air circulation, Refrigerating unit:Internal external housing made of black coated steel side panels made of black coated steel horizontaly divided black melamine (wood) front panel, with mirror or stainless steel strip glass exposition shelves with height and angle adjustment back sliding doors with combined glass straight front glass internal frame painted silver or gold (pattern book) bottom shelf made of acid-resistant stainless steel device leveling legs water level sensor temperature regulator



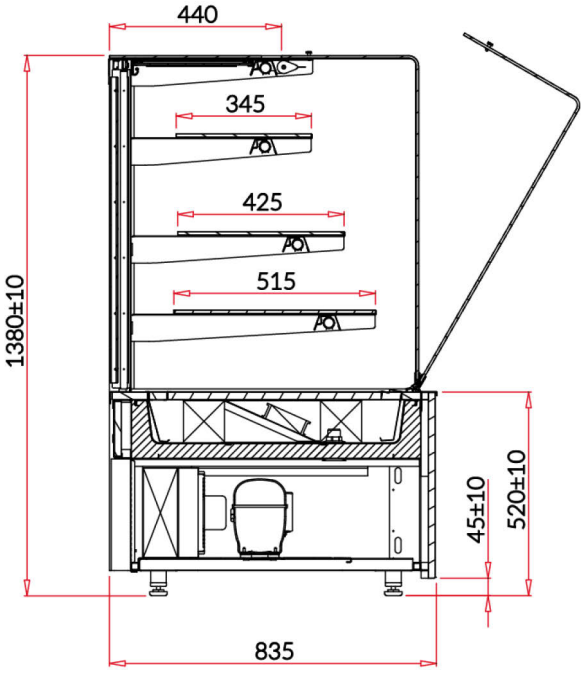
Kühltheke, Refrigerated counter
Temp: +5°C/+15°C

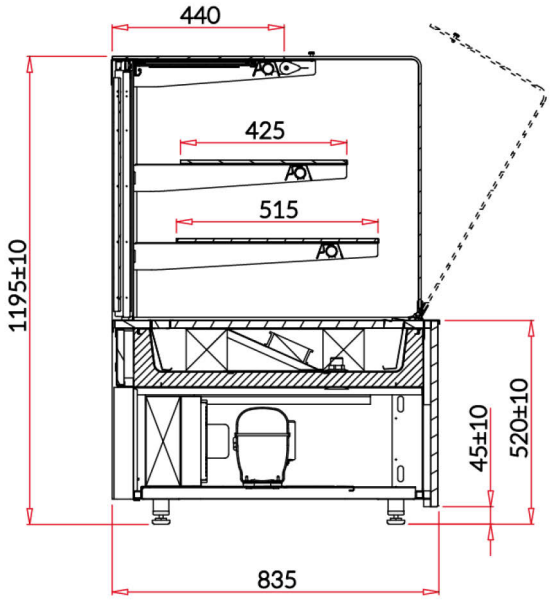
Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Kältemittel Gas	Ausstellungsfläche Exhibition area dm³	Spannung Voltage V	**€**
22012885	610x835x1380H+/-10H	R134a	360	230	**3.704,99**
22012886	910x835x1380H+/-10H	R134a	1550	230	**4.133,99**
22012887	1310x835x1380H+/-10H	R134a	800	230	**4.480,99**



Standard
Kühlaggregat innen, Aggregat:Interne
Dynamische Kühlung. Außenverkleidung aus
schwarzbeschichtetem Blech. Seitenteile aus
schwarzbeschichtetem Blech. Frontleiste voll aus Melamin
Farbauswahl möglich (Farbmuster) Glasseitenteile (oder
Trennwand aus VSG in Geräten für modulare Systeme)
klappbare Frontverglasung mit Biegeradius R20
Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
Innengestell silbern- oder goldbeschichtet (Farbmuster)
3 Glasauslagen auf Gestell, höhen- und neigungsverstellbar
hintere Schiebetür mit VSG Verglasung (in 22012885
Drehflügeltür, Öffnungsrichtung zur Wahl)
hintere Schiebetür mit VSG Verglasung (in 22012885
Drehflügeltür, Öffnungsrichtung zur Wahl)
obere Innenbeleuchtung + Beleuchtung für jede Ablage
LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) automatische
Abtauung Automatische Tauwasserverdunstung
Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display
Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters
oder der Blockade des Lüfters

Standard equipment
internal cooling aggregate, Refrigerating unit:Internal
dynamic cooling (ventilated) external housing made of black coated steel side panels made of black coated steel wooden melamine front panel different colors available (pattern book) glass side panels or combined glass divider for multiplexable devices openable front glass with bending radius R20 ecological polyurethane foam insulation internal frame painted silver or gold (pattern book) 3 pcs of glass exposition shelves with height and angle adjustment placed on the frame wooden bottom internal melamine shelf - different colors available (pattern book) back sliding doors with combined glass (22012885 - hinged doors with choice of door opening direction) upper interior lighting + additional illumination of each shelf - LED lights (confectionery color) automatic defrost automatic condenser vaporization electronic temperature controller with digital display condenser impurity or fan operation failure alarm





Kuchentheken, Showcase for pastry
Temp: +5°C/+15°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
2200518	610x835x1270+/-10H	461	0,84	**3.531,99**
2200519	910x835x1270+/-10H	727	1,3	**3.941,99**
2200520	1310x835x1270+/-10H	1025	1,9	**4.271,99**

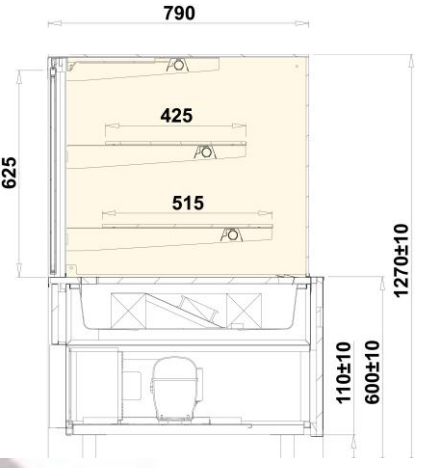
KühlmittelR134a, Aggregat:Interne

GASTROLINE CUBE BÄCKEREI AUSSTELLUNGSVITRINE; Kühlaggregat innen, dynamische Kühlung, Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, Seitenteile aus schwarzbeschichtetem Blech, geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement oder rostfreiem geschliffenem Blechelement 4, umweltfreundliche Isolierung aus, Polyurethanschaum Innengestell silbern- oder goldbeschichtet, Glasauslagen höhen- und neigungsverstellbar Untere Ablage aus schwarzem Melamin, hintere Schiebetür mit Isolierverglasung 2, gerade Frontverglasung, Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe, Beleuchtung je Ablage - LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren), höhenverstellbare Ausgleichsfüße, automatische Abtauung automatische Tauwasserverdunstung, Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display, Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1; Spannung. 230V



Refrigerant/Cooling factorR134a, Refrigerating unit:Internal

GASTROLINE CUBE vitrine, Internal cooling aggregate, powered only by external aggregate, multiplexable device, dynamic cooling (ventilated) external housing made of black coated steel, side panels made of black coated steel, horizontaly divided black melamine (wood) front panel, with mirror or stainless steel strip 4, ecological polyurethane foam insulation, internal frame painted silver or gold (pattern book) glass exposition shelves with height and angle adjustment, bottom shelf made of black melamine, back sliding doors with combined glass 2 straight front glass, front glass warm air blast, each shelf illumination - LED light (confectionery color) device leveling legs, automatic defrost automatic condenser vaporization, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm 1, Voltage: 230V/380V





Kuchentheken, Showcase for pastry
Temp: +2°C/+15°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
22012382	700x850x1100+/-10H	0,1	**4.420,99**
22012384	1000x850x1100+/-10H	1,0	**5.087,99**
22012386	1400x850x1100+/-10H	1,3	**5.418,99**
22012383	700x850x1400+/-10H	1,2	**6.085,99**
22012385	1000x850x1400+/-10H	1,8	**6.415,99**
22012387	1400x850x1400+/-10H	2,5	**7.083,99**

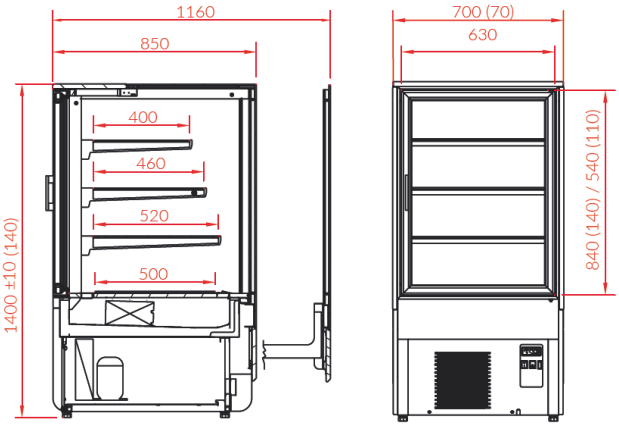
KühlmittelR290, Aggregat: Interne



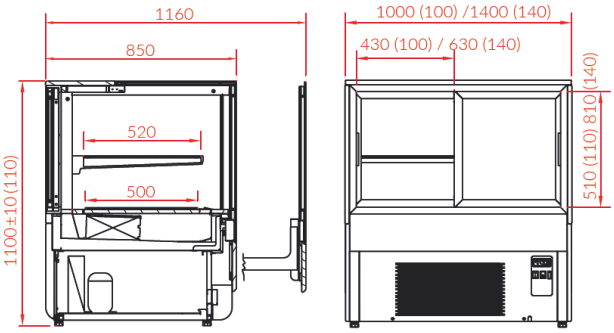
Standard
Kühlaggregat innen, dynamische Kühlung mit automatischer Abtauung Innovatives Auszugssystem für Frontteile mit elektromagnetischer Sperre Außenelemente aus Holz - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Holzarbeitsplatte oben - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Innengestell pulverbeschichtet - Farbauswahl möglich (Farbmuster) untere Innenablage aus rostfreiem Blech, 3 Glasauslagen auf Gestell, höhen- und neigungsverstellbar hintere Schiebetür aus VSG (70 Drehflügeltür, Öffnungsrichtung zur Wahl) Frontsockel aus rostfreiem Blech, Gehäuse und Unterbauverkleidung von der Serviceseite in Schwarz LED-Innenbeleuchtung oben und im Frontrahmen, Automatische Tauwasserverdunstung Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Refrigerant/Cooling factorR290**,** Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, dynamic cooling with automatic defrost innovative system of withdrawable front with electromagnetic lock external wooden elements – different colors available (pattern book) wooden top worktop – different colors available (pattern book) internal frame painted – different colors available (pattern book) bottom shelf made of stainless steel, 3 pcs of glass exposition shelves with height and angle adjustment placed on the frame. back sliding doors with combined glass (70 - hinged doors with choice of door opening direction) kick plinth made of stainless steel, housing with base from staff side made of black coated steel. top internal LED illumination front frame LED illumination automatic condenser vaporization. electronic temperature controller with digital display condenser impurity or fan operation failure alarm







Kuchentheken, Showcase for pastry
Temp: +5°C/+15°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
2200509	705x960+/5x1360+/10H	1,2	**3.887,99**
2200510	1005x960+/5x1360+/10H	1,8	**4.219,99**
2200511	1405x960+/5x1360+/10H	2,6	**4.721,99**

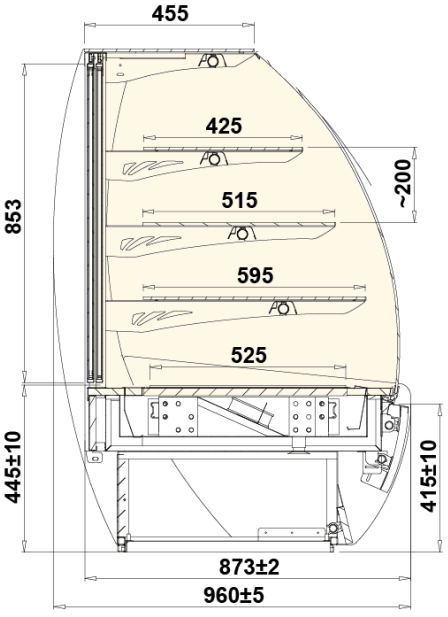
KühlmittelR134a,Aggregat:Interne



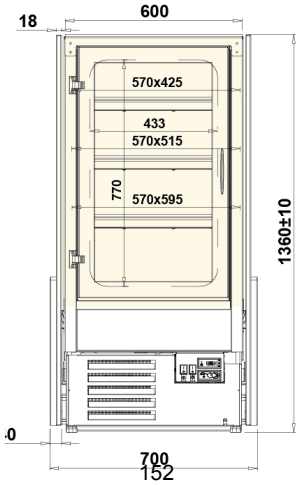
Standard
Kühlaggregat innen
Dynamische Kühlung
Gehäuse aus Holz - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Isolierte Seitenteile und -leisten aus Holz - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
Innengestell silbern- oder goldbeschichtet (Farbmuster)
Glasauslagen höhen- und neigungsverstellbar. Untere Ablage aus rostfreiem Blech Hintere Schiebetür mit Isolierverglasung [2]
Gebogene und klappbare Frontverglasung. Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe Beleuchtung je Ablage - LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters
[11]nur mit dem Temperaturregler[2]KAMELEO 0.6 - Drehflügeltür
Türanschlag nach Wahl

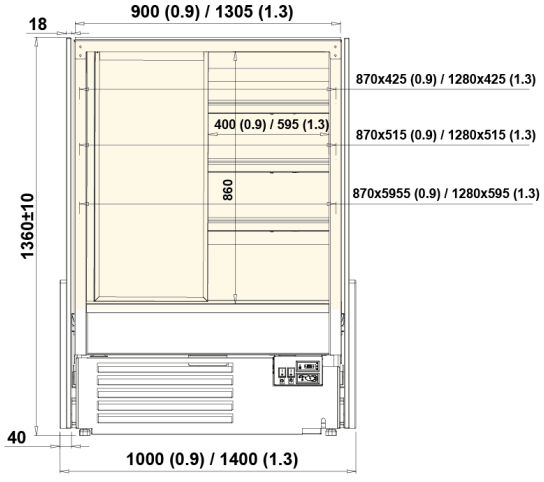
Refrigerant/Cooling factorR134a, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate,dynamic cooling (ventilated)
wooden external housing - different colors available (pattern book)
small and thin wooden side panels - different colors available (pattern book) ecological polyurethane foam insulation
internal frame painted silver or gold (pattern book)
glass exposition shelves with height and angle adjustment
bottom shelf made of stainless steel back sliding doors with combined glass[2] curved front glass openablefront glass warm air blast
each shelf illumination - LED light (confectionery color)
device leveling legs automatic defrost, automatic condenser vaporization electronic temperature controller with digital display
condenser impurity or fan operation failure alarm1
1only with thermostat2KAMELEO 0.6 - hinged doors with choice of door opening direction









Kuchentheken, Showcase for pastry

Temp: +1°C/+10°C

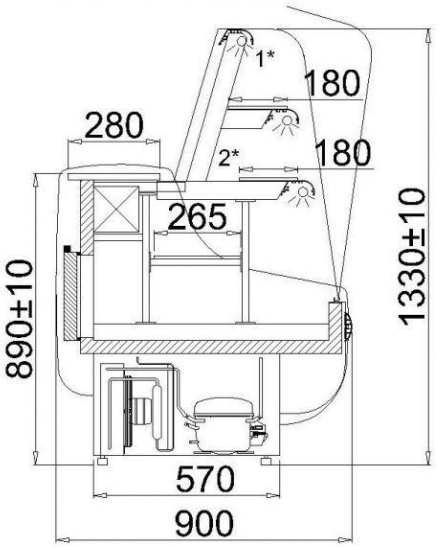
Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
900111	990x900x1330+/10H	519	1,2	**2.613,99**
900112	1315x900x1330+/10H	519	1,7	**2.967,99**
900113	1605x900x1330+/10H	684	2,0	**3.321,99**
900114	1895x900x1330+/10H	800	2,5	**3.954,99**

Kühlmittel R404A / R507, Aggregat:Interne



Standard
Kühlaggregat innen Stille Kühlung Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech (von der Serviceseite) Frontleiste und Unterbau aus beschichtetem Blech - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum Frontstoßleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Ausfahrbare untere Auslage aus rostfreiem Blech Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20mm) Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Innengestell aus eloxierten Alu-Profilen silbern oder golden (Farbmuster)
3 Glasablagen (obere zwei - neutral) Ablagebeleuchtung - LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) 2[2] Gebogene und klappbare Frontverglasung Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe Nachtabdeckung aus Plexi Seitenteile aus ABS-Kunststoff - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung Automatische Tauwasserverdunstung Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1
1nur mit dem Temperaturregler2BEATA 2: drei Leuchten, BEATA 3: zwei Leuchten

Refrigerant/Cooling factor R404A / R507, Refrigerating unit:Internal



Standard equipment
internal cooling aggregate, static cooling, external housing made of white coated steel (from the stuff side) base and front panel made of white coated steel ecological polyurethane foam insulation bumper - different colors available (pattern book) bottom stainless steel exposition area – movable grey granite worktop (thickness 20 mm) anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) internal frame made of aluminum profiles anodised color silver or gold (pattern book)
3 glass shelves (two top shelves - ambient) shelves illumination - LED light (confectionery color)[2] curved front glass openable front glass warm air blast night blinds made of plexi glass ABS side panels - different colors available (pattern book) device leveling legs automatic defrost automatic condenser vaporization electronic temperature controller with digital display condenser impurity or fan operation failure alarm1
1only with thermostat2BEATA 2: three lamps, BEATA 3: two lamps





Eistheken, Ice cream Showcase
Temp: -22°C/-10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Geeignet für Eisschalen Quantity of Ice cream pans	€
22011510	1000x620x1350+/10H	600	6	5.713,99
22011511	1500x620x1350+/10H	600	10	6.841,99







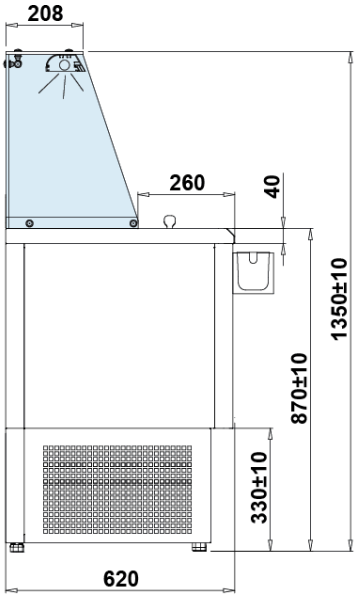
KühlmittelR404A / R507, Aggregat: Interne

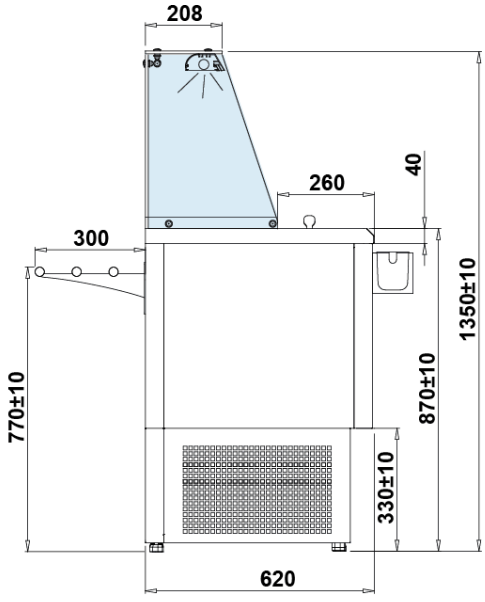
Standard
Kühlaggregat innen. Stille Kühlung. Außenverkleidung aus pulverbeschichtetem Blech - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Innenraum aus Edelstahl. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Isolierplatte aus rostfreiem säurebeständigem Blech mit Öffnungen für Rohrbehälter 2[2]. Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße. Automatische Tauwasserverdunstung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters [1]
[1]nur mit dem Hersteller Regler Temperaturregler.

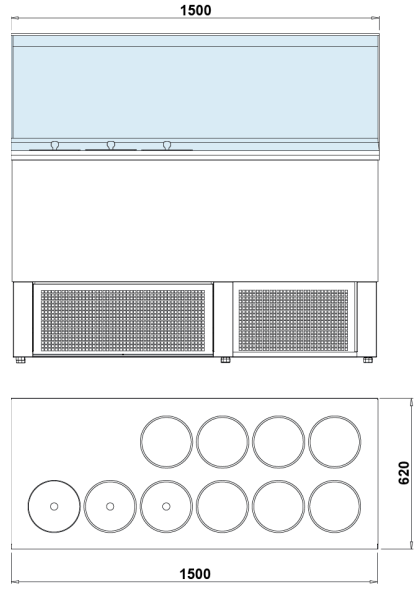


Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, static cooling, external housing made of painted steel - different colors available (pattern book)
interior made of stainless steel, ecological polyurethane foam insulation, insulated acid-resistant stainless steel worktop with holes for tubular containers [2] glass top with straight front glass
Lamp with LED light (confectionery color) device leveling legs
automatic condenser vaporization electronic temperature controller with digital display condenser impurity or fan operation failure alarm[1]







Eistheken, Ice cream Showcase
Temp: -20°C/-10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W
22012390	1400x850x1400+/-10H	1168



Geeignet für Eisschalen
Quantity of Ice cream pans

10x (165x360 mm)

€
9.668,99



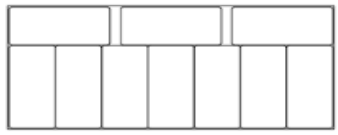
KühlmittelR507, Aggregat:Interne

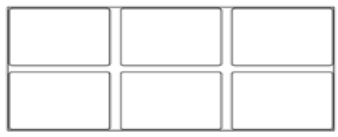


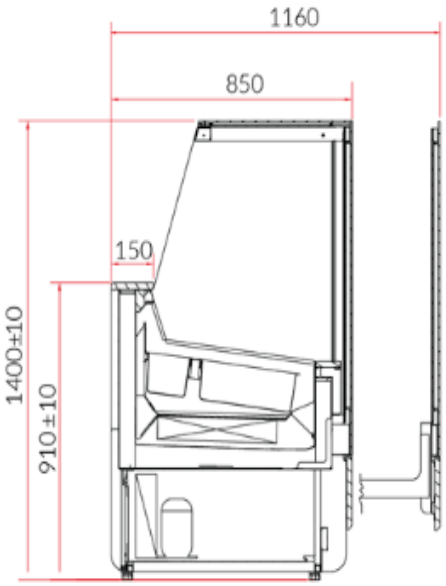
Standard
Kühlaggregat innen. Dynamische Kühlung. Innovatives Auszugssystem für Frontteile mit elektromagnetischer Sperre Außenelemente aus Holz - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Frontsockel aus rostfreiem Blech Gehäuse und Unterbauverkleidung von der Serviceseite in Schwarz Nachtrollo – manuell. LED-Innenbeleuchtung oben und im Frontrahmen. Automatische Tauwasserverdunstung elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Refrigerant/Cooling factorR507
Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate. dynamic cooling (ventilated) innovative system of withdrawable front with electromagnetic lock external wooden elements – different colors available (pattern book) stainless steel worktop, exposition area made of stainless steel kick plinth made of stainless steel. housing with base from staff side made of black coated steel night roller blind – manual, top internal LED illumination front frame LED illumination, automatic condenser vaporization, electronic temperature controller with digital display electronic temperature recorder with software condenser impurity or fan operation failure alarm









Eistheken, Ice cream Showcase
Temp: -10°C/-20°C

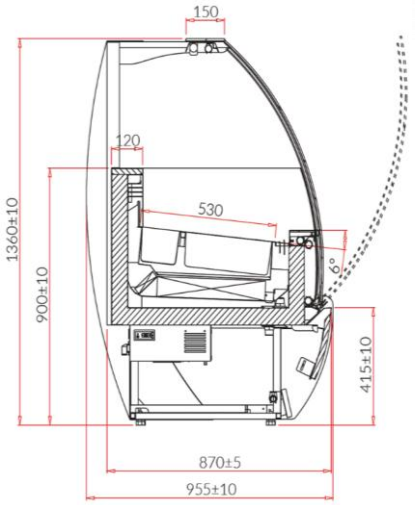
Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	 **Geeignet für Eisschalen** **Quantity of Ice cream pans**	**€**
22012391	1400x 955±10x1360+/10H	1210	**6/10**	**7.258,99**





KühlmittelR507, Aggregat:Interne

Standard
Kühlaggregat innen. Dynamische Kühlung
Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
Gehäuse aus Holz - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Auslage-Raum aus rostfreiem Blech geeignet für VGN-Behälter
Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Innengestell silbern- oder goldbeschichtet (Farbmuster) Auslage-Raum aus rostfreiem Blech geeignet für VGN-Behälter. Doppelte Frontverglasung, gebogen klappbar. Rollo manuell. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) automatische Abtauung. Automatische. Tauwasserverdunstung. Elektronische Temperaturkontrolle + Software 1. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters



Refrigerant/Cooling factorR507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate. dynamic cooling (ventilated)
ecological polyurethane foam insulation wooden external housing - different colors available (IGLOO pattern book)
exposition area made of stainless steel, prepared for VGN containers stainless steel worktop, internal frame painted silver or gold (pattern book) exposition area made of stainless steel, prepared for VGN containers double, opened, curved front glass night roller blind
Lamp with LED light (confectionery color) automatic defrost
automatic condenser vaporization, electronic temperature recorder + software, condenser impurity or fan operation failure alarm



Eistheken, Ice cream Showcase
Temp: -20°C/-10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W
22012392	1050x835x1230+/10H	733
22012393	1710x835x1230+/10H	1085



Geeignet für Eisschalen Quantity of Ice cream pans	€
8	4.191,99
14	6.908,99

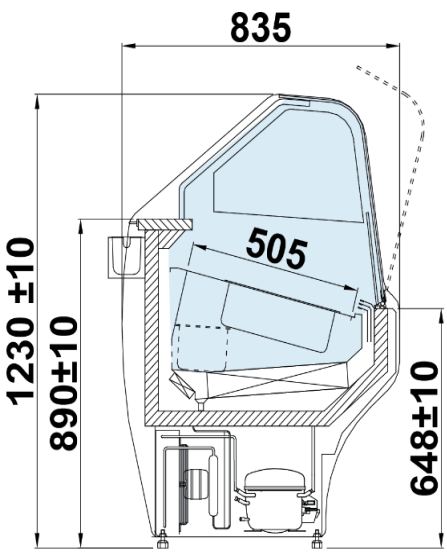
KühlmittelR404A / R507, Aggregat: Interne

Standard
Kühlaggregat innen. Dynamische Kühlung Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech (von der Serviceseite) Frontleiste und Unterbau aus beschichtetem Blech Farbauswahl möglich (Farbmuster) Auslage-Raum aus rostfreiem Blech geeignet für VGN-Behälter2. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Gebogene und klappbare Frontverglasung. Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe Rollo manuell (von der Serviceseite) Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) Seitenteile aus ABS-Kunststoff - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße, automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display



Refrigerant/Cooling factorR404A / R507
Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate. dynamic cooling (ventilated) external housing made of white coated steel (from the stuff side) base and front panel made of white coated steel, exposition area made of stainless steel, prepared for VGN containers[2] ecological polyurethane foam insulation, stainless steel worktop anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) curved front glass openable, front glass warm air blast night roller blind (from staff side) Lamp with LED light (confectionery color) ABS side panels - different colors available (pattern book) device leveling legs, automatic defrost, automatic condenser vaporization, electronic temperature controller with digital display.





Eistheken, Ice cream Showcase
Temp: -20°C/-10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Geeignet für Eisschalen Quantity of Ice cream pans	€
900109	1070x930x1300+/10H	733	**7**	**5.581,99**
900110	1385x930x1300+/10H	880	**10**	**6.457,99**



KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

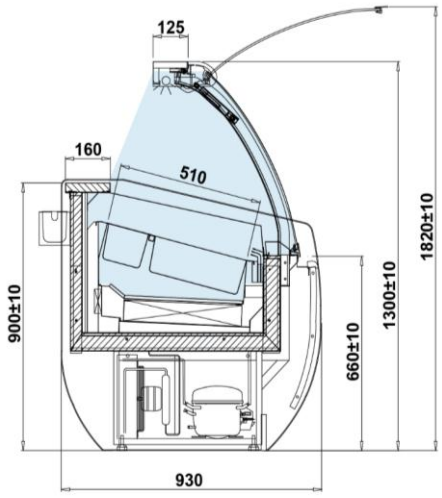




Standard
Kühlaggregat innen
Dynamische Kühlung
Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
Gehäuse aus Holz - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Auslage-Raum aus rostfreiem Blech geeignet für VGN-Behälter[2]
Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Gebogene Hebe-Fronverglasung mit Teleskop-System. Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe
Rollo manuell (von der Serviceseite) Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung Automatische Tauwasserverdunstung
Elektronische Temperaturkontrolle + Software 1
Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display[1]
Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunstens oder der Blockade des Lüfters [11]nur mit dem Temperaturregler[1]nur mit dem Temperaturregler[2]

Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate dynamic cooling (ventilated)
ecological polyurethane foam insulation wooden external housing - different colors available (pattern book)
exposition area made of stainless steel, prepared for VGN containers[2]
stainless steel worktop anodised aluminum profiles color gold or silver (Ipattern book) curved front glass - telescopic lifting system
front glass warm air blast night roller blind (from staff side)
Lamp with LED light (confectionery color) device leveling legs
automatic defrostautomatic condenser vaporization
electronic temperature recorder + software electronic temperature controller with digital display condenser impurity or fan operation failure alarm





Due to the use of natural wood veneers in production process IGLOO company informs that, Colors and wood grain can be different in particular series of devices and is not considered as a defect of the product.



Eistheken, Ice cream Showcase
Temp: -20°C/-10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Geeignet für Eisschalen Quantity of Ice cream pans N°	€
900142E	1385x1220x1300+/10H	1085	**14**	**7.208,99**
900143E	2635x1220x1300+/10H	2170	**28**	**12.642,99**

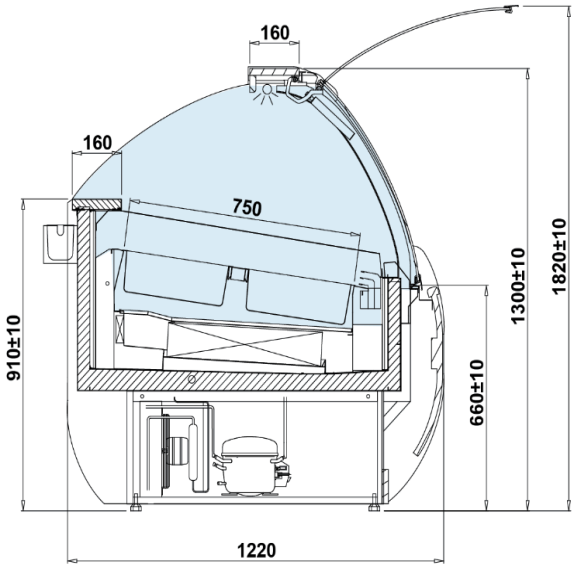






KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

Standard
Kühlaggregat innen, Dynamische Kühlung
Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
Gehäuse aus Holz - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Auslage-Raum aus rostfreiem Blech geeignet für VGN-Behälter
Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech. Eloxierte Alu-Profile silbern oder golden (Farbmuster) Gebogene Hebe-Fronverglasung mit Teleskop-System. Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe
Rollo manuell (von der Serviceseite) Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung
Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display



Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate dynamic cooling (ventilated) ecological polyurethane foam insulation wooden external housing different colors available (pattern book) exposition area made of stainless steel, prepared for VGN containers stainless steel worktop anodised aluminum profiles color gold or silver (pattern book) curved front glass - telescopic lifting system front glass warm air blastnight roller blind (from staff side) Lamp with LED light (confectionery color) device leveling legs, automatic defrost automatic condenser vaporization, electronic temperature controller with digital display



Due to the use of natural wood veneers in production process IGLOO company informs that, Colors and wood grain can be different in particular series of devices and is not considered as a defect of the product.



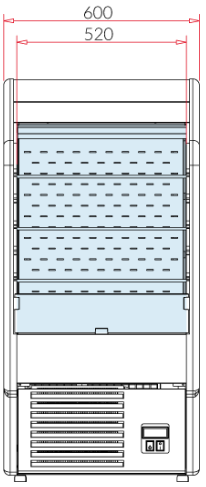
Wandkühlregale, Refrigerated Multidecks
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	**€**
22012388	540x660x1260+/-15H	524	1,2	**1.783,99**



Kühlmittel R134a, Aggregat: Interne

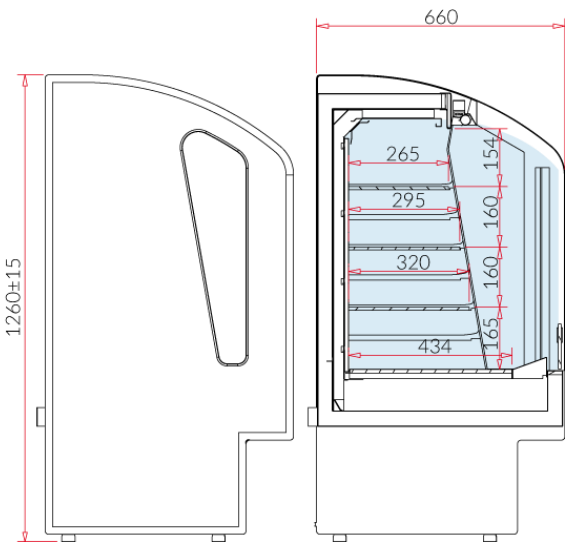
Standard
Kühlaggregat innen. Dynamische Kühlung
Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
Innenraum aus lackiertem Blech, Farbe weiß
Innenbeleuchtung - LED-Leuchtstoffröhre (weiß)
Glasauslagen höhen- und neigungsverstellbar
isolierte Seitenteile aus Kunststoff + Glasseitenteile - Farbauswahl möglich (Farbmuster) automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters.



Refrigerant/Cooling factorR134A, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, dynamic cooling (ventilated) ecological polyurethane foam insulation, interior made of white coated steel, internal top and side illumination - LED lights (white color) glass exposition shelves with height and angle adjustment Insulated plastic side walls + glass side panels – different colors available (pattern book) automatic defrost, automatic condenser vaporization, electronic temperature controller with digital display condenser impurity or fan operation failure alarm.





Heizregal, Heating cabinet
Temp: +30°C/+60°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Ausstellungsfläche Exhibition area m³	Spannung Voltage V	**€**
22012881	960x660x2030H+/-10H	4704	1,7	380	**3.961,99**

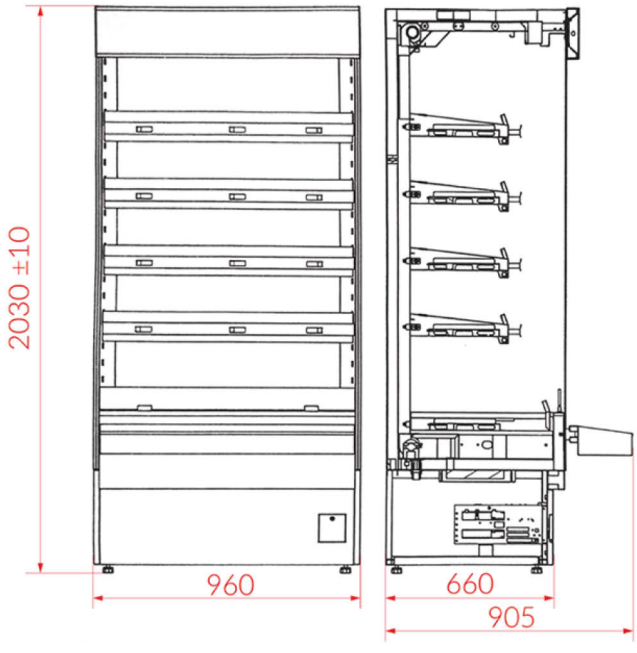
Standard
beheizte Auslagen, Aggregat: Interne
Seitenteile aus Isolierverglasung mit Siebdruck
Unterbau und Frontteil aus beschichtetem Blech - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Obere Leiste mit LED-Leuchtstoffröhre Farbauswahl möglich (Farbmuster) Innenraum aus Edelstahl Scannerschiene - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Frontstoßleiste aus geschlossenem rostfreiem Profil
obere Innenbeleuchtung + Beleuchtung für jede Ablage
LED-Leuchtstoffröhre (für Backwaren) Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display

Die Heiztheke ist eine innovative Lösung zum Verkauf von verpackten Lebensmitteln zum Mitnehmen [‘grab-and-go’]. Mit dieser Theke können Sie Ihre Verkaufsfläche noch effizienter nutzen. Die optimalen Bedingungen für die bestimmte Lebensmittelkategorie wird durch das einmalige Heizsystem gewährleistet, das mit der aktiven Lüftung verbunden ist und auf allen Ablagen die richtige Temperatur von 30°C bis 60°C sichert. Das Gerät wurde vollständig aus rostfreiem Stahl und Glas ausgeführt und erfüllt die höchsten Normen für Qualität und Ergonomie.



Standard equipment
system of heated display shelves, Refrigerating unit:Internal side glass with silk-screen printing base and front panel made of colored coated steel – different colors available (pattern book) front panel made of painted steel - different colors available (pattern book) interior made of stainless steel price stripes - different colors available (pattern book) bumper made of stainless steel profile upper interior lighting + additional illumination of each shelf - LED lights (confectionery color) electronic temperature controller with digital display

The heating cabinet is an innovative solution in the sale of packaged food products intended for direct consumption ['grab-and-go'], the first of its kind on the Polish market. Thanks to this, you can use the retail space of your store more effectively. Optimal conditions for a particular category of food are provided by a unique heating system, connected to the active ventilation system, maintaining the entire surface of all shelves in the appropriate temperature range from 30°C to 60°C. The unit is made entirely of stainless steel and glass, with the highest quality and ergonomics.



Wandkühlregale, Refrigerated Multidecks
Temp: +3°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m^3	**€**
22012389	980x780x1520+/10H	896	1,5	**2.749,99**

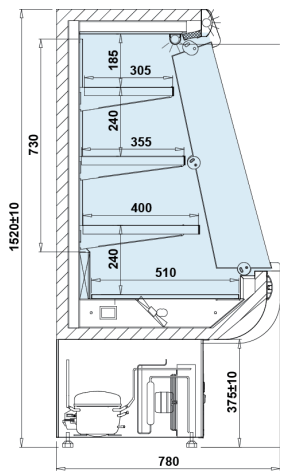
Kühlmittel R134a, Aggregat: Interne

Standard
Kühlaggregat innen. Dynamische Kühlung. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Frontstoßleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Ausstellungsböden und Innenraum aus lackiertem Blech Farbe weiß. Obere Innenbeleuchtung - LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Obere Leiste mit LED-Leuchtstoffröhre - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Glasauslagen, Höhen- und Neigungsverstellung möglich Scannerschiene - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Seitenteile aus ABS-Kunststoff mit Glas - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Seitendicke: 40 mm. Höhenverstellbare Ausgleichsfüße, automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1
1nur mit dem Temperaturregler.



Refrigerant/Cooling factorR134A, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, dynamic cooling (ventilated) ecological polyurethane foam insulation, bumper - different colors available (pattern book) base and front panel made of colored coated steel – different colors available (pattern book) interior and exposition shelves made of white coated steel, internal top illumination - LED light (white color) front panel made of painted steel - different colors available (pattern book) exposition shelves with height and angle adjustment, price stripes - different colors available (pattern book) ABS side panels with glass - different colors available (pattern book) thickness : 40 mm, device leveling legs, automatic defrost automatic condenser vaporization, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm.





Wandkühlregale, Refrigerated Multidecks
Temp: +3°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
900092	1020x830x2020+/10H	1093	1,7	**3.052,99**
900093	1330x830x2020+/10H	1310	2,2	**3.415,99**
900094	1630x830x2020+/10H	1764	2,8	**3.891,99**
900095	1940x830x2020+/10H	1791	3,4	**4.542,99**
9000096	2560x830x2020+/10H	2354	4,5	**5.881,99**

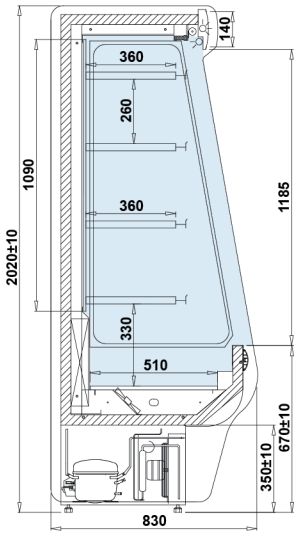
Kühlmittel R404a/507, Aggregat: Interne

Standard
Kühlaggregat innen. Dynamische Kühlung. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Frontstoßleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Unterbau und Frontteil aus weißbeschichtetem Blech. Obere Leiste mit LED-Leuchtstoffröhre - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Obere Innenbeleuchtung - LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Rollo manuell. Ausstellungsböden und Innenraum aus lackiertem Blech , Farbe weiß. Glasauslagen, Höhen- und Neigungsverstellung möglich. Scannerschiene - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Seitenteile aus ABS-Kunststoff mit Glas - Farbauswahl möglich (Farbmuster) - Seitendicke: 40 mm. Höhenverstellbare Ausgleichsfüße, automatische Abtauung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display2. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1 1nur mit dem Temperaturregler2betrifft das Modul mit Hauptsteuerung.



Refrigerant/Cooling factorR404A/507, Refrigerating unit: Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, dynamic cooling (ventilated)
ecological polyurethane foam insulation, bumper - different colors available (pattern book) base and front panel made of colored coated steel – different colors available (pattern book) front panel made of painted steel - different colors available (pattern book) internal top illumination - LED light (white color) night roller blind
interior and exposition shelves made of white coated steel
exposition shelves with height and angle adjustment
price stripes - different colors available (pattern book)
ABS side panels with glass - different colors available (pattern book)
thickness : 40 mm, device leveling legs, automatic defrost
electronic temperature controller with digital display 2, condenser impurity or fan operation failure alarm1, 1only with thermostat2applies to master control module







Wandkühlregale, Refrigerated Multidecks
Temp: +2°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
22011505	1020x840x2020+/-10H	1111	2,0	**4.009,99**
22011506	1330x840x2020+/-10H	1307	2,6	**4.453,99**
22011507	1630x840x2020+/-10H	1755	3,3	**4.753,99**
22011508	1940x840x2020+/-10H	1911	3,9	**5.113,99**
22011509	2560x840x2020+/-10H	2425	5,3	**6.157,99**

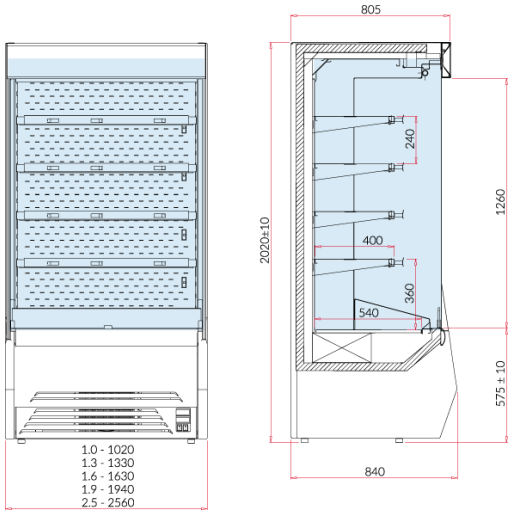
Kühlmittel R404A / R507, Aggregat: Intern

Standard
Kühlaggregat innen. Dynamische Kühlung. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Unterbau und Frontteil aus beschichtetem Blech - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
Obere Leiste mit LED-Leuchtstoffröhre - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Obere Innenbeleuchtung - LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Rollo manuell. Ausstellungsböden und Innenraum aus lackiertem Blech , Farbe weiß. Glasauslagen, Höhen- und Neigungsverstellung möglich, Scannerschiene - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Frontstoßleiste - Farbauswahl möglich (Farbmuster)
isolierte Seitenteile aus Kunststoff + Glasseitenteile - Farbauswahl möglich (Farbmuster) automatische Abtauung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display. Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters.



Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, dynamic cooling (ventilated)
ecological polyurethane foam insulation, base and front panel made of colored coated steel – different colors available (pattern book)
front panel made of painted steel - different colors available (pattern book) internal top illumination - LED light (white color)
night roller blind, interior and exposition shelves made of white coated steel, exposition shelves with height and angle adjustment
price stripes - different colors available (pattern book)
bumper - different colors available (pattern book)
Insulated plastic side walls + glass side panels – different colors available (pattern book) automatic defrost, electronic temperature controller with digital display, condenser impurity or fan operation failure alarm.





Wandkühlregale, Refrigerated Multidecks
Temp: +1°C/+10°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
900157	1000x890x2170+/10H	915	2,8	**4.285,99**
900158	1310x890x2170+/10H	1380	3,7	**5.200,99**
900159	1610x890x2170+/10H	1380	4,6	**6.237,99**
900160	1920x890x2170+/10H	1683	5,5	**7.407,99**
900161	2540x890x2170+/10H	2250	7,4	**9.283,99**

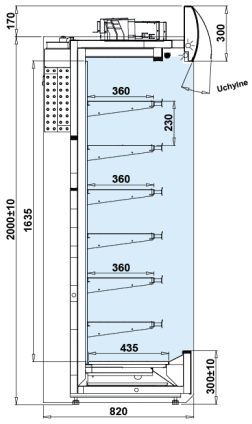


KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

Standard
Energiesparendes Kühlaggregat HITACHI an der Regal-Rückenwand montiert. Isolierte Seitenteile, voll auf weißbeschichtetem Blech Seitenstärke: 40 mm. Dynamische Kühlung. Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum. Untere Frontleiste aus weißbeschichtetem Blech. Obere Leiste mit LED-Leuchtstoffröhre Farbauswahl möglich (Farbmuster) Ausstellungsböden und Innenraum aus lackiertem Blech , Farbe weiß. Glasauslagen, Höhen und Neigungsverstellung möglich. Scannerschiene - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Automatisches Tauwasserabpumpen (bis zur Höhe 0,6m) Obere Innenbeleuchtung - LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Rollo manuell. Höhenverstellbare Ausgleichsfüße, automatische Abtauung. Elektronische Temperaturregelung mit Digital Display 2 Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters 1.

Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
energy efficient cooling aggregate HITACHI placed on the back of the device, insulated side panels made of white coated steel - thickness : 40 mm, dynamic cooling (ventilated) ecological polyurethane foam insulation, top and bottom front panel made of white coated steel front panel made of painted steel - different colors available (pattern book) interior and exposition shelves made of white coated steel, exposition shelves with height and angle adjustment price stripes - different colors available (pattern book) automatic condensate pump (up to 0,6m height) internal top illumination - LED light (white color) night roller blind device leveling legs, automatic defrost, electronic temperature controller with digital display[2], condenser impurity or fan operation failure alarm[11]only with thermostat[2]applies to master control module.





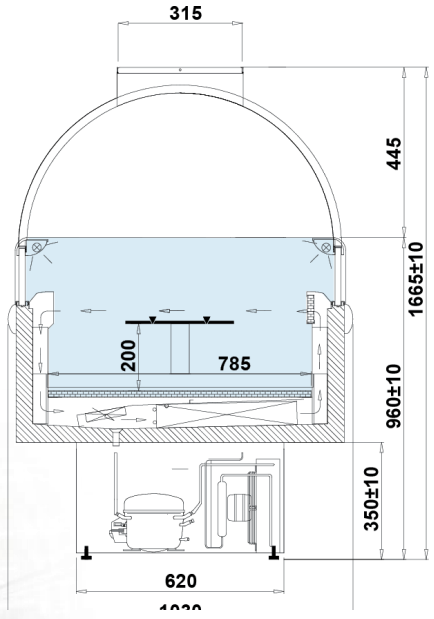
Kühltheken, Refrigerated counter
Temp: -15°C/-24°C

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power W	Gekühlte Fläche Cooling area m³	€
22012440	1990x1030x960+/10H	1488	1,45	**5.706,99**
22012441	2610x1030x960+/10H	1488	1,81	**6.257,99**



KühlmittelR404A / R507, Aggregat:Interne

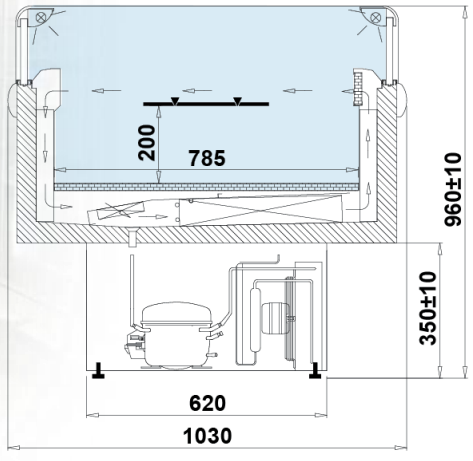
Standard
Kühlaggregat innen. Dynamische Kühlung. Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech. Unterbau aus weißbeschichtetem Blech Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum Frontstoßleiste Farbauswahl möglich (Farbmuster) Auslage-Raum aus weißbeschichtetem Blech. Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) Seitenteile aus ABS-Kunststoff - Farbauswahl möglich (Farbmuster) Höhenverstellbare Ausgleichsfüße automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung, Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display



Refrigerant/Cooling factorR404A / R507, Refrigerating unit:Internal

Standard equipment
internal cooling aggregate, dynamic cooling (ventilated) external housing made of white coated steel, base made of white coated steel, ecological polyurethane foam insulation, bumper different colors available (pattern book) exposition area made of white coated steel, Lamp with LED light (white color) ABS side panels - different colors available (pattern book) device leveling legs, automatic defrost, automatic condenser vaporization, electronic temperature controller with digital display.







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Speiseeis Vitrine

Kühlvitrinenlinie mit STATISCHER Kühlung und MANUELLER Abtauung, unter Verwendung von umweltfreundlichem Gas hergestellt. Die Struktur ist aus eloxiertem Aluminium mit abgerundeten Formen und in den farben BRONZE (cod.248) und SILBER (cod.247) serienmässig erhältlich. Die Module dieser Vitrinen sind mit 1,2 und 3 Türen ausgestattet mit Auswahlmöglichkeit für 1 bis 4 Kristallseiten für die Ausstellung. Die Innenausstattung besteht pro Modul aus 5 eingebauten gekühlten Rosten und einem verchromten mobilen Rost zur eventuellen Ablage von spezial Produkten mit einer Höhe bis zu 36 cm auf der unteren Ablagefläche. Alle Kühlvitrinen haben den elektronischen Telethermostat im Preise inbegriffen, Spannung: 230V

Ice cream showcase

Line of refrigerated display cabinets with STATIC refrigeration system, manufactured through the use of environment friendly gas, and with MANUAL defrosting. Light and rounded anodised aluminum frame in the following series colours: BRONZE (code 248) or SILVER (code 247). The modules of these display cabinets are of 1,2 or 3 doors with the possibility of choosing the displaying glass from 1 to 4 sides. The inner fitting, for each module is composed of Nº 5 fixed refrigerated grids and Nº 1 removable chromium plated grid for the eventual insertion on the lower level of products of up to 36 cm. of height. All refrigerated display cabinets have the digital tele-thermostat, included inthe price, Voltage: 230V

Artikel/ Model: 2200248
Abmessungen/ Dimension (mm): 700x650x1900H
Leistung/ Power (kW): 0,65
Inhalt/ Capacity (Lt.): 420
Chrome Roste/ Chromium plated: 53x45= 5+1
Temperatur/ Temperature (°C): -15/-24
Gewicht/ Weight (kg): 177

€ 3.710,99



Artikel/ Model: 2200252
Abmessungen/ Dimension (mm): 900x650x1900H
Leistung/ Power (kW): 0,90
Inhalt/ Capacity (Lt.): 600
Chrome Roste/ Chromium plated: 53x45= 5+1
Temperatur/ Temperature (°C): -15/-24
Gewicht/ Weight (kg): 202

€ 4.783,99







Linie Kühlvitrinen mit Umluftkühlung und Abtauautomatik
mit digitalem Telethermostat, unter Verwendung von umweltfreundlichem Gas hergestellt. Die Struktur ist aus eloxiertem Aluminium mit abgerundeten, Formen und in den Farben BRONZE (Cod.01) und SILBER (COD.34) serienmässig erhältlich. Die Module dieser Vitrinen sind ein, zwei- und dreitürig mit Wahlmöglichkeit für 1 bis 4 Kristallseiten für die Ausstellung lieferbar. Die Innenausstattung besteht pro Modul bei „TN" aus 5 höhenverstellbaren verchromten Rosten. Dieses Kühlsystem, mit steigender Nachfrage, ermöglicht das Lagern von Konditoreierzeugnissen, wie auch von Eisprodukten durch einfaches Einstellen des Telethermostates auf die gewünschte Temperatur**.**
Spannung: 230V

Line of refrigerated display cabinets with Ventilated
refrigeration system, manufactured through the use of environment friendly gas, and with AUTOMATIC defrosting controlled by a digital telethermostat. Light and rounded anodised aluminum frame in the following series colours: BRONZE (code 01) or SILVER (code 34). The modules of these display cabinets are of 1, 2 or 3 doors with the possibility of choosing the displaying glass from 1 to 4 sides. The inner fitting, for each module is composed of Nº 5 chromium plated height adjustable shelves. This refrigerating system, always more requested, allows the insertion in the same cabinet of both confectionery and icecream products by simply entering in the telethermostat the required data, Voltage: 230V



Artikel/ Model: 2200260
Abmessungen/ Dimension (mm): 700x650x1900H
Leistung/ Power (kW): 0,90
Inhalt/ Capacity (Lt.): 420
Chrome Roste/ Chromium plated: 53x45= 5
Temperatur/ Temperature (°C): +5/-20
Gewicht/ Weight (kg): 258

€ 4.457,99



Artikel/ Model: 2200261
Abmessungen/ Dimension (mm): 700x650x1900H
Leistung/ Power (kW): 0,93
Inhalt/ Capacity (Lt.): 420
Chrome Roste/ Chromium plated: 53x45= **6x 46Ø**
Temperatur/ Temperature (°C): +5/-20
Gewicht/ Weight (kg): 168

€ 4.689,99



Artikel/ Model: 2200265
Abmessungen/ Dimension (mm): 900x650x1900H
Leistung/ Power (kW): 1,20
Inhalt/ Capacity (Lt.): 600
Chrome Roste/ Chromium plated: 73x45= 5x
Temperatur/ Temperature (°C): +5/-20
Gewicht/ Weight (kg): 205

€ 5.671,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Innovation und tecnhologie für jedes ambiente Lieferbar in 2 Modelle und in 2 verschiedenen Größen, die Struktur besteht aus Rostfreiem polierten AISI 304 Stahl, 4 Ecken mit seitlichem Glas; LED-Beleuchtung und durchsichtige Glasböden (oder Verdampfböden aus Stahl je nach Modell) die eine 360'-Ansicht ermöglichen.

Innovation and technology suitable for any environment The New range of vertical showcase arises from the need to improve visibility and enhance your Pastry and Ice Cream creativity. The showcase is a 4 sided glass display that allow a 360* view, ideal for any positioning with a polished AISI 304 stainless structure with LED lighting and clear glass shelves for the refrigerated unit and cooling wire shelves for the Freezer option, both available in two different sizes.

Artikel/ Model: 22012594
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 700X650X1850H
Kühlung/Refrigeration: Statisch/ Static
Inhalt/ Capac1ty: 360 Lt.
Temperaturbereich/ Product Temperature: -24°C -15°C
Umgebungstemperatur/ External Temperature: 30°C
Feuchtigkeit/ Humidity: 65%
Abtauung/ Defrost: Manuell/ manual
Leistung/ Power: 667 Watt
Etagen/ Shelves: 5+1
Abm. Etagen/ Shelves dimensions: 550x480 mm
Spannung/ Voltage: 230V

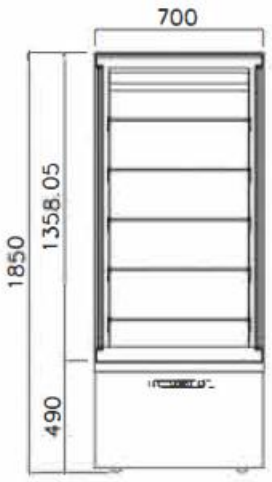
€ 5.060,99

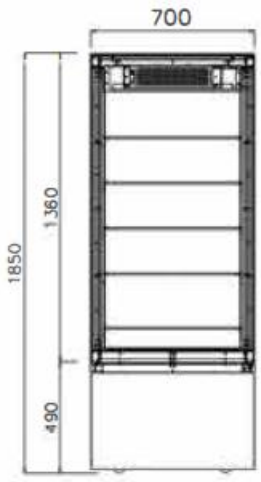


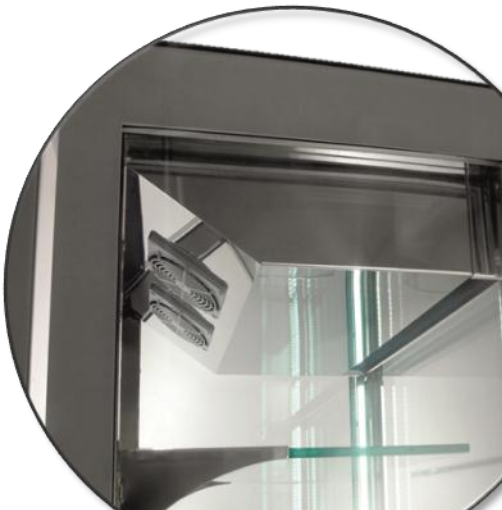
Artikel/ Model: 22012595
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 700X650X1850H
Kühlung/Refrigeration: Umluft/ Ventilated
Inhalt/ Capac1ty: 340 Lt.
Temperaturbereich/ Product Temperature: -22°C +5°C
Umgebungstemperatur/ External Temperature: 30°C
Feuchtigkeit/ Humidity: 65%-30%
Abtauung/ Defrost: Heißgas/ Hot gas
Leistung/ Power: 773 Watt
Etagen/ Shelves: 5
Abm. Etagen/ Shelves dimensions: 550x420 mm
Spannung/ Voltage: 230V

€ 5.914,99









Innovation und tecnhologie für jedes ambiente Lieferbar in 2 Modelle und in 2 verschiedenen Größen, die Struktur besteht aus Rostfreiem polierten AISI 304 Stahl, 4 Ecken mit seitlichem Glas; LED-Beleuchtung und durchsichtige Glasböden (oder Verdampfböden aus Stahl je nach Modell) die eine 360'-Ansicht ermöglichen.

Innovation and technology suitable for any environment The New range of vertical showcase arises from the need to improve visibility and enhance your Pastry and Ice Cream creativity. The showcase is a 4 sided glass display that allow a 360* view, ideal for any positioning with a polished AISI 304 stainless structure with LED lighting and clear glass shelves for the refrigerated unit and cooling wire shelves for the Freezer option, both available in two different sizes.

Artikel/ Model: 22012596
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 850X650X1850H
Kühlung/Refrigeration: Statisch/ Static
Inhalt/ Capac1ty: 450 Lt.
Temperaturbereich/ Product Temperature: -24°C -15°C
Umgebungstemperatur/ External Temperature: 30°C
Feuchtigkeit/ Humidity: 65%
Abtauung/ Defrost: Manuell/ manual
Leistung/ Power: 885 Watt
Etagen/ Shelves: 5+1
Abm. Etagen/ Shelves dimensions: 700x480 mm
Spannung/ Voltage: 230V

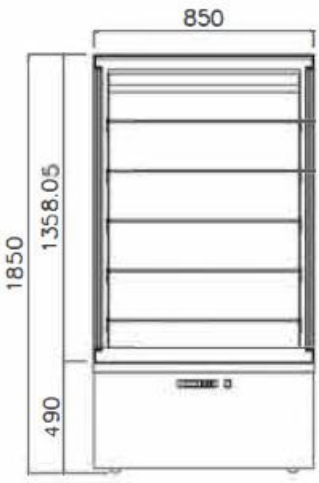
€ 5.807,99

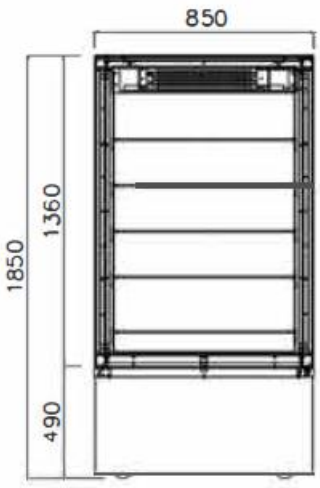


Artikel/ Model: 22012597
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 850X650X1850H
Kühlung/Refrigeration: Umluft/ Ventilated
Inhalt/ Capac1ty: 420 Lt.
Temperaturbereich/ Product Temperature: -22°C +5°C
Umgebungstemperatur/ External Temperature: 30°C
Feuchtigkeit/ Humidity: 65%-30%
Abtauung/ Defrost: Heißgas/ Hot gas
Leistung/ Power: 1049 Watt
Etagen/ Shelves: 5
Abm. Etagen/ Shelves dimensions: 700x420 mm
Spannung/ Voltage: 230V

€ 6.479,99









Die ideale Lösung Wein vorzustellen und zu Lagern Spitzentechnologie und besondere Aufmerksamkeit ums Detail

- Kompakte Bauweise, maximale Kapazität auf kleinstem Raum
- Einhaltung der richtigen Weintemperatur
- Digitales Thermostat für eine optimale Temperaturregelung
- Möglichkeit der Auswahl von verschiedenen Farben und Materialien
- Gute Sicht durch rundum Glasoberfläche
- Profilrahmen zur Anordnung der Flaschen in verschiedenen Positionen

Flaschen: Bordeaux-Typ. Die Schränke müssen am Boden oder an der Decke verankert werden um ein Kippen zu verhindern.

Farbe: Schwarz oder in Edelstahl

The ideal solution to introduce and store wine Top technology and special attention For detail

- Compact design, maximum capacity in a small space
- Maintain the correct wine temperature
- Digital thermostat for optimum temperature control
- Possibility to select different colors and materials
- Good visibility through all-glass surfaces
- Profile frames for positioning the bottles in different positions

Considered bottles: Bordeaux type. The cabinets must be anchored to the floor or ceiling to prevent tipping.

Color: black or stainless steel





Temperaturbereich: +6°C / +18° C
Struktur aus Edelstahl AISI 304
Umweltbetriebseigenschaften : +25° C,60% relative Luftfeuchtigkeit, digitaler Temperaturregler
Licht LED-Beleuchtung, Doppelverglasung mit niedrigem Emissionsvermögen, Abtauung nach Zeit
Automatische Wasserkondensation, Selbstschließende Tür mit Magnetdichtung, verstellbare Füße
Stand-alone-Version (R404A Gas) auch Zentralkühlung möglich, Abmessungen: 1 Tür: 790x485x2165H mm
Abmessungen 2 Türen: 1430x485x2165 mm
Spannung 230V / 50Hz.
OPTIONAL:
Edelstahlregale, Glasregal zum Liegen der Flaschen Schloss, Dimmbare LED-Licht, Farb-LED-Licht unterschiedlich oder RGB, individuelle Innenausstattung
Gläser mit extra hellem Glas, Farbe RAL.

Temperature range: + 6 ° C / + 18 ° C
Structure in stainless steel AISI 304
Environmental characteristics: + 25 ° C, 60% relative humidity, digital temperature control
Light LED lighting, double glazing with low emission capacity, defrosting by time
Automatic water condensation, self-closing door with magnetic seal, adjustable feet
Stand-alone version (R404A gas) also central cooling possible, dimensions: 1 door: 790x485x2165H mm dimensions 2 doors: 1430x485x2165 mm, Voltage 230V / 50Hz.
OPTIONAL:
Stainless steel shelves, glass shelf for the bottle lock, dimmable led light, color led light different or RGB, individual interior
Glasses with extra bright glass, color RAL.

Artikel/ Model: 22013067
Abmessungen außen
Dimension external mm: 790x485x2165H

€ 8.297,99



Artikel/ Model: 22013068
Abmessungen außen
Dimension external mm: 1430x485x2165H

€ 14.808,99

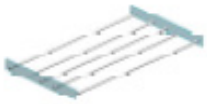
Gestell/ modular chassis
Aus Edelstahl AISI, Stainless steel
Artikel/ Model: 22013069

€ 950,99



Regal geneigt für 12 Flaschen
Shelf tilted for 12 bottles
Passend 6 pro Regal/ Fits 6 per shelf
Artikel/ Model: 22013070

€ 250,99



Regal vertikal für 28 Flaschen
Shelf vertical for 28 bottles
Passend 4 pro Regal/ Fits 4 per shelf
Artikel/ Model: 22013071

€ 170,99



Regal vertikal für 18 Flaschen
Shelf vertical for 18 bottles
Passend 6 pro Regal/ Fits 6 per shelf
Artikel/ Model: 22013072

€ 125,99









- **Bain-Marie**
- Trocken Bain-Marie
- Glaskeramikplatten
- Kühlwannen
- Kühl und Warmbefeuchtete Vitrinen

- **Bain-marie with water**
- Dry heated tanks
- Glassceramic tops
- Refrigerated tanks
- Refrigerated and heated display
- Cases with humidifi cation

BAIN-MARIE
Spezifisch studiert um die Temperaturerhaltung von warmen Speisen in den Gastronorm Behältern zu gewähren.
Ideal für Pasta, gekochtes Fleisch usw.
Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1
Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas Beleuchtungselemente oder Heizelemente, Frontglas.



BAIN-MARIE
Specifi cally conceived for keeping warm food (pasta, steamed meat, etc.) in Gastronorm containers.
Models: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1
Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, heating element, front glass.

TROCKEN BAIN-MARIE
Ideal wenn keine Wasserleitung verfügbar ist. Ideal für Reis und Pasta Gerichte usw. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1
Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas, Beleuchtungselemente oder Heizelemente, Frontglas.



DRY HEATED TANK
This solution is particularly suitable if it is not possible to use water. Ideal for pasta, rice, etc. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1
Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, heating element, front glass.

GLASKERAMIKPLATTE
Für die Ausstellung von warmen Speisen wie zum Beispiel Pizza, Backwaren usw. wegen der Platte mit grosser Oberfläche geeignet.
Verfügbare Modelle: 2, 3, 4 GN 1/1 Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas, Beleuchtungselemente oder Heizelemente, Frontglas.



GLASS-CERAMIC TOP
Suitable for displaying warm food, such as pizza, bun, etc. thanks to the big surface top. Models: 2, 3, 4 GN 1/1
Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, heating element, front glass.

UMLUFT BEFEUCHTETE WARMVITRINE
Ideal für di Ausstellung von Speisen bzw. Rezepte welche eine befeuchtete Wärme benötigen. Perfekt für Pasta, gekochtes Fleisch und Gemüse. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1

HEATED DISPLAYCASE WITH HUMIDIFICATION AND VENTILATION
Suitable for displaying warm food needing a humidifi ed heat, in particular for pasta, steamed or stewed meat, cooked vegetables, etc.
Glass shelf for food serving with halogen lamps heating element above.
Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1



UMLUFT KÜHLWANNE
Ideal für die Ausstellung von Getränken, Sandwiches usw. Dank des kalten Luftstroms wird eine optimale Erhaltung der Speisen sowie deren organoleptischen Eigenschaften ermöglicht. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet. Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas, Beleuchtungselemente oder Heizelemente, Frontglas.



REFRIGERATED AND VENTILATED TANK
For displaying drinks, sandwiches, etc. thanks to the refrigerated air fl ux preserving organoleptic properties of food products. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, with/without refrigerating unit. Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, front glass.

UMLUFT KÜHLPLATTE
Ideal für die Ausstellung von Salate , Desserts usw. Dank des kalten Luftstroms wird eine optimale Erhaltung der Speisen sowie deren organoleptischen Eigenschaften ermöglicht. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet. Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas, Beleuchtungselemente oder Heizelemente, Frontglas.

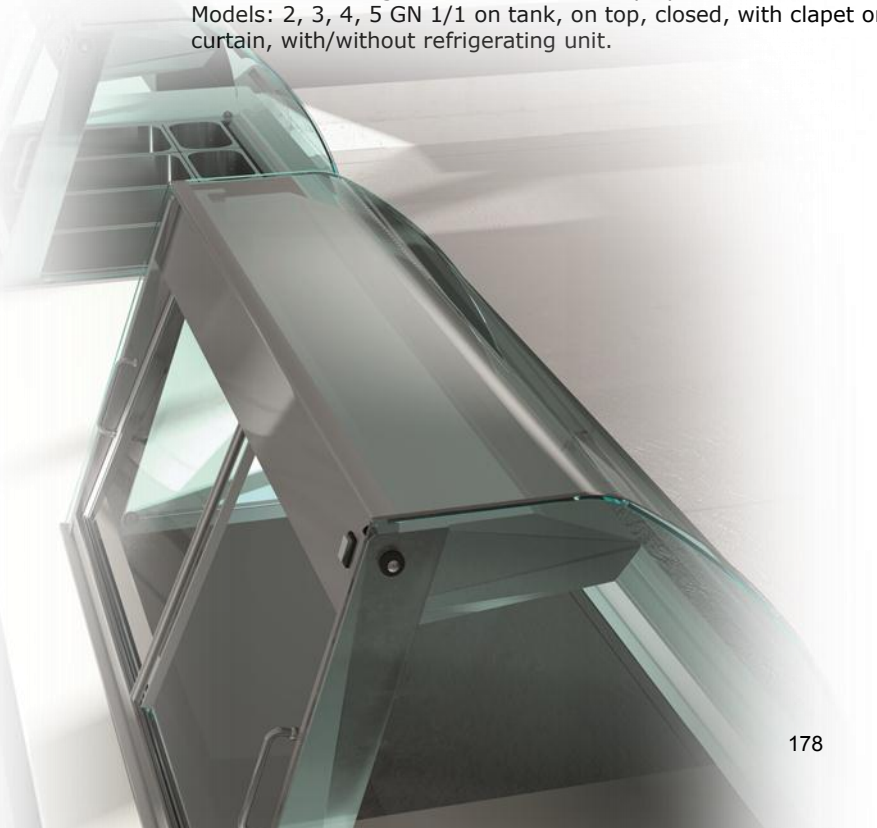


REFRIGERATED AND VENTILATED TOP
This solution is particularly suitable for displaying cold food such as salads, desserts, etc. thanks to the refrigerated air fl ux preserving organoleptic properties of food products. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, with/without refrigerating unit. Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, front glass.

UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 2 ZWISCHENBÖDEN
Ideal für die Ausstellung von kalten Speisen wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 2 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Wanne oder Platte, in geschlossener Ausführung, mit Klappentüren oder offen mit Rollvorhang und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.



REFRIGERATED AND VENTILATED DISPLAYCASE 2 SHELVES
Ideal for displaying cold food, the air flux system allowing circulation of refrigerated air on the 2 display case shelves, too. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 on tank, on top, closed, with clapet or curtain, with/without refrigerating unit.



UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 3 ZWISCHENBÖDEN
Ideal für die Ausstellung von kalten Speisen wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 3 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Wanne oder Platte, in geschlossener Ausführung, mit Klappentüren oder offen mit Rollvorhang und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.



REFRIGERATED AND VENTILATED DISPLAYCASE 3 SHELVES
Ideal for displaying cold food, the air fl ux system allowing circulation of refrigerated air on the 3 display case shelves, too. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 on tank, on top, closed, with clapet or curtain, with/without refrigerating unit.

ECKIGE UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 3 ZWISCHENBÖDEN
Ideal für die Ausstellung von kalten Speisen wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 3 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Wanne oder Platte, in geschlossener Ausführung, mit Klappentüren oder offen mit Rollvorhang und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.



REFRIGERATED AND VENTILATED SQUARED DISPLAYCASE 3 SHELVES
Ideal for displaying cold food, the air fl ux system allowing circulation of refrigerated air on the 3 display case shelves, too. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 on tank, on top, closed, with clapet or curtain, with/without refrigerating unit.





- **Kühl-und Warmbefeuchtete Vitrinen**
- Kühlungswannen und Platten.

- **Heated and Refrigerated displaycases**
- Refrigerated tanks and tops.

UMLUFT BEFEUCHTETE WARMVITRINE
Ideal für di Ausstellung von Speisen bzw. Rezepte welche eine 19 befeuchtete Wärme benötigen. Perfekt für Pasta, gekochtes Fleisch und Gemüse. Beleuchtung und Erwärmung mit Halogenlampen.
Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1

HEATED DISPLAY-CASE WITH HUMIDIFICATION AND VENTILATION
Suitable for displaying warm food needing a humidifi ed heat, in particular for pasta, steamed or stewed meat, cooked vegetables, etc. Lighting and heating with halogen lamps. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1



WARME GLASKERAMIKVITRINE
Für die Ausstellung von warmen Speisen wie zum Beispiel Pizza, Backwaren usw. wegen der Platte mit grosser Oberfläche, geeignet.
Verfügbare Modelle: 2, 3, 4 GN 1/1

DRY HEATED DISPLAY-CASE WITH GLASSCERAMIC
Suitable for displaying warm food, such as pizza, bun, etc. thanks to the big surface top. Lighting and heating with halogen lamps. Models: 2, 3, 4 GN 1/1



UMLUFT KÜHLWANNE
Ideal für die Ausstellung von Getränken, Sandwiches usw. Dank des kalten Luftstroms wird eine optimale Erhaltung der Speisen sowie deren organoleptischen Eigenschaften ermöglicht. Verfügbare Modelle : 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet. Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas, Beleuchtungselemente oder Heizelemente, Frontglas.

REFRIGERATED AND VENTILATED TANK
For displaying drinks, sandwiches, etc., the refrigerated air fl ux preserving organoleptic properties of food products.
Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, with/without refrigerating unit.
Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, front glass.



UMLUFT KÜHLPLATTE
Ideal für die Ausstellung von Salate, Desserts usw. Dank des kalten Luftstroms wird eine optimale Erhaltung der Speisen sowie deren organoleptischen Eigenschaften ermöglicht. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet. Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas, Beleuchtungselemente oder Heizelemente, Frontglas.

REFRIGERATED AND VENTILATED TOP
This solution is particularly suitable for displaying cold food such as salads, desserts, etc. thanks to the refrigerated air fl ux preserving organoleptic properties of food products. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, with/without refrigerating unit. Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, front glass.





- **Kühl-und Warmbefeuchtete Vitrinen**
- Kühlungswannen und Platten.

- **Heated and Refrigerated displaycases**
- Refrigerated tanks and tops.

UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 2 ZWISCHENBÖDEN
Ideal für die Ausstellung von kalten Speisen wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 2 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Wanne oder Platte, in geschlossener Ausführung, mit Klappentüren oder offen mit Rollvorhang und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.



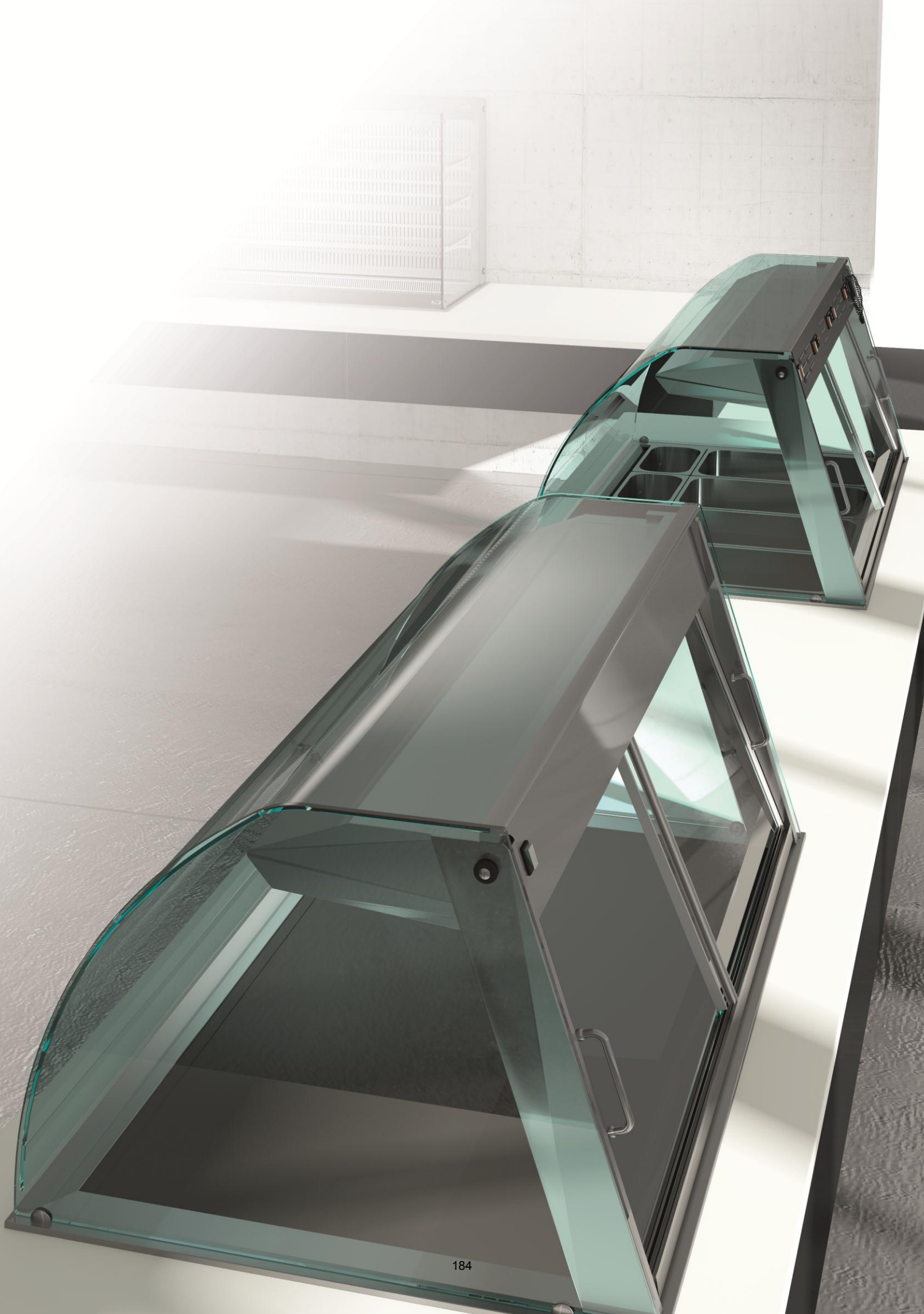
REFRIGERATED AND VENTILATED DISPLAYCASE 2 SHELVES
Ideal for displaying cold food, the air fl ux system allowing circulation of refrigerated air on the 2 display case shelves, too. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 on tank, on top, closed, with clapet or curtain, with/without refrigerating unit.

UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 3 ZWISCHENBÖDEN
Ideal für die Ausstellung von kalten Speisen wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 3 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Wanne oder Platte, in geschlossener Ausführung, mit Klappentüren oder offen mit Rollvorhang und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.



REFRIGERATED AND VENTILATED DISPLAYCASE 3 SHELVES
Ideal for displaying cold food, the air fl ux system allowing circulation of refrigerated air on the 3 display case shelves, too. Models: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 on tank, on top, closed, with clapet or curtain, with/without refrigerating unit.





UMLUFT BEFEUCHTETE WARMVITRINE
Dieses Modell von Vitrine ist für diejenigen geeignet
die ein hohes Fassungsvermögen benötigen dadurch die erhöhte Tiefe Behälter GN 1/1 + 1/3 Platz finden. Ideal für di Ausstellung von Speisen bzw. Rezepte welche eine befeuchtete Wärme benötigen. Beleuchtung und Erwärmung mit Halogenlampen. Verfügbare Modelle: 3, 4, 5 GN 1/1+1/3



HEATED DISPLAY-CASE WITH HUMIDIFICATION AND VENTILATION
This display-case model is suitable for clients needing a bigger displaying capacity thanks to the deeper surface for GN 1/1 + 1/3 containers. Ideal for displaying warm food needing a humidifi ed heat. Lighting and heating with halogen lamps. Models: 3, 4, 5 GN 1/1+1/3

WARME GLASKERAMIKVITRINE
Für die Ausstellung von warmen Speisen wie zum Beispiel Pizza, Backwaren usw. wegen der Platte mit grosser Oberfläche, geeignet. Beleuchtung und Erwärmung mit Halogenlampen. Verfügbare Modelle: 3, 4 GN 1/1+1/3

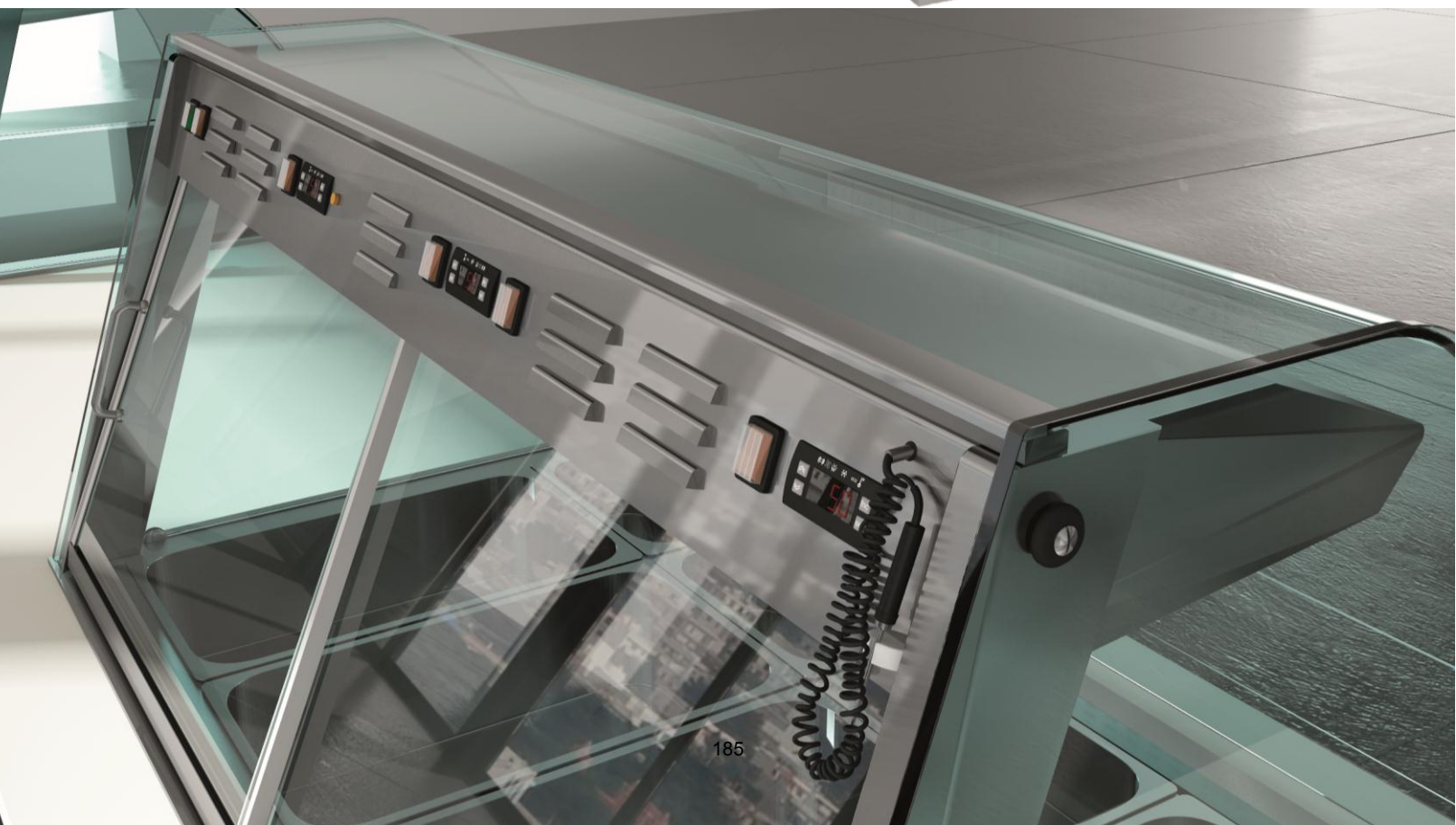


DRY HEATED DISPLAY-CASE WITH GLASSCERAMIC
Suitable for displaying warm food, such as pizza, bun, etc. thanks to the big surface top. Lighting and heating with halogen lamps. Models: 3, 4 GN 1/1+1/3

UMLUFT KÜHLVITRINE
Ideal für die Ausstellung von kalten Speisen wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung innerhalb der Vitrine gesichert. Verfügbare Modelle: 3, 4, 5 GN 1/1+1/3 auf Wanne, in geschlossener Ausführung oder offen mit Rollvorhang und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.



REFRIGERATED AND VENTILATED DISPLAYCASE
Ideal for displaying cold food, the air fl ux system allowing an optimal circulation of refrigerated air inside the display-case. Models: 3, 4, 5 GN 1/1+1/3 on tank, closed or with curtain, with/without refrigerating unit.





Wandausstellung in quadratischer oder runder Ausführung. Ästhetische Bedürfnisse, Fassungsvermögen und Funktionalität finden ein perfektes Gleichgewicht in den Elementen der Wall Linie.

Wall-mounted display-counters in the squared or rounded version.
Aesthetics, big capacity, functionality fi nd a perfect balance in the Wall line.

QUADRATISCHE UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 3 ZWISCHENBÖDEN
Dieses Modell ist geeignet wenn die Vitrinen an den Wänden positioniert sein sollen. Ideal für die Ausstellung von Getränken, wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 3 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 3, 4, 5 GN 1/1 auf Wanne oder Platte, offen mit Rollvorhang und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.

REFRIGERATED SQUARED DISPLAYCASE 3 SHThis display-case
version has been studied for wall-mounted serveries. Ideal for displaying drinks, the air fl ux system allowing circulation of refrigerated air on the 3 shelves, too. Models: 3, 4, 5 GN 1/1 on tank, on top, open with curtain, with/ without refrigerating unit. ELVES



RUNDE UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 3 ZWISCHENBÖDEN
Dieses Modell ist geeignet wenn die Vitrinen an den Wänden positioniert sein sollen. Ideal für die Ausstellung von Getränken, wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 3 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 3, 4, 5 GN 1/1 auf Wanne oder Platte, offen mit Rollvorhang und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.

REFRIGERATED ROUNDED DISPLAYCASE 3 SHELVES
This version has been studied for wall-mounted serveries. Ideal for displaying drinks, the air fl ux system allowing circulation of refrigerated air on the 3 shelves, too. Models: 3, 4, 5 GN 1/1 on tank, on top, open with curtain, with/ without refrigerating unit.









Bain-Marie, Glaskeramikplatten, Kühlwannen, Kühlvitrinen.
Compact: Eine grosse Auswahl von Einbauelemente um die Bedürfnisse der modernen Gastronomie zu befriedigen.

Bain-marie, glassceramic top, static refrigerated tops and tanks, refrigerated display-cases. Compact: A vast range of drop-in elements for meeting all the requirements of the modern catering.

BAIN-MARIE
Spezifisch studiert um die Temperaturerhaltung von warmen Speisen in den Gastronorm Behälter zu gewähren. Ideal für Pasta, gekochtes Fleisch usw. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1. Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas, Beleuchtungselemente oder Heizelemente, Frontglas.



BAIN-MARIE
Conceived for keeping warm food (pasta, steamed meat, etc.) in Gastronorm containers. Models: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1
Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, heating element, front glass.

GLASKERAMIKPLATTE
Für die Ausstellung von warmen Speisen wie zum Beispiel Pizza, Backwaren usw. wegen der Platte mit grosser Oberfläche geeignet. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4 GN 1/1. Zubehörteile: Aufsatz mit einseitig oder zweiseitig gebogenes Glas, Beleuchtungselemente oder Heizelemente Frontglas.



GLASS-CERAMIC TOP
Suitable for displaying warm food, such as pizza, bun, etc. thanks to the big surface top. Models: 2, 3, 4 GN 1/1. Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, heating element, front glass.

KÜHLWANNE (STILLE KUEHLUNG)
Statische Kühlung, ideal für die Erhaltung von kalten Speisen innerhalb der Gastronorm Behälter und für Getränke und Gemüse usw. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.



REFRIGERATED TANK
Tank with static refrigeration conceived for keeping cold food in Gastronorm containers. Ideal for displaying drinks, vegetables, etc. Models: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, with/without refrigerating unit.
Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, front glass

KÜHLPLATTE (STILLE KUEHLUNG)
Statische Kühlung, ideal für die Erhaltung von kalten Speisen innerhalb der Gastronorm Behälter und für Getränke und Gemüse usw. Verfügbare Modelle: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet



REFRIGERATED TOP
Top with static refrigeration conceived for displaying cold food.
Ideal for displaying starters, desserts, etc. Models: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, with/without refrigerating unit. Accessories: central overshelf with double or single glass, lighting element, front glass.

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

EINBAU UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 2 ZWISCHENBÖDEN
Ideal für die Ausstellung von kalten Speisen zum Beispiel Vorspeisen und Getränke wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 2 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 3, 4 GN 1/1 auf Wanne oder Platte, mit Klappentüren und mit Kühlungsgruppe oder für Zentralkühlung vorbereitet.



REFRIGERATED DISPLAY-CASE
Suitable for displaying cold food, such as starters, desserts, drinks, etc. The display-case is ventilated for a better food keeping. Models: 3, 4 GN 1/1 on tank, on top, with clapet, with/without refrigerating unit.

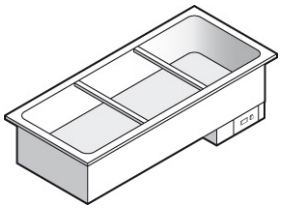
AUFTISCH UMLUFT KÜHLVITRINE MIT 3 ZWISCHENBÖDEN
Ideal für die Ausstellung von kalten Speisen zum Beispiel Vorspeisen und Getränke wegen des besonderen Systems wird eine optimale Strömung auch auf den 3 Zwischenböden gesichert. Verfügbare Modelle: 3, 4 GN 1/1 mit oder ohne Boden, mit Klappentüren.



AIR CONDITIONING COOLING WITH 3 INTERIORS
Suitable for displaying cold food, such as starters, desserts, etc. The display-case is ventilated for a better food keeping. Models: 3, 4 GN 1/1 with/without bottom, with clapet.

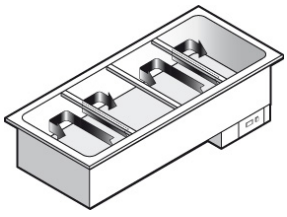
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Bainmarie
Bain Marie Unit



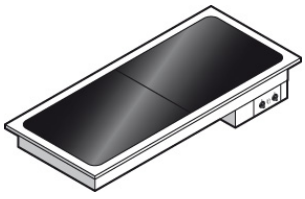
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011981	800x700x380H	2	2	230	**1.530,99**
22011982	1125x700x380H	3	3	380	**1.952,99**
22011983	1455x700x380H	4	3	380	**2.133,99**
22011984	1780x700x380H	5	5	380	**2.487,99**

Trocken beheiztes Becken mit Lüftung
Ventilated dry heated well



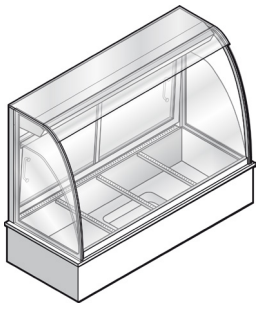
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011985	800x700x380H	2	1,1	230	**1.590,99**
22011986	1125x700x380H	3	1,1	230	**2.012,99**
22011987	1455x700x380H	4	2,2	230	**2.194,99**
22011988	1780x700x380H	5	3,2	230	**2.570,99**

Glas-Keramik Warmhalteplatte
Top Unit of glass-ceramic



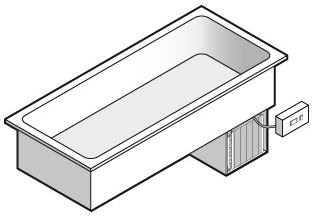
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011989	800x700x190H		1,2	230	**1.710,99**
22011990	1125x700x190H		1,8	230	**2.012,99**
22011994	1455x700x190H		2,4	230	**2.194,99**

Warme Vetrine belüftet und befeuchte
Heated displaycase with humidi☐ cation and ventilation



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011995	800x700x1110H		2	230	**4.851,99**
22011996	1125x700x1110H		3	230	**5.272,99**
22011997	1455x700x1110H		3,2	230	**5.574,99**
22011998	1780x700x1110H		4	230	**5.923,99**

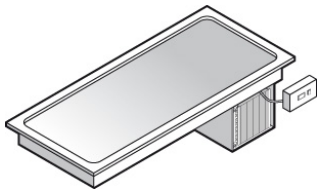
Gekühltes Becken mit Lüftung
Refrigerated and ventilated well



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011999	800x700x750H		0,5	230	**3.522,99**
22012000	1125x700x750H		0,7	230	**3.775,99**
22012001	1455x700x750H		0,85	230	**4.126,99**
22012002	1780x700x750H		1,1	230	**4.775,99**

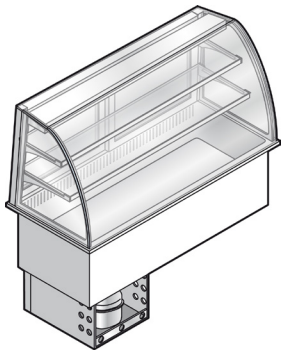
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gekühltes Platte mit Lüftung
Refrigerated and ventilated Top unit



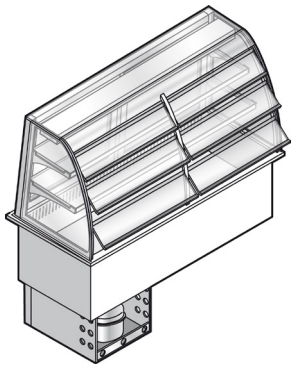
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012003	800x700x550H		0,5	230	**3.401,99**
22012004	1125x700x550H		0,7	230	**3.679,99**
22012005	1455x700x550H		0,85	230	**3.980,99**
22012006	1780x700x550H		1,1	230	**4.598,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Closed



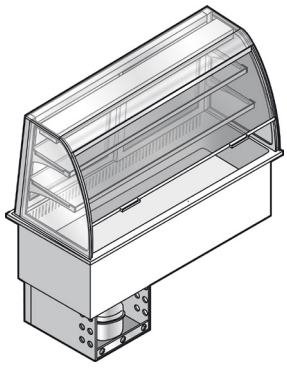
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012007	800x700x1370H	2	0,7	230	**5.675,99**
22012008	1125x700x1370H	3	0,85	230	**6.219,99**
22012009	1455x700x1370H	4	1,1	230	**6.761,99**
22012010	1780x700x1370H	5	1,2	230	**7.388,99**
Auf Platte/ with Top					
22012011	800x700x1170H		0,7	230	**5.554,99**
22012012	1125x700x1170H		0,85	230	**6.121,99**
22012013	1455x700x1170H		1,1	230	**6.617,99**
22012014	1780x700x1170H		1,2	230	**7.271,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Klapptüren
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Clapet



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012015	800x700x1370H	2	0,7	230	**5.844,99**
22012016	1125x700x1370H	3	0,85	230	**6.448,99**
22012017	1455x700x1370H	4	1,1	230	**7.003,99**
22012018	1780x700x1370H	5	1,2	230	**7.635,99**
Auf Platte/ with Top					
22012019	800x700x1170H		0,7	230	**5.723,99**
22012020	1125x700x1170H		0,85	230	**6.351,99**
22012021	1455x700x1170H		1,1	230	**6.857,99**
22012022	1780x700x1170H		1,2	230	**7.505,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Rollvorhang
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Curtain

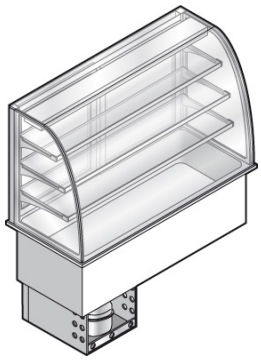


Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012023	800x700x1370H	2	0,7	230	**5.772,99**
22012024	1125x700x1370H	3	0,85	230	**6.314,99**
22012025	1455x700x1370H	4	1,1	230	**6.895,99**
22012026	1780x700x1370H	5	1,2	230	**7.494,99**
Auf Platte/ with Top					
22012027	800x700x1170H		0,7	230	**5.650,99**
22012028	1125x700x1170H		0,85	230	**6.219,99**
22012029	1455x700x1170H		1,1	230	**6.749,99**
22012030	1780x700x1170H		1,2	230	**7.388,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt

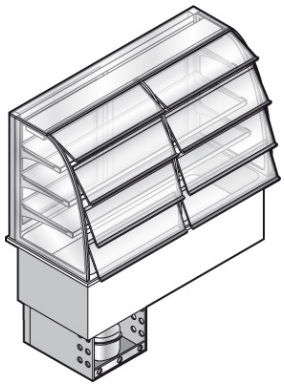
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top -Closed



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012031	800x700x1580H	2	0,7	230	**6.278,99**
22012032	1125x700x1580H	3	0,85	230	**6.822,99**
22012033	1455x700x1580H	4	1,1	230	**7.365,99**
22012034	1780x700x1580H	5	1,2	230	**7.974,99**
Auf Platte/ with Top					
22012035	800x700x1380H		0,7	230	**6.157,99**
22012036	1125x700x1380H		0,85	230	**6.725,99**
22012037	1455x700x1380H		1,1	230	**7.219,99**
22012038	1780x700x1380H		1,2	230	**7.892,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Klapptüren

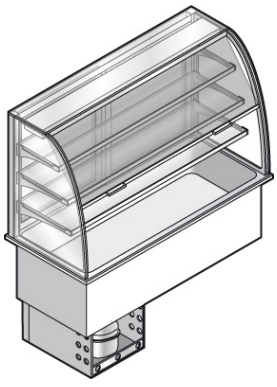
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Clapet



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012039	800x700x1580H	2	0,7	230	**6.448,99**
22012040	1125x700x1580H	3	0,85	230	**7.027,99**
22012041	1455x700x1580H	4	1,1	230	**7.595,99**
22012042	1780x700x1580H	5	1,2	230	**8.194,99**
Auf Platte/ with Top					
22012043	800x700x1380H		0,7	230	**6.326,99**
22012044	1125x700x1380H		0,85	230	**6.930,99**
22012045	1455x700x1380H		1,1	230	**7.449,99**
22012046	1780x700x1380H		1,2	230	**8.091,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Rollvorhang

Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Curtain

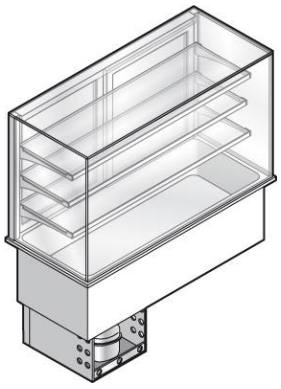


Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012047	800x700x1580H	2	0,7	230	**6.376,99**
22012048	1125x700x1580H	3	0,85	230	**6.954,99**
22012049	1455x700x1580H	4	1,1	230	**7.511,99**
22012050	1780x700x1580H	5	1,2	230	**8.066,99**
Auf Platte/ with Top					
22012051	800x700x1380H		0,7	230	**6.253,99**
22012052	1125x700x1380H		0,85	230	**6.857,99**
22012053	1455x700x1380H		1,1	230	**7.365,99**
22012054	1780x700x1380H		1,2	230	**7.974,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt

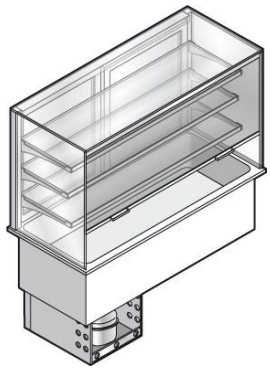
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Closed



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012055	800x700x1580H	2	0,7	230	**6.243,99**
22012056	1125x700x1580H	3	0,85	230	**6.786,99**
22012057	1455x700x1580H	4	1,1	230	**7.330,99**
22012058	1780x700x1580H	5	1,2	230	**7.916,99**
Auf Platte/ with Top					
22012059	800x700x1380H		0,7	230	**6.157,99**
22012060	1125x700x1380H		0,85	230	**6.684,99**
22012061	1455x700x1380H		1,1	230	**7.248,99**
22012062	1780x700x1380H		1,2	230	**7.834,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt -mit Rollvorhang

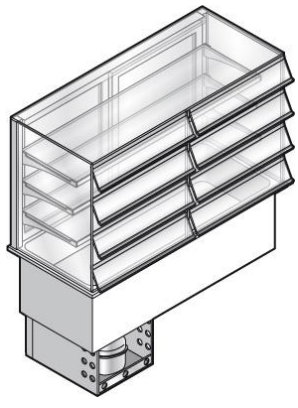
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Curtain



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012063	800x700x1580H	2	0,7	230	**6.340,99**
22012064	1125x700x1580H	3	0,85	230	**6.918,99**
22012065	1455x700x1580H	4	1,1	230	**7.474,99**
22012066	1780x700x1580H	5	1,2	230	**8.030,99**
Auf Platte/ with Top					
22012067	800x700x1380H		0,7	230	**6.239,99**
22012068	1125x700x1380H		0,85	230	**6.814,99**
22012069	1455x700x1380H		1,1	230	**7.388,99**
22012070	1780x700x1380H		1,2	230	**7.951,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Klapptüren

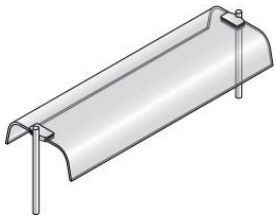
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Clapet



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012071	800x700x1580H	2	0,7	230	**6.412,99**
22012072	1125x700x1580H	3	0,85	230	**6.991,99**
22012073	1455x700x1580H	4	1,1	230	**7.558,99**
22012074	1780x700x1580H	5	1,2	230	**8.174,99**
Auf Platte/ with Top					
22012075	800x700x1380H		0,7	230	**6.310,99**
22012076	1125x700x1380H		0,85	230	**6.907,99**
22012077	1455x700x1380H		1,1	230	**7.458,99**
22012078	1780x700x1380H		1,2	230	**8.091,99**

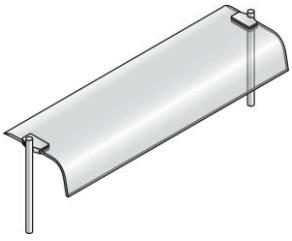
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufsatzbord mit doppelt abgerundetem Glas
Overshelf with double glass



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012079	785x460x400H				**611,99**
22012080	1110x460x400H				**630,99**
22012081	1440x460x400H				**656,99**
22012082	1765x460x400H				**804,99**
22012083	2090x460x400H				**1.019,99**

Aufsatzbord mit einseitig abgerundetem Glas
Overshelf with single glass



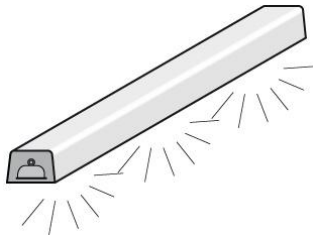
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012084	785x360x400H				**599,99**
22012085	1110x360x400H				**618,99**
22012086	1440x360x400H				**644,99**
22012087	1765x360x400H				**790,99**
22012088	2090x360x400H				**999,99**

Vorderes Kristall aus gehärtetem Glas für Aufsatzbord
Front temperate crystal for overshelf



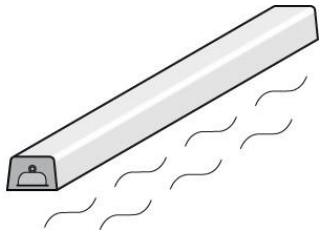
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012089	L= 805				**137,99**
22012090	L= 1135				**143,99**
22012091	L= 1455				**149,99**
22012092	L= 1780				**175,99**
22012093	L= 2105				**214,99**

Beleuchtungselement (Neonlampe) für Aufsatzbord
Lighting element for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012094	L= 805				**426,99**
22012095	L= 1135				**452,99**
22012096	L= 1455				**475,99**
22012097	L= 1780				**573,99**
22012098	L= 2105				**724,99**

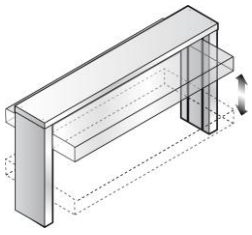
Heizelement (Heizkorpus) für Aufsatzbord
Heating element (resistance) for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012099	L= 805				**512,99**
22012100	L= 1135				**530,99**
22012101	L= 1455				**547,99**
22012102	L= 1780				**662,99**
22012103	L= 2105				**837,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Abnehmbare Deckung
Mobile cover



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012104	795x625x560H				**1.634,99**
22012105	1120x625x560H				**1.731,99**
22012106	1450x625x560H				**1.828,99**

Geschlossene neutrale Vitrine mit Schiebetüren
Neutral and closed display counter with sliding doors



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012107	762x684x460H				**1.188,99**
22012108	1087x684x460H				**1.297,99**
22012109	1440x684x460H				**1.359,99**

Geschlossene neutrale Vitrine m. Schiebetüren, Beleuchtung (Neonlampe)
Closed display counter with lightingelement and sliding doors



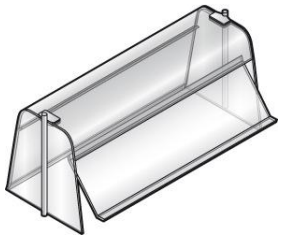
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012110	762x684x460H				**1.477,99**
22012111	1087x684x460H				**1.567,99**
22012112	1440x684x460H				**1.688,99**

Geschlossene neutrale Vitrine m. Schiebetüren, m. Heizkorpus
Closed display counter with heating element (resistance) and sliding doors



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012113	762x684x460H				**1.567,99**
22012114	1087x684x460H				**1.655,99**
22012115	1440x684x460H				**1.775,99**

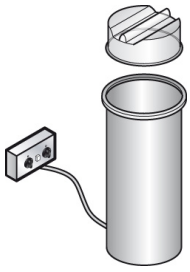
Geschlossene neutrale Vitrine mit Schwingtüren
Neutral display counter, closed with tilting doors



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012116	775x630x420H				**1.356,99**
22012117	1100x630x420H				**1.454,99**
22012118	1430x630x420H				**1.586,99**

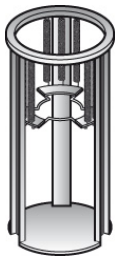
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Warmtellerspender (mit Deckel)
Warm plates lift with cover



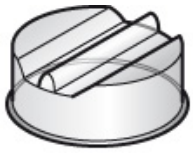
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Fassungsvermögen 50-60 Teller Capacity 50-60 dishes					
22012119					**2.087,99**
Fassungsvermögen 40-50 Teller Capacity 40-50 dishes					
22012120					**2.154,99**

Neutraler Tellerspender
Neutral plates lift



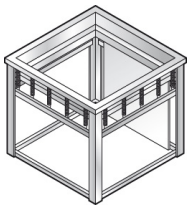
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Fassungsvermögen 50-60 Teller Capacity 50-60 dishes					
22012121					**1.163,99**
Fassungsvermögen 40-50 Teller Capacity 40-50 dishes					
22012122					**1.224,99**

Deckel für Tellerspender
Lid for plates-lift



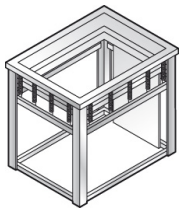
Artikel Model	Geeignet für Artikel	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012123	22012121				**109,99**
22012124	22012122				**109,99**

Korbheber
Containers lift



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012125					**1.684,99**

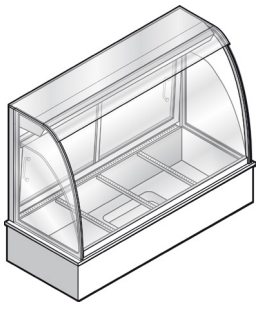
Automatischer Tablettspender
Trays Lift



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012126					**1.895,99**

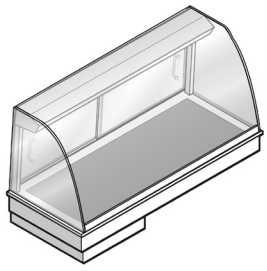
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Warme Vetrine belüftet und befeuchtet
Heated displaycase with humidi☐ cation and ventilation



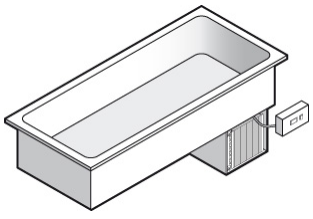
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012127	800x760x1110H		2	230	**4.994,99**
22012128	1125x760x1110H		3	230	**5.428,99**
22012129	1455x760x1110H		3,2	230	**5.740,99**
22012130	1780x760x1110H		4	230	**6.097,99**

Warme Ceranvetrine
Dry heated display-case with glassceramic



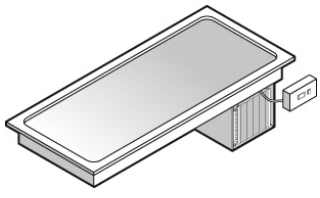
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012131	800x760x1110H		2	230	**3.563,99**
22012132	1125x760x1110H		3	230	**4.123,99**
22012133	1455x760x1110H		3,2	230	**4.434,99**

Gekühltes Becken mit Lüftung
Refrigerated and ventilated well



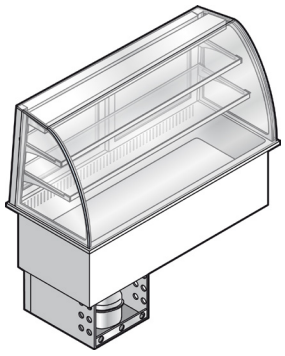
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012134	800x760x750H		0,5	230	**3.557,99**
22012135	1125x760x750H		0,7	230	**3.813,99**
22012136	1455x760x750H		0,85	230	**4.167,99**
22012137	1780x760x750H		1,1	230	**4.821,99**

Gekühlte Platte mit Lüftung
Refrigerated and ventilated Top unit



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012138	800x760x550H		0,5	230	**3.435,99**
22012139	1125x760x550H		0,7	230	**3.716,99**
22012140	1455x760x550H		0,85	230	**4.020,99**
22012141	1780x760x550H		1,1	230	**4.644,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Closed

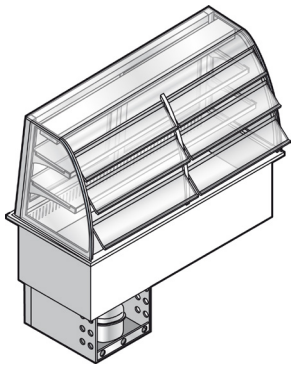


Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012142	800x760x1370H	2	0,7	230	**5.842,99**
22012143	1125x760x1370H	3	0,85	230	**6.402,99**
22012144	1455x760x1370H	4	1,1	230	**6.961,99**
22012145	1780x760x1370H	5	1,2	230	**7.606,99**
Auf Platte/ with Top					
22012146	800x760x1170H		0,7	230	**5.718,99**
22012147	1125x760x1170H		0,85	230	**6.302,99**
22012148	1455x760x1170H		1,1	230	**6.813,99**
22012149	1780x760x1170H		1,2	230	**7.486,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Klapptüren

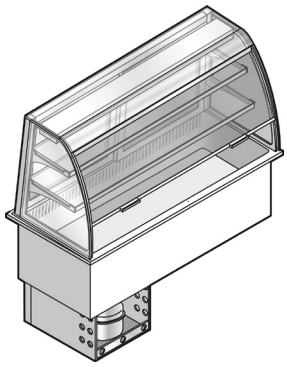
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Clapet



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012150	800x760x1370H	2	0,7	230	**6.016,99**
22012151	1125x760x1370H	3	0,85	230	**6.638,99**
22012152	1455x760x1370H	4	1,1	230	**7.210,99**
22012153	1780x760x1370H	5	1,2	230	**7.861,99**
Auf Platte/ with Top					
22012154	800x760x1170H		0,7	230	**5.891,99**
22012155	1125x760x1170H		0,85	230	**6.539,99**
22012156	1455x760x1170H		1,1	230	**7.060,99**
22012157	1780x760x1170H		1,2	230	**7.727,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Rollvorhang

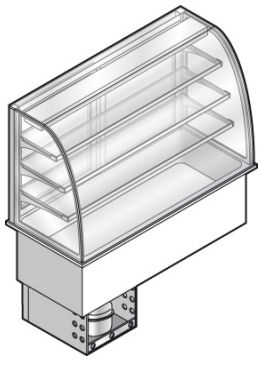
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Curtain



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012158	800x760x1370H	2	0,7	230	**5.949,99**
22012159	1125x760x1370H	3	0,85	230	**6.501,99**
22012160	1455x760x1370H	4	1,1	230	**7.099,99**
22012161	1780x760x1370H	5	1,2	230	**7.716,99**
Auf Platte/ with Top					
22012162	800x760x1170H		0,7	230	**5.816,99**
22012163	1125x760x1170H		0,85	230	**6.402,99**
22012164	1455x760x1170H		1,1	230	**6.948,99**
22012165	1780x760x1170H		1,2	230	**7.606,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt

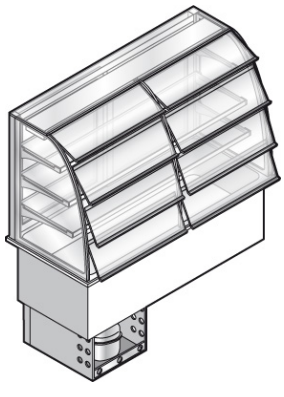
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top -Closed



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012166	800x760x1580H	2	0,7	230	**6.464,99**
22012167	1125x760x1580H	3	0,85	230	**7.024,99**
22012168	1455x760x1580H	4	1,1	230	**7.582,99**
22012169	1780x760x1580H	5	1,2	230	**8.211,99**
Auf Platte/ with Top					
22012170	800x760x1380H		0,7	230	**6.340,99**
22012171	1125x760x1380H		0,85	230	**6.925,99**
22012172	1455x760x1380H		1,1	230	**7.433,99**
22012173	1780x760x1380H		1,2	230	**8.125,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Klapptüren

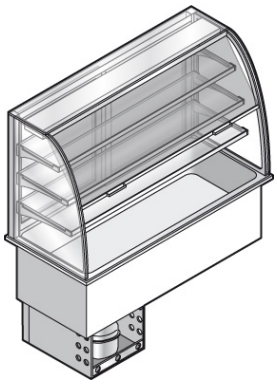
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Clapet



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012174	800x760x1580H	2	0,7	230	**6.638,99**
22012175	1125x760x1580H	3	0,85	230	**7.235,99**
22012176	1455x760x1580H	4	1,1	230	**7.820,99**
22012177	1780x760x1580H	5	1,2	230	**8.436,99**
Auf Platte/ with Top					
22012178	800x760x1380H		0,7	230	**6.513,99**
22012179	1125x760x1380H		0,85	230	**7.135,99**
22012180	1455x760x1380H		1,1	230	**7.670,99**
22012181	1780x760x1380H		1,2	230	**8.331,99**

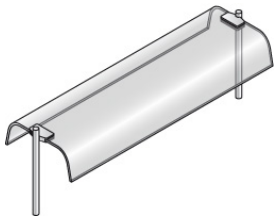
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Geschlossene Kühlvitrinen auf Becken/Platte gekühlt - mit Rollvorhang
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank/top - Curtain



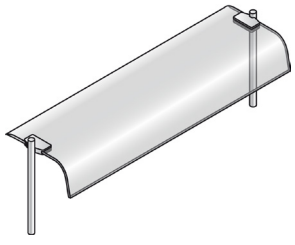
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012182	800x760x1580H	2	0,7	230	**6.564,99**
22012183	1125x760x1580H	3	0,85	230	**7.160,99**
22012184	1455x760x1580H	4	1,1	230	**7.733,99**
22012185	1780x760x1580H	5	1,2	230	**8.305,99**
Auf Platte/ with Top					
22012186	800x760x1380H		0,7	230	**6.437,99**
22012187	1125x760x1380H		0,85	230	**7.060,99**
22012188	1455x760x1380H		1,1	230	**7.582,99**
22012189	1780x760x1380H		1,2	230	**8.211,99**

Aufsatzbord mit doppelt abgerundetem Glas
Overshelf with double glass



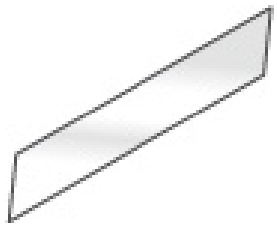
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012190	785x460x400H				**611,99**
22012191	1110x460x400H				**630,99**
22012192	1440x460x400H				**656,99**
22012193	1765x460x400H				**804,99**
22012194	2090x460x400H				**1.019,99**

Aufsatzbord mit einseitig abgerundetem Glas
Overshelf with single glass



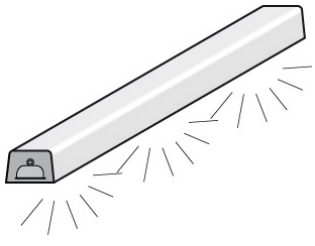
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012195	785x360x400H				**599,99**
22012196	1110x360x400H				**618,99**
22012197	1440x360x400H				**644,99**
22012198	1765x360x400H				**790,99**
22012199	2090x360x400H				**999,99**

Vorderes Kristall aus gehärtetem Glas für Aufsatzbord
Front temperate crystal for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012200	L= 805				**137,99**
22012201	L= 1135				**143,99**
22012202	L= 1455				**149,99**
22012203	L= 1780				**175,99**
22012204	L= 2105				**214,99**

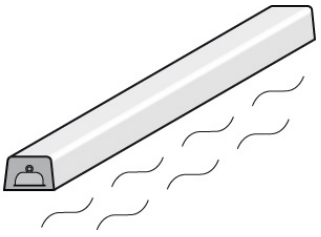
Beleuchtungselement (Neonlampe) für Aufsatzbord
Lighting element for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012205	L= 805				**426,99**
22012206	L= 1135				**452,99**
22012207	L= 1455				**475,99**
22012208	L= 1780				**573,99**
22012209	L= 2105				**724,99**

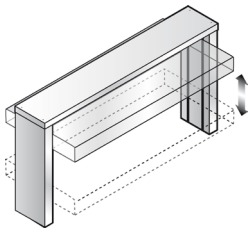
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Heizelement (Heizkorpus) für Aufsatzbord
Heating element (resistance) for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012210	L= 805				**512,99**
22012211	L= 1135				**530,99**
22012212	L= 1455				**547,99**
22012213	L= 1780				**662,99**
22012214	L= 2105				**837,99**

Abnehmbare Deckung
Mobile cover



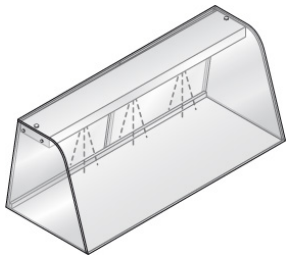
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012215	795x625x560H				**1.634,99**
22012216	1120x625x560H				**1.731,99**
22012217	1450x625x560H				**1.828,99**

Geschlossene neutrale Vitrine mit Schiebetüren
Neutral and closed display counter with sliding doors



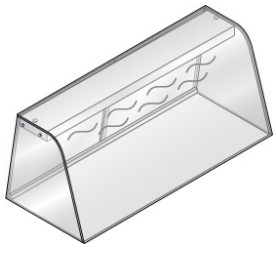
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012218	762x684x460H				**1.188,99**
22012219	1087x684x460H				**1.297,99**
22012220	1440x684x460H				**1.359,99**

Geschlossene neutrale Vitrine m. Schiebetüren, Beleuchtung (Neonlampe)
Closed display counter with lightingelement and sliding doors



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012221	762x684x460H				**1.477,99**
22012222	1087x684x460H				**1.567,99**
22012223	1440x684x460H				**1.688,99**

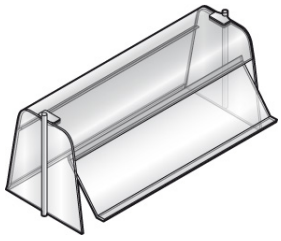
Geschlossene neutrale Vitrine m. Schiebetüren, m. Heizkorpus
Closed display counter with heating element (resistance) and sliding doors



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012224	762x684x460H				**1.567,99**
22012225	1087x684x460H				**1.655,99**
22012226	1440x684x460H				**1.775,99**

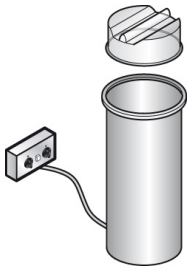
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Geschlossene neutrale Vitrine mit Schwingtüren
Neutral display counter, closed with tilting doors



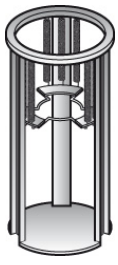
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012227	775x630x420H				**1.356,99**
22012228	1100x630x420H				**1.454,99**
22012229	1430x630x420H				**1.586,99**

Warmtellerspender (mit Deckel)
Warm plates lift with cover



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Fassungsvermögen 50-60 Teller Capacity 50-60 dishes					
22012230					**2.087,99**
Fassungsvermögen 40-50 Teller Capacity 40-50 dishes					
22012231					**2.154,99**

Neutraler Tellerspender
Neutral plates lift



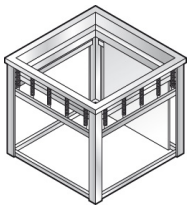
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Fassungsvermögen 50-60 Teller Capacity 50-60 dishes					
22012232					**1.163,99**
Fassungsvermögen 40-50 Teller Capacity 40-50 dishes					
22012233					**1.224,99**

Deckel für Tellerspender
Lid for plates-lift



Artikel Model	Geeignet für Artikel	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012234	22012232				**109,99**
22012235	22012233				**109,99**

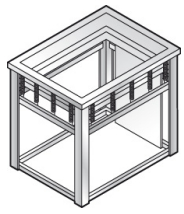
Korbheber
Containers lift



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012246					**1.684,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Automatischer Tablettspender
Trays Lift



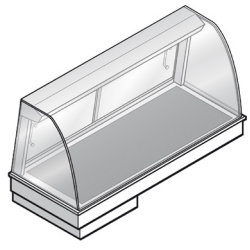
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012247					**1.895,99**

Warme Vetrine belüftet und befeuchte
Heated displaycase with humidi☐ cation and ventilation



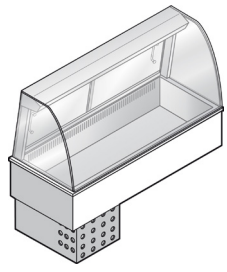
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012248	1125x860x880H		2	230	**5.907,99**
22012249	1455x860x880H		3	230	**6.598,99**
22012250	1780x860x880H		3,2	230	**7.423,99**

Warme Ceranvetrine
Dry heated display-case with glassceramic



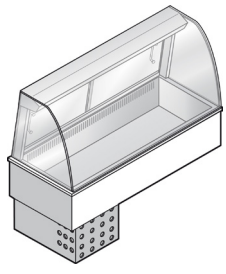
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012251	1125x860x730H		2	230	**4.593,99**
22012252	1455x860x730H		3	230	**4.939,99**
22012253	1780x860x730H		3,2	230	**5.337,99**

Geschlossene Kühlvitrinen auf gekühltem Becken
Refrigerated Display Counter without shelves on ventilated tank - Closed



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012254	1125x860x1370H		2	230	**7.055,99**
22012255	1455x860x1370H		3	230	**7.641,99**
22012256	1780x860x1370H		3,2	230	**8.221,99**

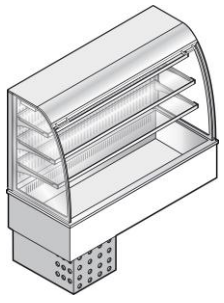
Geschlossene Kühlvitrinen auf gekühltem Becken, mit Nachtrollo
Refrigerated Display Counter without shelves on ventilated tank - Curtai



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012257	1125x860x1370H		2	230	**7.149,99**
22012258	1455x860x1370H		3	230	**7.723,99**
22012259	1780x860x1370H		3,2	230	**8.314,99**

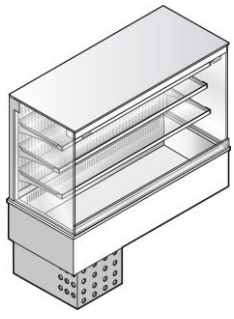
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Runde Kühlvitrinen an der Wand auf Becken/Platte mit Nachtrollo
Refrigerated rounded Wall Display Counter with refrigerated tank/top – Curtain



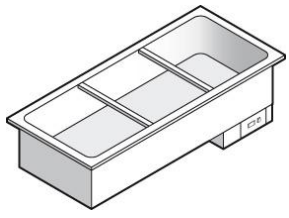
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012260	1125x700x1580H		2	230	**6.849,99**
22012261	1455x700x1580H		3	230	**7.400,99**
22012262	1780x700x1580H		3,2	230	**7.963,99**
Auf Platte/ with Top					
22012263	1125x700x1580H		2	230	**6.744,99**
22012264	1455x700x1580H		3	230	**7.294,99**
22012265	1780x700x1580H		3,2	230	**7.857,99**

Quadratische Kühlvitrinen an der Wand auf Becken/Platte mit Nachtrollo
Refrigerated squared Wall Display Counter with refrigerated tank/top - Curtain



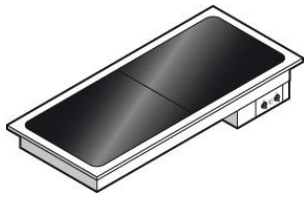
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Auf Becken/ with Tank					
22012266	1125x700x1580H		2	230	**6.802,99**
22012267	1455x700x1580H		3	230	**7.365,99**
22012268	1780x700x1580H		3,2	230	**7.927,99**
Auf Platte/ with Top					
22012269	1125x700x1580H		2	230	**6.708,99**
22012270	1455x700x1580H		3	230	**7.271,99**
22012271	1780x700x1580H		3,2	230	**7.834,99**

Bainmarie
Bain Marie Unit



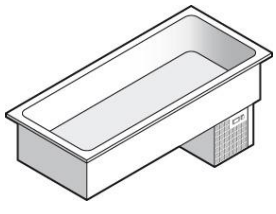
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012272	805x635x380H		2	230	**1.459,99**
22012273	1135x635x380H		3	380	**1.885,99**
22012274	1455x635x380H		3	380	**2.076,99**
22012275	1780x635x380H		5	380	**2.366,99**
22012276	2105x635x380H		6	380	**2.714,99**

Glas-Keramik Warmhalteplatte
Top Unit of glass-ceramic



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012277	805x635x190H		0,8	230	**1.622,99**
22012278	1135x635x190H		1,2	230	**1.891,99**
22012279	1455x635x190H		1,6	230	**2.070,99**

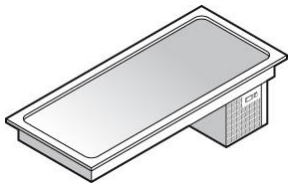
Gekühltes Becken
Refrigerated well unit



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012280	805x635x670H		0,5	230	**2.556,99**
22012281	1135x635x670H		0,5	230	**2.936,99**
22012282	1455x635x670H		0,5	230	**3.138,99**
22012283	1780x635x670H		0,5	230	**3.672,99**
22012284	2105x635x670H		0,5	230	**4.304,99**

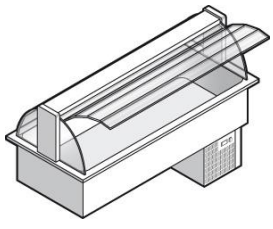
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gekühlte Platte
Refrigerated top unit



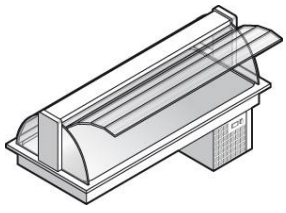
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012285	805x635x480H		0,5	230	**2.295,99**
22012286	1135x635x480H		0,5	230	**2.643,99**
22012287	1455x635x480H		0,5	230	**2.817,99**
22012288	1780x635x480H		0,5	230	**3.508,99**
22012289	2105x635x480H		0,5	230	**4.098,99**

Vitrinengehäuse mit gekühltem Becken
Neutral display case with double opening and refrigerated well



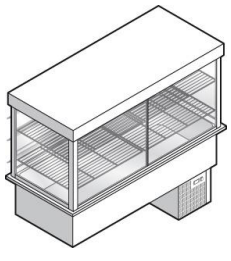
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012290	1135x635x920H		0,7	230	**4.886,99**
22012291	1455x635x920H		0,85	230	**5.092,99**

Vitrinengehäuse mit gekühlter Platte
Neutral display case with double opening and refrigerated top unit



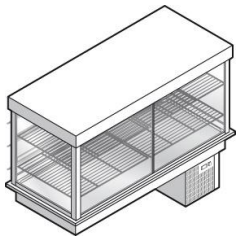
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012292	1135x635x730H		0,7	230	**4.572,99**
22012293	1455x635x730H		0,85	230	**4.729,99**

Kühlvitrine auf gekühltem Becken
Refrigerated display counter on refrigerated well



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012294	1135x635x1370H		0,5	230	**5.217,99**
22012295	1455x635x1370H		0,5	230	**6.493,99**

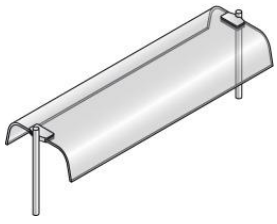
Kühlvitrine auf gekühlter Platte
Refrigerated display counter on refrigerated top



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012296	1135x635x1180H		0,5	230	**4.975,99**
22012297	1455x635x1180H		0,5	230	**6.188,99**

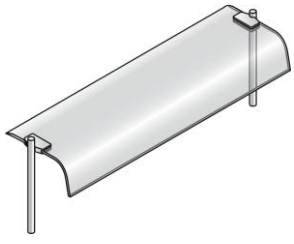
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufsatzbord mit doppelt abgerundetem Glas
Overshelf with double glass



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012302	785x460x400H				**611,99**
22012303	1110x460x400H				**630,99**
22012304	1440x460x400H				**656,99**
22012305	1765x460x400H				**804,99**
22012306	2090x460x400H				**1.019,99**

Aufsatzbord mit einseitig abgerundetem Glas
Overshelf with single glass



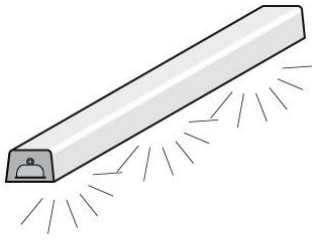
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012307	785x360x400H				**599,99**
22012308	1110x360x400H				**618,99**
22012309	1440x360x400H				**644,99**
22012310	1765x360x400H				**790,99**
22012311	2090x360x400H				**999,99**

Vorderes Kristall aus gehärtetem Glas für Aufsatzbord
Front temperate crystal for overshelf



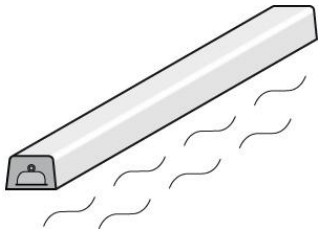
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012312	L= 805				**137,99**
22012313	L= 1135				**143,99**
22012314	L= 1455				**149,99**
22012315	L= 1780				**175,99**
22012316	L= 2105				**214,99**

Beleuchtungselement (Neonlampe) für Aufsatzbord
Lighting element for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012317	L= 805				**426,99**
22012318	L= 1135				**452,99**
22012319	L= 1455				**475,99**
22012320	L= 1780				**573,99**
22012321	L= 2105				**724,99**

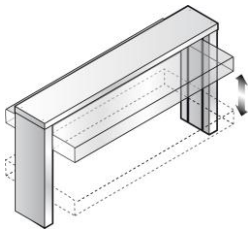
Heizelement (Heizkorpus) für Aufsatzbord
Heating element (resistance) for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012322	L= 805				**512,99**
22012323	L= 1135				**530,99**
22012324	L= 1455				**547,99**
22012325	L= 1780				**662,99**
22012326	L= 2105				**837,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Abnehmbare Deckung
Mobile cover



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012327	795x625x560H				**1.634,99**
22012328	1120x625x560H				**1.731,99**
22012329	1450x625x560H				**1.828,99**

Geschlossene neutrale Vitrine mit Schiebetüren
Neutral and closed display counter with sliding doors



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012330	762x630x460H				**1.188,99**
22012331	1087x630x460H				**1.297,99**
22012332	1440x630x460H				**1.359,99**

Geschlossene neutrale Vitrine m. Schiebetüren, Beleuchtung (Neonlampe)
Closed display counter with lightingelement and sliding doors



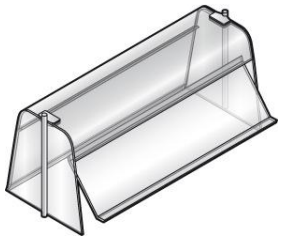
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012333	762x630x460H				**1.477,99**
22012334	1087x630x460H				**1.567,99**
22012335	1440x630x460H				**1.688,99**

Geschlossene neutrale Vitrine m. Schiebetüren, m. Heizkorpus
Closed display counter with heating element (resistance) and sliding doors



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012336	762x630x460H				**1.567,99**
22012337	1087x630x460H				**1.655,99**
22012338	1440x630x460H				**1.775,99**

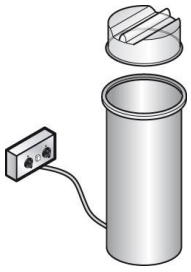
Geschlossene neutrale Vitrine mit Schwingtüren
Neutral display counter, closed with tilting doors



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012339	775x630x420H				**1.356,99**
22012340	1100x630x420H				**1.454,99**
22012341	1430x630x420H				**1.586,99**

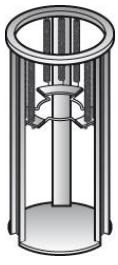
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Warmtellerspender (mit Deckel)
Warm plates lift with cover



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Fassungsvermögen 50-60 Teller Capacity 50-60 dishes					
22012342					**2.087,99**
Fassungsvermögen 40-50 Teller Capacity 40-50 dishes					
22012343					**2.154,99**

Neutraler Tellerspender
Neutral plates lift



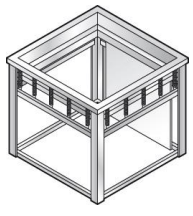
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
Fassungsvermögen 50-60 Teller Capacity 50-60 dishes					
22012344					**1.163,99**
Fassungsvermögen 40-50 Teller Capacity 40-50 dishes					
22012345					**1.224,99**

Deckel für Tellerspender
Lid for plates-lift



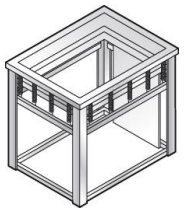
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012346					**109,99**
22012347					**109,99**

Korbheber
Containers lift



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012348					**1.684,99**

Automatischer Tablettspender
Trays Lift



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Becken Sink	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22012349					**1.895,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



SELF 700
BEHEIZTE ELEMENTE

Unsere Bainmarie- und Glaskeramikelemente gewährleisten den tadellosen Erhalt Ihrer Gerichte.
Die beheizten Schranktische, in denen die Teller abgestellt werden können, verfügen über ein getrenntes Heizsystem und werden von einem unabhängigen Thermostat gesteuert.
All dies mit unserer gewohnten Zuverlässigkeit und unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen.

Bainmarie
Mit Wannen 2-3-4-6 GN 1/1 auf Offenfach.
Mit Wannen 2-3-4-6 GN 1/1 auf neutralem Schranktisch mit Schiebetüren.
Mit Wannen 2-3-4-6 GN 1/1 auf beheiztem und belüftetem Schranktisch mit Schiebetüren.

Beheizte Ablage aus Glaskeramik
Auf Offenfach. Auf beheiztem und belüftetem Schranktisch mit Schiebetüren

SELF 700
HEATED ELEMENTS

Our bain-marie and pyroceram elements keep your dishes at the right temperature.
The heated cabinets, suitable for holding plates, are equipped with a separate heating system and controlled by an independent thermostat.
All of this with the usual reliability and in compliance with current regulations.

Bain-marie
With wells of 2-3-4-6 GN 1/1 on an open compartment.
With wells of 2-3-4-6 GN 1/1 on a neutral cabinet with sliding doors.
With wells of 2-3-4-6 GN 1/1 on a ventilated heated cabinet with sliding doors.

Heated top in pyroceram
On open compartment.
On ventilated heated cabinet with sliding doors.

Bainmarie-Element offen
Bain-marie element on open compartment



Element mit beheizter Platte aus Glaskeramik offen
Element with heated top in pyroceram on open compartment



Bainmarie-Element auf Schranktisch mit Schiebetüren
Bain-marie element on cabinet with sliding doors



Element mit beheizter Glaskeramikablage auf Schranktisch mit Schiebetüren
Element with heated top in pyroceram on cabinet with sliding doors



Dimensions of bain-marie elements:
Lengths 800 / 1,200 / 1,500 / 2,300 mm
Height 900 mm
Depth 700 mm



Dimensions of elements with heated top:
Lengths 800 / 1,200 / 1,500 mm
Height 900 mm
Depth 700 mm

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



SELF 700
KÜHLELEMENTE

Die statische Kühlung der Ablagen und Wannen, der Einsatz ventilierter Verdampfer in den Vitrinen und Schränken; dies alles, um das höchste technologische Niveau bei den verschiedenen Anwendungen zu garantieren.
Wir stellen dem Kunden mit Freude ihre zwanzigjährige Erfahrung zur Verfügung.

Kühlwanne
Mit Wannen 2-3-4-6 GN 1/1 auf Offenfach.
Mit Wannen 4-6 GN 1/1 auf Kühltisch mit Drehtüren.
Kühlablage, Auf Offenfach. Auf Kühltisch mit Drehtüren.
Aufgesetzte Kühlvitrine. Auf Offenfach mit Kühlwanne 4-6 GN 1/1 oder

Kühlablage.
Auf Kühltisch mit Drehtüren, mit Kühlwanne 4-6 GN 1/1 oder Kühlablage. Freistehende Kühlvitrine, Ohne Bodenablage. Mit Bodenablage.

SELF 700
REFRIGERATED ELEMENTS

Static refrigeration of tops and wells, the use of ventilated evaporators in the display cases and in the cabinets. All this to ensure the highest level of technology in the various applications.
We are is proud to place its 20 years of experience at the client's service.

Refrigerated cabinet
With wells of 2-3-4-6 GN 1/1 on an open compartment.
With wells of 4-6 GN 1/1 on a neutral cabinet with hinged doors.
Refrigerated top
On open compartment.
On refrigerated cabinet with hinged doors.

Built-in refrigerated display case
On open compartment with refrigerated well 4-6 GN 1/1 or refrigerated top.
On refrigerated cabinet with hinged doors, with refrigerated well 4-6 GN 1/1 or refrigerated top.
Independently refrigerated display
Case. Without bottom surface. With bottom surface.

Element mit Kühlwanne offen
Element with refrigerated well on open compartment



Element mit gekühlter Ablage offen
Element with refrigerated top on open compartment



Element mit Kühlwanne mit Unterschrank und Drehtüren
Element with refrigerated well on cabinet with hinged doors



Element mit gekühlter Ablage und Unterschrank mit Drehtüren
Element with refrigerated top on cabinet with hinged doors



Abmessungen der Elemente mit Kühlwanne:
Dimensions of elements with refrigerated well:
Längen/ Lengths: 800 / 1.200 / 1.500 / 2.300 mm
Gesamthöhe/ Height: 900 mm
Tiefe/ Depth: 700 mm

Abmessungen der Elemente mit Gekühlter Ablage:
Dimensions of elements with refrigerated top:
Längen/ Lengths: 1.200 / 1.500 / 2.300 mm
Gesamthöhe/ Height: 900 mm
Tiefe/ Depth: 700 mm

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

SELF 700
KÜHLELEMENTE

Freistehende Kühlvitrine
Abmessungen freistehender Kühlvitrine:
Länge 1.500 / 2.300 mm
Höhe 1.150 mm
Tiefe 700 mm



SELF 700
REFRIGERATED ELEMENTS

Independently refrigerated display case Dimensions of display case
refrigerated independently:
Lengths1,500 / 2,300 mm
Height 1,150 mm
Depth 700 mm

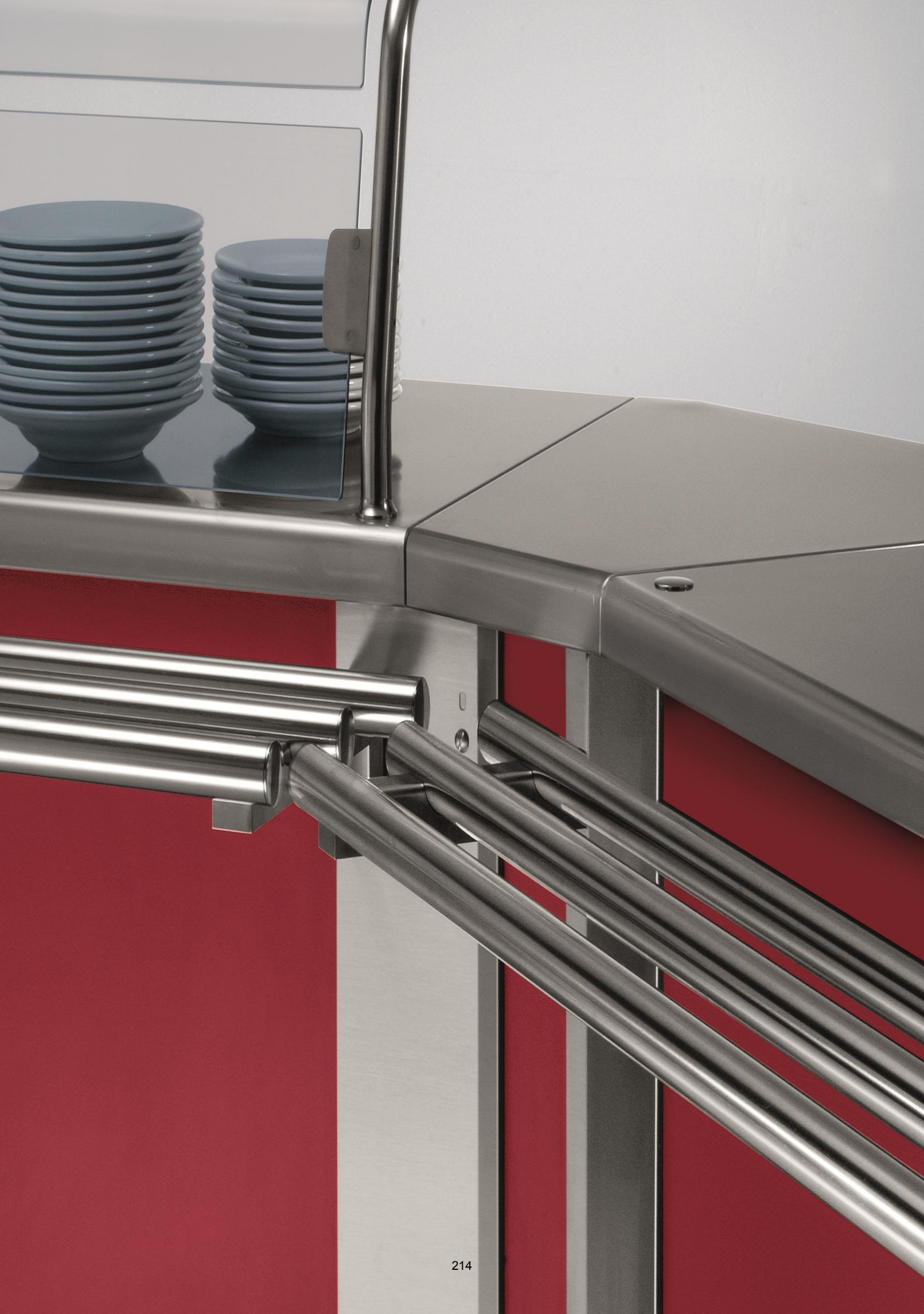


Aufsatz Kühlvitrine
Abmessungen aufgesetzter Kühlvitrine auf Offenfach oder Kühltisch:
Länge 1.500 / 2.300 mm
Höhe 1.620 mm
Tiefe 700 mm

Built-in refrigerated display case
Dimensions of refrigerated display case built into open compartment or on refrigerated cabinet:
Lengths1,500 / 2,300 mm
Height 1,620 mm
Depth 700 mm



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



SELF 700
NEUTRALE ELEMENTE

Schranktische, Kassen, Eck- und Stützelemente. In der umfangreichen Produktpalette finden Sie die beste Lösung für Ihre Anforderungen. Immer unter Einhaltung der hohen Qualitätsstandards. Unterteile Offen. Als Schranktisch mit Schiebetüren. Kassen In der Mitte, rechts oder links, mit einer Schublade mit Schlüssel und Steckdose usgestattet. Ecken Innen oder außen, 90° oder 45°. Unterteil zum Einschieben der Laufwagen Untergestell Kochplatte Halterungen Tablett- und Besteckhalter. Tabletthalter und Brotfach + Besteckhalter aus PVC. Brotfach mit Besteckhalter aus PVC zum Aufsetzen. Gläserablage als Aufsatz mit 3 gerillten, schrägen Böden. Seitliche Struktur mit 1 oder 2 Böden für die Ausgabe von Besteck, Brot und Tabletts.

SELF 700
NEUTRAL ELEMENTS

Cabinets, cash registers, corner and support elements: the breadth of the range lets you find the right solution for your needs. Always in compliance with the high quality standards. Bases Open. With cabinet with sliding doors. Cash registers Middle, right, or left, equipped with drawer with key and lower socket. Corners Internal or external 90° or 45°. Trolley insertion base Cooktop support base Support structures Cutlery and tray holder. Bread and tray holder + cutlery holder in PVC. Bread holder with support cutlery holder in PVC. Support glass holder with three lined tilted shelves. Side structure with 1 or 2 shelves for distribution of cutlery, bread, trays.

Neutrales offenes Element
Open neutral compartment



Neutrales Element Schranktisch mit Schiebetüren
Neutral compartment on cabinet with sliding doors



Kassenelement
Cash register element





Abmessungen neutraler Elemente:
Dimensions of neutral elements:
Länge/ Lengths 400 / 800 / 1.200 / 1.500 mm
Gesamthöhe/ Height 900 m
Tiefe/ Depth 700 mm

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Element Tablett- und Besteckhalter und Brotfach
Holders for trays, cutlery and bread



Eckelement
Corner elements



Eckelement zum Einschieben der Laufwagen
Element for trolley insertion



Eckelement
Corner elements



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



SELF 700
ZUBEHÖR

Die extreme Flexibilität des Systems Self 700 wird durch die nahezu unzähligen Möglichkeiten der individuellen Gestaltungen ergänzt. Eine große Zubehörauswahl gestattet eine Anpassung der Linie an die unterschiedlichen technischen und ästhetischen Anforderungen. Inselumbausatz Tablettrutsche aus Rohren oder Edelstahlplatte Gerade fixiert oder verstellbar. Eckteil mit 90° oder 45° Außenecken. Gerade mit 90° oder 45° Innenecke rechts oder links (nur für Rohrausführung). Aufsätze Halterung für 1 oder 2 Kristallglasböden. Überbau-Halterung für Insel. Kristallglaselemente: frontal, gerundet, mit doppelter Rundung für Insel. Beleuchtungs- und Heizelemente für Aufbau Verbindungselemente nebeneinander liegender Fächer und Eckverbindungsplatten Füße, Sockel aus Edelstahl Tellerwagen Neutral oder beheizt mit Abdeckung, Fassungsvermögen 120 Teller. Tablettstapler Teller-, Korb- oder Tablettstapler. Zum Einsetzen in das neutrale Element.

SELF 700
ACCESSORIES

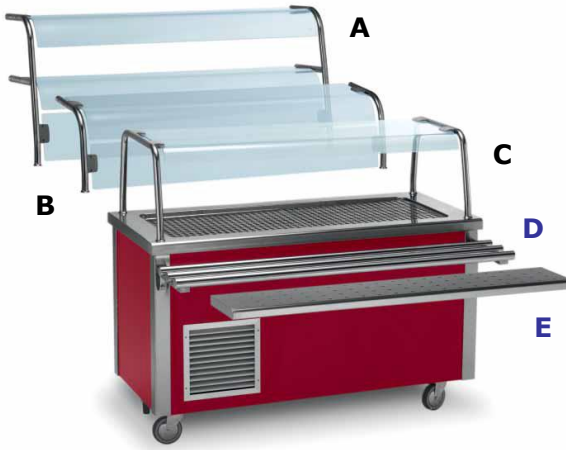
Along with extreme flexibility, Self 700 provides nearly endless possibilities for customizations. A wide range of accessories lets you adapt the line to suit various technical and aesthetic needs. Kit to obtain a display island Tray slide in tube or with stainless steel top Linear fixed or tilting. Corner with external corners of 90° or 45°. Linear with internal corner of 90° or 45°, right or left (only for tube version). Upperstructure Supports for 1 or 2 glass shelves. Support for island bridge. Glass elements: front, curved, with double curve for island. Illuminating and heating elements for upperstructure Joining elements for side-by-side compartments and corner joint tops Feet, plinths in stainless steel Plate trolley Neutral or heated with cover, capacity 120 plates. Tray lifter trolley Lifter for plates, baskets or trays To be built into the neutral element.







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



SELF 700

Ergänzungsbeispiel mit Zubehör

A. Halterung für 2 Fachböden mit 1 vorderer Kristallglasscheibe und 2 gerundeten Platten.
B. Halterung für 1 Fachboden mit 1 vorderer Kristallglasscheibe und 1 gerundeter Platte.
C. Überbauhalterung für Insel mit 1 doppelt Gerundeter Kristallglasscheibe.
D. Gerade Tablettrutsche aus Rohr.
E. Gerade Tablettrutsche mit Edelstahlplatte.

Example of progressive-outfitting with accessories

A. support for 2 shelves complete with 1 glass front and 2 curved tops.
B. support for 1 shelf complete with 1 glass front and 1 curved top.
C. bridge support for island complete with 1 double curved glass.
D. linear tray slide in tube.
E. linear tray slide with top in stainless steel.

Inselumbausatz mit Tablettrutsche aus Rohr Kit to obtain a display island with tube tray slide

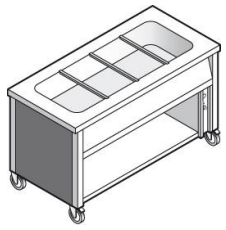






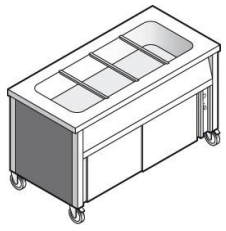
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Bainmarie Module mit offenem Schrankfach
Bain-Marie Unit on open cupboard



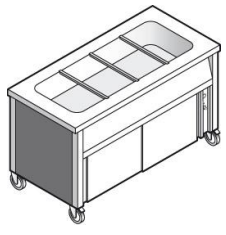
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011840	800x700x900H	2	2,4	230	**2.428,99**
22011841	1200x700x900H	3	3,6	380	**3.039,99**
22011842	1500x700x900H	4	3,6	380	**3.254,99**
22011843	2300x700x900H	6	7,2	380	**4.295,99**

Bainmarie Module mit geschlossenem
Bain-Marie Unit on cupboard



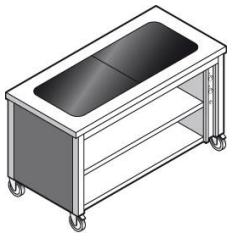
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011844	800x700x900H	2	2,4	230	**2.591,99**
22011845	1200x700x900H	3	3,6	380	**3.420,99**
22011846	1500x700x900H	4	3,6	380	**3.673,99**
22011847	2300x700x900H	6	7,2	380	**4.783,99**

Bainmarie Module mit beheiztem Schrankfach
Bain-Marie Unit on heated cupboard



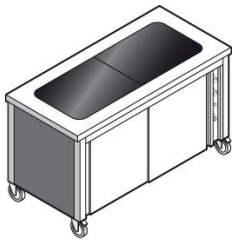
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011848	800x700x900H	2	2,4+1,1	230	**2.930,99**
22011849	1200x700x900H	3	3,6+1,6	380	**3.863,99**
22011850	1500x700x900H	4	3,6+1,6	380	**4.135,99**
22011851	2300x700x900H	6	7,2+2,2	380	**5.576,99**

Module mit Warmhalteplatte aus Glaskeramik mit offenem Schrankfach
Unit With Heating Top Made of glass-ceramic on open cupboard



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011852	800x700x900H		1,1	230	**2.566,99**
22011853	1200x700x900H		2,2	230	**3.007,99**
22011854	1500x700x900H		2,2	230	**3.558,99**

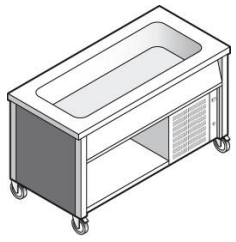
Module mit Warmhalteplatte aus Glaskeramik mit beheiztem Schrankfach
Unit With Heating Top Made of glass-ceramic on warm cupboard



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011855	800x700x900H		1,1+1,1	230	**3.126,99**
22011856	1200x700x900H		2,2+1,1	230	**3.666,99**
22011857	1500x700x900H		2,2+1,1	230	**4.277,99**

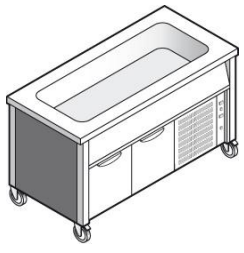
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Module mit Gekühltem Becken mit offenem Schrankfach
Refrigerated Tank Unit on open cupboard



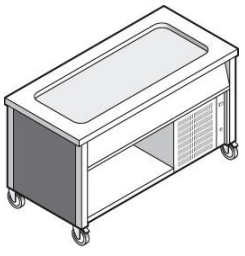
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011858	800x700x900H	2	0,5	230	**3.923,99**
22011859	1200x700x900H	3	0,5	230	**4.285,99**
22011860	1500x700x900H	4	0,5	230	**4.640,99**
22011861	2300x700x900H	6	0,6	230	**6.488,99**

Module mit Gekühltem Becken mit gekühltem Schrankfach
Refrigerated Tank Unit on refrigerated cupboard



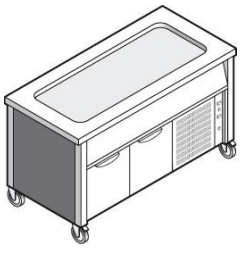
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011862	1500x700x900H	4	0,5	230	**5.169,99**
22011863	2300x700x900H	6	0,6	230	**7.304,99**

Module mit Gekühlter Fläche mit offenem Schrankfach
Refrigerated Top Unit on open cupboard



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011864	1200x700x900H		0,5	230	**3.895,99**
22011865	1500x700x900H		0,5	230	**4.162,99**
22011866	2300x700x900H		0,6	230	**5.915,99**

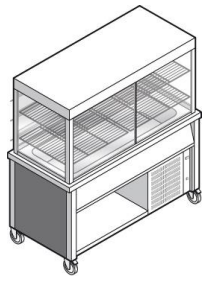
Module mit Gekühltem Becken mit gekühltem Schrankfach
Refrigerated Tank Unit on refrigerated cupboard



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011867	1500x700x900H		0,5	230	**5.018,99**
22011868	2300x700x900H		0,6	230	**6.990,99**

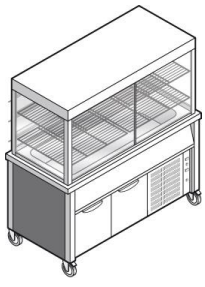
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Kühlvitrinen auf gekühltem Becken mit offenem Schrankfach
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank on open cupboard



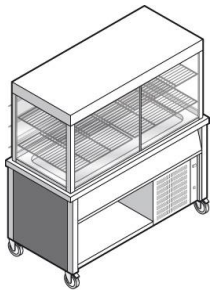
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011869	1500x700x1620H	4	0,6	230	**8.484,99**
22011870	2300x700x1620H	6	0,6	230	**11.868,99**

Kühlvitrinen auf gekühltem Becken mit gekühltem Schrankfach
Refrigerated Display Counter with refrigerated tank on a refrigerated cupboard



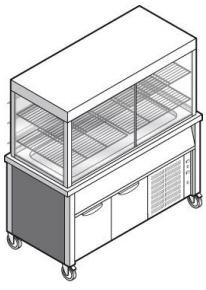
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011871	1500x700x1620H	4	0,6+1,2	230	**9.100,99**
22011872	2300x700x1620H	6	0,6+1,2	230	**12.733,99**

Kühlvitrinen auf gekühltem Fläche mit offenem Schrankfach
Refrigerated Display Counter with refrigerated top on open cupboard



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011873	1500x700x1620H		0,6	230	**8.084,99**
22011874	2300x700x1620H		0,6	230	**11.311,99**

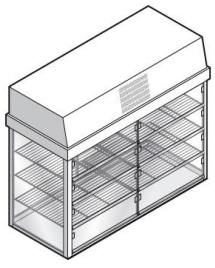
Kühlvitrinen auf gekühltem Fläche mit gekühltem Schrankfach
Refrigerated Display Counter with refrigerated top on refrigerated cupboard



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011875	1500x700x1620H		0,6 +1,2	230	**8.963,99**
22011876	2300x700x1620H		0,6 +1,2	230	**12.543,99**

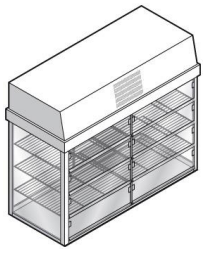
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Kühlvitrinen ohne Boden
Refrigerated Display Counter without bottom



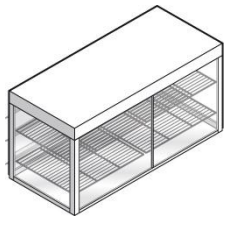
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011877	1500x700x1150H		1,2	230	**6.940,99**
22011878	2300x700x1150H		1,2	230	**9.724,99**

Kühlvitrinen mit Boden
Refrigerated Display Counter with bottom



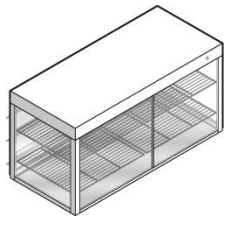
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011879	1500x700x1150H		1,2	230	**7.299,99**
22011880	2300x700x1150H		1,2	230	**10.225,99**

Vitrinen Module Neutral ohne Boden
Neutral Display Counter without bottom



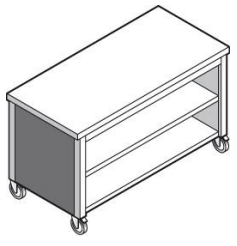
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011881	1500x700x1150H				**2.952,99**
22011882	2300x700x1150H				**3.996,99**

Vitrinen Modul Beheizt mit Boden
Heated Display Counter with bottom



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011883	1500x700x1150H				**3.333,99**

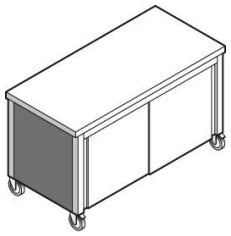
Neutrale Module mit offenem Schrankfach
Neutral Unit on open cupboard



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011884	400x700x900H				**1.133,99**
22011885	800x700x900H				**1.295,99**
22011886	1200x700x900H				**1.442,99**
22011887	1500x700x900H				**1.598,99**

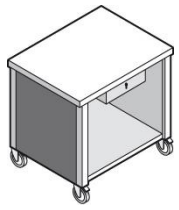
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Neutrale Module mit Geschlossenem Schrankfach
Neutral Unit on cupboard



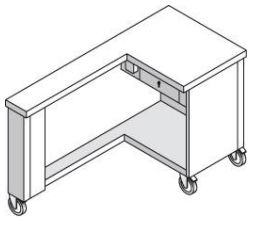
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011888	400x700x900H				**1.399,99**
22011889	800x700x900H				**1.591,99**
22011890	1200x700x900H				**1.749,99**
22011891	1500x700x900H				**1.913,99**

Kassenmodule Zentral mit Schublade und schloss
Central Cash-Desk Unit whit drawer with lock



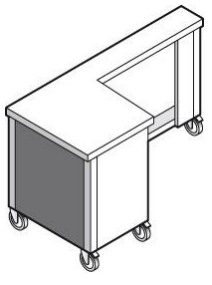
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011892	800x700x900H				**1.367,99**

Kassenmodule Rechts mit Schublade mit schloss und Steckdose
Right Side Cash-Desk Unit whit drawer with lock and electrical socket



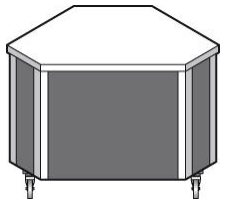
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011893	1200x700x900H				**1.652,99**

Kassenmodule Links mit Schublade mit schloss und Steckdose
Left Side Cash-Desk Unit whit drawer with lock and electrical socket



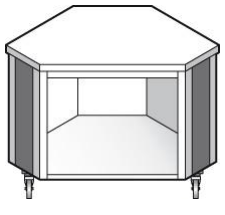
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011894	1200x700x900H				**1.652,99**

Außeneck 90°
External Corner Unit 90°



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011895	1450x700x900H				**1.588,99**

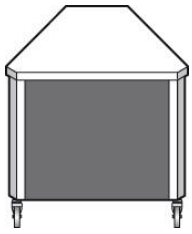
Inneneneck 90°
Internal Corner Unit 90°



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011896	1450x700x900H				**1.442,99**

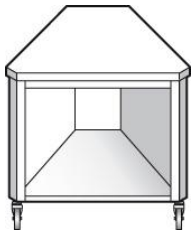
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Außeneck 45°
External Corner Unit 45°



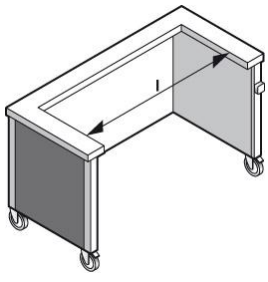
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011897	790x700x900H				**1.460,99**

Inneneneck 45°
Internal Corner Unit 45°



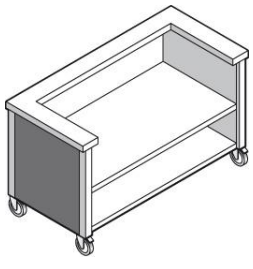
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011898	7900x700x900H				**1.375,99**

Elemente für Einführen der Hebewagen
Internal Corner Unit 45°



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011899	800x700x900H				**1.312,99**
22011900	1200x700x900H				**1.382,99**
22011901	1500x700x900H				**1.541,99**
Lichtes maß innen: I=380mm					
Internal useful: I=380 mm					

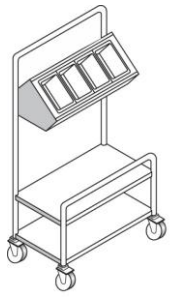
Unterbau für Kochstelle
Cooking Top Supporting Unit



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011902	1500x700x900H				**2.011,99**

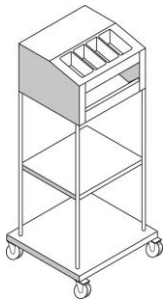
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Tragelement für Tablett und Besteck
Trays and Cutlery Dispenser Unit



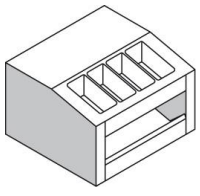
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011903	730x400x1360H				**947,99**

Tragelement für Tablett und Besteck
Trays and Cutlery Dispenser Unit



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011904	800x700x1490H				**1.705,99**

Tragelement für Brot mit Besteckbehälter aus PVC
Bread Dispenser Unit with PVC cutlery dispenser



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011905	720x680x480H				**936,99**

Tragelement für Glas
Glass Dispenser Unit

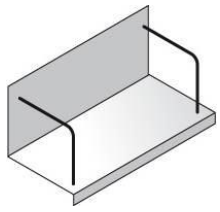


Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011906	620x570x680H				**698,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Seitliche Struktur für Teller und Tablettausgabe mit 1 Fächer

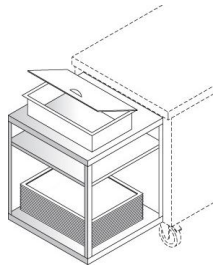
1 Level Lateral Dispenser Unit for plates and trays



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011907	500x400x200H				**291,99**

Seitliche Struktur für Tablett, Besteck und Brotausgabe mit 2 Fächern

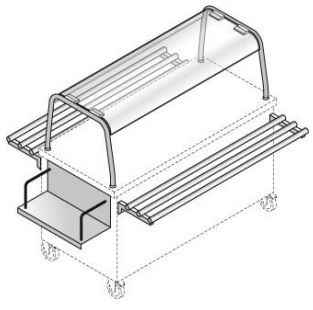
2 Level Lateral for Dispenser Unit for cutlery, bread, trays



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011908	500x400x500H				**687,99**

Kit Umwandlung in Inselelemente mit abklappbarer Tablettrutsche in Rohr

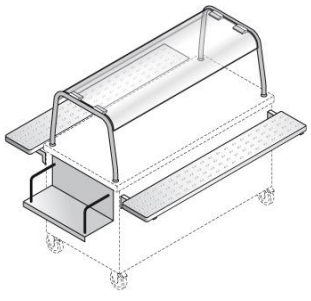
Kit transformation in Island unit with foldable tray slide in tube



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011909	L= 1200				**1.683,99**
22011910	L= 1500				**1.853,99**
22011911	L= 2300				**2.710,99**

Kit Umwandlung in Inselelemente mit Tablettrutsche glatt

Kit transformation in Island unit with plain tray slide



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011912	L= 1200				**2.056,99**
22011913	L= 1500				**2.257,99**
22011914	L= 2300				**3.200,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gerade Fix Tablettrutsche in Rohr
Fixed Linear Tray Slide in Tube



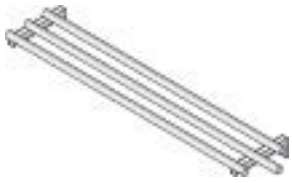
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011915	400x300				**184,99**
22011916	800x300				**228,99**
22011917	1200x300				**259,99**
22011918	1500x300				**296,99**
22011919	2300x300				**415,99**

Tablettrutsche für Außeneck 45°/ 90° in Rohr
External corner tray slide 45°/90° in Tube



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011920	45°				**368,99**
22011921	90°				**389,99**

Tablettrutsche für Inneneck Links 90° in Rohr
Internal Left corner tray slide 90° in Tube



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011922	400x300				**161,99**
22011923	800x300				**269,99**
22011924	1200x300				**298,99**
22011925	1500x300				**334,99**
22011926	2300x300				**455,99**

Tablettrutsche für Inneneck Rechts 90° in Rohr
Internal Right corner tray slide 90° in Tube



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011927	400x300				**161,99**
22011928	800x300				**269,99**
22011929	1200x300				**298,99**
22011930	1500x300				**334,99**
22011931	2300x300				**455,99**

Tablettrutsche für Inneneck Links 45° in Rohr
Internal Left corner tray slide 45° in Tube



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011932	400x300				**156,99**
22011933	800x300				**269,99**
22011934	1200x300				**298,99**
22011935	1500x300				**334,99**
22011936	2300x300				**455,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Tablettrutsche für Inneneck Rechts 45° in Rohr
Internal Right corner tray slide 45° in Tube



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011937	400x300				**156,99**
22011938	800x300				**269,99**
22011939	1200x300				**298,99**
22011940	1500x300				**334,99**
22011941	2300x300				**455,99**

Gerade neigbare Tablettrutsche in Rohr
Tilting Linear Tray Slide in Tube



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011942	400x300				**292,99**
22011943	800x300				**350,99**
22011944	1200x300				**384,99**
22011945	1500x300				**429,99**
22011946	2300x300				**569,99**

Gerade neigbare Tablettrutsche
Tilting Linear Tray Slide



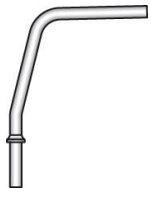
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011947	800x300				**405,99**
22011948	1200x300				**442,99**
22011949	1500x300				**496,99**
22011950	2300x300				**661,99**

Tablettrutsche für Außeneck 90°/ 45°
External corner tray slide 90°/ 45°



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011951	90°				**442,99**
22011952	45°				**421,99**

Unterbau für 1 Fach
Support for 1 shelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011953	H= 350				**142,99**

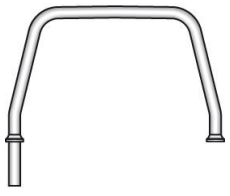
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Unterbau für 2 Fächer
Support for 2 shelves



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011954	H= 580				**198,99**

Unterbau für abgerundete Kristallglasfläche für Inselelemente
Support for curved crystal shelf for island units



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011955	H= 400				**288,99**

Abgerundete Kristallglasfläche
Curved Crystal



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011956	L= 800				**225,99**
22011957	L= 1200				**269,99**
22011958	L= 1500				**282,99**
22011959	L= 2300				**482,99**

Front Kristallglas
Frontal crystal



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011960	L= 800				**116,99**
22011961	L= 1200				**144,99**
22011962	L= 1500				**165,99**
22011963	L= 2300				**240,99**

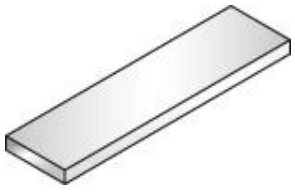
Abgerundete Kristallfläche für Insel
Curved crystal for display island



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011964	L= 1200				**371,99**
22011965	L= 1500				**421,99**
22011966	L= 2300				**700,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Bord für Aufbau
Stainlessteel Shelf for Overshelf



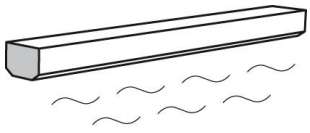
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011967	L= 800				**173,99**
22011968	L= 1200				**236,99**
22011969	L= 1500				**272,99**
22011970	L= 2300				**425,99**

Beleuchtungselement für Aufbau
Lighting element for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011971	L= 800				**348,99**
22011972	L= 1200				**376,99**
22011973	L= 1500				**425,99**
22011974	L= 2300				**711,99**

Wärmestrahler für Aufbau
Heating element for overshelf



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity GN 1/1	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011975	L= 800				**498,99**
22011976	L= 1200				**594,9**
22011977	L= 1500				**702,99**
22011978	L= 2300				**1.144,99**

Beheizt Tellerspenderwagen mit Deckel
Trolley with Heated Dish Dispenser with cover



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Teller Dish	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011979	460x932x900H	120 19-26Ø			**2.568,99**

Unbeheizt Tellerspenderwagen
Neutral Trolley with Dish Dispenser



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Inhalt Capacity Teller Dish	Aufnahme Absorption kW	Spannung Voltage V	€
22011980	460x852x900H	120 19-26Ø			**2.129,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work













Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Arbeitstische ohne Aufkantung 600/700

Komplett aus Edelstahl mit Grundboden mit eckigen höhenverstellbaren Füßen, Arbeitsfläche verstärkt Grundplatte mit 4-Kantrohr verstrebt, Stärke der Arbeitsplatte:18 mm schallgedämmt unterfüttert, wasser- und feuerabweisend Aufkantung 100H mm (nicht montiert)

Working tables without backsplash 600/700

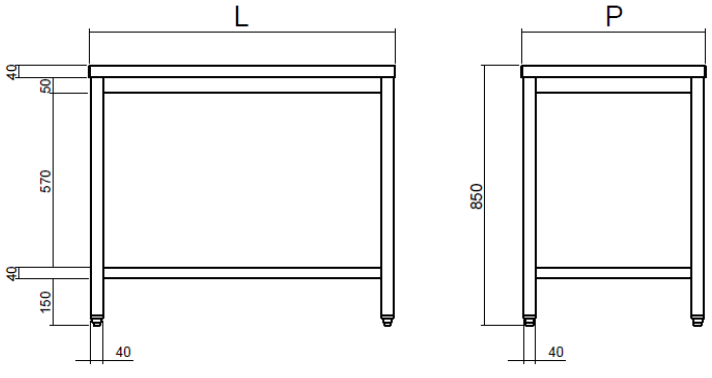
In stainless steel, supplied with an intermediate shelf, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm, Shelf 18 mm reinforced, (not assambled)

Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**22012889**
Abmessungen, Dimensions mm	400x600x850H
€	**171,99**
Artikel, Model	**22012890**
Abmessungen, Dimensions mm	500x600x850H
€	**180,99**
Artikel, Model	**MO4-6TR70I**
Abmessungen, Dimensions mm	700x600x850H
€	**238,99**
Artikel, Model	**MO4-6TR80I**
Abmessungen, Dimensions mm	800x600x850H
€	**248,99**
Artikel, Model	**MO4-6TR90I**
Abmessungen, Dimensions mm	900x600x850H
€	**256,99**
Artikel, Model	**101002**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x600x850H
€	**265,99**
Artikel, Model	**101003**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
€	**284,99**
Artikel, Model	**101004**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
€	**305,99**
Artikel, Model	**101005**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
€	**329,99**
Artikel, Model	**101006**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
€	**358,99**
Artikel, Model	**101007**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
€	**380,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**22012891**
Abmessungen, Dimensions mm	400x**700**x850H
€	**187,99**
Artikel, Model	**22012892**
Abmessungen, Dimensions mm	500x**700**x850H
€	**193,99**
Artikel, Model	**MO4-7TR70I**
Abmessungen, Dimensions mm	700x**700**x850H
€	**244,99**
Artikel, Model	**MO4-7TR80I**
Abmessungen, Dimensions mm	800x**700**x850H
€	**254,99**
Artikel, Model	**MO4-7TR90I**
Abmessungen, Dimensions mm	900x**700**x850H
€	**264,99**
Artikel, Model	**101008**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x**700**x850H
€	**274,99**
Artikel, Model	**101009**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H
€	**296,99**
Artikel, Model	**101010**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H
€	**317,99**
Artikel, Model	**101011**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H
€	**342,99**
Artikel, Model	**101012**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x**700**x850H
€	**374,99**
Artikel, Model	**101013**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H
€	**396,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Arbeitstische mit Aufkantung 600/700

Komplett aus Edelstahl mit Grundboden mit eckigen höhenverstellbaren Füßen, Arbeitsfläche verstärkt Grundplatte mit 4-Kantrohr verstrebt, Stärke der Arbeitsplatte:18 mm schallgedämmt unterfüttert, wasser- und feuerabweisend Aufkantung 100H mm (nicht montiert)

Working tables with backsplash 600/700

In stainless steel, supplied with an intermediate shelf, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm Shelf 18 mm reinforced, (not assambled)

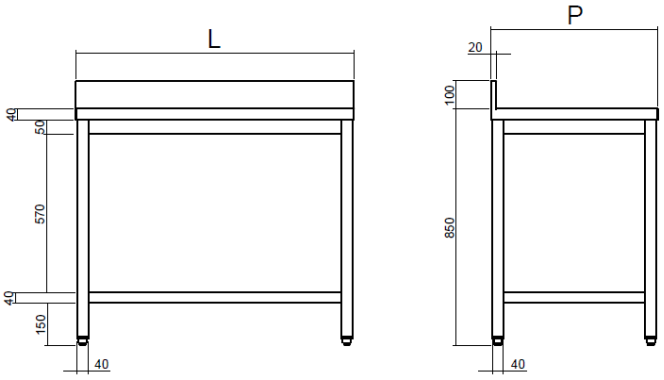


Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**22013080**
Abmessungen, Dimensions mm	400x600x850H
€	**197,99**
Artikel, Model	**22013081**
Abmessungen, Dimensions mm	500x600x850H
€	**206,99**
Artikel, Model	**MO4-6TR70I-A**
Abmessungen, Dimensions mm	700x600x850H
€	**243,99**
Artikel, Model	**MO4-6TR80I-A**
Abmessungen, Dimensions mm	800x600x850H
€	**255,99**
Artikel, Model	**MO4-6TR90I-A**
Abmessungen, Dimensions mm	900x600x850H
€	**263,99**
Artikel, Model	**102001**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x600x850H
€	**272,99**
Artikel, Model	**102002**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
€	**293,99**
Artikel, Model	**102003**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
€	**314,99**
Artikel, Model	**102004**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
€	**340,99**
Artikel, Model	**102005**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
€	**371,99**
Artikel, Model	**102006**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
€	**393,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**22013082**
Abmessungen, Dimensions mm	400x**700**x850H
€	**209,99**
Artikel, Model	**22013083**
Abmessungen, Dimensions mm	500x**700**x850H
€	**216,99**
Artikel, Model	**MO4-7TR70I-A**
Abmessungen, Dimensions mm	700x**700**x850H
€	**251,99**
Artikel, Model	**MO4-7TR80I-A**
Abmessungen, Dimensions mm	800x**700**x850H
€	**261,99**
Artikel, Model	**MO4-7TR90I-A**
Abmessungen, Dimensions mm	900x**700**x850H
€	**271,99**
Artikel, Model	**102008**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x**700**x850H
€	**286,99**
Artikel, Model	**102009**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H
€	**308,99**
Artikel, Model	**102010**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H
€	**331,99**
Artikel, Model	**102011**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H
€	**358,99**
Artikel, Model	**102012**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x**700**x850H
€	**391,99**
Artikel, Model	**102013**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H
€	**415,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Arbeitsschränke mit Schiebetüren 600/700

Komplett aus Edelstahl, Türen doppelwandig mit Zwischenboden und runden, höhenverstellbaren Füßen Aufkantung 100H mm

Working cabinets with sliding doors 600/700

Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel adjustable feet, backsplash 100H mm

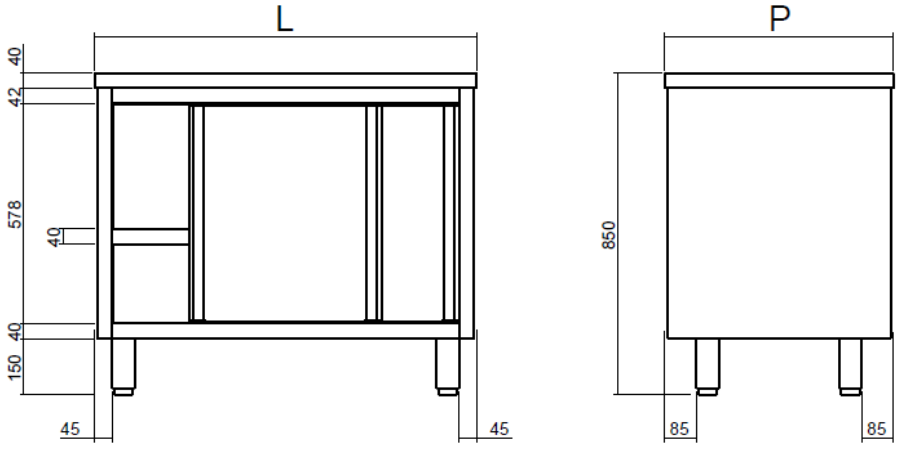


Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**600000**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x600x850H
€	**452,99**
Artikel, Model	**600001**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
€	**498,99**
Artikel, Model	**600002**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
€	**533,99**
Artikel, Model	**600003**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
€	**587,99**
Artikel, Model	**600004**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
€	**650,99**
Artikel, Model	**600005**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
€	**717,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**101025**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x**700**x850H
€	**466,99**
Artikel, Model	**101026**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H
€	**513,99**
Artikel, Model	**101047**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H
€	**549,99**
Artikel, Model	**101027**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H
€	**606,99**
Artikel, Model	**101046**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x**700**x850H
€	**670,99**
Artikel, Model	**101044**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H
€	**740,99**





Arbeitsschränke mit Schiebetüren 600/700
Komplett aus Edelstahl, Türen doppelwandig mit Zwischenboden und runden, höhenverstellbaren Füßen
Aufkantung 100H mm

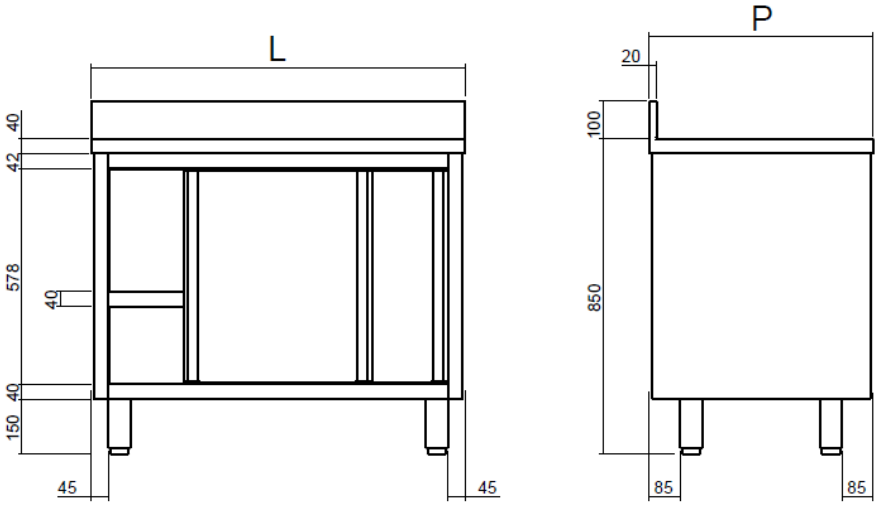
Working cabinets with sliding doors 600/700
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel adjustable feet, backsplash 100H mm

Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**600006**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x600x850H
€	**471,99**
Artikel, Model	**600007**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
€	**520,99**
Artikel, Model	**600008**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
€	**557,99**
Artikel, Model	**600009**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
€	**613,99**
Artikel, Model	**600010**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
€	**678,99**
Artikel, Model	**600011**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
€	**723,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**101025A**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x**700**x850H
€	**487,99**
Artikel, Model	**101026A**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H
€	**541,99**
Artikel, Model	**101047A**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H
€	**579,99**
Artikel, Model	**101027A**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H
€	**640,99**
Artikel, Model	**101046A**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x**700**x850H
€	**707,99**
Artikel, Model	**101044A**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H
€	**782,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Arbeitsschränke mit Türen und 3er Schubladenblock 600/700
komplett aus Edelstahl, Türen doppelwandig, mit Zwischenboden und runden höhenverstellbaren Füßen, Aufkantung 100H mm.
1= mit Flügeltüren 2= mit Schiebetüren

Working cabinets with doors and 3 drawers 600/700
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel adjustable feet backsplash 100H mm.
1= door with hinges 2= sliding doors

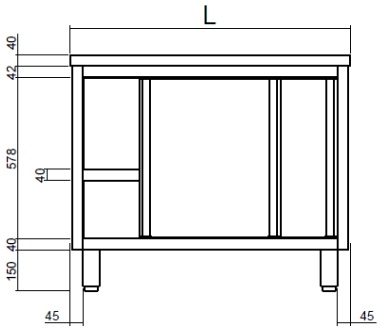


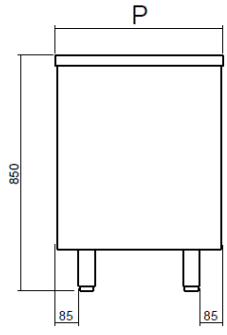
Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**101049**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H (1)
€	**927,99**
Artikel, Model	**101050**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H (2)
€	**995,99**
Artikel, Model	**600125**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H (2)
€	**1.074,99**
Artikel, Model	**600126**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H (2)
€	**1.140,99**
Artikel, Model	**600127**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H (2)
€	**1.236,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**600016**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H (1)
€	**946,99**
Artikel, Model	**101053**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H (2)
€	**1.014,99**
Artikel, Model	**600137**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H (2)
€	**1.115,99**
Artikel, Model	**600138**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x**700**x850H (2)
€	**1.189,99**
Artikel, Model	**600139**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H (2)
€	**1.282,99**







Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**600123**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H (1)
€	**927,99**
Artikel, Model	**600124**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H (2)
€	**995,99**
Artikel, Model	**101051**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H (2)
€	**1.074,99**
Artikel, Model	**101052**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H (2)
€	**1.140,99**
Artikel, Model	**600012**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H (2)
€	**1.236,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**600135**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H (1)
€	**946,99**
Artikel, Model	**600136**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H (2)
€	**1.014,99**
Artikel, Model	**101035**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H (2)
€	**1.115,99**
Artikel, Model	**101054**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x**700**x850H (2)
€	**1.189,99**
Artikel, Model	**101036**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H (2)
€	**1.282,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Arbeitsschränke mit Türen und 3er Schubladenblock 600/700
komplett aus Edelstahl, Türen doppelwandig, mit Zwischenboden und runden höhenverstellbaren Füßen, Aufkantung 100H mm.
1= mit Flügeltüren 2= mit Schiebetüren

Working cabinets with doors and 3 drawers 600/700
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel adjustable feet backsplash 100H mm.
1= door with hinges 2= sliding doors

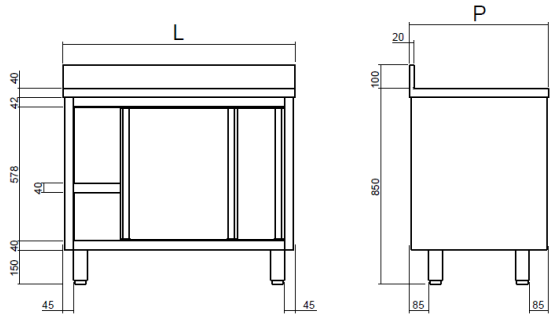
Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**600014**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H (1)
€	**973,99**
Artikel, Model	**101055**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H (2)
€	**1.091,99**
Artikel, Model	**600131**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H (2)
€	**1.126,99**
Artikel, Model	**600132**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H (2)
€	**1.203,99**
Artikel, Model	**600133**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H (2)
€	**1.304,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**600018**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H (1)
€	**1.014,99**
Artikel, Model	**101059**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H (2)
€	**1.115,99**
Artikel, Model	**600143**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H (2)
€	**1.208,99**
Artikel, Model	**600144**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x**700**x850H (2)
€	**1.244,99**
Artikel, Model	**600145**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H (2)
€	**1.373,99**





Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**600129**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H (1)
€	**973,99**
Artikel, Model	**600130**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H (2)
€	**1.091,99**
Artikel, Model	**101056**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H (2)
€	**1.126,99**
Artikel, Model	**101057**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H (2)
€	**1.203,99**
Artikel, Model	**101058**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H (2)
€	**1.304,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**600141**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H (1)
€	**1.014,99**
Artikel, Model	**600142**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H (2)
€	**1.115,99**
Artikel, Model	**600147**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H (2)
€	**1.208,99**
Artikel, Model	**101060**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x**700**x850H (2)
€	**1.244,99**
Artikel, Model	**600148**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H (2)
€	**1.373,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Tellerwärmer
Gehäuse aus Edelstahl, PVC Thermostat 1
Zwischenboden EIN/AUS Schalter, Spannung: 230V

Electric hot cabinet
Body in stainless steel, PVC thermostate 1
shelve, ON/OFF Voltage: 230V

Artikel, Model: 106020
Abmessungen/ Dimension mm: 490x470x540H
Leistung/Power kW: 0,4
Geeignet für Teller/ Suitable for Plates: 25-30
Temp. °C: 0-+85

€ 321,99



Artikel, Model: 106021
Abmessungen/ Dimension mm: 590x470x850H
Leistung/Power kW: 0,75
Geeignet für Teller/ Suitable for Plates: 55-60
Temp. °C: 0-+85

€ 448,99



Artikel, Model: 106022
Abmessungen/ Dimension mm: 750x510x850H
Leistung/Power kW: 1,2
Geeignet für Teller/ Suitable for Plates: 110-120
Temp. °C: 0-+85

€ 767,99

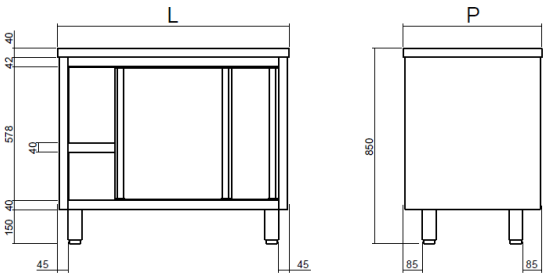


Wärmeschränke mit Schiebetüren 600/700

Komplett aus Edelstahl, mit zwischenboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Leistung: 2000 Watt Temp: 30-90°C regulierbar in 10 Schritten
Spannung: 230V

Heated cabinet with sliding doors 600/700

complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel 40H mm adjustable feet, easy frame assembly backslash 100 mm high, Power: 2000 Watt
Temp: 30-90°C adjustable in 10 steps
Voltage: 230V



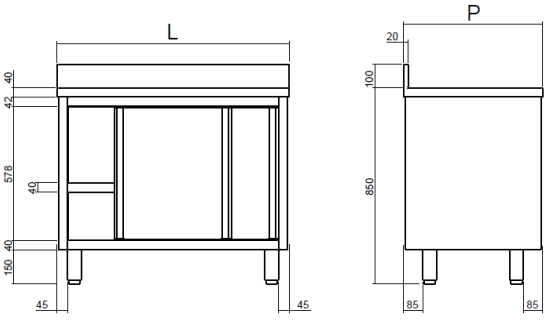


Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**650002**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
€	**939,99**
Artikel, Model	**650003**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
€	**990,99**
Artikel, Model	**650004**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
€	**1.030,99**
Artikel, Model	**650005**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
€	**1.183,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**650007**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H
€	**979,99**
Artikel, Model	**650008**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H
€	**1.027,99**
Artikel, Model	**650009**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H
€	**1.064,99**
Artikel, Model	**650010**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H
€	**1.217,99**





Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**650012**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
€	**976,99**
Artikel, Model	**650013**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
€	**1.033,99**
Artikel, Model	**650014**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
€	**1.078,99**
Artikel, Model	**650015**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
€	**1.242,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**650017**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H
€	**1.018,99**
Artikel, Model	**650018**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x**700**x850H
€	**1.072,99**
Artikel, Model	**650019**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H
€	**1.118,99**
Artikel, Model	**650020**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H
€	**1.233,99**

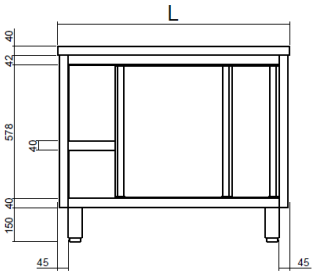
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Wärmeschränke mit Schiebetüren und Durchreiche 600/700

Komplett aus Edelstahl, mit zwischenboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Leistung: 2500 Watt Temp: 30-90°C regulierbar in 10 Schritten Spannung: 230V

Heated cabinet with sliding doors on 2 sides 600/700

complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel 40H mm adjustable feet, easy frame assembly backslash 100 mm high, Power: 2000 Watt Temp: 30-90°C adjustable in 10 steps Voltage: 230V





Tiefe/ Deep: 600

Artikel, Model	**650021**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
€	**1.099,99**
Artikel, Model	**650022**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
€	**1.263,99**
Artikel, Model	**650023**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
€	**1.502,99**

Tiefe/ Deep: 700

Artikel, Model	**650024**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x**700**x850H
€	**1.174,99**
Artikel, Model	**650025**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x**700**x850H
€	**1.344,99**
Artikel, Model	**650026**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x**700**x850H
€	**1.584,99**

Arbeitsschrank Eckausführung 90°

mit Flügeltüre, komplett aus Edelstahl, mit runden höhenverstellbaren Füßen, mit Zwischenboden Aufkantung 100H mm

Corner working table 90°

with normal door, adjustable feet, with intermediate shelf in stainless, backsplash 100H mm

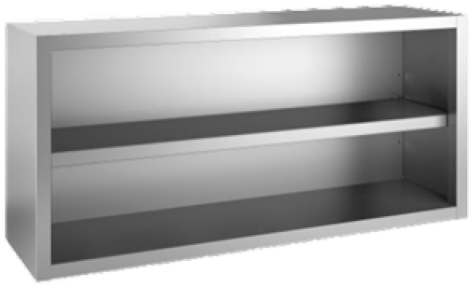




Artikel, Model	**22012877**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x**600**x850H
€	**557,99**
Artikel, Model	**101052ECK**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x**700**x850H
€	**572,99**

Artikel, Model	**22012878**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x**600**x850H
€	**599,99**
Artikel, Model	**101052A**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x**700**x850H
€	**615,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Wandhängeschränke ohne Türen

komplett aus Edelstahl, mit Zwischenboden (bestehend aus 4 Auflagewinkel höhenverstellbar), Türen doppelwandig mit Montageset

Wall cupboards without doors

In stainless steel, supplied with an intermediate shelf (adjustable) double wall doors

Artikel, Model	**101076**	**Artikel, Model**	**101080**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x400x660H	Abmessungen, Dimensions mm	1600x400x660H
€	**223,99**	**€**	**294,99**
	101077		
Artikel, Model	1200x400x660H	**Artikel, Model**	**101081**
Abmessungen, Dimensions mm	**254,99**	Abmessungen, Dimensions mm	1800x400x660H
€		**€**	**320,99**
Artikel, Model	**101078**	**Artikel, Model**	**101082**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x400x660H	Abmessungen, Dimensions mm	2000x400x660H
€	**271,99**	**€**	**338,99**



Wandhängeschränke mit Schiebetüren

komplett aus Edelstahl, mit Zwischenboden (bestehend aus 4 Auflagewinkel höhenverstellbar) Türen doppelwandig mit Montageset

Wall cupboards with sliding doors

In stainless steel, supplied with an intermediate shelf (adjustable) double wall doors

Artikel, Model	**101083**	**Artikel, Model**	**101087**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x400x660H	Abmessungen, Dimensions mm	1600x400x660H
€	**283,99**	**€**	**375,99**
Artikel, Model	**101084**	**Artikel, Model**	**101088**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x400x660H	Abmessungen, Dimensions mm	1800x400x660H
€	**316,99**	**€**	**407,99**
Artikel, Model	**101085**	**Artikel, Model**	**101089**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x400x660H	Abmessungen, Dimensions mm	2000x400x660H
€	**345,99**	**€**	**442,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufsatzborde für Möbel
komplett aus Edelstahl, mit Füßen, ohne und mit Zwischenboden

Shelfs for table
in stainless, with feet, with and without intermediate shelf in stainless steel



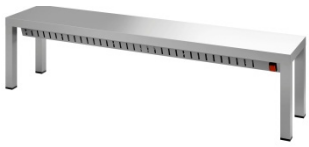
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Böden Shels	Gewicht Weight Kg	€
104019	1000x300x350H	**1**	11	**162,99**
104020	1200x300x350H	**1**	12	**173,99**
104021	1400x300x350H	**1**	13	**184,99**
104022	1600x300x350H	**1**	14	**195,99**
104023	1800x300x350H	**1**	15	**209,99**
104024	2000x300x350H	**1**	17	**211,99**



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Böden Shels	Gewicht Weight Kg	€
104025	1000x300x650H	2	18	**280,99**
104026	1200x300x650H	2	20	**312,99**
104027	1400x300x650H	2	22	**326,99**
104028	1600x300x650H	2	24	**337,99**
104029	1800x300x650H	2	26	**361,99**
104030	2000x300x650H	2	28	**372,99**

Wärmebrücke mit HALOGENLAMPE
komplett aus Edelstahl, mit Füßen, ohne und mit Zwischenboden, Spannung: 230V

Heated Shels for table
in stainless, with feet, with and without intermediate shelf in stainless steel
Voltage: 230V

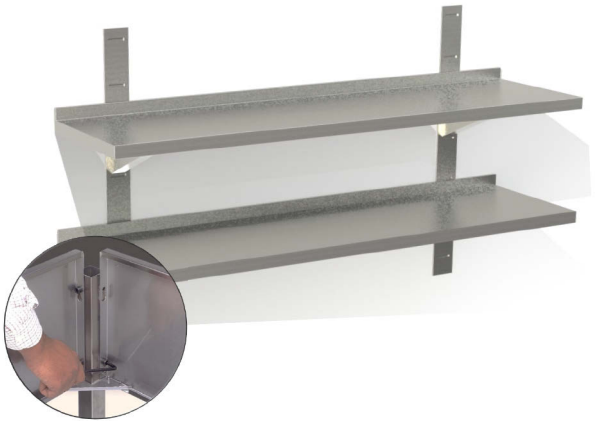


Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Temp. 65°C ca. Watt	Gewicht Weight Kg	€
104031	1000x300x350H	2x330	14,5	**413,99**
104032	1200x300x350H	2x250	16	**514,99**
104033	1400x300x350H	2x250	17,5	**553,99**
104034	1600x300x350H	3x250	19	**626,99**
104035	1800x300x350H	3x250	21	**758,99**
104036	2000x300x350H	3x250	23,5	**788,99**



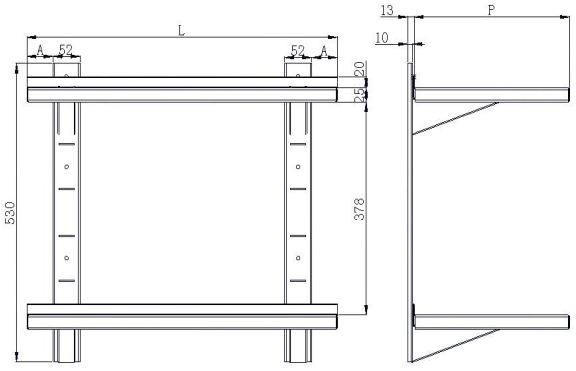
Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Temp. 65°C ca. Watt	Gewicht Weight Kg	€
104037	1000x300x650H	2x250	21,5	**531,99**
104038	1200x300x650H	2x250	24	**651,99**
104039	1400x300x650H	2x250	26,5	**700,99**
104040	1600x300x650H	3x250	29	**799,99**
104041	1800x300x650H	3x250	32	**908,99**
104042	2000x300x650H	3x250	34,5	**943,99**





Wandborde
aus Edelstahl mit Wandschienen. Höhenverstellbar
bestehend aus **2 Konsolen + 2 Wandschienen**
(nicht montiert)

Wall shelfs
with rear upstand. Complete in stainless steel
easy frame assembly price includes. **2 pcs wall shelfs, 2 pcs brakets, 2 pcs bracketholders** (not assambled)



Artikel/Model	L	P	A
104007	600	350	48
104008	800	350	52,5
104009	1000	350	144
104010	1200	350	148
104011	1400	350	250
104012	1600	350	250
104013	1800	350	410
104014	2000	350	412

Artikel Model	Artikel Model	Artikel Model	Artikel Model
104007 600x350x50H mm	104008 800x350x50H mm	104009 1000x350x50H mm	104010 1200x350x50H mm
€ 131,99	**€ 143,99**	**€ 191,99**	**€ 199,99**

Artikel Model	Artikel Model	Artikel Model	Artikel Model
104011 1400x350x50H mm	104012 1600x350x50H mm	104013 1800x350x50H mm	104014 2000x350x50H mm
€ 251 ,99	**€ 273,99**	**€ 292,99**	**€ 317,99**



Servierwagen
aus Edelstahl, für GN 1/1 und 600x400, mit 2 Ebenen
Unterseite gedämmt, zerlegt, mit 4 Rädern, 2x mit Feststellbremse (nicht montiert)

Trolley
in stainless steel, for GN 1/1 and 600x400. With 2 level, knock-sown 4 wheels, 2 with breaks (not assambled)

Artikel/Model: 105001
Abmessungen/Dimension: 860x535x940H mm
Böden/Level: 2
Räder/ Wheels: 4
€ 132,99



Artikel/Model: 105004
Abmessungen/Dimension: 860x535x940H mm
Böden/Level: 3
Räder/ Wheels: 4
€ 153,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Servierwagen
aus Edelstahl, für GN 1/1 und 600x400, mit 2 Ebenen Unterseite gedämmt, zerlegt, mit 4 Rädern, 2x mit Feststellbremse (nicht montiert) Tabletts nicht enthalten

Trolley
in stainless steel, for GN 1/1 and 600x400. With 2 level, knock-sown 4 wheels, 2 with breaks (not assambled) not included





Artikel/Model: 105013
Abmessungen/Dimension: 2x 450x645x1800H mm
Böden/Level: 2x 15
Räder/ Wheels: 4
€ 565,99

Handwaschbecken mit Kniebedienung
Komplett aus Edelstahl, ohne Befestigungsmaterial mit Wasserspender, ohne Siphon, nur für Warm-oder Kalt Wasser

Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Aufkantung Backsplash 100H	Becken Sink	€
600119	400x400x260H	✓	1	**248,99**



Handwaschkombination
Komplett aus Edelstahl, Becken Tiefgezogen mit Siphon, Ablagerost, Armatur, zerlegt
Wandmontage möglich

Doublesink.
with siphon, grid, faucet Sink deep drawing (not mounted)

Artikel/Model: MOHWA-50x60
Abmessungen/Dimension: 500x600x850H mm
Becken oben/ Sink Top: 501x360x240H mm
Becken unten/ Sink under: 503x332x150,5H mm
€ 459,99

Artikel/Model: MOHWA-50x70
Abmessungen/Dimension: 500x700x850H mm
Becken oben/ Sink Top: 501x460x240H mm
Becken unten/ Sink under: 503x332x150,5H mm

€ 499,99



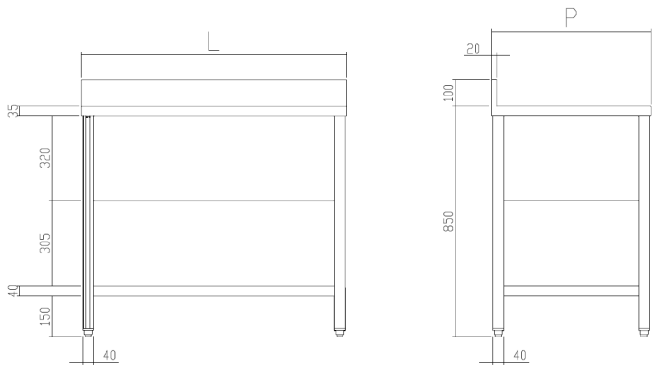




Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Spültische 600
aus Edelstahl. Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100 mm, mit eckigen höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2" (nicht montiert)

Sinktable 600
complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel 40H mm adjustable feet, easy frame assembly, backslash 100 mm high (not assemble)





Artikel, Model	**600019**
Abmessungen, Dimensions mm	600x600x850H
Becken, Sink **1x**	400x400x250H
€	**439,99**

Artikel, Model	**600020**
Abmessungen, Dimensions mm	700x600x850H
Becken, Sink **1x**	500x400x250H
€	**442,99**

Artikel, Model	**22012649**
Abmessungen, Dimensions mm	800x600x850H
Becken, Sink **1x**	500x400x250H
€	**479,99**

Artikel, Model	**600022**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x400x250H
€	**513,99**

Artikel, Model	**300000**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
Becken, Sink **(Links, Left) 1x**	500x400x250H
€	**538,99**

Artikel, Model	**600019**
Abmessungen, Dimensions mm	600x600x850H
Becken, Sink **1x**	400x400x250H
€	**439,99**

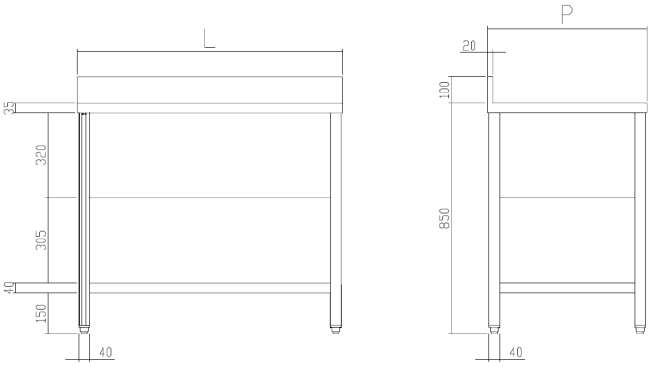
Artikel, Model	**600020**
Abmessungen, Dimensions mm	700x600x850H
Becken, Sink **1x**	500x400x250H
€	**442,99**

Artikel, Model	**22012649**
Abmessungen, Dimensions mm	800x600x850H
Becken, Sink **1x**	500x400x250H
€	**479,99**

Artikel, Model	**600023**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x400x250H
€	**513,99**

Artikel, Model	**300001**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	500x400x250H
€	**538,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Spültische 600
aus Edelstahl. Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100 mm, mit eckigen höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2" (nicht montiert)

Sinktable 600
complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel 40H mm adjustable feet, easy frame assembly, backslash 100 mm high (not assemble)







Artikel, Model	**22011603**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x400x250H
€	**649,99**

Artikel, Model	**22011604**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x400x250H
€	**649,99**

Artikel, Model	**600035**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x400x250H
€	**665,99**

Artikel, Model	**600036**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x400x250H
€	**665,99**

Artikel, Model	**600038**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x400x250H
€	**679,99**

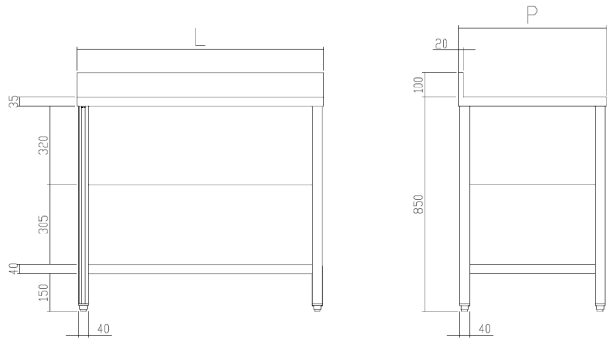
Artikel, Model	**600039**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x400x250H
€	**679,99**





Spültische 700
aus Edelstahl. Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100 mm, mit eckigen höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"
(nicht montiert)

Sinktable 700
complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel 40H mm adjustable feet, easy frame assembly, backslash 100 mm high (not assemble)



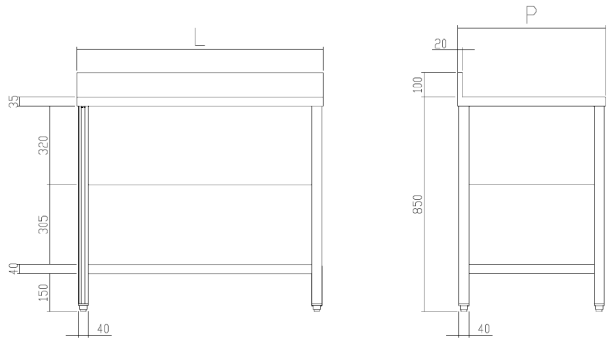






Artikel, Model	**22011581**	**Artikel, Model**	**22011581**
Abmessungen, Dimensions mm	600x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	600x700x850H
Becken, Sink **1x**	500x500x300H	Becken, Sink **1x**	500x500x300H
€	**444,99**	**€**	**444,99**
Artikel, Model	**600021**	**Artikel, Model**	**600021**
Abmessungen, Dimensions mm	700x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	700x700x850H
Becken, Sink **1x**	500x500x300H	Becken, Sink **1x**	500x500x300H
€	**447,99**	**€**	**447,99**
Artikel, Model	**22011582**	**Artikel, Model**	**22011582**
Abmessungen, Dimensions mm	800x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	800x700x850H
Becken, Sink **1x**	500x500x300H	Becken, Sink **1x**	500x500x300H
€	**484,99**	**€**	**484,99**
Artikel, Model	**22011583**	**Artikel, Model**	**22011583**
Abmessungen, Dimensions mm	900x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	900x700x850H
Becken, Sink **1x**	500x500x300H	Becken, Sink **1x**	500x500x300H
€	**493,99**	**€**	**493,99**
Artikel, Model	**600024**	**Artikel, Model**	**600025**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1000x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x500x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x500x250H
€	**521,99**	**€**	**521,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Spültische 700
aus Edelstahl. Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100 mm, mit eckigen höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2" (nicht montiert)

Sinktable 700
complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel 40H mm adjustable feet, easy frame assembly, backslash 100 mm high (not assemble)







Artikel, Model	**22011584**
Abmessungen, Dimensions mm	1100x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x500x250H
€	**535,99**

Artikel, Model	**22011586**
Abmessungen, Dimensions mm	1100x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x500x250H
€	**535,99**

Artikel, Model	**103025**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	500x500x300H
€	**552,99**

Artikel, Model	**103024**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	500x500x300H
€	**552,99**

Artikel, Model	**22011585**
Abmessungen, Dimensions mm	1300x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	500x500x300H
€	**572,99**

Artikel, Model	**22011587**
Abmessungen, Dimensions mm	1300x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	500x500x300H
€	**572,99**

Artikel, Model	**600030**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **(Links, Left) 1x**	600x500x300H
€	**595,99**

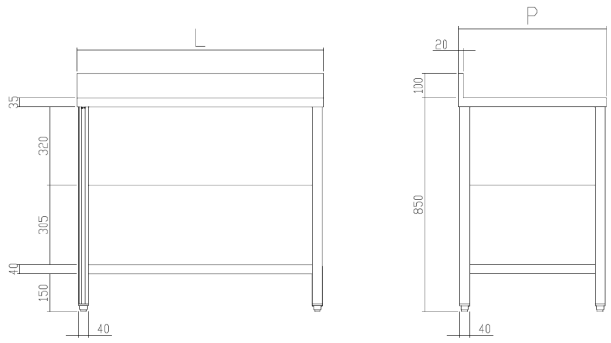
Artikel, Model	**600031**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	600x500x300H
€	**595,99**





Spültische 700
aus Edelstahl. Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100 mm, mit eckigen höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"
(nicht montiert)

Sinktable 700
complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel 40H mm adjustable feet, easy frame assembly, backslash 100 mm high (not assemble)

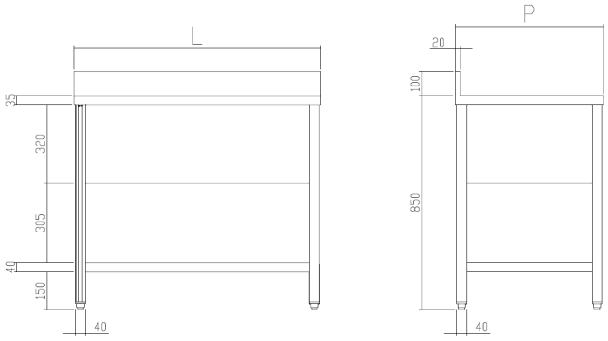






Artikel, Model	**22011606**	**Artikel, Model**	**22011608**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x500x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x500x250H
€	**660,99**	**€**	**660,99**
Artikel, Model	**22011607**	**Artikel, Model**	**22011609**
Abmessungen, Dimensions mm	1500x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1500x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x500x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x500x250H
€	**686,99**	**€**	**686,99**
Artikel, Model	**103027**	**Artikel, Model**	**103026**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x500x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x500x250H
€	**697,99**	**€**	**697,99**
Artikel, Model	**600040**	**Artikel, Model**	**600041**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1800x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x500x300H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x500x300H
€	**728,99**	**€**	**728,99**
Artikel, Model	**22011593**	**Artikel, Model**	**22011610**
Abmessungen, Dimensions mm	1900x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1900x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x500x300H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x500x300H
€	**759,99**	**€**	**759,99**
Artikel, Model	**22011594**	**Artikel, Model**	**22011611**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	600x500x300H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	600x500x300H
€	**785,99**	**€**	**785,99**
Artikel, Model	**22011595**	**Artikel, Model**	**22011612**
Abmessungen, Dimensions mm	2100x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	2100x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	600x500x300H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	600x500x300H
€	**805,99**	**€**	**805,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Spültische 700
aus Edelstahl. Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100 mm, mit eckigen höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"
(nicht montiert)

Sinktable 700
complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel 40H mm adjustable feet, easy frame assembly, backslash 100 mm high (not assemble)





Artikel, Model	**320000**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H
Becken, Sink **2x**	500x500x300H
€	**694,99**

Artikel, Model	**22011589**
Abmessungen, Dimensions mm	1300x700x850H
Becken, Sink **2x**	500x500x250H
€	**705,99**

Artikel, Model	**22011590**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **2x**	600x500x300H
€	**725,99**

Artikel, Model	**22011591**
Abmessungen, Dimensions mm	1500x700x850H
Becken, Sink **2x**	600x500x300H
€	**745,99**

Artikel, Model	**22011592**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H
Becken, Sink **2x**	600x500x300H
€	**762,99**

Artikel, Model	**22011616**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H
Becken, Sink **2x**	400x500x250H
€	**873,99**

Artikel, Model	**22011618**
Abmessungen, Dimensions mm	2400x700x850H
Becken, Sink **2x**	500x500x300H
€	**952,99**

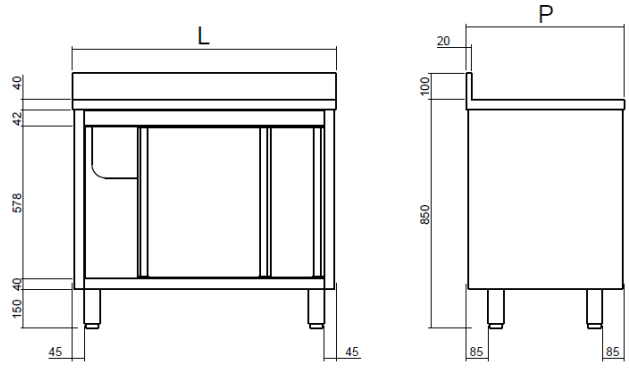
Artikel, Model	**22011619**
Abmessungen, Dimensions mm	2500x700x850H
Becken, Sink **2x**	500x500x300H
€	**975,99**

Artikel, Model	**22011620**
Abmessungen, Dimensions mm	2600x700x850H
Becken, Sink **2x**	600x500x300H
€	**1.009,99**

Artikel, Model	**22011621**
Abmessungen, Dimensions mm	2800x700x850H
Becken, Sink **2x**	600x500x300H
€	**1.074,99**

Spülschränke mit Schiebetüren 600
Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

Sinktable Range with sliding doors 600
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm



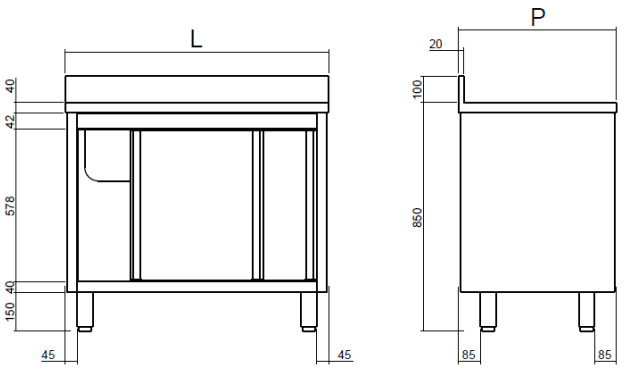






Artikel, Model	**600064**	**Artikel, Model**	**600064**
Abmessungen, Dimensions mm	600x600x850H	Abmessungen, Dimensions mm	600x600x850H
Becken, Sink **1x**	400x400x250H	Becken, Sink **1x**	400x400x250H
€	**627,99**	**€**	**627,99**
Artikel, Model	**600067**	**Artikel, Model**	**600068**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x600x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1000x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x400x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x400x250H
€	**746,99**	**€**	**746,99**
Artikel, Model	**600071**	**Artikel, Model**	**600072**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	500x400x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	500x400x250H
€	**779,99**	**€**	**779,99**
Artikel, Model	**600075**	**Artikel, Model**	**600076**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(Links, Left) 1x**	500x400x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	500x400x250H
€	**866,99**	**€**	**866,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Spülschränke mit Schiebetüren 600
Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

Sinktable Range with sliding doors 600
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm





Artikel, Model	**600079**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x400x250H
€	**956,99**

Artikel, Model	**600080**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x400x250H
€	**956,99**

Artikel, Model	**600083**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x400x250H
€	**1.024,99**

Artikel, Model	**600084**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x400x250H
€	**1.024,99**

Artikel, Model	**600087**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x400x250H
€	**1.174,99**

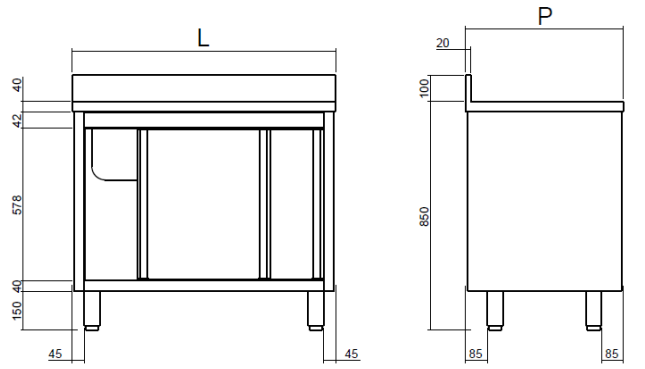
Artikel, Model	**600088**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x400x250H
€	**1.174,99**

Artikel, Model	**600091**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x400x250H
€	**1.237,99**

Artikel, Model	**600092**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x400x250H
€	**1.237,99**

Spülschränke mit Schiebetüren 700
Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

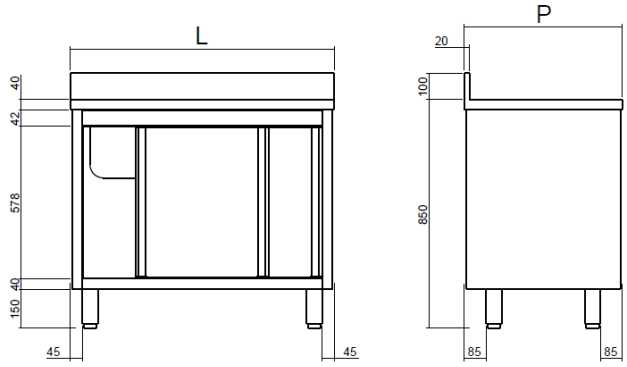
Sinktable Range with sliding doors 700
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm





Artikel, Model	**600066**	**Artikel, Model**	**600066**
Abmessungen, Dimensions mm	700x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	700x600x850H
Becken, Sink **1x**	500x500x300H	Becken, Sink **1x**	500x500x300H
€	**711,99**	**€**	**711,99**
Artikel, Model	**600069**	**Artikel, Model**	**600070**
Abmessungen, Dimensions mm	1000x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1000x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x500x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x500x250H
€	**782,99**	**€**	**782,99**
Artikel, Model	**600073**	**Artikel, Model**	**600074**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	500x500x300H	Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	500x500x300H
€	**812,99**	**€**	**812,99**
Artikel, Model	**600077**	**Artikel, Model**	**600078**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **(links, Left) 1x**	600x500x300H	Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	600x500x300H
€	**902,99**	**€**	**902,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Spülschränke mit Schiebetüren 700
Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

Sinktable Range with sliding doors 700
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm





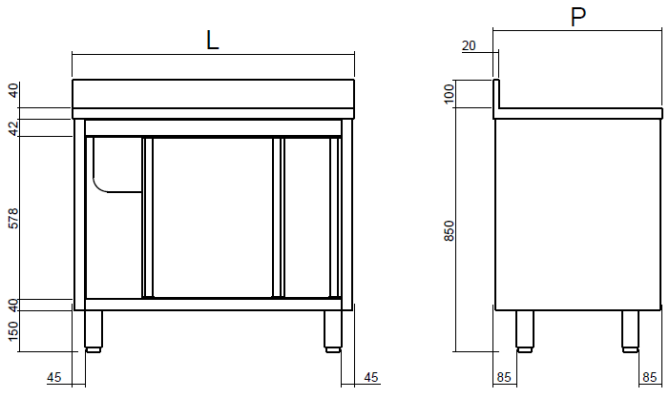
Artikel, Model	**600081**	**Artikel, Model**	**600082**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x500x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x500x250H
€	**999,99**	**€**	**999,99**
Artikel, Model	**600085**	**Artikel, Model**	**600086**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x500x250H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x500x250H
€	**1.062,99**	**€**	**1.062,99**
Artikel, Model	**600089**	**Artikel, Model**	**600090**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	1800x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x500x300H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x500x300H
€	**1.193,99**	**€**	**1.193,99**
Artikel, Model	**600093**	**Artikel, Model**	**600094**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H	Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H
Becken, Sink **(Links, Left) 2x**	600x500x300H	Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	600x500x300H
€	**1.264,99**	**€**	**1.264,99**





Spülschränke mit Schiebetüren 700
Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

Sinktable Range with sliding doors 700
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm





Artikel, Model	**22011622**
Abmessungen, Dimensions mm	1900x700x850H
Becken, Sink **2x**	400x500x300H
€	**4.833,99**

Artikel, Model	**22011623**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H
Becken, Sink **2x**	400x500x300H
€	**4.960,99**

Artikel, Model	**22011624**
Abmessungen, Dimensions mm	2100x700x850H
Becken, Sink **2x**	500x500x300H
€	**5.340,99**

Artikel, Model	**22011626**
Abmessungen, Dimensions mm	2500x700x850H
Becken, Sink **2x**	500x500x300H
€	**6.452,99**

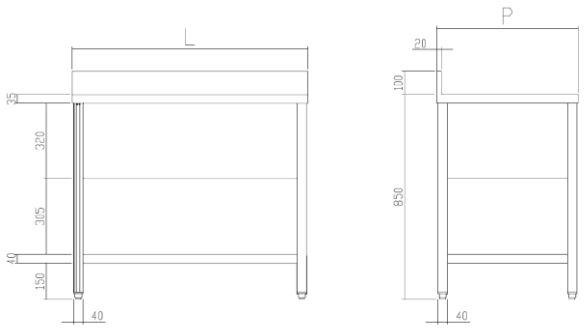
Artikel, Model	**22011627**
Abmessungen, Dimensions mm	2600x700x850H
Becken, Sink **2x**	600x500x300H
€	**6.586,99**





Spültcenter für Spülmaschine 600
Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

Sink for dishwashers 600
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm







Artikel, Model	**300004**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x400x250H
€	**513,99**

Artikel, Model	**300005**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x400x250H
€	**513,99**

Artikel, Model	**300006**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x500x250H
€	**552,99**

Artikel, Model	**300007**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x500x250H
€	**552,99**





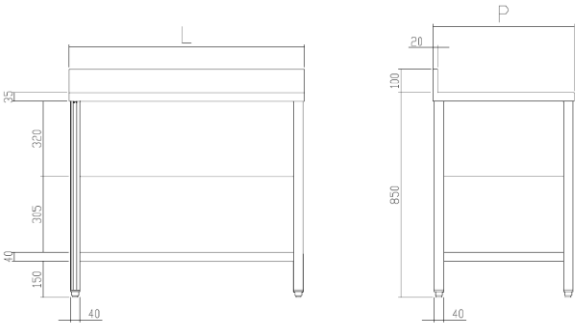
Artikel, Model	**600055**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x400x250H
€	**635,99**

Artikel, Model	**600056**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x400x250H
€	**635,99**

Artikel, Model	**600058**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x500x250H
€	**666,99**

Artikel, Model	**600059**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x500x250H
€	**666,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Spülcenter für Spülmaschine 700
Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

Sink for dishwashers 700
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm





Artikel, Model	**105090**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x500x250H
€	**524,99**

Artikel, Model	**105091**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x500x250H
€	**524,99**

Artikel, Model	**600049**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	600x500x300H
€	**566,99**

Artikel, Model	**600050**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	600x500x300H
€	**566,99**





Artikel, Model	**105092**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x500x250H
€	**663,99**

Artikel, Model	**105093**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x500x250H
€	**663,99**

Artikel, Model	**105094**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x500x300H
€	**694,99**

Artikel, Model	**105095**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x500x300H
€	**694,99**

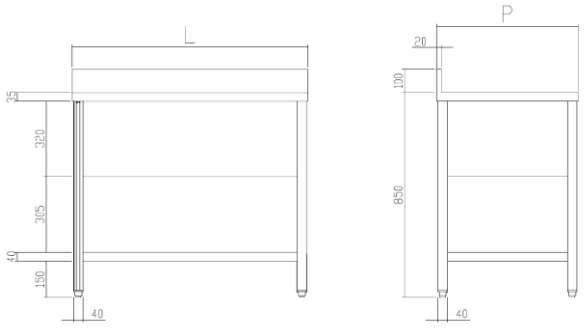
Artikel, Model	**105096**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	600x500x300H
€	**748,99**

Artikel, Model	**105097**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	600x500x300H
€	**748,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Spülschränke mit Türen für Spülmaschinen
600
Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

Sink for dishwashers with door
600
Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm







Artikel, Model	**600095**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x400x250H
€	**695,99**

Artikel, Model	**600096**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x400x250H
€	**695,99**

Artikel, Model	**600099**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	500x400x250H
€	**785,99**

Artikel, Model	**600100**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	500x400x250H
€	**785,99**





Artikel, Model	**600107**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x400x250H
€	**934,99**

Artikel, Model	**600108**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x400x250H
€	**934,99**

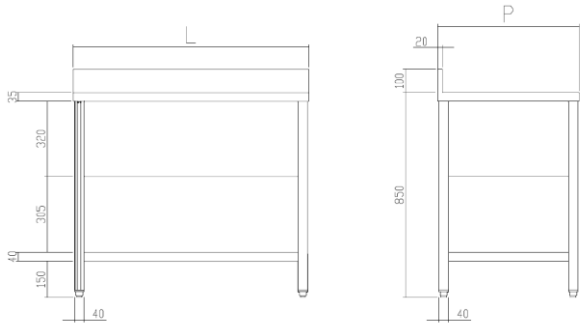
Artikel, Model	**600111**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x400x250H
€	**1.090,99**

Artikel, Model	**600112**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x400x250H
€	**1.090,99**

Artikel, Model	**600115**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x400x250H
€	**1.147,99**

Artikel, Model	**600116**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x600x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x400x250H
€	**1.147,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Spülschränke mit Türen für Spülmaschinen
700

Komplett aus Edelstahl, mit Grundboden und Aufkantung 100H mm, mit runden höhenverstellbaren Füßen, Standrohr 1/1/2"

Sink for dishwashers with door
700

Complete in stainless steel, supplied with an intermediate shelf in stainless steel, adjustable feet, easy frame assembly, backsplash 100H mm



Artikel, Model	**600097**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	400x500x250H
€	**725,99**



Artikel, Model	**600098**
Abmessungen, Dimensions mm	1200x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	400x500x250H
€	**725,99**

Artikel, Model	**600101**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 1x**	600x500x300H
€	**814,99**

Artikel, Model	**600102**
Abmessungen, Dimensions mm	1400x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 1x**	600x500x300H
€	**814,99**



Artikel, Model	**600109**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	400x500x250H
€	**975,99**



Artikel, Model	**600110**
Abmessungen, Dimensions mm	1600x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	400x500x250H
€	**975,99**

Artikel, Model	**600113**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	500x500x300H
€	**1.109,99**

Artikel, Model	**600114**
Abmessungen, Dimensions mm	1800x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	500x500x300H
€	**1.109,99**

Artikel, Model	**600117**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H
Becken, Sink **(links, left) 2x**	600x500x300H
€	**1.171,99**

Artikel, Model	**600118**
Abmessungen, Dimensions mm	2000x700x850H
Becken, Sink **(rechts, right) 2x**	600x500x300H
€	**1.171,99**

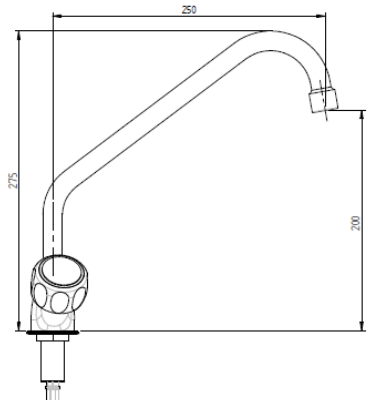
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Einlocheinheit
Single holes sink mixer tap

Artikel, Model: 22011644
Abmessungen/ Dimension mm: A=250xB=200xC=275
Ausguss/ spout: G3/4
Lochbohrung/fixing hole: Ø 27 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 17 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 1,2

€ 115,99

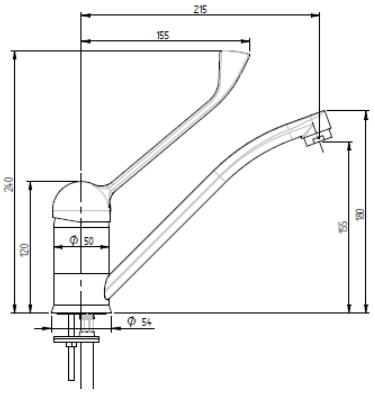




Einlocheinheit
Single holes sink mixer tap

Artikel, Model: 22011646
Abmessungen/ Dimension mm: Ø50x215x156H
Ausguss/ spout: Ø54
Lochbohrung/fixing hole: Ø 35 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 17 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 1,2

€ 122,99

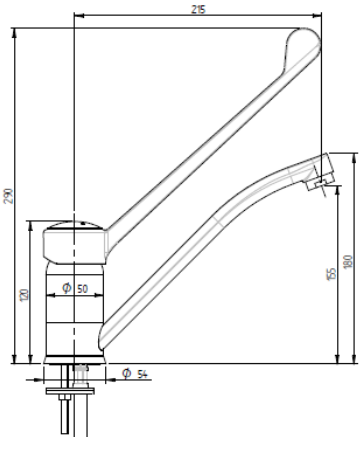




Einlocheinheit
Single holes sink mixer tap

Artikel, Model: 22011650
Abmessungen/ Dimension mm: A=215xB=155
Ausguss/ spout: Ø 54 mm
Lochbohrung /fixing hole: Ø 35 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 17 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 1,1

€ 121,99

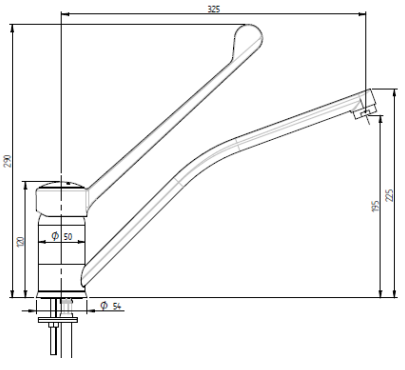




Einlocheinheit
Single holes sink mixer tap

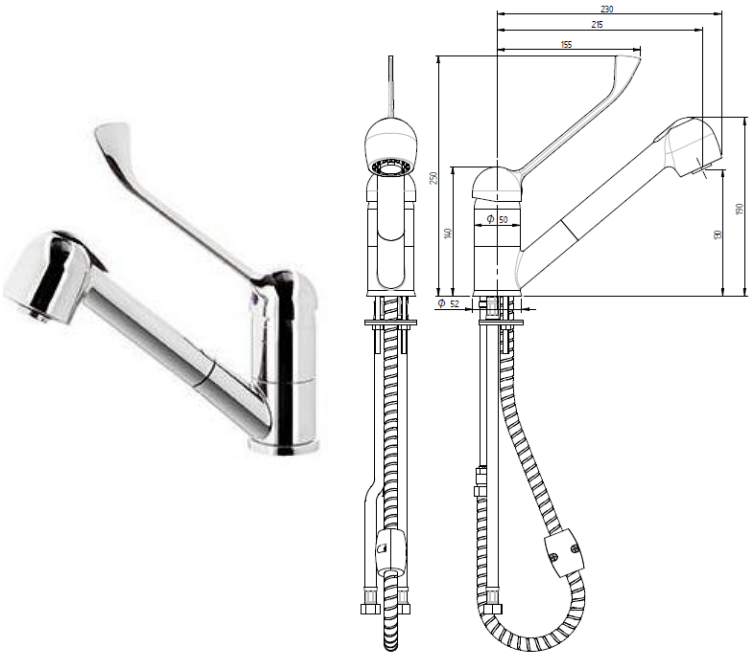
Artikel, Model: 22011651
Abmessungen/ Dimension mm: A=325xB=195
Ausguss/ spout: Ø 54 mm
Lochbohrung /fixing hole: Ø 35 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 17 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 1,1

€ 166,99





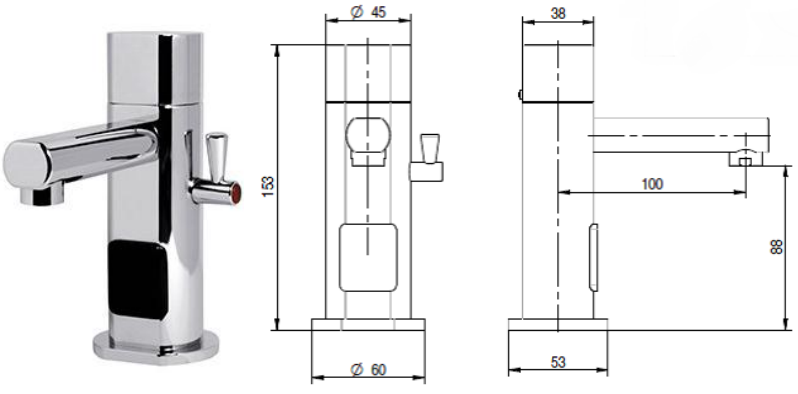
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Einlocheinheit
Single holes sink mixer tap

Artikel, Model: 22011647
Abmessungen/ Dimension mm: Ø50x230x190H
Ausguss/ spout: Ø 52
Lochbohrung/fixing hole: Ø 35 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 18 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 1,85

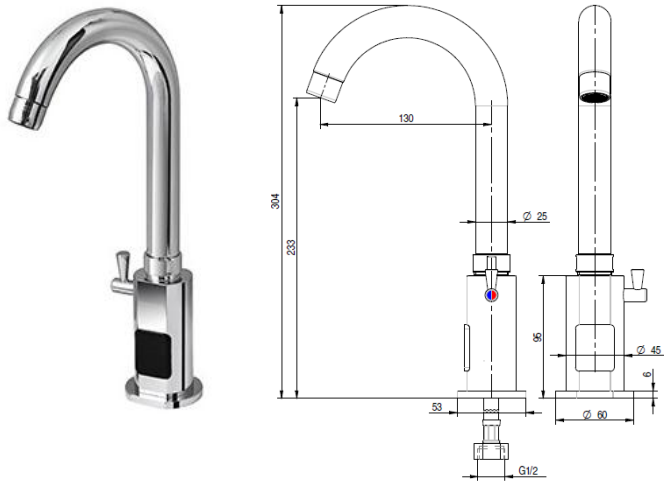
€ 170,99



Einlocheinheit mit Sensor
Electronic single holes sink mixer tap

Artikel, Model: 22011652
Abmessungen/ Dimension mm: Ø60x100x153H
Lochbohrung/fixing hole: Ø 35 mm
Batterie/Battery:Lithium 4 x 1,5 V AA
Anschluss/ connection: 1/2"
Gewicht/Weight kg: 1,8

€ 428,99



Einlocheinheit mit Sensor
Electronic single holes sink mixer tap

Artikel, Model: 22011653
Abmessungen/ Dimension mm: Ø50x200x370H
Lochbohrung/fixing hole: Ø 35 mm
Mit Netzkaben, with Integrated power cable
Gewicht/Weight kg: 1,75

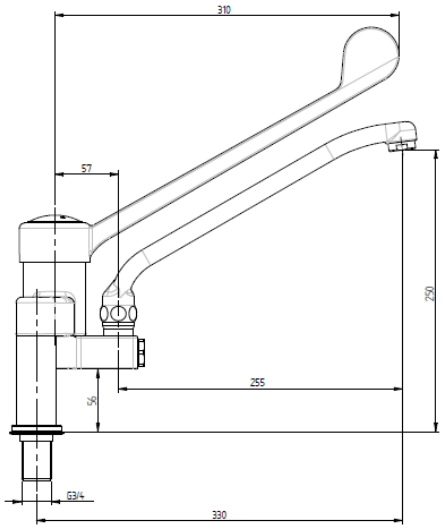
€ 513,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Zweilocheinheit
Two holes sink mixer tap

Artikel, Model: 22011638
Abmessungen/ Dimension mm: 155x330x250H
Mischer Zweilocheinheit
Mixer double hole faucet
Anschluss/ connection: 3/4"
2-Loch Bohrung/ boreholes: 28 mm

€ 277.99

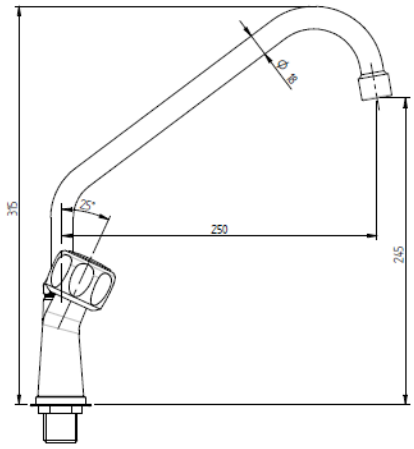




Zweilocheinheit
Two holes sink mixer tap

Artikel, Model: 22011654
Abmessungen/ Dimension mm: 155x250x245H
Mischer Zweilocheinheit
Mixer double hole faucet
Anschluss/ connection: 3/4"
2-Loch Bohrung/ boreholes: 28 mm

€ 163.99



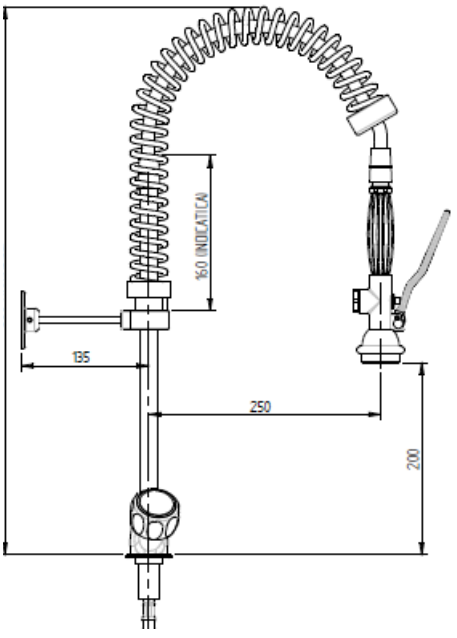




Einloch Geschirrbrause
One hole sink tap with shower

Artikel, Model: 22011648
Abmessungen/ Dimension
mm: 125x250x**580-600H**
Ausguss/ spout: G3/4
Lochbohrung/fixing hole: Ø 27 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 17 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 3,2

€ 224,99

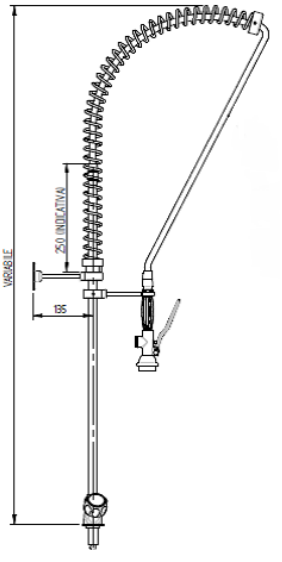




Einloch Geschirrbrause
One hole sink tap with shower

Artikel, Model: 22011649
Abmessungen/ Dimension
mm: 125x135x**1050-1200H**
Ausguss/ spout: G3/4
Lochbohrung/fixing hole: Ø 27 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 17 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 3,8

€ 242,99

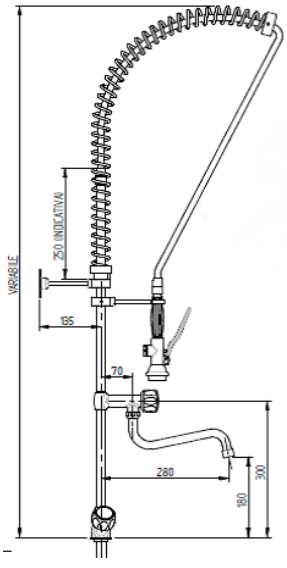




Einloch Geschirrbrause
One hole sink tap with shower

Artikel, Model: 22011639
Abmessungen/ Dimension
mm: 135x300x**1050-1200**H
Ausguss/ spout: G3/4
Lochbohrung/fixing hole: Ø 27 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 17 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 4,5

€ 277,99



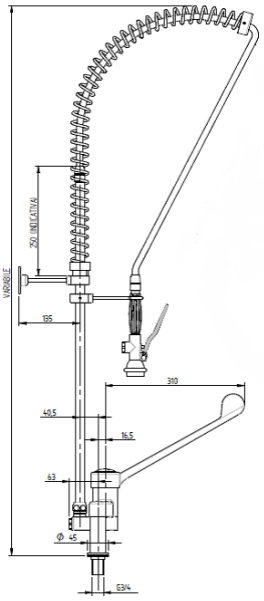


Armaturen/ Fittings

Einloch Geschirrbrause
One hole sink tap with shower

Artikel, Model: 22011640
Abmessungen/ Dimension
mm: 155x310x**1080-1230H**
Ausguss/ spout: G3/4
Lochbohrung/fixing hole: Ø 27 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 22 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 6,4

€ 379,99

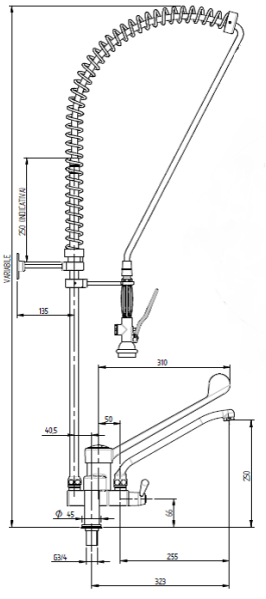




Einloch Geschirrbrause
One hole sink tap with shower

Artikel, Model: 22011641
Abmessungen/ Dimension
mm: 155x310x**1080-1230H**
Ausguss/ spout: G3/4
Lochbohrung/fixing hole: Ø 27 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 22 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 7,5

€ 469,99

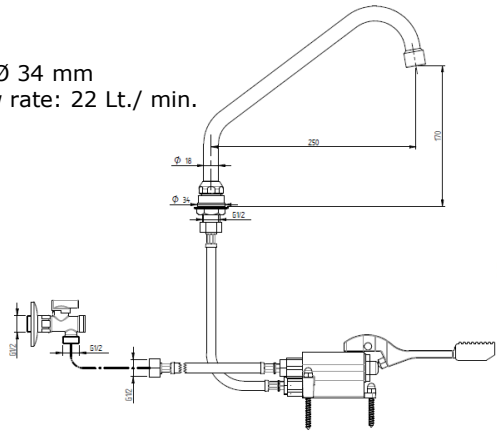




Mischbatterie mit Fußbedienung
Mixer tap with foot control

Artikel, Model: 22011642
Abmessungen/ Dimension
mm: 250x**170H**
Ausguss/ spout: G3/4
Lochbohrung/fixing hole: Ø 34 mm
Max. Durchfluss/max. flow rate: 22 Lt./ min.
Druck/pressure: 4 Bar
Gewicht/Weight kg: 3

€ 312,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work





Doppelwandig und tiefgezogen
Double wall and deep drawn









DIGITAL







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gläserspülmaschine (350x350)
Abmessungen 415x512x610H mm
30 Körbe/Std, **Doppelwand und tiefgezogen**
Druckboiler Thermostop, elektromechanische Steuerung, Klarspülerdosierung
Unterer Wascharm: für Spülen und Nachspülen
Obere Wascharm: NUR Nachspülen

Glasswasher
Dimensions 415x512x610H mm
30 baskets/h, **Double wall and deep drawn** pressure boiler thermostop electromechanical control, rinse aid dispenser
Lower wash arm: for rinsing and rinsing
Upper wash arm: ONLY Rinse



Gläserspülmaschine (400x400)
Abmessungen 460x522x695H mm
20 Körbe/Std, **Doppelwand und tiefgezogen**
Druckboiler Thermostop, elektromechanische Steuerung, Klarspülerdosierung
Unterer Wascharm: für Spülen und Nachspülen
Obere Wascharm: NUR Nachspülen

Glasswasher
Dimensions 460x522x695H mm, 20 baskets/h **Double wall and deep drawn**, pressure boiler, thermostop, electromechanical control, rinse aid dispenser
Lower wash arm: for rinsing and rinsing
Upper wash arm: ONLY Rinse



Geschirrspülmaschine (500x500)
Abmessungen 600x600x820H mm
600 Teller/Std, Druckboiler, **Doppelwand und tiefgezogen.** Thermostop, elektromechanische Steuerung, Klarspülerdosierung
Unterer Wascharm: für Spülen und Nachspülen
Obere Wascharm: für Spülen und Nachspülen

Undercounter dishwasher
Dimensions 600x600x820H mm, 600 dishes/h **Double wall and deep drawn**, pressure boiler, thermostop, electromechanical control, rinse aid dispenser
Lower wash arm: for rinsing and rinsing
Upper wash arm: for rinsing and rinsing



Durchschubgeschirrspüler (500x500)
Abmessungen 660x780x1570H mm
900 Teller/Std, **Doppelwand und tiefgezogen**
Druckboiler, Thermostop, elektromechanische Steuerung, Klarspülerdosierung.
Unterer Wascharm: für Spülen und Nachspülen
Obere Wascharm: für Spülen und Nachspülen

Hood dishwasher
Dimensions 660x780x1570H mm
900 dishes/h, **Double wall and deep drawn** molded tank pressure boiler, thermostop, electromechanical control rinse aid dispenser.
Lower wash arm: for rinsing and rinsing
Upper wash arm: for rinsing and rinsing

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gläserspülmaschine (400x400) DIGITAL
Abmessungen 460x522x695H mm
20 Körbe/Std, **Doppelwand und tiefgezogen**
Druckboiler Thermostop, **Digitale Steuerung**
Klarspülerdosierung
Unterer Wascharm: für Spülen und Nachspülen
Obere Wascharm: NUR Nachspülen

Glasswasher
Dimensions 460x522x695H mm
20 baskets/h, **Double wall and deep drawn**
pressure boiler thermostop **Digital control**, rinse aid dispenser
Lower wash arm: for rinsing and rinsing
Upper wash arm: ONLY Rinse



Geschirrspülmaschine (500x500) DIGITAL
Abmessungen 600x600x820H mm
600 Teller/Std, Druckboiler, **Doppelwand und tiefgezogen.** Thermostop, **Digitale Steuerung**
Klarspülerdosierung
Unterer Wascharm: für Spülen und Nachspülen
Obere Wascharm: für Spülen und Nachspülen

Undercounter dishwasher
Dimensions 600x600x820H mm, 600 dishes/h
Double wall and deep drawn, pressure boiler, thermostop, **Digital control**, rinse aid dispenser
Lower wash arm: for rinsing and rinsing
Upper wash arm: for rinsing and rinsing



Durchschubgeschirrspüler (500x500) DIGITAL
Abmessungen 660x780x1570H mm
900 Teller/Std, **Doppelwand und tiefgezogen**
Druckboiler, Thermostop, **Digitale Steuerung**
Klarspülerdosierung.
Unterer Wascharm: für Spülen und Nachspülen
Obere Wascharm: für Spülen und Nachspülen

Hood dishwasher
Dimensions 660x780x1570H mm, 900 dishes/h
double wall, molded tank pressure boiler, thermostop, **Double wall and deep drawn**, rinse aid dispenser
Lower wash arm: for rinsing and rinsing
Upper wash arm: for rinsing and rinsing



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gläserspülmaschine
Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 415x512x610H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- 1x Besteckeinsatz
- 1x Korb
- **Korb Maß (mm): 350x350 ☐**
- Zyklus: 180 sec.
- Körbe pro Stunde: 20
- Tankkapazität: 12 Lt.
- Nachspüldauer 14 sec.
- Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.
- Wasserzulauftemperatur 50°C
- Boilerkapazität 4.5 lt.
- Max. Leistungsaufnahme 3,24 kW
- Leistung Boilerheizung 3 kW

Standard: 230V

Glasswasher
Structure in stainless steel
Dimensions: 415x512x610H mm

- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- 1x spoon holder
- 1x Basket
- **Basket dimensions (mm): 350x350 ☐**
- Cycle time: 180 sec.
- N° basket/h: 20
- Tank capacity: 12 lt.
- Rinsing duration 14 sec.
- Water consuption/rinsing 3 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Boiler capacity 4.5 lt.
- Total power 3,24 kW
- Boiler power 3 kW

Standard: 230V

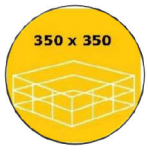
Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22012604DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**1.271,99**

Doppelwand, Double wall

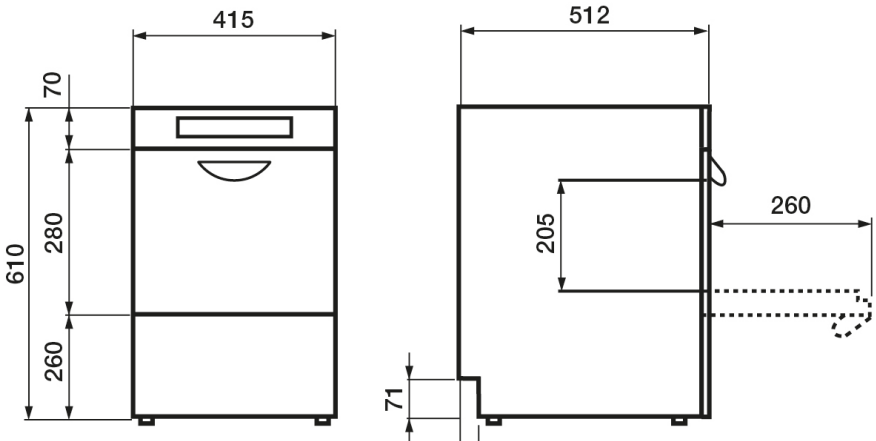


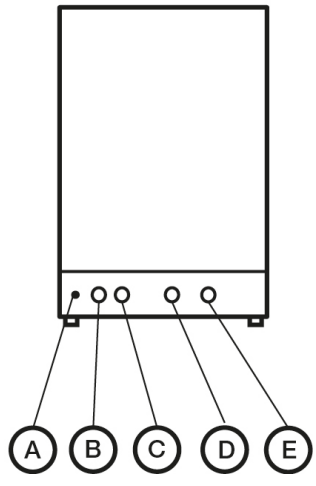












A=Eingang Glanzmittel, **B**=Stromanschluss, **C**=Spülmitteleingang, **D**=Ablaufschlauch, **E**=Wasseranschluss ¾"

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gläserspülmaschine
Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 460x522x695H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- 1x Besteckeinsatz
- 1x Korb
- **Korb Maß (mm): 400x400 ☐**
- Zyklus: 180 sec.
- Körbe pro Stunde: 20
- Tankkapazität: 16 Lt.
- Nachspüldauer 14 sec.
- Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.
- Wasserzulauftemperatur 50°C
- Boilerkapazität 4.5 lt.
- Max. Leistungsaufnahme 3,24 kW

Standard: 230V

Glasswasher
Structure in stainless steel
Dimensions: 460x522x695H mm

- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- 1x spoon holder
- 1x basket
- **Basket dimensions (mm): 400x400 ☐**
- Cycle time: 180 sec.
- N° basket/h: 20
- Tank capacity: 16 lt.
- Rinsing duration 14 sec.
- Water consuption/rinsing 3 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Boiler capacity 4.5 lt.
- Total power 3,24 kW

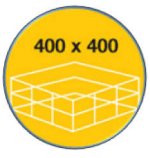
Standard: 230V

Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22011829DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**1.310,99**
22011826DPS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe, Ablaufpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser, Drain pump	**1.431,99**

Doppelwand, tiefgezogen/ Double wall, deep drawn

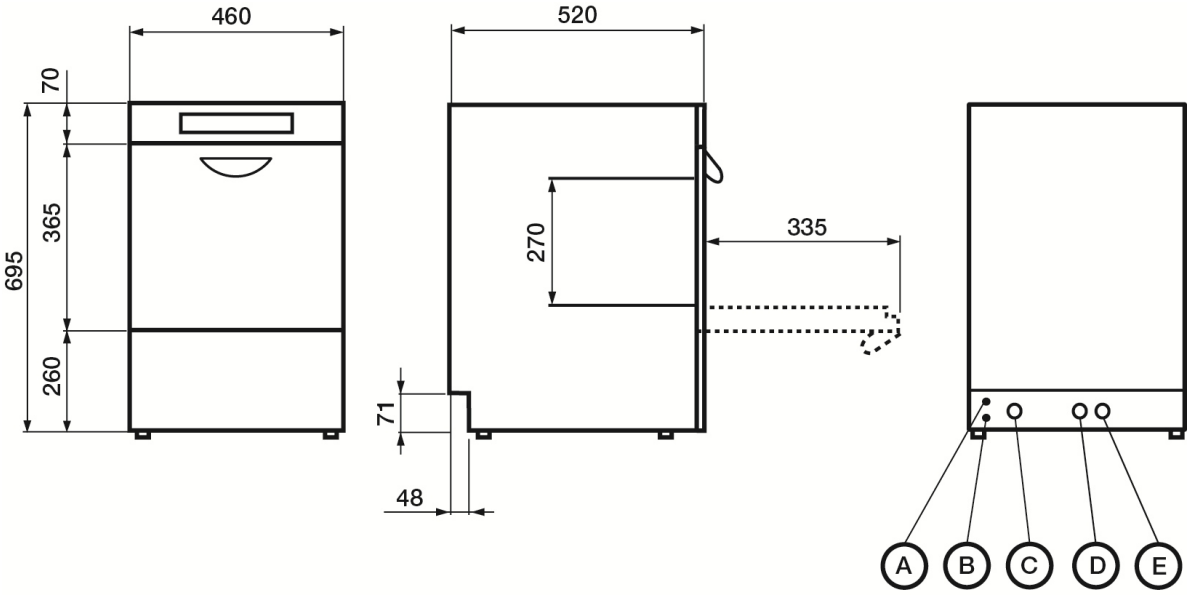












A=Eingang Glanzmittel, **B**=Stromanschluss, **C**=Spülmitteleingang, **D**=Ablaufschlauch, **E**=Wasseranschluss ¾"

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Geschirrspülmaschine
Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 600x600x820H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- 1x Besteckeinsatz
- 1x Korb (Tasen/Gläser)
- **Korb Maß (mm): 500x500 ☐**
- Zyklus: 180 sec.
- Tankkapazität 24 lt.
- Körbe pro Stunde: 600
- Dauer Zyklus I 180 Sek.
- Startpause 3 Sek.
- Pause vor Nachspülung 4 Sek.
- Nachspüldauer 14 Sek.
- Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.
- Boilerkapazität 4,5 lt.
- Wasserzulauftemperatur 50°C
- Max. Leistungsaufnahme 4,93 kW

Standard: 400V

Dishwasher
Structure in stainless steel
Dimensions: 600x600x820H mm

- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- 1x spoon holder
- 1x basket (cups/glass)
- **Basket dimensions (mm): 500x500 ☐**
- Cycle time: 180 sec.
- Tank capacity 24 lt.
- N° basket/h: 600
- Cycles duration I 180 sec.
- Pause start 3 sec.
- Pre rinsing pause 4 sec.
- Rinsing duration 14 sec.
- Water consumption / rinsing 3 lt.
- Boiler capacity 4,5 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Total power 4,93 kW

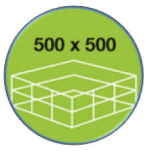
Standard: 400V

Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22011830DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**1.646,99**
22011827DPS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe, Ablaufpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser, Drain pump	**1.765,99**

Doppelwand, tiefgezogen/ Double wall, deep drawn

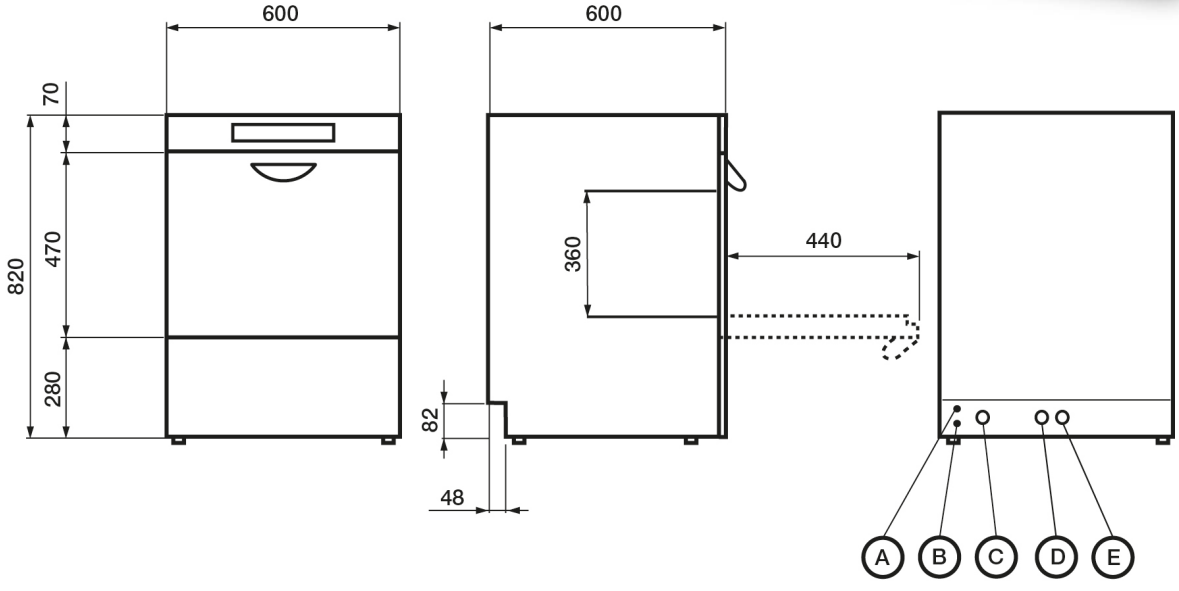












A=Eingang Glanzmittel, **B**=Stromanschluss, **C**=Spülmitteleingang, **D**=Ablaufschlauch, **E**=Wasseranschluss ¾"

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Durchschubspülmaschine

Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 660x780x1570H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- 1x Besteckeinsatz
- 1x Korb für Teller
- **Korb Maß (mm): 500x500 ☐**
- Zyklus: 180 sec.
- Tankkapazität 22 lt.
- Körbe pro Stunde: 900
- Nachspüldauer 14 sek.
- Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.
- Boilerkapazität 10 lt.
- Wasserzulauftemperatur 50°C
- Max. Leistungsaufnahme 6,71 Kw

Standard: 400V

Dishwasher

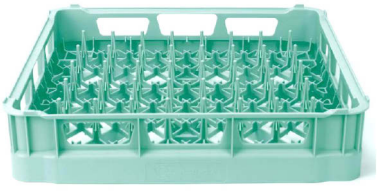
Structure in stainless steel
Dimensions: 660x780x1570H mm

- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- 1x spoon holder
- 1x basket for plates
- **Basket dimensions (mm): 500x500 ☐**
- Cycle time: 180 sec.
- Tank capacity 22 lt.
- N° basket/h: 900
- Rinsing duration 14 sec.
- Water consumption / rinsing 3 lt.
- Boiler capacity 10 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Total power 6,71 Kw

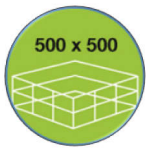
Standard: 400V

Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22011831DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**2.962,99**
22011828DPS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe, Ablaufpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser, Drain pump	**3.086,99**

Doppelwand, tiefgezogen/ Double wall, deep drawn

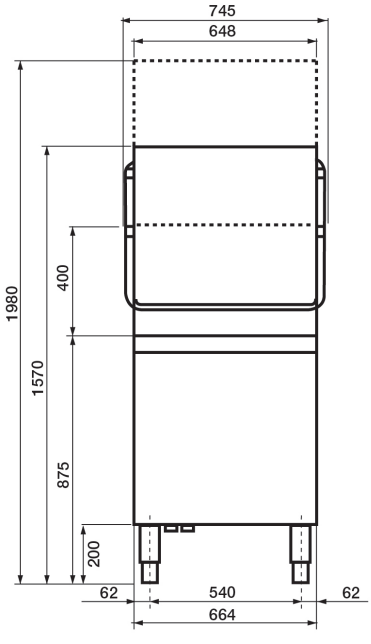


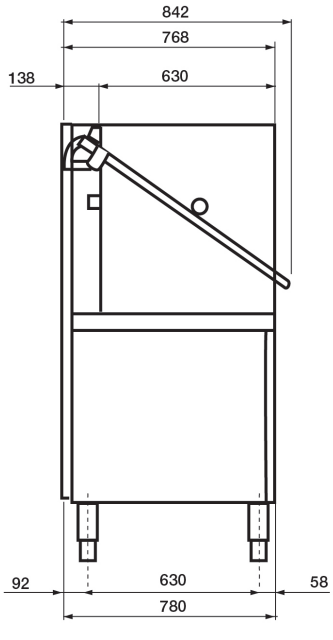


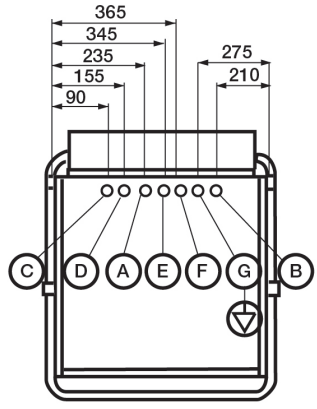












A= Wasseranschluss ¾", **B**= Ablaufschlauch, **C**=Reserve Ablauf, **D**= Stromanschluss
E= Spülmitteleingang, **F**= Eingang Glanzmittel, **G**=Erdung

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gläserspülmaschine
Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 460x522x695H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- 1x Besteckeinsatz
- 1x Korb
- **Korb Maß (mm): 400x400 ☐**
- Zyklus: 80-110-140 sec.
- Körbe pro Stunde: 30
- Tankkapazität: 16 Lt.
- Nachspüldauer 14 sec.
- Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.
- Wasserzulauftemperatur 50°C
- Boilerkapazität 4.5 lt.
- Max. Leistungsaufnahme 3,24 kW

Standard: 230V

Glasswasher
Structure in stainless steel
Dimensions: 460x522x695H mm

- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- 1x spoon holder
- 1x basket
- **Basket dimensions (mm): 400x400 ☐**
- Cycle time: 80-110-140 sec.
- N° basket/h: 30
- Tank capacity: 16 lt.
- Pre rinsing pause 14 sec.
- Rinsing duration 3 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Water consumption / rinsing 4.5 lt.
- Total power 3,24 kW

Standard: 230V

DIGITAL

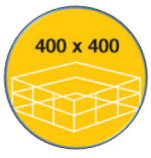
Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22012598DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**1.424,99**
22012601DPS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe, Ablaufpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser, Drain pump	**1.542,99**

Doppelwand, tiefgezogen/ Double wall, deep drawn

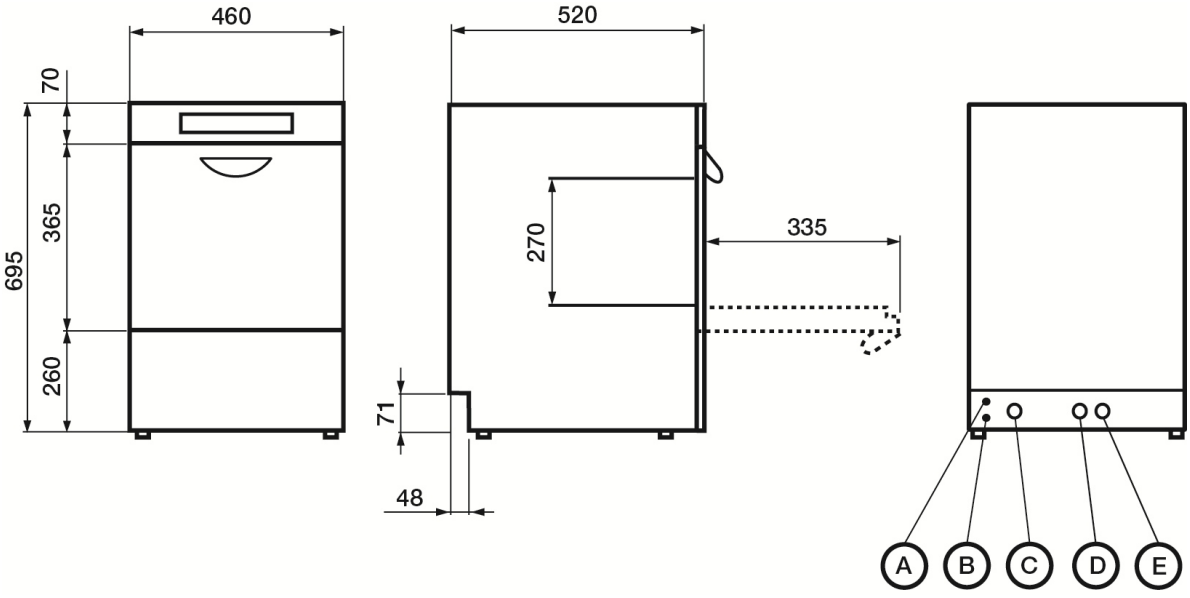












A=Eingang Glanzmittel, **B**=Stromanschluss, **C**=Spülmitteleingang, **D**=Ablaufschlauch, **E**=Wasseranschluss ¾"

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Geschirrspülmaschine

Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 600x600x820H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- 1x Besteckeinsatz
- 1x Korb (Tasen/Gläser)
- **Korb Maß (mm): 500x500 ☐**
- Zyklus: 80-110-140 sec.
- Tankkapazität 24 lt.
- Körbe pro Stunde: 600
- Startpause 3 Sek.
- Pause vor Nachspülung 4 Sek.
- Nachspüldauer 14 Sek.
- Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.
- Boilerkapazität 4,5 lt.
- Wasserzulauftemperatur 50°C
- Wasserzulaufdruck (Atm Boiler) 200 – 300
- Max. Leistungsaufnahme 4,93 kW

Standard: 400V

Dishwasher

Structure in stainless steel
Dimensions: 600x600x820H mm

- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- 1x spoon holder
- 1x basket (cups/glass)
- **Basket dimensions (mm): 500x500 ☐**
- Cycle time: 80-110-140 sec.
- Tank capacity 24 lt.
- N° basket/h: 600
- Pause start 3 sec.
- Pre rinsing pause 4 sec.
- Rinsing duration 14 sec.
- Water consumption / rinsing 3 lt.
- Boiler capacity 4,5 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Total power 4,93 kW

Standard: 400V

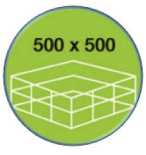
DIGITAL

Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22012599DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**1.758,99**
22012602DPS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe, Ablaufpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser, Drain pump	**1.876,99**

Doppelwand, tiefgezogen/ Double wall, deep drawn

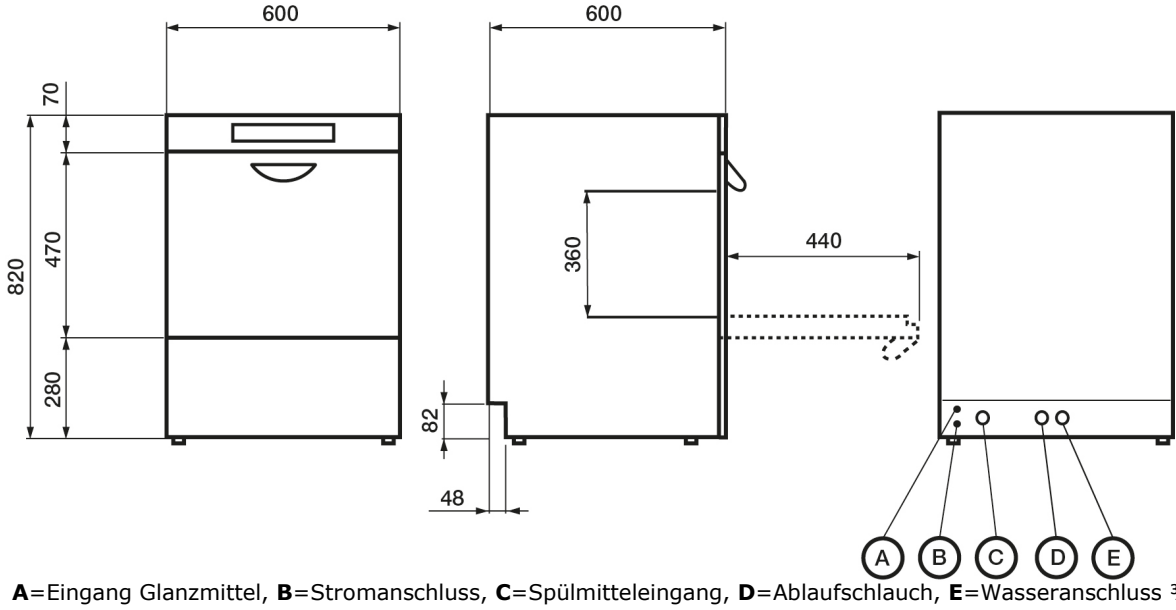












A=Eingang Glanzmittel, **B**=Stromanschluss, **C**=Spülmitteleingang, **D**=Ablaufschlauch, **E**=Wasseranschluss ¾"

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Durchschubspülmaschine

Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 660x780x1570H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- 1x Besteckeinsatz
- 1x Korb für Teller
- **Korb Maß (mm): 500x500 ☐**
- Zyklus: 80-110-140 sec.
- Tankkapazität 33 lt.
- Körbe pro Stunde: 900
- Nachspüldauer 14 sek.
- Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.
- Boilerkapazität 10 lt.
- Wasserzulauftemperatur 50°C
- Max. Leistungsaufnahme 6,71 Kw

Standard: 400V

Dishwasher

Structure in stainless steel
Dimensions: 660x780x1570H mm

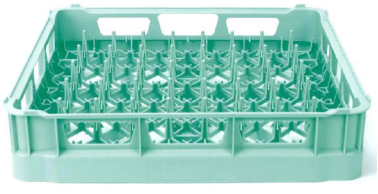
- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- 1x spoon holder
- 1x basket for plates
- **Basket dimensions (mm): 500x500 ☐**
- Cycle time: 80-110-140 sec.
- Tank capacity 33 lt.
- N° basket/h: 900
- Rinsing duration 14 sec.
- Water consumption / rinsing 3 lt.
- Boiler capacity 10 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Total power 6,71 Kw

Standard: 400V

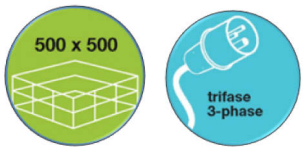
DIGITAL

Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22012600DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**3.074,99**
22012603DPS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe, Ablaufpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser, Drain pump	**3.197,99**

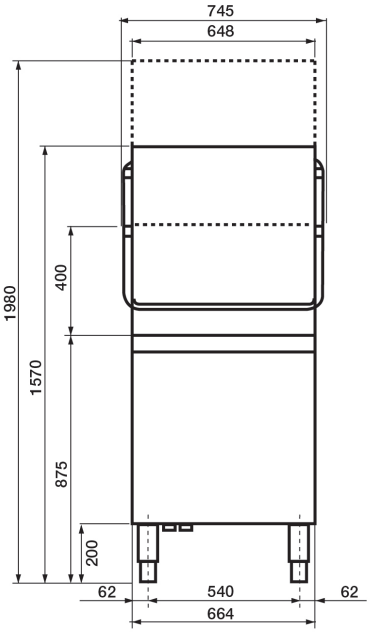
Doppelwand, tiefgezogen/ Double wall, deep drawn

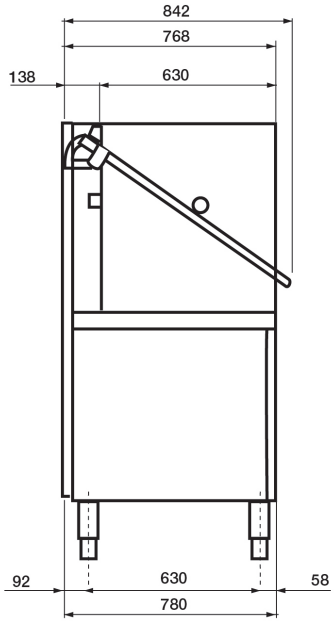


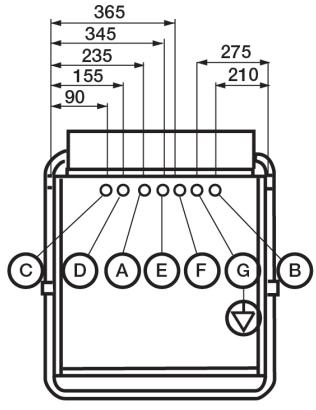












A= Wasseranschluss ¾", **B**= Ablaufschlauch, **C**=Reserve Ablauf, **D**= Stromanschluss
E= Spülmitteleingang, **F**= Eingang Glanzmittel, **G**=Erdung

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Topf- und Tablettspülmaschine
Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 600x700x820H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- Körbe pro Stunde: 30
- Tankkapazität: 27 Lt.
- Nachspüldauer 14 sec.
- Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.
- Wasserzulauftemperatur 50°C
- Boilerkapazität 6 lt.
- Max. Leistungsaufnahme 6,648 kW

Standard: 400V

Pot- and Trayswasher
Structure in stainless steel
Dimensions: 600x700x820H mm

- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- N° basket/h: 30
- Tank capacity: 27 lt.
- Pre rinsing pause 14 sec.
- Rinsing duration 3 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Boiler capacity: 6 lt.
- Total power 6,648 kW

Standard: 400V

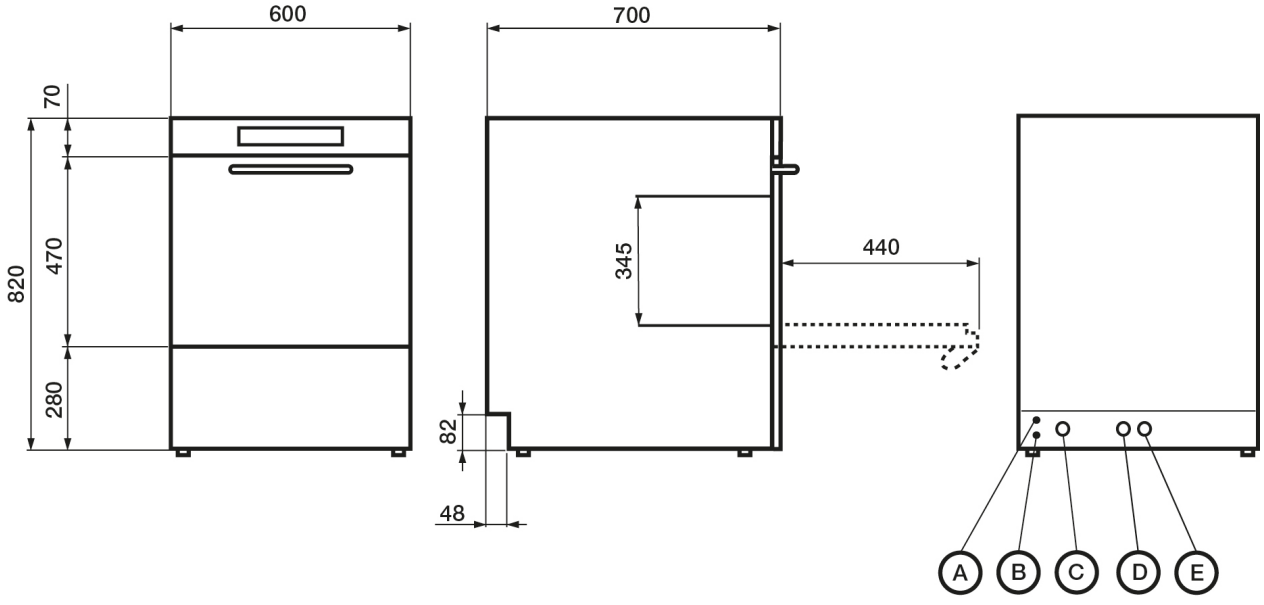
Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22012873DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**3.316,99**
22012874DPS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe, Ablaufpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser, Drain pump	**3.438,99**

Doppelwand, Double wall









A=Eingang Glanzmittel, **B**= Spülmitteleingang, **C**= Stromanschluss, **D**=Ablaufschlauch, **E**=Wasseranschluss ¾"

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Topf- und Tablettspülmaschine
Komplett aus Edelstahl
Abmessungen: 600x700x1470H mm

- Warmwasserfähiges Magnetventil (Zulauf)
- Sicherheitsrückschlagventil
- **Körbe pro Stunde: 30**
- **Tankkapazität: 42 Lt.**
- **Nachspüldauer 14 sec.**
- **Wasserverbrauch pro Nachspülung 3 lt.**
- **Wasserzulauftemperatur 50°C**
- **Boilerkapazität 10 lt.**
- Max. Leistungsaufnahme 7,110 kW

Standard: 400V

Pot- and Trayswasher
Structure in stainless steel
Dimensions: 600x700x1470H mm

- solenoid for hot water
- anti-pollution device
- N° basket/h: 30
- Tank capacity: 42 lt.
- Pre rinsing pause 14 sec.
- Rinsing duration 3 lt.
- Supply water temperature 50°C
- Boiler capacity: 10 lt.
- Total power 7,110 kW

Standard: 400V

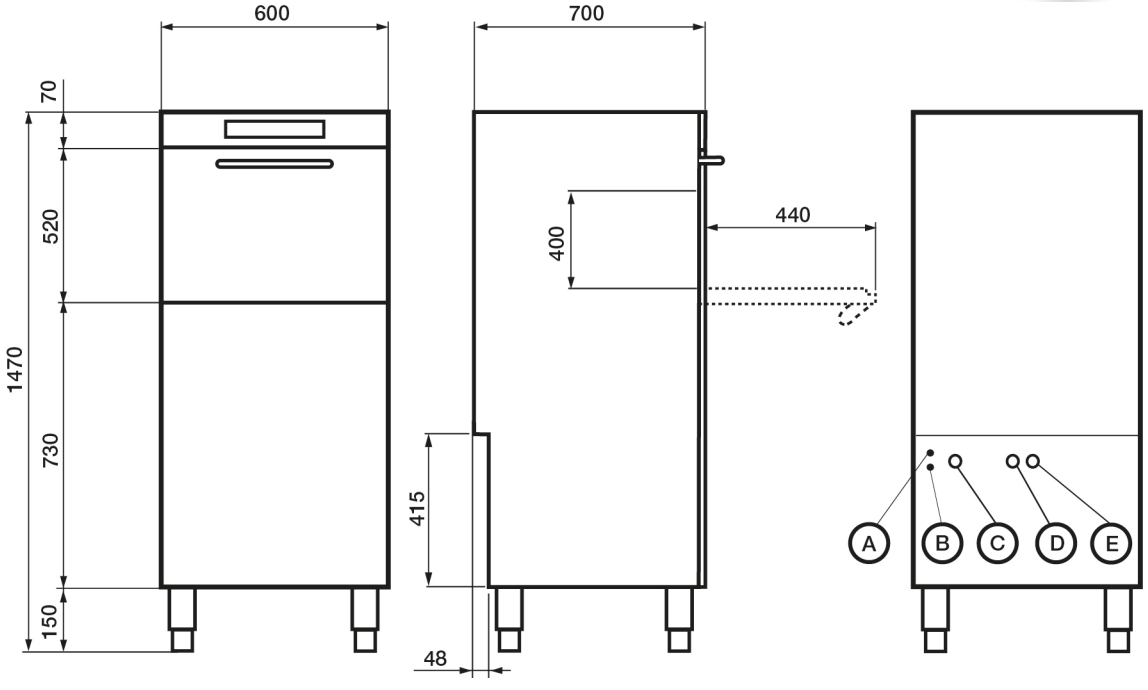
Artikel/ Model	Ausführung Performance	Preis €
22012875DS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser	**3.916,99**
22012876DPS	**Glanzmittel- Spülmittelpumpe, Ablaufpumpe** Rinse aid and Detergent dispenser, Drain pump	**4.038,99**

Doppelwand, Double wall









A=Eingang Glanzmittel, **B**= Spülmitteleingang, **C**= Stromanschluss, **D**=Ablaufschlauch, **E**=Wasseranschluss ¾"

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Untergestelle für Spülmaschinen
Komplett aus Edelstahl – AISI 304 (1.4301)
Zwei Paar Führungsschienen für Körbe
höhenverstellbare Füße

Stands for dish washers
Structure in stainless steel – AISI 304 (1.4301)
Two pairs of guide rails for baskets
Height adjustable feet



Artikel/ Model: 22012733
Abmessungen/ Dimensions (mm): 400x450x450H

€ 249,99



Artikel/ Model: 22012734
Abmessungen/ Dimensions (mm): 450x520x450H

€ 277,99



Artikel/ Model: 22012735
Abmessungen/ Dimensions (mm): 550x600x450H

€ 295,99



Gläserspülmaschine (extra klein), einwandig, 1 Zyklus, 30 Körbe/h
Eingebauter Druckboiler zur Erhöhen der Wasserzulaufmenge als Garantie für eine Mindest-Nachspültemperatur von 82°C für hygienisches Klarspülen. Kein zusätzlicher Boiler erforderlich. Spülsystem mit Dreharmen Hochleistungsspülpumpe und großem Boiler für professionelles Spülen Max. Kapazität: 30 Körbe/h
120 Sekunden Zyklus. Einfache Bedienblende. Robuste, doppelwandige, ausbalancierte Edelstahltür mit versetzungssicherem Kunststoffgriff. Mit Elektrokable, 1-phasig und Schukostecker für einfache und schnelle Installation. Einfacher Servicezugriff auf die Hauptkomponenten, ohne die Maschine bewegen zu müssen.
Flexibles **Geschirrkorbführung für Maße von 350x350mm bis 380x380mm**. Robuste Struktur dank Konstruktion aus Edelstahl. Benötigt nur 1 Phase, 230 V. An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. Maschine mit Klarspülmittel-Dosierpumpe. Innenelemente (Arme und Siebe) leicht herausnehmbar. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. QUADRATISCHER GLÄSERKORB 380x380x150 MM
1 St. EINSATZ FÜR 12 UNTERTASSEN 290x90x75 MM, 1 St. ECKIGER BESTECKBEHÄLTER 89x113x113 MM

Warewashing Extrasmall Glasswasher, Single Skin, 1 cycle, 30b/h
Built-in pressure boiler sized to raise incoming water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity wash tank for professional washing. Maximum capacity of 30 racks per hour. 120 seconds cycle. Simple operation control panel. Solid double skinned counter-balance stainless steel door with hurt-free handle in plastic. Equipped with single phase electrical cable and Schuko plug for easy and fast installation. Easy service access to main components without moving the unit. **Flexible rack support suitable to use rack dimension from 350x350mm up to 380x380mm.** Robust structure thanks to stainless steel construction. Requires only 1 phase 230V supply. Completely closed on the back by a cover plate. Unit to feature rinse aid dispenser pump. Internal components (arms and filter) are easy extractable.
Included Accessories: 1 of Square basket for glasses 358x380x150mm, 1 of Insert for 12 saucers 290x90x75mm, 1 of Square cutlery container 89x113x113mm

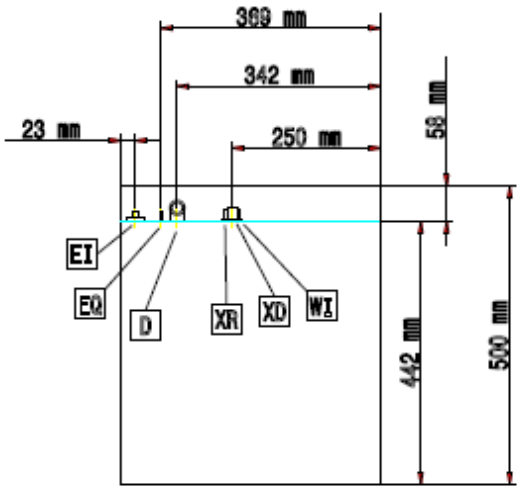


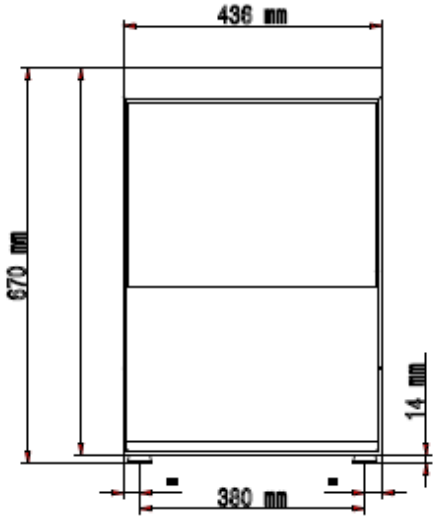
Gläserspülmaschine (extra klein), einwandig
Warewashing Extrasmall Glasswasher, Single Skin
Artikel, Model: **22012833**
Abmessungen, Dimension (mm): **436 x 495 x 670H**

Gesamt-Watt, Total Watts: 2,7 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 2,5 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,2 kW

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 33

€ 1.418,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB's, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gläserspülmaschine (extra klein), einwandig, mit Ablaufpumpe, 1 Zyklus, 30 Körbe/h
Mit Ablaufpumpe für leichte und schnelle Installation ohne Öffnen der Maschine. 120 Sekunden Zyklus. Eingebauter Druckboiler zur Erhöhen der Wasserzulaufmenge als Garantie für eine Mindest-Nachspültemperatur von 82°C für hygienisches Klarspülen. Kein zusätzlicher Boiler erforderlich. Max. Kapazität: 30 Körbe/h
Einfache Bedienblende. Mit Elektrokable, 1-phasig und Schukostecker für einfache und schnelle Installation. Robuste, doppelwandige, ausbalancierte Edelstahltür mit versetzungssicherem Kunststoffgriff. **Geschirrkorbführung für Maße von 350x350mm bis 380x380mm.** Spülsystem mit Dreharmen, Hochleistungsspülpumpe und großem Boiler für professionelles Spülen. Leichter Zugang zu den Hauptkomponenten (Zulaufventil, Boiler-Heizelement, Elemente der Bedienblende, Spül- und Klarspülmittel-Dosierpumpe) ohne die Maschinen zu versetzen. Maschine mit Klarspülmittel-Dosierpumpe. Robuste Struktur dank Konstruktion aus Edelstahl. Benötigt nur 1 Phase, 230 V. An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. Innenelemente (Arme und Siebe) leicht herausnehmbar. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. QUADRATISCHER GLÄSERKORB 380x380x150 MM
1 St. EINSATZ FÜR 12 UNTERTASSEN 290x90x75 MM, 1 St. ECKIGER BESTECKBEHÄLTER 89x113x113 MM

Extrasmall Glasswasher with Drain Pump, Single Skin, 1 cycle, 30b/h
Equipped with drain pump for easy and quick installation without opening the machine.
120 seconds cycle. Built-in pressure boiler sized to raise incoming water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Maximum capacity of 30 racks per hour. Simple operation control panel. Equipped with single phase electrical cable and Schuko plug for easy and fast installation. Solid double skinned counter-balance stainless steel door with hurt-free handle in plastic.
Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity wash tank for professional washing. Easy service access to main components (inlet valve, boiler heating elements, control panel components, rinse aid pump and/or detergent pump) without moving the unit. **Flexible rack support suitable to use rack dimension from 350x350mm up to 380x380mm.** Unit to feature rinse aid dispenser pump. Robust structure thanks to stainless steel construction. Requires only 1 phase 230V supply.
Completely closed on the back by a cover plate. Internal components (arms and filter) are easy extractable.
Included Accessories: 1 of Square basket for glasses, 358x380x150mm, 1 of Insert for 12 saucers, 290x90x75mm, 1 of Square cutlery container 89x113x113mm.

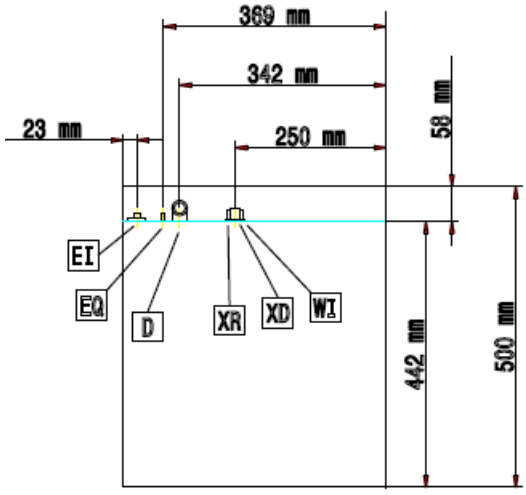


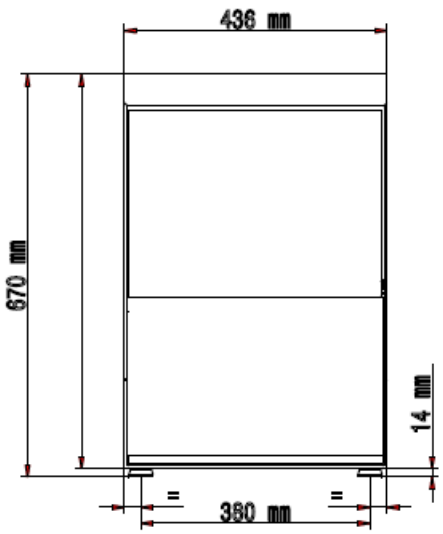
Gläserspülmaschine (extra klein), einwandig
Warewashing Extrasmall Glasswasher, Single Skin
Artikel, Model: **22012834**
Abmessungen, Dimension (mm): **436 x 495 x 670H**

Gesamt-Watt, Total Watts: 2,7 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 2,5 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,2 kW

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 33

€ 1.590,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gläserspülmaschine (extra klein), einwandig,mit Ablaufpumpe und Spülmitteldosierpumpe,1 Z.,30 Körbe/h
Eingebauter Druckboiler zur Erhöhen der Wasserzulaufmenge als Garantie für eine Mindest-Nachspültemperatur von 82°C für hygienisches Klarspülen. Kein zusätzlicher Boiler erforderlich. Spülsystem mit Dreharmen Hochleistungsspülpumpe und großem Boiler für professionelles Spülen Max. Kapazität: 30 Körbe/h 120 Sekunden Zyklus. Einfache Bedienblende. Robuste, doppelwandige, ausbalancierte Edelstahltür mit versetzungssicherem Kunststoffgriff. Mit Elektrokable, 1-phasig und Schukostecker für einfache und schnelle Installation. Mit Ablaufpumpe für leichte und schnelle Installation ohne Öffnen der Maschine. Spülmitteldosierer für einfachen Anschluss an externen Behälter. **Flexibles Geschirrkorbführung für Maße von 350x350mm bis 380x380mm.** Robuste Struktur dank Konstruktion aus Edelstahl. Maschine mit Klarspülmittel-Dosierpumpe. Benötigt nur 1 Phase, 230 V. An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. Innenelemente (Arme und Siebe) leicht herausnehmbar. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. QUADRATISCHER GLÄSERKORB 380x380x150 MM, 1 St. EINSATZ FÜR 12 UNTERTASSEN 290x90x75 MM, 1 St. ECKIGER BESTECKBEHÄLTER 89x113x113 MM.

Extrasmall Glasswasher with Drain Pump and Detergent Dispenser, Single Skin, 1 cycle, 30b/h Built-in pressure boiler sized to raise incoming water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity wash tank for professional washing. Maximum capacity of 30 racks per hour. 120 seconds cycle.
Simple operation control panel. Solid double skinned counter-balance stainless steel door with hurt-free handle in plastic. Equipped with single phase electrical cable and Schuko plug for easy and fast installation. Equipped with drain pump for easy and quick installation without opening the machine. Detergent dispenser for easy connection to the external detergent source. **Flexible rack support suitable to use rack dimension from 350x350mm up to 380x380mm.** Robust structure thanks to stainless steel construction. Unit to feature rinse aid dispenser pump. Requires only 1 phase 230V supply. Completely closed on the back by a cover plate. Internal components (arms and filter) are easy extractable**. Included Accessories**: 1 of Square basket for glasses 358x380x150mm, 1 of Insert for 12 saucers 290x90x75mm, 1 of Square cutlery container 89x113x113mm.

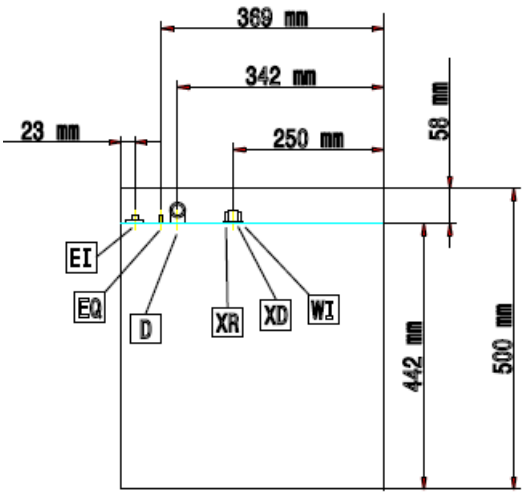


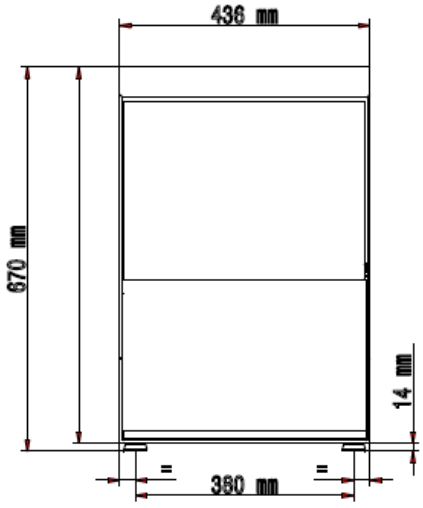
Gläserspülmaschine (extra klein), einwandig
Warewashing Extrasmall Glasswasher, Single Skin
Artikel, Model: **22012835**
Abmessungen, Dimension (mm): **436 x 495 x 670H**

Gesamt-Watt, Total Watts: 2,7 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 2,5 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,2 kW

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 33

€ 1.724,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gläserspülmaschine (klein), einwandig, 1 Zyklus, 30 Körbe/h
120 Sekunden Zyklus. Max. Kapazität: 30 Körbe/h Einfache Bedienblende. Mit Elektrokable, 1-phasig und Schukostecker für einfache und schnelle Installation. Robuste, doppelwandige, ausbalancierte Edelstahltür mit versetzungssicherem Kunststoffgriff. Spülsystem mit Dreharmen, Hochleistungsspülpumpe und großem Boiler für professionelles Spülen Einfacher Servicezugriff auf die Hauptkomponenten, ohne die Maschine bewegen zu müssen. Eingebauter Druckboiler zur Erhöhen der Wasserzulaufmenge als Garantie für eine Mindest-Nachspültemperatur von 82°C für hygienisches Klarspülen. Kein zusätzlicher Boiler erforderlich. An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. **Geschirrkorbführung für Maße 400x400mm.** Maschine mit Klarspülmittel-Dosierpumpe. Robuste Struktur dank Konstruktion aus Edelstahl. Benötigt nur 1 Phase, 230 V. Innenelemente (Arme und Siebe) leicht herausnehmbar. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. Gläserkorb 400x400x150 mm, 1 St. EINSATZ FÜR 12 UNTERTASSEN 290x90x75 MM, 1 St. ECKIGER BESTECKBEHÄLTER 89x113x113 MM

Small Glasswasher, Single Skin, 1 cycle, 30b/h
120 seconds cycle. Maximum capacity of 30 racks per hour. Simple operation control panel. Equipped with single phase electrical cable and Schuko plug for easy and fast installation. Solid double skinned counter-balance stainless steel door with hurt-free handle in plastic. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity wash tank for professional washing. Easy service access to main components without moving the unit.
Rack support suitable to use rack dimension from 400x400mm. Built-in pressure boiler sized to raise incoming water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Completely closed on the back by a cover plate. Unit to feature rinse aid dispenser pump. Robust structure thanks to stainless steel construction. Requires only 1 phase 230V supply. Internal components (arms and filter) are easy extractable. **Included Accessories:** 1 of Square basket for glasses 400x400x150mm, 1 of Insert for 12 saucers 290x90x75mm PNC 867048 1 of Square cutlery container, PNC 867049 89x113x113mm

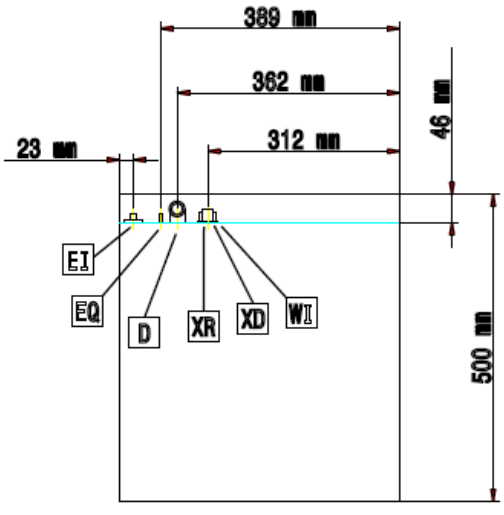


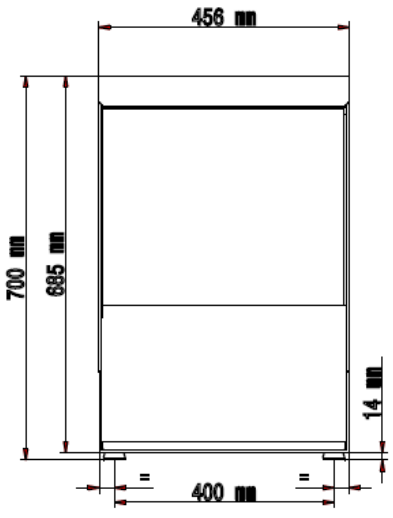
Gläserspülmaschine (klein), einwandig
Small Glasswasher, Single Skin
Artikel, Model: **22012836**
Abmessungen, Dimension (mm): **456 x 495 x 700H**

Gesamt-Watt, Total Watts: 2,7 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 2,5 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,2 kW

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 35

€ 1.529,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB's, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gläserspülmaschine (klein), einwandig, mit Ablaufpumpe,1 Zyklus, 30 Körbe/h
Mit Ablaufpumpe für leichte und schnelle Installation ohne Öffnen der Maschine. Besonderes Programm zum Spülen von Bier- und Weingläsern mit Kaltwasser für hygienisch einwandfreie Gläser mit anfassbarer Temperatur. 120 Sekunden Zyklus. Eingebauter Druckboiler zur Erhöhen der Wasserzulaufmenge als Garantie für eine Mindest-Nachspültemperatur von 82°C für hygienisches Klarspülen. Kein zusätzlicher Boiler erforderlich. Max. Kapazität: 30 Körbe/h Einfache Bedienblende. Mit Elektrokable, 1-phasig und Schukostecker für einfache und schnelle Installation. Robuste, doppelwandige, ausbalancierte Edelstahltür mit versetzungssicherem Kunststoffgriff. Spülsystem mit Dreharmen, Hochleistungsspülpumpe und großem Boiler für professionelles Spülen Leichter Zugang zu den Hauptkomponenten (Zulaufventil, Boiler-Heizelement, **Geschirrkorbführung für Maße 400x400mm.** Elemente der Bedienblende, Spül- und Klarspülmittel-Dosierpumpe) ohne die Maschinen zu versetzen. Maschine mit Klarspülmittel-Dosierpumpe. Robuste Struktur dank Konstruktion aus Edelstahl. Benötigt nur 1 Phase, 230 V. An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. Innenelemente (Arme und Siebe) leicht herausnehmbar. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. Gläserkorb 400x400x150 mm, 1 St. EINSATZ FÜR 12 UNTERTASSEN 290x90x75 MM, 1 St. ECKIGER BESTECKBEHÄLTER 89x113x113 MM

Small Glasswasher with Drain Pump, Single Skin, 1 cycle, 30b/h
Equipped with drain pump for easy and quick installation without opening the machine. Extra program to cold rinse beer and wine glasses providing sanitized glasses, cool enough to handle. 120 seconds cycle.
Built-in pressure boiler sized to raise incoming water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Maximum capacity of 30 racks per hour. Simple operation control panel. Equipped with single phase electrical cable and Schuko plug for easy and fast installation.
Rack support suitable to use rack dimension from 400x400mm. Solid double skinned counter-balance stainless steel door with hurt-free handle in plastic. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity wash tank for professional washing. Easy service access to main components (inlet valve, boiler heating elements, control panel components, rinse aid pump and/or detergent pump) without moving the unit. Unit to feature rinse aid dispenser pump. Robust structure thanks to stainless steel construction. Requires only 1 phase 230V supply. Completely closed on the back by a cover plate.
Internal components (arms and filter) are easy extractable. **Included Accessories:** 1 of Square basket for glasses 400x400x150mm, 1 of Insert for 12 saucers, 290x90x75mm, 1 of Square cutlery container

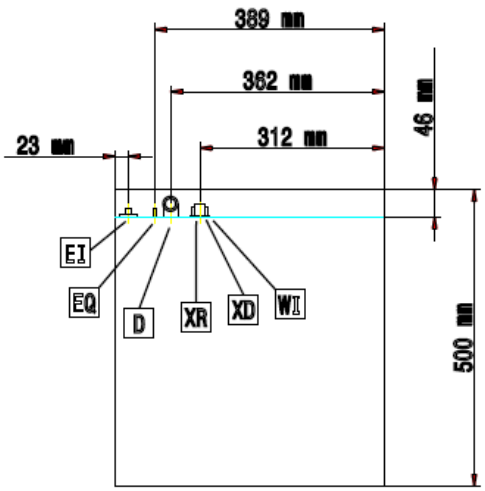


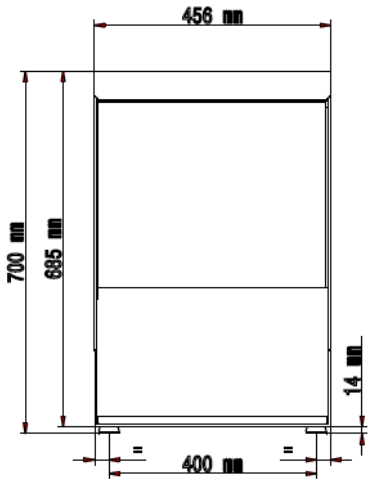
Gläserspülmaschine (klein), einwandig, mit Ablaufpumpe
Small Glasswasher with Drain Pump, Single Skin
Artikel, Model: **22012837**
Abmessungen, Dimension (mm): **456 x 495 x 700H**

Gesamt-Watt, Total Watts: 2,7 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 2,5 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,2 kW

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 35

€ 1.714,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gläserspülmaschine (klein), einwandig, mit Ablaufpumpe und Spülmitteldosierpumpe, 1 Zyklus, 30 Körbe
Mit Ablaufpumpe für leichte und schnelle Installation ohne Öffnen der Maschine. Besonderes Programm zum Spülen von Bier- und Weingläsern mit Kaltwasser für hygienisch einwandfreie Gläser mit anfassbarer Temperatur. 120 Sekunden Zyklus. Spülmitteldosierer für einfachen Anschluss an externen Behälter. Eingebauter Druckboiler zur Erhöhen der Wasserzulaufmenge als Garantie für eine Mindest-Nachspültemperatur von 82°C für hygienisches Klarspülen. Kein zusätzlicher Boiler erforderlich. Max. Kapazität: 30 Körbe/h. Einfache Bedienblende. Mit Elektrokable, 1-phasig und Schukostecker für einfache und schnelle Installation. Robuste, doppelwandige, ausbalancierte Edelstahltür mit versetzungssicherem Kunststoffgriff. Spülsystem mit Dreharmen, Hochleistungsspülpumpe und großem Boiler für professionelles Spülen. **Geschirrkorbführung für Maße 400x400mm.** Leichter Zugang zu den Hauptkomponenten (Zulaufventil, Boiler-Heizelement, Elemente der Bedienblende, Spül- und Klarspülmittel-Dosierpumpe) ohne die Maschinen zu versetzen. An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. Maschine mit Klarspülmittel-Dosierpumpe. Robuste Struktur dank Konstruktion aus Edelstahl. Benötigt nur 1 Phase, 230 V. Innenelemente (Arme und Siebe) leicht herausnehmbar. **Serienmäßiges Zubehör**: 1 St. Gläserkorb 400x400x150 mm, 1 St. EINSATZ FÜR 12 UNTERTASSEN 290x90x75 MM, 1 St. ECKIGER BESTECKBEHÄLTER 89x113x113 MM

Small Glasswasher with Drain Pump and Detergent Dispenser, Single Skin, 1 cycle, 30b/h
Equipped with drain pump for easy and quick installation without opening the machine. Extra program to cold rinse beer and wine glasses providing sanitized glasses, cool enough to handle. 120 seconds cycle. Detergent dispenser for easy connection to the external detergent source. Built-in pressure boiler sized to raise incoming water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Maximum capacity of 30 racks per hour. **Rack support suitable to use rack dimension from 400x400mm.** Simple operation control panel. Equipped with single phase electrical cable and Schuko plug for easy and fast installation. Solid double skinned counter-balance stainless steel door with hurt-free handle in plastic. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity wash tank for professional washing. Easy service access to main components (inlet valve, boiler heating elements, control panel components, rinse aid pump and/or detergent pump) without moving the unit. Completely closed on the back by a cover plate. Unit to feature rinse aid dispenser pump. Robust structure thanks to stainless steel construction. Requires only 1 phase 230V supply. Internal components (arms and filter) are easy extractable. **Included Accessories:** 1 of Square basket for glasses 400x400x150mm, 1 of Insert for 12 saucers, 290x90x75mm, 1 of Square cutlery container 89x113x113mm

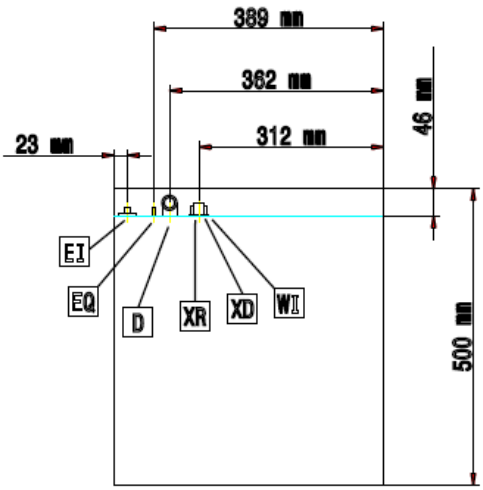


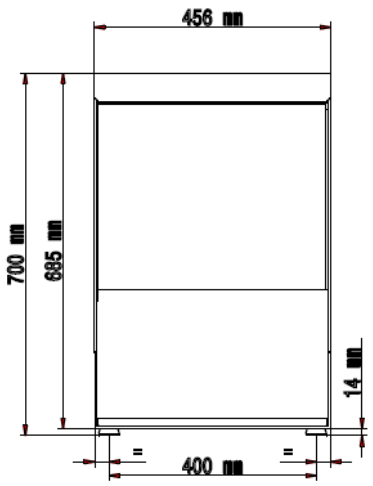
Gläserspülmaschine (klein), einwandig
mit Ablaufpumpe und Spülmitteldosierpumpe
Small Glasswasher
with Drain Pump and Detergent Dispenser
Artikel, Model: **22012838**
Abmessungen, Dimension (mm): **456 x 495 x 700H**

Gesamt-Watt, Total Watts: 2,7 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 2,5 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,2 kW

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 35

€ 1.836,99





Alle Preise zzgl. ges. MWSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB's, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Untertisch-Geschirrspülmaschine mit Druckboiler. Klarspülmitteldosierpumpe, druckabhängige Nachspülung, einwandig, 2 Programme, 30 Körbe/ h
Eingebauter Druckboiler zum Erhitzen des Zulaufwassers von 50 °C auf eine garantierte Mindest-Klarspültemperatur von 82 °C für hygienisches Klarspülen. Kein externer Erhitzer erforderlich. Maschine mit Softstart als zusätzlichen Schutz für empfindliches Spülgut. Spülsystem mit drehenden Spülarmen, Hochleistungs-Spülpumpe und Boiler mit großer Kapazität für professionelles Spülen. 4-Sekundenpause (variabel) nach dem Spülgang und vor dem Nachspülen sichert, dass kein unreines Wasser auf das saubere Spülgut tropfen kann. Voll automatischer Reinigungszyklus verhindert das Risiko von Bakterienvermehrung. 120/180 Sekunden-Zyklen. Einfache Bedienblende mit digitalem Display ermöglicht, Dauer und Temperatur von Spül- und Nachspülzyklen sowie eine genaue Dosierung von Spül- und Nachspülmitteln vor Ort individuell einzustellen, je nach Anforderung des Kunden. Leicht abnehmbare Spül- und Nachspülarme. Service leicht von vorn durchführbar. IPX 4 Spritzwasserschutz. Vorinstalliert für externe Dosierer. Vorinstalliert für HACCP und Energieoptimierung. Mit glatten Flächen für leichte Reinigung. Front, Seitenwände, Tür und Spültank aus extra starkem rostfreiem Chromnickelstahl 1.4301. Boiler aus Chromnickelstahl 1.4301 mit hohem Schweißschutz für mehr Rostschutz. Wasserzulaufschlauch aus PVC mit Metallanschlüssen, die gegen hohen Wasserdruck resistent sind. An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. 1-Phasen-Elektroanschluss. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. GELBER BESTECKBEHÄLTER, 1 St. SPÜLKORB F. 18 FL. TELLER 240MM (GELB)

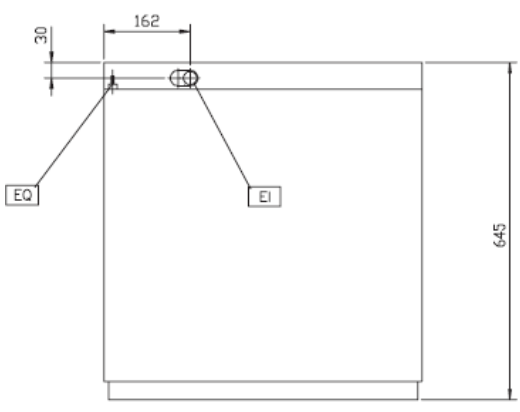
Undercounter Dishwasher, with rinse aid dispenser and pressure boile
Built-in pressure boiler sized to raise incoming 50 °C water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Incorporated Soft Start feature to offer additional protection to more delicate items. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity boiler for professional washing. 4 second (variable) pause after washing and before rinsing ensures that no drops of unclean water will fall on the clean items at the end of the rinsing cycle. Fully automatic self-cleaning cycle avoids the risk of bacteria proliferation. 120/180 seconds cycle. Simple control panel with digital display allows on-site personalization of washing and rinsing cycle times and temperatures as well as precise rinse aid and detergent quantities to suit customer's needs. Easy to remove wash/rinse arms. Simple service from the front.
IPX 4 water protection. Pre-arranged to accept external dispensers. Pre-arrangement for HACCP system implementation and Energy Management devic. Unit to feature smooth surfaces to facilitate cleaning.
Front and side panels, door and wash tank made in heavy duty anti-corrosive AISI 304 stainless steel. 304 stainless steel boiler with higher welding protection to increase resistance to corrosion. PVC water supply hose with metal connections resistant to high water pressure. Completely closed on the back by a cover plate. Single phase electrical connection. **Included Accessories:** 1 of Yellow cutlery container, 1 of Basket for 18 dinner plates - yellow

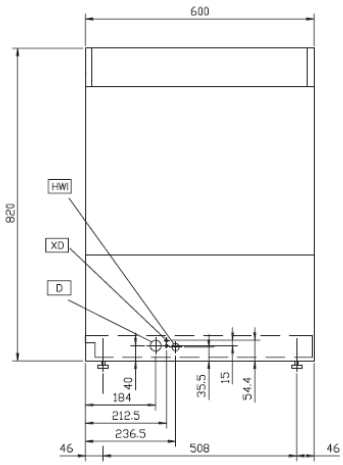


Untertisch-Geschirrspülmaschine
Undercounter Dishwasher
Artikel, Model: **22012839**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 610 x 820H**
Korb/ Basket: 500x500 mm
Einschubhöhe/ Insertion height: 330 mm
Gesamt-Watt, Total Watts: 3,65 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 2,8 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,736 kW

Spannung, Voltage: 230V

€ 2.232,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Untertisch-Geschirrspülmaschine mit Druckboiler und Klarspülmitteldosierpumpe, Ablaufpumpe druckabhängige Nachspülung, einwandig, 2 Programme, 30 Körbe/ h
Eingebauter Druckboiler zum Erhitzen des Zulaufwassers von 50 °C auf eine garantierte Mindest-Klarspültemperatur von 82 °C für hygienisches Klarspülen. Kein externer Erhitzer erforderlich. Maschine mit Softstart als zusätzlichen Schutz für empfindliches Spülgut. Spülsystem mit drehenden Spülarmen, Hochleistungs-Spülpumpe und Boiler mit großer Kapazität für professionelles Spülen. 4-Sekundenpause (variabel) nach dem Spülgang und vor dem Nachspülen sichert, dass kein unreines Wasser auf das saubere Spülgut tropfen kann. Voll automatischer Reinigungszyklus verhindert das Risiko von Bakterienvermehrung. 120/180 Sekunden-Zyklen. Mit Ablaufpumpe für leichte und schnelle Installation ohne Öffnen der Maschine. Einfache Bedienblende mit digitalem Display ermöglicht, Dauer und Temperatur von Spül- und Nachspülzyklen sowie eine genaue Dosierung von Spül- und Nachspülmitteln vor Ort individuell einzustellen, je nach Anforderung des Kunden. Leicht abnehmbare Spül- und Nachspülarme. Service leicht von vorn durchführbar. IPX 4 Spritzwasserschutz. Vorinstalliert für externe Dosierer. Vorinstalliert für HACCP und Energieoptimierung. Mit glatten Flächen für leichte Reinigung. Front, Seitenwände, Tür und Spültank aus extra starkem rostfreiem Chromnickelstahl 1.4301. Boiler aus Chromnickelstahl 1.4301 mit hohem Schweißschutz für mehr Rostschutz. Wasserzulaufschlauch aus PVC mit Metallanschlüssen, die gegen hohen Wasserdruck resistent sind. An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. 1-Phasen-Elektroanschluss. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. GELBER BESTECKBEHÄLTER, 1 St. SPÜLKORB F. 18 FL. TELLER 240MM (GELB)

Undercounter Dishwasher with Pressure Boiler & Drain Pump
Built-in pressure boiler sized to raise incoming 50 °C water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Incorporated Soft Start feature to offer additional protection to more delicate items. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity boiler for professional washing. 4 second (variable) pause after washing and before rinsing ensures that no drops of unclean water will fall on the clean items at the end of the rinsing cycle. Fully automatic self-cleaning cycle avoids the risk of bacteria proliferation. 120/180 seconds cycle. Equipped with drain pump for easy and quick installation without opening the machine. Simple control panel with digital display allows on-site personalization of washing and rinsing cycle times and temperatures as well as precise rinse aid and detergent quantities to suit customer's needs. Easy to remove wash/rinse arms. Simple service from the front. IPX 4 water protection. Pre-arranged to accept external dispensers. Pre-arrangement for HACCP system implementation and Energy Management device.
Unit to feature smooth surfaces to facilitate cleaning. Front and side panels, door and wash tank made in heavy duty anti-corrosive AISI 304 stainless steel. 304 stainless steel boiler with higher welding protection to increase resistance to corrosion. PVC water supply hose with metal connections resistant to high water pressure. Completely closed on the back by a cover plate. Single phase electrical connection. **Included Accessories:** 1 of Yellow cutlery container, 1 of Basket for 18 dinner plates - yellow

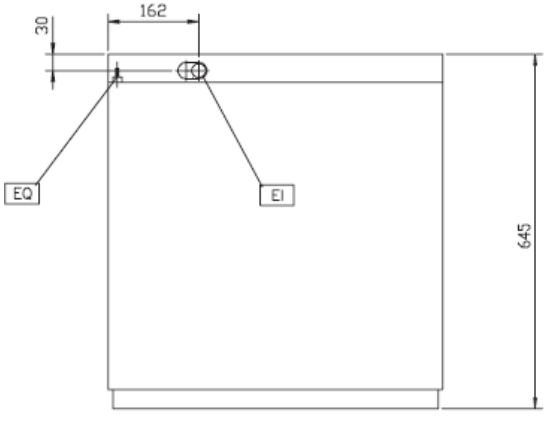


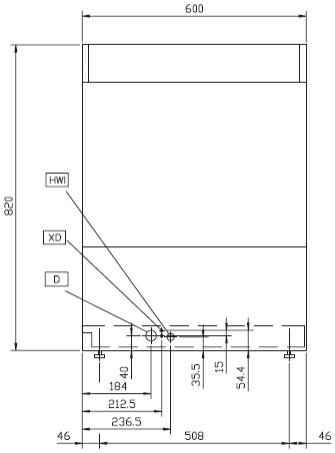
Untertisch-Geschirrspülmaschine

Artikel, Model: **22012840**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 610 x 820H**
Korb/ Basket: 500x500 mm
Einschubhöhe/ Insertion height: 330 mm
Gesamt-Watt, Total Watts: 3,65 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 2,8 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,736 kW

Spannung, Voltage: 230V

€ 2.278,99





Untertisch-Geschirrspülmaschine mit Druckboiler, 3 Phasen, Klarspülmitteldosierpumpe, druckabhängige Nachspülung, einwandig, 2 Programme, 30 Körbe/h
Eingebauter Druckboiler zum Erhitzen des Zulaufwassers von 50 °C auf eine garantierte Mindest-Klarspültemperatur von 82 °C für hygienisches Klarspülen. Kein externer Erhitzer erforderlich. Maschine mit Softstart als zusätzlichen Schutz für empfindliches Spülgut.Spülsystem mit drehenden Spülarmen, Hochleistungs-Spülpumpe und Boiler mit großer Kapazität für professionelles Spülen.4-Sekundenpause (variabel) nach dem Spülgang und vor dem Nachspülen sichert, dass kein unreines Wasser auf das saubere Spülgut tropfen kann. Voll automatischer Reinigungszyklus verhindert das Risiko von Bakterienvermehrung. 120/180 Sekunden-Zyklen. Einfache Bedienblende mit digitalem Display ermöglicht, Dauer und Temperatur von Spül- und Nachspülzyklen sowie eine genaue Dosierung von Spül- und Nachspülmitteln vor Ort individuell einzustellen, je nach Anforderung des Kunden. Leicht abnehmbare Spül- und Nachspülarme. Service leicht von vorn durchführbar. IPX 4 Spritzwasserschutz. Vorinstalliert für externe Dosierer. Vorinstalliert für HACCP und Energieoptimierung. 3- oder 1-Phasen-Elektroanschluss, vor Ort umstellbar. Mit glatten Flächen für leichte Reinigung. Front, Seitenwände, Tür und Spültank aus extra starkem rostfreiem Chromnickelstahl 1.4301. Boiler aus Chromnickelstahl 1.4301 mit hohem Schweißschutz für mehr Rostschutz. Wasserzulaufschlauch aus PVC mit Metallanschlüssen, die gegen hohen Wasserdruck resistent sind.
An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. Serienmäßiges Zubehör: 1 St. GELBER BESTECKBEHÄLTER, 1 St. SPÜLKORB F. 18 FL. TELLER 240MM (GELB)

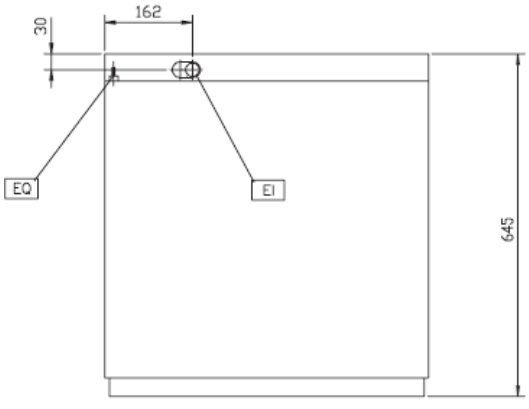
Undercounter Dishwasher with Pressure Boiler - 3 phase, with rinse aid dispenser and pressure boiler
Built-in pressure boiler sized to raise incoming 50 °C water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Incorporated Soft Start feature to offer additional protection to more delicate items. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity boiler for professional washing. 4 second (variable) pause after washing and before rinsing ensures that no drops of unclean water will fall on the clean items at the end of the rinsing cycle. Fully automatic self-cleaning cycle avoids the risk of bacteria proliferation. 120/180 seconds cycle. Simple control panel with digital display allows on-site personalization of washing and rinsing cycle times and temperatures as well as precise rinse aid and detergent quantities to suit customer's needs. Easy to remove wash/rinse arms. Simple service from the front. IPX 4 water protection. Pre-arranged to accept external dispensers. Pre-arrangement for HACCP system implementation and Energy Management device. Three phase or single phase electrical connection, convertible on-site.
Unit to feature smooth surfaces to facilitate cleaning. Front and side panels, door and wash tank made in heavy duty anti-corrosive AISI 304 stainless steel. 304 stainless steel boiler with higher welding protection to increase resistance to corrosion. PVC water supply hose with metal connections resistant to high water pressure.
Completely closed on the back by a cover plate. **Included Accessories:** 1 of Yellow cutlery container, 1 of Basket for 18 dinner plates - yellow

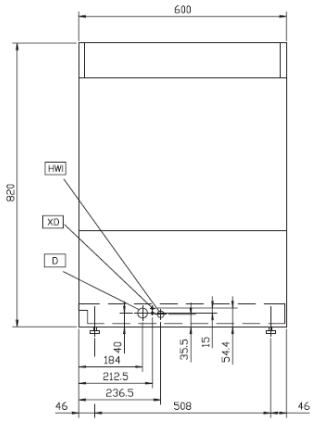


Untertisch-Geschirrspülmaschine
Undercounter Dishwasher
Artikel, Model: **22012841**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 610 x 820H**
Korb/ Basket: 500x500 mm
Einschubhöhe/ Insertion height: 330 mm
Gesamt-Watt, Total Watts: 5,35 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 4,5 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,736 kW

Spannung, Voltage: 380V

€ 2.302,99





Untertisch-Geschirrspülmaschine,Klarspülmitteldosierpumpe,Ablaufpumpe,Reinigungsmitteldosierpumpe
druckabhängige Nachspülung, einwandig, 2 Programme, 30 Körbe/ h
Eingebauter Druckboiler zum Erhitzen des Zulaufwassers von 50 °C auf eine garantierte Mindest-Klarspültemperatur von 82 °C für hygienisches Klarspülen. Kein externer Erhitzer erforderlich. Maschine mit Softstart als zusätzlichen Schutz für empfindliches Spülgut.Spülsystem mit drehenden Spülarmen, Hochleistungs-Spülpumpe und Boiler mit großer Kapazität für professionelles Spülen. 4-Sekundenpause (variabel) nach dem Spülgang und vor dem Nachspülen sichert, dass kein unreines Wasser auf das saubere Spülgut tropfen kann. Voll automatischer Reinigungszyklus verhindert das Risiko von Bakterienvermehrung. 120/180 Sekunden-Zyklen**.** Einfache Bedienblende mit digitalem Display ermöglicht, Dauer und Temperatur von Spül- und Nachspülzyklen sowie eine genaue Dosierung von Spül- und Nachspülmitteln vor Ort individuell einzustellen, je nach Anforderung des Kunden. Leicht abnehmbare Spül- und Nachspülarme. Service leicht von vorn durchführbar. IPX 4 Spritzwasserschutz. Vorinstalliert für externe Dosierer. Vorinstalliert für HACCP und Energieoptimierung. 3- oder 1-Phasen-Elektroanschluss, vor Ort umstellbar.
Mit glatten Flächen für leichte Reinigung. Front, Seitenwände, Tür und Spültank aus extra starkem rostfreiem Chromnickelstahl 1.4301. Boiler aus Chromnickelstahl 1.4301 mit hohem Schweißschutz für mehr Rostschutz. Wasserzulaufschlauch aus PVC mit Metallanschlüssen, die gegen hohen Wasserdruck resistent sind.
An der Rückseite ganz durch eine Abdeckplatte geschlossen. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. GELBER BESTECKBEHÄLTER, 1 St. SPÜLKORB F. 18 FL. TELLER 240MM (GELB)

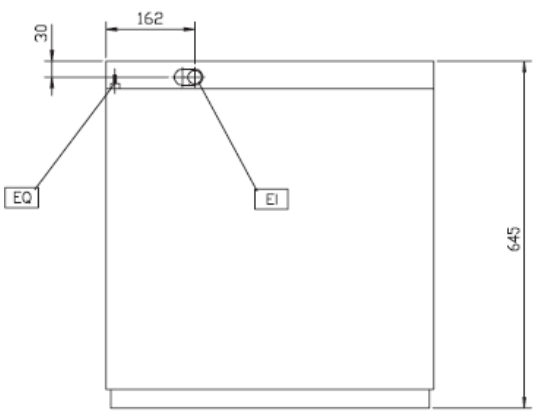
Equipped with drain pump for easy and quick installation without opening the machine. 4 second (variable) pause after washing and before rinsing ensures that no drops of unclean water will fall on the clean items at the end of the rinsing cycle. Incorporated Soft Start feature to offer additional protection to more delicate items. Built-in pressure boiler sized to raise incoming 50 °C water to guarantee a minimum rinsing temperature of 82 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. IPX 4 water protection. 120/180 seconds cycle. Washing system endowed with rotating washing arms, high powered wash pump and large capacity boiler for professional washing. Fully automatic self-cleaning cycle avoids the risk of bacteria proliferation. Easy to remove wash/rinse arms. Simple control panel with digital display allows on-site personalization of washing and rinsing cycle times and temperatures as well as precise rinse aid and detergent quantities to suit customer's needs. Simple service from the front. Pre-arranged to accept external dispensers. Pre-arrangement for HACCP system implementation and Energy Management device. Three phase or single phase electrical connection, convertible on-site. Unit to feature smooth surfaces to facilitate cleaning. Front and side panels, door and wash tank made in heavy duty anti-corrosive AISI 304 stainless steel. 304 stainless steel boiler with higher welding protection to increase resistance to corrosion. PVC water supply hose with metal connections resistant to high water pressure. Completely closed on the back by a cover plate. Unit to feature rinse aid and detergent dispenser pumps. **Included Accessories:** 1 of Yellow cutlery container, 1 of Basket for 18 dinner plates - yellow

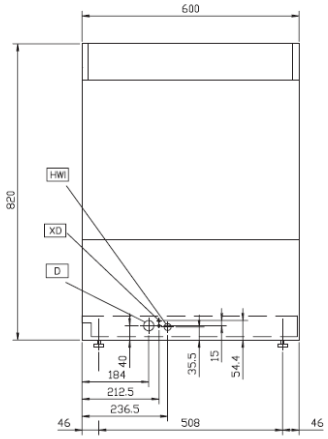


Untertisch-Geschirrspülmaschine
Undercounter Dishwasher
Artikel, Model: **22012842**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 610 x 820H**
Korb/ Basket: 500x500 mm
Einschubhöhe/ Insertion height: 330 mm
Gesamt-Watt, Total Watts: 5,35 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 4,5 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 2,0 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,736 kW

Spannung, Voltage: 380V

€ 2.363,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Haubenspülmaschine NHT mit einwandiger manuell. Haube; atmosph. Boiler, Klarspülmitteldosierpumpe 3 Programme, 80 Körbe/Stunde
Benötigt nur 2 l Wasser je Spülzyklus und sichert so niedrigen Verbrauch an Wasser, Energie, Spül- und Nachspülmittel. Eingebauter atmosphärischer Boiler heizt das zulaufende Wasser auf eine Mindesttemperatur von 84 °C für hygienisch einwandfreies Nachspülen. Kein zusätzlicher Boiler erforderlich. Konstante Temperatur von 84 °C während des gesamten Nachspülzyklus, unabhängig vom Wasserzulaufdruck. Einzigartige Temperaturverriegelung garantiert die geforderte Wassertemperatur für den Spül- und den Klarspülvorgang. Maschine mit Softstart als zusätzlichen Schutz für empfindliches Spülgut. Schräge Spülarme zum Vermeiden, dass nach der Klarspülphase Wasser mit Spülmittel auf saubere Teller tropft als Garantie für ideale Spülergebnisse. Zyklen können jederzeit durch Öffnen der Haube unterbrochen werden. Automatischer Selbstreinigungszyklus und selbst ablaufende vertikale Spülpumpe und Boiler zum Vermeiden von Bakterienvermehrung. Modernste elektronische Regelung mit eingebauter Programmierung, Eigendiagnose für den Service und automatischem Innenklarspülzyklus. Eingebauter Klarspülmitteldosierer mit automatischem Start- und Dauerzyklus für perfekte Spülergebnisse bei weniger Service und Wartung. Boilerleistungseinstellung an der Bedienblende erleichtert dem Techniker das Verringern des gesamten Anschlusswerts ohne Öffnen der Maschine. 3-Phasen-Elektroanschluss, bauseits umstellbar auf 1 Phase. IP25 Schutz gegen Wasserstrahl, Festkörper und kleines Ungeziefer (größer als 6 mm). Hygiene NSF/ANSI 3 in Konformität mit der DIN Norm 10512 Maximale Kapazität 80 Körbe oder 1440 Teller in der Stunde (Hohe Produktivität) Per Knopfdruck kann die NSF/ANSI 3 Modalität eingestellt werden, mit einer Kapazität von 63 Körbe oder 1134 Teller 45/84/150 Sekunden je Zyklus (Hohe Produktivität) 57/84/150 Sekunden je Zyklus (NSF/ANSI 3 Modalität) Die Maschine kann an Kaltwasser angeschlossen werden. Extra starke Edelstahlkonstruktion. Innen- und Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301. Tiefgezogener Tank vorn installiert für leichte Reinging. Einwandige Haube mit 3 Stützfedern für sanfte Bewegung und Sicherheitsgarantie für den Anwender. Edelstahl-Spül-/Nachspülarme und Düsen in Spezialdesign für exzellentes Reinigen. Auswechselbare, drehende Edelstahl-Spül- und Nachspülarme über und unter dem Korb, für leichtes Reinigen herausschraubbar. Vorinstalliert für bauseiigte Installation von HACCP und Energieoptimierung. Elemente mit Trockengehschut. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. GELBER BESTECKBEHÄLTER

Hood Type Dishwasher, Single Skin with Rinse-aid Dispenser
Requires only 2 liters of water per washing cycle thus ensuring low energy, water, detergent and rinse aid consumption. Built-in atmospheric boiler sized to raise incoming water to a minimum of 84 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Constant temperature of 84 °C throughout the rinsing cycle regardless of the network's water pressure. Unique temperature interlock guarantees required temperatures in both the wash and final rinse. Incorporated Soft Start feature to offer additional protection to more delicate items. Slanted wash arms to avoid detergent-filled wash water dropping on clean dishes after the rinsing phase, thus guaranteeing ideal washing results. Cycle may be interrupted at any time by lifting the hood. Automatic self-cleaning cycle and self-draining vertical wash pump and boiler to avoid bacteria proliferation. State-of-the-art electronic controls with built-in programming, self-diagnostics for serviceability and automatic interior self-cleaning cycle. Built-in rinse aid dispenser with automatic initial and continuous cycle loading for perfect result while minimizing service and maintenance needs. Boiler power setting from control panel to facilitate technician's operation when reducing total installed power, thus avoiding the need of machine opening. Three phase electrical connection, convertible to single phase on-site. IP25 protection against water jet, solid objects and small animals (larger than 6 mm). NSF/ANSI 3 and DIN 10512 compliant. Maximum capacity per hour of 80 racks or 1.440 dishes (High productivity mode) easy to switch to 63 racks or 1.134 dishes (NSF/ANSI 3 mode) by pressing a button. 45/84/150 seconds cycles (High productivity mode); 57/84/150 seconds cycles (NSF/ANSI 3 mode). The machine can be connected to cold water**. Heavy duty Stainless steel construction. Internal cavity as well as exterior panels are in 304 series Stainless steel. Pressed tank in front position to facilitate cleaning. Single skin hood supported by 3 springs to ensure smooth movement and guarantee operator safety. Specially designed Stainless steel wash/rinse arms and nozzles provide superior cleaning action. Revolving interchangeable Stainless steel wash/rinse arms above and below the rack, screw out for simple clean up. Pre-arranged for on-site HACCP implementation and Energy Management device. Element protection from dry fire and low water. **Included Accessories:** 1 of Yellow cutlery container, 1 of Basket for 18 dinner plates - yellow

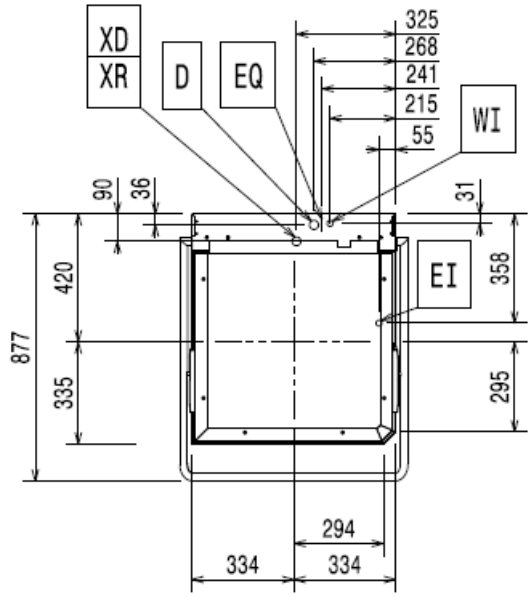


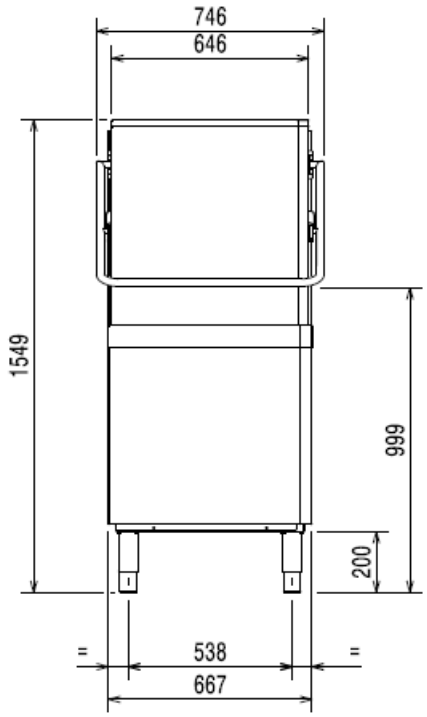


Haubenspülmaschine NHT
Hood Type Dishwasher
Artikel, Model: **22012843**
Abmessungen, Dimension (mm): **746 x 877 x 1549H**
Korb/ Basket: 500x500 mm
Einschubhöhe/ Insertion height: 330 mm
Installierte Strandardleistung: 9,9 kW
Reduzierbare installierte Leistung: 6,9 kW
Boiler-Heizelemente, Boiler heating elements: 9 kW
Tankheizungs-Heizelemente, Tank heating elements: 3 kW
Spülpumpengröße, Wash pump size: 0,8 kW

Spannung, Voltage: 380V
Gewicht/ Weight: 106 kg

€ 4.399,99







Enthärter mit Regenerierung nach Zeit Volumen
Softeners with chrono -vol umet ric regeneration

Automatische Enthärter mit elektonischem Mengenventil, Karte mit vereinfachter Programmierung, auf 5 Sprachen (Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch) einstellbar. Serienmäßiger Sicherheitsschwimmer, optionales Harzdesinfektionsset, das direkt am Ventil montiert wird Ventilanschlüsse IN/OUT; 1" Gas Innengewinde-Eintritt/Austritt rückseitig. Kopf ohne Magnetventile, einschließlich Härtemischer und automatischem Bypass während der Regenerierung. LCD-Display für die Phasen-/Funktionsanzeige (F1,F2/F3….) Tasten für die Anzeige/Programmierung der Phasen/Funktionen.

Automatic softeners with electronic volumetric valve, also programmable to be time-based, simplified programming, can be set in 5 different languages (Italian, English, French, German, Spanish). Safety float as standard, resin disinfection kit optional, to install directly on the valve. IN/OUT valve connections: 1"BSP female - rear Input/Output Cylinder head without solenoid valves, complete with a hardness mixer and automatic by-pass during the regeneration phases. LCD display for viewing stages/ functions (F1/F2/F3 ....) Keys for displaying/programming phases/functions

Artikel/ Modell: 22011836
Abmessungen/ Dimensions (mm):**A** 230 x **B** 435 x **C** 500H
Harzmenge/Resin : 5 Lt
Max. Durchsatz/ Max. flow rate: 0,5 m³/h,
Gewicht mit Kabine/ weight with cabinet: 16 kg

€ 674,99

Artikel/ Modell: 22011837
Abmessungen/ Dimensions (mm): **A** 330 x **B** 470 x **C** 590H
Harzmenge/Resin : 8 Lt
Max. Durchsatz/ Max. flow rate: 0,8 m³/h,
Gewicht mit Kabine/ weight with cabinet: 18 kg

€ 750,99



6 BETRIEBSPHASEN:
Betrieb \ Salzsoleabsaugung \ langsames Gegenstromwaschen \
schnelles Gegenstromwaschen \ Wiederherstellung der Salzsole \ Neukompaktierung des Harzbettes
Versorgungsspannung mit Transformator
230 in 24 Vac - 50/60 Hz Aufnahme max. 5 W
max. 7 Bar. Betriebstemperatur: NUR FÜR KALTWASSER: min. 5 - max. 40°C

MATERIALIEN DER BAUTEILE
- Flaschen aus glasfaserverstärktem Polyethylen
- Kräftiges alimentäres Kationenharz für die Enthärtung
- Flaschenunterboden aus Quarzkies 2x3 (für die Modelle von 15 bis 75 Litern aus Harz)
- Kabinett und Salzgefäßen aus Polyethylen
- Kabinettabdeckungen aus Kunststoff
- Ventilkorpus aus Noryl®

6 OPERATING PHASES:
operation / brine aspiration / slow backwash / fast backwash / brine reintegration / resins recompactation
Power supply voltage with 230 to 24 Vac transformer - 50/60 Hz. Absorption max. 5 W
Operating pressure: min 2 - max 7 bar Operating temperature: ONLY FOR COLD WATER min 5 - max 40°C

COMPONENT MATERIAL
- Cylinder in reinforced polyethylene with fibreglass
- Food grade strong cationic resin for softening
- Cylinder underbed in quartzite 2x3
(for models from 15 to 35 litres of resin)
- Cabinets and salt vat in polyethylene
- Valve body in Noryl®

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Enthärter mit Regenerierung nach Zeit Volumen
Softeners with chrono -vol umet ric regeneration

Automatische Enthärter mit elektonischem Mengenventil, Karte mit vereinfachter Programmierung, auf 5 Sprachen (Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch) einstellbar. Serienmäßiger Sicherheitsschwimmer, optionales Harzdesinfektionsset, das direkt am Ventil montiert wird Ventilanschlüsse IN/OUT; 1" Gas Innengewinde-Eintritt/Austritt rückseitig. Kopf ohne Magnetventile, einschließlich Härtemischer und automatischem Bypass während der Regenerierung. LCD-Display für die Phasen-/Funktionsanzeige (F1,F2/F3….) Tasten für die Anzeige/Programmierung der Phasen/Funktionen.

Automatic softeners with electronic volumetric valve, also programmable to be time-based, simplified programming, can be set in 5 different languages (Italian, English, French, German, Spanish). Safety float as standard, resin disinfection kit optional, to install directly on the valve. IN/OUT valve connections: 1"BSP female - rear Input/Output Cylinder head without solenoid valves, complete with a hardness mixer and automatic by-pass during the regeneration phases. LCD display for viewing stages/ functions (F1/F2/F3 ....) Keys for displaying/programming phases/functions



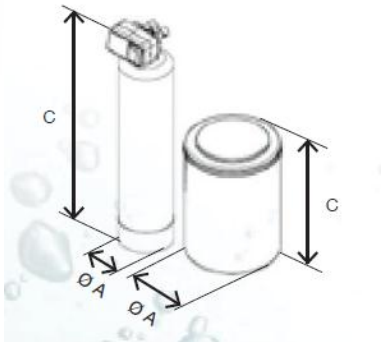
Artikel/ Modell: 22011838
Abmessungen/ Dimensions (mm): **A** 330 x **B** 540 x **C** 1130H
Harzmenge/Resin : 25 Lt
Max. Durchsatz/ Max. flow rate: 2,5 m³/h,
Gewicht mit Kabine/ weight with cabinet: 38 kg

€ 959,99



Artikel/ Modell: 22011839
Abmessungen/ Dimensions (mm): **A** 800 x **B** 550 x **C** 1530H
Harzmenge/Resin : 50 Lt
Max. Durchsatz/ Max. flow rate: 3,0 m³/h,
Gewicht mit Kabine/ weight with cabinet: 67 kg

€ 1.236,99



6 BETRIEBSPHASEN:
Betrieb \ Salzsoleabsaugung \ langsames Gegenstromwaschen \
schnelles Gegenstromwaschen \ Wiederherstellung der Salzsole \ Neukompaktierung des Harzbettes
Versorgungsspannung mit Transformator
230 in 24 Vac - 50/60 Hz Aufnahme max. 5 W
max. 7 Bar. Betriebstemperatur: NUR FÜR KALTWASSER: min. 5 - max. 40°C

MATERIALIEN DER BAUTEILE
- Flaschen aus glasfaserverstärktem Polyethylen
- Kräftiges alimentäres Kationenharz für die Enthärtung
- Flaschenunterboden aus Quarzkies 2x3 (für die Modelle von 15 bis 75 Litern aus Harz)
- Kabinett und Salzgefäßen aus Polyethylen
- Kabinettabdeckungen aus Kunststoff
- Ventilkorpus aus Noryl®

6 OPERATING PHASES:
operation / brine aspiration / slow backwash / fast backwash / brine reintegration / resins recompactation
Power supply voltage with 230 to 24 Vac transformer - 50/60 Hz. Absorption max. 5 W
Operating pressure: min 2 - max 7 bar Operating temperature: ONLY FOR COLD WATER min 5 - max 40°C

COMPONENT MATERIAL
- Cylinder in reinforced polyethylene with fibreglass
- Food grade strong cationic resin for softening
- Cylinder underbed in quartzite 2x3
(for models from 15 to 35 litres of resin)
- Cabinets and salt vat in polyethylene
- Valve body in Noryl®

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



UMKEHROSMOSE
Artikel/ Model: 22011835
Abmessungen/ Dimensions (mm): 200x560x590H
Erzeugung von 300 l/h, besteht aus drei gut abgetrennten Technikräumen (hydraulischer Funktionsraum, vorderer Inspektionsraum, Bedienblende und elektrische Bauteile) von vorn herausziehbare Membrane mit Edelstahlbehälter einschließlich Aktivkohlenfilter, Bypass-Taste für Zufuhr von Leitungswasser.

REVERSE OSMOSIS
Artikel/ Model: 22011835
Abmessungen/ Dimensions (mm): 200x560x590H
Production 300 lt/h, divided into three distinct technical compartments (hydraulic functional compartment, frontal inspection compartment, dashboard and electrical components), frontal removable membranes with stainless steel vessel, active carbon filter included, bypass button for service with mains water.

€ 2.077,99



UMKEHROSMOSE
Artikel/ Model: 22011834
Abmessungen/ Dimensions (mm): 320x560x590H
Erzeugung von 300 l/h, 2 Expansionsgefäße von 5,5 l mit 3 Bar; besteht aus drei gut abgetrennten Technikräumen (hydraulischer Funktionsraum, vorderer Inspektionsraum, Bedienblende und rn herausziehbare Membrane mit Edelstahlbehälter, einschließlich Aktivkohlenflter, Bypass-Taste für Zufuhr von Leitungswasser.

REVERSE OSMOSIS
Artikel/ Model: 22011834
Abmessungen/ Dimensions (mm): 320x560x590H
Production 300 lt/h, 2 expansion tanks 5,5 lt at 3 bar, divided into three distinct technical compartments (hydraulic functional compartment, frontal inspection compartment, dashboard and electrical components), frontal removable membranes with stainless steel vessel, active carbon filter included, bypass button for service with mains water.

€ 2.324,99



UMKEHROSMOSE
Artikel/ Model: 22011833
Abmessungen/ Dimensions (mm): 200x560x590H
Erzeugung von 150 l/h, besteht aus drei gut abgetrennten Technikräumen (hydraulischer Funktionsraum, vorderer Inspektionsraum, Bedienblende und elektrische Bauteile), von vorn herausziehbare Membrane mit Edelstahlbehälter, einschließlich Aktivkohlenfilter, Bypass-Taste für Zufuhr von Leitungswasser.

REVERSE OSMOSIS
Artikel/ Model: 22011833
Abmessungen/ Dimensions (mm): 200x560x590H
Production 150 lt/h, divided into three distinct technical compartments (hydraulic functional compartment, frontal inspection compartment, dashboard and electrical components), frontal removable membranes with stainless steel vessel, active carbon filter included, bypass button for service with mains water.

€ 1.573,99



UMKEHROSMOSE
Artikel/ Model: 22011832
Abmessungen/ Dimensions (mm): 250x560x52,5H
Erzeugung von 150 l/h, 1 Expansionsgefäß von 5,5 l mit 3 Bar; besteht aus drei gut abgetrennte Technikräumen (hydraulischer Funktionsraum, vorderer Inspektionsraum, Bedienblende und elektrische Bauteile) von herausziehbare Membrane mit Edelstahlbehälter, einschließlich Aktivkohlenflter, Bypass-Taste für Zufuhr von Leitungswasser.

REVERSE OSMOSIS
Artikel/ Model: 22011835
Abmessungen/ Dimensions (mm): 250x560x52,5H
at 3 bar, divided into three distinct technical compartments (hydraulic functional compartment, frontal inspection compartment, dashboard and electrical components), frontal removable membranes with stainless steel vessel, active carbon filter included, bypass button for service with mains water.

€ 1.895,99

EIGENSCHAFTEN TECHNICAL SPECIFICATION				
	Artikel Model 22011832	**Artikel Model 22011833**	**Artikel Model 22011834**	**Artikel Model 22011835**
Erzeugung l/h bei 15°C Production lt/h at 15°C	150	150	300	300
Membranenanzahl N° membranes	1	1	2	2
Speicher Tank	1 Expansiongefäss 5,5 Lt bei 3 bar	-	8 liters with pressure pump 1,5 bar	-
Membranreinigung Membrane cleaning	-	-	-	-
Maße Dimensions (mm)	250x560x525	200x560x590	320x560x590	200x560x590
Gewicht Weight (Kg)	35	30	45	40
Schallpegel Acoustic level ((db (A))	< 60	< 60	< 60	< 60
MERKMALE WASSERZUFUHR WATER SUPPLY FEATURES				
Art des Wassers Water type	Trinkwasser Potable	Trinkwasser Potable	Trinkwasser Potable	Trinkwasser Potable
Mindesttemperatur Minimum temperature (°C)	5	5	5	5
Höchsttemperatur Maximum temperature (°C)	45	45	45	45
Mindestdurchsatz Minimum flow (lt/h)	350	350	600	600
ELEKTRISCHE MERKMALE ELECTRICAL CHARACTERISTICS				
Versorgungsart Type of supply	Einphasig+Erdung Singlephase+Earth	Einphasig+Erdung Singlephase+Earth	Einphasig+Erdung Singlephase+Earth	Einphasig+Erdung Singlephase+Earth
Nennspannung Voltage (V)	230	230	230	230
Frequenz Frequency (Hz)	50	50	50	50
Höchstleistung Maximum power (W)	186	186	560	560
Versorgungsdruck 1 bis 5 Bar Supply Pressure from 1 to 5 bar				
Serienmäßige Filter Filters in series				

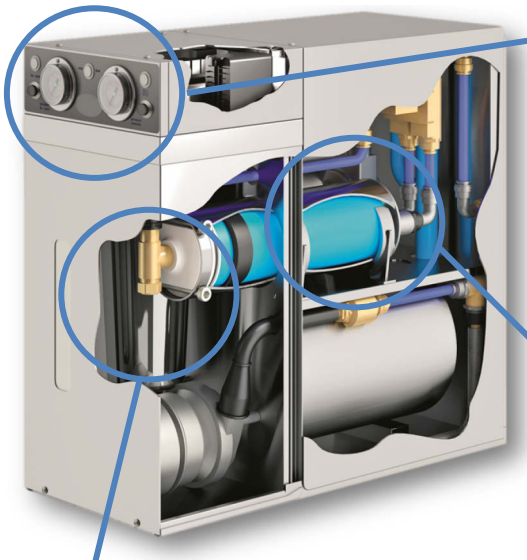




Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Umkehrosmose
Die zur Wasseraufbereitung bestimmten Umkehrosmosen Professional können außer einer beachtlichen Reduzierung des Salzgehaltes auch die organoleptischen und chemischen Merkmale ändern. Die Geräte wurden eigens für Geschirr- und Gläserspüler mit der Break Tank-Vorrichtung und Nachspülpumpe oder mit Boilern, die mit Leitungsdruck gespeist werden, hergestellt. Das Gerät ist in drei, deutlich verschiedene Technikräume (hydraulischer Funktionsraum, vorderer Inspektion-und Wartungsraum, Bedienblende und elektrische Bau- teile) unterteilt, damit sich die routinemäßige Wartungseingriffe, die sich auf den Membranenaustausch, Filterwechsel und die Inspektion des elektrischen/elektronischen Teils beziehen, reduzieren und leichter fallen.

Reversem osmosis
The Professional osmosis, used for water treatment, are able of altering the organoleptic and chemical characteristics as well as greatly reduce the salt content. The machines are specially designed to serve dishwashers and glass washers with break tank device and rinse booster pump or with a boiler fed with network pressure. The equipment is divided into three distinct technical compartments (hydraulic functional compartment, frontal inspection compartment, dashboard and electrical components) to reduce and facilitate routine maintenance operations aimed at the replacement of membranes, filter change and inspection of the electrical / electronic parts.



Bei geringer Erzeugung von durch Permeation gereinigtes Wasser, die durch Verstopfung oder Betriebsstörung der Osmoseanlage bedingt ist, genügt es den „Bypass " Knopf auf dem Schaltbrett zu drücken. Damit wird der Geschirrspüler automatisch mit Leitungswasser versorgt.

In case of insufficient production of permeate water due to blockage or malfunction of the osmosis system, just press the bypass button on the dashboard and the dishwasher will be automatically loaded with water.

Jede Maschine ist mit einem Filter ausgerüstet, um Stoffe und Unreinheiten aufzuhalten, die die Membranen beschädigen können.

Each machine is equipped with a filter capable of retaining any substances and impurities which can be harmful to the membranes.

Es wurde besonders auf den Behälter beachtet, der aus Edelstahl 304 besteht. Er enthält ein System um den teleskopischen Effekt der Membrane vorzubeugen, der durch den aus der Verstopfung entstehenden hohen Druck bedingt ist. Dank der leichten Inspektion des Frontfaches erfolgt der Membranenwechsel sehr einfach, ohne das Gerät aus dem Gehäuse zu entfernen

Particular attention has been dedicated to the vessel, built of 304 stainless steel: inside there is a system that prevents the telescopic effect of the membrane due to the high pressures generated by ist gradual blockage. The frontal compartment allows an extremly easy replacement of the membrane without removing the unit from its housing.

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Lüftung

Ventilation



Wandhaube ohne Motor, mit Beleuchtung 700
(Neon), komplett aus Edelstahl, mit
Edelstahllabyrinthfilter komplett mit Montageset
Fettablasshahn und Fettauffangrinne ohne Ausschnitt
Spannung: 230V
Ecken und Fettauffangrinne verschweißt

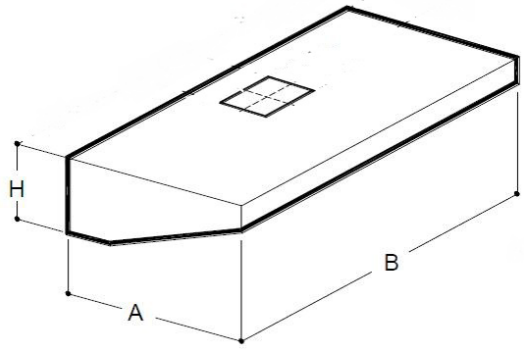
Wall mounted hoods without Motor, with light 700
(Neon) stainless steel, with stainless steel
labyrinth filter, complete with mounting kit, oil drain
tap, drip tray, Voltage: 230V
Corner and oil drain welded



Artikel, Model	125500TN
Abmessungen, Dimensions mm	1000 x 700 x 450H
€	**476,99**
Artikel, Model	125501TN
Abmessungen, Dimensions mm	1200 x 700 x 450H
€	**515,99**
Artikel, Model	125502TN
Abmessungen, Dimensions mm	1400 x 700 x 450H
€	**552,99**
Artikel, Model	125503TN
Abmessungen, Dimensions mm	1600 x 700 x 450H
€	**592,99**
Artikel, Model	125504TN
Abmessungen, Dimensions mm	1800 x 700 x 450H
€	**638,99**
Artikel, Model	125505TN
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 700 x 450H
€	**669,99**
Artikel, Model	125506TN
Abmessungen, Dimensions mm	2200 x 700 x 450H
€	**708,99**
Artikel, Model	125507TN
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 700 x 450H
€	**747,99**
Artikel, Model	125508TN
Abmessungen, Dimensions mm	2600 x 700 x 450H
€	**799,99**
Artikel, Model	125509TN
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 700 x 450H
€	**854,99**
Artikel, Model	125510TN
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 700 x 450H
€	**897,99**

Merkmale, Characteristics
Neon T8 Klasse II.
Resistent gegen Flammen und Entzündung gemäß:
Resistant to fire and inflammation according to:
CE-Richtlinie 34.21 EN 60598-1.
230V (1) 50-60 Hz.
Komplett mit Schutz aus Polycarbonat.
Complete with polycarbonate protection

Anzahl Neon und Wattleistungen
Amount of neon and wattage
≤ 800 a < 1600=**1 x 21 W**, ≥ 1600 a < 2200=**1 x 28 W**
≥ 2200 a < 3000= **2 x 21 W,** ≥ 3000 a ≤ 4000=**2 x 28 W**







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Wandhaube ohne Motor, mit Beleuchtung 900
(Neon), komplett aus Edelstahl, mit
Edelstahllabyrinthfilter komplett mit Montageset
Fettablasshahn und Fettauffangrinne ohne Ausschnitt
Spannung: 230V
Ecken und Fettauffangrinne verschweißt

Wall mounted hoods without Motor, with light 900
(Neon) stainless steel, with stainless steel
labyrinth filter, complete with mounting kit, oil drain
tap, drip tray, Voltage: 230V
Corner and oil drain welded

Artikel, Model	125095TN
Abmessungen, Dimensions mm	1000 x 900 x 450H
€	**502,99**

Artikel, Model	125096TN
Abmessungen, Dimensions mm	1200 x 900 x 450H
€	**538,99**

Artikel, Model	125097TN
Abmessungen, Dimensions mm	1400 x 900 x 450H
€	**577,99**

Artikel, Model	125098TN
Abmessungen, Dimensions mm	1600 x 900 x 450H
€	**619,99**

Artikel, Model	125099TN
Abmessungen, Dimensions mm	1800 x 900 x 450H
€	**676,99**

Artikel, Model	125100TN
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 900 x 450H
€	**708,99**

Artikel, Model	125101TN
Abmessungen, Dimensions mm	2200 x 900 x 450H
€	**749,99**

Artikel, Model	125102TN
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 900 x 450H
€	**792,99**

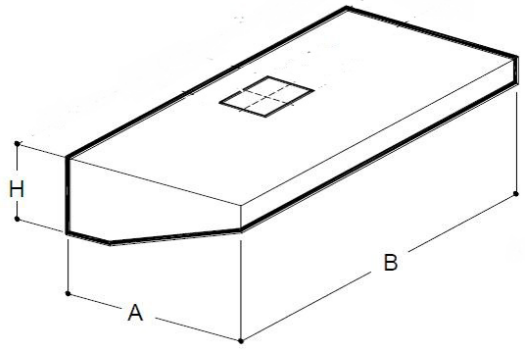
Artikel, Model	125103TN
Abmessungen, Dimensions mm	2600 x 900 x 450H
€	**846,99**

Artikel, Model	125104TN
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 900 x 450H
€	**904,99**

Artikel, Model	125105TN
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 900 x 450H
€	**956,99**

Merkmale, Characteristics
Neon T8 Klasse II.
Resistent gegen Flammen und Entzündung gemäß:
Resistant to fire and inflammation according to:
CE-Richtlinie 34.21 EN 60598-1.
230V (1) 50-60 Hz.
Komplett mit Schutz aus Polycarbonat.
Complete with polycarbonate protection

Anzahl Neon und Wattleistungen
Amount of neon and wattage
≤ 800 a < 1600=**1 x 21 W**, ≥ 1600 a < 2200=**1 x 28 W**
≥ 2200 a < 3000= **2 x 21 W,** ≥ 3000 a ≤ 4000=**2 x 28 W**







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Kastenhaube, Wandausführung ohne Motor mit Beleuchtung 900

(Neon) komplett aus Edelstahl, mit Edelstahllabyrinthfilter, komplett mit Montageset. Fettablasshahn und Fettauffangrinne, ohne Ausschnitt Spannung: 230V
Ecken und Fettauffangrinne verschweißt

Wall mounted hoods CUBICA without motor with light 900

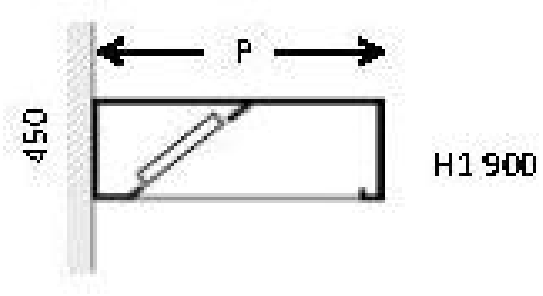
(Neon) stainless steel, with stainless steel labyrinth filter, complete with mounting kit, oil drain tap, drip tray, Voltage: 230V
Corner and oil drain welded



Artikel, Model	MOSPKPA9/12S
Abmessungen, Dimensions mm	1200 x 900 x 450H
€	**677,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/14S
Abmessungen, Dimensions mm	1400 x 900 x 450H
€	**724,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/16S
Abmessungen, Dimensions mm	1600 x 900 x 450H
€	**849,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/18S
Abmessungen, Dimensions mm	1800 x 900 x 450H
€	**904,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/20S
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 900 x 450H
€	**1.068,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/22S
Abmessungen, Dimensions mm	2200 x 900 x 450H
€	**1.091,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/24S
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 900 x 450H
€	**1.141,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/26S
Abmessungen, Dimensions mm	2600 x 900 x 450H
€	**1.209,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/28S
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 900 x 450H
€	**1.278,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/30S
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 900 x 450H
€	**1.375,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/32S
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 900 x 450H
€	**1.373,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/34S
Abmessungen, Dimensions mm	3400 x 900 x 450H
€	**1.552,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/36S
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 900 x 450H
€	**1.610,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/38S
Abmessungen, Dimensions mm	3800 x 900 x 450H
€	**1.677,99**
Artikel, Model	MOSPKPA9/40S
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 900 x 450H
€	**1.732,99**

Merkmale, Characteristics
Neon T8 Klasse II.
Resistent gegen Flammen und Entzündung gemäß:
Resistant to fire and inflammation according to:
CE-Richtlinie 34.21 EN 60598-1.
230V (1) 50-60 Hz.
Komplett mit Schutz aus Polycarbonat.
Complete with polycarbonate protection

Anzahl Neon und Wattleistungen
Amount of neon and wattage
≤ 800 a < 1600=**1 x 21 W**, ≥ 1600 a < 2200=**1 x 28 W**
≥ 2200 a < 3000= **2 x 21 W,** ≥ 3000 a ≤ 4000=**2 x 28 W**









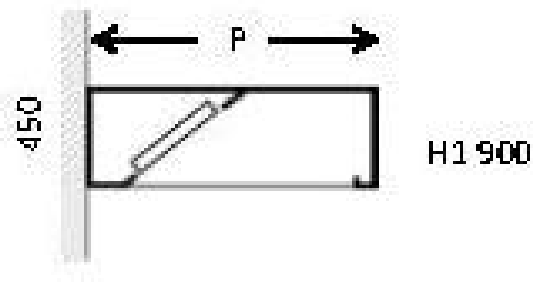
Kastenhaube, Wandausführung ohne Motor mit Beleuchtung 1100
(Neon) komplett aus Edelstahl, mit Edelstahllabyrinthfilter, komplett mit Montageset. Fettablasshahn und Fettauffangrinne, ohne Ausschnitt Spannung: 230V
Ecken und Fettauffangrinne verschweißt

Wall mounted hoods CUBICA without motor with light 1100
(Neon) stainless steel, with stainless steel labyrinth filter, complete with mounting kit, oil drain tap, drip tray, Voltage: 230V
Corner and oil drain welded

Artikel, Model	MOSPKPA11/12S
Abmessungen, Dimensions mm	1200 x 1100 x 450H
€	**710,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/14S
Abmessungen, Dimensions mm	1400 x 1100 x 450H
€	**762,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/16S
Abmessungen, Dimensions mm	1600 x 1100 x 450H
€	**891,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/18S
Abmessungen, Dimensions mm	1800 x 1100 x 450H
€	**956,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/20S
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 1100 x 450H
€	**1.015,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/22S
Abmessungen, Dimensions mm	2200 x 1100 x 450H
€	**1.144,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/24S
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 1100 x 450H
€	**1.195,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/26S
Abmessungen, Dimensions mm	2600 x 1100 x 450H
€	**1.266,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/28S
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 1100 x 450H
€	**1.319,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/30S
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 1100 x 450H
€	**1.396,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/32S
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 1100 x 450H
€	**1.463,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/34S
Abmessungen, Dimensions mm	3400 x 1100 x 450H
€	**1.523,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/36S
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 1100 x 450H
€	**1.564,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/38S
Abmessungen, Dimensions mm	3800 x 1100 x 450H
€	**1.606,99**
Artikel, Model	MOSPKPA11/40S
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 1100 x 450H
€	**1.647,99**

Merkmale, Characteristics
Neon T8 Klasse II.
Resistent gegen Flammen und Entzündung gemäß:
Resistant to fire and inflammation according to:
CE-Richtlinie 34.21 EN 60598-1.
230V (1) 50-60 Hz.
Komplett mit Schutz aus Polycarbonat.
Complete with polycarbonate protection

Anzahl Neon und Wattleistungen
Amount of neon and wattage
≤ 800 a < 1600=**1 x 21 W**, ≥ 1600 a < 2200=**1 x 28 W**
≥ 2200 a < 3000= **2 x 21 W,** ≥ 3000 a ≤ 4000=**2 x 28 W**







Kastenhaube, Wandausführung ohne Motor mit Beleuchtung 1400

(Neon) komplett aus Edelstahl, mit Edelstahllabyrinthfilter, komplett mit Montageset. Fettablasshahn und Fettauffangrinne, ohne Ausschnitt Spannung: 230V

Ecken und Fettauffangrinne verschweißt

Wall mounted hoods CUBICA without motor with light 1400

(Neon) stainless steel, with stainless steel labyrinth filter, complete with mounting kit, oil drain tap, drip tray, Voltage: 230V

Corner and oil drain welded



Artikel, Model	MOSPKPA14/12S
Abmessungen, Dimensions mm	1200 x 1400 x 450H
€	**777,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/14S
Abmessungen, Dimensions mm	1400 x 1400 x 450H
€	**829,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/16S
Abmessungen, Dimensions mm	1600 x 1400 x 450H
€	**958,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/18S
Abmessungen, Dimensions mm	1800 x 1400 x 450H
€	**1.020,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/20S
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 1400 x 450H
€	**1.085,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/22S
Abmessungen, Dimensions mm	2200 x 1400 x 450H
€	**1.217,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/24S
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 1400 x 450H
€	**1.273,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/26S
Abmessungen, Dimensions mm	2600 x 1400 x 450H
€	**1.313,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/28S
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 1400 x 450H
€	**1.410,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/30S
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 1400 x 450H
€	**1.496,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/32S
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 1400 x 450H
€	**1.564,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/34S
Abmessungen, Dimensions mm	3400 x 1400 x 450H
€	**1.604,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/36S
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 1400 x 450H
€	**1.726,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/38S
Abmessungen, Dimensions mm	3800 x 1400 x 450H
€	**1.769,99**
Artikel, Model	MOSPKPA14/40S
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 1400 x 450H
€	**1.807,99**

Merkmale, Characteristics

Neon T8 Klasse II.

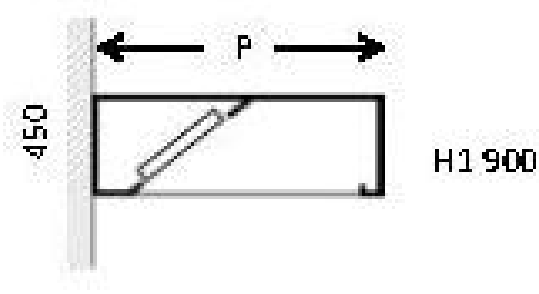
Resistent gegen Flammen und Entzündung gemäß:
Resistant to fire and inflammation according to:
CE-Richtlinie 34.21 EN 60598-1.

230V (1) 50-60 Hz.

Komplett mit Schutz aus Polycarbonat.
Complete with polycarbonate protection

Anzahl Neon und Wattleistungen
Amount of neon and wattage

≤ 800 a < 1600=**1 x 21 W**, ≥ 1600 a < 2200=**1 x 28 W**
≥ 2200 a < 3000= **2 x 21 W,** ≥ 3000 a ≤ 4000=**2 x 28 W**







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Zentralhauben ohne Motor mit Beleuchtung 1300

(Neon) komplett aus Edelstahl, mit Edelstahllabyrinthfilter, komplett mit Montageset. Fettablasshahn und Fettauffangrinne, ohne Ausschnitt Spannung: 230V
Ecken und Fettauffangrinne verschweißt

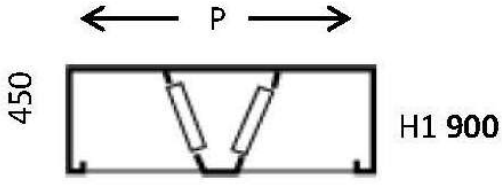
Central CUBICA without motor with light 1300

(Neon) stainless steel, with stainless steel labyrinth filter, complete with mounting kit, oil drain tap, drip tray, Voltage: 230V
Corner and oil drain welded

Artikel, Model	MOSCKPA13/12S
Abmessungen, Dimensions mm	1200 x 1300 x 450H
€	**828,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/14S
Abmessungen, Dimensions mm	1400 x 1300 x 450H
€	**880,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/16S
Abmessungen, Dimensions mm	1600 x 1300 x 450H
€	**1.086,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/18S
Abmessungen, Dimensions mm	1800 x 1300 x 450H
€	**1.144,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/20S
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 1300 x 450H
€	**1.202,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/22S
Abmessungen, Dimensions mm	2200 x 1300 x 450H
€	**1.413,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/24S
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 1300 x 450H
€	**1.472,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/26S
Abmessungen, Dimensions mm	2600 x 1300 x 450H
€	**1.531,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/28S
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 1300 x 450H
€	**1.591,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/30S
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 1300 x 450H
€	**1.644,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/32S
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 1300 x 450H
€	**1.742,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/34S
Abmessungen, Dimensions mm	3400 x 1300 x 450H
€	**1.952,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/36S
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 1300 x 450H
€	**2.005,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/38S
Abmessungen, Dimensions mm	3800 x 1300 x 450H
€	**2.060,99**
Artikel, Model	MOSCKPA13/40S
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 1300 x 450H
€	**2.114,99**

Merkmale, Characteristics
Neon T8 Klasse II.
Resistent gegen Flammen und Entzündung gemäß:
Resistant to fire and inflammation according to:
CE-Richtlinie 34.21 EN 60598-1.
230V (1) 50-60 Hz.
Komplett mit Schutz aus Polycarbonat.
Complete with polycarbonate protection

Anzahl Neon und Wattleistungen
Amount of neon and wattage
≤ 800 a < 1600=**1 x 21 W**, ≥ 1600 a < 2200=**1 x 28 W**
≥ 2200 a < 3000= **2 x 21 W,** ≥ 3000 a ≤ 4000=**2 x 28 W**







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Zentralhauben ohne Motor mit Beleuchtung 1500
(Neon) komplett aus Edelstahl, mit Edelstahllabyrinthfilter, komplett mit Montageset. Fettablasshahn und Fettauffangrinne, ohne Ausschnitt Spannung: 230V
Ecken und Fettauffangrinne verschweißt

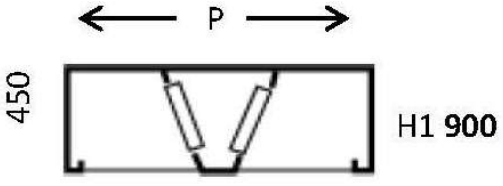
Central CUBICA without motor with light 1500
(Neon) stainless steel, with stainless steel labyrinth filter, complete with mounting kit, oil drain tap, drip tray, Voltage: 230V
Corner and oil drain welded



Artikel, Model	MOSCKPA15/16S
Abmessungen, Dimensions mm	1600 x 1500 x 450H
€	**1.168,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/18S
Abmessungen, Dimensions mm	1800 x 1500 x 450H
€	**1.227,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/20S
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 1500 x 450H
€	**1.296,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/22S
Abmessungen, Dimensions mm	2200 x 1500 x 450H
€	**1.495,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/24S
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 1500 x 450H
€	**1.540,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/26S
Abmessungen, Dimensions mm	2600 x 1500 x 450H
€	**1.608,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/28S
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 1500 x 450H
€	**1.676,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/30S
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 1500 x 450H
€	**1.747,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/32S
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 1500 x 450H
€	**1.776,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/34S
Abmessungen, Dimensions mm	3400 x 1300 x 450H
€	**2.030,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/36S
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 1300 x 450H
€	**2.127,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/38S
Abmessungen, Dimensions mm	3800 x 1300 x 450H
€	**2.278,99**
Artikel, Model	MOSCKPA15/40S
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 1300 x 450H
€	**2.420,99**

Merkmale, Characteristics
Neon T8 Klasse II.
Resistent gegen Flammen und Entzündung gemäß:
Resistant to fire and inflammation according to:
CE-Richtlinie 34.21 EN 60598-1.
230V (1) 50-60 Hz.
Komplett mit Schutz aus Polycarbonat.
Complete with polycarbonate protection

Anzahl Neon und Wattleistungen
Amount of neon and wattage
≤ 800 a < 1600=**1 x 21 W**, ≥ 1600 a < 2200=**1 x 28 W**
≥ 2200 a < 3000= **2 x 21 W,** ≥ 3000 a ≤ 4000=**2 x 28 W**







Zentral-Infusionshauben mit Beleuchtung

(Neon), komplett aus Edelstahl, mit Edelstahllabyrinthfilter komplett mit Montageset, Fettablasshahn und Fettauffangrinne ohne Ausschnitt, Punktgeschweißt. Spannung: 230V

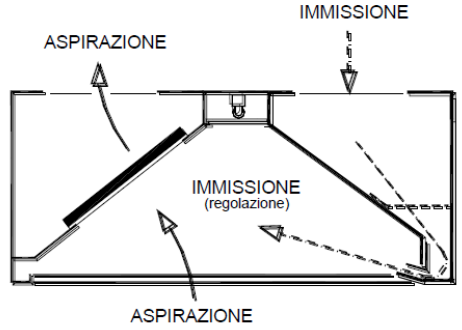
Balanced flow island hoods with light neon

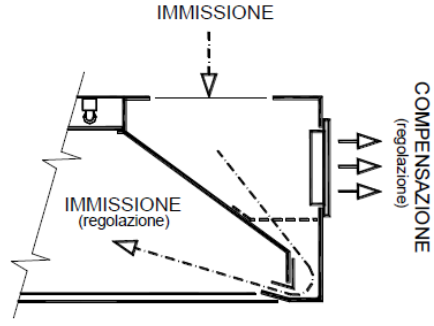
(Neon) stainless steel, with stainless steel, labyrinth filter complete with mounting kit, oil drain tap, Spot welded drip tray, Voltage: 230V

Filter 400x500



Artikel, Model	22012650
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 1100 x 450H
€	**2.470,99**
Artikel, Model	22012651
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 1100 x 450H
€	**2.826,99**
Artikel, Model	22012652
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 1100 x 450H
€	**3.048,99**
Artikel, Model	22012653
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 1100 x 450H
€	**3.163,99**
Artikel, Model	22012654
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 1100 x 450H
€	**3.440,99**
Artikel, Model	22012655
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 1100 x 450H
€	**3.649,99**
Artikel, Model	22012656
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 1100 x 450H
€	**3.974,99**
Artikel, Model	22012657
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 1400 x 450H
€	**2.657,99**
Artikel, Model	22012658
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 1400 x 450H
€	**3.040,99**
Artikel, Model	22012659
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 1400 x 450H
€	**3.284,99**
Artikel, Model	22012660
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 1400 x 450H
€	**3.417,99**
Artikel, Model	22012661
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 1400 x 450H
€	**3.708,99**
Artikel, Model	22012662
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 1400 x 450H
€	**3.930,99**
Artikel, Model	22012663
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 1400 x 450H
€	**4.234,99**









Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Zentral-Infusionshauben mit Beleuchtung

(Neon), komplett aus Edelstahl, mit Edelstahllabyrinthfilter komplett mit Montageset, Fettablasshahn und Fettauffangrinne ohne Ausschnitt, Punktgeschweißt. Spannung: 230V

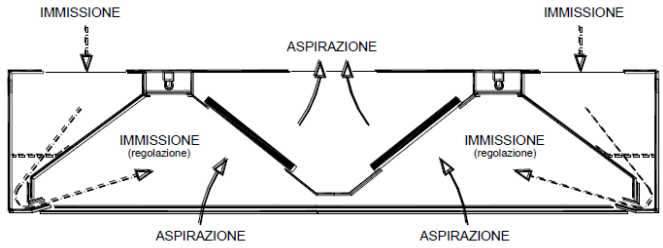
Balanced flow island hoods with light neon

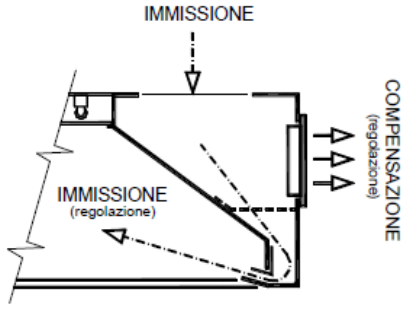
(Neon) stainless steel, with stainless steel, labyrinth filter complete with mounting kit, oil drain tap, Spot welded drip tray, Voltage: 230V

Filter 400x500



Artikel, Model	22012664
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 1800 x 450H
€	**3.576,99**
Artikel, Model	22012665
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 1800 x 450H
€	**4.200,99**
Artikel, Model	22012666
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 1800 x 450H
€	**4.565,99**
Artikel, Model	22012667
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 1800 x 450H
€	**4.649,99**
Artikel, Model	22012668
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 1800 x 450H
€	**5.434,99**
Artikel, Model	22012669
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 1800 x 450H
€	**5.670,99**
Artikel, Model	22012670
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 1800 x 450H
€	**6.200,99**
Artikel, Model	22012671
Abmessungen, Dimensions mm	2000 x 2200 x 450H
€	**3.910,99**
Artikel, Model	22012672
Abmessungen, Dimensions mm	2400 x 2200 x 450H
€	**4.587,99**
Artikel, Model	22012673
Abmessungen, Dimensions mm	2800 x 2200 x 450H
€	**4.944,99**
Artikel, Model	22012674
Abmessungen, Dimensions mm	3000 x 2200 x 450H
€	**5.046,99**
Artikel, Model	22012675
Abmessungen, Dimensions mm	3200 x 2200 x 450H
€	**5.876,99**
Artikel, Model	22012676
Abmessungen, Dimensions mm	3600 x 2200 x 450H
€	**6.040,99**
Artikel, Model	22012677
Abmessungen, Dimensions mm	4000 x 2200 x 450H
€	**6.717,99**









Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Airbox 1 Geschwindigkeit

Bauweise:

- Verkleidung aus verzinktem
- Blech. Schallisolierte Paneele
- Entfernbares Paneel auf der Seite der Klemmleiste
- Doppelseitig ansaugender
- Radialventilator.
- Einphasenmotor 230/1/50



Exaust fans in box casing Directly coupled 1 speed

Manufacture

- Single wall features
- Structural shape galvanized steel
- Removable zinc panelling supplied
- Internal sound-proof insulation
- Double inlet centrifugal fan with direct driver motor

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	mc/h:	rpm	Spannung Voltage V	Hst Pa	Ampere	Leistung Power kW	€
2200567	450x500x460H	1520	1400	230	50	1,75	0,147	**456,99**
2200568	550x500x520H	2600	1400	230	200	3,3	0,37	**634,99**
2200571	600x550x575H	3600	1400	230	330	4,4	0,55	**681,99**
2200573	700x650x650H	6000	900	230	200	6,3	0,736	**871,99**
2200574	700x650x650H	7800	900	380	120	6,3/3,8	1,1	**899,99**

Airbox 1 Geschwindigkeit

Doppelseitig saugende Radialventilatoren 1 Geschwindigkeit
Bauweise:

- Struktur aus Aluminiumprofilen.
- **Doppelwandige** Paneele aus plastifiziertem Zinkblech
- Hitze- & schallgedämmt durch
- innere Polyurethanisolierung.
- Entfernbares Paneel auf der Seite der Klemmleiste
- Doppelseitig ansaugender Radialventilator
- Einphasenmotor: 230/1/50
- Drehstrommotor: 400/3/50



Extractor units direct drive 1 speed

Manufacture:

- Structural shape aluminium frame
- **Double removable in zinc –** plastic panelling supplied with
- internal sound proof insulation in polyurethane
- Double inlet centrifugal fan.
- Single phase circuit 230/1/50
- Three – phase circuit 400/3/50

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Drehezahl Tours/min	Leistung Power kW	Spannung Voltage	Ampere	Fordervolumen Capacity m3/h	Hst Pa	€
22012350	500x500x500H	1400	0,18	230	1,8	1.600	150	**859,99**
22012351	600x600x600H	1400	0,42	230	3,8	2.500	250	**1.055,99**
22012352	600x600x600H	1400	0,55	230	4,2	4.000	360	**1.136,99**
22012353	750x750x750H	900	0,51	230	4,9	4.400	220	**1.432,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Abluftbox 1 Geschwindigkeit

Doppelseitig saugende Radialventilatoren 1 Geschwindigkeit
Bauweise:

- Doppelwandige Paneele aus Zinkblech, 40 mm dick.
- Hitze- & schallgedämmt durch innere Mineralwolleisolierung
- Entfernbares Paneel auf der Saugseite. Boden und Seiten mit Fettfalten (Fettwanne).
- Einflutiger Radialventilator, **Motor außerhalb des Luftstroms**
- Einphasenmotor: 230/1/50



Extractor units direct drive 1 speed

Manufacture:

- Structural shape galvanized steel frame
- Removable panels SP 40 mm in galvanized steel with internal sound proof insulation in mineral dust and air flow side
- Bottoms and walls have anti – fat folders
- **Inlet centrifugal fan assembled out of air flow**
- Single phase circuit 230/1/50



Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power kW	Spannung Voltage	Ampere	Fordervolumen Capacity m3/h	Hst Pa	€
22012354	500x500x500H	0,45	230	3,4	2.700	8000	**1.425,99**
22012355	500x500x500H	1,17	230	5,3	3.900	1050	**1.485,99**
22012356	700x700x700H	0,5	230	2,8	4.200	520	**1.723,99**
22012357	700x700x700H	0,79	230	4,4	5.800	650	**1.838,99**
22012358	700x700x700H	1,29	230	7,1	8.100	650	**1.994,99**

Absaugeinheit mit Riemenantrieb 1 Geschwindigkeit

Bauweise:

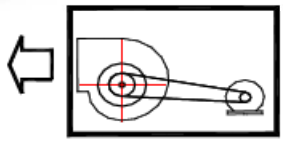
- Struktur aus Aluminiumprofilen
- **Doppelwandige Paneele.**
- Hitze- & schallgedämmt durch innere Polyurethanisolierung
- Entfernbares Paneel auf der Seite des Antriebs
- Doppelseitig ansaugender Radialventilator.
- Drehstrommotor: 400/3/50
- IP 55, 1 Geschwindigkeit
- Spannrolle für Treibriemen
- Antrieb durch Riemen und Scheiben, dynamisch isoliert mittels elastischer Aufhängung, Spannung: 380V



Extractor units belt transmission 1 speeds

Manufacture:

- Structural shape aluminium frame
- **Double removable panelling set**
- apart with polyurethane and removable in the pulleys area.
- Three – phase circuit 400/3/50
- electric motors, IP55 1 speed,
- double inlet centrifugal fan.
- Assembled to belt – stretcher side.
- Transmission with pulleys and belts supported by an anti vibration and flexible assembling. Voltage: 380V



Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power kW	Drehezal Tours/min	Ampere	Fordervolumen Capacity m3/h	Hst Pa	€
22012359	600x800x600H	0,75	1400	1,8	3.300	300	**1.270,99**
22012360	750x1000x750H	1,1	1200	2,7	4.100	400	**1.495,99**
22012361	750x1000x750H	2,2	1020	5,2	7.500	400	**1.698,99**
22012362	850x1200x850H	3	950	6,6	10.000	460	**2.108,99**
22012363	1000x1200x1000H	4	680	8,3	15.000	350	**2.574,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Absaugeinheit mit Riemenantrieb 2 Geschwindigkeiten

Bauweise:

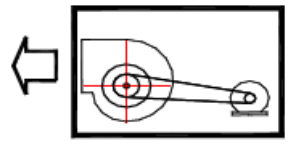
- Struktur aus Aluminiumprofilen
- **Doppelwandige Paneele.**
- Entfernbares Paneel auf der Seite des Antriebs
- Doppelseitig ansaugender Radialventilator
- Drehstrommotor: 400/3/50
- IP 55, 2 Geschwindigkeiten
- Spannrolle für Treibriemen
- Antrieb durch Riemen und Scheiben, dynamisch isoliert mittels elastischer Aufhängung, Spannung: 380V



Extractor units belt transmission 2 speeds

Manufacture:

- Structural shape aluminium frame
- Double removable panelling set
- apart with polyurethane and removable in the pulleys area
- Three – phase circuit 400/3/50
- electric motors, IP55 2 speed, double inlet centrifugal fan
- Assembled to belt – stretcher side.
- Transmission with pulleys and belts supported by an anti vibration and flexible assembling. Voltage: 380V



Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power kW	Drehezal Tours/min	Ampere	Fordervolumen Capacity m3/h	Hst Pa	€
22012364	600x800x600H	0,75/0,25	1400/900	1,8/1,3	3.300/2.300	300/200	**1.374,99**
22012365	750x1000x750H	1,1/0,37	1200/900	2,7/1,2	4.100/3.100	400/270	**1.573,99**
22012366	750x1000x750H	2,2/0,75	1020/800	5,2/2,1	7.500/4.800	400/270	**1.784,99**
22012367	850x1200x850H	3/0,9	950/640	6,6/2,8	10.000/8.000	460/310	**2.250,99**
22012368	1000x1200x1000H	4/1,4	680/450	8,3/3,7	15.000/11.000	350/230	**2.764,99**

Aktivkohlefilter-Modul

Bauweise:

- Struktur aus Aluminiumprofilen
- Doppelwandige Paneele aus Edelstahal AISI 04 (DIN 1.4301) Scotch-Brite®
- Hitze- & schallgedämmt durch innere Polyurethanisolierung
- Entfernbares Paneel auf der Filterseite
- Synthetischer Faltenfilter, 48mm dick, Wirkungsgrad 85%
- gravimetrisch (G3) - EN779
- Aktivkohlefilter, Typ E207



Filtration and deodorization units

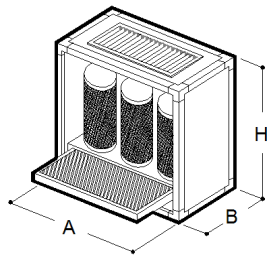
Manufacture:

- Structural shape aluminium frame
- Double removable stainless steel 18/10 AISI 304 Scotch-Brite®
- panelling with internal sound proof in polyurethane and removable filters side
- Synthetic filters 48 mm th., 85% gravimetric eff. – G3 class EN 779
- E 207 activated charcoal filters.

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Filter Filter N°	Fordervolumen Capacity m3/h	Hst Pa	€
22012369	700x400x700H	5	1400	150	**1.285,99**
22012370	700x700x700H	9	2500	150	**1.665,99**

Anwendungsgrenzen:
Max. Lufttemperatur = 60°c
Max. Feuchte = 80%
Innenmontage

Use limits:
Max. fluid temperature = 60°c
Max. moisture = 80%
Installation = internal



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Abluftreinigungs- und desodorierungsanlage

Bauweise:

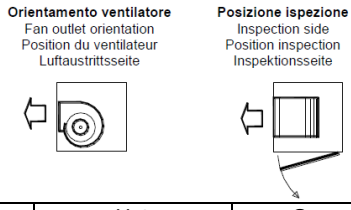
- Struktur aus Aluminiumprofilen
- Doppelwandige Paneele ausplastifiziertem Zinkblech, Hitze- & schallgedämmt durch innere Polyurethanisolierung.
- Entfernbares Paneel auf der Seite der Klemmleiste.
- Doppelseitig ansaugender Ventilator
- Einphasenmotor 230/1/50, IP 55
- Synthetischer Faltenfilter, 48mm dick, Wirkungsgrad 85%
- gravimetrisch (G3) - EN779 Metallischer Netzfilter, 48 mm dick
- Spannung: 230V



Filtration and deodorization units direct drive

Manufacture:

- Structural shape aluminium frame
- Double removable zinc- plastic panelling with internal sound
- proof in polyurethane and removable to terminal box – side
- Double inlet centrifugal fan 230/1/150 IP55
- Synthetic filters 48 mm th., 85% gravimetric eff. – G3 EN 779
- Metallic grid filters 48 mm th. E 207 activated charcoal filters
- Voltage: 230V

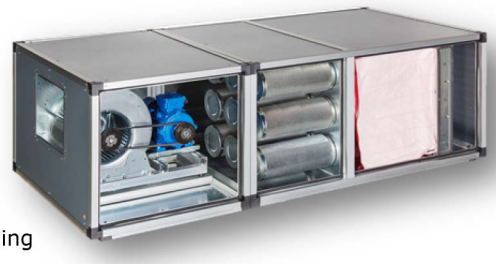


Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power kW	Drehezal Tours/min	Ampere	Fordervolumen Capacity m3/h	Hst Pa	€
22012371	700x1300x450H	0,42	1400	3,6	1400	100	**1.874,99**
22012372	700x1300x700H	0,42	1400	3,8	2500	150	**2.235,99**

Abluftreinigungs- und desodorierungsanlage

Bauweise in zwei Modulen:

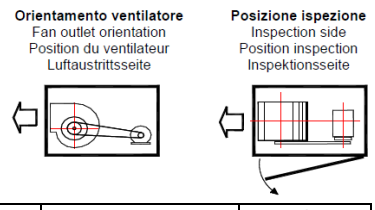
- Struktur aus Aluminiumprofilen, doppelwandige Paneele mit innerer Polyurethanisolierung
- Entfernbares Paneel auf der Seite des Antriebs
- Doppelseitig ansaugender Radialventilator. Drehstrommotor: 400/3/50
- IP 55, 1 Geschwindigkeit, Spannrolle für Treibriemen
- Antrieb durch Riemen und Scheiben, dynamisch isoliert mittels elastischer Aufhängung
- Synthetischer Faltenfilter, Wirkungsgrad 85% gravimetrisch (G3)
- Taschenfilter, Wirkungsgrad 85% kolorimetrisch (F7) EN779, Aktivkohlefilter, Typ E207, Spannung: 380V



Air treatment unit

Manufacture in 2 units:

- Structural shape aluminium frame and double isolated and panelling with polyurethane and removable in the pulleys area
- Double inlet centrifugal fan. Three – phase circuit 400/3/50 electric engine, IP55 1 speed, double inlet centrifugal fan
- Stretcher assembled to belt side
- Transmission with pulleys and belts supported by an anti vibration and flexible assembling.
- Synthetic filters 85% gravimetric eff. – G3
- Bag filters, 85% gravimetric eff. – G3 CLASS EN 779. E 207 Activated Charcoal filters, Voltage: 380V



Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power kW	Filter Filter N°	Ampere	Fordervolumen Capacity m3/h	Hst Pa	€
22012374	670x2150x670H	0,37/1,1	9	1,2/2,7	2.100/3.000	140/200	**3.275,99**
22012375	980x2150x670H	0,5/1,5	14	1,8/4,3	3.200/4.500	140/200	**4.105,99**
22012376	1280x2150x750H	0,75/2,2	18	2,1/5,2	4.200/6.000	180/250	**5.095,99**
22012377	1590x2200x850H	1/3	24	2,8/6,6	5.300/7.500	180/250	**6.342,99**
22012378	1280x2200x980H	1/3	28	2,8/6,6	6.300/9.000	140/200	**6.988,99**
22012379	1280x2300x1280H	1,2/4	36	3,7/8,3	8.400/12.000	140/200	**8.222,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektrischer Regler 2 Geschwindigkeiten



- Inklusive: Lichtschalter, Haupt und Ein/Aus-Schalter und Sicherungen
- 400/3/50. IP55 Klasse
- Max. 4kW
- Abmessungen 200x250x200 mm

Electric panel 2 speed

- Including: light switch, main and remote control switch and fuses
- 400/3/50. IP 55 class
- Max 4 kw.
- Dimensions 200x250x200 mm

Artikel/ Model: 22012380

€ 486,99

Analoger Drehzahlregler



- Spannungsfluktuation Inklusive: Magnetisch- Thermischer- Schutzschalter
- Geschwindigkeitsregelung über Potentiometer
- IP 55 Klasse Max 1,2 kw
- Abmessungen 135x90x75mm
- Spannung: 230V

Electronic analogical speed regulator

- Including: electronic speed regulator with light switch and fuses
- IP 55 class
- Max 1,2 kw
- Dimensions 135x90x75 mm
- Voltage: 230V

Artikel/Model: MREM10A
€ 128,99

Digitaler Drehzahlregler



- Digitaler Drehzahlregler mit Lichtschalter und Anschluss für Gasventil
- 230/1/50 IP55 Klasse
- Max. 0,6kW
- Abmessungen 160x120x80mm
- Spannung: 230V

Electronic digital speed regulator

- Electronic digital speed regulator with light and gas valve
- 230/1/50. IP 55 class
- Max 0,6 kw.
- Dimensions 160x120x80mm
- Voltage: 230V

Artikel/ Model: MRED10A
€ 183,99

Stufenloser Drehzahlsteller



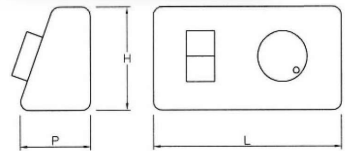
Durch Phasenanschnitt mit Kontroll-Lampe und Ein/Aus-Schalter, 230 V.~1PH Kunststoffgehäuse schutzisoliert, Material selbstverlöschend. Ausführung MOD. 2200550 ausgerüstet mit Lichtschalter Verzögerungsrelais, und Gasdrosselkontakt bei der Einschaltung läuft der Ventilator zur maximaler Geschwindigkeit für 30 Sekunden um den Heizzug zu putzen und die Rückstandsgase auszufegen Nach 30 Sekunden kehrt der Ventilator zur vorgewählter

Tension regulator



Functioning with a partialization phase system, motors in C.A.single-phase control. Constructed in insulating and flame proof material Circuit respecting the regulations in force. Model 2200550 equipped with light switch delaying relay for maximum motor speed and gas valve only contact. Switching on the fan, it starts at highest speed for about 30 seconds to clear the chimney-flue and discharge residual gas. After 30 seconds the fan turns automatically to the preselected speed and from now it can be controlled according to your requirements, 230V

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Leistung Power kW	Ampere	Gewicht Weight kg	€
2200549	L160 x P 80 x H 95	1700	8	0,4	**101,99**
2200550*	L160 x P 80 x H 95	1700	8	0,4	**123,99**



***Mit Gasdrosselkontakt, with gas valve only contact**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Lüfter Motor

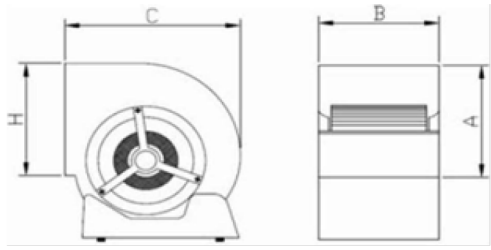
Doppelseitigsaugender Radialventilator mit vorwärtsgekrümmten Laufrad einphasiger Außenläufermotor. Spannung: 230V



Motor

Centrifugal double inlet fan, forward shovels, with single phase motor directly coupled to the fan wheel, external rotor. Model "R" has been realized with lower scroll-wrap to enable the usage in cramped rooms
Voltage: 230V

Artikel Model	Geeignet für Hauben Suitable for hoods	Leistung Power W	€
800SRD7-7/1400	bis Länge 1400mm	147	**248,99**
800SRD7-7	bis Länge 2200mm	184	**345,99**
800SDR9-9	bis Länge 3000mm	420	**448,99**



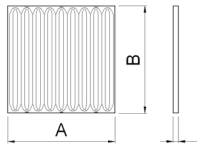
Flammenschutzfilter

Aus Edelstahl, **Bauart: B nach DIN-Norm**

Fire protection filters

stainless steel, **B nach DIN-Norm**

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	€
MOKF4040	400x400x250H	**44,99**
MOKF4050	400x500x250H	**49,99**
MOKF5050	500x500x250H	**54,99**





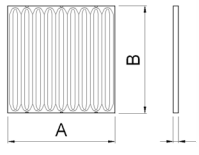
Flammenschutzfilter

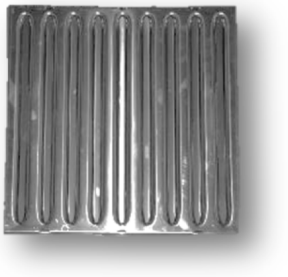
Aus Edelstahl, **Bauart: A nach DIN-Norm**

Fire protection filters

stainless steel, **A nach DIN-Norm**

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	€
22011256	400x400x250H	**129,99**
22011257	400x500x250H	**137,99**



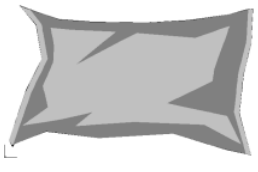


Aktivkhole im Sack – 25kg

Aactivated charcoal- sac 25kg

Artikel/ Model: 22012381

€ 194,99

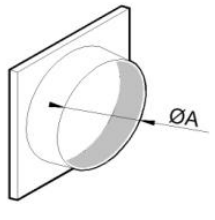


Ansaugstutzen

Raccord Versohnung

Artikel/ Model: 22011512

€ 86,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Kochtechnik

Cooking range



CookTech Professional

Gas-Kochfeld. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Brenner im Aluminium mit piezoelektrischer Zündung. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in aluminum with piezoelectric ignition. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD
GAS BOILING UNIT
Artikel, Model: **22011775**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 7,4
Gewicht, Weight (Kg) 14

€ 690,99



GASHERD
GAS BOILING UNIT
Artikel, Model: **22011776**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 14,8
Gewicht, Weight (Kg) 23

€ 947,99



Elektro-Kochfeld. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Ronden, hermetisch an der Arbeitsfläche angebrachte Kochfelder aus Gusseisen mit Sicherheitstemperaturbegrenzer. Die Umschalter mit 7 Schaltpositionen regulieren die Leistungsabgabe der Kochfelder und bieten eine große Auswahl an Kochtemperaturen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric boiling unit. Pressed cooking top thickness 10/10. Round plates in a cast iron fusion hermetically fixed at the cooking top with a safety limiter of the temperature. The 7 positions switches, that adjust the plates power allow a large choice of the cooking temperatures. Framework made in stainless steel.

ELEKTRO-KOCHFELD RUND
ELECTRIC BOILING UNIT ROUND
Artikel, Model: **22011736**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 3,5
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 13

€ 646,99



ELEKTRO-KOCHFELD RUND
ELECTRIC BOILING UNIT ROUND
Artikel, Model: **22011777**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 7,0
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 17

€ 839,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro-Nudelkocher. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Formgepresste Becken. Der Ablasshahn ist auf der Bedientafel. Die Befüllung mit Wasser erfolgt manuell. Das Becken wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt, die direkt in das Becken eingebaut sind und über einen Umschalter mit 4 Schaltpositionen gesteuert werden. Aus Edelstahl gefertigte Struktur, ohne Körbe.

Electric pastacooker. Pressed cooking top thickness 10/10. Pressed tank. The drain tap is located on the front panel. The water loading is made manually. The heating, with special armored elements, directly inserted in the bowl, is controlled by a 4 positions switch. Framework made in stainless steel, without basket.

ELEKTRO-NUDELKOCHER
ELECTRIC PASTA-COOKER
Artikel, Model: **22011779**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 3,0
Nudelkocherbecken / Pasta-cooker tank (mm): 225x340x200H
Kapazität / Capacity (Lt.): 13
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 14

€ 1.124,99



Elektro-Friteuse. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Das Becken wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt, die direkt in das Becken eingebaut sind. Die Temperatur wird über einen Thermostaten mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Die Sicherheit wird durch einen Sicherheitstemperaturbegrenzer, die die Beheizung ausschalten. Der Ablasshahn ist auf der Bedientafel. Zum Lieferumfang gehören ein Korb mit Wärmeschutzgriffen und ein Korbdeckel für jedes Becken. Aus Edelstahl gefertigte Struktur, mit Korb.

Electric fryer. Pressed cooking top thickness 10/10. The tank is heated by special armored elements placed in the tank. Temperature control made by thermostat gradual regulation of the power supplied. The safety is guaranteed by a safety thermostat that stop the heating. The drain tap is located on the front panel. The equipment is supplied with athermic basket handles and cover basket for each tank. Framework made in stainless steel, with basket.

ELEKTRO-FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
Artikel, Model: **22011743**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 5,1
Friteusebecken / Fryer tank (mm): 225x340x210H
Kapazität / Capacity (Lt.): 8
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 13

€ 1.217,99



ELEKTRO-FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
Artikel, Model: **22011744**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 10,2
Friteusebecken / Fryer tank (mm): 2x 225x340x210H
Kapazität / Capacity (Lt.): 8+8
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 20

€ 1.909,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro-Griddleplatte mit Bratplatte glatter, verchromte, gerillter oder gemischter (glatter/ gerillter) Oberfläche. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Der Fettsammelbehälter befindet sich vorne an der Bratplatte. Die Bratplatte wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt. Die Temperatur wird über einen Thermostaten mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Die Sicherheit wird durch einen Sicherheits-Temperaturbegrenzer. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric griddle with smooth plate, grooved or mixed (smooth/grooved). Top thickness 10/10. The collection drawer for fats and residues is located front the plate. The plate is heated by specialarmored elements. Temperature control made by thermostat gradual regulation of the power supplied. The safety is guaranteed by a safety thermostat. Framework made in stainless steel.

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE (Gerillt)
ELECTRIC GRIDDLE (Grooved)
Artikel, Model: **22011746**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 3,6
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 15,6 dm²
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 26

€ 1.102,99



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE (Glatt)
ELECTRIC GRIDDLE (Smooth)
Artikel, Model: **22011745**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 3,6
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 15,6 dm²
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 26

€ 1.028,99



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE (Glatt/Gerillt)
ELECTRIC GRIDDLE (Smooth/ Grooved)
Artikel, Model: **22011748**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 4,8
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 24,3 dm²
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 34

€ 1.245,99



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE (Glatt)
ELECTRIC GRIDDLE (Smooth)
Artikel, Model: **22011747**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 4,8
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 24,3 dm²
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 34

€ 1.156,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro-Wasserbad. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Das formgepresste Becken eignet sich zum Einsetzen von GN h100 1x1/1, und wird durch einen Kontaktwiderstand erhitzt. Die Befüllung mit Wasser erfolgt manuell. Die Temperatur wird über einen Thermostaten mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Der Ablasshahn ist auf der Bedientafel. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric bain-marie. Top thickness 10/10. Pressed tank for containers GN h100 1x1/1, is heated by a contact element. The water loading is made manually. Temperature control made by thermostat gradual regulation of the power supplied. The drain tap is located on the front panel. Framework made in stainless steel.

ELEKTRO-WASSERBAD
ELECTRIC BAIN-MARIE
Artikel, Model: **22011778**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 1,0
Wasserbadbecken / Bain-marie tank (mm): 305x508x151H
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 11

€ 863,99



Elektro-Frittenwanne. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Das Becken, eignet sich zum Einsetzen von GN h150 1x1/1, wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt. Die Heizung wird durch einen Lichtschalter gesteuert. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric chips warmer. Top thickness 10/10. Tank for containers GN h150 1x1/1, is heated by an armored element. The heating is controlled by a general lightning switch. Framework made in stainless steel.

ELEKTRO-FRITTENWANNE
ELECTRIC CHIPS WARMER
Artikel, Model: **22011782**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Leistung, Power (kW): 0,35
Frittenwanneecken / Chips warmer tank (mm): 305x508x151H
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 10

€ 828,99



Neutrales Element. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus Edelstahl gefertigte Struktur

Neutral element. Top thickness 10/10. Framework made in stainless steel.

NEUTRALES ELEMENT
NEUTRAL ELEMENT
Artikel, Model: **22011781**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 600 x 270H**
Gewicht, Weight (Kg) 9

€ 417,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas-Kochfeld mit offenem Unterbau. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on open cabinet. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22011792**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 20
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 63

€ 1.742,99



Gaskochfeld auf Gas Statischbackofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Gasstatischbackofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1, beheizt durch einen Stahlrohrbrenner mit Zündbrenner und piezoelektrischer Zündung. Die Temperatur wird über einen mit einem Thermoelement versehenen Sicherheitsthermostatischehahn mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on static gas oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Static gas oven with Gastronorm dimensions 1/1, heated by a stainless steel tubular burner with piezoelectric ignition. Temperature control made by safety tap with thermocouple. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT AUF GAS STATISCHBACKOFEN 1/1
GAS RANGE WITH PILOT ON 1/1 STATIC GAS OVEN
Artikel, Model: **22011796**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 23,6
Gesamtleistung Gasbackofen / Gas oven power (kW): 3,6
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 89

€ 2.370,99



Gaskochfeld auf Gasstatischbackofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Gas statischbackofen mit Gastronorm Grundmaß 2/1, beheizt durch einen Stahlrohrbrenner mit Zündbrenner und piezoelektrischer Zündung. Die Temperatur wird über ein mit einem Thermoelement versehenes Thermostat-Sicherheitsventil gesteuert. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on static gas oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Static gas oven with Gastronorm dimensions 2/1, heated by a stainless steel tubular burner with pilot flame and piezoelectric ignition. Temperature control made by thermostatic safety valve with thermocouple. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT AUF GASSTATISCHBACKOFEN 2/1
GAS RANGE WITH PILOT ON 2/1 STATIC GAS OVEN
Artikel, Model: **22011794**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 26,5
Gesamtleistung Gasbackofen / Gas oven power (kW): 6,5
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 108

€ 2.661,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gaskochfeld auf Elektro-Heissluftofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Elektro-Heissluftofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on convection electric oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Convection electric oven with Gastronorm dimensions 1/1. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1
GAS RANGE WITH PILOT ON 1/1 CONVECTION ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011795**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 20
Elektrischer Energiebedarf / Electric energy consumption kW): 2,5
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 85

€ 2.425,99



Gaskochfeld auf Elektro-Statischbackofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Elektro-Statischbackofen mit Gastronorm Grundmaß 2/1. Drehregler zur Auswahl der Backfunktion: Unterhitze, Oberhitze, Unter- und Oberhitze. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on static electric oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Static electric oven with Gastronorm dimensions 2/1. Controls for different ways of cooking, lower, upper, total. Upper grids in cast iron vitrified, on demand grids in stainless steel. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT AUF ELEKTRO-STATISCHBACKOFEN 2/1
GAS RANGE WITH PILOT ON 2/1 STATIC ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011793**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Elektrischer Energiebedarf / Electric energy consumption (kW): 5,9
Leistung, Power (kW): 20
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 101

€ 2.614,99



Gaskochfeld auf Elektro-Heissluftofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aluminium Brenner mit piezoelektrischem Zünder beheizt. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Elektro-Heissluftofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on convection electric oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in aluminum with piezoelectric ignition. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Convection electric oven with Gastronorm dimensions 1/1. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1
GAS RANGE ON 1/1 CONVECTION ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011790**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 14,8
Elektrischer Energiebedarf / Electric energy consumption (kW): 2,5
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 72

€ 2.046,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas-Kochfeld mit offenem Unterbau. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on open cabinet. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22011754**
Abmessungen, Dimension (mm): **1000 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 30
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 81

€ 1.769,99



Gaskochfeld auf Gas Statischbackofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Gasstatischbackofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1, beheizt durch einen Stahlrohrbrenner mit Zündbrenner und piezoelektrischer Zündung. Die Temperatur wird über einen mit einem Thermoelement versehenen Sicherheitsthermostatischehahn mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on static gas oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Static gas oven with Gastronorm dimensions 1/1, heated by a stainless steel tubular burner with piezoelectric ignition. Temperature control made by safety tap with thermocouple. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT AUF GAS STATISCHBACKOFEN 1/1
GAS RANGE WITH PILOT ON 1/1 STATIC GAS OVEN
Artikel, Model: **22011806**
Abmessungen, Dimension (mm): **1000 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 33,6
Gesamtleistung Gasbackofen / Gas oven power (kW): 3,6
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 105

€ 2.901,99



Gaskochfeld auf Gasstatischbackofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Gas statischbackofen mit Gastronorm Grundmaß 2/1, beheizt durch einen Stahlrohrbrenner mit Zündbrenner und piezoelektrischer Zündung. Die Temperatur wird über ein mit einem Thermoelement versehenes Thermostat-Sicherheitsventil gesteuert. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on static gas oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Static gas oven with Gastronorm dimensions 2/1, heated by a stainless steel tubular burner with pilot flame and piezoelectric ignition. Temperature control made by thermostatic safety valve with thermocouple. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT AUF GASSTATISCHBACKOFEN 2/1
GAS RANGE WITH PILOT ON 2/1 STATIC GAS OVEN
Artikel, Model: **22011805**
Abmessungen, Dimension (mm): **1000 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 36,5
Gesamtleistung Gasbackofen / Gas oven power (kW): 6,5
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 127

€ 3.292,99



Gaskochfeld auf Elektro-Heissluftofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Elektro-Heissluftofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on convection electric oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps
with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Convection electric oven with Gastronorm dimensions 1/1. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made
in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1
GAS RANGE WITH PILOT ON 1/1 CONVECTION ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011755**
Abmessungen, Dimension (mm): **1000 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 30
Elektrischer Energiebedarf / Electric energy consumption kW): 2,5
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 105

€ 2.964,99



Gaskochfeld auf Elektro-Statischbackofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus vernickeltem Gusseisen gefertigte, Brenner mit Zündbrenner. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Elektro-Statischbackofen mit Gastronorm Grundmaß 2/1. Drehregler zur Auswahl der Backfunktion: Unterhitze, Oberhitze, Unter- und Oberhitze. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on static electric oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in cast iron nickel-plated, with pilot flame. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Static electric oven with Gastronorm dimensions 2/1. Controls for different ways of cooking, lower, upper, total. Upper grids in cast iron vitrified, on demand grids in stainless steel. Framework made in stainless steel.

GASHERD MIT PILOT AUF ELEKTRO-STATISCHBACKOFEN 2/1
GAS RANGE WITH PILOT ON 2/1 STATIC ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011804**
Abmessungen, Dimension (mm): **1000 x 700 x 900H**
Elektrischer Energiebedarf / Electric energy consumption (kW): 5,9
Leistung, Power (kW): 30
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 124

€ 3.212,99



Gaskochfeld auf Elektro-Heissluftofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aluminium Brenner mit piezoelektrischem Zünder beheizt. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Elektro-Heissluftofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas boiling unit on convection electric oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Burners made in aluminum with piezoelectric ignition. Burners are controlled by safety taps with thermocouple and gradual regulation of the power supplied. Convection electric oven with Gastronorm dimensions 1/1. Upper grids in cast iron vitrified. Framework made in stainless steel.

GASHERD AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1
GAS RANGE ON 1/1 CONVECTION ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011801**
Abmessungen, Dimension (mm): **1000 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 22,2
Elektrischer Energiebedarf / Electric energy consumption (kW): 2,5
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 83

€ 2.357,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas-Nudelkocher auf geschlossenem Unterbau mit Flügeltür. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Formgepresste Becken. Der Ablasshahn befindet sich im Unterbau, das Bedienteil zur Wassereinfüllung auf der Bedientafel. Das Becken wird durch einen Edelstahlrohrbrenner beheizt, der über einen Sicherheitshahn mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert ist und über einen Zündbrenner, ein Thermoelement und einen piezoelektrischen Zünder verfügt. Die Sicherheit wird durch einen Sicherheitstemperaturbegrenzer. Aus Edelstahl gefertigte Struktur, ohne Körbe.

Gas pasta-cooker on cabinet closed by a shutter door. Pressed cooking top thickness 10/10. Pressed tank. The drain tap is located on the cabinet beneath, the water loading control are on the control panel.The heating, provided through tubular stainless steel burner, is controlled by safety tap with gradual regulation of the power supplied, with pilot, thermocouple and piezoelectric ignition. The safety is guaranteed by a safety thermostat. Framework made in stainless steel, without basket.

GAS-NUDELKOCHER
GAS PASTA-COOKER
Artikel, Model: **22011811**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 9
Becken/ Sink (mm): 306x340x300H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 26
Gewicht, Weight (Kg) 46

€ 2.205,99



Gas-Friteuse auf geschlossenem Unterbau mit Flügeltür. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Das formgepresste Becken - das zur einfacheren und sichereren Reinigung innen leer ist - wird durch jeweils zwei Stahlrohrbrenner mit Zündbrenner und piezoelektrischem Zünder beheizt. Die Temperatur wird über ein mit einem Thermoelement versehenes Thermostat-Sicherheitsventil gesteuert. Der Ablasshahn befindet sich im Unterbau. Zum Lieferumfang gehören ein Korb mit Wärmeschutzgriffen und ein Korbdeckel für jedes Becken. Aus Edelstahl gefertigte Struktur, mit Korb.

Gas fryer on cabinet closed by a shutter door. Pressed cooking top thickness 10/10. The pressed tank, shaped for fast and easy cleaning, is heated for each tanks by 2 burners in stainless steel tubular with pilot flame and piezoelectric ignition. Temperature control made by safety thermostatic valve with thermocouple. The drain tap is located in the cabinet beneath. The equipment is supplied with athermic basket handles and cover basket for each tank. Framework made in stainless steel, with basket.

GAS-FRITEUSE
GAS FRYER
Artikel, Model: **22011813**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 6,9
Becken/ Sink (mm): 306x340x245H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 10
Gewicht, Weight (Kg) 42

€ 1.772,99



GAS-FRITEUSE
GAS FRYER
Artikel, Model: **22011732**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 13,8
Becken/ Sink (mm): 2x 306x340x245H
Inhalt/ Capacity (Lt.): 10+10
Gewicht, Weight (Kg) 72

€ 2.998,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas-Griddleplatte mit Bratplatte glatter, gerillter oder gemischter (glatter/ gerillter) Oberfläche auf offenem Unterbau. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Der Fettsammelbehälter befindet sich vorne der Platte angeordnet. Die Bratplatte wird über einen Edelstahlbrenner mit Zündbrenner und piezoelektrischem Zünder beheizt. Die Temperatur wird über einen mit einem Thermoelement versehenen Sicherheitshahn mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas griddle with smooth plate, grooved or mixed (smooth/grooved) on open cabinet. Top thickness 10/10. The collection drawer for fats and residues is located front the plate. The plate is heated by a stainless burner with pilot flame and piezoelectric ignition. Temperature control made by a safety tap with thermocouple, with gradual regulation of the power supplied. Framework made in stainless steel.

GAS-GRIDDLEPLATTE (Glatt)
GAS GRIDDLE (Smooth)
Artikel, Model: **22011769**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 4,5
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 15,6 dm²
Gewicht, Weight (Kg) 42

€ 1.212,99





GAS-GRIDDLEPLATTE (Gerillt)
GAS GRIDDLE (Grooved)
Artikel, Model: **22011770**

€ 1.277,99





GAS-GRIDDLEPLATTE (Glatt/Gerillt)
GAS GRIDDLE (Smooth/Grooved)
Artikel, Model: **22011815**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 7,0
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 24,3 dm²
Gewicht, Weight (Kg) 55

€ 1.474,99

GAS-GRIDDLEPLATTE (Glatt)
GAS GRIDDLE (Smooth)
Artikel, Model: **22011814**

€ 1.403,99

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Der Fettsammelbehälter befindet sich vorne di Frontplatte. Der Grill wird durch einen Edelstahlbrenner beheizt, der über einen Sicherheitshahn mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert ist und über einen Zündbrenner, ein Thermoelement und einen piezoelektrischen Zünder verfügt. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Gas lava-stone grill on open cabinet. Top thickness 10/10. The collection drawer for fats and residues is located front in the front panel. The heating, provided by a stainless steel burner, is controlled by a safety tap with gradual regulation of the power supplied, with pilot, thermocouple and piezoelectric ignition. Framework made in stainless steel..

GAS-LAVASTEINGRILL
GAS LAVA STONE GRILL
Artikel, Model: **22011817**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 9,0
Gewicht, Weight (Kg) 50

€ 2.020,99



GAS-LAVASTEINGRILL
GAS LAVA STONE GRILL
Artikel, Model: **22011760**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 18,0
Gewicht, Weight (Kg) 83

€ 2.742,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro-Kochfeld mit offenem Unterbau. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Ronden, hermetisch an der Arbeitsfläche angebrachte Kochfelder aus Gusseisen mit Sicherheits-temperaturbegrenzer. Die Umschalter mit 7 Schaltpositionen regulieren die Leistungsabgabe der Kochfelder und bieten eine große Auswahl an Kochtemperaturen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric boiling unit on open cabinet. Pressed cooking top thickness 10/10. Round plates in a cast iron fusion hermetically fixed at the cooking top with a safety limiter of the temperature. The 7 positions switches, that adjust the plates power, allow a large choice of the cooking temperatures. Framework made in stainless steel.

ELEKTRO-KOCHFELD RUND
ELECTRIC BOILING UNIT ROUND
Artikel, Model: **22011749**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 8,0
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 51

€ 1.288,99



ELEKTRO-KOCHFELD RUND
ELECTRIC BOILING UNIT ROUND
Artikel, Model: **22011824**
Abmessungen, Dimension (mm): **1000 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 12,0
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 56

€ 1.643,99



Elektro-Kochfeld auf Elektro-Heissluftofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Ronden, hermetisch an der Arbeitsfläche angebrachte Kochfelder aus Gusseisen mit Sicherheits-temperaturbegrenzer. Die Umschalter mit 7 Schaltpositionen regulieren die Leistungsabgabe der Kochfelder und bieten eine große Auswahl an Kochtemperaturen. Elektro-Heissluftofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric solid top on convection electric oven. Pressed cooking top thickness 10/10. Round plates in a cast iron fusion hermetically fixed at the cooking top with a safety limiter of the temperature. The 7 positions switches, that adjust the plates power, allow a large choice of the cooking temperatures. Convection electric oven with Gastronorm dimensions 1/1. Framework made in stainless steel.

ELEKTRO-HERD RUND AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1
ELECTRIC RANGE ROUND ON 1/1 CONVECTION ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011750**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Innere des Ofens / Oven interior (mm): 580x380x300H
Leistung, Power (kW): 10,5
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 77

€ 2.056,99



ELEKTRO-HERD RUND AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1
ELECTRIC RANGE ROUND ON 1/1 CONVECTION ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011808**
Abmessungen, Dimension (mm): **1000 x 700 x 900H**
Innere des Ofens / Oven interior (mm): 580x380x300H
Leistung, Power (kW): 14,5
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 83

€ 2.427,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro-Kochfeld mit offenem Unterbau oder auf Elektro-Heissluftofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Ronden, hermetisch an der Arbeitsfläche angebrachte Kochfelder aus Gusseisen mit Sicherheits-temperaturbegrenzer. Die Umschalter mit 7 Schaltpositionen regulieren die Leistungsabgabe der Kochfelder und bieten eine große Auswahl an Kochtemperaturen. Elektro-Heissluftofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric boiling unit on open cabinet or on convection electric oven. Square plates in a cast iron fusion hermetically fixed at the cooking top with a safety limiter of the temperature. The 7 positions switches, that adjust the plates power, allow a large choice of the cooking temperatures. Convection electric oven with Gastronorm dimensions 1/1. Framework made in stainless steel.



ELEKTRO-KOCHFELD ECKIG
ELECTRIC BOILING UNIT SQUARE
Artikel, Model: **22011751**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 10,4
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 58

€ 2.343,99



ELEKTRO-HERD ECKIG AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1
ELECTRIC RANGE SQUARE ON 1/1 CONVECTION ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011752**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Innere des Ofens / Oven interior (mm): 580x380x300H
Leistung, Power (kW): 12,9
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 80

€ 3.110,99

Glaskeramik-Kochfeld mit offenem Unterbau oder auf Elektro-Heissluftofen. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Durch eine 6 mm dicke Glaskeramikplatte geschützte Heizwiderstände. Die Umschalter mit 7 Schaltpositionen regulieren die Leistungsabgabe der Kochfelder und bieten eine große Auswahl an Kochtemperaturen. Elektro-Heissluftofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Glass-ceramic boiling unit on open cabinet or on convection electric oven. Top thickness 10/10. Incandescence heating elements shielded with a glass ceramic of 6 mm thickness. The 7 positions switches, that adjust the plates power, allow a large choice of the cooking temperatures. Convection electric oven with Gastronorm dimensions 1/1. Framework made in stainless steel.



GLASKERAMIK-KOCHFELD
GLASS-CERAMIC BOILING UNIT
Artikel, Model: **22011765**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 6,3
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 46

€ 1.760,99



GLASKERAMIK-KOCHFELD AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1
GLASS-CERAMIC BOILING UNIT ON 1/1 CONVECTION ELECTRIC OVEN
Artikel, Model: **22011753**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 900H**
Innere des Ofens / Oven interior (mm): 580x380x300H
Leistung, Power (kW): 8,8
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 65

€ 2.546,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro-Nudelkocher mit offenem Unterbau. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Formgepresste Becken. Der Ablasshahn ist auf der Bedientafel. Die Befüllung mit Wasser erfolgt manuell. Das Becken wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt, die direkt in das Becken eingebaut sind und über einen Umschalter mit 4 Schaltpositionen gesteuert werden. Aus Edelstahl gefertigte Struktur, ohne Körbe.

Electric pastacooker on open cabinet. Pressed cooking top thickness 10/10. Pressed tank. The drain tap is located is positioned on the front panel. The water loading is made manually. The heating, with special armored lements directly inserted in the bowl, is controlled by a 4 positions switch. Framework made in stainless steel, without basket.

ELEKTRO-NUDELKOCHER
ELECTRIC PASTA-COOKER
Artikel, Model: **22011810**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 3,0
Nudelkocherbecken / Pasta-cooker tank (mm): 225x340x200H
Kapazität / Capacity (Lt.): 13
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 30

€ 1.375,99



Elektro-Friteuse mit offenem Unterbau. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Das Becken wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt, die direkt in das Becken eingebaut sind. Die Temperatur wird über einen Thermostaten mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Die Sicherheit wird durch einen Sicherheitstemperaturbegrenzert, die die Beheizung ausschalten. Der Ablasshahn befindet sich im Unterbau. Zum Lieferumfang gehören ein Korb mit Wärmeschutzgriffen und ein Korbdeckel für jedes Becken. Aus Edelstahl gefertigte Struktur, mit Korb.

Electric fryer on open cabinet. Pressed cooking top thickness 10/10. The tank is heated by special armored elements placed in the tank. Temperature control made by thermostat gradual regulation of the power supplied. The safety is guaranteed by a safety thermostat that stop the heating. The drain tap is located in the cabinet beneath. The equipment is supplied with athermic basket handles and cover basket for each tank. Framework made in stainless steel, with basket.

ELEKTRO-FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
Artikel, Model: **22011812**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 5,1
Friteusebecken / Fryer tank (mm): 225x340x210H
Kapazität / Capacity (Lt.): 8
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 30

€ 1.434,99



ELEKTRO-FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
Artikel, Model: **22011741**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 10,2
Friteusebecken / Fryer tank (mm): 2x 225x340x210H
Kapazität / Capacity (Lt.): 8+8
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 42

€ 2.206,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro-Griddleplatte mit Bratplatte glatter, gerillter oder gemischter (glatter/ gerillter) Oberfläche auf offenem Unterbau. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Der Fettsammelbehälter befindet sich vorne an der Platte angeordnet. Die Bratplatte wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt. Die Temperatur wird über einen Thermostaten mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Die Sicherheit wird durch einen Sicherheitstemperaturbegrenzer. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric griddle with smooth plate, grooved or mixed (smooth/grooved) on open cabinet. Top thickness 10/10. The collection drawer for fats and residues is located front the plate. The plate is heated by specialarmored elements. Temperature control made by thermostat gradual regulation of the power supplied. The safety is guaranteed by a safety thermostat. Framework made in stainless steel.



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE (Gerillt)
ELECTRIC GRIDDLE (Grooved)
Artikel, Model: **22011734**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 3,6
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 15,6 dm²
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 42

€ 1.333,99



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE (Glatt)
ELECTRIC GRIDDLE (Smooth)
Artikel, Model: **22011733**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 3,6
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 15,6 dm²
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 42

€ 1.269,99



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE (Glatt)
ELECTRIC GRIDDLE (Smooth)
Artikel, Model: **22011771**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 4,8
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 24,3 dm²
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 55

€ 1.483,99



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE (Glatt/Gerillt)
ELECTRIC GRIDDLE (Smooth/Grooved)
Artikel, Model: **22011772**
Abmessungen, Dimension (mm): **600 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 4,8
Griddleplatte Bratplatte / Griddle plate: 24,3 dm²
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 55

€ 1.534,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro-Wasserbad mit offenem Unterbau. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Das formgepresste Becken eignet sich zum Einsetzen von GN h150 1x1/1, und wird durch einen Kontaktwiderstand erhitzt. Die Befüllung mit Wasser erfolgt manuell. Die Temperatur wird über einen Thermostaten mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Der Ablasshahn befindet sich in der unteren Kammer. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric bain-marie on open cabinet. Top thickness 10/10. Pressed tank for containers GN h150 1x1/1, is heated by a contact element. The water loading is made manually. Temperature control made by thermostat gradual regulation of the power supplied. The drain tap is located in the cabinet beneath. Framework made in stainless steel.



ELEKTRO-WASSERBAD
ELECTRIC BAIN-MARIE
Artikel, Model: **22011809**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 1,0
Wasserbadbecken / Bain-marie tank (mm.): 305x508x151H
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 22

€ 1.263,99

Elektro-Frittenwanne mit offenem Unterbau. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Das Becken, eignet sich zum Einsetzen von GN h150 1x1/1, wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt. Die Heizung wird durch einen Lichtschalter gesteuert. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

Electric chips warmer on open cabinet. Top thickness 10/10. Tank for containers GN h150 1x1/1 + 1x1/3, is heated by an armored element. The heating is controlled by a general lightning switch. Framework made in stainless steel.



Elektro-Frittenwanne
ELECTRIC chips warmer
Artikel, Model: **22011761**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 0,35
Frittenwanneecken / Chips warmer tank (mm): 305x508x151H
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 22

€ 1.231,99

Neutrales Element mit offenem Unterbau. Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aus Edelstahl gefertigte Struktur

Neutral element on open cabinet. Top thickness 10/10. Framwork made in stainless steel



NEUTRALES ELEMENT
NEUTRAL ELEMENT
Artikel, Model: **22011816**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 900H**
Gewicht, Weight (Kg) 24

€ 681,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Minima 600

Kochspezialisten seit 1972

Cooking specialists since 1972

Minima 600

Zuverlässig, kompakt und angemessen
Tiefgezogene Arbeitsplatte AISI 304, 1 mm mit abgerundeter Kante Leistungsstarken Brennern, auto stabilisierende Flamme Gussroste, Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Pilotflamme mit Thermofühler und Schutzventil

Minima 600

Reliable, compact and reasonable
Molded worktop in AISI 304, 1 mm with rounded edge
Powerful burners, auto stabilizing flame
Cast-iron grates, stainless steel structure, Pilot flame with thermocouple and valve protection



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Classic Line 700

Zuverlässige Technologie

MBM-Produkte sind das Ergebnis einer sorgfältigen Planung und der Verwendung von modernen und zuverlässigen Produktionstechniken, die Widerstandsfähigkeit, Leistung und Beständigkeit der Geräte auf lange Zeit garantieren.Jedes MBM-Produkt wird einer sorgfältigen und genauen Prüfung unterzogen, bevor es ausgeliefert wird



Reliable technology

MBM products are the result of thorough design and use of modern and reliable technologies,which guarantee their robustness, performance and durability over time. Each MBM product undergoes careful and accurate controls before being shipped







Classic Line 700



Pilotflamme
Gewerbliche professionelle Lösung , gut geschützt und seitlich positioniert Gussgitterrosten sehr zuverlässig



Doppelkreisbrenner
Für optimale Leistung für kleine- oder grosse Pfannen
Viel Luft für optimale Entlüftung = Perfekte Verbrennung



Zeitgemäßes Design
Tiefgezogene Edelstahloberplatte 1 mm für einen einfachen und schnellen Reinungsprozess und einer wartungsfreien Lösung
Fett oder Schmutz kann nicht hinein gelangen.



Pilot flame
Commercial professional solution, well protected and positioned laterally Cast grating very reliable



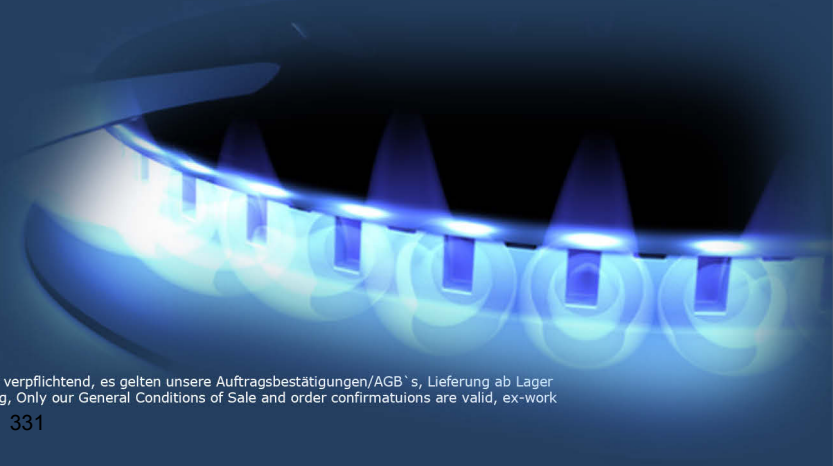
Double circle burner
For optimum performance for smaller or large pans. Plenty of air for optimum ventilation = Perfect combustion





Contemporary design
Deep-drawn stainless steel top plate 1 mm for easy and quickReinungsprozess and a maintenance-free solution. Grease or dirt can not get inside.





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200791
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 1x 2,7+1x 3,15 **Piezo**
Gewicht, Weight (Kg) 22

€ 809,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200792
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 2x 2,7+2x 3,15 **Piezo**
Gewicht, Weight (Kg) 28

€ 1.191,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200793
Abmessungen, Dimension (mm): 1000x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 3x 2,7+3x 3,15 **Piezo**
Gewicht, Weight (Kg) 35

€ 1.626,99





Gas Friteuse/Gas Fryers
Artikel, Model: 2200822
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 7,4
Inhalt, Capacity: (Lt.) 8
Gewicht, Weight (Kg) 23

Automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischen System. Friteusen Inklusive Körbe und Deckel

Automatic ignition with pilot flame and piezoelectric system. Including fryers baskets and lids

€ 1.510,99



Gas Friteuse/Gas Fryers
Artikel, Model: 2200823
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 14,9
Inhalt, Capacity: (Lt.) 8+8
Gewicht, Weight (Kg) 40

Automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischen System. Friteusen Inklusive Körbe und Deckel

Automatic ignition with pilot flame and piezoelectric system. Including fryers baskets and lids

€ 2.541,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas Nudelkocher/Gas Pastacooker
Artikel, Model: 2200833
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 11
Inhalt, Capacity: (Lt.) 25
Gewicht, Weight (Kg) 35

Körbe nicht inklusive, Cestelli non inclusi

Baskets not included, Paniers non inclus

€ 2.075,99



Gas Griddleplatten/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2200798
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 5,1
Oberfläche, Plate: Glatt/smooth
Gewicht, Weight (Kg) 38

€ 1.454,99



Gas Griddleplatten/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2200801
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 10,2
Oberfläche, Plate: Glatt/smooth
Gewicht, Weight (Kg) 56

€ 1.822,99



Gas Griddleplatten/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2200804
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 10,2
Oberfläche, Plate: Glatt/Gerillt, Smooth/grooved
Gewicht, Weight (Kg) 56

€ 1.950,99







Gas Bainmarie/Gas Bainmarie
Artikel, Model: 2200829
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 2,1
Inhalt, Capacity (Lt.): GN1/2+ 1/3
Gewicht, Weight (Kg) 22
Körbe nicht inklusive, baskets not included

€ 1.116,99



Gas Bainmarie/Gas Bainmarie
Artikel, Model: 2200830
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 5
Inhalt, Capacity (Lt.): GN1/1+ ¼
Gewicht, Weight (Kg) 30
Körbe nicht inklusive, baskets not included

€ 1.427,99



Gas Lavasteingrill /Gas Lavarock grill
Artikel, Model: 2200818
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 7
Für, For: **Fleisch, Meat**
Gewicht, Weight (Kg) 36

€ 1.614,99

Gas Lavasteingrill /Gas Lavarock grill
Artikel, Model: 2200819
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 7
Für, For: **Fisch, Fish**
Gewicht, Weight (Kg) 36

€ 1.614,99



Gas Lavasteingrill /Gas Lavarock grill
Artikel, Model: 2200820
Abmessungen, Dimension (mm): 800x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 14
Für, For: **Fleisch, Meat**
Gewicht, Weight (Kg) 46

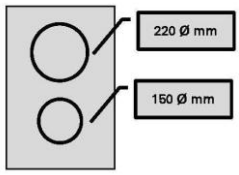
€ 2.324,99

Gas Lavasteingrill /Gas Lavarock grill
Artikel, Model: 2200821
Abmessungen, Dimension (mm): 800x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 14
Für, For: **Fisch, Fish**
Gewicht, Weight (Kg) 46

€ 2.324,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

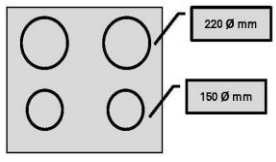




Elektro Herde/Electric range
Artikel, Model: 2200864
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 4,1
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 20

€ 691,99





Elektro Herde/Electric range
Artikel, Model: 2200865
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 8,2
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 28

€ 1.113,99



Elektro Griddleplatten/Electric Griddleplate
Artikel, Model: 2200866
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 5
Spannung, Voltage: 380V
Oberfläche, Plate: Glatt, Smooth
Gewicht, Weight (Kg) 38

€ 1.155,99



Elektro Griddleplatten/Electric Griddleplate
Artikel, Model: 2200867
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 5
Spannung, Voltage: 380V
Oberfläche, Plate: Gerillt, Grooved
Gewicht, Weight (Kg) 38

€ 1.228,99



Elektro Griddleplatten/Electric Griddleplate
Artikel, Model: 2200868
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 7, 5
Spannung, Voltage: 380V
Oberfläche, Plate: Glatt, Smooth
Gewicht, Weight (Kg) 56

€ 1.466,99



Elektro Griddleplatten/Electric Griddleplate
Artikel, Model: 2200869
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 7, 5
Spannung, Voltage: 380V
Oberfläche, Plate: Gerillt, Grooved
Gewicht, Weight (Kg) 56

€ 1.624,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Friteuse/Electric Fryers
Artikel, Model: 2200824
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 9
Spannung, Voltage: 380V
Inhalt, Capacity (Lt.): 10
Gewicht, Weight (Kg) 23
Körbe inklusive, baskets included
Edelstahl Heizstabelemente, Ölablasshahn
Stainless steel heating element, oil tap

€ 1.372,99



Elektro Friteuse/Electric Fryers
Artikel, Model: 2200825
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 18
Spannung, Voltage: 380V
Inhalt, Capacity (Lt.): 10+10
Gewicht, Weight (Kg) 40
Körbe inklusive, baskets included
Edelstahl Heizstabelemente, Ölablasshahn
Stainless steel heating element, oil tap

€ 2.216,99



Elektro Bainmarie/Electric Bainmarie
Artikel, Model: 2200870
Abmessungen, Dimension (mm): 400x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 1,53
Spannung, Voltage: 230V
Inhalt, Capacity (Lt.): GN1/2+ 1/3
Gewicht, Weight (Kg) 22
Körbe nicht inklusive, basketsnot included

€ 983,99



Elektro Bainmarie/Electric Bainmarie
Artikel, Model: 2200871
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 3,06
Spannung, Voltage: 230V
Inhalt, Capacity (Lt.): GN1/1+ ¼+1/4
Gewicht, Weight (Kg) 30
Körbe nicht inklusive, basketsnot included

€ 1.134,99



Elektro Nudelkocher /Electric Pastacooker
Artikel, Model: 2200872
Abmessungen, Dimension (mm): 600x600x270/460H
Leistung, Power (kW): 9
Spannung, Voltage: 380V
Inhalt, Capacity (Lt.): 25
Gewicht, Weight (Kg) 38
Körbe nicht inklusive, basketsnot included

€ 1.815,99





Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200785
Abmessungen, Dimension (mm): 700x717x850H
Leistung, Power (kW): 2x 3,5+2x 6
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 65

€ 1.477,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200787
Abmessungen, Dimension (mm): 700x717x850H
Leistung, Power (kW): 2x 3,5+2x 6
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Leistung Ofen, Power oven (kW): 6 **GAS**
Ofen, Oven: 560x660x310H mm
Gewicht, Weight (Kg) 95
Ofen, oven: **GN 2/1**
Ofen statisch, Oven static

€ 1.975,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200862
Abmessungen, Dimension (mm): 700x717x850H
Leistung, Power (kW): 2x 3,5+2x 6
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Leistung Ofen, Power oven (kW): 5,3 **Elektro**
Ofen, Oven: 560x660x310H mm
Gewicht, Weight (Kg) 95
Ofen, oven: **GN 2/1**
Ober und Unterhitze, Top and bottom heat

€ 2.254,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200786
Abmessungen, Dimension (mm): 1100x717x850H
Leistung, Power (kW): 3x 3,5+3x 6
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 90

€ 1.975,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200788
Abmessungen, Dimension (mm): 1100x717x850H
Leistung, Power (kW): 3x 3,5+3x 6
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Leistung Ofen, Power oven (kW): 6 **GAS**
Ofen, Oven: 560x660x310H mm
Gewicht, Weight (Kg) 95
Ofen, oven: **GN 2/1**
Ofen statisch, Oven static

€ 2.466,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200863
Abmessungen, Dimension (mm): 1100x717x850H
Leistung, Power (kW): 3x 3,5+3x 6
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Leistung Ofen, Power oven (kW): 5,3 **Elektro**
Ofen, Oven: 560x660x310H mm
Gewicht, Weight (Kg) 95
Ofen, oven: **GN 2/1**
Ober und Unterhitze, Top and bottom heat

€ 2.837,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas Friteuse/Gas Fryers
Artikel, Model: 2200858
Abmessungen, Dimension (mm): 375x650x1100H
Leistung, Power (kW): 13
Becken, Sink (Ltr.: 14
Gewicht, Weight (Kg) 44

Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischen System, Inklusiver Körbe und Deckel, Heizung innenliegend, inklusive Ölauffangwanne

Stainless steel burners with high performance horizontal flame, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric system, baskets Inclusive and lid, heating interior, cup oil collection

€ 1.814,99





Gas Friteuse/Gas Fryers
Artikel, Model: 2200859
Abmessungen, Dimension (mm): 375x650x1100H
Leistung, Power (kW): 14
Becken, Sink (Ltr.: 17,5
Gewicht, Weight (Kg) 47

Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischen System, Inklusiver Körbe und Deckel, Heizung innenliegend, inklusive Ölauffangwanne

Stainless steel burners with high performance horizontal flame, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric system, baskets Inclusive and lid, heating interior, cup oil collection

€ 1.964,99



Gas Friteuse/Gas Fryers
Artikel, Model: 2200860
Abmessungen, Dimension (mm): 750x650x1100H
Leistung, Power (kW): 13+13
Becken, Sink (Ltr.: 14+14
Gewicht, Weight (Kg) 81

Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischen System, Inklusiver Körbe und Deckel, Heizung innenliegend, inklusive Ölauffangwanne

Stainless steel burners with high performance horizontal flame, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric system, baskets Inclusive and lid, heating interior, cup oil collection

€ 3.141,99



Gas Friteuse/Gas Fryers
Artikel, Model: 2200861
Abmessungen, Dimension (mm): 375x650x1100H
Leistung, Power (kW): 14+14
Becken, Sink (Ltr.: 17,5+17,5
Gewicht, Weight (Kg) 86

Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischen System, Inklusiver Körbe und Deckel, Heizung innenliegend, inklusive Ölauffangwanne

Stainless steel burners with high performance horizontal flame, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric system, baskets Inclusive and lid, heating interior, cup oil collection

€ 3.398,99





Elektro Herde/Electric cooking range
Artikel, Model: 2200789
Abmessungen, Dimension (mm): 700x717x850H
Leistung, Power (kW): 2x 1,5+2x 2,6
4 Platten, 4 Plate: Ø150/220mm
Gewicht, Weight (Kg) 50
Spannung, voltage: 380V

€ 1.196,99



Elektro Herde/Electric cooking range
Artikel, Model: 2200790
Abmessungen, Dimension (mm): 700x717x850H
Leistung, Power (kW): 2x 1,5+2x 2,6
4 Platten, 4 Plate: Ø150/220mm
Leistung ofen, Power oven (kW): 5,3 **Elektro**
Gewicht, Weight (Kg) 50
Spannung, voltage: 380V
Ofen statisch, Oven static

€ 1.670,99



Elektro Friteuse/Electric Fryers
Artikel, Model: 2200854
Abmessungen, Dimension (mm): 375x655x845/985H
Leistung, Power (kW): 9
Becken, Sink (Ltr.: 12-14
Gewicht, Weight (Kg) 29

€ 1.213,99

Elektro Friteuse/Electric Fryers
Artikel, Model: 2200855
Abmessungen, Dimension (mm): 375x755x845/985H
Leistung, Power (kW): 12
Becken, Sink (Ltr.: 18-20
Gewicht, Weight (Kg) 32

€ 1.305,99



Elektro Friteuse/Electric Fryers
Artikel, Model: 2200856
Abmessungen, Dimension (mm): 750x655x845/985H
Leistung, Power (kW): 9+9
Becken, Sink (Ltr.: 12-14+12-14
Gewicht, Weight (Kg) 55

€ 2.240,99

Elektro Friteuse/Electric Fryers
Artikel, Model: 2200857
Abmessungen, Dimension (mm): 750x755x845/985H
Leistung, Power (kW): 12+12
Becken, Sink (Ltr.: 18-20+18-20
Ge2 Weight (Kg) 60

€ 2.498,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Serie Magistra 700 Gas

Zuverlässig
Kompakt und angemessen Tiefgezogene Arbeitsplatte AISI 304, 1 mm mit abgerundeter Kante, Leistungsstarken Brennernauto stabilisierende Flamme, Gussroste, Gehäuse aus rostfreiem Stahl Pilotflamme mit Thermofühler und Schutzventil, höhenverstellbare Füsse von 15 bis 20 cm

Pilotflamme
Gewerbliche professionelle Lösung , gut geschützt und seitlich positioniert Gussgitterrosten sehr zuverlässig

Gasofen
Statischer Gasofen mit thermostatischem Temperaturregler, Schutzventil und Thermofühler
Gasbrenner mit auto stabilisierender Flamme, Rostfreier Backofen GN2/1, 3 Ebene Rostfreie doppelwandige Türe, Rostfreier Kamin

Doppelkreisbrenner
Für optimale Leistung für kleine- oder grosse Pfannen. Viel Luft für optimale Entlüftung = Perfekte Verbrennung

Zeitgemäßes Design
Tiefgezogene Edelstahloberplatte 1 mm für einen einfachen und schnellen Reinungsprozess und einer wartungsfreien Lösung. Fett oder Schmutz kann nicht hinein gelangen.

Is designed and produced
To guarantee maximum ease of cleaning, installation and maintenance.
The quality of the materials, the reliable technology and the care for details make the MAGISTRA 700 line an investment to last over time: Thick AISI 304 worktop Moulded watertigt top Hygienic tanks with rounded edges Cast iron removable high power burners. Protected low consumption pilot fl ame
Single cast iron pan support dishwasher-size. Stainless steel chimneys. Elements connection with joints. Sides and base in strong, thick stainless steel

Versions with oven (static GN 2/1, ventilated GN1/1)
Stainless steel double-wallcooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing. The gas oven has 6 kW (8 kW in maxi oven) burner with self-stabilizing fame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezo-electric burner ignition.The electric oven has 2,6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking fexibility

The pilot fl am is protected
Inside the main burner. The placement of the burners allows use of pans up to 40 cm in diameter. The single cast iron pan support are dishwasher-size



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200985
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes
Gewicht, Weight (kg): 30

€ 931,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200986
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 4x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes
Gewicht, Weight (kg): 50

€ 1.479,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200987
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 4x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes
Gewicht, Weight (kg): 58

€ 1.534,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200988
Abmessungen, Dimension (mm): 1100x700x250H
Leistung, Power (kW): 6x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes
Gewicht, Weight (kg): 92

€ 2.058,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200993 *
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 9
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes
Gewicht, Weight (kg): 68

€ 1.635,99

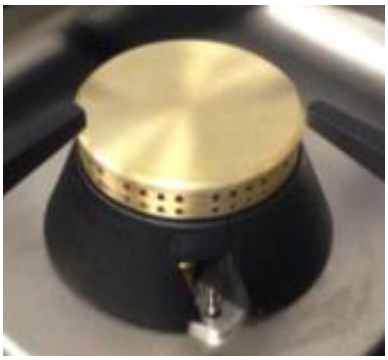


*Piezzo elktrische Zündung, Isotherme Zonen für differenziertes Kochen
*Cast iron burner with piezo-electric ignition, Isothermal zones for differentiated cooking

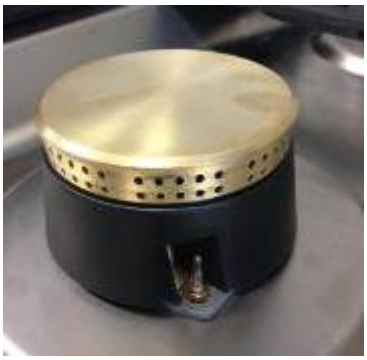
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

MODULARE BRENNER
MODULABLE BURNER

	MIN POWER	MAX POWER
7,0 kW		
	1,5 Kw	7 Kw
11 kW		
	2,1 Kw	11 Kw



7,0 kW



11 kW

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work





Gas Friteusen/Gas fryers
Artikel, Model: 2200996
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 1x 7,4
Temp. 90-190°C
Inhalt, Capacity (Ltr.) 14
Becken, Sink 280x340x300mm
Gewicht, Weight (kg): 35

€ 1.866,99



Gas Friteusen/Gas fryers
Artikel, Model: 2200997
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 7,4
Temp. 90-190°C
Inhalt, Capacity (Ltr.) 2x 14
Becken, Sink 280x340x300mm
Gewicht, Weight (kg): 55

€ 2.762,99

Gusseiserne Hochleistungsbrenner, Automatische Abschaltung bei Überhitzung

High output cast iron burner, Shut-off in case of overheating

Gas Griddleplatten/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2201000
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 1x 5,5
Platte, Surface: Glatt, Smooth 350x500mm
Gewicht, Weight (kg): 36

€ 1.326,99



Gas Griddleplatten/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2201001
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 1x 5,5
Platte, Surface: Gerillt, Grooved 350x500mm
Gewicht, Weight (kg): 36

€ 1.445,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas Griddleplatten/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2201002
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 5,5
Platte, Surface: Glatt, smooth 650x500mm
Gewicht, Weight (kg): 70

€ 2.142,99



Gas Griddleplatten/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2201003
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 5,5
Platte, Surface: Glatt/Gerillt, smooth,/grooved 650x500mm
Gewicht, Weight (kg): 70

€ 2.270,99



Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke, Spritzschutz aus rostfreiem
AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, AISI 304stainless steel back-splash

Gas Lavasteingrill/Gas Lava rocks grill
Artikel, Model: 2201008
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 7,5
Platte, Surface: 330x510mm
Gewicht, Weight (kg): 30

€ 1.620,99



Gas Lavasteingrill/Gas Lava rocks grill
Artikel, Model: 2201009
Abmessungen, Dimension (mm): 800x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 7,5
Platte, Surface: 2x 352x475mm
Gewicht, Weight (kg): 60
€ 2.266,99





Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke, Unabhängige Brenner (ganze Module)

AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Independent burners (full moduly modules)





Elektro Herde Platten rund/Elecric range round plates
Artikel, Model: 2200989
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 1x 1,5+1x 2,6
Spannung, Voltage (V): 380

€ 926,99







Elektro Herde Platten eckig/Elecric range square plates
Artikel, Model: 2200990
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 2,6
Spannung, Voltage (V): 380

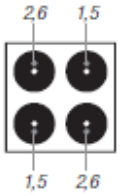
€ 1.392,99





Elektro Herde Platten rund/Elecric range round plates
Artikel, Model: 2200991
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 1,5+2x 2,6
Spannung, Voltage (V): 380

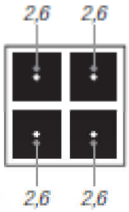
€ 1.251,99





Elektro Herde Platten eckig/Elecric range square plates
Artikel, Model: 2200992
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 4x 2,6
Spannung, Voltage (V): 380

€ 2.369,99



Runde Platten, round plates: 150/200mm
(Eckig, square: 220x200mm)
Wasserdichte Arbeitsplatte aus rostfreiem EdelstahlAISI 304, 1 mm Stärke, Schnellheizende Kochfelder, Gerundete Kanten Wasserdicht, formgestanzte Arbeitsplatte, Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen

AISI 304 stainless steel watertight worktop,thickness 1 mm
Fast heating hot plates, Rounded corners, Watertight pressed worktop,Antidrip profi le, Anti-overheating safety device



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmation

Elektro Friteusen Electric fryers
Artikel, Model: 2200998
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 1x 9,0
Inhalt, Capacity (Ltr.) 1x 13
Becken, Sink 280xx340x240mm
Temp: 90-190°C
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 30

€ 1.682,99





Elektro Friteusen Electric fryers
Artikel, Model: 2200999
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 9,0
Inhalt, Capacity (Ltr.) 2x 13
Becken, Sink 280xx340x200mm
Temp: 90-190°C
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 53

€ 2.899,99





Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke, Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken, Gusseiserner Hochleistungsbrenner, Automatische Abschaltung bei Überhitzung, Große Kaltzone, Ölauffangbecken mit rostfreiem Edelstahlfilter, Sicherheitsthermostat, Kippbare elektrische Heizelemente, Thermostat

AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Moulded and continuously welded tanks. High output cast iron burner, Shut-off in case of overheating, Large cold zone, Oil collection tank with stainless steel fi lter, Safety thermostat, Tilting electrical heating elements, Thermostat







Elektro Griddleplatten Electric Griddleplate
Artikel, Model: 2201004
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 1x 4,0
Platte, Plate: Glatt, Smooth 350x500mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 36

€ 1.389,99



Elektro Griddleplatten Electric Griddleplate
Artikel, Model: 2201005
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 1x 4,0
Platte, Plate: Gerillt, Grooved 350x500mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 36

€ 1.473,99



Elektro Griddleplatten Electric Griddleplate
Artikel, Model: 2201006
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 4,0
Platte, Plate: Glatt, Smooth 650x500mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 70

€ 1.985,99



Elektro Griddleplatten Electric Griddleplate
Artikel, Model: 2201007
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x250H
Leistung, Power (kW): 2x 4,0
Platte, Plate: Glatt-Gerillt, Smooth- Grooved 650x500mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 70

€ 2.110,99

*Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke, Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 3 mm, Plattenstärke 15 mm, Thermostatische Temperaturregelung, Verschweißter Spritzschutz, Abschüssige Kochplatte, Großer Auffangbehälter aus Edelstahl

*AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm AISI 304 stainless steelback-splash, thickness 3 mm, Hotplate thickness of 15 mm, Thermostatic temperature control, Welded back-splash, Gently sloping hotplate, Grease collection drawer Independent burners/geating elements (full modules) Characteristics of

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Bainmarie/Electric Bain Marie
Artikel, Model: 2200995
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x250H
Leistung, Power (kW): 1x 1,5
Inhalt, Capacity (GN): GN 1/1 Becken, Sink 310x510x160mm
Spannung, Voltage (V): 230
Gewicht, Weight (kg): 40

€ 1.174,99



Zubehör für Bainmarie
Accessories for Bain Marie

Artikel Model	Inhalt Capacity GN	Abmessungen Dimension (mm)	€
A800040	GN 1/1 – 21 Lt.	530x325x150	**146,99**
A800041	GN 2/3 – 13 Lt.	355x325x150	**108,99**
A800042	GN ½ - 9,5 Lt.	325x265x150	**103,90**
A800043	GN 1/3 – 5 Lt.	325x175x150	**82,99**





Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1mm Stärke, Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken Leistung, Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl Bedienkomfort, Thermostat

Reliability AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Moulded and continuous-weld tanks Performance Electric heating elements in armoured stainless steel Ease of use, Thermostat



Zubehör für Tischgeräte accessories	Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	Gewicht Weight kg	€
	2201010	200x700x250H	10	**415,99**
	2201011	400x700x250H	18	**468,99**
	2201012	700x700x250H	25	**540,99**
	2201013	400x590x600H	18	**408,99**
	2201014	700x590x600H	22	**481,99**
	2201015	400 mm	4	**206,99**
	2201016	700 mm	8	**333,99**
	2201017	1100 mm	12	**432,99**

Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304,1mm Stärke, Höhenverstellbaren Füßen AISI 304

AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, AISI 304 strong feet, adjustable

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200938
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 45

€ 1.357,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200939
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 72

€ 1.880,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200940
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 78

€ 1.918,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200942
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gas Backofen, Oven: 6 kW, statisch/Static: **560x660x310mm**
Gewicht, Weight (Kg) 109

€ 1.741,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200943
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gas Backofen, Oven: 6 kW, statisch/Static: **560x660x310mm**
Gewicht, Weight (Kg) 109

€ 2.865,99

Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200944
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
El. Backofen, Oven: 2,6 kW, statisch/Static: **560x660x310mm**
Gewicht, Weight (Kg) 102
Spannung, Volatge: 380V

€ 3.164,99

*Piezzo elktrische Zündung, abnehmbare Doppelkranzbrenner aus emailliertem Gusseisen mit selbst stabilisierender Flamme
*Cast iron burner with piezo-electric ignition, removable burners in enameled cast iron with double spreader

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200941
Abmessungen, Dimension (mm): 1100x700x850H
Leistung, Power (kW): 6x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 100

€ 2.482,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200945
Abmessungen, Dimension (mm): 1100x700x850H
Leistung, Power (kW): 6x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gas Backofen, Oven: 6 kW, statisch/Static: **770x660x310mm**
Gewicht, Weight (Kg) 136

€ 3.634,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2200946
Abmessungen, Dimension (mm): 1100x700x850H
Leistung, Power (kW): 6x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gas Backofen, Oven: 8 kW, statisch/Static: **560x660x310mm**
Gewicht, Weight (Kg) 140

€ 3.927,99



*Piezzo elktrische Zündung, abnehmbare Doppelkranzbrenner aus emailliertem Gusseisen mit selbst stabilisierender Flamme
*Cast iron burner with piezo-electric ignition, removable burners in enameled cast iron with double spreader

Gas Glühplatten Herde/Gas cooking range solid top
Artikel, Model: 2200956
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 9,0
Gewicht, Weight (Kg) 90

€ 2.214,99



Gas Glühplatten Herde/Gas cooking range solid top
Artikel, Model: 2200957
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 9,0
Gas Backofen, Oven: 6 kW, statisch/Static: **560x660x310mm**
Gewicht, Weight (Kg) 90

€ 2.050,99

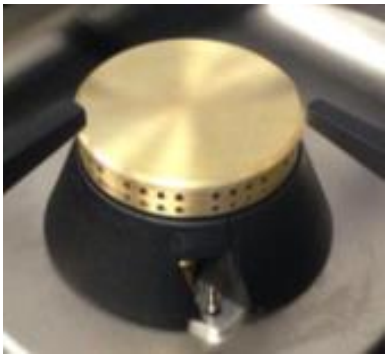


*Piezzo elktrische Zündung, Isotherme Zonen für differenziertes Kochen
*Cast iron burner with piezo-electric ignition, Isothermal zones for differentiated cooking

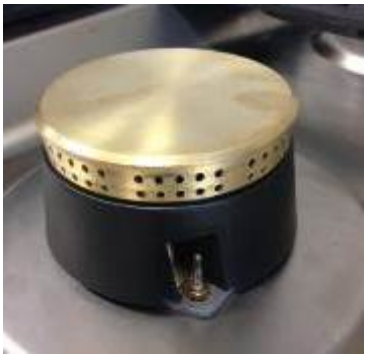
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

MODULARE BRENNER
MODULABLE BURNER

	MIN POWER	MAX POWER
7,0 kW		
	1,5 Kw	7 Kw
11 kW		
	2,1 Kw	11 Kw



7,0 kW



11 kW

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gas Nudelkocher/Gas pasta cooker
Artikel, Model: 2200961
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 8,5
Inhalt, Capacity (Ltr): 1x 26 (310x340x300mm)
Temp: 90-190°C
Gewicht, Weight (Kg) 50

€ 2.391,99



Gas Nudelkocher/Gas pasta cooker
Artikel, Model: 2200962
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 13,6
Inhalt, Capacity (Ltr): 1x 40 (510x310x300mm)
Temp: 90-190°C
Gewicht, Weight (Kg) 70

€ 2.972,99







*Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,1 mm Stärke, Tiefgezogene Becken aus AISI 316 mit Korrosionsschutz. Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken, Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme

*AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank. Moulded and continuous-weld Tanks, Stainless steel burner with self-stabilizing flame



Gas Friteusen/Gas fryers
Artikel, Model: 2200965
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 12,5
Inhalt, Capacity (Ltr): 14 (280x340x300mm)
Temp: 90-190°C
Gewicht, Weight (Kg) 63

€ 2.207,99



Gas Friteusen/Gas fryers
Artikel, Model: 2200966
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 12,5
Inhalt, Capacity (Ltr): 2x 14 (280x340x300mm)
Temp: 90-190°C
Gewicht, Weight (Kg) 85

€ 3.632,99





*Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,1 mm Stärke, Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken, Gusseiserner Hochleistungsbrenner, Automatische Abschaltung bei Überhitzung, Große Kaltzone, Ölauffangbecken mit rostfreiem Edelstahlfilter Sicherheitsthermostat Kippbare elektrische Heizelemente, Thermostat

*AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Moulded and continuously welded tanks High output cast iron burner Shut-off in case of overheating, Large cold zone, Oil collection tank with stainless steel fiilter, Safety thermostat. Tilting electrical heating elements, Thermostat

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Zubehör für Friteuse, accessories for fryers

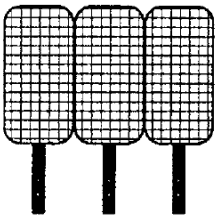
Artikel Model	Für Artikel For Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
A770045	2200965/2200966	120x295x120	82,99
A770046	2200965/2200966	260x295x120	89,99

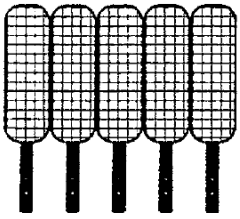


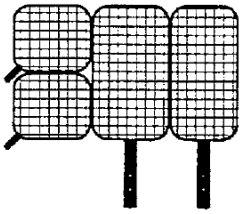




B800006 B800005 B800004 B800006







Zubehör für Nudelkocher, accessories for pasta cooker

Artikel Model	Für Artikel For Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
A770049	2200961/2200963	145x295x230	93,99
B800003	2200961/2200963	165x145x230	81,99
B800004	2200961/2200963	165x145x230	81,99
B800005	2200961/2200963	95x295x230	96,99
B800007	2200961/2200963	300x325x230	153,99
B800004	2200962/2200964	165x145x230	81,99
B800005	2200962/2200964	95x295x230	96,99
B800006	2200962/2200964	165x295x230	107,99







Gas Griddleplatte/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2200969
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 5,5
Platte, Plate**:** Glatt, Smooth (350x500mm)
Gewicht, Weight (Kg) 60

€ 1.876,99



Gas Griddleplatte/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2200970
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 5,5
Platte, Plate**:** Gerillt, Grooved (350x500mm)
Gewicht, Weight (Kg) 60

€ 2.020,99



Gas Griddleplatte/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2200971
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 5,5
Platte, Plate**:** Glatt, Smooth (650x500mm)
Gewicht, Weight (Kg) 92

€ 2.528,99



Gas Griddleplatte/Gas Griddleplate
Artikel, Model: 2200972
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 5,5
Platte, Plate**:** Glatt-Gerillt, Smooth-Grooved (650x500mm)
Gewicht, Weight (Kg) 92

€ 2,742,99

*Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,1 mm Stärke, Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 3 m, Plattenstärke 15 mm, Thermostatische Temperaturregelung, Verschweißter Spritzschutz Abschüssige Kochplatte, Großer Auffangbehälter aus Edelstahl

*AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, AISI 304 stainless steelback-splash, thickness 3 mm Hotplate thickness of 15 mm, Thermostatic temperature control, Welded back-splash, Gently sloping hotplate Grease collection drawer, Independent burners/geating elements (full modules)

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gas Lavasteingrill/Gas Lava rocks grill
Artikel, Model: 2200977
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 7,5
Platte, Plate**:** 330x510
Gewicht, Weight (Kg) 50

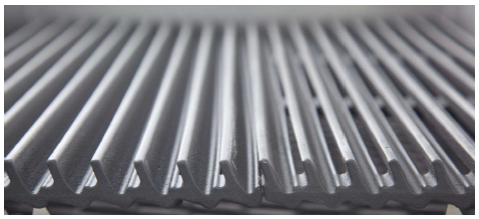
€ 1.984,99

Gas Lavasteingrill/Gas Lava rocks grill
Artikel, Model: 2200978
Abmessungen, Dimension (mm): 800x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 7,5
Platte, Plate**:** 2x 352x475
Gewicht, Weight (Kg) 82

€ 3.058,99

*Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke, Unabhängige Brenner (ganze Module), Höhenverstellbarer Grillbereich, Herausnehmbare Edelstahlschublade für die Fettsammlung

*AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Independent burners (full moduly modules), Adjustable height cooking grill
Stainless steel removable drawer for grease collection



Zubehör für Lavasteingrill: Rost

Accessories for Lava rocks grill: Grill

Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
A770059	320x490x10H	**39,99**



Kippbratpfanne/Tilting brat pan
Artikel, Model: 2200979
Abmessungen, Dimension (mm): 800x700x850H
Leistung, Power (kW): 13,7
Temp: 75-300°C
Boden Wanne, Bottom sink: Edelstahl, Inox, Stainless stell, Acier
Gewicht, Weight (Kg) 60

€ 4.450,99

Kippbratpfanne/Tilting brat pan
Artikel, Model: 2200981
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 12,5
Gewicht, Weight (Kg) 50

€ 5.400,99

Mechanische Version, Manual turnover
Aufbau aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Scotch-Brite-Ausführung Thermostatische Temperaturregelung, Gerundete Kanten, Versiegelte ausgewogene Abdeckung, Großer Frontgriff, Becken: 707x480x164H mm

AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Thermostatic temperature control, Rounded corners Sealed, balanced cover, Large front handle

Mechanische Version, manual turnover
Indirekte Beheizung, indirectly heater

Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke, Korrosionsbeständiger Beckenboden aus Edelstahl AISI 316 Druckwächter, Thermostatische Temperaturregelung, Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten, Versiegelte, ausgewogene Abdeckung mit Seitengriff, Einfach entnehmbarer Abflussfilter

AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Anti-corrosion AISI 316 stainless steel tank's bottom, Pressure gauge Thermostatic temperature control,Drawn edges for collecting liquids,Balanced lid with side handle,Easily removable drain filter

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

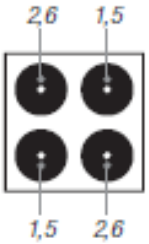






Elektro Herde Platten Rund/Elecric range round plates Artikel, Model: 2200947
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 1x 1,5+1x 2,6
Backofen, Oven (kW): --
Spannung, Voltage (V): 380

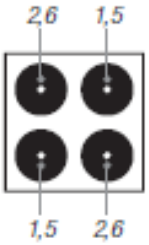
€ 1.291,99



Elektro Herde Platten Rund/Elecric range round plates
Artikel, Model: 2200950
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 1,5+2x 2,6
Backofen, Oven (kW): --
Spannung, Voltage (V): 380

€ 1.784,99





Elektro Herde Platten Rund/Elecric range round plates
Artikel, Model: 2200953
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 1,5+2x 2,6
Backofen, Oven (kW): 5,3 (statisch, static- 380V)
Backofen, Oven: 560x660x310H mm
Spannung, Voltage (V): 380

€ 2.991,99





Elektro Herde Platten eckig
Elecric range square plates
Artikel, Model: 2200948
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 2,6
Backofen, Oven (kW): --
Spannung, Voltage (V): 380

€ 1.768,99







Elektro Herde Platten eckig
Elecric range square plates
Artikel, Model: 2200951
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 2,6
Backofen, Oven (kW): --
Spannung, Voltage (V): 380

€ 2.768,99







Elektro Herde Platten eckig
Elecric range square plates
Artikel, Model: 2200954
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 2,6
Backofen, Oven (kW): 5,3 (560x660x310mm)
Backofen, Oven (V): (statisch, static) 380
Spannung, Voltage (V): 380

€ 3.872,99

Runde Platten, round plates: 150/200mm, (Eckige Platten, quadre, square: 220x200mm)
Wasserdichte Arbeitsplatte aus rostfreiem EdelstahlAISI 304, 1 mm Stärke, Schnellheizende Kochfelder, Gerundete Kanten
Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte, Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen
AISI 304 stainless steel watertight worktop,thickness 1 mm, Fast heating hot plates, Rounded corners, Watertight pressed worktop,Antidrip profi le Anti-overheating safety device

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Glühplatten Herde/Elecric range solid top
Artikel, Model: 2200958
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 2,25
Backofen, Oven (kW): --
Spannung, Voltage (V): 380

€ 2.651,99



Elektro Glühplatten Herde/Elecric range solid top
Artikel, Model: 2200959
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 4x 2,25
Backofen, Oven (kW): 5,3
560x660x310mm Statisch, Static, **380V**
Spannung, Voltage (V): 380

€ 3.481,99



Elektro Bainmarie/Electric Bain Marie
Artikel, Model: 2200960
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 1x 1,5
Inhalt, Capacity (GN): GN 1/1 Becken, Sink, 310x510x160mm
Spannung, Voltage (V): 230
Gewicht, Weight (kg): 40

€ 1.456,99







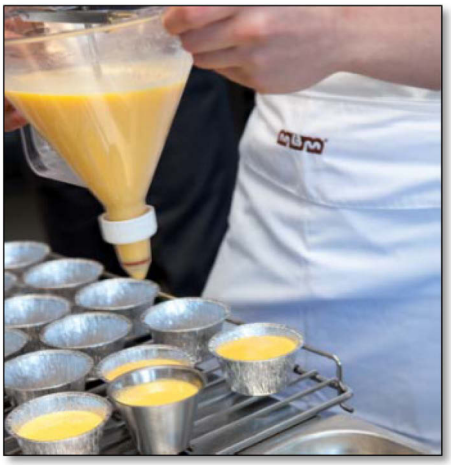
Zubehör für Bainmarie,
Accessories for Bain Marie

Artikel Model	Inhalt Capacity GN	Abmessungen Dimension (mm)	€
A800040	GN 1/1 – 21 Lt.	530x325x150	**146,99**
A800041	GN 2/3 – 13 Lt.	355x325x150	**108,99**
A800042	GN ½ - 9,5 Lt.	325x265x150	**99,99**
A800043	GN 1/3 – 5 Lt.	325x175x150	**81,99**











Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work





Elektro Nudelkocher/Electric pasta cooker
Artikel, Model: 2200963
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 5,5
Inhalt, Capacity (Ltr.): 1x 26, Becken, Sink: 310x340x300mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (Kg): 40

€ 2.549,99



Elektro Nudelkocher/Electric pasta cooker
Artikel, Model: 2200964
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 9,0
Inhalt, Capacity (Ltr.): 1x 40, Becken, Sink: 510x310x300mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (Kg): 60

€ 2.955,99

*Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,1 mm Stärke, Tiefgezogene Becken aus AISI 316 mit Korrosionsschutz
Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken, Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme
Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten, Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln
Gerundete Kanten, Abtropfrost für Körbe

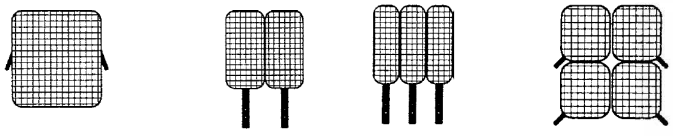
*AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank, Moulded and continuous-weld tanks, Stainless steel burner with self-stabilizing flame, Moulded edge for collection of liquids, Expansion zone for collecting starches, Rounded corners, Straining grid for baskets

Zubehör für Nudelkocher, Accessories for pasta cooker



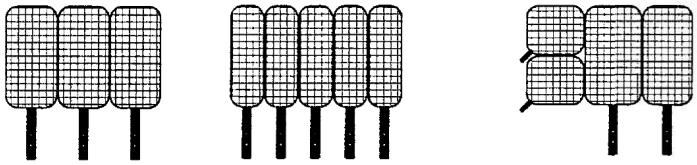
Artikel Model	Für Artikel For Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
A770049	2200961/2200963	145x295x230	**94,99**
B800003	2200961/2200963	165x145x230	**82,99**
B800004	2200961/2200963	165x145x230	**82,99**
B800005	2200961/2200963	95x295x230	**99,99**
B800007	2200961/2200963	300x325x230	**154,99**

B800007 A770049 B800005 B800004 B800003



Artikel Model	Für Artikel For Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
B800004	2200962/2200964	165x145x230	**81,99**
B800005	2200962/2200964	95x295x230	**99,99**
B800006	2200962/2200964	165x295x230	**109,99**

B800006 B800005 B800004 B800006





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

NEW

Elektro Friteusen/Electric fryers
Artikel, Model: 2200967
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x1180H
Leistung, Power (kW): 9,0
Temp: °C: **90-190°C**
Inhalt, Capacity (Ltr.) 13 Ltr. Becken, Sink 280x340x240 mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 40

€ 2.251,99





Elektro Friteusen/Electric fryers
Artikel, Model: 2200968
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x1180H
Leistung, Power (kW): 2x 9,0
Temp: °C: **90-190°C**
Inhalt, Capacity (Ltr.) 2x 13 Ltr. Becken, Sink 280x340x240 mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 80

€ 3.802,99



Elektro Friteusen/Electric fryers
Artikel, Model: 22011253
Abmessungen, Dimension (mm): 400xx700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 5,25
Temp: °C: **90-190°C**
Inhalt, Capacity (Ltr.) 2x 7 Ltr. Becken, Sink 140x340x240 mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 58

€ 3.220,99





*Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke, Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken Gusseiserner Hochleistungsbrenner, Automatische Abschaltung bei Überhitzung, Große Kaltzone, Ölauffangbecken mit rostfreiem Edelstahlfilter, Sicherheitsthermostat, Kippbare elektrische Heizelemente, Thermostat

*AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Moulded and continuously welded tanks, High output cast iron burner Shut-off in case of overheating, Large cold zone, Oil collection tank with stainless steel fi lter, Safety thermostat, Tilting electrical heating elements, Thermostat



Zubehör für Friteuse
Accessories for fryers

Artikel Model	Für Artikel For Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
A770045	2200965/2200966	120x295x120	**95,99**
A770046	2200965/2200966	260x295x120	**105,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Li
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2200973
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 1x 4,0
Platte, Plate: Glatt, Smooth (350x500mm)
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 60

€ 1.860,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2200974
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 1x 4,0
Platte, Plate: Gerillt, Grooved (350x500mm)
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 60

€ 1.967,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2200975
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 4,0
Platte, Plate: Glatt, Smooth (650x500mm)
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 92

€ 2.569,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2200976
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 4,0
Platte, Plate: Glatt-Gerillt, Smooth-Grooved (650x500mm)
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 100

€ 2.754,99

*Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke, Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 3 mm, Plattenstärke 15 mm, Thermostatische Temperaturregelung, Verschweißter Spritzschutz, Abschüssige Kochplatte,Großer Auffangbehälter aus Edelstahl

*AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm AISI 304 stainless steelback-splash, thickness 3 mm, Hotplate thickness of 15 mm, Thermostatic temperature control, Welded back-splash, Gently sloping hotplate, Grease collection drawer, Independent burners/geating elements (full modules)

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Wassergrill/Water grill electric
Artikel, Model: 22011254
Abmessungen, Dimension (mm): 400x700x850H
Leistung, Power (kW): 1x 6,0
Platte, Plate: 352x475 mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 50

€ 2.375,99



Elektro Wassergrill/Water grill electric
Artikel, Model: 22011255
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 2x 6,0
Platte, Plate: 2x 352x475 mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg) 82

€ 3.688,99





Kippbratpfanne/Tilting brat pan
Artikel, Model: 2200980
Abmessungen, Dimension (mm): 800x700x850H
Leistung, Power (kW): 9,0
Boden Wanne, Sink bottom: 707x480x164 mm (Edelstahl, Inox)
Inhalt, Capacity (Lt.) 60
Spannung, Voltage (V): 380

€ 4.751,99







Mechanische Version, manual turnover

Aufbau aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Scotch-Brite-Ausführung, Thermostatische Temperaturregelung, Gerundete Kanten, Versiegelte, ausgewogene Abdeckung, Großer Frontgriff

AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Thermostatic temperature control, Rounded corners Sealed, balanced cover Large front handle

Kochkessel/Boiling pans
Artikel, Model: 2200982
Abmessungen, Dimension (mm): 700x700x850H
Leistung, Power (kW): 9,0
Kessel, Bowl: Ø 400x420mm
Inhalt, Capacity (Lt.) 50
Spannung, Voltage (V): 380

€ 6.222,99





Mechanische Version, manual turnover

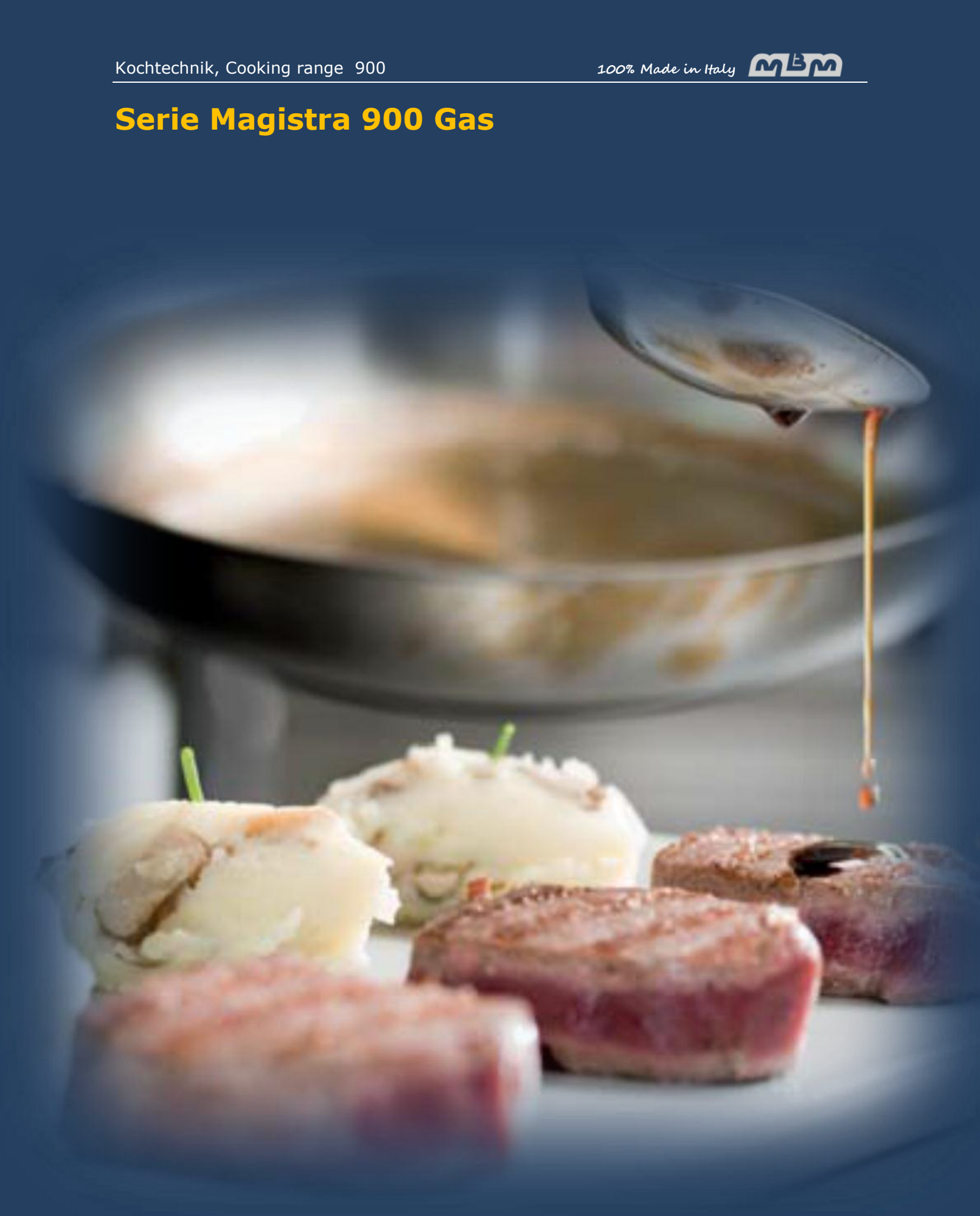
Indirekte Beheizung, indirectly heater

Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,1 mm Stärke, Korrosionsbeständiger Beckenboden aus Edelstahl AISI 316 Druckwächter, Thermostatische Temperaturregelung, Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten, Versiegelte ausgewogene Abdeckung mit Seitengriff, Einfach entnehmbarer Abfl ussfilter

AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm, Anti-corrosion AISI 316 stainless steel tank's bottom Pressure gauge Thermostatic temperature control, Drawn edges for collecting liquids, Balanced lid with side handle, Easily removable drain filter

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Serie Magistra 900 Gas



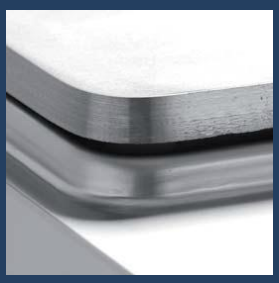
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

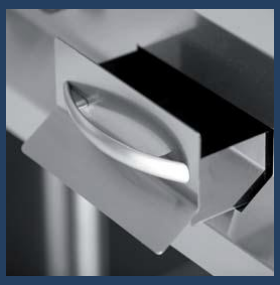
Serie Magistra 900 Gas

Zuverlässigkeit und Leistungsstärke

A reliable and highly performing base for your business













Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201018
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 1x 11+1x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes
Backofen,Oven: --
Gewicht, Weight (kg): 60

€ 1.857,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201019
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 11+2x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes
Backofen,Oven: --
Gewicht, Weight (kg): 80

€ 2.626,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201020
Abmessungen, Dimension (mm): 1200x900x850H
Leistung, Power (kW)
1x 11+1x 7,0+1x 11
1x 7,0+1x 11+1x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes
Backofen,Oven: --
Gewicht, Weight (kg): 100

€ 3.681.99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201021
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 11+2x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes

Backofen,Oven: 7 kW

Gewicht, Weight (kg): 150

€ 3.324,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201022
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 11+2x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes

Backofen,Oven: 6,00 kW (380V)

Gewicht, Weight (kg): 150

€ 3.900,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201023
Abmessungen, Dimension (mm): 1200x900x850H
Leistung, Power (kW)
1x 11+1x 7,0+1x 11
1x 7,0+1x 11+1x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes

Backofen,Oven: 7

Gewicht, Weight (kg): 220

€ 4.716,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201024
Abmessungen, Dimension (mm): 1200x900x850H
Leistung, Power (kW)
1x 11+1x 7,0+1x 11
1x 7,0+1x 11+1x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes

Backofen,Oven: 6,00 (380V)

Gewicht, Weight (kg): 220

€ 5.193,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201026
Abmessungen, Dimension (mm): 1200x900x850H
Leistung, Power (kW)
1x 11+1x 7,0+1x 11
1x 7,0+1x 11+1x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes

Backofen,Oven: 9,5 **(1000x695x290)**

Gewicht, Weight (kg): 171

€ 4.984,99



Gas Herde/Gas cooking range
Artikel, Model: 2201027
Abmessungen, Dimension (mm): 1200x900x850H
Leistung, Power (kW)
1x 11+1x 7,0+1x 11
1x 7,0+1x 11+1x 7,0
Pilotflamme, Pilot flame: Ja, Yes

Backofen,Oven: 9,5 **(1000x310x700) GRILL**

Gewicht, Weight (kg): 225

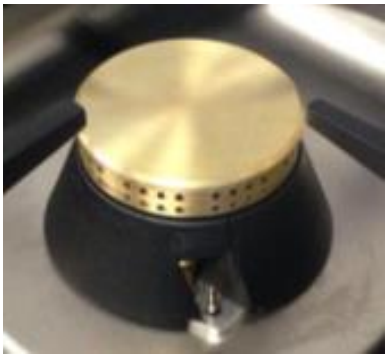
€ 5.246,99



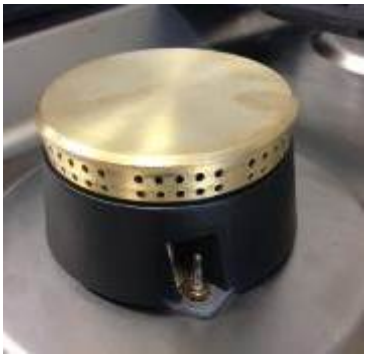
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

MODULARE BRENNER
MODULABLE BURNER

	MIN POWER	MAX POWER
7,0 kW		
	1,5 Kw	7 Kw
11 kW		
	2,1 Kw	11 Kw



7,0 kW



11 kW

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gas Glühplatten Herde/Gas cooking range solid top
Artikel, Model: 2201033
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 12
Pilotflamme, Pilot flame: --

Backofen,Oven: --
Gewicht, Weight (kg): 100

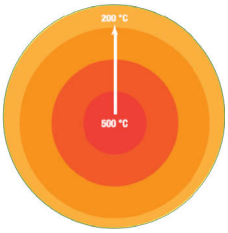
€ 2.774,99



Gas Glühplatten Herde/Gas cooking range solid top
Artikel, Model: 2201034
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 12
Pilotflamme, Pilot flame: --

Backofen,Oven: 7 **(540x695x320)**
Gewicht, Weight (kg): 125

€ 3.775,99





Gas Glühplatten Herde/Gas cooking range solid top
Artikel, Model: 2201035
Abmessungen, Dimension (mm): 1200x900x850H
Leistung, Power (kW): 1x 3,2+1x 5,5
Pilotflamme, Pilot flame: --

Backofen,Oven: 7 **(540x695x320)**
Gewicht, Weight (kg): 272

€ 5.168,99



Gas Nudelkocher/Gas pasta cooker
Artikel, Model: 2201038
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 13,3
Inhalt, Capacity (Ltr.): 1x 40 Becken, Sink 305x510x275H
Gewicht, Weight (kg): 57

€ 2.693,99



Gas Nudelkocher/Gas pasta cooker
Artikel, Model: 2201039
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 13,3
Inhalt, Capacity (Ltr.): 2x 40 Becken, Sink 305x510x275H
Gewicht, Weight (kg): 94

€ 4.214,99



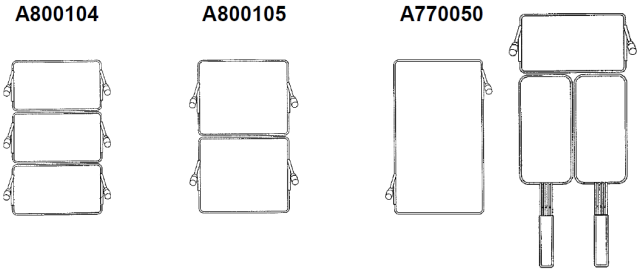
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Zubehör für Nudelkocher
Accessories for pasta cooker

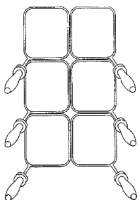
Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
A770049	14,5x29,5x23	**98,99**
A770050	50,5x30x23	**199,99**
A800104	16x29x21,25	**99,99**
A800105	24x29x21,5	**118,99**
A800108	Ø 14,5x20	**123,99**
B800003	16,5x14,5x23	**83,99**
B800004	16,5x14,5x23	**83,99**
B800007	33x29x23	**159,99**

A800104

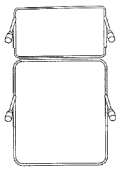
A770049



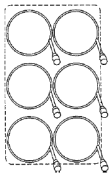
B800004
B800003



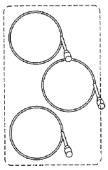
A800104
B800007



A800108



A800109





Gas Friteusen/Gas fryers
Artikel, Model: 2201042
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 15,2
Inhalt, Capacity (Ltr.): 18 (Becken, Sink: 300x400x315H mm)
Gewicht, Weight (kg): 65

€ 2.396,99



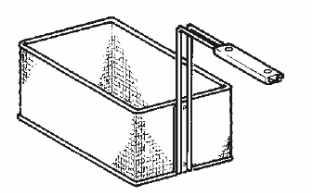
Gas Friteusen/Gas fryers
Artikel, Model: 2201043
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 30,4
Inhalt, Capacity (Ltr.): 2x 18 (Becken, Sink: 300x400x315H mm)
Gewicht, Weight (kg): 106

€ 4.061,99



Zubehör für Friteuse
Accessories for fryers

Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
160038	27x36x13,5 GN 1/1	**122,99**
160037	13x36x13,5 1/2	**109,99**





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2201046
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 8
Platte, Plate: Glatt, Smooth **(380x720x150H)**
Gewicht, Weight (kg): 82

€ 2.231,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2201047
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 8
Platte, Plate: Glatt, Smooth **(380x720x150H) Chrome**
Gewicht, Weight (kg): 82

€ 2.890,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2201048
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 8
Platte, Plate: Gerillt, Grooved **(380x720x150H)**
Gewicht, Weight (kg): 82

€ 2.328,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2201049
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 8
Platte, Plate: Glatt, Smooth **(780x720x150H)**
Gewicht, Weight (kg): 135

€ 3.099,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2201050
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 8
Platte, Plate: Glatt, Smooth **(780x720x150H) Chrome**
Gewicht, Weight (kg): 135

€ 3.752,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2201051
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 8
Platte, Plate: Gerillt, Grooved **(780x720x150H)**
Gewicht, Weight (kg): 135

€ 3.326,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2201052
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 8
Platte, Plate: Glatt-Gerillt, Smooth-Grooved **2/3-1/3 (780x720x150H)**
Gewicht, Weight (kg): 135

€ 3.229,99



Gas Griddleplatten/Gas Frytop
Artikel, Model: 2201053
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 8
Platte, Plate: Glatt-Gerillt, Smooth-Grooved **2/3-1/3 (780x720x150H)**
Gewicht, Weight (kg): 135

€ 3.941,99



Gas Lavasteingrill/Gas Lava rocks grill Grillades
Artikel, Model: 2201062
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 10
Fläche, area: (640x370x30 mm)
Gewicht, Weight (kg): 62

€ 2.588,99



Gas Lavasteingrill/Gas Lava rocks grill Grillades
Artikel, Model: 2201063
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 10
Fläche, area: 2x (640x370x30 mm)
Gewicht, Weight (kg): 93

€ 3.915,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Kippbratpfannen/Tilting brat pan
Mechanische Version, manual turnover
Artikel, Model: 2201064
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Boden Wanne, Bottom sink: Eisen, Iron (790x690x200)
Inhalt, Capacity (Ltr.): 80
Gewicht, Weight (kg): 164
Leistung/ Power: 20 kW

€ 5.349,99



Kippbratpfannen/Tilting brat pan
Mechanische Version, manual turnover
Artikel, Model: 2201065
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Boden Wanne, Bottom sink: Edelstahl, Stainless stell (790x690x200)
Inhalt, Capacity (Ltr.): 80
Gewicht, Weight (kg): 164
Leistung/ Power: 20 kW

€ 5.827.99



Kochkessel/Marmites
Direkte Heizung, Directly heater
Artikel, Model: 2201068
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Boden Wanne, Bottom sink: AISI 316 (600x420 Ø)
Inhalt, Capacity (Ltr.): 100
Gewicht, Weight (kg): 118
Leistung/ Power: 21 kW

€ 4.610,99



Kochkessel/Marmites
Direkte Heizung, Directly heater
Artikel, Model: 2201069
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Boden Wanne, Bottom sink: AISI 316 (600x420 Ø)
Inhalt, Capacity (Ltr.): 100
Gewicht, Weight (kg): 123
Leistung/ Power: 21 kW

€ 4.879,99



Kochkessel/Marmites
Indirekte Heizung, indirectly heater
Artikel, Model: 2201070
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Boden Wanne, Bottom sink: AISI 316 (600x420 Ø)
Inhalt, Capacity (Ltr.): 100
Gewicht, Weight (kg): 143
Leistung/ Power: 21 kW

€ 6.179,99



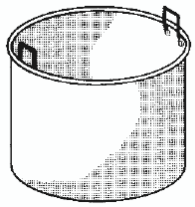
Kochkessel/Marmites
Indirekte Heizung, indirectly heater
Artikel, Model: 2201071
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Boden Wanne, Bottom sink: AISI 316 (600x420 Ø)
Inhalt, Capacity (Ltr.): 100
Gewicht, Weight (kg): 148
Leistung/ Power: 21 kW

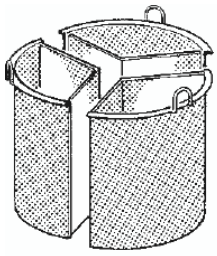
€ 6.931,99

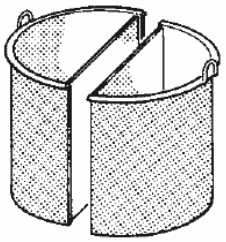
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Zubehör für KOCHKESSEL
Accessories for BOILING

Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
A800052	Ø 51x35 100 Lt.	**703,99**
A800055	Ø 51x47 150Lt.	**830,99**
A800053	Ø 51x35 100 Lt.	**890,99**
A800056	Ø 51x47 150 Lt.	**1.030,99**
A800054	Ø 51x35 100 Lt.	**1.124,99**
A800057	Ø 51x47 150 Lt.	**1.234,99**











Elektro Herde Platten Rund/Range round plates 300x300mm
Artikel, Model: 2201028
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 2x 3
Backofen, Oven (kW) --
Spannung, Voltage (V): 380

€ 2.181,99



Elektro Herde Platten Rund/Range round plates 300x300mm
Artikel, Model: 2201029
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 3x 3+1x 4
Backofen, Oven (kW) --
Spannung, Voltage (V): 380

€ 3.272,99



Elektro Herde Platten Rund/Range round plates 300x300mm
Artikel, Model: 2201030
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 3x 3+1x 4
Backofen, Oven (kW) 6,00 **GN 2/1** Statisch, Static
Spannung, Voltage (V): 380

€ 4.435,99



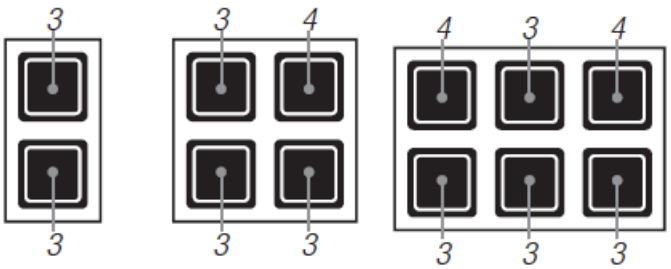
Elektro Herde Platten Rund/Range round plates 300x300mm
Artikel, Model: 2201031
Abmessungen, Dimension (mm): 1200x900x850H
Leistung, Power (kW): 4x 2,5+2x 3
Backofen, Oven (kW) 6,00 **GN 2/1** Statisch, Static
Spannung, Voltage (V): 380

€ 5.845,99



Elektro Herde Platten Rund/Range round plates 300x300mm
Artikel, Model: 2201032
Abmessungen, Dimension (mm): 1200x900x850H
Leistung, Power (kW): 4x 2,5+2x 4
Backofen,Oven (kW) 10 **MAXI** 1000x695x290H mm, Statisch, Static
Spannung, Voltage (V): 380

€ 6.229,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Bainmarie/Electric Bain Marie
Artikel, Model: 2201036
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 2,5
Inhalt, Capacity (GN): GN 4/3 H=150 mm
Spannung, Voltage (V): 230
Gewicht, Weight (kg): 60

€ 2.035,99



Elektro Bainmarie/Electric Bain Marie
Artikel, Model: 2201037
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 6
Inhalt, Capacity (GN): GN 8/3 H=150 mm
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 90

€ 2.647,99



Zubehör für Bainmarie
Accessories for Bain Marie

Artikel Model	Inhalt Capacity GN	Abmessungen Dimension (mm)	€
A800041	GN 2/3	352x325x15	**109,32**
A800042	GN ½	325x265x15	**99,69**
A800043	GN 1/3	325x175x15	**82,54**
A800044	GN 1/6	176x162x15	**65,99**





Elektro Nudelkocher/Electric pasta
Artikel, Model: 2201040
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 9
Inhalt, Capacity (LT): 40
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 70

€ 2.747,99



Elektro Nudelkocher/Electric pasta
Artikel, Model: 2201041
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 18
Inhalt, Capacity (LT): 2x 40
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 120

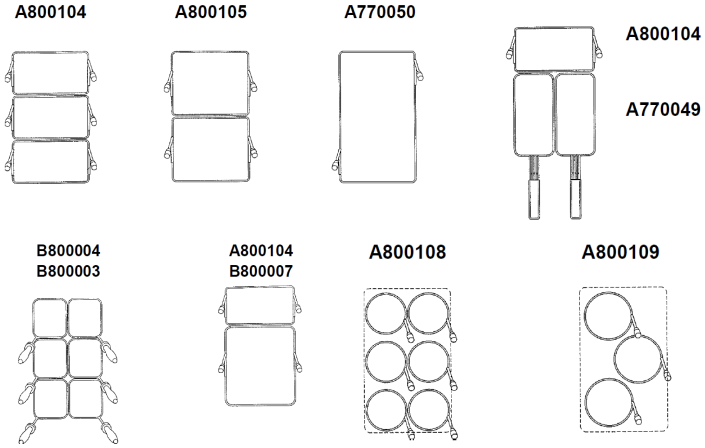
€ 4.195,99





Zubehör für Nudelkocher
Accessories for pasta cooker

Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
A770049	14,5x29,5x23	**99,99**
A770050	50,5x30x23	**204,99**
A800104	16x29x21,25	**99,99**
A800105	24x29x21,5	**118,99**
A800108	Ø 14,5x20	**124,99**
B800003	16,5x14,5x23	**83,99**
B800004	16,5x14,5x23	**83,99**
B800007	33x29x23	**159,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Elektro Friteusen/Electric fryers
Artikel, Model: 2201044
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 16
Inhalt, Capacity (LT): 18
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 73

€ 2.577,99



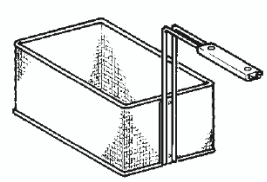
Elektro Friteusen/Electric fryers
Artikel, Model: 2201045
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 32
Inhalt, Capacity (LT): 2x 18
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 132

€ 4.431,99



Zubehör für Friteuse
Accessories for fryers

Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	€
160038	27x36x13,5	**122,99**
160037	13x36x13,5	**103,99**





Elektro Griddleplatten/Electric Frytop
Artikel, Model: 2201054
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 6
Platte, Plate: Glatt, Smooth
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 90

€ 2.174,99



Elektro Griddleplatten/Electric Frytop
Artikel, Model: 2201055
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 6
Platte, Plate: Glatt, Smooth **CHROME**
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 90

€ 2.597,99



Elektro Griddleplatten/Electric Frytop
Artikel, Model: 2201056
Abmessungen, Dimension (mm): 400x900x850H
Leistung, Power (kW): 6
Platte, Plate: Gerillt, Grooved **CHROME**
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 90

€ 2.243,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Griddleplatten/Electric Frytop
Artikel, Model: 22001057
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 12
Platte, Plate: Glatt, Smooth
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 148

€ 2.932,99



Elektro Griddleplatten/Electric Frytop
Artikel, Model: 22001058
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 12
Platte, Plate: Glatt, Smooth **Chrome**
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 148

€ 3.620,99



Elektro Griddleplatten/Electric Frytop
Artikel, Model: 22001059
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 12
Platte, Plate: Gerillt, Grooved
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 148

€ 3.207,99



Elektro Griddleplatten/Electric Frytop
Artikel, Model: 22001060
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 12
Platte, Plate: Glatt-Glatt, Smooth-Smooth **2/3-1/3**
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 148

€ 3.108,99



Elektro Griddleplatten/Electric Frytop
Artikel, Model: 22001061
Abmessungen, Dimension (mm): 800x900x850H
Leistung, Power (kW): 12
Platte, Plate: Glatt-Gerillt, Smooth-Grooved **2/3-1/3 CHROME**
Spannung, Voltage (V): 380
Gewicht, Weight (kg): 148

€ 3.915,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work





Kochen & Spülen

Wir machen den Unterschied!



Cooking & rinsing

We make the difference!

- Standardmodul Kochserie 700
- Standard Modular Cooking Ragne 700



Thermografisches Bild: blau = kalt, rot = heiß
Thermographic image: blue = cold, red = hot



Gleicher Brenner, unterschiedliche Größe der Töpfe
Same burner, different size of the pan

Brenner mit Flammenregler. Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme. Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas Umbausets standardmäßig enthalten. IPX 4 Spritzwasserschutz. Große Topfträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstreben zum Einsatz von größten bis kleinsten Töpfen. Geschützte Zündflamme. Die vier 5,5 kW Hochleistungs-"Flowerflame"-Brenner ermöglichen, dass sich die Flamme unterschiedlichen Topfgrößen anpasst. Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme. Die Topfhalterungen aus Gusseisen können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.angled side edges to allow flush-fitting junction between units.

Burners to feature flame regulator. Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs. Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard. IPX 4 water protection. Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long center fins to allow the use of the largest down to the smallest pans. Protected pilot light. The four 5.5 kW high efficiency flower flame burners allow the flame to adapt to different size pans. Unit to be mounted on open base cupboards, bridging supports or cantilever systems. Pan supports in cast iron are washable in a dishwasher. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.



GASHERD MIT PILOT
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22012789**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 4x 5,5
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 50

€ 2.037,99



GASHERD MIT PILOT
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22012790**
Abmessungen, Dimension (mm): **1200 x 700 x 900H**
Leistung, Power (kW): 6x 5,5
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 75

€ 2.737,99



GASHERD MIT PILOT
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22012752**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 4x 5,5
Leistung Gas Ofen, Power gas oven GN 2/1 (kW) 6
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 110°C/270°C
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 80

€ 3.085,99



GASHERD MIT PILOT
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22012753**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 4x 5,5
Leistung Elektro Ofen, Power electric oven GN 2/1 (kW) 6
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 140°C/300°C
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 80

€ 3.416,99



GASHERD MIT PILOT – HIGH POWER –
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22012799**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): **1x 10 + 3x 6**
Leistung Gas Ofen, Power gas oven GN 2/1 (kW) 8,5
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 110°C/270°C
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 80

€ 3.146,99



GASHERD MIT PILOT UND UNTERSCHRANK
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22012795**
Abmessungen, Dimension (mm): **1200 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 6x 5,5
Leistung Gas Ofen, Power gas oven GN 2/1 (kW) 6
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 110°C/270°C
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 120

€ 4.039,99



Gas beheizt, zentraler 7 kW Brenner, Glühplatte. Langlebige Gusseisen-Glühplatte, einfach zu reinigen. Max. Temperatur in der Plattenmitte 500 °C, nach außen abnehmend. Brenner mittig mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme. Die verschiedenen Temperaturzonen ergeben ein Temperaturgefälle auf der Platte für unterschiedliche Produkte.Auf der großen Heizzone ohne Zwischensektoren können gleichzeitig Töpfe unterschiedlichster Größen genutzt werden. Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden. Im Unterbau ein Gas-Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche und emaillierter, gerillter Bodenplatte. Ofenthermostat regelbar von 110 °C - 270 °C. Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung. Wasserfest nach Schutzart IPX4.

Gas heated, 7 kW central burner, solid top. Durable cast iron cooking plate, easy to clean.
The center of the plate can reach a maximum temperature of 500 °C while decreasing outwards.
Central burner with optimized combustion, flame failure device and protected pilot light. Temperature gradients to satisfy different cooking needs, provided over the whole plate thanks to the temperature fine-tuning by zone. Various sizes of pans can be used at the same time due to large surface area with no intermediate sectors. Pans can easily be moved from one area to another without lifting. Base compartment consists of a gas heated standard oven with stainless steel burners and self stabilizing flame positioned beneath the base plate. Stainless steel oven chamber to have 3 levels of runners to accomodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed enamelled steel base plate. Oven thermostat adjustable from 110 °C to 270 °C. All major compartments located in front of unit for ease of maintenance. IPX4 water resistance certification.



GLÜHPLATTENHERD MIT PILOT
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22012796**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 7
Leistung Gas Ofen, Power gas oven GN 2/1 (kW) 6
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 110°C/270°C
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 95

€ 3.369,99



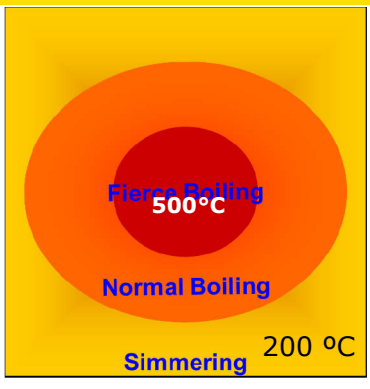
GASHERD MIT GLÜHPLATTEN UND PILOT
GAS BOILING UNIT WITH PILOT
Artikel, Model: **22012797**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 2x 5,5
Leistung, Power (kW): 3,8 Platte
Leistung Gas Ofen, Power gas oven GN 2/1 (kW) 6
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 110°C/270°C
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 95

€ 3.565,99



GASHERD MIT GLÜHPLATTEN UND PILOT UND UNTERSCHRANK
GAS BOILING UNIT WITH PILOT OPEN CUPBOARD
Artikel, Model: **22012798**
Abmessungen, Dimension (mm): **1200 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 2x 5,5
Leistung, Power (kW): 7 Platte
Leistung Gas Ofen, Power gas oven GN 2/1 (kW) 6
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 110°C/270°C
Pilotflamme, Pilot flame: Ja/Yes
Gewicht, Weight (Kg) 140

€ 4.571,99



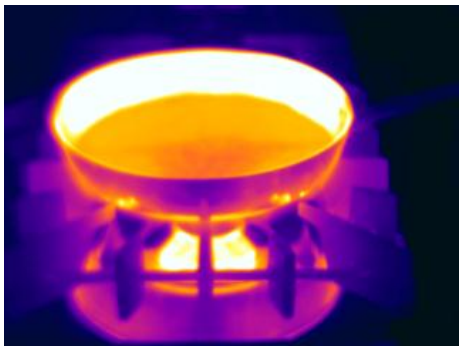
- Die Platte wird in 3 mm Gusseisen für einen stabilen Betrieb für eine lange Zeit hergestellt
- Plate is made in 3 mm cast iron for stable operations for a long time

Elektrische Kochplatten
Electric hot plates





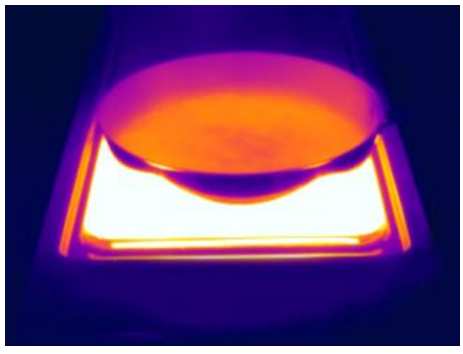
60



Flower flame burner

- Adapts to the size of any pot & pan
- Heat is partially concentrated on the pot
- Does not require specific kitchenware

70%



Electric Hot Plate

- Requires time to pre-heat cooking surface
- Heat is concentrated in the cooking plate
- Does not require specific kitchenware

** Thermographic image: blue = cold, red = hot*
***Electric hob: efficiency measured after per-heating*

Die vier runden 2,6 kW Gusseisenplatten sind hermtisch in die einteilige Deckplatte geschweißt. Im Unterbau ein Standard-Elektroofen mit starker Tür zu Wärmeisolierung. Elektrobratofen mit thermostatisch geregelter Ober-und Unterhitze. Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche. Emaillierte, gerillte Ofen-Bodenplatte. Ofenthermostat regelbar von 140 °C - 300 °C. Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. IPX 4 Spritzwasserschutz. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

The four round 2.6kW cast-iron plates are hermtically sealed to the one-piece top. Base compartment consists of an electric standard oven with thick oven door for heat insulation, positioned beneath the base plate. Electric oven to have separate thermostats for top and bottom heating elements. Stainless steel oven chamber with 3 levels of runners to accomodate 2/1 GN shelves (2 steam pans). Ribbed enamelled steel oven base plate. Oven thermostat adjustable from 140 °C to 300 °C. The special design of the control knob system guarantees against water infiltration. IPX 4 water protection. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.



ELEKTROHERD PLATTEN RUND
ELECTRIC BOILING UNIT ROUND PLATE
Artikel, Model: **22012800**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 4x 2,6
Leistung Elektro Ofen, Power electric oven GN 2/1 (kW) 6
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 140°C/300°C
Gewicht, Weight (Kg) 80

€ 3.202,99



ELEKTROHERD PLATTEN ECKIG
ELECTRIC BOILING UNIT SQUARE PLATE
Artikel, Model: **22012801**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 4x 2,6
Leistung Elektro Ofen, Power electric oven GN 2/1 (kW) 6
Abm. Ofen, Dim. Oven (mm): 540x650x300H
Temp. Ofen, Temp. Oven: 140°C/300°C
Gewicht, Weight (Kg) 80

€ 4.237,99





Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Tiefgezogenes, V-förmiges Becken. Zwei 7 kW Edelstahl-Hochleistungsbrenner mit Flammenwächter außen am Becken. Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C. Zündsicherung zu jedem Brenner. Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten. Fettablauf über einen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken. Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung. Piezozündung für zusätzliche Sicherheit. Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten. IPX 4 Spritzwasserschutz. Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. Tür für neutrale offene Fundament, 1 St. KORB FÜR 14/15-L-FRITEUSEN, Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, **Brenner außenliegend**

Unit to be mounted on 50mm height adjustable feet in stainless steel. Deep drawn V-Shaped well. Two high efficiency 7 kW burners in stainless steel with flame failure device attached to the outside of the well. Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185 °C. Flame failure device on each burner. Overheat protection thermostat as standard on all units. Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well. All major compartments located in front of unit for ease of maintenance. Piezo spark ignition for added safety. Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard. IPX 4 water protection. Interior of well with rounded corners for ease of cleaning. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. **Included Accessories:** 1 of DOOR FOR OPEN BASE CUPBOARD, 1 of BASKET FOR 14/15 LT FRYERS, Equipped with natural gas nozzles. **External burners**



GAS FRITEUSE
GAS FRYER
Artikel, Model: **22012802**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 7
Inhalt, Capacity (Lt.) 1x min. 13 / max. 15
Abm. Becken, Dim. Sink (mm): 240x380x505H
Serienzubehör: 1 Korb und 1 Deckel
Including: 1 Basket and 1 Cover
Temp, Temp.: 105°C/185°C
Gewicht, Weight (Kg) 55

€ 2.738,99

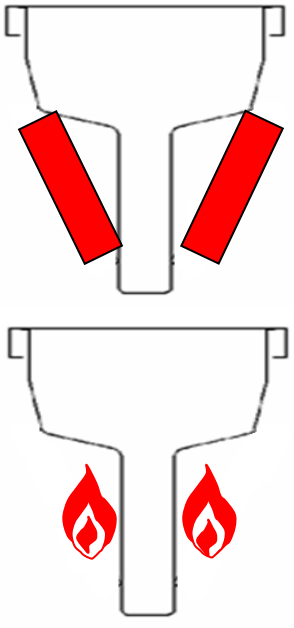


GAS FRITEUSE
GAS FRYER
Artikel, Model: **22012803**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 7
Inhalt, Capacity (Lt.) 2x min. 13 / max. 15
Abm. Becken, Dim. Sink (mm): 2x 240x380x505H
Serienzubehör: 2 Korb und 2 Deckel
Including: 2 Basket and 2 Cover
Temp, Temp.: 105°C/185°C
Gewicht, Weight (Kg) 85

€ 4.754,99



FRITEUSE
FRYER



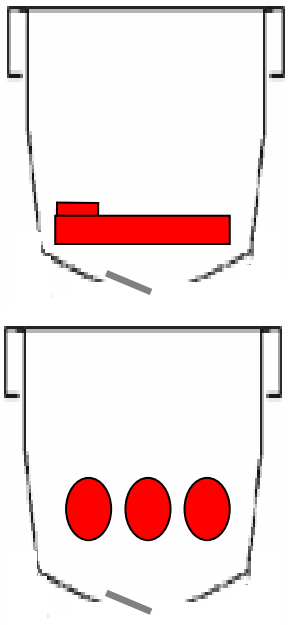
V-Shape vs. Standard

- Oil is not in contact with heating elements >> less thermal stress, higher heat uniformity , longer oil life
- External heating elements >> faster cleaning of the well

Suggested for: high productivity cooking of the same food

- Oil is in contact with heating elements >> fast heat-up time

Suggested for medium/low productivity cooking of different food; floured and breaded products



V-Form >> leicht zu reinigen
V-shape well >> easy to clean

Tiefgezogen bedeutet Verhinderung von Schmutzfängern und verdeckten Kanten

Deep-drawn well means **absence of dirt traps** and **hidden edges**

1 einzigartige Laserschweißen von 2 tiefgezogenen Teilen

Well obtained with **1 unique laser welding** from 2 deep-drawn parts

Thermostat im der Wanne, der Sicherheit ist außen

Only working thermostat in the well, the safety one is outside



Gerät auf höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl. Tiefgezogenes, V-förmiges Becken. Hochleistungs-Infrarot-Heizelemente außen am Becken. Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C. Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten. Fettablauf über einen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken. Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung. IPX 4 Spritzwasserschutz. Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. Tür für neutrale offene Fundament, 1 St. KORB FÜR 14/15-L-FRITEUSEN. **Heizelemente außenliegend**

Unit to be mounted on height adjustable feet in stainless steel. Deep drawn V-Shaped well. High efficiency infrared heating elements are attached to the outside of the well. Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185 °C. Overheat protection thermostat as standard on all units. Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well. All major compartments located in front of unit for ease of maintenance. IPX 4 water protection. Interior of well with rounded corners for ease of cleaning. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. **Included Accessories:** 1 of DOOR FOR OPEN BASE CUPBOARD, 1 of BASKET FOR 14/15 LT FRYERS **External heating elements**



ELEKTRO FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
Artikel, Model: **22012804**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 10
Inhalt, Capacity (Lt.) 1x min. 13 / max. 15
Abm. Becken, Dim. Sink (mm): 240x380x505H
Serienzubehör: 1 Korb und 1 Deckel
Including: 1 Basket and 1 Cover
Temp, Temp.: 105°C/185°C
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 55

€ 3.006,99



ELEKTRO FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
Artikel, Model: **22012805**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 20
Inhalt, Capacity (Lt.) 2x min. 13 / max. 15
Abm. Becken, Dim. Sink (mm): 240x380x505H
Serienzubehör: 2 Korb und 2 Deckel
Including: 2 Basket and 2 Cover
Temp, Temp.: 105°C/185°C
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 81

€ 5.114,99



Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung. Tiefgezogenes, V-förmiges Becken. IPX 4 Spritzwasserschutz. Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten. Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C. Gerät auf höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl. Hochleistungs-Infrarot-Heizelemente außen am Becken. Fettablauf über einen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken. Elektronische Bedienblende zum Speichern von 5 Standardprogrammen **(HACCP konform)** mit 5 Temperaturen und 2 Hubzeiten je Programm. Automatisches Korbhubsystem: 2 separat regelbare Hubvorrichtungen. Eingebautes Smart-Elektronik-Regelsystem zum Überwachen der Temperatur während des Garvorgangs als Garantie für ein sicheres Ergebnis. Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. Tür für neutrale offene Fundament 1 St. 2 HALBKÖRBE FÜR 14/15-L- FRITEUSEN, **Heizelemente außenliegend**

All major compartments located in front of unit for ease of maintenance. Deep drawn V-Shaped well. IPX 4 water protection. Overheat protection thermostat as standard on all units. Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185 °C. Unit to be mounted on height adjustable feet in stainless steel. High efficiency infrared heating elements are attached to the outside of the well. Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well. Electronic control panel allows to memorize 5 standard programs **(HACCP compliant)** with 5 temperatures and 2 lifting times per program. Automatic basket lifting system: 2 independently controlled lifters Built-in smart electronic control system to monitor the temperature during frying to guarantee the safety of the process. Interior of well with rounded corners for ease of cleaning. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. **Included Accessories:** 1 of DOOR FOR OPEN BASE CUPBOARD, 1 of 2 1/2 BASKETS FOR 12, 14 AND 15L FRYERS. **External heating elements**



ELEKTRO FRITEUSE programmierbar
ELECTRIC FRYER Programmable
Artikel, Model: **22012806**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 10
Inhalt, Capacity (Lt.) 1x min. 13 / max. 15
Abm. Becken, Dim. Sink (mm): 240x380x505H
Serienzubehör: 2 Körbe
Including: 2 Basket
Temp, Temp.: 105°C/185°C
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 60

€ 5.882,99





Gerät auf höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl. Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C. Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten. Fettablauf über einen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken. Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung. IPX 4 Spritzwasserschutz. Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
Heizelemente innen

Unit to be mounted on height adjustable feet in stainless steel. Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185 °C. Overheat protection thermostat as standard on all units. Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well. All major compartments located in front of unit for ease of maintenance. IPX 4 water protection. Interior of well with rounded corners for ease of cleaning. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. **Internal heating elements**



ELEKTRO FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
Artikel, Model: **22012807**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 8,7
Inhalt, Capacity (Lt.) 1x min. 12 / max. 14
Abm. Becken, Dim. Sink (mm): 240x380x285H
Serienzubehör: 1 Korb
Including: 1 Basket
Temp, Temp.: 105°C/185°C
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 35

€ 2.330,99



ELEKTRO FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
Artikel, Model: **22012808**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 700 x 850H**
Leistung, Power (kW): 2x 8,7
Inhalt, Capacity (Lt.) 2x min. 12 / max. 14
Abm. Becken, Dim. Sink (mm): 240x380x285H
Serienzubehör: 2 Korb
Including: 2 Basket
Temp, Temp.: 105°C/185°C
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 35

€ 3.775,99



NUDELKOCHER
PASTA COOKER

Teigwaren
Dry pasta



	Lange Nudeln / Long pasta	Kurze Nudeln/ Short pasta
Max. Füllmenge Max load	1,6 kg	1,8 kg
Durchschnittliche Kochzeit Average cooking time	6-8´	10-15´
Durchschnittliche Fertigstellung Average recovery time	8-10´	8-10´
Produktivität Productivity	5-6 kg/h	5-6 kg/h

* Anmerkung: Angaben sind indikativ und hängen von der Art der Teigwaren und lokalen Kochgewohnheiten ab

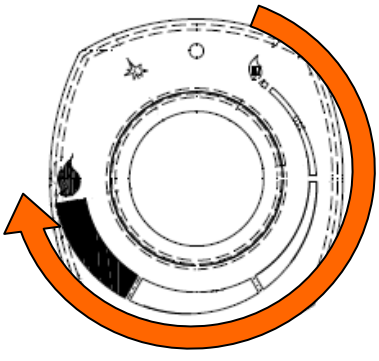
* Note: indicated volumes are indicative and depend on type of pasta and local cooking habits

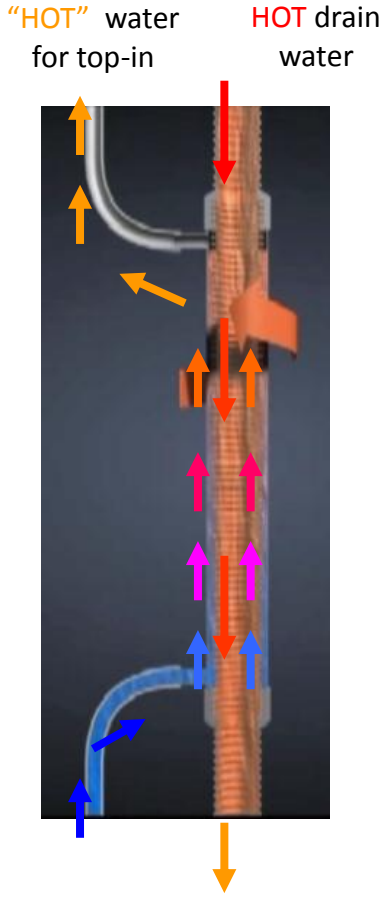
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Ununterbrochene Energienregelung - verringern Sie Energieverschwendung
- Keine elektrische Verbindung erforderlich

PRECISE BOILING REGULATION

- Conteneous power regulation – reducte energy waste
- No electrical connection needed





Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden. 10,5 kW Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenwächter und optimierter Verbrennung unter dem Becken. Kein Elektroanschluss erforderlich. Wasserbecken aus CrNiMo-Stahl 1.4401. Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt. Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen. 24,5 l Wasserbecken. Gerät mit Abschäumzone zum Entfernen von Stärke: dauernd verbesserte Wasserqualität. Einfach zu bedienende Bedienblende mit Gashahn und Piezozündung. Sicherheitsthermostat als Trockengehschutz. Kontinuierliche Wasserfüllung über manuellen Wasserhahn. Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens. ESD als Zubehör lieferbar (separat installiert): Energiesparvorrichtung, nutzt die Wärme des durch den Überlauf abgeführten Wassers zum Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser. Energieregelung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs. Automatisches Hubsystem (optionales Zubehör): 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbhalterungen für je einen GN 1/2 Korb auf einer oder beiden Geräteseiten installiert für die automatische Hebung von vier Kleinportionskörben (separat zu bestellen). Es können neun Garzeiten über die digitale Regelung gespeichert werden. Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung. Wasserfest nach Schutzart IPX4. Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option). Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. Tür für neutrale offene Fundament. **Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Umrüsten auf Flüssiggas ist möglich.**

In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables. High efficiency 10.5 kW burners in stainless steel with flame failure device and optimized combustion, located below the well. No electrical connection needed. Water basin in 316 type Stainless steel. Water basin is seamlessly welded into the top of the appliance. Provided with integrated drip zone on which baskets can be placed for draining purposes. 24.5 liters water basin. Unit to feature skimming zone for starch removal: improved water quality over time. Easy-to-use control panel with gas cock and piezo ignition. Safety thermostat to avoid operation without water. Continuous water filling regulated through a manual water tap. Large drain with manual ball-valve for fast emptying of well. ESD available as accessory (installed separately): energy saving device uses heat produced by water drained through the overflow to pre-heat tap-in water up to 60°C, for constant water boiling. EnergyControl: unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption. Automatic lifting system (optional accessory): 200mm wide unit with two stainless steel basket supports, holding one GN 1/2 basket each, to be placed on either or both sides of machine to provide automatic lifting for four small portion baskets (to be ordered separately). Possibility to memorize nine cooking times through digital control. All major compartments located in front of unit for ease of maintenance. IPX4 water resistance certification. Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option). All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps**.**
Included Accessories: 1 of DOOR FOR OPEN BASE CUPBOARD. **Unit equipped with natural gas nozzles, conversion to LPG is possible.**



GASHERD NUDELKOCHER
GAS PASTA COOKER
Artikel, Model: **22012809**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 10,5
Inhalt, Capacity (LT.) min. 18 / max. 24,5
Beckengröße, Sink size: 250x400x300H mm
Gewicht, Weight (Kg) 50

€ 2.499,99



GASHERD NUDELKOCHER
GAS PASTA COOKER
Artikel, Model: **22012810**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 2x 10,5
Inhalt, Capacity (LT.) min. 2x 18 / max. 24,5
Beckengröße, Sink size: 2x 250x400x300H mm
Gewicht, Weight (Kg) 80

€ 4.133,99



Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden. Gerät mit Infrarot-Heizsystem unter dem Beckenboden. Wasserbecken aus CrNiMo-Stahl 1.4401. Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt. Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen. 24,5 l Wasserbecken. Gerät mit Abschäumzone zum Entfernen von Stärke: dauernd verbesserte Wasserqualität. Bedienerfreundliche Regelblende. Sicherheitsthermostat als Trockengehschutz. Kontinuierliche Wasserfüllung über manuellen Wasserhahn. Großer blauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens. ESD als Zubehör lieferbar (separat installiert): Energiesparvorrichtung, nutzt die Wärme des durch den Überlauf abgeführten Wassers zum Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser. Energieregelung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs Automatisches Hubsystem (optionales Zubehör): 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbhalterungen für je einen GN 1/2 Korb auf einer oder beiden Geräteseiten installiert für die automatische Hebung von vier Kleinportionskörben (separat zu bestellen). Es können neun Garzeiten über die digitale Regelung gespeichert werden. Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung. Wasserfest nach Schutzart IPX4 Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option). Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken**. Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. Tür für neutrale offene Fundament

---

In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables. Unit to have infared heating system positioned beneath the base of the well. Water basin in 316 type Stainless steel. Water basin is seamlessly welded into the top of the appliance. Provided with integrated drip zone on which baskets can be placed for draining purposes. 24.5 liters water basin. Unit to feature skimming zone for starch removal: improved water quality over time. Easy-to-use control panel. Safety thermostat to avoid operation without water. Continuous water filling regulated through a manual water tap. Large drain with manual ball-valve for fast emptying of well. ESD available as accessory (installed separately): energy saving device uses heat produced by water drained through the overflow to pre-heat tap-in water up to 60°C, for constant water boiling. EnergyControl: unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption. Automatic lifting system (optional accessory): 200mm wide unit with two stainless steel basket supports, holding one GN 1/2 basket each, to be placed on either or both sides of machine to provide automatic lifting for four small portion baskets (to be ordered separately). Possibility to memorize nine cooking times through digital control. All major compartments located in front of unit for ease of maintenance. IPX4 water resistance certification. Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option). All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. **Included Accessories:** 1 of DOOR FOR OPEN BASE CUPBOARD



ELEKTRO NUDELKOCHER
ELECTRIC PASTA COOKER
Artikel, Model: **22012811**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 6
Inhalt, Capacity (LT.) min. 18 / max. 24,5
Beckengröße, Sink size: 250x400x300H mm
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 50

€ 2.740,99



ELEKTRO NUDELKOCHER
ELECTRIC PASTA COOKER
Artikel, Model: **22012812**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 2x 6
Inhalt, Capacity (LT.) min. 2x 18 / max. 24,5
Beckengröße, Sink size: 2x 250x400x300H mm
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 100

€ 4.682,99



MULTIFUNKTIONSGERÄT
MULTIFUNCTIONAL COOKER



4 Funktionen in 1 Gerät

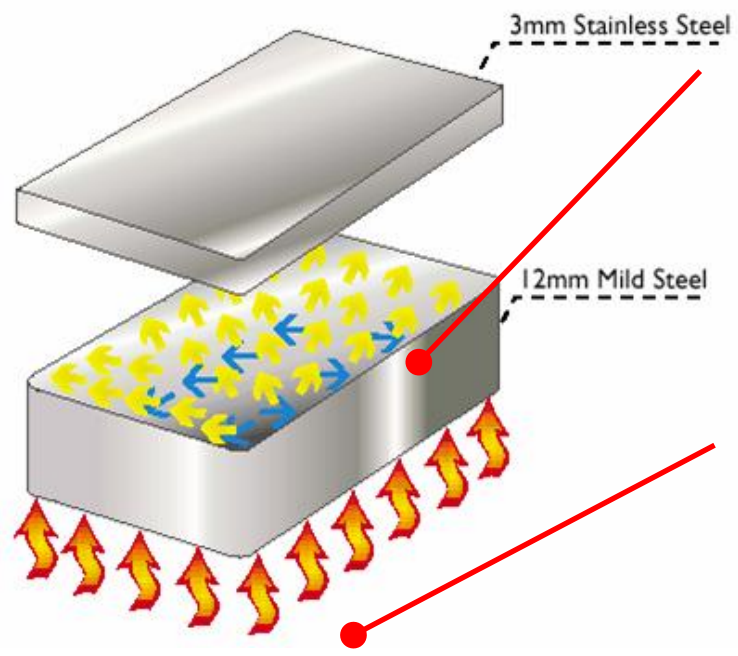
- BRAISING PAN >> flaches Braten
- BOILING PAN >> Saucen / Suppen
- BRATPLATTE >> trockenes Kochen
- BAIN-MARIE

4 functions in 1 appliance

- BRAISING PAN >> shallow frying
- BOILING PAN >> sauces / soups
- GRIDDLE PLATE >> dry cooking
- BAIN MARIE

Kochplatte in COMPOUND >> hervorragend für flexibles Kochen

Cooking plate in COMPOUND >> excellent for flexible cooking



Korrosions- und Reinigungsbeständigkeit: wichtig für das Kontaktkochen

Resistance against corrosion & ease to clean: essential for contact cooking

Hervorragende Wärmeverteilung: kritisch für den Kontakt mit Heizelementen

Excellent heat distribution: critical for the part in contact with heating elements



Einfache Anwendung >> Nahrungsreste sind durch ein großes Loch in einen darunter befindlichen GN-Behälter entleerbar (Läufer inkl.)

Easy to use >> food is drainable through a large hole into a GN container placed below (runners incl.)

Genaue Regelung der Bodentemperatur über ein Thermostat in der Bedienblende. Brenner mit doppelter Flammenreihe für bessere Wärmeverteilung. Multifunktions-Gargerät zum Braten mit tiefem Fettspiegel, Kochen von Flüssigkeiten oder als Bain-Marie. Zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Simmern, Dünsten und für weiße Saucen. Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne. Temperatureinstellung von 100 °C - 250 °C. Edelstahltiegel mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung. Gleichmäßige Wärmeverteilung über den ganzen Boden. Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option). Tiegelboden aus Verbundstahl (3 mm CrNiMo-Stahl 1.4401 Plattierung auf 12 mm Fluss-Stahlplatte) für optimale Grillergebnisse. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. SCHABER FÜR GLATTE BRATPLATTE, 1 St. KLINGEN MIT GERUNDETEN SEITEN F.SCHABER

Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel. Burners equipped with double flame line for better heat distribution. Multi purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces. Short heat-up time of the empty pan. Temperature can be set from 100 °C to 250 °C. The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning. Uniform temperature distribution over the whole base. Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option). Well cooking surface made in compound steel (a 3mm layer of 316 AISI stainless steel on top of a 12mm layer of mild steel) for optimum grilling results. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. **Included Accessories:** 1 of SCRAPER FOR SMOOTH PL. FRY TOP PNC 164255 1 of BLADES WITH ROUNDED SIDES FOR PNC 921694 SCRAPER.



GAS-MULTIFUNKTIONSGERÄT
GAS CYLINDRICAL BOILING PAN
Artikel, Model: **22012813**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 7
Inhalt, Capacity (LT.) 11
Arbeitstemperatur: 100-250°C
Bratfläche 306x510 mm aus Edelstahl plattiert 1.4404
Cooking surface 306x510 mm stainless steel 1.4404
Gewicht, Weight (Kg) 45

€ 3.809,99



GAS-MULTIFUNKTIONSGERÄT
GAS CYLINDRICAL BOILING PAN
Artikel, Model: **22012814**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 2x 7
Inhalt, Capacity (LT.) 2x 11
Arbeitstemperatur: 100-250°C
Bratfläche 306x510 mm aus Edelstahl plattiert 1.4404
Cooking surface 306x510 mm stainless steel 1.4404
Gewicht, Weight (Kg) 94

€ 5.184,99



Multifunktions-Gargerät zum Braten mit tiefem Fettspiegel, Kochen von Flüssigkeiten oder als Bain-Marie. Zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Simmern, Dünsten und für weiße Saucen. Tiegelboden aus Verbundstahl (3 mm CrNiMo-Stahl 1.4401 Plattierung auf 12 mm Fluss-Stahlplatte) für optimale Grillergebnisse. Edelstahltiegel mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung. Genaue Regelung der Bodentemperatur über ein Thermostat in der Bedienblende. Temperatureinstellung von 100 °C - 250 °C. Gleichmäßige Wärmeverteilung über den ganzen Boden. Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne. Beheizung durch Infrarot Heizelemente. Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option). Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
Serienmäßiges Zubehör: 1 St. SCHABER FÜR GLATTE BRATPLATTE, 1 St. KLINGEN MIT GERUNDETEN SEITEN F. SCHABER

Multi purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
Well cooking surface made in compound steel (a 3mm layer of 316 AISI stainless steel on top of a 12mm layer of mild steel) for optimum grilling results. The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning. Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel. Temperature can be set from 100 °C to 250 °C. Uniform temperature distribution over the whole base. Short heat-up time of the empty pan. Unit to be heated via incoloy armoured heating elements. Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option). All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. **Included Accessories:** 1 of SCRAPER FOR SMOOTH PL. FRY TOP, 1 of BLADES WITH ROUNDED SIDES FOR PNC 921694 SCRAPER



ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSGERÄT
ELECTRIC MULTIFUNCTIONAL COOKER
Artikel, Model: **22012815**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 5
Inhalt, Capacity (LT.) 11
Arbeitstemperatur: 100-250°C
Bratfläche 306x510 mm aus Edelstahl plattiert 1.4404
Cooking surface 306x510 mm stainless steel 1.4404
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 40

€ 3.519,99



ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSGERÄT
ELECTRIC MULTIFUNCTIONAL COOKER
Artikel, Model: **22012816**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 2x 5
Inhalt, Capacity (LT.) 2x 11
Arbeitstemperatur: 100-250°C
Bratfläche 306x510 mm aus Edelstahl plattiert 1.4404
Cooking surface 630x510 mm stainless steel 1.4404
Gewicht, Weight (Kg) 40
Spannung, Voltage: 380V

€ 4.880,99

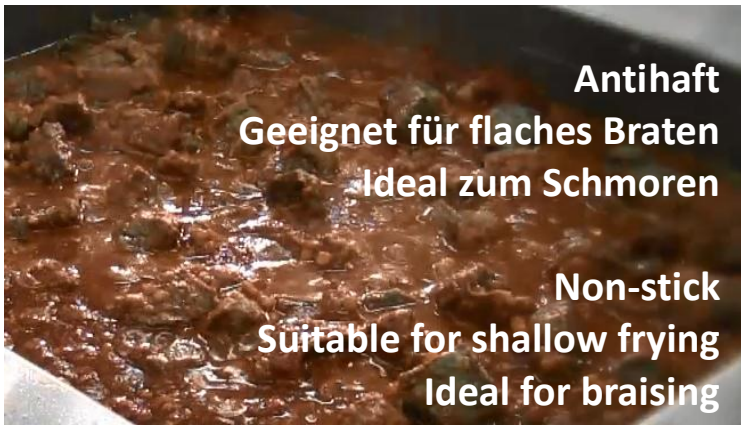


KIPPBRATPFANNE
TILTING BRATT PAN



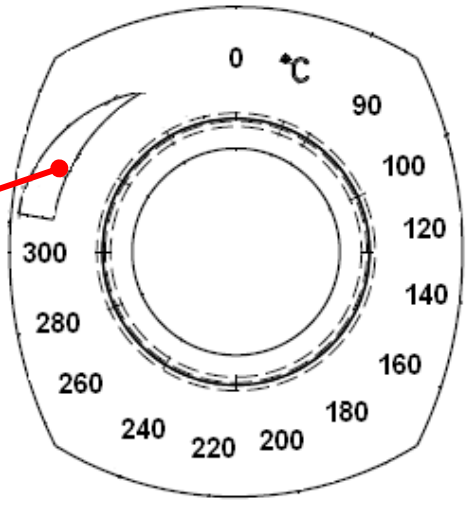






Elektrische Zündung
"0" off
90-300°C
Leistungsregelung: 10%-100%*
Achtung: Die Regelung der Energie wird für große Mengen von verwendeten
Flüssigkeiten, um das Sieden intensiv vom Sieden zum heftigen Sieden zu definieren

***Schalter**
***SWITCH WHEN YOU NEED TO BOIL**



Electrical ignition
"0" off
90-300°C
Power regulator: 10%-100%*
Attention: the regulation of power is used for large quantities of liquids to define boiling intensively from simmering to fierce boiling

Garzeiteinstellung über Regelthermostat. Betriebstemperatur einstellbar von 90 °C - 290 °C. Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch. Manuelle Kippung für leichtes Entleeren. Große glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten. Wasserfest nach Schutzart IPX4 Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen. Nutzfläche in Flussstahl geeignet zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen Kochen, Braten. Deckel aus Edelstahl. Alle Innenflächen der Pfanne sind gerundet und poliert für eine bessere Hygiene. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. Brenner in AISI 441 gegen Korrosion mit hoher Temperatur Beständig

Actual cooking temperature setting through adjustable thermostat. Working temperature can be set from 90 °C to 290 °C. Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption. Manual tilting mechanism to facilitate pan emptying. Smooth large surfaces, easy access for cleaning. IPX4 water resistance certification. Unit to have stainless steel feet with height adjustment up to 50 mm. Cooking surface in mild steel for sautéing poaching, steaming, boiling, stewing and regular frying. Lid in stainless steel. All pan internal surfaces round and polished for better hygiene. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. Burners in AISI 441 against corrosion and thanks to a high strenght yield, are resistant to high temperature.



GAS-KIPPBRATPFANNE 60 L MIT FLUSSSTAHLBODEN
GAS TILTING BRATT PAN 60LT WITH MILD STEEL BOTTOM
Artikel, Model: **22012817**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 16
Inhalt, Capacity (LT.) 60
Arbeitstemperatur: 90-290°C
Garfläche, Cooking Surface (mm): 680x410x10H
Tiegeltiefe, Cooking Well (mm): 200
Gewicht, Weight (Kg) 105

€ 4.927,99



GAS-KIPPBRATPFANNE 60 L MIT DUOMATBODEN
TILTING BRATT PAN 60LT WITH DUOMAT BOTTOM
Artikel, Model: **22012818**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 16
Inhalt, Capacity (LT.) 60
Arbeitstemperatur: 90-290°C
Garfläche, Cooking Surface (mm): 680x410x10H
Tiegeltiefe, Cooking Well (mm): 200
Gewicht, Weight (Kg) 105

€ 5.241,99



Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen. Infrarot-Heizelement2 unter der Kochfläche. Wasserfest nach Schutzart IPX4. Garzeiteinstellung über Regelthermostat. Betriebstemperatur einstellbar von 120 °C - 280 °C. Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch. Manuelle Kippung für leichtes Entleeren. Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten. Nutzfläche in Flussstahl geeignet zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Kochen, Braten. Deckel aus Edelstahl für geringere Wärmeabstrahlung. Alle Innenflächen der Pfanne sind gerundet und poliert für eine bessere Hygiene. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken

---

Unit to have stainless steel feet with height adjustment up to 50 mm. Infrared heating elements mounted below the cooking surface. IPX4 water resistance certification. Actual cooking temperature setting through adjustable thermostat. Working temperature can be set from 120 °C to 280 °C. Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption. Manual tilting mechanism to facilitate pan emptying. Smooth large surfaces, easy access for cleaning. Cooking surface in mild steel for sautéing, poaching, steaming, boiling, stewing and regular frying. Lid in stainless steel to reduce heat dispersion. All pan internal surfaces round and polished for better hygiene. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.



ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 60 L MIT FLUSSSTAHLBODEN
ELECTRIC TILTING BRATT PAN 60LT WITH MILD STEEL BOTTOM
Artikel, Model: **22012819**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 9,5
Inhalt, Capacity (LT.) 60
Arbeitstemperatur: 120-280°C
Garfläche, Cooking Surface (mm): 680x410
Tiegelgröße, Cooking Well : 770x580x200 mm
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 105

€ 5.068,99



ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 60 L MIT DUOMATBODEN
ELECTRIC TILTING BRATT PAN 60LT WITH DUOMAT BOTTOM
Artikel, Model: **22012820**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 850H**
Leistung, Power (kW): 9,5
Inhalt, Capacity (LT.) 60
Arbeitstemperatur: 120-280°C
Garfläche, Cooking Surface (mm): 680x410
Tiegelgröße, Cooking Well : 770x580x200 mm
Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 105

€ 5.256,99

Lavasteingrill
Lavaston grill

Elektrische Ausführung mit Kippheizelementen für einfache Reinigung

Electric version with tilting heating elements for easy cleaning





Doppelseitige Gitterroste
(im Lieferumfang enthalten) *
1x Fleisch
1x Fisch / Gemüse

Double-sided cooking grids
(included)*
one side for meat
another for fish / vegetables

Große Fettauffangschubladen - füllen Sie sie mit Wasser für eine Dampfkochwirkung und einfacher Reinigung

Large grease collecting drawers – fill them in with water for a vapor cooking effect and easier cleaning

Sowohl für Elektro- als auch für Gasversionen. Optionales Zubehör für Edelstahlroste entweder rund oder mit Ablaufkanälen

Included for both electric and gas versions. Check optional accessories for stainless steel grids either round or with drainage channels









ECO 70 Gas Lavasteingriller, Tischgerät
Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme. Beheizung durch Edelstahl-Gasbrenner mit Flammenwächter. Brenner durch Edelstahl-Abschirmbleche gegen Verstopfen geschützt. Piezozündung. Gussroste auf 2 Ebenen arretierbar. Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar zum Reinigen in einer Geschirrspülmaschine. Wasserfest nach Schutzart IPX4. Einschließlich Schaber zum Reinigen der Grillroste. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. SCHABER FÜR ROSTE AUS GUSSEISEN, Eingestellt auf Erdgas

ECO 70 Half Module Gas Lava Stone Grill Top
Unit to be mounted on open base cupboards, bridging supports or cantilever systems. Heating via Stainless steel gas burners with flame failure device. Burners protected by stainless steel deflection trays to prevent blockage. Piezo ignition. Cast iron grids can be adjusted on two levels. Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
IPX4 water resistance certification. Scraper for cleaning of grilling grids included. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. **Included Accessories:** 1 of SCRAPER FOR CAST IRON GRIDS, Listed on natural gas



ECO 70 LAVASTEINGRILLER
ECO 70 HALF MODULE GAS
Artikel, Model: **22012867**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 7
Garfläche/ Cooking surface (mm): 321x478
Grillrost/ Grids: 1x
Gewicht, Weight (Kg) 32

€ 2.047,99



ECO 70 LAVASTEINGRILLER
ECO 70 HALF MODULE GAS
Artikel, Model: **22012868**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 14
Garfläche/ Cooking surface (mm): 641x478
Grillrost/ Grids: 2x
Gewicht, Weight (Kg) 64

€ 2.801,99

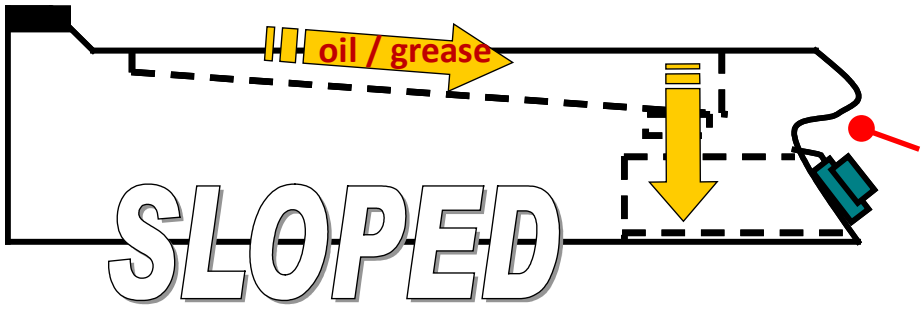


Bratplatte
Gas Griddleplate



Ideal für zum
Braten & Kochen mit hoher
Geschmacks Übertragung

Ideal for shallow
frying & cooking with flavor
transfer



Ideal für die Zubereitung gesunder Lebensmittel

Ideal for preparing healthy food



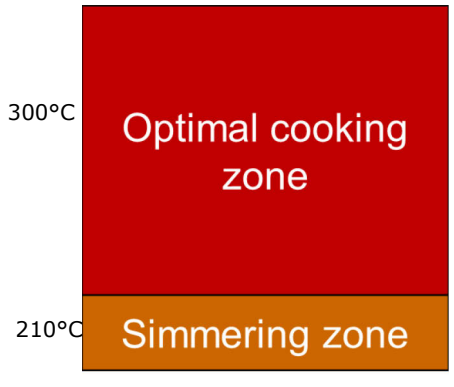
Gepresste Kochfläche mit abgerundeten Ecken und durchgehender Schweißnaht

- Maximale Hygiene >> keine Schmutzfänger
- Größere Kochfläche

Pressed cooking surface with rounded corners and continuous welding

- Maximum hygiene >> no dirt traps
- Larger cooking surface





700 Bratplatte hat eine erweiterte Nutzfläche
700 Griddleplate version has an extended useful surface

ECO 70 Gas-Bratplatte mit glatter Flussstahlplatte, Tischgerät, Halbmodu
Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme. Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 l Auffangbehälter unter der Grillfläche. Großer Fettauffangbehälter als Option zur Installation unter Tischgeräte über offenem Unterschrank. Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung. Schaber mit glatten oder gerillten Klingen als Standard. Piezozündung für zusätzliche Sicherheit. Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten. IPX 4 Spritzwasserschutz. Vordere Warmhaltebereich. Temperaturbereich des Griddls von 200 °C - 400 °C. Nutzfläche in Flussstahl für optimale Grillergebnisse. Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. Eingestellt auf Erdgas

ECO 70 Half Module Gas Griddleplate, mild Steel
Unit to be mounted on open base cupboards, bridging supports or cantilever systems. Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1 liter collector placed under the cooking surface. Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard. Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning. Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard. Piezo spark ignition for added safety. Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard. IPX 4 water protection. Frontal simmering zone. **Temperature range of griddle from 200 °C to 400 °C**. Cooking surface in mild steel for optimum grilling results. Cooking surface to be completely smooth or completely ribbed. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units eliminating gaps and possible dirt traps. Natural Gas



ECO 70 Gas-Bratplatte mit glatter Flussstahlplatte
ECO 70 Half Module Gas Griddleplate
Artikel, Model: **22012849**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 7
Garfläche/Cooking surface (mm): 330x540
Arbeitsfläche/ Working surface: Glatt/smooth
Gewicht, Weight (Kg) 40

€ 1.561,99



ECO 70 Gas-Bratplatte mit gerillter Flussstahlplatte
ECO 70 Half Module Gas Griddleplate
Artikel, Model: **22012850**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 7
Garfläche/Cooking surface (mm): 330x540
Arbeitsfläche/ Working surface: Gerillt/grooved
Gewicht, Weight (Kg) 40

€ 1.609,99



ECO 70 Gas-Bratplatte mit glatter verchromter Flussstahlplatte
ECO 70 Half Module Gas Griddleplate
Artikel, Model: **22012852**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 7
Garfläche/Cooking surface (mm): 330x540
Arbeitsfläche/ Working surface: Glatt verchromt/smooth crome
Gewicht, Weight (Kg) 40

€ 2.248,99

ECO 70 Gas-Bratplatte, Tischgerät, Vollmodul
Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme. Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1,5 l Auffangbehälter unter der Grillfläche. Großer Fettauffangbehälter als Option zur Installation unter Tischgeräte über offenem Unterschrank. Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung. Schaber mit glatten oder gerillten Klingen als Standard. Piezozündung für zusätzliche Sicherheit. Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten. IPX 4 Spritzwasserschutz. Vordere Warmhaltebereich. Temperaturbereich des Griddls von 200 °C - 400 °C . Nutzfläche in Flussstahl für optimale Grillergebnisse. Nutzfläche glatt oder 2/3 glatt 1/3 gerippt. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken. Eingestellt auf Erdgas

ECO 70 Full Module Gas Griddleplate Top, Mild Steel
Unit to be mounted on open base cupboards, bridging supports or cantilever systems. Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1,5 liter collector placed under the cooking surface. Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard. Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning. Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard. Piezo spark ignition for added safety. Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard. IPX 4 water protection. Frontal simmering zone. Temperature range of griddle from 200 °C to 400 °C. Cooking surface in mild steel for optimum grilling results. Cooking surface to be completely smooth or 2/3 smooth and 1/3 ribbed. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps. Natural Gas



ECO 70 Gas-Bratplatte mit Flussstahlplatte
ECO 70 Half Module Gas Griddleplate
Artikel, Model: **22012851**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 14
Garfläche/Cooking surface (mm): 730x540
Arbeitsfläche: 2/3 Glatter und 1/3 gerillter
Working surface: 2/3 smooth and 1/3 grooved
Gewicht, Weight (Kg) 70

€ 2.373,99



ECO 70 Gas-Bratplatte mit Flussstahlplatte
ECO 70 Half Module Gas Griddleplate
Artikel, Model: **22012853**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 14
Garfläche/Cooking surface (mm): 730x540
Arbeitsfläche/ Working surface: Glatt verchromt/smooth crome
Gewicht, Weight (Kg) 70

€ 3.154,99



ECO 70 Gas-Bratplatte
ECO 70 Half Module Gas Griddleplate
Artikel, Model: **22012854**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 14
Garfläche/Cooking surface (mm): 730x540
Arbeitsfläche: 2/3 Glatter und 1/3 gerillter verchromt
Working surface: 2/3 smooth and 1/3 grooved crome
Gewicht, Weight (Kg) 70

€ 3.223,99

ECO 70 Elektro-Bratplatte, Halbmodul mit Flussstahlplatte
Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme. Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 l Auffangbehälter unter der Grillfläche. Großer Fettauffangbehälter als Option zur Installation unter Tischgeräte über offenem Unterschrank. Incoloy Heizelemente unter der Bratfläche. Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung. Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung. Schaber mit glatten oder gerillten Klingen als Standard. Temperaturbereich des Griddls von 110 °C - 300 °C . IPX 4 Spritzwasserschutz. Vordere Warmhaltebereich. Nutzfläche in Flussstahl für optimale Grillergebnisse. Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top, Mild Steel
Unit to be mounted on open base cupboards, bridging supports or cantilever systems. Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1 liter collector placed under the cooking surface. Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard. Electric elements in incoloy positioned under the cooking plate. Safety thermostat and thermostatic control. Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning. Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard. Temperature range of griddle from 110 °C to 300 °C. IPX 4 water protection. Frontal simmering zone. Cooking surface in mild steel for optimum grilling results. Cooking surface to be completely smooth or completely ribbed. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.



ECO 70 Elektro-Bratplatte
ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top
Artikel, Model: **22012855**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 4,2
Garfläche/Cooking surface (mm): 330x540
Arbeitsfläche/ Working surface: Glatt/smooth
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 34

€ 1.578,99



ECO 70 Elektro-Bratplatte
ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top
Artikel, Model: **22012856**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 4,2
Garfläche/Cooking surface (mm): 330x540
Arbeitsfläche: Gerillter Flussstahlplatte
Working surface: Ribbed mild steel plate
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 34

€ 1.726,99



ECO 70 Elektro-Bratplatte
ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top
Artikel, Model: **22012859**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 4,2
Garfläche/Cooking surface (mm): 330x540
Arbeitsfläche: Glatter verchromter Flussstahlplatte
Working surface: Smooth crome mild steel plate
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 34

€ 2.010,99

ECO 70 Elektro-Bratplatte, Halbmodul mit Flussstahlplatte
Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme. Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 l Auffangbehälter unter der Grillfläche. Großer Fettauffangbehälter als Option zur Installation unter Tischgeräte über offenem Unterschrank. Incoloy Heizelemente unter der Bratfläche. Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung. Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung. Schaber mit glatten oder gerillten Klingen als Standard. Temperaturbereich des Griddls von 110 °C - 300 °C . IPX 4 Spritzwasserschutz. Vordere Warmhaltebereich. Nutzfläche in Flussstahl für optimale Grillergebnisse. Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt. Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff. Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl. Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top, Mild Steel
Unit to be mounted on open base cupboards, bridging supports or cantilever systems. Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1 liter collector placed under the cooking surface. Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard. Electric elements in incoloy positioned under the cooking plate. Safety thermostat and thermostatic control. Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning. Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard. Temperature range of griddle from 110 °C to 300 °C. IPX 4 water protection. Frontal simmering zone. Cooking surface in mild steel for optimum grilling results. Cooking surface to be completely smooth or completely ribbed. All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel. Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.



ECO 70 Elektro-Bratplatte
ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top
Artikel, Model: **22012857**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 8,4
Garfläche/Cooking surface (mm): 730x540
Arbeitsfläche/ Working surface: Glatt/smooth
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 70

€ 2.277,99



ECO 70 Elektro-Bratplatte
ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top
Artikel, Model: **22012858**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 8,4
Garfläche/Cooking surface (mm): 730x540
Arbeitsfläche: 2/3 Glatt und 1/3 Gerillt
Working surface: 2/3 Smooth and 1/3 Grooved
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 70

€ 2.399,99



ECO 70 Elektro-Bratplatte
ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top
Artikel, Model: **22012860**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 8,4
Garfläche/Cooking surface (mm): 730x540
Arbeitsfläche/ Working surface: Glatt verchromt/smooth crome
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 70

€ 2.982,99



ECO 70 Elektro-Bratplatte
ECO 70 Half Module Electric Griddleplate Top
Artikel, Model: **22012861**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 730 x 250H**
Leistung, Power (kW): 8,4
Garfläche/Cooking surface (mm): 730x540
Arbeitsfläche: 2/3 Glatt und 1/3 Gerillt verchromt
Working surface: 2/3 Smooth and 1/3 Grooved crome
Spannung/ Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 70

€ 3.045,99

Neutralschrank Serie ECO
Neutralelement in verschiedenen Maßen 200-400-800-1200 komplett aus Edelstahl (Scotch-Brite) umseitig abgerundete Kanten, höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (50H mm), Ausführung offen oder mit Türe

Neutral cabinet series ECO
Neutral element in different dimensions 200-400-800-1200 Completely made of stainless steel (Scotch-Brite) round edges, height-adjustable feet made of stainless steel (50H mm) Open or with door



UNTERBAU MIT FRONT GESCHLOSSEN
BASE FOR WITH FRONT CLOSED
Artikel, Model: **22012865**
Abmessungen, Dimension (mm): **200 x 550 x 600H**
Gewicht, Weight (Kg) 7,5

€ 520,99



UNTERBAU MIT SCHUBLADE FÜRFLASCHEN
BASE FOR WITH DRAWER FOR BOTTLES
Artikel, Model: **22012866**
Abmessungen, Dimension (mm): **200 x 550 x 600H**
Gewicht, Weight (Kg) 7,5

€ 880,99



UNTERBAU OFFEN FÜR (22012867)
BASE OPEN FOR (22012867)
Artikel, Model: **22012862**
Abmessungen, Dimension (mm): **400 x 550 x 600H**
Gewicht, Weight (Kg) 10,5

€ 458,99



UNTERBAU OFFEN FÜR (22012868)
BASE OPEN FOR (22012868)
Artikel, Model: **22012863**
Abmessungen, Dimension (mm): **800 x 550 x 600H**
Gewicht, Weight (Kg) 15,5

€ 519,99



UNTERBAU OFFEN
BASE OPEN
Artikel, Model: **22012864**
Abmessungen, Dimension (mm): **1200 x 550 x 600H**
Gewicht, Weight (Kg) 22,5

€ 603,99





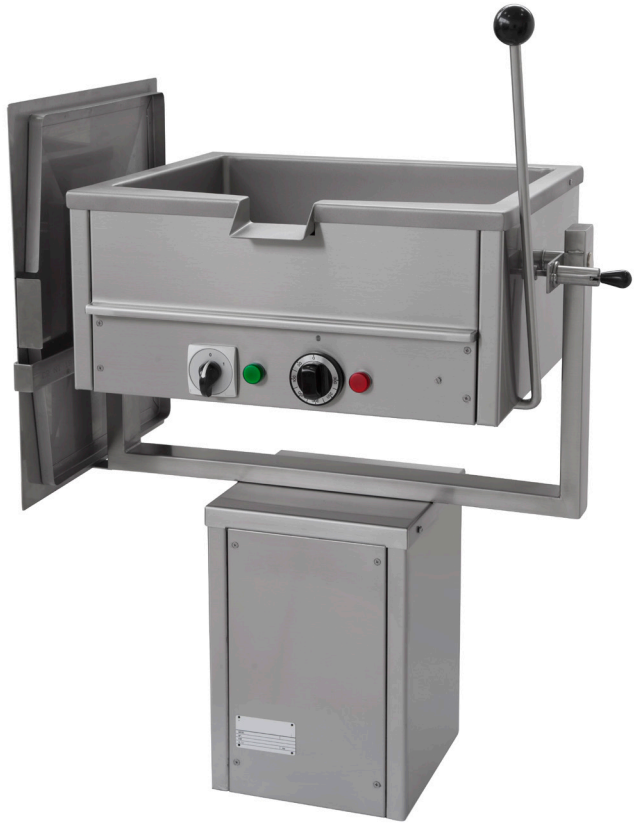
Die Profi Lösung
(Kantinen,Mensen, Grossveranstaltungen)

The professional solution
(Canteens, large events)

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNE IP 54
ÄUSSERST SOLIDE VERARBEITUNG, IP-SCHUTZGRAD 54
KONSTRUKTION AUS AISI 304 EDELSTAHL
THERMOSTAT VERSTELLBAR VON 50° BIS 300°C
SICHERHEITSTHERMOSTAT. GEPANZERTE WIEDERSTÄNDE
AUS EDELSTAHL UNTER DEM W ANNENBODEN
SELBSTNIVELLIERENDER DECKEL, IN OFFENER POSITION
BLOCKIERBAR. EDELSTAHL WANNE AISI 304 MIT
EISENBODEN. EXTREM LEICHTE BEDIENUNG UND
UNTERHALT. HERAUSRAGENDER GRIFF FÜR LEICHTE
HANDHABUNG. KIPPEN DER WANNE MIT MANUELLEM
MECHANISMUS, UNTERBAU ZUR BEFESTIGUNG
HÖCHSTE ZUVERLÄSSIGKEIT UND SICHERHEIT
FÜR WEITERE INFORMATIONEN SIEHE RÜCKSEITE

ELECTRIC TILTING BRATT-PAN IP 54
HEAVY DUTY CONSTRUCTION, PROTECTION
DEGREE IP54 AISI 304 STAINLESS STEEL
CONSTRUCTION, ADJUSTABLE THERMOSTAT
FROM 50° TO 300°C. SAFETY THERMOSTAT
STAINLESS STEEL CLAD HEATING ELEMENTS
FITTED TO TI-IE BOTTOM OF THE PAN
SELF-8/\LANCING LID \VITH BLOCK IN OPEN
POSITION PAN IN AISI 304 STAINLESS STEEL ,
WITH IRON HEAVY BASE EASY USE AND
MAINTENANCE PROTRUDING HANDLE AFFORDING
A SURE GRIP TIL TING PAN WITH MANUALLY
OPERATED MECHANISM BASEMENT FOR FIXING
MAXIMUM RELIABLE AND SAFE OPERATION
FOR M0RE INFORMATION, SEE OVERLEAF



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Abmessungen Dimensions Becken/Sink mm	Becken Sink	Spannung Voltage V	Leistung Power kW	€
22013076	661x724x920H	542x510x80H	**	230/380	5	**4.952,99**
22013077	661x724x920H	542x510x130H	**	230/380	5	**5.132,99**
22013078	793x555	542x510x80	*	230/380	5	**5.620,99**
22013079	793x555	542x510x130	*	230/380	5	**5.800,99**
22012707	Holzverschlag	Wooden box				**391,99**

***Eisen/Edelstahl, Iron/stainless steel**
****Edelsthal, stainless steel**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIREKT IP 54
ÄUSSERST SOLIDE VERARBEITUNG
IP-SCHUTZGRAD 54, INDIREKTE BEHEIZUNG MIT ZWISCHENRAUM, KONSTRUKTION AUS AISI 304 EDELSTAHL, REINES AISI 316 EDELSTAHLBECKENMIT ABGERUNDETEM BODEN, MAXIMALE HYGIENE, LEICHTE REINIGUNG, EXTREM LEICHTE BEDIENUNG UND UNTERHALT, ENERGIEREGLER, SICHERHEITSTHERMOSTAT HOHLRAUM-SICHERHEITSVENTIL MIT MANOMETER SERIENMÄSSIG MIT NUTZKAPAZITÄT VON 40 BIS 500L DAS INDIREKTE KOCHVERFAHREN ERLAUBT DAS KOCHEN JEDER SORTE VON SPEISEN, OHNE DASS SIE AM BODEN ANHAFTEN, DIE EIGENSCHAFTEN DER VERARBEITUNG UND DER EINSATZ VON HOCHWERTIGEM QUALITÄTSMATERIAL GARANTIEREN EINE HOHE LEBENSDAUER ÜBER.DIE ZEIT FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND KAPAZITÄTEN SIEHE RÜCKSEITE

INDIRECT ELECTRIC BOILING PAN IP 54
HEAVY DUTY CONSTRUCTION, PROTECTION DEGREE IP54, INDIRECT HEATING WITH WATER JACKET, AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION, FULLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH RADIUSED BOTTOM MAXIMUM HYGIENE, EASY CLEANING EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE ENERGY REGULATOR, SAFETY THERMOSTAT JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER SERIES HAS CAPACITY FROM 50 TO 500 LTS, THE INDIRECT COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM, THE CONSTRUCTION FEATURES AND THE USE OF HIGH QUALITY MATERIALS GUARANTEE A LONG LIFETIME, FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF







Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Abmessungen Dimensions Becken/Sink mm	Becken Sink	Inhalt Capacity Lt.	Spannung Voltage V	Leistung Power kW	€
22012680	800x640x900H	400x420 Ø	AISI 316	40	230/380	6	**7.877,99**
22012681	800x640x900H	400x470 Ø	AISI 316	50	230/380	6	**8.134,99**
22012682	900x740x900H	500x450 Ø	AISI 316	80	230/380	12	**8.397,99**
22012683	1000x840x900H	600x410 Ø	AISI 316	100	230/380	12	**8.577,99**
22012684	1000x840x900H	600x580 Ø	AISI 316	150	230/380	12	**8.834,99**
22012707	Holzverschlag	Wooden box					**391,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNE MIT RÜHRWERK

ÄUSSERST SOLIDE VERARBEITUNG, IP-SCHUTZGRAD 54 KOCHENMITRUHRWERK, ELEKTRISCHES KIPPEN MIT GETRIEBEMOTOR, MAXIMALE LEISTIJNGSF ÄHIGKEIT AUTOMATIKBETRIEB, OPTIMALE FLEXIBILITÄT MAXIMALE HYGIENE, LEICHTE REINIGUNG EXTREM LEICHTE BEDIENUNG UND UNTERHALT ELEKTRONISCHES THERMOSTAT 20° -250° C KERNTEMPERATURFÜHLER, SICHERHEITSTHERMOSTAT SERIENMÄSSIG BMTMITNU1ZKAPAZITÄTVON30BIS200L DAS KOCHEN MIT EINEM RUHRWERK ERMÖGLICHT ES IHNEN, ALLE PRODUKTARTEN ZU KOCHEN, OHNE DASS SIE AUF DEM BODEN KLEBEN, KONSTRUKTION AUS AISI 304 EDELSTAHL, ABGERUNDETE WANNE MIT HOHER KAPAZITÄT AUS EDELSTAHL AISI 304, ZUM KOCHEN BELIEBIGER, GERICHTE, AUCH SÄUREHALTIGER PRODUKTE, AKUSTISCHER ALARM ZYKLUSENDE FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND KAPAZITÄTEN SIEHE RÜCKSEITE

ELECTRIC BRATT-PAN TILTING WITH MIXING

HEA VY DUTY CONSTRUCTION, PROTECTION DEGREE IP54, MIXING COOKING, ELECTRIC TIL TING BY MOTOR REDUCER, PROVIDED ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE, MAXIMUMPRODUCTION, AUTOMATIC PRODUCTION, MAXIMUM FLEXIBILITY MAXIMUM HYGIENE, EASY CLEANING EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE CONTROL AND SAFETY ELECTRONIC THERMOSTAT 30° - 230° C. ELECTRONICTHERMOSTAT 30° -20°C,CORE TEMPERATUREPROBE, HAS CAPACITY FROM 30 TO 300 LTS, THE MIXING COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM AISI 304 STAINLESS STELL CONSTRUCTION
THE FULL Y AISI 316 ST AINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK RADIUSED BOTTOM ALLOWS THE COOKING OF EVERY KIND OF FOOD, EVEN THE ACID PRODUCTS BELL ALARM AT THE END OF CYCLE FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF







Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Abmessungen Dimensions Becken/Sink mm	Becken Sink	Inhalt Capacity Lt.	Spannung Voltage V	Leistung Power kW	€
22012685	910x680x950H	450x220 Ø	AISI 316	30	230/380	6,5	**12.762,99**
22012686	970x950x900H	480x410 Ø	AISI 316	60	230/380	9,5	**15.590,99**
22012687	1070x800x900H	550x450 Ø	AISI 316	100	230/380	13,5	**29.349,99**
22012688	1220x950x1000H	760x350 Ø	AISI 316	150	230/380	22,5	**40.199,99**
22012689	1310x950x1000H	760x450 Ø	AISI 316	200	230/380	22,5	**46.112,99**
22012707	Holzverschlag	Wooden box					**391,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

DAMPFGARER, INDIREKT BEHEIZT IP 54
ÄUSSERST SOLIDE VERARBEITUNG
IP-SCHUTZGRAD 54, INDIREKTE BEHEIZUNG MIT ZWISCHENRAUM, KONSTRUKTION AUS AISI 304 EDELSTAHL, REINES AISI 316 EDELSTAHLBECKEN MIT ABGERUNDETEM BODEN, MAXIMALE HYGIENE, LEICHTE REINIGUNG, EXTREM LEICHTE BEDIENUNG UND UNTERHALT, DRUCKREGLER, HOHLRAUM-SICHERHEITSVENTIL MIT MANOMETER
SERIENMÄSSIG MITNUTZKAPAZITÄT VON 100 BIS 500 L
DAS INDIREKTE KOCHVERFAHREN ERLAUBT DAS KOCHEN IEDER SORTE VON SPEISEN, OHNE DASS SIE AM BODEN ANHAFTEN, DIE EIGENSCHAFTEN DER VERARBEITUNG UND DER, EINSATZ VON HOCHWERTIGEM QUALITÄTSMATERIAL, GARANTIEREN EINE HOHE LEBENSDAUER ÜBER DIE ZEIT, FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND KAPAZITÄTEN, SIEHE RÜCKSEITE

INDIRECT ELECTRIC BOILING PAN IP54
HEAVY DUTY CONSTRUCTION, PROTECTION DEGREE IP 54, INDIRECT HEATING WITH WATER JACKET, AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION, FULLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH RADIUSED BOTTOM, MAXIMUM HYGIENE, EASY CLEANING EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE, JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER, SERIES HAS CAPACITY FROM 100 TO 500 LTS, THE INDIRECT COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THIE BOTTOM
MANUAL VALVE FOR STEAM DOSAGE
THE CONSTRUCTION FEATURES AND THE USE OF HIGH QUALITY MATERIALS GUARANTEE A LONG LIFETIME, FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF







Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Abmessungen Dimensions Becken/Sink mm	Becken Sink	Inhalt Capacity Lt.	€
22012691	1000x840x900H	600x410 Ø	AISI 316	100	**7.240,99**
22012692	1000x840x900H	600x580 Ø	AISI 316	150	**7.497,99**
22012693	1150x990x900H	750x520 Ø	AISI 316	200	**9.313,99**
22012694	1300x1140x900H	900x520 Ø	AISI 316	300	**10.702,99**
22012695	1300x1140x900H	900x780 Ø	AISI 316	500	**14.747,99**
22012707	Holzverschlag	Wooden box			**391,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

ELEKTRO KOCHKESSEL INDIREKT BEHEITZT MIT ELEKTRISCHER KIPPVORRICHTUNG

ÄUSSERST SOLIDE VERARBEITUNG, IP-SCHUTZGRAD 54
INDIREKTE BEHEIZUNG MIT ZWISCHENRAUM
ELEKTRISCHES KIPPEN MIT GETRIEBEMOTOR
KONSTRUKTION AUS AISI 304 EDELSTAHL
REINES AISI 316 EDELSTAHLBECKEN MIT ABGERUNDETEM BODEN, MAXIMALE LEISTUNGSFÄHIGKEIT
MAXIMALE HYGIENE, LEICHTE REINIGUNG
EXTREM LEICHTE BEDIENUNG UND UNTERHALT
ENERGIEREGLER; SICHERHEITSTHERMOSTAT
HOHLRAUM-SICHERHEITSVENTIL MIT MANOMETER
SERIENMÄSSIG MITNUTZKAP AZITÄT VON 40 BIS 500 L,
DAS INDIREKTE KOCHVERFAHREN ERLAUBT DAS KOCHEN JEDER SORTE VON SPEISEN, OHNE DASS SIE AM BODEN ANHAFTEN, DIE EIGENSCHAFTEN DER VERARBEITUNG UND DER , EINSATZ VON HOCHWERTIGEM QUALITÄTSMATERIAL, GARANTIEREN EINE HOHE LEBENSDAUER ÜBER DIE ZEIT
FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND KAPAZITÄTEN SIEHE RÜCKSEITE

INDIRECT ELECTRIC BOTLING PAN ELECTRIC TILTTNG

HEAVY DUTY CONSTRUCTION, PROTECTION DEGREE IP54
PROTECTION DEGREE IP54, INDIRECT HEATING WITH WATER JACKET, ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
FULLY STAINLESSSTEEI.AISI 316 TANK WITH RADIUSED BOTTOM, MAXIMUM PRODUCTION, MAXIMUM HYGIENE, EASY CLEANING, EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE, ENERGY REGULATOR, SAFETY THERMOSTAT, JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
SERIES HAS CAPACITY FROM 40 TO 500 LTS
THE INDIRECT COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE HOTTOM, THE CONSTRUCTION FEATURES AND THE USE OF HIGH, QUALITY MATERIALS GUARANTEE A LONG LIFETIME, FOR MORE INF0RMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Abmessungen Dimensions Becken/Sink mm	Becken Sink	Inhalt Capacity Lt.	Spannung Voltage V	Leistung Power kW	€
22012697	1090x833x900H	400x470 Ø	AISI 316	50	230/380	6,5	**12.317,99**
22012698	1300x890x900H	500x450 Ø	AISI 316	80	230/380	12,5	**15.040,99**
22012699	1430x985x900H	600x410 Ø	AISI 316	100	230/380	12,5	**15.725,99**
22012700	1430x1085x1000H	600x580 Ø	AISI 316	150	230/380	12,5	**16.368,99**
22012701	1630x1190x1000H	750x520 Ø	AISI 316	200	230/380	24,5	**19.035,99**
22012707	Holzverschlag	Wooden box					**391,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

ELEKTRO-KOCHKESSEL, DIREKT BEHEIZT, MIT ELEKTRISCHER KIPPVORRICHTUNG
ÄUSSERST SOLIDE VERARBEITUNG, IP-SCHUTZGRAD 54
ELEKTRISCHES KIPPEN MIT GETRIEBEMOTOR
DIREKTE BEHEIZUNG, ENERGIEREGLER
KONSTRUKTION AUS AISI 304 EDELSTAHL
REINES AISI 316 EDELSTAHLBECKEN MIT ABGERUNDETEM BODEN, SICHERHEITSTHERMOSTAT
KORBE AUS AISI 304 EDELSTAHL (AUF ANFRAGE) DECKEL AUS AUSGEWOGENEM AISI 304, LEICHTE REINIGUNG
MAXIMALE HYGIENE, HÖCHSTE ZUVERLÄSSIGKEIT UND SICHERHEIT, EXTREM LEICHTE BEDIENUNG UND UNTERHAL
FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND KAPAZITÄTEN SIEHE RÜCKSEITE

DIRECT ELECTRIC BOILINGPAN ELECTRIC TILTING
HEAVY DUTY CONSTRUCTION, PROTECTION DEGREE IP54, PROTECTION DEGREE IP54,
ELECTRIC TITTING BY MOTOR RIDUCER, DIRECT HEATING, ENERGY REGULATOR, AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION, FULLY STAINLESS STEEI.AISI 316 PAN WITH RADIUSED, SAFETY THERMOSTAT, OPTIONAL AISI 304 STAINLESS STEEL BASKET, COVER IN STAINLESS STEEL AISI 304, EASY CLEANING, MAXIMUM HYGIENE, MAXIMUM RELIABLE AND SAFE OPERIATION, EASY USE AND MAINTENANCE, FOR MORE INF0RMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF



Artikel Model	Abmessungen Dimensions mm	Abmessungen Dimensions Becken/Sink mm	Inhalt Capacity Lt.	Spannung Voltage V	Leistung Power kW	€
22012702	880x620x900H	366x430 Ø	40	380	13,5	**9.187,99**
22012703	955x655x900H	448x355 Ø	50	380	15,5	**9.701,99**
22012704	955x655x900H	448x395 Ø	60	380	15,5	**10.087,99**
22012705	1040x730x900H	550x338 Ø	80	380	20,5	**10.933,99**
22012706	1040x730x900H	550x440 Ø	100	380	25,5	**12.912,99**
22012707	Holzverschlag	Wooden box				**391,99**



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

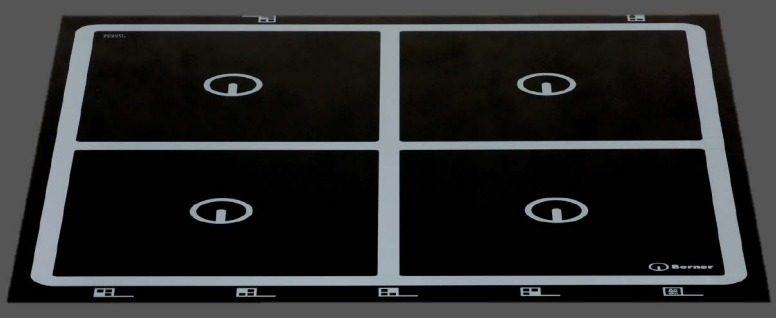
Induktionsherde und Wok

Induction cooker and Wok











Induktions- Wok
Gehäuse aus Edelstahl, Ceranglasschale, mit stufenlosem Leistungsregler und digitaler Anzeige unter dem Glas, steckerfertig, Spannung: 230V/380V

Induktions- Wok
Structure made of stainless steel, Ceran cuvette, with infinitely variable power regulator and digital display under the glass, ready to plug in voltage: 230V/380V

Artikel/Model: 22012723
Abmessungen/Dimension: 400x455x180H mm
Spule/ coil: 300 Ø mm
Leistung/Power: 3,5 kW
Spannung/ Voltage: 230V

€ 2.750,99



Artikel/Model: 22012724
Abmessungen/Dimension: 400x455x180H mm
Spule/ coil: 300 Ø mm
Leistung/Power: 5 kW
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.532,99



Artikel/Model: 22012725
Abmessungen/Dimension: 400x455x180H mm
Spule/ coil: 300 Ø mm
Leistung/Power: 7 kW
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.892,99



Artikel/Model: 22012726
Abmessungen/Dimension: 800x455x180H mm
Spule/ coil: 2x 300 Ø mm
Leistung/Power: 2x 5 kW
Spannung/ Voltage: 380V

€ 6.575,99



Artikel/Model: 22012730
Abmessungen/Dimension: Ø 390 mm
Gewicht/Weight: 1,8 kg

€ 224,99



Artikel/Model: 22012733
Abmessungen/Dimension: Ø 390 mm
Gewicht/Weight: 1,45 kg

€ 131,99





Induktions- Wok
Gehäuse aus Edelstahl, Ceranglas, mit stufenlosem Leistungsregler und digitaler Anzeige unter dem Glas, steckerfertig, Spannung: 230V/380V

Induktions- Wok
Structure made of stainless steel, Ceran glass, with infinitely variable power regulator and digital display under the glass, ready to plug in voltage: 230V/380V

Artikel/Model: 22012727
Abmessungen/Dimension: 350x420x100H mm
Spule/ coil: 220 Ø mm
Leistung/Power: 3,5 kW
Spannung/ Voltage: 230V

€ 1.543,99



Artikel/Model: 22012728
Abmessungen/Dimension: 400x455x120H mm
Spule/ coil: 270 □ mm
Leistung/Power: 3,5 kW
Spannung/ Voltage: 230V

€ 2.618,99



Artikel/Model: 22012729
Abmessungen/Dimension: 400x455x120H mm
Spule/ coil: 270 □ mm
Leistung/Power: 5 kW
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.274,99

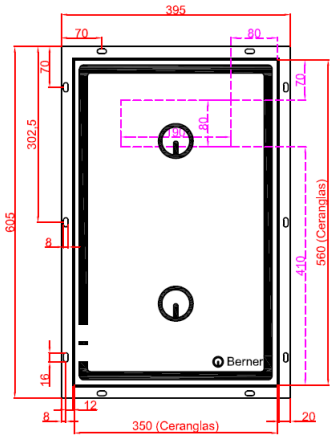


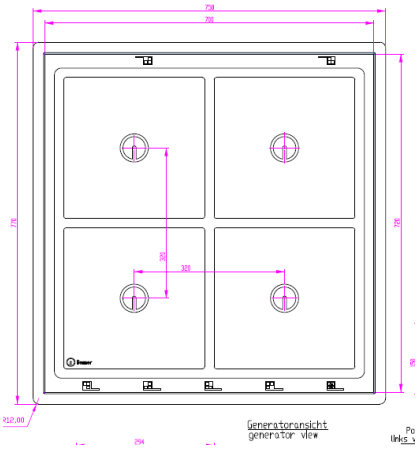


Einbaugerät Induktionsherd

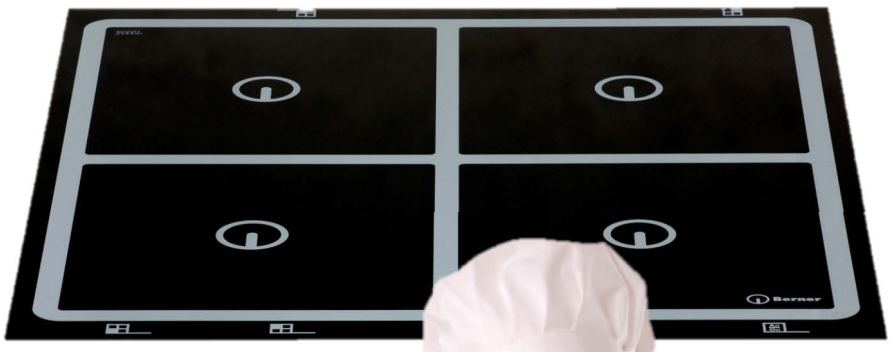
Induction stove – mounting model

Beispiele/ example









Diese Modelle bitte bei uns anfragen!

Please ask for these models!



Ihr Partner in der Profi Gastronomie



Your partner in professional catering



CATERING EQUIPMENT
MORGAN
www.morgangmbh.de



CookTech Professional

Chinaherde

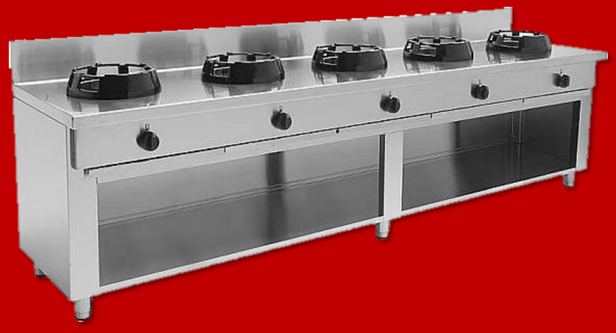
Teppanyaki



CHINESISCHE HERDE. Maßanfertigungen zu günstigen Preisen: Größe und Anordnung der Brenner werden vom Kunden bestimmt; Spezialkochherde für orientalische Küche mit Hochleistungsbrennern: die vertikale Flamme wärmt die ganze Pfanne gleichmäßig und ermöglicht eine sehr schnelles, vollständiges Garen des Kochguts; Brenner (1 bis 12 Stk.) nach Wahl: Starkbrenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme (C 9,5 KW - T 14,0 KW - S 21,0 KW), ausgestattet mit Ventil-Gashähnen, Pilotflamme und Thermopaar; Infrarotstrahlungs–Gemischtbrenner (B KW 23,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) mit elektronischer Flammenkontrollzentrale, mit regelbarer Flamme KW 23,0 - KW 18,0; abnehmbare Brenner für einfache Reinigung und Instandhaltung; Die gesamte Struktur ist aus Edelstahl AISI 304 18/10 hergestellt, Kochfläche aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, Dicke 2,5 mm, verstärkt: in der Standardausführung glatt, oder mit Rinne und mit oder ohne automatischem Waschsystem, welcher bei Wandküchen aus einer hinteren oder vorderen Wasserdüsenreihe und einer Rückgewinnungs-/Abflussrinne besteht; bei freistehenden Küchen besteht das automatische Waschsystem aus zwei gegenüberliegenden Reihen Wasserdüsen und einer zentralen Rückgewinnungsrinne, Wandmodell oder freistehendes Modell: Tischmodelle auf offenem oder durch Türen/Schiebetüren geschlossenem Unterbau, mit 1 oder 2 Öfen (nicht durchgehend) Statischer Gasbackofen GN 2/1 mit Thermostatventil, Pilotflamme, Zeituhr und Thermometer 0° - 280°C. Leistung KW 11,3;

TEPPANYAKI JAPANISCHE BRATPLATTE. In der Japanischen Sprache bedeutet TEPPAN Eisenplatte oder Blechfolie und YAKI steht für geröstete Speise oder Zubereitung gerösteter Speisen. Die Platte TEPPANYAKI befindet sich genau in der Mitte des Speiseraums des Restaurants. Die Gäste sitzen an einem Tisch, der um die Platte herum gebildet wird und schauen bei der Speisenzubereitung zu. Die Brenner oder Heizwiderstände befinden sich in der Mitte der Platte, die zum Kochen benutzt wird. Die indirekt erwärmten Seiten dienen zum Warmhalten der Speisen. Die TEPPANYAKI werden nur nach Mass angefertigt: so kann der Kunde die Plattengrösse entscheiden und die Anzahl (von 1 bis 5 Stck.) der Gasbrenner (Leistung KW 5,8 pro Stck.) oder der Elektrokochzone (Leistung KW 5,4 pro Stck.) - 3Nac400V) festlegen. Die Chromplatte weist ein besonderes Wärmeverhalten auf: sie kocht nur, wenn die Speise mit der Garfläche in Berührung kommt. Dies bedeutet eine erhebliche Energieeinsparung und keine unnötige und störende Wärmeverschwendung. Hinzu kommt, dass die verchromte Platte sehr einfach zu reinigen ist.Bauweise ausschließlich nach Maß. Die gesamte Struktur ist aus Edelstahl AISI 304 18/10 hergestellt. Stahlkochplatte aus hartem, glänzenden Chrom FE510 S355JR mit 15 mm Stärke. Umlaufende Rinne mit Ablauföffnung und Auffangkasten für die Garrückstände. Gasmodelle mit Hochleistungs-Brennern von KW 5,8 pro Stück, Sicherheitsthermostat, Thermoelement, Piezo-Zündung, rückseitiger Kamin für den Rauchabzug. Elektrische Modelle mit Widerständen aus Edelstahl, Leistung KW 1,8x3=KW 5,4 pro Stück - 3Nac400V, und Thermoelement für die Temperatureinstellung. Tischmodelle, auf einem offenen Unterteil oder geschlossenem Unterschrank in rechteckiger oder runder Form Einstellbare Füsse aus Edelstahl.

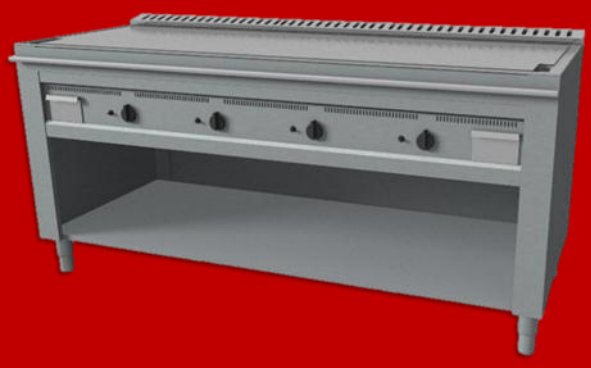




CHINESE STOVES. Customized production only: both dimension and burners disposition are chosen by the client; Special stove for the oriental cooking with high performance burners: the vertical flame heats the pan uniformly, allowing a fast and complete cooking. Burners (from 1 to 12) can be chosen among: cast iron atmospheric burners with vertical flame (C KW 9,5 - T KW 14,0 - S KW 21,0) with gas. safety valve taps, pilot flame and thermocouple;. pre-mixing radiant infra-red burner (B KW 23,0 110 Ac230V / 50Hz) with electronic flame control, adjustable flame 2 levels power KW 23,0 – KW 18,0; Removable burners to facilitate cleaning and maintenance; Structure in AISI 304 18/10 stainless steel AISI 304 18/10. Stainless steel cooking top thick 2,5 mm (reinforced): .flat in the standard version, or with runners equipped with or without automatic cleaning system, that, in the wall stoves, is made by a front or back row of water sprays and by a drainage channel; for the stoves located in the centre of the room, the automatic cleaning system consists in two opposite water sprays rows and a central recovery channel. Both models (wall and centre of the room) are available: without support, on open stand or closed with sliding doors with 1 or 2 ovens (not communicating). Removable drip-pans under the burners. Gas oven GN 2/1 with thermostatic valve, pilot flame, piezoelectric ignition, timer and thermometer 0°-280° C. Convection electric oven. Wok support rings (CERCHIO/CC) for C-T-S- B burners, built in black enamelled cast iron. Round grids (GRIGLIA/CC) for C-T-S burners built in black enamel cast iron. Accessories: taps, risers with water faucets, possible tank in the cooking top, shelves, aestheticCustomisation line VESTA, TIQU7 and ORCHESTRA. AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs. CE/IMQ conformity certification

TEPPANYAKI HOT PLATE. In Japanese, TEPPAN means a steel plate or a sheet of metal, and YAKI means sautéed foods or the cooking of sautéed foods. The TEPPANYAKI plate is located in the centre of the dining room of the restaurant. Customers sit at a table built around the plate with a direct view of the food being cooked. The burners and the heating elements are located in the middle part of the plate, which is used for cooking. The side parts, which are indirectly heated, are used for keeping the food warm. The TEPPANYAKIS are exclusively custom made, so the customer can decide the size of the plate, the number (from 1 to 5) of gas burners (power KW 5.8 each) or of the electric cooking area (power KW 5.4 each - 3N AC 400V) . The chrome plate has unique thermal behaviour: it only cooks when the food is in contact with the cooking surface. This allows substantial energy savings and prevents useless and bothersome heat dispersion. Also, the chromed plate is especially easy to clean. Built only to measure. Structure inAISI 304 18/10 stainless steel. Cooking plate made of steel FE510 S355JR hard gloss chrome, thickness 15 mm. Perimeter groove with drain hole and tray to collect cooking residues. Gas models with high-performance burners, power KW 5.8 each, safety thermostat. Thermocouple, piezoelectric ignition, Rear smoke flueElectric models with stainless steel heating elements, power KW 1,8x3=KW 5,4 each cooking area- 3N AC 400V, and thermostat for temperature adjustment
Floor-standing models, on open base or with cabinet, rectangular or round. Stainless steel adjustable feet.







Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100018
Abmessungen/Dimension:	700x700x275H mm
Brenner/Burner:	1
Leistung/Power:	1x 14 kW
Unterbau/Base:	--
€	**1.502,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100019
Abmessungen/Dimension:	1400x700x275H mm
Brenner/Burner:	2
Leistung/Power:	2x 14 kW
Unterbau/Base:	--
€	**2.605,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100020
Abmessungen/Dimension:	1800x700x275H mm
Brenner/Burner:	3
Leistung/Power:	3x 14 kW
Unterbau/Base:	--
€	**3.415,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100021
Abmessungen/Dimension:	2400x700x275H mm
Brenner/Burner:	4
Leistung/Power:	4x 14 kW
Unterbau/Base:	--
€	**4.384,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100022
Abmessungen/Dimension:	3000x700x275H mm
Brenner/Burner:	5
Leistung/Power:	5x 14 kW
Unterbau/Base:	--
€	**5.475,99**

中餐炉灶

* 唯一的正宗中餐爐灶
* 新型超强力渦輪式噴嘴
* 新式底座

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100023
Abmessungen/Dimension:	1300x1400x275H mm
Brenner/Burner:	4
Leistung/Power:	4x 14 kW
Unterbau/Base:	--
€	**4.463,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100024
Abmessungen/Dimension:	1850x1400x275H mm
Brenner/Burner:	6
Leistung/Power:	6x 14 kW
Unterbau/Base:	--
€	**6.582,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100025
Abmessungen/Dimension:	2400x1400x275H mm
Brenner/Burner:	8
Leistung/Power:	8x 14 kW
Unterbau/Base:	--
€	**8.792,99**







中餐炉灶

* 唯一的正宗中餐爐灶
* 新型超强力渦輪式噴嘴
* 新式底座

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100000
Abmessungen/Dimension:	700x700x850H mm
Brenner/Burner:	1
Leistung/Power:	1x 14 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
€	**1.799,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100001
Abmessungen/Dimension:	1800x700x850H mm
Brenner/Burner:	2
Leistung/Power:	2x 14 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
€	**2.999,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100002
Abmessungen/Dimension:	1800x700x850H mm
Brenner/Burner:	3
Leistung/Power:	3x 14 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
€	**4.079,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100003
Abmessungen/Dimension:	2400x700x850H mm
Brenner/Burner:	4
Leistung/Power:	4x 14 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
€	**5.039,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100004
Abmessungen/Dimension:	3000x700x850H mm
Brenner/Burner:	5
Leistung/Power:	5x 14 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
€	**6.139,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100005
Abmessungen/Dimension:	1300x1400x850H mm
Brenner/Burner:	4
Leistung/Power:	4x 14 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
€	**4.833,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100006
Abmessungen/Dimension:	1850x1400x850H mm
Brenner/Burner:	6
Leistung/Power:	6x 14 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
€	**6.935,99**



Chinaherd Gas

Artikel/Model:	100007
Abmessungen/Dimension:	2400x1400x850H mm
Brenner/Burner:	8
Leistung/Power:	8x 14 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
€	**9.119,99**







中餐炉灶

* 唯一的正宗中餐爐灶
* 新型超强力渦輪式噴嘴
* 新式底座

Teppanyaki Gas

Artikel/Model:	100032
Abmessungen/Dimension:	1400x720x390H mm
Brenner/Burner:	2
Leistung/Power:	11,6 kW
Unterbau/Base:	--
€	**6.400,99**



Teppanyaki Gas

Artikel/Model:	100026
Abmessungen/Dimension:	1600x720x390H mm
Brenner/Burner:	2
Leistung/Power:	11,6 kW
Unterbau/Base:	--
€	**6.580,99**



Teppanyaki Gas

Artikel/Model:	100027
Abmessungen/Dimension:	1400x720x390H mm
Brenner/Burner:	3
Leistung/Power:	17 kW
Unterbau/Base:	--
€	**7.086,99**



Teppanyaki Gas

Artikel/Model:	100028
Abmessungen/Dimension:	1600x720x390H mm
Brenner/Burner:	3
Leistung/Power:	17 kW
Unterbau/Base:	--
€	**7.244,99**



Teppanyaki Gas

Artikel/Model:	100029
Abmessungen/Dimension:	1600x720x390H mm
Brenner/Burner:	4
Leistung/Power:	23,2 kW
Unterbau/Base:	--
€	**7.765,99**





中餐炉灶

* 唯一的正宗中餐爐灶
* 新型超强力渦輪式噴嘴
* 新式底座

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100030
Abmessungen/Dimension:	1400x700x330H mm
Brenner/Burner:	2 Zonen
Leistung/Power:	10,8 kW
Unterbau/Base:	--
Spannung/Voltage:	380V
€	**6.390,99**



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100031
Abmessungen/Dimension:	1600x700x330H mm
Brenner/Burner:	2 Zonen
Leistung/Power:	10,8 kW
Unterbau/Base:	--
Spannung/Voltage:	380V
€	**6.550,99**



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100033
Abmessungen/Dimension:	1400x700x330H mm
Brenner/Burner:	3 Zonen
Leistung/Power:	16,2 kW
Unterbau/Base:	--
Spannung/Voltage:	380V
€	**7.046,99**



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100034
Abmessungen/Dimension:	1600x700x330H mm
Brenner/Burner:	3 Zonen
Leistung/Power:	16,2 kW
Unterbau/Base:	--
Spannung/Voltage:	380V
€	**7.214,99**



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100035
Abmessungen/Dimension:	1600x700x330H mm
Brenner/Burner:	4 Zonen
Leistung/Power:	21,6 kW
Unterbau/Base:	--
Spannung/Voltage:	380V
€	**7.735,99**



中餐炉灶

* 唯一的正宗中餐爐灶
* 新型超强力渦輪式喷嘴
* 新式底座

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Teppanyaki Gas
Artikel/Model: 100008
Abmessungen/Dimension: 1400x720x850H mm
Brenner/Burner: 2
Leistung/Power: 11,6 kW
Unterbau/Base: Ja/Yes
€ 7.110,99



Teppanyaki Gas
Artikel/Model: 100009
Abmessungen/Dimension: 1600x720x850H mm
Brenner/Burner: 2
Leistung/Power: 11,6 kW
Unterbau/Base: Ja/Yes
€ 7.289,99



Teppanyaki Gas
Artikel/Model: 100010
Abmessungen/Dimension: 1400x720x850H mm
Brenner/Burner: 3
Leistung/Power: 17,4 kW
Unterbau/Base: Ja/Yes
€ 7.762,99



Teppanyaki Gas
Artikel/Model: 100011
Abmessungen/Dimension: 1600x720x850H mm
Brenner/Burner: 3
Leistung/Power: 17,4 kW
Unterbau/Base: Ja/Yes
€ 7.926,99



Teppanyaki Gas
Artikel/Model: 100012
Abmessungen/Dimension: 1600x720x850H mm
Brenner/Burner: 4
Leistung/Power: 23,2 kW
Unterbau/Base: Ja/Yes
€ 8.446,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100013
Abmessungen/Dimension:	1400x700x850H mm
Brenner/Burner:	2 Zonen
Leistung/Power:	10,8 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
Spannung/Voltage: 380V	
€	**7.110,99**



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100014
Abmessungen/Dimension:	1600x700x850H mm
Brenner/Burner:	2 Zonen
Leistung/Power:	10,8 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
Spannung/Voltage: 380V	
€	**7.289,99**



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100015
Abmessungen/Dimension:	1400x700x850H mm
Brenner/Burner:	3 Zonen
Leistung/Power:	16,2 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
Spannung/Voltage: 380V	
€	**7.752,99**



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100016
Abmessungen/Dimension:	1600x700x850H mm
Brenner/Burner:	3 Zonen
Leistung/Power:	16,2 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
Spannung/Voltage: 380V	
€	**7.926,99**



Teppanyaki El.

Artikel/Model:	100017
Abmessungen/Dimension:	1600x700x850H mm
Brenner/Burner:	4 Zonen
Leistung/Power:	21,6 kW
Unterbau/Base:	Ja/Yes
Spannung/Voltage: 380V	
€	**8.446,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Elektro Heißluftofen
Aus Edelstahl, innen emaliert, Türe
mit Doppelverglasung, Licht innen
Spannung: 230V

Electric Convection oven
Structure in stainless steel, enameled inside
double glazed door, interior lighting
Voltge: 230V

Artikel/ Model: 22012713

Abmessungen, Dimension (mm): 596x616x571H
Leistung, Power (W): 2670
Temperatur/ Temperature: max. 300°C
Timer: 0-120 Min.
Motors: 2
Inklusive/ includes: 4 Backbleche (438x315 mm)
Abstand der Bleche/ Distance between trays: 70 mm

€ 538,99



Artikel/ Model: 22012714
Mit Grill- und Beschwadungsfunktion
With Grill- and humidity function
Abmessungen, Dimension (mm): 596x617x571H
Leistung, Power: **GRILL** (W): 2000
Leistung, Power (W): 2670
Temperatur/ Temperature: max. 300°C
Timer: 0-120 Min.
Motors: 2
Inklusive/ includes: 4 Backbleche (438x315 mm)
Abstand der Bleche/ Distance between trays: 70 mm
Anschluss an die Wasserversorgung: 3/4
Connection to the water supply: 3/4

€ 807,99





Elektro Heißluftofen mit DAMPF
Frond-Teile aus Edelstahl, Rücken, links und rechts aus Stahl (schwarz lackiert, oben Motor Passend für 400x600 mm Backblech, Drehteller unten. Doppelt gehärtete Glastüre, Timer: 60min, zwei Heizelement (oben und unten), zwei Thermostate mit zwei Schalter. Drei Backblech (Aluminium-Material) Temperatur: 50- 300°C . Mit größeren Ventilator (in der Rückseite des Ofens), Garantiert eine gleichmäßige Luftverteilung. Verpackung in Holzkiste Spannung: 380V

Electric Convection oven WITH STEAMER
Frond parts in stainless steel, back, left and right are steel with black spay-painted, with steamer spay first floor have a motor can auto turn the baking tray. four floor;suit for 40X60cm baking tra double tempered glass door, with 60min timer two heating element(top and bottom), two thermostat. with two Switch. with three baking tray(Aluminum material) temperature: 50-300°C With bigger fan(in the back of the oven) to let the whole oven have the same temperature wooden box packing
Voltage: 380V

Artikel/ Model: 22012717
Abmessungen, Dimension (mm): 595x650x560H
Leistung, Power (W): 4500
Temperatur/ Temperature: 50-300°C
Timer: 60 Min.
Motors: 1
Inklusive/ includes: 3 Backbleche (**600x400 mm**)
Gewicht/ Weight (kg): 45

€ 986.99



Artikel/ Model: 22012718
Abmessungen, Dimension (mm): 880x800x550H
Leistung, Power (W): 6000
Temperatur/ Temperature: 50-300°C
Timer: 60 Min.
Motors: 1
Inklusive/ includes: 4 Backbleche (**600x400 mm**)
Gewicht/ Weight (kg): 65

€ 1.281.99

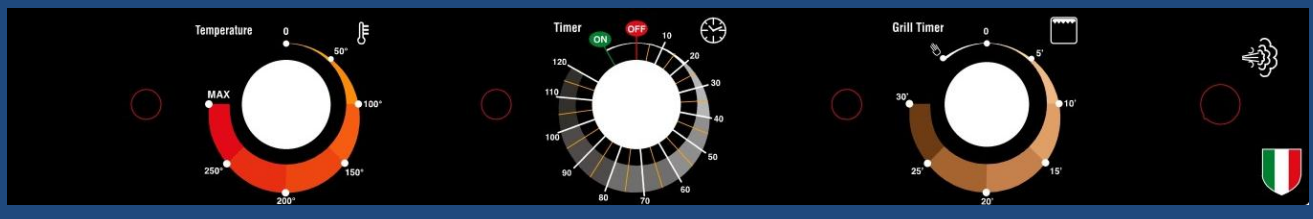






Analog/ Digital





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Bedienungspanel Kombidämpfer und Heissluftofen

Mechanisch



2.Temperatureinstellung über Drehknopf auf die gewünschte Temperatur einstellen, beim erreichen der eingestellten Temperatur, erlischt das orangefarbene Licht, dann Schnellmöglichst die Bleche in den Ofen schieben

1. Position TIMER / ON
3. Drehknopf TIMER für Garzeit, nach Zyklusabschluss geht das grüne Licht aus und ein Signalton erklingt

4. Um zusätzlichen Dampf zu erhalten, den Knopf STEAM wärend des Garvorgang drücken (für Backofen Version)

4. Drehknopf STEAMTIMER auf die gewünschten Minuten des Zusatzdampf einstellen, es ist möglich bis max 30 min. Knopf im Uhrzeigersinn drehen (für GN Backofen Version)

5. Drehknopf oben dient zum Öffnen oder schließen der Öffnung für den Auslass des Dampfes oder Rauch

Digital



Schalter ON/OFF

Garvorgänge einstellen für: Garzeit nach ZEIT TIME: die Symbole gedrückt halten und über ENCODER in der Reihenfolge



Garvorgänge einstellen für: Garzeit über Kerntemperaturfühler: die Symbole gedrückt halten und über ENCODER in der Reihenfolge:



Garvorgänge einstellen für:Garzeit über DELTA T: die Symbole gedrückt halten und über ENCODER in der Reihenfolge:

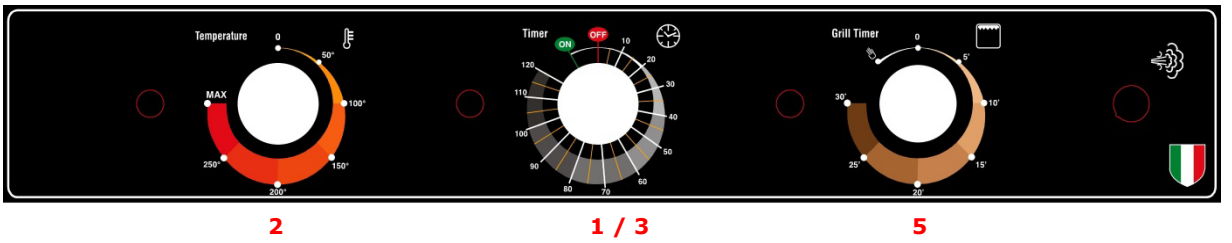


Garvorgänge einstellen für: Garzeit über PROGRAMME: die Symbole gedrückt halten und über ENCODER in der Reihenfolge:



Bedienungspaneel Kombidämpfer und Heissluftofen

Mechanisch



2 **1 / 3** **5**

1. Position TIMER / ON

2. Temperatureinstellung über Drehknopf auf die gewünschte Temperatur einstellen, beim Erreichen der eingestellten Temperatur, erlischt das orangefarbene Licht, dann schnellmöglichst die Bleche in den Ofen

3. Drehknopf TIMER für Garzeit, nach Zyklusabschluss geht das grüne Licht aus und ein Signalton erklingt

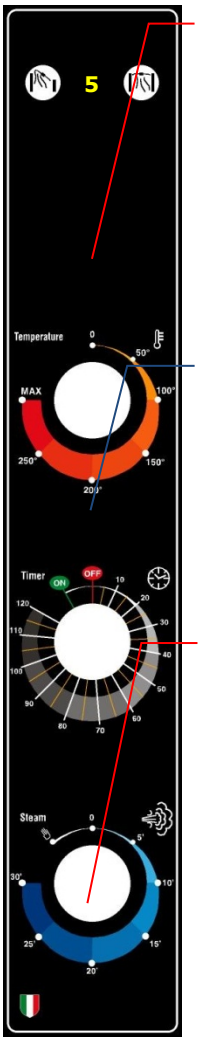
4. Um zusätzlichen Dampf zu erhalten, den Knopf STEAM wärend des Garvorgang drücken

5. Drehknopf STEAMTIMER auf die gewünschten Minuten des Zusatzdampf einstellen, es ist möglich bis max 30 min. Knopf im Uhrzeigersinn drehen (für GN backofen Version)

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/ABG, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

CONTROL PANEL OPERATION for convection oven

Analog



2. Set cooking TEMPERATURE by rotating the knob to desired temperature; when the oven reaches the set temperature, orange light goes off and you can load sheet pans as quickly as possible

1. Position TIMER / ON

3. Rotate TIMER knob to desired cooking time. At the end of the set time the green light and buzzer go off

4. Push STEAM button for extra moisture during cooking time (for bakery ovens)

4. Rotate STEAM TIMER knob to desired level. You can set timer up to 30 minutes by rotating the knob clock wise; or manually by rotating it counter-clock wise (only for gastronomy ovens)

5. Open or close the EXHAUST FUMES and MOISTURE valve by rotating the knob

Digital



Turn oven ON or switch OFF by pushing

Choose the cooking cycle among: **TIMER COOKING CYCLE** push buttons and set parameters with encoder in the following order

CORE PROBE COOKING CYCLE push buttons and set parameters with encoder in the following order:

DELTA T COOKING CYCLE push buttons and set parameters with encoder in the following order:

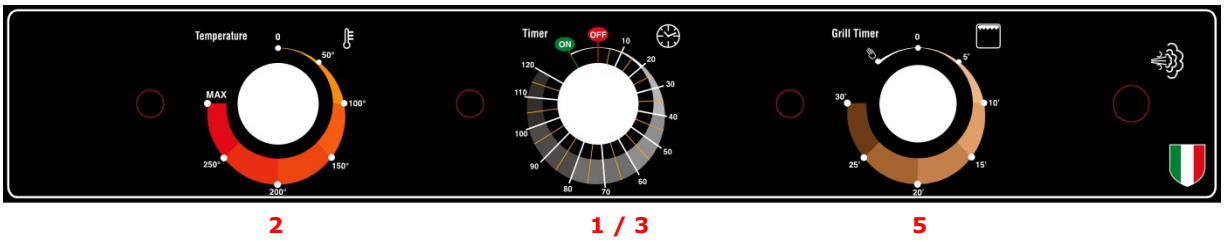
COOKING PROGRAM CYCLE push buttons and set parameters with encoder in the following order:

COOKING PROGRAM CYCLE push buttons and set parameters with encoder in the following order:

3. Open or close the EXHAUST FUMES and MOISTURE valve by rotating the knob.

CONTROL PANEL OPERATION for convection oven

Analog



2 **1 / 3** **5**

1. Set TIMER to ON position

2. Set cooking TEMPERATURE by rotating the knob to desired temperature; when the oven reaches the set temperature, orange light goes off and you can load sheet pans as quickly as possible.

3. Rotate TIMER knob to desired cooking time. At the end of the set time the green light and buzzer go off.

4. Push STEAM button for extra moisture during cooking time

5. Rotate GRILL TIMER knob to desired level. You can set timer up to 30 minutes by rotating the knob clock wise; or manually by rotating it counter-clock wise.

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/ABG, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Konvektionsöfen

Innen und Außen aus Edelstahl
Außen aus Edelstahl Scotch Bright.
Edelstahl Türgriff, Innenbeleuchtung. Glastüre mit herausnehmbaren Innenglas (Low Emission)
Abnehmbarer Führungen Interlocking (herausnehmbar) Türdichtung (herausnehmbar)
Spannung: 230V/380V

Convection ovens

Inside and Outside made of Stainless Steel with external Scotch Bright
Stainless Steel tubolar handle.Internal lighting.
Cold glass door with removable internal glass (low emissivity) Removable anti-tipping guides support
Interlocking door gasket, Voltage: 230V/380V

Artikel/ Model: 2200924
Abmessungen/ Dimension: 720x675x480H mm
Leistung/ Power: 5,4 kW
Inhalt/ Capacity: **4x 600x400**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 2x (NO REVERSE)
Licht/ Light: Ja, Yes
Spannung/ Voltage: 380V

€ 1.298,99





Mit Beschwadung über Knopf/ Humidification
Artikel/ Model: 2200740
Abmessungen/ Dimension: 580x625x590H mm
Leistung/ Power: 3,8 kW/**GRILL 0,7 kW**
Inhalt/ Capacity: **4x 433x333**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 1x
Licht/ Light: Ja, Yes
Spannung/ Voltage: 230V

€ 1.780,99



Artikel/ Model: 2200741
Abmessungen/ Dimension: 795x690x590H mm
Leistung/ Power: 5,3 kW**GRILL 0,7 kW**
Inhalt/ Capacity: **4x 600x400**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 1x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Spannung/ Voltage: 380V

€ 2.074,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Kombidämpfer

Innen und Außen aus Edelstahl
Außen aus Edelstahl Scotch Bright.
Garraum mit runden Ecken (Hygieneausführung)
Edelstahl Türgriff, Innenbeleuchtung. Glastüre mit herausnehmbaren Innenglas (Low Emission)
Abnehmbarer Führungen Interlocking
(herausnehmbar) Türdichtung (herausnehmbar)
Spannung: 230V/380V

Convection ovens

Inside and Outside made of Stainless
Steel with external Scotch Bright finishing
Cooking chamber with round corners. Stainless
Steel tubolar handle.Internal lighting. Cold glass
door with removable internal glass (low
emissivity) Removable anti-tipping guides support
Interlocking door gasket, Voltage: 230V/380V

Artikel/ Model: 2200742
Abmessungen/ Dimension: 920x680x540H mm
Leistung/ Power: 4,6 kW
Inhalt/ Capacity: **4x 600x400**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 1x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf/ direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V





€ 2.117,99

Artikel/ Model: 2200743
Abmessungen/ Dimension: 920x680x540H mm
Leistung/ Power: 4,6 kW
Inhalt/ Capacity: **4x GN 1/1**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 1x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V





€ 2.227,99

Artikel/ Model: 2200744
Abmessungen/ Dimension: 920x680x700H mm
Leistung/ Power: 9,2 kW
Inhalt/ Capacity: **6x 600x400**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 2x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V





€ 2.717,99

Artikel/ Model: 2200745
Abmessungen/ Dimension: 920x680x700H mm
Leistung/ Power: 9,2 kW
Inhalt/ Capacity: **6x GN 1/1**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 2x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V





€ 2.616,99

Kombidämpfer

Innen und Außen aus Edelstahl
Außen aus Edelstahl Scotch Bright.
Garraum mit runden Ecken (Hygieneausführung)
Edelstahl Türgriff, Innenbeleuchtung. Glastüre mit herausnehmbaren Innenglas (Low Emission)
Abnehmbarer Führungen Interlocking (herausnehmbar) Türdichtung (herausnehmbar)
Spannung: 230V/380V

Convection ovens

Inside and Outside made of Stainless Steel with external Scotch Bright finishing
Cooking chamber with round corners. Stainless Steel tubolar handle.Internal lighting. Cold glass door with removable internal glass (low emissivity) Removable anti-tipping guides support Interlocking door gasket, Voltage: 230V/380V

Artikel/ Model: 2200746
Abmessungen/ Dimension: 920x680x1020H mm
Leistung/ Power: 13,8 kW
Inhalt/ Capacity: **10x 600x400**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 3x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.480,99





Artikel/ Model: 2200747
Abmessungen/ Dimension: 920x680x1020H mm
Leistung/ Power: 13,8 kW
Inhalt/ Capacity: **10x GN 1/1**
Temperature: 50-270°C
Timer: 120 min.
Motor: 3x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.269,99





Artikel/ Model: 2200748
Abmessungen/ Dimension: 920x680x540H mm
Leistung/ Power: 4,6 kW
Inhalt/ Capacity: **4x 600x400**
Temperature: 50-270°C
Programme/ Program: 10
Motor: 1x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V

€ 2.257,99





Artikel/ Model: 2200749
Abmessungen/ Dimension: 920x680x540H mm
Leistung/ Power: 4,6 kW
Inhalt/ Capacity: **4x GN 1/1**
Temperature: 50-270°C
Programme/ Program: 99 (3 Steps)
Motor: 2x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung autom./ direct humidification autom.
50 Programme mit 3 Stufen/ 50 Programs with 3 Steps
Spannung/ Voltage: 380V

€ 2.516,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Kombidämpfer

Innen und Außen aus Edelstahl
Außen aus Edelstahl Scotch Bright.
Garraum mit runden Ecken (Hygieneausführung)
Edelstahl Türgriff, Innenbeleuchtung. Glastüre mit herausnehmbaren Innenglas (Low Emission)
Abnehmbarer Führungen Interlocking
(herausnehmbar) Türdichtung (herausnehmbar)
Spannung: 230V/380V

Convection ovens

Inside and Outside made of Stainless
Steel with external Scotch Bright finishing
Cooking chamber with round corners. Stainless
Steel tubolar handle.Internal lighting. Cold glass
door with removable internal glass (low
emissivity) Removable anti-tipping guides support
Interlocking door gasket, Voltage: 230V/380V

Artikel/ Model: 2200750
Abmessungen/ Dimension: 920x680x700H mm
Leistung/ Power: 9,2 kW
Inhalt/ Capacity: **6x 600x400**
Temperature: 50-270°C
Programme/ Program: 10
Motor: 2x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V

€ 2.819,99



Artikel/ Model: 2200751
Abmessungen/ Dimension: 920x680x700H mm
Leistung/ Power: 9,2 kW
Inhalt/ Capacity: **6x GN 1/1**
Temperature: 50-270°C
Programme/ Program: 50 (3 Steps)
Motor: 2x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.111,99



Artikel/ Model: 2200752
Abmessungen/ Dimension: 920x680x1020H mm
Leistung/ Power: 13,8 kW
Inhalt/ Capacity: **10x 600x400**
Temperature: 50-270°C
Programme/ Program: 10
Motor: 3x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung über Knopf / direct humidification
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.619,99



Artikel/ Model: 2200753
Abmessungen/ Dimension: 920x680x1020H mm
Leistung/ Power: 13,8 kW
Inhalt/ Capacity: **10x GN 1/1**
Temperature: 50-270°C
Programme/ Program: 50 (3 Stufen/Steps)
Motor: 3x REVERSE
Licht/ Light: Ja, Yes
Direkte Befeuchtung autom./ direct humidification autom.
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.570,99



Touch me now

Der neue Touch ist da!





Kombidämpfer mit Touchscreen- Paneel

Innen aus Edelstahl AISI 304 10/10, Außen aus Edelstahl AISI 430, Türe doppelverglast 60/10 "öffnungsfähig", Wasserablauf 32 mm. Wasserversorgungsleitung: ¾ ", Systemsteuerung LCD Touch Screen, 99 Programme (6 Stufen), **mit Kerntemperaturfühler „Delta T"** Temperaturbereich: 35°-270°C, Regeneration bzw. schnelle Abkühlung, Dampfsystem: automatisch mit Boiler, drei Motoren (rückwärts), LED- Innenbeleuchtung, Spannung: 380V **Optional** gegen Aufpreis: Dusche-Kit, Dunstabzug, Untergestell mit 12 Einschüben

Convection ovens with Touchscreen- Panel

Interior of stainless steel AISI 304 10/10 external stainless steel AISI 430, double glazed door 60/10 "openable" Water drain 32 mm. Water supply line: ¾ "Control Panel LCD touch screen, 99 programs (6 levels), **with core temperature probe" Delta T** "Temperature range: 35 ° -270 ° C, regeneration and rapid cooling, steam system: automatically with boiler three engines (reverse), LED interior lighting voltage: 380V. **Optional** surcharge: Shower Kit extractor hood, stand with 12 trays

Artikel/ Model: 22011450
Abmessungen/ Dimension: 1000x680x700H mm
Leistung/ Power: 10,4 kW
Inhalt/ Capacity: **6x GN 1/1**
Temperature: 35-270°C
Programme/ Program: 99 (6 Stufen/Steps)
Licht/ Light: Ja, Yes

€ 7.066,99

Artikel/ Model: 22011453
Selbstreinigungs System/Self cleaning system

€ 899,99



Artikel/ Model: 22011451
Abmessungen/ Dimension: 1000x680x1020H mm
Leistung/ Power: 13,8 kW + 1,2 kW (Kessel/Bowl)
Inhalt/ Capacity: **10x GN 1/1**
Temperature: 35-270°C
Programme/ Program: 99 (6 Stufen/Steps)
Licht/ Light: Ja, Yes

€ 9.053,99

Artikel/ Model: 22011453
Selbstreinigungs System/Self cleaning system

€ 899,99





Kombidämpfer mit Touchscreen- Paneel

Convection ovens with Touchscreen- Panel

Gestelle aus Edelstahl, Stainless steel structures



Artikel/ Model: 22011452 (**für/ for 22011450**)
Abmessungen/ Dimension: 920x680x940H mm
Inhalt/ Capacity: 12x 600x400

€ 1.381,99

Artikel/ Model: 22011454 (**für/ for 22011451**)
Abmessungen/ Dimension: 920x680x940H mm
Inhalt/ Capacity: 12x GN 1/1

€ 1.330,99

Zubehör/ accessories

Kerntemperaturfühler/ Core temperature sensor



Artikel/ Model: 22012879

€ 283,99

Dusche/ douche



Artikel/ Model: 22012880

€ 199,99





GÄRSCHRANK, PROVER



Artikel/ Model: 2200933
Abmessungen/ Dimension: 920x680x750H mm
Leistung/ Power: 0,7 kW
Inhalt/ Capacity: **10x 600x400**
Temperature: +30°C/80°C
Timer, 120 min., Befeuchtung über Wanne/ Humidification over bath
Spannung/ Voltage: 230V

€ 1.942,99

Artikel/ Model: 2200931
Abmessungen/ Dimension: 920x680x940H mm
Leistung/ Power: 0,7 kW
Inhalt/ Capacity: **12x 600x400**
Temperature: +30°C/80°C
Timer, 120 min., Befeuchtung über Wanne/ Humidification over bath
Spannung/ Voltage: 230V

€ 1.973,99



GESTELLE AUS EDELSTAHL, STAINLESS STEEL STRUCTURES



Artikel/ Model: 2200925 (**für 2200742/2200748**)
Abmessungen/ Dimension: 920x680x940H mm
Inhalt/ Capacity: 12x 600x400

€ 1.391,99

Artikel/ Model: 2200926 (**für 2200743/2200749**)
Abmessungen/ Dimension: 920x680x940H mm
Inhalt/ Capacity: 12x GN 1/1

€ 1.391,99

Artikel/ Model: 2200927 (**für 2200744/2200750**)
Abmessungen/ Dimension: 920x680x940H mm
Inhalt/ Capacity: 12x 600x400

€ 1.391,99



Artikel/ Model: 2200928 (**für 2200745/2200751**)
Abmessungen/ Dimension: 920x680x940H mm
Inhalt/ Capacity: 12x GN 1/1

€ 1.391,99

Artikel/ Model: 2200929 (**für 2200746/2200752**)
Abmessungen/ Dimension: 920x680x750H mm
Inhalt/ Capacity: 12x 600x400

€ 1.365,99

Artikel/ Model: 2200930 (**für 2200747/2200753**)
Abmessungen/ Dimension: 920x680x750H mm
Inhalt/ Capacity: 12x GN 1/1

€ 1.365,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/ABG, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

AISI 304 Edelstahl, Hauptrahmen für hohe Haltbarkeit und Widerstand

AISI 304 s/s main frame for high durability and resistance

Gleichmäßiges Garen, Lüfter mit Doppelfunktion für präzises Kochbedingungen

Cooking Evenness
Bi-functional fan and precise cooking conditions

Voll integrierte automatische Reinigung

Fully integrated automatic cleaning

Doppelglastür für eine einfache Reinigung und Sicherheit

Double glass door,for easy cleaning and safety

Hoher Spritzcchutz IPX5

High Protection high water protection to spray gun IPX5

Maximale Hygiene, abgerundeten Ecken, die runde Tabletts Auflagen, präzise verschweißt

Maximum hygiene, All rounded corners, rounded tray support, precise welding



ECO-MIX



ECO-BAKE



Präzise Kontrolle über die Garklimatemperatur im Garraum
Konstante und wiederholbare Kochergebnisse:
Nicht abhängig von Lebensmitteln
Gleichbleibende Saftigkeit, Bräunung
Es gibt keine Wassertropfen auf Regenerationszyklen (Bankett)
Reduzierter Gewichtsverlust
Geringer Wasserverbrauch (die Feuchtigkeit die die Nahrung selbst erzeugt wird ebenfalls in Betracht gezogen)





Precise control on cooking climate inside the cooking chamber
Constant and Repeatable cooking results:
Not dependent on food load and quality
Always the same juiciness, browning
No water droplets on regeneration cycles (Banqueting)
Reduced weight loss
Water saving (the humidity generated by the food itself is also considered)



UMLUFTOFEN AIR-O-CONVECT, ELEKTRISCH, 6 X GN 1/1
Hauptmerkmale: Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler. Lieferung mit 1 Hordengestell GN 1/1, 65 mm Einschubabstand Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren) 2-Stufengaren (1. Stufe mit Schwaden, 2. Stufe Heißluft zum Bräunen) Variable Lüftergeschwindigkeit (Radialgebläse): volle oder getaktete (Halten) Geschwindigkeit zum Backen oder langsamen Garen, Elektronisch geregeltes Abluftventil zum Abzug überschüssiger Feuchtigkeit. Automatische und manuelle Schnellabkühl-Aktivierung beim Umschalten von hoher in Temperatur. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl, Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung, Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service). **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. FILTER UNTER BEDIENBANEL6&10 GN 101 Öfen

Manual mode: traditional cooking style by manually selecting the parameters. combining convected heat and steam to obtain humidity controlled cooking environment, accelerating the cooking process and reducing weight loss. Pass technology: controls the humidity degree of the oven atmosphere in combi and regeneration cycles. It prevents water and energy waste. Fan speeds: full, half speed for delicate pulse cooking such as for baking cakes and pulse ventilation for baking and low temperature cooking. The "pulse utility" is also perfect for keeping food warm at the end of the cooking cycle. Single sensor core temperature probe included. Reduced power cycle. Supplied with n.1 tray rack 1/1GN, 65 mm pitch. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons) Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Included Accessories:** 1 of CONTROL PANEL FILTER-6&10 GN1/1 OVENS-LW. **Direct steam**

ELEKTRO HEISSLUFTDÄMPFER 6X GN 1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
ELECTRIC CONEVECTION OVEN, 6X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012823**
Abmessungen, Dimension (mm): **898 x 915 x 808H**
Leistung, Power (kW): 10,1

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C

Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 132

€ 6.242,99



HEIßLUFTDÄMPFER, ELEKTRISCH, 6 X GN 1/1
Hauptmerkmale: Manueller Modus: traditionelles Garen mit manuell gewählten Parametern. Verfügbare traditionelle Garzyklen: Heißluft (max. 300 °C): ideal für Backen mit wenig Feuchtigkeit. Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für sous-vide (vakuumiert), Regenerieren und empfindliche Produkte. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C). Kombizyklus (max. 250 °C): Kombination von Heißluft und Dampf mit Feuchtigkeit geregeltem Garklima für schnelleres Garen verringerten Gewichtsverlust. Regenerierungszyklus: Optimierung des schnellen Heizungzyklus des Produktes, um auf dem Teller und auf der Bratpfanne (max. 250° C) Variable Lüftergeschwindigkeit. Radialgebläse. Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Halbe Heizleistung. **Lieferung mit 1 Hordengestell GN 1/1, 65 mm Einschubabstand,** IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl, Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung, Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service). **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. FILTER UNTER BEDIENBANEL6 & 10 GN

ELECTRIC COMBI OVEN, 6X 1/1GN
Manual mode: traditional cooking style by manually selecting the parameters. combining convected heat and steam to obtain humidity controlled cooking environment, accelerating the cooking process and reducing weight loss. Regeneration cycle: best cooking setting for quickly heating the products to be regenerated on plate and tray (max 250°C). By-pass technology: controls the humidity degree of the oven atmosphere in combi and regeneration cycles. It prevents water and energy waste.
Fan speeds: full, half speed for delicate pulse cooking such as for baking cakes and pulse ventilation for baking and low temperature cooking. The "pulse utility" is also perfect for keeping food warm at the end of the cooking cycle. Single sensor core temperature probe included. Reduced power cycle. Supplied with n.1 tray rack 1/1GN, 65 mm pitch. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons) Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main componen. **Included Accessories**: 1 of CONTROL PANEL FILTER-6&10 GN1/1 OVENS-LW

ELEKTRO KOMBI/ HEISSLUFTDÄMPFER 6X GN 1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
ELECTRIC COMBI OVEN, 6X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012821**
Abmessungen, Dimension (mm): **898 x 915 x 808H**
Leistung, Power (kW): 10,1

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Kombi Kochen**/ Combination cycle: Max. 250 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C
***Regenerierung**/ Regenerated on plate and tray: Max 250°C

Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 132

€ 7.051,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

UMLUFTOFEN AIR-O-CONVECT, ELEKTRISCH, 10 X GN 1/1
Hauptmerkmale: Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Lieferung mit 1 Hordengestell GN 1/1, 65 mm Einschubabstand. Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren) 2-Stufengaren (1. Stufe mit Schwaden, 2. Stufe Heißluft zum Bräunen). Variable Lüftergeschwindigkeit (Radialgebläse): volle oder getaktete (Halten) Geschwindigkeit zum Backen oder langsamen Garen, Elektronisch geregeltes Abluftventil zum Abzug überschüssiger Feuchtigkeit. Automatische und manuelle Schnellabkühl-Aktivierung beim Umschalten von hoher in Temperatur. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl. Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung. Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service). **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. FILTER UNTER BEDIENBANEL 6 & 10 GN 101 Öfen, 1 St. ÜBERWACHUNGSFILTER 10 GN 2/1

Single sensor core temperature probe included. Supplied with n.1 tray rack 1/1GN, 65 mm pitch.
Dry hot convection cycle (max 300 °C) ideal for low humidity cooking. Automatic moistener (11 settings) for boiler-less steam generation: 0 = no additional moisture (browning, au gratin, baking, pre-cooked food) 1-2 = low moisture (small portions of meat and fish) 3-4 = medium low moisture (large pieces of meat, reheating, roasted chicken and proving) 5-6 = medium moisture (roasted vegetable and first step of roasted meat & fish) 7-8 = medium-high moisture (stewed vegetables) 9-10 = high moisture (poached meat and jacket potatoes) Double step cooking to set two different phases. Variable fan speed (radial fan): full speed or pulse ventilation for baking and slow cooking. Exhaust valve electronically controlled to extract humidity in excess for extra crispy results. Automatic and manual rapid cooling activation when going from a higher to a lower temperature. Automatic cleaning system: 4 different pre-set cycles to clean the cooking cell, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons). IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. 304 AISI stainless steel construction throughout. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Included Accessories:** 1 of CONTROL PANEL FILTER-6&10 GN1/1 OVENS-LW, 1 of CONTROL PANEL FILTER-10 GN2/1 OVENS-LW. **Direct steam, double step cooking.**

ELEKTRO HEISSLUFTDÄMPFER 10X GN 1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
ELECTRIC CONEVECTION OVEN, 10X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012827**
Abmessungen, Dimension (mm): **898 x 915 x 1058H**
Leistung, Power (kW): 17,5

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C

Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 139

€ 8.914,99



HEIßLUFTDÄMPFER LEVEL B, ELEKTRISCH, 10 X GN 1/1
Hauptmerkmale: Manueller Modus: traditionelles Garen mit manuell gewählten Parametern. Verfügbare traditionelle Garzyklen: Heißluft (max. 300 °C): ideal für Backen mit wenig Feuchtigkeit. Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für sous-vide (vakuumiert), Regenerieren und empfindliche Produkte. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C). Kombizyklus (max. 250 °C): Kombination von Heißluft und Dampf mit Feuchtigkeit geregeltem Garklima für schnelleres Garen verringerten Gewichtsverlust. Regenerierungszyklus: Optimierung des schnellen Heizungzyklus des Produktes, um auf dem Teller und auf der Bratpfanne (max. 250° C) Variable Lüftergeschwindigkeit. Radialgebläse. Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler Halbe Heizleistung. Lieferung mit 1 Hordengestell GN 1/1, 65 mm Einschubabstand. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl, Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service).
Serienmäßiges Zubehör: 1 St. FILTER UNTER BEDIENBANEL 6 & 10 GN, 1 St. ÜBERWACHUNGSFILTER 10 GN 2/1

ELECTRIC COMBI OVEN, 10X 1/1GN
Manual mode: traditional cooking style by manually selecting the parameters. combining convected heat and steam to obtain humidity controlled cooking environment, accelerating the cooking process and reducing weight loss. Regeneration cycle: best cooking setting for quickly heating the products to be regenerated on plate and tray (max 250°C). By-pass technology: controls the humidity degree of the oven atmosphere in combi and regeneration cycles. It prevents water and energy waste. Fan speeds: full, half speed for delicate pulse cooking such as for baking cakes and pulse ventilation for baking and low temperature cooking. The "pulse utility" is also perfect for keeping food warm at the end of the cooking cycle. Single sensor core temperature probe included. Reduced power cycle. Supplied with n.1 tray rack 1/1GN, 65 mm pitch. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons) Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Included Accessories.** 1 of CONTROL PANEL FILTER-6&10 GN1/1 OVENS-LW, 1 of CONTROL PANEL FILTER-10 GN2/1 OVENS-LW

ELEKTRO KOMBI HEISSLUFTDÄMPFER 10X GN 1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
ELECTRIC COMBI OVEN, 10X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012825**
Abmessungen, Dimension (mm): **898 x 915 x 1058H**
Leistung, Power (kW): 17,5

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Kombi Kochen**/ Combination cycle: Max. 250 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C
***Regenerierung**/ Regenerated on plate and tray: Max 250°C

Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 156

€ 10.514,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

UMLUFTOFEN AIR-O-CONVECT, ELEKTRISCH, 10 X GN 2/1
Hauptmerkmale: Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Lieferung mit 1 Hordengestell GN 2/1, 65 mm Einschubabstand. Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren) 2-Stufengaren (1. Stufe mit Schwaden, 2. Stufe Heißluft zum Bräunen). Variable Lüftergeschwindigkeit (Radialgebläse): volle oder getaktete (Halten) Geschwindigkeit zum Backen oder langsamen Garen, Elektronisch geregeltes Abluftventil zum Abzug überschüssiger Feuchtigkeit. Automatische und manuelle Schnellabkühl-Aktivierung beim Umschalten von hoher in Temperatur. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl, Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung, Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service).

ELECTRIC CONEVECTION OVEN, 10X 2/1GN
Single sensor core temperature probe included. Supplied with n.1 tray rack 2/1GN, 65 mm pitch.
Dry hot convection cycle (max 300 °C) ideal for low humidity cooking. Automatic moistener (11 settings) for boiler-less steam generation: 0 = no additional moisture (browning, au gratin, baking, pre-cooked food) 1-2 = low moisture (small portions of meat and fish) 3-4 = medium low moisture (large pieces of meat, reheating, roasted chicken and proving) 5-6 = medium moisture (roasted vegetable and first step of roasted meat & fish) 7-8 = medium-high moisture (stewed vegetables) 9-10 = high moisture (poached meat and jacket potatoes) Double step cooking to set two different phases. Variable fan speed (radial fan): full speed or pulse ventilation for baking and slow cooking. Exhaust valve electronically controlled to extract humidity in excess for extra crispy results. Automatic and manual rapid cooling activation when going from a higher to a lower temperature. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons). Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Direct steam double step cooking**

ELEKTRO HEISSLUFTDÄMPFER 20X GN 1/1 – 10X GN 2/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
ELECTRIC CONEVECTION OVEN, 20X 1/1GN – 10X GN 2/1, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012831**
Abmessungen, Dimension (mm): **1208 x 1065 x 1058H**
Leistung, Power (kW): 25

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C

Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 175

€ 13.998,99



HEIßLUFTDÄMPFER LEVEL B, ELEKTRISCH, 10 X GN 2/1
Hauptmerkmale: Manueller Modus: traditionelles Garen mit manuell gewählten Parametern. Verfügbare traditionelle Garzyklen: Heißluft (max. 300 °C): ideal für Backen mit wenig Feuchtigkeit. Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für sous-vide (vakuumiert), Regenerieren und empfindliche Produkte. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C). Kombizyklus (max. 250 °C): Kombination von Heißluft und Dampf mit Feuchtigkeit geregeltem Garklima für schnelleres Garen verringerten Gewichtsverlust. Regenerierungszyklus: Optimierung des schnellen Heizungzyklus des Produktes, um auf dem Teller und auf der Bratpfanne (max. 250° C) Variable Lüftergeschwindigkeit. Radialgebläse. Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Halbe Heizleistung.
Lieferung mit 1 Hordengestell GN 2/1, 65 mm, IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl, Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung, Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service).

Manual mode: traditional cooking style by manually selecting the parameters. Combining convected heat and steam to obtain humidity controlled cooking environment, accelerating the cooking process and reducing weight loss. Regeneration cycle: best cooking setting for quickly heating the products to be regenerated on plate and tray (max 250°C). By-pass technology: controls the humidity degree of the oven atmosphere in combi and regeneration cycles. It prevents water and energy waste. Fan speeds: full, half speed for delicate pulse cooking such as for baking cakes and pulse ventilation for baking and low temperature cooking. The "pulse utility" is also perfect for keeping food warm at the end of the cooking cycle. Single sensor core temperature probe included. Reduced power cycle. Supplied with n.1 tray rack 2/1GN, 65 mm pitch.
Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons) Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Optional Accessories:** EXHAUST HOOD WITHOUT FAN FOR 10GN2/1-LW. **Air-o-steam.**

ELEKTRO KOMBI HEISSLUFTDÄMPFER 20X GN 1/1 – 10X GN 2/1
MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
ELECTRIC COMBI OVEN, 20X 1/1GN – 10X GN 2/1, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012829**
Abmessungen, Dimension (mm): **1208 x 1065 x 1058H**
Leistung, Power (kW): 25

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Kombi Kochen**/ Combination cycle: Max. 250 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C
***Regenerierung**/ Regenerated on plate and tray: Max 250°C

Spannung, Voltage: 380V
Gewicht, Weight (Kg) 202

€ 15.998,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

UMLUFTOFEN AIR-O-CONVECT, GAS, 6 X GN 1/1, manuell, Direkteinspritzer, 11 Feuchtigkeitsstufen, Reinigungssystem air-o-clean, K.T.-Fühler. Hauptmerkmale: Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler Lieferung mit 1 Hordengestell GN 1/1, 65 mm Einschubabstand, Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren) 2-Stufengaren (1. Stufe mit Schwaden, 2. Stufe Heißluft zum Bräunen). Variable Lüftergeschwindigkeit (Radialgebläse): volle oder getaktete (Halten) Geschwindigkeit zum Backen oder langsamen Garen. Elektronisch geregeltes Abluftventil zum Abzug überschüssiger Feuchtigkeit. Automatische und manuelle Schnellabkühl-Aktivierung beim Umschalten von hoher in Temperatur. Gastec zertifizierter Gasbrenner für hohen Wirkungsgrad und niedrigere Emission. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl, Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service).
Serienmäßiges Zubehör: 1 St. FILTER UNTER BEDIENBANEL6&10 GN

GAS CONVECTION OVEN, 6X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Single sensor core temperature probe included. Supplied with n.1 tray rack 1/1GN, 65 mm pitch.
Dry hot convection cycle (max 300 °C) ideal for low humidity cooking. Automatic moistener (11 settings) for boiler-less steam generation: 0 = no additional moisture (browning, au gratin, baking, pre-cooked food) 1-2 = low moisture (small portions of meat and fish) 3-4 = medium low moisture (large pieces of meat, reheating, roasted chicken and proving) 5-6 = medium moisture (roasted vegetable and first step of roasted meat & fish) 7-8 = medium-high moisture (stewed vegetables) 9-10 = high moisture (poached meat and jacket potatoes) Double step cooking to set two different phases. Variable fan speed (radial fan): full speed or pulse ventilation for baking and slow cooking. Exhaust valve electronically controlled to extract humidity in excess for extra crispy results. Automatic and manual rapid cooling activation when going from a higher to a lower temperature Gas burner is certified by Gastec for high efficiency and low emissions. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons). Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Included Accessories:** 1 of CONTROL PANEL FILTER-6 & 10 GN1/1 OVENS-LW. **Convection oven with direct steam, double step cooking**

GAS HEISSLUFTDÄMPFER 6X GN 1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
GAS CONVECTION OVEN, 6X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012824**
Abmessungen, Dimension (mm): **898 x 915 x 808H**
Leistung, Power (kW): 0,25 (Anschlusswert: 20 kW)

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 123

€ 8.056,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

HEIßLUFTDÄMPFER LEVEL B, GAS, 6 X GN1/1
Hauptmerkmale: Manueller Modus: traditionelles Garen mit manuell, gewählten Parametern. Verfügbare traditionelle Garzyklen: Heißluft (max. 300 °C): ideal für Backen mit wenig Feuchtigkeit. Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für sous-vide (vakuumiert), Regenerieren und empfindliche Produkte. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C). Kombizyklus (max. 250 °C): Kombination von Heißluft und Dampf mit Feuchtigkeit geregeltem Garklima für schnelleres Garen verringerten Gewichtsverlust. Regenerierungszyklus: Optimierung des schnellen Heizungzyklus des Produktes, um auf dem Teller und auf der Bratpfanne (max. 250° C) Variable Lüftergeschwindigkeit. Radialgebläse. Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Halbe Heizleistung. Lieferung mit 1 Hordengestell GN 1/1, 65 mm. Brenner mit hohem Wirkungsgrad und niedriger Emission. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service)
Serienmäßiges Zubehör: 1 St. FILTER UNTER BEDIENBANEL6&10 GN

GAS COMBI OVEN, 6X 1/1GN
Manual mode: traditional cooking style by manually selecting the parameters. Combining convected heat and steam to obtain humidity controlled cooking environment, accelerating the cooking process and reducing weight loss. Regeneration cycle: best cooking setting for quickly heating the products to be regenerated on plate and tray (max 250°C). By-pass technology: controls the humidity degree of the oven atmosphere in combi and regeneration cycles. It prevents water and energy waste. Fan speeds: full, half speed for delicate pulse cooking such as for baking cakes and pulse ventilation for baking and low temperature cooking. The "pulse utility" is also perfect for keeping food warm at the end of the cooking cycle. Single sensor core temperature probe included. Reduced power cycle. Supplied with n.1 tray rack 1/1GN, 65 mm pitch. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons) Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. High efficiency and low emissions burners. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Included Accessories:** 1 of CONTROL PANEL FILTER-6 & 10 GN1/1 OVENS-LW.

Heißluftdämpfer Level B, Gas, 6 x GN1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
GAS COMBI OVEN, 6X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012822**
Abmessungen, Dimension (mm): **898 x 915 x 808H**
Leistung, Power (kW): 0,25 (Anschlusswert: 17 kW)

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Kombi Kochen**/ Combination cycle: Max. 250 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C
***Regenerierung**/ Regenerated on plate and tray: Max 250°C

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 146

€ 9.780,99



UMLUFTOFEN AIR-O-CONVECT, GAS, 10 X GN 1/1
Hauptmerkmale: Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren) 2-Stufengaren (1. Stufe mit Schwaden, 2. Stufe Heißluft zum Bräunen).
Variable Lüftergeschwindigkeit (Radialgebläse): volle oder getaktete (Halten) Geschwindigkeit zum Backen oder langsamen Garen, Elektronisch geregeltes Abluftventil zum Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.
Automatische und manuelle Schnellabkühl-Aktivierung beim Umschalten von hoher in Temperatur.
Gastec zertifizierter Gasbrenner für hohen Wirkungsgrad und niedrigere Emission. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl, Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service).
Serienmäßiges Zubehör: 1 St. FILTER UNTER BEDIENBANEL 6& 10 GN,
1 St. ÜBERWACHUNGSFILTER 10 GN 2/1

Single sensor core temperature probe included. Dry hot convection cycle (max 300 °C) ideal for low humidity cooking. Automatic moistener (11 settings) for boiler-less steam generation: 0 = no additional moisture (browning, au gratin, baking, pre-cooked food) 1-2 = low moisture (small portions of meat and fish) 3-4 = medium low moisture (large pieces of meat, reheating, roasted chicken and proving) 5-6 = medium moisture (roasted vegetable and first step of roasted meat & fish) 7-8 = medium-high moisture (stewed vegetables) 9-10 = high moisture (poached meat and jacket potatoes) Double step cooking to set two different phases. Variable fan speed (radial fan): full speed or pulse ventilation for baking and slow cooking.
Exhaust valve electronically controlled to extract humidity in excess for extra crispy results.
Automatic and manual rapid cooling activation when going from a higher to a lower temperature.
Gas burner is certified by Gastec for high efficiency and low emissions. Automatic cleaning system: 4 different pre-set cycles to clean the cooking cell, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons). Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. 304 AISI stainless steel construction throughout. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning.
Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Included Accessories:** 1 of CONTROL PANEL FILTER-6 & 10 GN1/1 OVENS-LW
1 of CONTROL PANEL FILTER-10 GN2/1 OVENS-LW. **Direct steam, double step cooking**

GAS HEISSLUFTDÄMPFER 10X GN 1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
GAS CONVECTION OVEN, 10X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012828**
Abmessungen, Dimension (mm): **898 x 915 x 1058H**
Leistung, Power (kW): 0,3 (Anschlusswert: 40 kW)

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 147

€ 9.759,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

HEIßLUFTDÄMPFER LEVEL B, GAS, 10 X GN 1/1
Hauptmerkmale: Manueller Modus: traditionelles Garen mit manuell gewählten Parametern. Verfügbare traditionelle Garzyklen: Heißluft (max. 300 °C): ideal für Backen mit wenig Feuchtigkeit. Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für sous-vide (vakuumiert), Regenerieren und empfindliche Produkte. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C). Kombizyklus (max. 250 °C): Kombination von Heißluft und Dampf mit Feuchtigkeit geregeltem Garklima für schnelleres Garen verringerten Gewichtsverlust. Regenerierungszyklus: Optimierung des schnellen Heizungzyklus des Produktes, um auf dem Teller und auf der Bratpfanne (max. 250° C)
Variable Lüftergeschwindigkeit. Radialgebläse. Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Halbe Heizleistung. Lieferung mit 1 Hordengestell GN 1/1, 65 mm Einschubabstand. Brenner mit hohem Wirkungsgrad und niedriger Emission. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung.
Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung, Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service). **Serienmäßiges Zubehör:** 1 St. FILTER UNTER BEDIENBANEL6 &1 0 GN
1 St. ÜBERWACHUNGSFILTER 10 GN 2/1

GAS COMBI OVEN, 10X 1/1GN
Manual mode: traditional cooking style by manually selecting the parameters. Combining convected heat and steam to obtain humidity controlled cooking environment, accelerating the cooking process and reducing weight loss. Regeneration cycle: best cooking setting for quickly heating the products to be regenerated on plate and tray (max 250°C). By-pass technology: controls the humidity degree of the oven atmosphere in combi and regeneration cycles. It prevents water and energy waste. Fan speeds: full, half speed for delicate pulse cooking such as for baking cakes and pulse ventilation for baking and low temperature cooking. The "pulse utility" is also perfect for keeping food warm at the end of the cooking cycle. Single sensor core temperature probe included. Reduced power cycle. Supplied with n.1 tray rack 1/1GN, 65 mm pitch. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons) Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. High efficiency and low emissions burners. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Included Accessories:** 1 of CONTROL PANEL FILTER-6 & 10 GN1/1 OVENS-LW. **Air-o-steam**

GAS KOMBI HEISSLUFTDÄMPFER 10X GN 1/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
GAS COMBI OVEN, 10X 1/1GN, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012826**
Abmessungen, Dimension (mm): **898 x 915 x 1058H**
Leistung, Power (kW): 0,3 (Anschlusswert: 35 kW)

***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Kombi Kochen**/ Combination cycle: Max. 250 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C
***Regenerierung**/ Regenerated on plate and tray: Max 250°C

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 160

€ 11.962,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

UMLUFTOFEN AIR-O-CONVECT, GAS, 10 X GN 2/1
Hauptmerkmale: Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Lieferung mit 1 Hordengestell GN 2/1, 65 mm Einschubabstand. Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren) 2-Stufengaren (1. Stufe mit Schwaden, 2. Stufe Heißluft zum Bräunen). Variable Lüftergeschwindigkeit (Radialgebläse): volle oder getaktete (Halten) Geschwindigkeit zum Backen oder langsamen Garen, Elektronisch geregeltes Abluftventil zum Abzug überschüssiger Feuchtigkeit. Automatische und manuelle Schnellabkühl-Aktivierung beim Umschalten von hoher in Temperatur. Gastec zertifizierter Gasbrenner für hohen Wirkungsgrad und niedrigere Emission. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung, Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service)

Single sensor core temperature probe included. Supplied with n.1 tray rack 2/1GN, 65 mm pitch.
Dry hot convection cycle (max 300 °C) ideal for low humidity cooking. Automatic moistener (11 settings) for boiler-less steam generation: 0 = no additional moisture (browning, au gratin, baking, pre-cooked food) 1-2 = low moisture (small portions of meat and fish) 3-4 = medium low moisture (large pieces of meat, reheating, roasted chicken and proving) 5-6 = medium moisture (roasted vegetable and first step of roasted meat & fish) 7-8 = medium-high moisture (stewed vegetables) 9-10 = high moisture (poached meat and jacket potatoes) Double step cooking to set two different phases. Variable fan speed (radial fan): full speed or pulse ventilation for baking and slow cooking. Exhaust valve electronically controlled to extract humidity in excess for extra crispy results. Automatic and manual rapid cooling activation when going from a higher to a lower temperature. Gas burner is certified by Gastec for high efficiency and low emissions. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons). Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Direct steam, ouble step cooking**

GAS HEISSLUFTDÄMPFER 20X GN 1/1 – 10X GN 2/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
GAS CONVECTION OVEN, 20X 1/1GN – 10X GN 2/1, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012832**
Abmessungen, Dimension (mm): **1208 x 1065 x 1058H**
Leistung, Power (kW): 1,0 (Anschlusswert: 45 kW)

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 191

€ 15.963,99



HEIßLUFTDÄMPFER LEVEL B, GAS, 10 X GN 2/1
Hauptmerkmale: Manueller Modus: traditionelles Garen mit manuell gewählten Parametern. Verfügbare traditionelle Garzyklen: Heißluft (max. 300 °C): ideal für Backen mit wenig Feuchtigkeit. Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für sous-vide (vakuumiert), Regenerieren und empfindliche Produkte. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C). Kombizyklus (max. 250 °C): Kombination von Heißluft und Dampf mit Feuchtigkeit geregeltem Garklima für schnelleres Garen verringerten Gewichtsverlust. Regenerierungszyklus: Optimierung des schnellen Heizungzyklus des Produktes, um auf dem Teller und auf der Bratpfanne (max. 250° C)
Variable Lüftergeschwindigkeit. Radialgebläse. Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler, Halbe Heizleistung. Brenner mit hohem Wirkungsgrad und niedriger Emission. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung. Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl, Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung. Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung, Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service).
Lieferung mit 1 Hordengestell GN 2/1, 65 mm

GAS COMBI OVEN, 10X GN 2/1
Single sensor core temperature probe included. Supplied with n.1 tray rack 2/1GN, 65 mm pitch.
Dry hot convection cycle (max 300 °C) ideal for low humidity cooking. Automatic moistener (11 settings) for boiler-less steam generation: 0 = no additional moisture (browning, au gratin, baking, pre-cooked food) 1-2 = low moisture (small portions of meat and fish) 3-4 = medium low moisture (large pieces of meat, reheating, roasted chicken and proving) 5-6 = medium moisture (roasted vegetable and first step of roasted meat & fish) 7-8 = medium-high moisture (stewed vegetables) 9-10 = high moisture (poached meat and jacket potatoes) Double step cooking to set two different phases. Variable fan speed (radial fan): full speed or pulse ventilation for baking and slow cooking. Exhaust valve electronically controlled to extract humidity in excess for extra crispy results. Automatic and manual rapid cooling activation when going from a higher to a lower temperature. Gas burner is certified by Gastec for high efficiency and low emissions. Automatic cleaning system: **4 different pre-set cycles to clean the cooking cell**, according to the actual requirements. The cleaning system is built-in (no need for add-ons). Perfect eveness: blows fresh air from the outside through the bi-functional fan, which pushes the air that has been preheated in the meantime, into the cooking chamber, guaranteeing the evenness of the cooking process. IPX 5 spray water protection certification for easy cleaning. **304 AISI stainless steel construction throughout**. Seamless hygienic cooking chamber with all rounded corners for easy cleaning. Double thermo-glazed door with open frame construction, for cool outside door panel. Swing hinged easy-release inner glass on door for easy cleaning. Swing hinged front panel for easy service access to main components. **Direct steam, ouble step cooking**

GAS KOMBI HEISSLUFTDÄMPFER 20X GN 1/1 – 10X GN 2/1 MIT AUTOMATISCHER REINIGUNGSFUNKTION
GAS COMBI OVEN, 20X 1/1GN – 10X GN 2/1, AUTOMATIC CLEANING FUNCTION
Artikel, Model: **22012830**
Abmessungen, Dimension (mm): **1208 x 1065 x 1058H**
Leistung, Power (kW): 1,0 (Anschlusswert: 45 kW)

TEMPERATUREN/ TEMPERATURES
***Heißluft**/ Hot convection cycle**:** Max. 300 °C
***Dampf**/ Steam cycle: Max. 100°C
***Dampf bei Niedertemperatur**/ Low temperature Steam cycle: Max. 100° C

Spannung, Voltage: 230V
Gewicht, Weight (Kg) 203

€ 19.925,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Wir bringen Farbe ins Spiel!

We bring color into play!







CATERING EQUIPMENT MORGAN

Elektro Kontaktgrill- Paninigrill

Gehäuse komplett aus Edelstahl
Gußplatte, Fett Auffangwanne
Thermostat, EIN/AUS Schalter
Spannung 230V



Electric toaster / Panin

Body stainless steel, cast iron plate
Switch ON/OFF, control light
Grease pan, thermostat
voltage 230V

Artikel, Model: MOKG-811
Abmessungen/ Dimension mm: 300x370x190H
Leistung/ Power kW: 1,8
Grillflächen/ Plate: 1
Oberfläche/ Surface: **gerillt /gerillt - grooved/groved**

€ 219,99



Artikel, Model: MOKG-811C
Oberfläche/ Surface: **glatt / glatt - smooth/smooth**

€ 219,99

Artikel, Model: MOKG-811E
Abmessungen/ Dimension mm: 470x370x190H
Leistung/ Power kW: 2,2
Grillflächen/ Plate: 1
Oberfläche/ Surface: **gerillt /gerillt - grooved/groved**

€ 265,99



Artikel, Model: MOKG-811EB
Oberfläche/ Surface: **glatt / glatt - smooth/smooth**

€ 265,99

Artikel, Model: MOKG-813
Abmessungen/ Dimension mm: 565x370x190H
Leistung/ Power kW:3,6
Grillflächen/ Plate: 2
Oberfläche/ Surface: **gerillt /gerillt - grooved/grooved**

€ 374,99



Artikel, Model: MOKG-813B
Oberfläche/ Surface: **glatt / glatt - smooth/smooth**

€ 374,99

Elektro Crépeseisen

Komplett aus Edelstahl, Thermostat
EGO Kontrollleuchte EIN/AUS, Gußplatte
Teigverteiler Spannung 230V

Electric Crepes maker

Body in stainless steel, round heater
thermostat EGO, drawer style warmer in
the bottom of the body,
feet,Timer,ON/OFF control light.
Voltage 230V

Artikel, Model: 127331
Abmessungen/ Dimension mm: 450x485x240H
Leistung/ Power kW:3
Platten/ Plate mm: 1x 400 Ø
Temp. °C: 50-300

€ 314,99

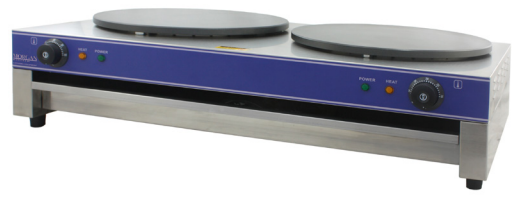




Artikel, Model: 127332
Abmessungen/ Dimension mm: 860x485x240H
Leistung/ Power kW:2x 3
Platten/ Plate mm: 2x 400 Ø
Temp. °C: 50-300

€ 494,99





Elektro Waffeleisen für 1/2 Waffeln
Gehäuse komplett aus Edelstahl
Gußplatte, Thermostat, EIN/AUS Schalter

Electric waffle machine for 1/2 waffles
Body stainless steel, cast iron plate
Switch ON/OFF, control light



Artikel, Model: 22012679
Abmessungen/ Dimension mm: 285x360x220H
Temperature/ Temperature: 50/300°C
Leistung/ Power (kW): 2,2
Gewicht/ Weight (kg): 16
Spannung/ Voltage (V): 230

€ 464,99



Artikel, Model: 22012710
Abmessungen/ Dimension mm: 600x360x220H
Temperature/ Temperature: 50/300°C
Leistung/ Power (kW): 2,2+2,2
Gewicht/ Weight (kg): 30
Spannung/ Voltage (V): 230

€ 850,99



Artikel, Model: 22012708
Abmessungen/ Dimension mm: 285x360x220H
Temperature/ Temperature: 50/300°C
Leistung/ Power (kW): 2,2
Gewicht/ Weight (kg): 16
Spannung/ Voltage (V): 230

€ 464,99



Artikel, Model: 22012709
Abmessungen/ Dimension mm: 600x360x220H
Temperature/ Temperature: 50/300°C
Leistung/ Power (kW): 2,2+2,2
Gewicht/ Weight (kg): 30
Spannung/ Voltage (V): 230

€ 850,99



Elektro Waffeleisen für 1/2 Waffeln
Gehäuse komplett aus Edelstahl
Gußplatte, Thermostat, EIN/AUS Schalter
Gussaluminiumplatte mit Teflonbeschichtung, 3 Schichten extra dick, Anti-Haftend

Electric waffle machine for 1/2 waffles
Body stainless steel, cast iron plate
Switch ON/OFF, control light, cast aluminum plate with Teflon coating, 3 layers of extra thick non-sticking

Artikel, Model: 22012678
Abmessungen/ Dimension mm: 292x605x276H
Temperature/ Temperature: 124/230°C
Leistung/ Power (kW): 1,4
Gewicht/ Weight (kg): 10
Spannung/ Voltage (V): 230

€ 477,99



Artikel, Model: 22012711
Abmessungen/ Dimension mm: 250x380x300H
Temperature/ Temperature: 124/230°C
Leistung/ Power (kW): 1
Gewicht/ Weight (kg): 7
Spannung/ Voltage (V): 230

€ 193,99



Artikel, Model: 22012712
Abmessungen/ Dimension mm: 500x380x300H
Temperature/ Temperature: 124/230°C
Leistung/ Power (kW): 1+1
Gewicht/ Weight (kg): 16
Spannung/ Voltage (V): 230

€ 295,99





Elektro Griddleplatte
aus Edelstahl, Thermostat EGO
Kontrollleuchte, Auffangschale, Je Zone 1
Stecker, Spannung: 230V

Electric Grill Plate
Stainless steel, Thermostat EGO, 1 plug
for each zone control light, each zone one
plug, voltage: 230V

Artikel, Model: 127327
Abmessungen/ Dimension mm: 600x520x310H
Leistung/ Power kW: 2 Zone / 2X 2,5
Grillflächen/ Plate: 1
Oberfläche/ Surface mm: Glatt, Smooth **(596x398)**
Temp. °C: 50-300

€ 391,99



Artikel, Model: 127328
Abmessungen/ Dimension mm: 750x520x310H
Leistung/ Power kW: 2 Zone / 2X 3
Grillflächen/ Plate: 1
Oberfläche/ Surface mm: Glatt, Smooth **(747x398)**
Temp. °C: 50-300

€ 422,99



Artikel, Model: 127329
Abmessungen/ Dimension mm: 750x520x310H
Leistung/ Power kW: 2 Zone / 2X 3
Grillflächen/ Plate: 1
Oberfläche/ Surface mm: gerillt=423x398, glatt=324x398
Surface: grooved=423x398, smooth=324x394
Temp. °C: 50-300

€ 431,99



Artikel, Model: 127330
Abmessungen/ Dimension mm: 750x520x310H
Leistung/ Power kW: 2 Zone / 2X 3
Grillflächen/ Plate: 1
Oberfläche/ Surface mm: Gerillt, Grooved **(747x398)**
Temp. °C: 50-300

€ 447,99





Gas Hockerkocher WARZENBRENNER

Standgerät, geeignet NUR für GPL – Gas mit Zündsicherung. Gehäuse aus Edelstahl Pilotflamme, Piezozündung, Brenner aus Gusseisen, Brenner mit 2 Regler (einstellbar)

Artikel, Model: 291100
Abmessungen/ Dimension mm: 455x600x430H
Leistung/ Power kW: 25
Brenner/ Burners mm: 1x 300 Ø
Gewicht, Weight kg: 42

€ 399,99



Gas stock-pot stove

Structure in stainless steel, Cast-iron support black, Enamelled. Burner with pilot flame and flame failure device. All stock-pot stoves come without connection fittings, a pressure control valve with max. 50 mbar is required!



Hot Dog Grill

Gehäuse aus Edelstahl
EIN/AUS Schalter , Spannung: 230V

Artikel, Model: MOHD-05K
Abmessungen/ Dimension mm: 600x300x215H
Leistung/ Power kW: 1,0
Geeignet Würste/ Suitable sausage: **4**
Rollen/ Roll: 5

€ 185,99

Artikel, Model: MOHD-07K
Abmessungen/ Dimension mm: 600x375x215H
Leistung/ Power kW: 1,4
Geeignet Würste / Quantity sausage: **6**
Rollen/ Roll: 7

€ 217,99

Artikel, Model: MOHD-09K
Abmessungen/ Dimension mm: 600x435x215H
Leistung/ Power kW: 1,8
Geeignet Würste / Suitable sausage: **8**
Rollen/ Roll: 9

€ 240,99

Artikel, Model: MOHD-11K
Abmessungen/ Dimension mm: 600x515x215H
Leistung/ Power kW: 2,2
Geeignet Würste / Suitable sausage: **10**
Rollen/ Roll: 11

€ 289,99

Hot Dog Warmer

Body in stainles steel
ON/OFF Timer, Voltage: 230V











Hot Dog Grill
Gehäuse aus Edelstahl, Zeitschaltuhr
EIN/AUS Schalter , Glaszylinder
Spannung: 230V

Artikel, Model: 950013
Abmessungen/ Dimension mm: 360x360x460H
Leistung/ Power kW: 0,3
Anzahl Spieße/ Quantity skewers: 0

€ 180,99



Hot Dog Grill
Stainless steel housing, timer
ON / OFF switch, glass cylinder
Voltage: 230V

Artikel, Model: 950012
Abmessungen/ Dimension mm: 580x360x460H
Leistung/ Power kW: 2x 0,3
Anzahl Spieße/ Quantity skewers: 4

€ 237,99



Elektro Toaster 4 und 6 Scheiben
Gehäuse komplett aus Edelstahl, Thermostate, Zeitschaltuhr, Auffangwanne für Brotreste , Kontrollleuchte, EIN/AUS Schalter, Spannung 230V

Artikel, Model: 291090
Abmessungen/ Dimension mm: 325x285x250H
Leistung/ Power kW: 1,8
Geeignet für Scheiben/ Suitable for slices: **4**
Temp: 20°C-85°C

€ 176,99

Artikel, Model: 291091
Abmessungen/ Dimension mm: 460x285x250H
Leistung/ Power kW: 2,5
Geeignet für Scheiben/ Suitable for slices: **6**
Temp: 20°C-85°C

€ 222,99

Electric Toaster 4 and 6 level
stainless steel, thermostat, timer, drawer for bread control lamp, voltage: 230V







Salamander Light - Star

mit elektronischer Regelung. Elektro- Salamander zum Überbacken von Speisen geeignet. Beheizung durch verbaute Heizelemente im Gehäuse. Die einfache Bedienung erfolgt über eine Elektronik mit Sen-sor-Tastenfeld (inkl. 4-steliger digitaler Anzeige) und Knebel. Heizelement höhenverstellbar zur optimalen Temperaturan-passung. Gerät als Auftischgerät oder zum Befestigen an der Wand geeignet. Highlight Heizelement höhenverstellbar. Aufheizzeit ca. 5 Sek. 2 Zonenfunktion (Volle oder linke Heizzone) 2 Stufen Warmhaltefunktion. Elektronischer Timer 0 - 15 min. abnehmbarer Rost und Tropfwanne. Wandhalterung
Lieferumfang inkl. Regler und Elektronik, 1 Tropfwanne, 1 Gitterrost, Zuleitung inkl. Stecker. Vier stabile, rutschfeste und höhenverstellbare Füße.

GN 2/3
Artikel/Model: 22013093
Abmessungen/Dimension:400 x 500 (560) x 525H mm
Innenhöhe/ : Min. 60 – Max. 220 mm
Leistung/Power: 3,0 kW
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 50 kg

€ 2.583,99

Salamander Light - Star

with electronic control. Salamander for gratinating food. Build in infrared radiant heating elements in the housing. The easy handling is carried out with an electronic with touch control incl. 4-digit display. A step less controller for the time control and one controller for the selection for the two keep warm modes. Adjustable slide in height for the optimal results for the temperature. Suitable for on-table or wall mounting use. Highlight heating elements adjustable in height Heating up in ca. 5 sec. 2 Zones function (left or full heating zone) 2 Step keep warm function. Electronic timer 0 - 15 min. Removable grid and drip tray. Wall mounting bracket
Delivery incl. regulator and electronic, 1 grid, 1 drip pan, cable with plug. Wall mounting bracket and four stable, non-skid and adjustable in height feet.



GN 1/1
Artikel/Model: 22013094
Abmessungen/Dimension:600 x 500 (560) x 525H mm
Innenhöhe/ : Min. 60 – Max. 220 mm
Leistung/Power: 4,5 kW
Spannung/ Voltage: 400V
Gewicht/ Weight: 65 kg

€ 3.375,99



GN 1/1
Artikel/Model: 22013095
Abmessungen/Dimension:750 x 500 (560) x 525H mm
Innenhöhe/ : Min. 60 – Max. 220 mm
Leistung/Power: 6,0 kW
Spannung/ Voltage: 400V
Gewicht/ Weight: 80 kg

€ 3.734,99



Salamander GN 1/1 mit elektronischer Regelung
Elektro- Salamander zum Überbacken von Speisen geeignet. Beheizung durch verbaute Heizelemente im Gehäuse. Die einfache Bedienung erfolgt über eine Elektronik mit Sen-sor-Tastenfeld (inkl. 4-steliger digitaler Anzeige) und Knebel. Leistungsregulierung in Stufen 1-9. Drei Einschubebenen zur optimalen Temperaturanpassung. Aufheizzeit ca. 5 Sek.
1 Heizzone, 2 Stufen Warmhaltefunktion. Elektronischer Timer 0 - 15 min. Gitterost mit 2 Griffen (3 Einschubebenen) abnehmbare Rückwand zur beidseitigen Nutzung. Wandhalterung. **Lieferumfang inkl.** Regler und Elektronik, 1 Gitterrost mit 2 Griffen, Zuleitung inkl. Stecker. Vier stabile, rutschfeste und höhenverstellbare Füße.

GN 1/1
Artikel/Model: 22013096
Abmessungen/Dimension:600 x 400 x 470H mm
Innenhöhe/ : 240 mm
Leistung/Power: 3,0 kW
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 33 kg

€ 2.483,99

Salamander for gratinating food. Build in infrared radiant heating elements in the housing. The easy handling is carried out with an electronic with touch control incl. 4-digit display. A step less controller for the time control and one controller for the power selection in 1-9 steps. Three levels for the optimal temperature regulation. Heating up in ca. 5 sec. One heating zone. 2 step Keep warm function Electronic timer 0 - 15 min. Removable backside for booth side using. Wall mounting bracket
Delivery incl. regulator and electronic, one grid with two han-dles and four stable non-skid and adjustable in height feet.



Elektro Lift Salamander
Gehäuse komplett aus Edelstahl, Thermostat
Kontrollleuchte, EIN/AUS Schalter
Spannung: 230V

Electric lift salamander
In stainless steel, thermostat, control light
Stainless steel grid, voltage: 230V



Artikel, Model: MOEB-450H
Abmessungen/ Dimension mm: 450x450x470H
Leistung/ Power kW: 2,8

€ 679,99



Artikel, Model: MOEB-600H
Abmessungen/ Dimension mm: 620x480x530H
Leistung/ Power kW: 4,0

€ 789,99

Elektro Speisenwärmer Infrarot
aus Edelstahl, mit Plexiglasschutz
Keramikoberfäche, Thermostat Kontrollleuchte
EIN/AUS Schalter
Spannung: 230V

Electric Foodwarmer Infrared
In stainless steel, acrili glass
protection, thermostat.control lamp
ON/OFF, Voltage: 230V

Artikel, Model: 127120
Abmessungen/ Dimension mm: 420x620x780H
Leistung/ Power kW: 0,5
Temp °C: +30/+85

€ 654,99



Artikel, Model: 127121
Abmessungen/ Dimension mm: 810x620x780H
Leistung/ Power kW: 1,0
Temp °C: +30/+85

€ 784,99



Artikel, Model: 127122
Abmessungen/ Dimension mm: 1026x620x780H
Leistung/ Power kW: 1,5
Temp °C: +30/+85

€ 810,99





Elektro Wärmestation (GN 1/1)
aus Edelstahl, EIN/AUS Schalter
Kontrollleuchte, Spannung: 230V



Electric Food warmer (GN 1/1)
in stainless steel, ON/OFF control lamp
voltage: 230V

Artikel, Model: 127115
Abmessungen/ Dimension mm: 330x560x500H
Leistung/ Power kW: 1,0
Temp °C: +30/+85

€ 279,99

Elektro Speisenwärmer
aus Edelstahl, EIN/AUS Schalter
Kontrollleuchte, Spannung: 230V

Artikel, Model: 105054
Abmessungen/ Dimension mm: 760
Leistung/ Power kW: 0,65
Temp °C: +30/+85

€ 235,99

Artikel, Model: 105057
Abmessungen/ Dimension mm: 920
Leistung/ Power kW: 0,85
Temp °C: +30/+85

€ 270,99

Artikel, Model: 105058
Abmessungen/ Dimension mm: 1070
Leistung/ Power kW: 0,95
Temp °C: +30/+85

€ 284,99

Artikel, Model: 105059
Abmessungen/ Dimension mm: 1220
Leistung/ Power kW: 1,1
Temp °C: +30/+85

€ 330,99

Artikel, Model: 105060
Abmessungen/ Dimension mm: 1370
Leistung/ Power kW: 1,25
Temp °C: +30/+85

€ 341,99

Artikel, Model: 105061
Abmessungen/ Dimension mm: 1830
Leistung/ Power kW: 1,73
Temp °C: +30/+85

€ 436,99

Electric Food warmer
in stainless steel, ON/OFF control
lamp, voltage: 230V

















Frittieren

Friggere

Deep-Fry

Faire frire

Deep-prăji

жарить во фритюре

Smažit

Bol yağda kızartmak

Pély készre sütjük

βαθύ-fry





Elektro Tischfriteusen ohne Hahn
Gehäuse komplett aus Edelstahl
Thermostat Kontrollleuchte, EGO
Schutzthermostat EIN/AUS Schalter
Inklusive Körbe und Deckel
Temperatur: 0°C-200°C

Artikel, Model: 22013084
Abmessungen/ Dimension mm: 294x440x285H
Leistung/ Power kW: 3,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 1x 9,0
Spannung: 230V

€ 182,99

Electric fryers without drainage tap
complete in stainless steel , EGO
thermostat/protection switch ON/OFF
Timer/15 min. Included: basket and cover
Temperature: 0°C-200°C



Artikel, Model: 22013085
Abmessungen/ Dimension mm: 590x440x285H
Leistung/ Power kW: 2x 3,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 9,0+9,0
Spannung: 230V

€ 309,99



Elektro Tischfriteusen mit Hahn
Gehäuse komplett aus Edelstahl
Thermostat Kontrollleuchte,
Schutzthermostat EIN/AUS Schalter
Inklusive Körbe und Deckel
Temperatur: 0°C-200°C

Artikel, Model: 291089
Abmessungen/ Dimension mm: 280x490x330H
Leistung/ Power kW: 3,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 1x 9,8 Lt.
Spannung: 230V

€ 233,99

Electric fryers with drainage tap
complete in stainless steel
thermostat/protection switch ON/OFF
Timer/15 min. Included: basket and cover
Temperature: 0°C-200°C



Artikel, Model: 291098
Abmessungen/ Dimension mm: 280x490x330H
Leistung/ Power kW: 1x 5,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 1x 11,5 Lt.
Spannung: 380V

€ 286,99



Artikel, Model: 291103
Abmessungen/ Dimension mm: 340x550x370H
Leistung/ Power kW: 1x 9,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 1x 11,5 Lt.
Spannung: 380V

€ 361,99





Artikel, Model: 291095
Abmessungen/ Dimension mm: 570x490x330H
Leistung/ Power kW: 2x 3,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 2x 9,8 Lt.
Spannung: 230V

€ 450,99



Artikel, Model: 291101
Abmessungen/ Dimension mm: 690x550x370H
Leistung/ Power kW: 2x 5,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 2x 11,5 Lt.
Spannung: 380V

€ 530,99



Artikel, Model: 291104
Abmessungen/ Dimension mm: 690x550x370H
Leistung/ Power kW: 2x 9,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 2x 11,5 Lt.
Spannung: 380V

€ 715,99



Artikel, Model: 22011276
Abmessungen/ Dimension mm: 610x480x380H
Becken/ Sink mm: 450x210x155H
Leistung/ Power kW: 1x 9,0
Ölmenge/ Oil capacity Lt. ca.: 1x 30 Lt.
Spannung: 380V

€ 494,99





Elektro Reiskocher
Kochen, Dämpfen, Warmhalten von Reis
Gehäuse aus Edelstahl, Spannung: 230V

Rice cooker
Cook, steaming, warming of rice
stainless steel housing, Volt: 230V

Artikel, Model: 22013086
Abmessungen/ Dimension mm:
Leistung/ Power kW: 1,3
Inhalt/ capacity Lt. ca.: 1x 8,0 Lt.
Spannung: 230V

€ 75,99





Artikel, Model: 22013087
Abmessungen/ Dimension mm:
Leistung/ Power kW: 1,6
Inhalt/ capacity Lt. ca.: 1x 10,0 Lt.
Spannung: 230V

€ 90,99





Elektro Gemüseschneider
Gehäuse aus eloxiertem Alu, EIN/AUS Schalter Motor belüftet Motorsicherheitsschutz, frontaler Auswurf Spannung 230V

Artikel, Model: 950001
Abmessungen/ Dimension mm: 570x230x510H
Leistung/Power W: 550
Produktion Production kg/h: 150

€ 775,99

Inklusive/ included:
- ✓ H3
- ✓ H4
- ✓ H7
- ✓ P2
- ✓ P4
- ✓ PVC Auswurfscheibe/ Ejection disc

Electric Vegetable cutter
construction in aluminium alloy, completely removable for easy, cleaning and changing of accessories. Wide selection of discs heavy-duty motors, protection handle voltage: 230V




Auswurfscheibe (€ 37,99)


H3-Raspelscheibe (€ 45,99)




H4- Raspelscheibe (€ 45,99)


H7-Raspelscheibe (€ 45,99)




P2-Schneidescheibe (€ 45,99)


P4-Schneidescheibe (€ 45,99)


D8- Würfelscheibe (€ 71,99)


D10- Würfelscheibe (€ 71,99)


T8- Streifenscheibe (€ 71,99)


T10- Streifenscheibe (€ 71,99)


H8 Schneidescheibe (€ 35,99)
(in Verbindung mit „D+T"- Scheiben)


H10 Schneidescheibe (€ 35,99)
(in Verbindung mit „D+T"- Scheiben)



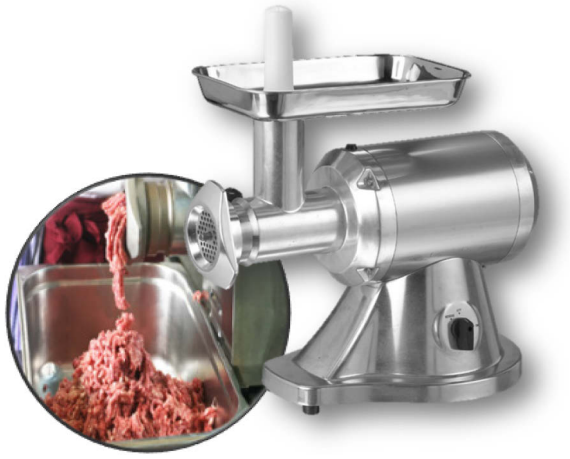


Elektro Fleischwölfe
Gehäuse aus Alu, Mühltrichter aus Edelstahl EIN/AUS Schalter, Motor belüftet, Motorsicherheitsschutz Inklusiv 1x Schneidemesser 1x Einfüllstutzen für Wurst 6mm/8mm Edelstahl Lochscheiben, Spannung 230V

Electic meat grinder
Body stainless steel/aluminium, motor ventilated, switch ON/OFF, Including, 6mm/8mm perforated plates in stainles steelstainless steel knife, 1x sausage stuffer PVC, Voltage: 230V

Artikel, Model: 291165
Abmessungen/ Dimension mm: 585x320x400H
Leistung/Power W: 730
Produktion Production kg/h: 220

€ 627,99



Artikel, Model: 291166
Abmessungen/ Dimension mm: 555x320x445H
Leistung/Power W: 1100
Produktion Production kg/h: 300

€ 1.044,99



Elektro Bain Marie
Gehäuse komplett aus Edelstahl, Thermostat, Kontrollleuchte Schutzthermostat, EIN/AUS Schalter, GN 1/1-150; Spannung 230V

Electric bain marie
In stainless steel, thermostat, timer, control light for GN 1/1-150, Voltage: 230V

Artikel, Model: 930006
Abmessungen/ Dimension mm: 630x370x240H
Leistung/Power W: 1200
Ablasshahn/ Tup: --
Temp. °C: +30/+95

€ 123,99



Artikel, Model: 930007
Abmessungen/ Dimension mm: 580x340x240H
Leistung/Power W: 1200
Ablasshahn/ Tup: Ja/Yes
Temp. °C: +30/+95

€ 135,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Multicutter

Schneidet, zerkleinert, mischt, knetet, Gehäuse aus AluminiumBehälter aus Edelstahl, Deckel aus Polycarbonat, Durchsichtig, Behälter leicht zu leeren und reinigen, Motor belüftet, hohe Sicherheit gewährleistet durch doppelten Mikroschalter auf dem Deckel. EIN/AUS Schalter Regelung der Geschwindigkeit stufenlos, Inklusive Doppelmesser Spannung 230V

Artikel, Model: 950003
Abmessungen/ Dimension mm: 523x317x395H
Leistung/Power W: 950
Umdrehungen pro Min/ Speed per minute.: 1100 - 2800 rpm
Inhalt/ Capacity Ltr.: 6

€ 595,99

Electric cutter

Stainless steel bowl, capacity: 6 litres, Aluminum housing polycarbonate lid transparent container makes easy task to empty and clean engine ventilation, high reliability by double microswitch on the lid Blades CNS 18/10, Regulation of speed infinitely variable including:double blade voltage: 230V



Artikel, Model: 950015
Abmessungen/ Dimension mm: 523x317x445H
Leistung/Power W: 950
Umdrehungen pro Min/ Speed per minute.: 1100 - 2800 rpm
Inhalt/ Capacity Ltr.: 9

€ 634,99



Artikel, Model: 22012721
Abmessungen/ Dimension mm: 523x317x490H
Leistung/Power W: 950
Umdrehungen pro Min/ Speed per minute.: 1100 - 2800 rpm
Inhalt/ Capacity Ltr.: 12

€ 634,99



Elektro KOMBISCHÄLER für Kartoffeln und Muschelwäscher

Gehäuse aus Aluminium, EIN/AUS Schalter, Timer 0-15 Min. Ausgestattet mit Wasseranschluss drehende Bodenscheibe, durchsichtiger Deckel mit Mikroschalter. Füße Regulierbar frontaler Auswurf, Spannung 230V

Artikel, Model: 950004
Abmessungen/ Dimension mm: 570x425x1100
Leistung/Power W: 750
Fassungsvermögen pro Schälvorgang
Capacity per peeling process ca. Lt: 29
Inhalt, Capacity kg: 15

€ 1.212,99



Electric Potato peeler and seafood cleaner machine

Body in aluminium, stainless steel bowl, ON/OFF, Timer 0-15 min. Water connection, rotating bottom plate, transparent lid, microswitch adjustable feet, voltage: 230V



Käsereibe Elektro
Nur für Parmesankäse, Gehäuse aus Aluminium. Wanne aus Eelstahl.EIN/AUS Schalter, Motor belüftet, motorsicherheitsschutz

Artikel, Model: 291187
Abmessungen/ Dimension mm: 405x280x420H
Leistung/Power W: 550, rpm: 1440

€ 378,99

Electric cheese grater
Body aluminium, tray in stainless steel, motor ventilated, switch ON/OFF, Voltage: 230V





Artikel, Model: 22013073 **
Abmessungen/ Dimension mm: 290x170x295H
Leistung/Power W: 370

€ 469,99



Artikel, Model: 22013075 **
Abmessungen/ Dimension mm: 405x280x420H
Leistung/Power W: 1100

€ 942,99





** Walze abnehmbar und Spülmaschinen geeignet.
** Drum in stain/ess stee/ mm. that can be removed and put in the dish-washer.

Elektro Heisswasserspender
Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
Sockel aus Edelstahl, Füllstandsanzeige
Spannung: 230V

Artikel, Model: 950008
Abmessungen/ Dimension mm: 310x310x420H
Leistung/Power kW: 2,5
Fassungsvermögen/ Capacity ca. Lt: 15
Temp. °C: +30°C/+100°C

€ 90,99

Artikel, Model: 950009
Abmessungen/ Dimension mm: 310x310x523H
Leistung/Power kW: 2,5
Fassungsvermögen/ Capacity ca. Lt: 20
Temp. °C: +30°C/+100°C

€ 104,99

Electric hot drinks dispenser
Ideal to keep warm, body in stainless steel. Cover in stainless steel base in stainless steel. level indicator voltage: 230V



Elektro Kaffeespender Warm
Gehäuse und Deckel aus Edelstahl. Sockel aus Kunststoff Füllstandsanzeige, Spannung: 230V

Artikel, Model: 950005
Abmessungen/ Dimension mm: 335x310x430H
Leistung/Power kW: 1,15
Fassungsvermögen/ Capacity ca. Lt: 6
Tassen/ cups ca.: 60

€ 98,99

Artikel, Model: 950007
Abmessungen/ Dimension mm: 335x310x600H
Leistung/Power kW: 1,5
Fassungsvermögen/ Capacity ca. Lt: 15
Tassen/ cups ca.: 150

€ 110,99

Electic hot drinks dispenser for coffee
to keep warm, body in stainless steel cover in stainless, voltage: 230V

Artikel, Model: 950006
Abmessungen/ Dimension mm: 335x310x430H
Leistung/Power kW: 1,52
Fassungsvermögen/ Capacity ca. Lt: 10
Tassen/ cups ca.: 100

€ 104,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Suppentopf
Stahlblech lackiert (schwarz) Einsatz aus Edelstahl, Thermostate, Kontrollleuchte Schutzthermostat, EIN/AUS Schalter Spannung 230V

Electric Soup Kettle
Steel sheet painted (black) Stainless steel insert waterheated bainmarie tank and lid stainless steel, themo. control lamp voltage: 230V



Artikel, Model: 291303
Abmessungen/ Dimension mm: Ø330 x 395H
Leistung/Power kW: 0,4
Fassungsvermögen/ Capacity ca. Lt: 9
Temp. °C: +30°C/+95°C

€ 95,99

Eintauch-Mixstab
Gehäuse aus Kunststoff, geringes Gewicht des Mixers, ergonomischer Griff für schnelles und sauberes Arbeiten das Messer im Mixstab ist ohne Werkzeug abnehmbar, komplett zerlegbar für einfachste Reinigung. Geeignet zum Schneiden, zerkleinern, zur Herstellung von Gemüsesuppen. Gemüsepurees, Soßen, Mayonnaise, Tomatenpaste, Pesto usw. SCHNEEBESEN zur Herstellung von Schlagsahne, Cremes Omelettes Souffles usw. Mischaggregate aus Inox-Stahl von 300, 500 mm Länge, Spannung: 230V
***Variable Geschwindigkeit bei allen Geräte**

Electric Machine to mix and mould egg pasta
in different shapes. Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid
Suitable for cutting, crushing, for the production of vegetable soups. Vegetable purees, sauces, mayonnaise, tomato paste, pesto, etc. WHISK for preparing whipped cream, creams omelettes souffles, etcOptional: Electronic pasta cutter. Stainless steel tube: von 300, 500 mm Lenght, Safety switches, Voltage: 230V

***Variable speed on all Model**

Artikel, Model: 22012236 inklusive Stab L=160
Abmessungen/ Dimension Ø mm: A=489 mm / B= 75
Geschwindigkeit/ Speed rpm: 2500-15000
Leistung/ Power Watt: 220
Gewicht/ Weight kg: 1,1
***Keine Variable Geschwindigkeit**
***No Variable speed**

€ 175,99



Artikel, Model: 22011476 inklusive Stab L=300
Abmessungen/ Dimension Ø mm: A=359 mm / B= 91
Geschwindigkeit/ Speed rpm: 2000-13000
Leistung/ Power Watt: 350
Gewicht/ Weight kg: 2,5

€ 235,99



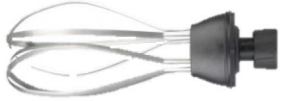
Artikel, Model: 22011477 inklusive Stab L=500
Abmessungen/ Dimension Ø mm: A=359 mm / B= 91
Geschwindigkeit/ Speed rpm: 2000-14000
Leistung/ Power Watt: 500
Gewicht/ Weight kg: 3,1

€ 350,99



Artikel, Model: 22011480
Abmessungen/ Dimension mm: L= 250
Gewicht/ Weight kg: 0,5

€ 117,99



Wurstfüllmaschine Standgeräte zwei Geschwindigkeiten

Komplett aus Edelstahl, leichte Bedienung, Manueller Kurbelantrieb, 2 Geschwindigkeiten, Ihr idealer Partner in der Küche, Leicht und schnell zu reinigen. Produziert nach CE-Norm und Hygienenorm, im Lieferumfang ist enthalten: Aufsätz für Wurstfüller aus Kunststoff. (Durchmesser: 10/20/30/40 mm)

Vertical Manual Sausage filler stuffer Double speed

Compact size, Full stainless steel construction. Strong gear box for durable use. The gear box in aluminium with bushes and gear in zinc-plasting. Double speed: High speed for quick feed and back, low speed for make sausage evenly and saving your muscle! Accurate Sealing Ring design, less residual meat It's easy to clean thanks to the smooth housing It's ideal equipment for home or restaurant use. Including 4 Size Plastic tube (Diameter: 10/20/30/40 mm) CE -standards

Artikel, Model: 22011487
Abmessungen/ Dimension mm: 300x300x760H
Trichter/ Cylinder Ø cm: 14,1x46H
Inhalt/ Capacity Lt.: 7
Gewicht/ Weight kg: 12

€ 291,99

Artikel, Model: 22011488
Abmessungen/ Dimension mm: 580x330x300H
Trichter/ Cylinder Ø cm: 21,9x31H
Inhalt/ Capacity Lt.: 10
Gewicht/ Weight kg: 14

€ 437,99

Artikel, Model: 22011489
Abmessungen/ Dimension mm: 710x380x320H
Trichter/ Cylinder Ø cm: 21,9x32H
Inhalt/ Capacity Lt.: 15
Gewicht/ Weight kg: 12

€ 484,99



Hamburger Maschine (manuell)

Aluminum Gehäuse und Edelstahlpressform zum Formen von Hamburger Ø 100-150 mm

Hamburger machine manual

Aluminium cover to form hamburgers Ø 100 – 150 mm

Artikel, Model: 950010
Abmessungen/ Dimension mm: 290X210X275H
Hamburger Ø mm: 100

€ 149,99

Artikel, Model: 950011
Abmessungen/ Dimension mm: 290X210X275H
Hamburger Ø mm: 130

€ 159,99

Artikel, Model: 22012722
Abmessungen/ Dimension mm: 290X210X275H
Hamburger Ø mm: 150

€ 179,99



Hamburger Papiereinlagen/ Papes:	**100Ø**	**130Ø**	**150Ø**
500 Stück je Größe/ 500 pcs each size	**€ 22,99**	**€ 24,99**	**€ 26,99**
Artikel/ Model:	P100	P130	P150

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Hand – Currywurstschneider
Gehäuse aus Edelstahl, mit Saugknöpfe
Edelstahlmesser

Artikel, Model: MOHSS8A
Abmessungen/ Dimension mm: 320x200x170H
Schnittbreite/ Cutting width ca. mm: 8,5
Gewicht/ Weight kg ca.: 2,6

€ 173,99

Artikel, Model: MOHSS18A
Abmessungen/ Dimension mm: 320x200x170H
Schnittbreite/ Cutting width ca. mm: 17,5
Gewicht/ Weight kg ca.: 2,6

€ 158,99

Hand Sausage cutter
Body in stainles steel, with suckers
stainless steel knife



Currywurst Schneider Elektro
Abmessungen: 248x189x326H mm
Gehäuse aus Edelstahl, Messer aus Edelstahl
Abdeckung mit Einfüllstutzen Spülmaschinen
geeignet, Sicherheitsschalter, Schnittstärke: 5 - 30 mm,
Messer: 45 Ø mm, Leistung: 120 Watt, Gewicht: 7,1 kg,
Umdrehung Messer: 292r/min. Spannung: 230V

Artikel, Model: 22012739

€ 224,99



Eectric Sausage cutter
Dimensions: 248x189x326H mm
Structur in stainles steel, Blade in stainles steel hodd
and fill in dishwasher proof, safety switch Slicing
thickness: 5-30, adjustable, Blade: 45 Ø mm, Power:
120 Watt, weight: 7,1 kg
Blade rotating speed: 292r/min. Voltage: 230V



Tomaten/Früchte Schneider
Gehäuse aus Edelstahl, mit Saugknöpfe
Edelstahlmesser

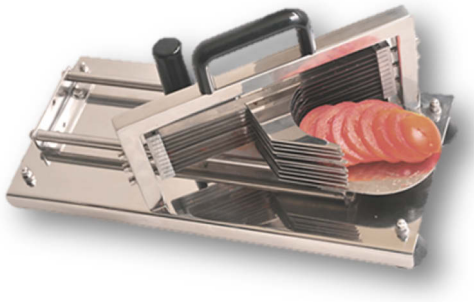
Artikel, Model: MOHT4A
Abmessungen/ Dimension mm: 440x200x200H
Schnittbreite/ Cutting width ca. mm: 4
Gewicht/ Weight kg ca.: 5

€ 167,99

Artikel, Model: MOHT5.5A
Abmessungen/ Dimension mm: 440x200x200H
Schnittbreite/ Cutting width ca. mm: 5,5
Gewicht/ Weight kg ca.: 5

€ 167,99

Hand tomatoes/fruit cutter
Body in stainles steel, with suckers
stainless steel knife





Shaker

Maschine zur Herstellung von Frappes, Cocktails Sorbets, usw. Säule aus Edelstahl - Becher aus Edelstahl, automatisches Einschaltsystem nur bei eingesetztem Becher, Spannung: 230V

Artikel, Model: 22011492
Abmessungen/ Dimension mm: 190x160x530H
Inhalt/ Capacity ca. ml.: 1x 750ml
Leistung/ Power Watt: 150

€ 144,99

Artikel, Model: 22011493
Abmessungen/ Dimension mm: 333x333x600H
Inhalt/ Capacity ca. ml.: 2x 750ml
Leistung/ Power Watt: 300

€ 355,99

Shaker

Frappe, cocktail, sorbet, etc. machine. Base and motor body stainless steel, stainless steel cup. automatic system starts only with cup inserted. Voltage: 230V





Elektro Zitruspresse

Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung Gehäuse aus Aluminium Wanne aus Edelstahl - abnehmbarer Spritzschutz aus weißem lebensmittelechtem Polykarbonat - Ein- und Ausschalter. Spannung: 230V

Artikel, Model: 22011490
Abmessungen/ Dimension mm: 345x320x380H
Inhalt/ Capacity ca. kg.: 5
Leistung/ Power Watt: 370

€ 668,99

Artikel, Model: 22011491
Abmessungen/ Dimension mm: 420x360x510H
Inhalt/ Capacity ca. kg.: 10
Leistung/ Power Watt: 550

€ 926,99

Electric Multiple Group

Multi-purpose appliance including ice crusher, lever citrus juicer and blender, aluminium alloy body, stainless steel removable basin, citrus juicer with blender . Voltage 230V







Rührmaschine 5 Ltr.

Rühren, Schlagen, Kneten, Mixen
Gehäuse aus Kunststoff, Kessel abnehmbar transparenter Schutzdeckel
Drehzalregler 5 Stufen, Saugknöpfe
Gewicht: 8 kg Spannung 230V
Im Lieferumfang:
Knethaken, Flachrührer, Besen

Artikel, Model: 22011486
Abmessungen/ Dimension mm: 345x210x352H
Inhalt/Capacity Lt.: ca. 5 Lt.

€ 236,99



Mixing machine

Stirring, beating, kneading, Mixer
Plastic body, bowl removable transparent protective cover, Speed 5 stteps, suckers, Weight: 8 kg, voltage: 230V
Included:
Dough hook, flat beater, whisk



Kombi-Gas-Grillbräter Tisch
Aus Edelstahl, Grillrost, Fettauffangwanne, Abdeckung für Flamme, Piezo, Schlauch und Druckregler. Gerät voreingestellt auf Propangas.

3 Brenner/ 3 Burners
Artikel/ Model: 22012675R
Abmessungen, Dimension (mm): 655x575x270H
Leistung, Power (W): 11
Gewicht/ Weight (kg): 19

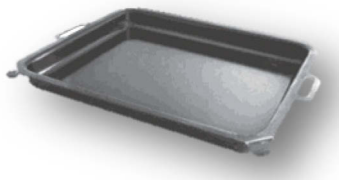
€ 392,99

Combi-Gas-Grill Top
Structure in stainless steel, grill grate, grease collecting pan, cover for flame, piezo, hose and pressure regulator , hose, hose failure safety device and pressure regulator. The device can only be operated with liquid gas
Unit preset on liequefied gas.



Kombi-Gas-Wanne/ Pan (für/ for 22012675)
Artikel/ Model: 22012676R
Abmessungen, Dimension (mm): 700x540x70H
Gewicht/ Weight (kg): 12

€ 73,99



Untergestell/ Base (für/ for 22012675)
Artikel/ Model: 22012677R
Aus Edelstah/ Stainless steel
Abmessungen, Dimension (mm): 670x530x800H
Gewicht/ Weight (kg): 6

€ 82,99



Gas Hockerkocher WARZENBRENNER
Standgerät, geeignet NUR für GPL – Gas mit Zündsicherung. Gehäuse aus Edelstahl Pilotflamme, Piezozündung, Brenner aus Gusseisen, Brenner mit 2 Regler (einstellbar)

Artikel, Model: 291100
Abmessungen/ Dimension mm: 455x600x430H
Leistung/ Power kW: 47
Brenner/ Burners mm: 1x 300 Ø
Gewicht, Weight kg: 25

€ 435,99

Gas stock-pot stove
Structure in stainless steel, Cast-iron support black, Enamelled. Burner with pilot flame and flame failure device. All stock-pot stoves come without connection fittings, a pressure control valve with max. 50 mbar is required!





Insektenkiller
Gehäuse aus einer Aluminiumlegierung
Das Gerät arbeitet ohne Chemie, einfach und sicher, die Insekten werden durch eine ausziebare Schublade aufgefangen
Spannung: 230V
Geeignet für, Bars, Restaurants, ecc.

Insect killer
Streucture made of an aluminum alloy
The device works without chemicals, simple and safe, the insects are caught by a drawer, Voltage: : 230V
Suitable for, Bars, Restaurants, ecc.



Artikel/ Model: 127126
Abmessungen/ Dimensions (mm): 255x105x255H
Aktionsradius/ Effective area m²: 18
Leistung/ Power (W): 12W (2x6W)

€ 36,99



Artikel/ Model: 127127
Abmessungen/ Dimensions (mm): 360x105x255H
Aktionsradius/ Effective area m²: 30
Leistung/ Power (W): 20W (2x10W)

€ 58,99



Artikel/ Model: 127128
Abmessungen/ Dimensions (mm): 625x105x350H
Aktionsradius/ Effective area m²: 45
Leistung/ Power (W): 40W (2x20W)

€ 83,99



Die Knochensägen
sind für den professionellen Einsatz geeignet, diese sind robust und einfach zu bedienen, Gehäuse aus eloxiertem Aluminiumguss, einfache Entfernung des Sägebandes und Riemenscheiben, Arbeitsplatte aus Edelstahl, komplett mit Press Arm, Teiler, Sicherheits-Mikroschalter an der Tür, Sicherheits- Mikroschalter Not-Halt, Gestell mit Edelstahltablett für Sägemehl, Spannung: 380V

Bandsaw
designed for professional use, the bandsaw are heavy-duty and extremly easy to operate, anodized cast aluminium, easily removable blade and pulleys, stainless-steel worktop, supplied with meat pusher, portioning fence, safety micro on door, electronic on-off wsitch with emergency stop button. Base with stainless-steel dust tray.
Voltage: 380V



Artikel/ Model: 22012670
Abmessungen/ Dimension (mm): 550x500x920H
Schnittstärke/ Cutting thickness (mm): 5-155
Länge Sägeblatt/ Lenght band (mm): 1650
Arbeitsplatte/ work bench (mm): 550x410
Leistung/ Power (W): 750
Spannung/ Voltage: 230V

€ 1.069,99

Farbe: Silber
Colors: silver



Die Knochensägen
sind für den professionellen Einsatz geeignet, diese sind robust und einfach zu bedienen, Gehäuse aus eloxiertem Aluminiumguß, einfache Entfernung des Sägebandes und Riemenscheiben, Arbeitsplatte aus Edelstahl, komplett mit Press Arm, Teiler, Sicherheits-Mikroschalter an der Tür, Sicherheits Mikroschalter Not-Halt, Gestell mit Edelstahltablett für Sägemehl

Bandsaw
designed for professional use, the bandsaw are heavy-duty and extremly easy to operate, anodized cast aluminium, easily removable blade and pulleys, stainless-steel worktop, supplied with meat pusher, portioning fence, safety micro on door, electronic onoff wsitch with emergency stop button. Base with stainless-steel dust tray





Lackiert, Painted
Platte, Table: 380x380mm

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Gewicht Weight Kg	Länge Sägeblatt Lenght band mm	Höhe Schnitt Height cut mm	Spannung Voltage	Motor Motor Kw	€
2200660	480x680x950H	35,5	1610	210	380	0,750	**1.558,99**
2200645	480x680x950H	35,5	1610	210	230	0,750	**1.642,99**
2200661	480x680x950H	38,0	1800	290	380	0,750	**1.743,99**
2200646	480x680x950H	38,0	1800	290	230	0,750	**1.805,99**



Aluminiumguß eloxiert, Alluminio
Anodized cast aluminium

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Gewicht Weight Kg	Länge Sägeblatt Lenght band mm	Höhe Schnitt Height cut mm	Spannung Voltage	Motor Motor Kw	€
2200662	480x680x950H	35,5	1610	210	380	0,750	**1.829,99**
2200654	480x680x950H	35,5	1610	210	230	0,750	**1.874,99**
2200663	480x680x950H	38,0	1800	290	380	0,750	**1.979,99**
2200655	480x680x950H	38,0	1800	290	230	0,750	**2.033,99**



Edelstahl, acciaio
Stainlss steel

Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Gewicht Weight Kg	Länge Sägeblatt Lenght band mm	Höhe Schnitt Height cut mm	Spannung Voltage	Motor Motor Kw	€
2200664	480x680x950H	35,5	1610	210	380	0,750	**2.356,99**
2200656	480x680x950H	35,5	1610	210	230	0,750	**2.423,99**
2200665	480x680x950H	38,0	1800	290	380	0,750	**2.492,99**
2200657	480x680x950H	38,0	1800	290	230	0,750	**2.552,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Sterilisator für Messer
Gewährleisten eine Lagerung der Messer voll sterilisiert, dies garantier eine aseptische Lagerung und verhindert das Risiko
von Bakterien, Gehäuse aus Edelstahl, ON / OFF Schalter, Sicherheits-Mikroschalter, Timer austauschbare Messerträger für einfache Reinigung

Artikel, Model: 2200639
Abmessungen/ Dimension mm: 510x160x610H
Leistung Lampe/ Lamp power: 1x 36 kW
Anzahl Messer/ Knives quantity: 14

€ 444,99

Sterilizer of knives
Can guarantee full sterilization and aseptic storage of knives thus preventing the risk of bacterial migrations, stainless steel construction, ON/OFF buttons, safety microswitch, timer, removable knife rack for easy cleaning



Verpackungsmaschine
Diese Gerät ist ist unverzichtbar in jeder Küche, um schnell und sicher Fleisch, Käse, Obst und Gemüse zu verpacken, Gehäuse aus Edelstahl, Heizung regelbar durch Thermostat, Schneideleiste für das Modell 2200637 oder Heißdraht-Niederspannung für Modelle 2200638

Artikel, Model: 2200637
Abmessungen/ Dimension mm: 600x485x140H
Heizplatte/ Heating plate: 385x125 mm
Schweißrolle/ Film roll: 400 mm
Leistung/ Power: 120 Watt
Gewicht/ Weight: 5 kg

€ 399,99

Artikel, Model: 2200638
Abmessungen/ Dimension mm: 720x590x185H
Heizplatte/ Heating plate: 300x175 mm
Schweißrolle/ Film roll: 500 mm
Leistung/ Power: 115 Watt
Gewicht/ Weight: 14,5 kg

€ 775.99

Dispenser
Sealers are indispensable tools for sealing meat, cheese, fruit and vegetables easily and safely, structure in stainless steel adjustable heating plate, cutting bar on Mod. 2200637, low tension wire cutting on Mod. 2200638



Mischer für Fleisch
Komplett aus Edelstahl, sehr robuste bauweiße, in der Lage jede Sorte Fleisch zu mischen, Mikro Sicherheitsschalter auf dem Deckel, mit inverter Motor belüftet, abnehmbare Paddel. **Gestell mit Rollen**



Meat Mixer
All stainless steel construction, heavy-duty, suitable for processing any type of meat mixture safery microswitch on lid, reverse operation switch, fan-assisted motor, removable paddles. **Wheeled stand**



Artikel Model	Abmessungen Dimension mm	Gewicht Weight Kg	Motor Motor Kw	Schauffeln Paddles	€
2200626	360x720x570H	40	1/0,75	1	**3.952,99**
2200627	360x720x950H	40	1/0,75	1	**4.238,99**
2200628	460x800x1020H	80	2/1,50	1	**4.651,99**
2200629	565x800x1040H	100	2/1,80	2	**5.481,99**
2200630	460x980x1020H	85	2/1,50	1	**5.181,99**
2200631	565x1160x1040H	110	2/1,80	2	**5.888,99**
2200632	Aufpreis Spannung, additional for voltage,			**230V**	**66,99**

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen

Druckguß-Basis aus lackiertem Aluminium, Messerdeckel bewegliche Schotte aus eloxiertem Aluminium Messerhalterwelle, auf Doppelkugellager montiert. Motor mit Lüfter. Temperiertes Sondermesser geschliffen und hartverchromt. Pressvorrichtung: aus eloxiertem Aluminium. Fester Messerschutzring, Schnittstärke bis 14÷16 mm, Leuchtschalter mit Sicherheitssteuerung, Spannung: 230V



Aufschnittmaschine, Slicers

Artikel 22011210
Abmessungen, Dimension (mm): 390x320x300H
Leistung, Power (W): 110
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 200
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 170x130
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 190x155
Auflagefläche, bearing size (mm): 360x250
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

€ 398,99

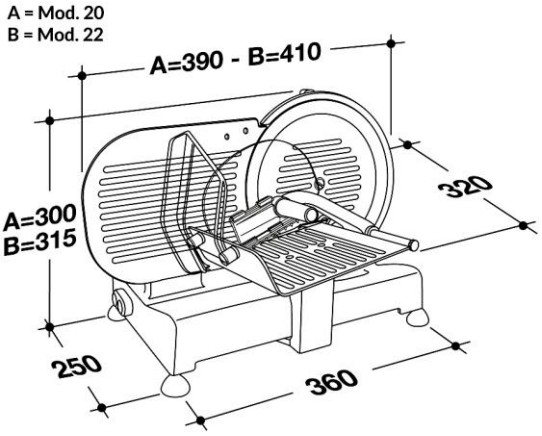


Aufschnittmaschine

Artikel 22011211
Abmessungen, Dimension (mm): 410x320x315H
Leistung, Power (W): 120
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 220
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 160x145
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 190x155
Auflagefläche, bearing size (mm): 360x250
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

€ 467,99





22011210/22011211



Aufschnittmaschinen

Druckguß-Basis aus lackiertem Aluminium, Messerdeckel bewegliche Schotte aus eloxiertem Aluminium Messerhalterwelle, auf Doppelkugellager montiert. Motor mit Lüfter. Temperiertes Sondermesser geschliffen und hartverchromt. Pressvorrichtung: aus eloxiertem Aluminium. Fester Messerschutzring, Schnittstärke bis 14÷16 mm, Leuchtschalter mit Sicherheitssteuerung, Spannung: 230V



Aufschnittmaschine, Slicers

Artikel 2200588
Abmessungen, Dimension (mm): 430x300x292H
Leistung, Power (W): 110
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 195
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 200x130
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 190x155
Auflagefläche, bearing size (mm): 381x233
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

€ 398,99



Aufschnittmaschine, Slicers

Artikel 2200589
Abmessungen, Dimension (mm): 448x363x335H
Leistung, Power (W): 140
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 220
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 230x160
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 190x210
Auflagefläche, bearing size (mm): 415x263
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

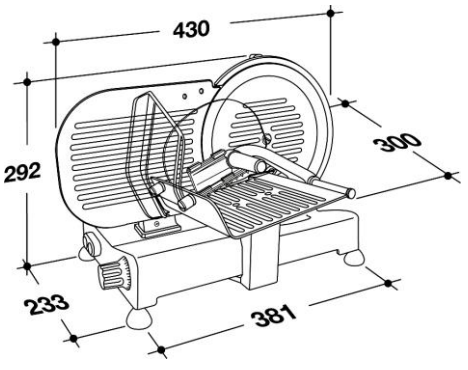
€ 519,99



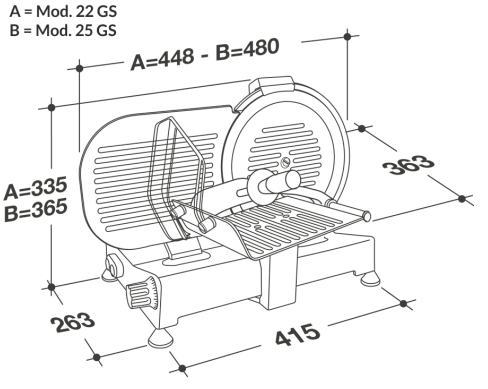
Aufschnittmaschine, Slicers

Artikel 2200590
Abmessungen, Dimension (mm): 480x363x365H
Leistung, Power (W): 140
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 250
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 230x180
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 190x210
Auflagefläche, bearing size (mm): 415x263
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

€ 552,99



2200588



2200589/2200590

Aufschnittmaschinen
Druckguß-Basis aus lackiertem Aluminium, Messerdeckel bewegliche Schotte aus eloxiertem Aluminium Messerhalterwelle, auf Doppelkugellager montiert. Motor mit Lüfter. Temperiertes Sondermesser geschliffen und hartverchromt. Pressvorrichtung: aus eloxiertem Aluminium. Fester Messerschutzring, Schnittstärke bis 14÷16 mm, Leuchtschalter mit Sicherheitssteuerung, Spannung: 230V



Aufschnittmaschine, Slicers
Artikel 2200591
Abmessungen, Dimension (mm): 505x410x375H
Leistung, Power (W): 150
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 275
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 230x190
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 210x235
Auflagefläche, bearing size (mm): 415x263
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

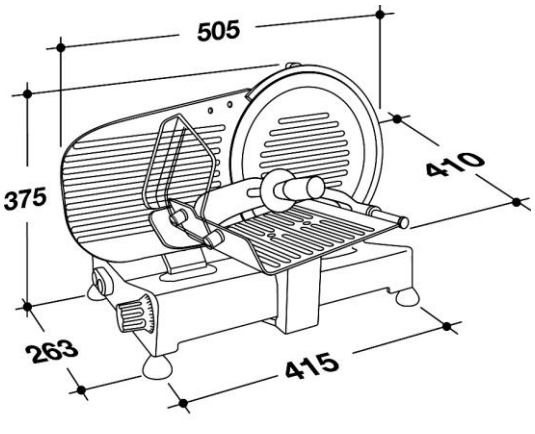
€ 678,99



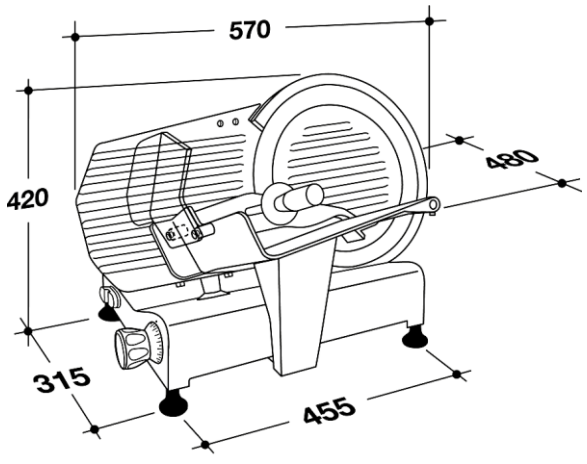
Aufschnittmaschine, Slicers
Artikel 2200592
Abmessungen, Dimension (mm): 570x480x420H
Leistung, Power (W): 230
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 300
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 245x220
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 260x285
Auflagefläche, bearing size (mm): 455x315
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

€ 964,99





2200591



2200592

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen

Druckguß-Basis aus lackiertem Aluminium, Messerdeckel bewegliche Schotte aus eloxiertem Aluminium Messerhalterwelle, auf Doppelkugellager montiert. Motor mit Lüfter. Temperiertes Sondermesser geschliffen und hartverchromt. Pressvorrichtung: aus eloxiertem Aluminium. Fester Messerschutzring, Schnittstärke bis 14÷16 mm, Leuchtschalter mit Sicherheitssteuerung, Spannung: 230V



Aufschnittmaschine, Slicers

Artikel 2200594
Abmessungen, Dimension (mm): 450x315x307H
Leistung, Power (W): 140
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 220
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 190x165
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 190x210
Auflagefläche, bearing size (mm): 387x244
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

€ 524,99

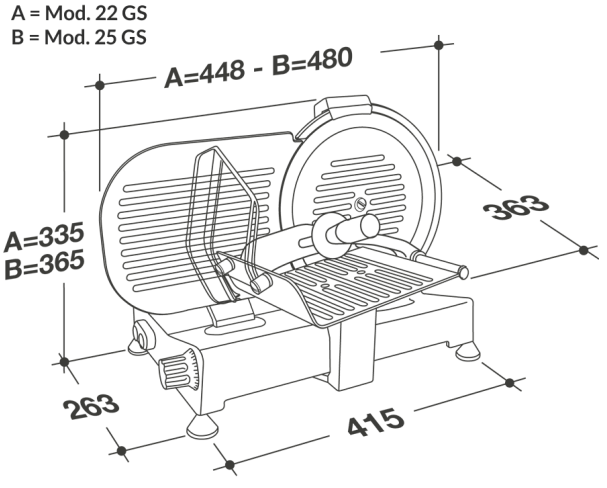


Aufschnittmaschine, Slicers

Artikel 2200595
Abmessungen, Dimension (mm): 480x363x365H
Leistung, Power (W): 140
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 250
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 230x185
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 190x210
Auflagefläche, bearing size (mm): 415x263
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

€ 626,99





Aufschnittmaschinen
Druckguß-Basis aus lackiertem Aluminium, Messerdeckel bewegliche Schotte aus eloxiertem Aluminium Messerhalterwelle, auf Doppelkugellager montiert. Motor mit Lüfter. Temperiertes Sondermesser geschliffen und hartverchromt. Pressvorrichtung: aus eloxiertem Aluminium. Fester Messerschutzring, Schnittstärke bis 14÷16 mm, Leuchtschalter mit Sicherheitssteuerung, Spannung: 230V



Aufschnittmaschine, Slicers
Artikel 2200596
Abmessungen, Dimension (mm): 505x410x375H
Leistung, Power (W): 150
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 275
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 230x190
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 210x230
Auflagefläche, bearing size (mm): 415x263
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

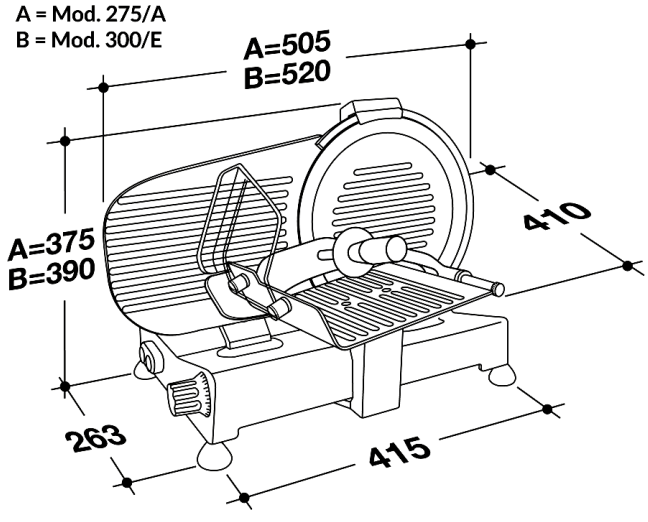
€ 752,99



Aufschnittmaschine, Slicers
Artikel 2200597
Abmessungen, Dimension (mm): 520x410x390H
Leistung, Power (W): 150
Durchmesser, Diameter blade Ø mm: 300
Schnittfähigkeit, Capacity of cut about (mm): 205x215
Schnittstärke, cutting thickness (mm): 15
Abmessungen Platte, Dimension Plate (mm): 205x230
Auflagefläche, bearing size (mm): 415x263
Abnehmbarer Schleifstein, Removable grindstone

€ 935,99





Zubehör, Accessori, Accessories, Accessoires

Für Modelle, per Modelli
for Model, pour Modéle
2200288-2200597



Teflon Messer
Teflon Blade

Artikel Model	Ø mm	€
2200600	195 220 250	**127,99**
2200601	275 300	**114,99**

Für Käse/Salami
Per formaggi/salumi
For Cheese/ saami
Pour fromage/Salami



Messer mit Verzahnung
Serrated blade

Artikel Model	Ø mm	€
2200602	195 220 250	**75,99**
2200603	275 300	**112,99**

Für Brot
Per Pane
For Bread
Pour Pain



Messer mit Verzahnung
Serrated blade

Artikel Model	Ø mm	€
2200604	220 250 275	**97,99**
2200605	300	**99,99**

Für Fisch
Per pesce
For Fish
Pour Poisson







Estratore zum entfernen des Messers, Estratore per smontaggio lama
Estratore for removing blade, Estratorepour Lame de déneigement

Artikel Model	Ø mm	€
2200606	220-250	**39,99**
2200607	275	**42,99**
2200608	300	**49,99**





Der Extraktor kann nur verwendet werden, wenn die Klinge dafür vorgesehen ist (vorgesehene Bohrungen für die Verankerung)
Bitte bei Bestellung angeben

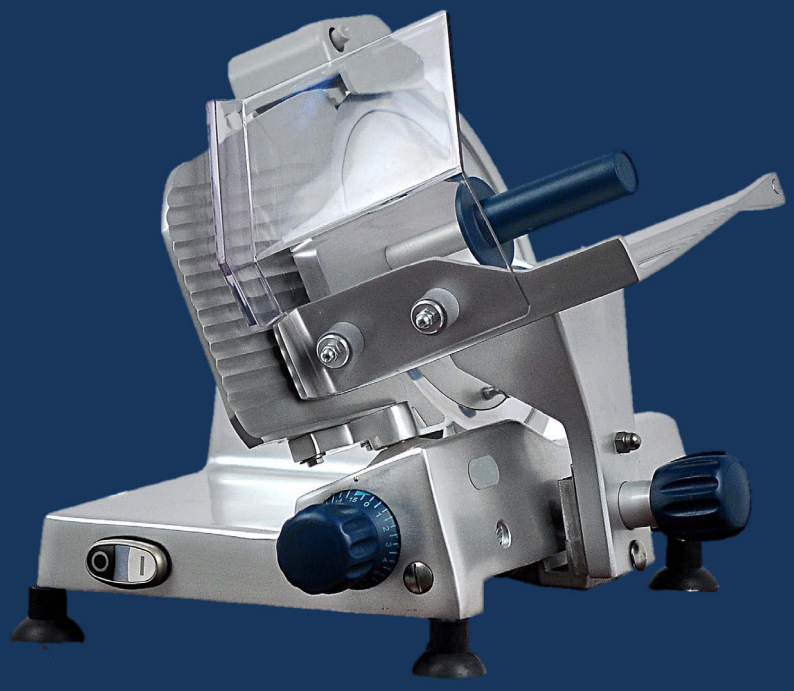
The extractor can be used only if the blade is arranged, as it must have its anchor holes. And 'advisable to request this optional order





Messerschutzring reinigen, pulizia anello, cleaning ring anneau de nettoyage

Aufschnittmaschinen Schräg
Gravity feed slicers







Aufschnittmaschinen Schräg 220Ø-370Ø mm
Gravity feed slicers 220Ø-370Ø mm

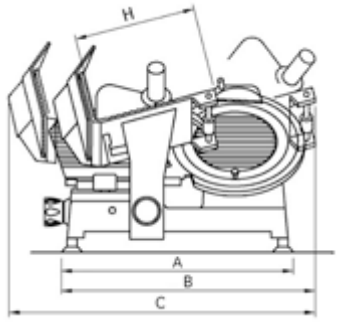
Schräge Aufschnittmaschinen Durchmesser. **Neigung 25°** komplett mit eloxierten Aluminiumteilen hergestellt. Riemenantrieb mit belüfteten Motoren. Der eingebaute Spitzer ist einfach zu bedienen. Ausgestattet mit Ring Messerschutz-Garantie für mehr Sicherheit. Geeignet für kleine Restaurants.

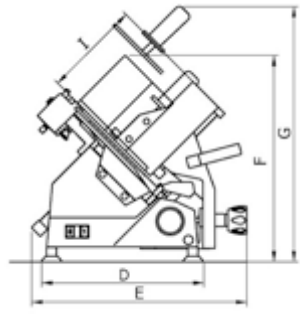
Messer: ø mm 220
Messer Drehung/1': n° 290
Motor V.220 einphasig: kw 0,130
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,180
Schlitten Lauf: mm 240
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 150, mm 135×195
Nettogewicht: kg 14,5

Abmessungen:
A: Fußabstand: 410
B: Schneideentfernung: 480
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 610
D: Fußabstand: 320
E: Totale Breite: 445
F: Höhe: 380
G: Totale Höhe: 390
H: Plattenlänge: 195
I: Plattenbreite: 190

Artikel/Model: 22011513
Preis/Price: € 841,99





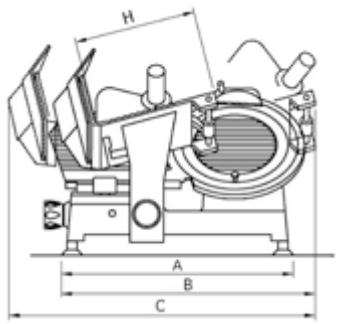


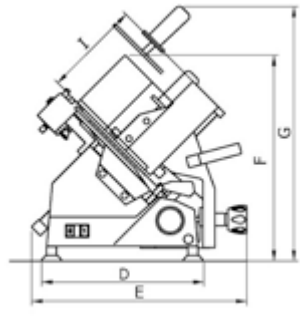
Messer: ø mm 250
Messer Drehung/1': n° 290
Motor V.220 einphasig: kw 0,130
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,180
Schlitten Lauf: mm 240
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 210, mm 150x205
Nettogewicht: kg 20

Abmessungen:
A: Fußabstand: 410
B: Schneideentfernung: 480
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 610
D: Fußabstand: 320
E: Totale Breite: 445
F: Höhe: 410
G: Totale Höhe: 440
H: Plattenlänge: 230
I: Plattenbreite: 230

Artikel/Model: 22011514
Preis/Price: € 949,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 250Ø (Brot/Käse)
Gravity feed slicers 250Ø (Bread/Cheese)

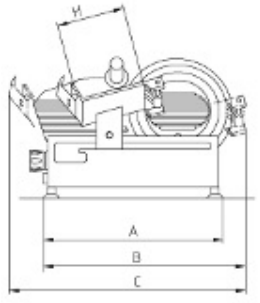
Schräge Aufschnittmaschinen. Blattdurchmesser 250 mm. Aufschnittmaschine zum Schneiden von **Brot und Käse** geeignet. Mit einem besonders leistungsfähigen Motor ausgerüstet. Die grosse Scheidgutauflage hinter dem Messer ermöglich eine einfache Reinigung. Sie ist auch mit einem glatten Messer verfügbar.

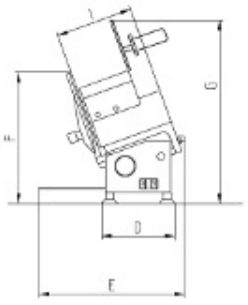
Messer: ø mm 250
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,300
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,365
Schlitten Lauf: mm 260
Schnittstärkenregler: mm 34
Schneidefähigkeit: ø mm 170, mm 140x220
Nettogewicht: kg 19

Abmessungen:
A: Fußabstand: 440
B: Schneideentfernung: 530
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 630
D: Fußabstand: 225
E: Totale Breite: 450
F: Höhe: 350
G: Totale Höhe: 465
H: Plattenlänge: 230
I: Plattenbreite: 230

Artikel/Model: 22011515
Preis/Price: € 1.263,99







Aufschnittmaschinen Schräg 250Ø
Gravity feed slicers 250Ø

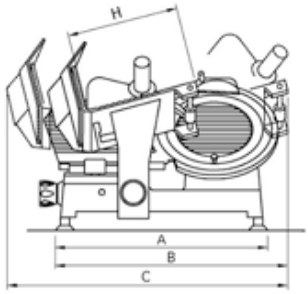
Schräge Aufschnittmaschinen 250 mm Durchmesser. Neigung 25° komplett mit eloxierten Aluminiumteilen hergestellt. Riemenantrieb mit belüfteten Motoren. Der eingebaute Spitzer ist einfach zu bedienen und ermöglicht eine korrekte Scharf die Klingen geschmiedet und gehärtet. Ausgestattet mit Ring Messerschutz-Garantie mehr Sicherheit. Geeignet für kleine Geschäfte und für Familien.

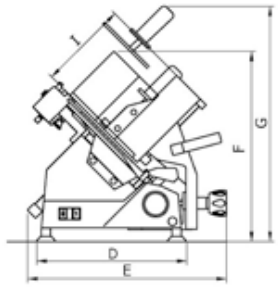
Messer: ø mm 250
Messer Drehung/1': n° 290
Motor V.220 einphasig: kw 0,130
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,180
Schlitten Lauf: mm 240
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 210, mm 150x205
Nettogewicht: kg 20

Abmessungen:
A: Fußabstand: 410
B: Schneideentfernung: 480
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 610
D: Fußabstand: 320
E: Totale Breite: 445
F: Höhe: 410
G: Totale Höhe: 440
H: Plattenlänge: 230
I: Plattenbreite: 230

Artikel/Model: 22011516
Preis/Price: € 1.034,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

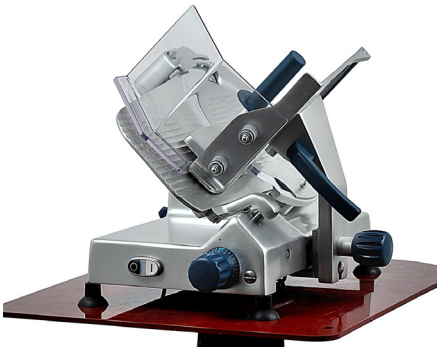
Aufschnittmaschinen Schräg 275Ø
Gravity feed slicers 275Ø

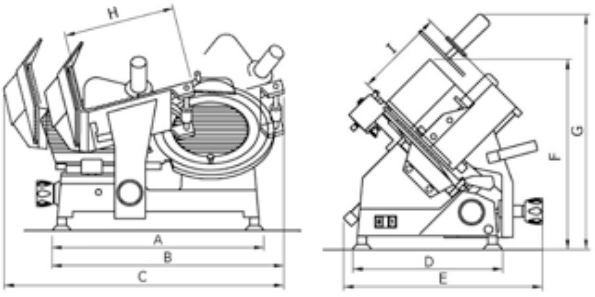
Blattdurchmesser 275/300 mm. Schräg 45° Aufschnittmaschinen. Ist für kleine Geschäfte konzipiert die professionelle Leistungen auf wenig Platz zu benötigen.

Messer: ø mm 275
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,180
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 270
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 190, mm 170x240
Nettogewicht: kg 20

Abmessungen:
A: Fußabstand: 485
B: Schneideentfernung: 560
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 630
D: Fußabstand: 325
E: Totale Breite: 475
F: Höhe: 455
G: Totale Höhe: 490
H: Plattenlänge: 230
I: Plattenbreite: 230

Artikel/Model: 22011517
Preis/Price: € 1.106,99



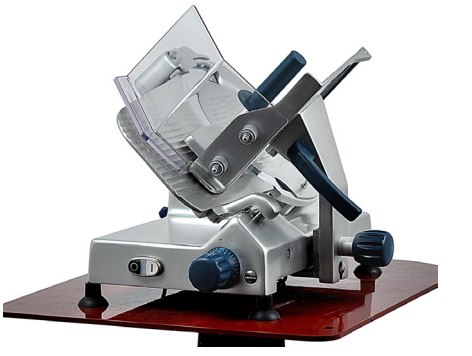


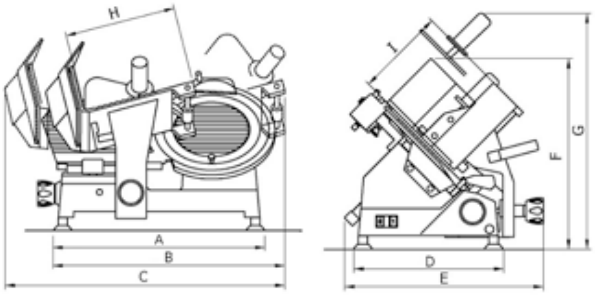
Aufschnittmaschinen Schräg 300Ø
Gravity feed slicers 300Ø

Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,180
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 270
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 205, mm 185x230
Nettogewicht: kg 20

Abmessungen:
A: Fußabstand: 485
B: Schneideentfernung: 560
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 630
D: Fußabstand: 325
E: Totale Breite: 475
F: Höhe: 470
G: Totale Höhe: 490
H: Plattenlänge: 230
I: Plattenbreite: 230

Artikel/Model: 22011518
Preis/Price: € 1.141,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

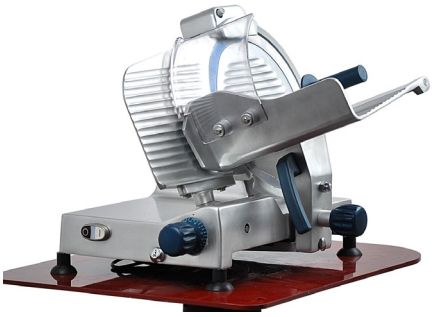
Aufschnittmaschinen Schräg 300Ø
Gravity feed slicers 300Ø

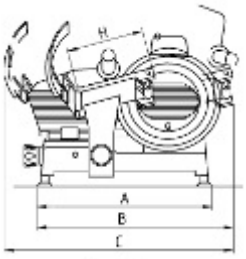
Schräge Aufschnittmaschine . ∅ 300mm. Neigung 22° komplett mit eloxierten Aluminiumteilen hergestellt. Riemenantrieb mit belüfteten Motoren. Der eingebaute Spitzer ist einfach zu bedienen Ausgestattet mit Ring Messerschutz-Garantie mehr Sicherheit. Geeignet für kleine Geschäfte und für Restaurants.

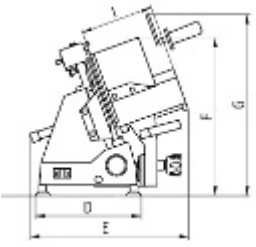
Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 260
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 215, mm 240x190
Nettogewicht: kg 24

Abmessungen:
A: Fußabstand: 480
B: Schneideentfernung: 560
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 660
D: Fußabstand: 360
E: Totale Breite: 530
F: Höhe: 460
G: Totale Höhe: 500
H: Plattenlänge: 250
I: Plattenbreite: 290

Artikel/Model: 22011519
Preis/Price: € 1.467,99







Aufschnittmaschinen Schräg 300Ø
Gravity feed slicers 300Ø

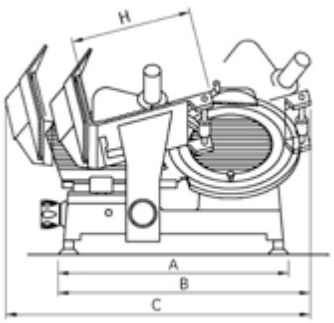
Blattdurchmesser 300 mm. Schräg 45° Aufschnittmaschinen. Mit breiter Grundplatte, diese Modelle sind ideal für Geschäfte und Supermärkte jeder Art. Geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte.

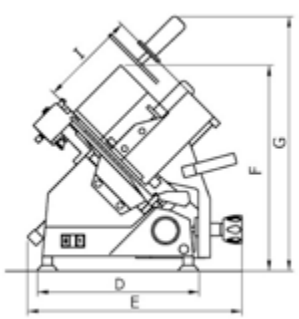
Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 280
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 290
Schnittstärkenregler: mm 14
Schneidefähigkeit: ø mm 205, mm 175x270
Nettogewicht: kg 29

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 585
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 680
D: Fußabstand: 380
E: Totale Breite: 560
F: Höhe: 520
G: Totale Höhe: 550
H: Plattenlänge: 250
I: Plattenbreite: 290

Artikel/Model: 22011520
Preis/Price: € 1.781,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 330Ø
Gravity feed slicers 330Ø

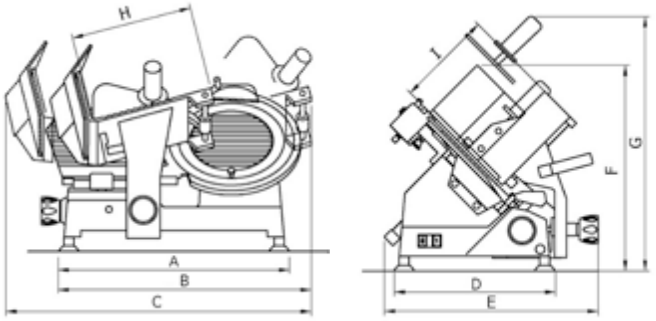
Blattdurchmesser 330/350 mm. Schräg 45° Aufschnittmaschinen, mit breiter Grundplatte, diese Modelle sind ideal für Geschäfte und Supermärkte jeder Art. Geeignet für Restaurations-betriebe und Supermärkte.

Messer: ø mm 330
Messer Drehung/1': n° 280
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 290
Schnittstärkenregler: mm 14
Schneidefähigkeit: ø mm 220, mm 185x255
Nettogewicht: kg 33

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 600
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 680
D: Fußabstand: 380
E: Totale Breite: 560
F: Höhe: 520
G: Totale Höhe: 550
H: Plattenlänge: 250
I: Plattenbreite: 290

Artikel/Model: 22011521
Preis/Price: € 1.901,99





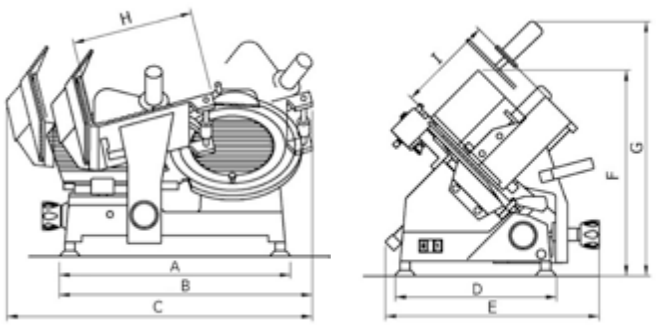
Aufschnittmaschinen Schräg 350Ø
Gravity feed slicers 350Ø

Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 280
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 290
Schnittstärkenregler: mm 14
Schneidefähigkeit: ø mm 205, mm 175x270
Nettogewicht: kg 29

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 585
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 680
D: Fußabstand: 380
E: Totale Breite: 560
F: Höhe: 520
G: Totale Höhe: 550
H: Plattenlänge: 250
I: Plattenbreite: 290

Artikel/Model: 22011522
Preis/Price: € 2.142,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 300Ø **ZAHNRIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 300Ø **TIMING**

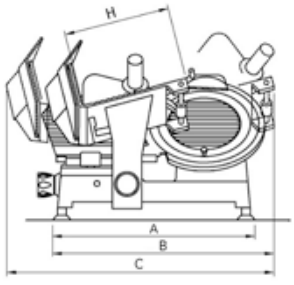
Blattdurchmesser 300/330 mm. Schräg 45° Aufschnittmaschinen. Mit breiter Grundplatte, diese Modelle sind Maschinen ideal für Geschäfte und Supermärkte. Hergestellt nach den geltenden Vorschriften in Bezug auf mechanische und elektrische. Geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte.

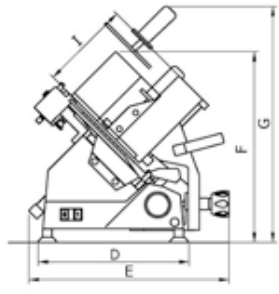
Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,300
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,330
Schlitten Lauf: mm 290
Schnittstärkenregler: mm 14
Schneidefähigkeit: ø mm 205, mm 175x270
Nettogewicht: kg 34

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 585
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 680
D: Fußabstand: 385
E: Totale Breite: 560
F: Höhe: 530
G: Totale Höhe: 610
H: Plattenlänge: 250
I: Plattenbreite: 290

Artikel/Model: 22011523
Preis/Price: € 1.977,99







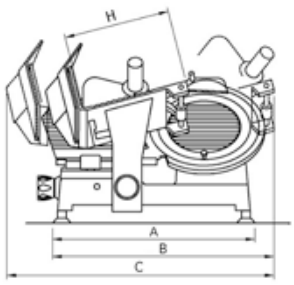
Aufschnittmaschinen Schräg 330Ø **ZAHNRIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 330Ø **TIMING**

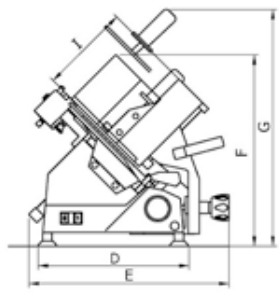
Messer: ø mm 330
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,300
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,330
Schlitten Lauf: mm 290
Schnittstärkenregler: mm 14
Schneidefähigkeit: ø mm 220, mm 185x255
Nettogewicht: kg 38

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 600
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 680
D: Fußabstand: 385
E: Totale Breite: 560
F: Höhe: 530
G: Totale Höhe: 610
H: Plattenlänge: 250
I: Plattenbreite: 290

Artikel/Model: 22011524
Preis/Price: € 2.070,99







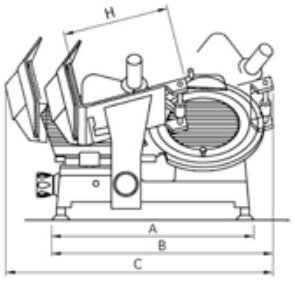
Aufschnittmaschinen Schräg 350Ø **ZAHNRIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 350Ø **TIMING**

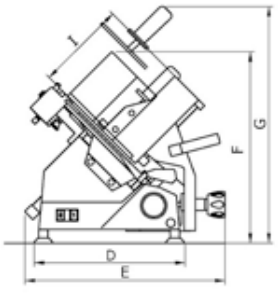
Blattdurchmesser 350 mm.Schräg 45° Aufschnittmaschinen, mit breiter grundplatte, diese Modelle sind Maschinen ideal für Geschäfte und Supermärkte. Hergestellt nach den geltenden Vorschriften in Bezug auf mechanische und elektrische. Geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte.
Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,300
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,330
Schlitten Lauf: mm 290
Schnittstärkenregler: mm 14
Schneidefähigkeit: ø mm 240, mm 200x270
Nettogewicht: kg 41

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 610
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 700
D: Fußabstand: 385
E: Totale Breite: 560
F: Höhe: 530
G: Totale Höhe: 640
H: Plattenlänge: 280
I: Plattenbreite: 325

Artikel/Model: 22011525
Preis/Price: € 2.263,99







Aufschnittmaschinen Schräg 350Ø **ZAHNRIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 350Ø **TIMING**

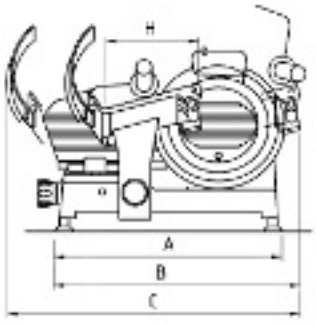
Schräge Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser 350 mm. Schräg, mit großer Grundplatte und breiter Schneidgutauflage hinter dem Messer, diese Maschine ist für jede Schnittart geeignet, auch dank dem Schlittenhub.

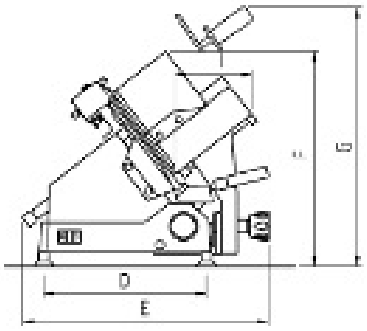
Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,37
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,37
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 18
Schneidefähigkeit: ø mm 240, mm 195x310
Nettogewicht: kg 40

Abmessungen:
A: Fußabstand: 640
B: Schneideentfernung: 710
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 800
D: Fußabstand: 440
E: Totale Breite: 600
F: Höhe: 510
G: Totale Höhe: 590
H: Plattenlänge: 280
I: Plattenbreite: 325

Artikel/Model: 22011526
Preis/Price: € 2.560,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 370Ø **ZAHNRIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 370Ø **TIMING**

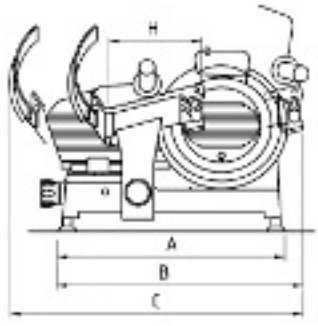
Schräge Aufschnittmaschinen, Blattdurchmesser 370 mm. Schräg, mit großer Grundplatte und breiter Schneidgutauflage hinter dem Messer, diese Maschine ist für jeden Schnittyp geeignet, auch dank dem Schlittenhub.

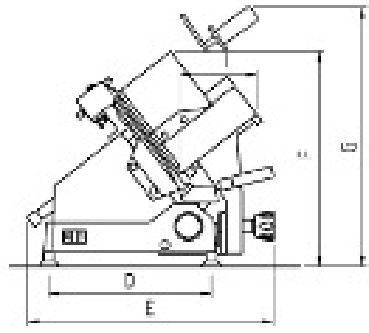
Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,37
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,37
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 18
Schneidefähigkeit: ø mm 250, mm 205x310
Nettogewicht: kg 42

Abmessungen:
A: Fußabstand: 640
B: Schneideentfernung: 710
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 800
D: Fußabstand: 440
E: Totale Breite: 600
F: Höhe: 510
G: Totale Höhe: 590
H: Plattenlänge: 280
I: Plattenbreite: 325

Artikel/Model: 22011527
Preis/Price: € 2.685,99







Aufschnittmaschinen Schräg 350Ø **RIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 350Ø **BELT DRIVE**

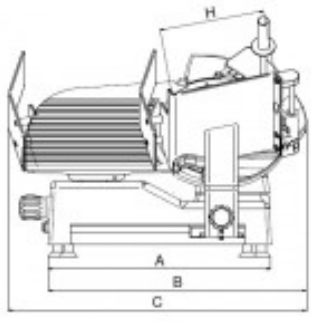
Schräge Aufschnittmaschinen, Blattdurchmesser 350 mm, Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte. Geeignet für Restaurants und Supermärkte.

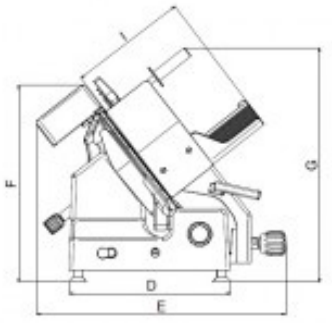
Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,37
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,37
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 260, mm 210x300
Nettogewicht: kg 42

Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 695
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 825
D: Fußabstand: 445
E: Totale Breite: 695
F: Höhe: 550
G: Totale Höhe: 690
H: Plattenlänge: 285
I: Plattenbreite: 330

Artikel/Model: 22011528
Preis/Price: € 3.720,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 370Ø **RIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 370Ø **BELT DRIVE**

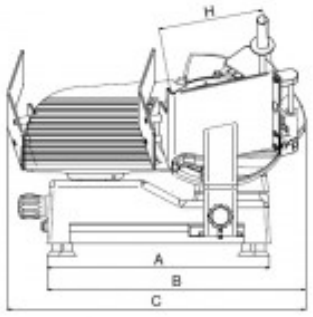
Schräge Aufschnittmaschinen, Blattdurchmesser 350 mm, Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte. Geeignet für Restaurants und Supermärkte.

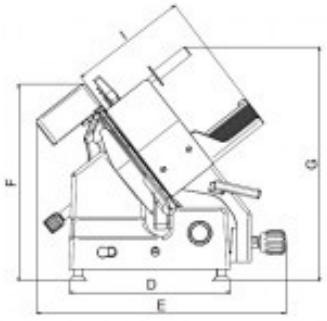
Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,37
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,37
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 270, mm 220x300
Nettogewicht: kg 44

Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 695
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 825
D: Fußabstand: 445
E: Totale Breite: 695
F: Höhe: 550
G: Totale Höhe: 690
H: Plattenlänge: 285
I: Plattenbreite: 330

Artikel/Model: 22011529
Preis/Price: € 3.082,99







Aufschnittmaschinen Schräg 350Ø **RIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 350Ø **BELT DRIVE**

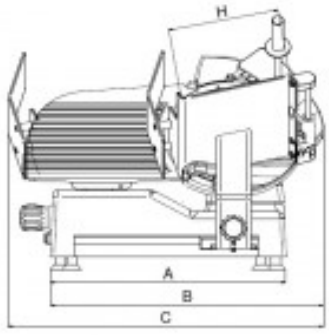
Schräge Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser 350 mm, Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte. Hergestellt nach den geltenden Vorschriften in Bezug auf mechanische und elektrische. Geeignet für Restaurants und Supermärkte.

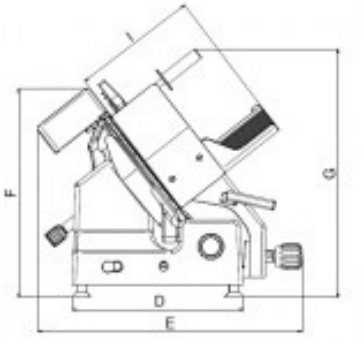
Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,37
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,37
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 260, mm 210x300
Nettogewicht: kg 42

Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 695
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 825
D: Fußabstand: 445
E: Totale Breite: 695
F: Höhe: 550
G: Totale Höhe: 690
H: Plattenlänge: 285
I: Plattenbreite: 330

Artikel/Model: 22011530
Preis/Price: € 3.283,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

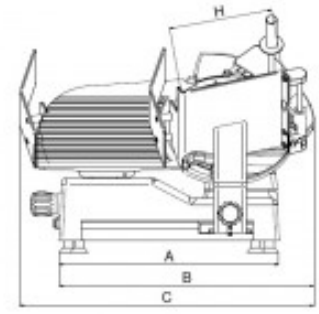
Aufschnittmaschinen Schräg 370Ø mm **ZAHNRIEMENANTRIEB**
Gravity feed slicers 370Ø mm **TIMING**

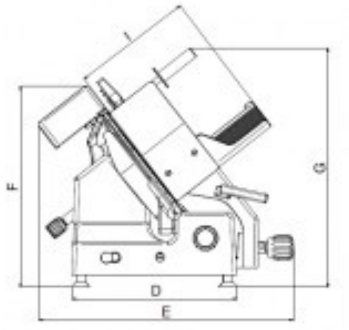
Schräge Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser 370 mm, Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte. Hergestellt nach den geltenden Vorschriften in Bezug auf mechanische und elektrische. Geeignet für Restaurants und Supermärkte.



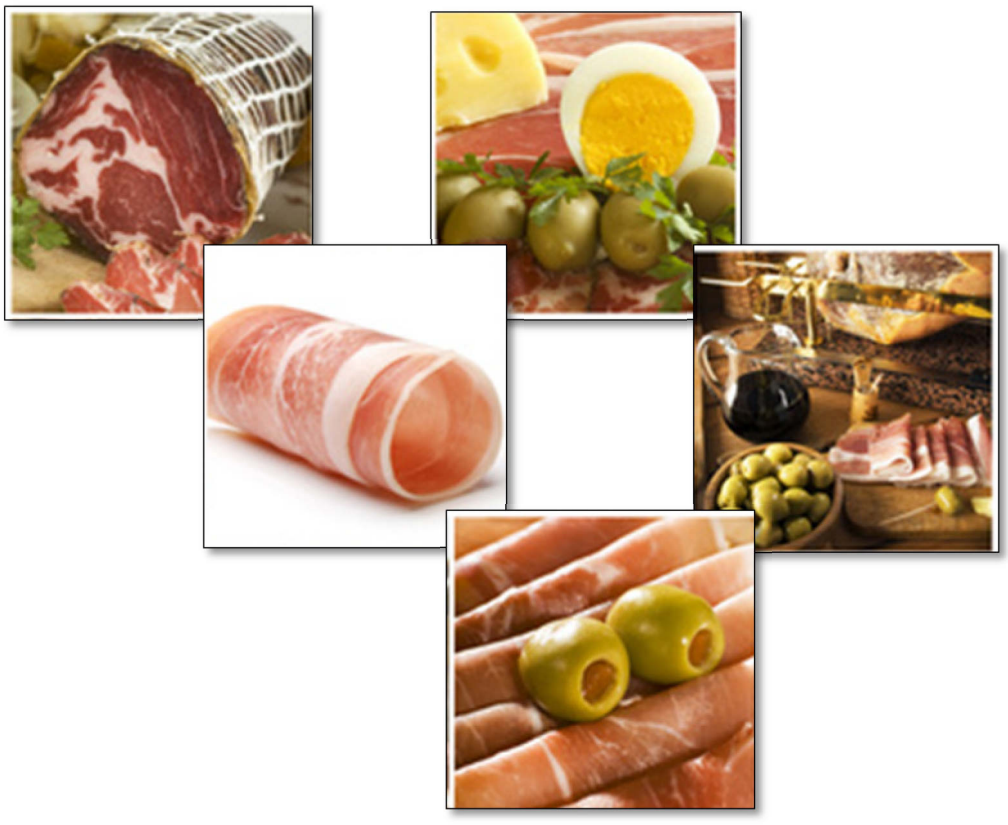
Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,37
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,37
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 18
Schneidefähigkeit: ø mm 270, mm 220x300
Nettogewicht: kg 44

Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 695
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 825
D: Fußabstand: 445
E: Totale Breite: 695
F: Höhe: 550
G: Totale Höhe: 690
H: Plattenlänge: 285
I: Plattenbreite: 330





Artikel/Model: 22011531
Preis/Price: € 3.444,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 330Ø mm Automatik
Gravity feed slicers 330Ø mm automatic

Automatik Schräge AufschnittmaschinenBlattdurchmesser 330 mm. Für die Großproduktion konzipiert, sie ermöglichen das Schneiden von großen Schneidgütern. Diese Aufschnittmaschine ist mit zwei unabhängigen Motoren ausgerüstet (mit einem zur Messerbewegung und einem zur Schlittenbewegung), die sowohl das manuelle Schneiden als auch das automatische Schneiden erlauben.Außerdem ist es außerdem ist es möglich, den Schlittenhub so zu regulieren, dass der Hub dem Schneidgutmaß angepasst wird. Sie ist mit einem Scheibenzähler ausgestattet, die die Einstellung erlaubt.

Messer: ø mm 330
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,390
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,420
Schlitten Lauf: mm 290
Schnittstärkenregler: mm 14
Schneidefähigkeit: ø mm 225, mm 220x195
Scheiben pro Minute: min 35 – max 58
Nettogewicht: kg 46

Abmessungen:
A: Fußabstand: 510
B: Schneideentfernung: 860
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 980
D: Fußabstand: 360
E: Totale Breite: 665
F: Höhe: 690
G: Totale Höhe: 850
H: Plattenlänge: 260
I: Plattenbreite: 325



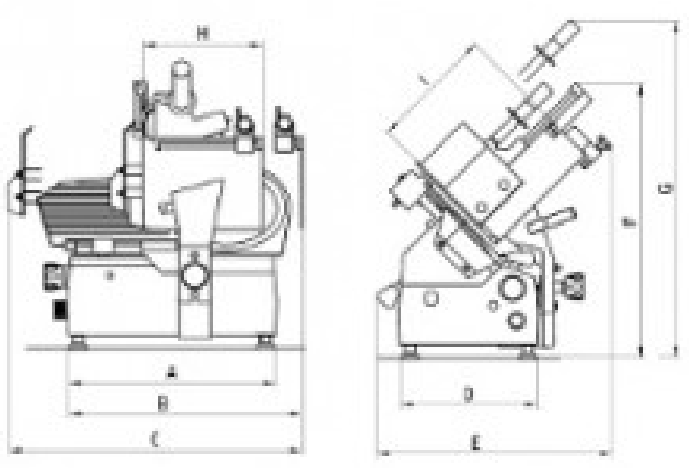
Artikel/Model: 22011533
Preis/Price: € 4.430,99

Aufschnittmaschinen Schräg 330Ø mm Automatik
Gravity feed slicers 330Ø mm automatic

Automatik Aufschnittmaschinen, Blattdurchmesser 350 mm.Für die Großproduktion konzipiert, sie ermöglichen das Schneiden von großen Schneidgütern. Diese Aufschnittmaschine ist mit zwei unabhängigen Motoren ausgerüstet (mit einem zur Messerbewegung und einem zur Schlittenbewegung), die sowohl das manuelle Schneiden als auch das automatische Schneiden erlauben.Außerdem ist es außerdem ist es möglich, den Schlittenhub so zu regulieren, dass der Hub dem Schneidgutmaß angepasst wird. Sie ist mit einem Scheibenzähler ausgestattet, die die Einstellung erlaubt.

Messer: ø mm 330
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,390
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,420
Schlitten Lauf: mm 290
Schnittstärkenregler: mm 14
Schneidefähigkeit: ø mm 225, mm 220x205
Scheiben pro Minute: min 35 – max 58
Nettogewicht: kg 46

Abmessungen:
A: Fußabstand: 510
B: Schneideentfernung: 860
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 980
D: Fußabstand: 360
E: Totale Breite: 665
F: Höhe: 690
G: Totale Höhe: 850
H: Plattenlänge: 260
I: Plattenbreite: 325



Artikel/Model: 22011534
Preis/Price: € 4.550,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 350Ø mm Automatik
Gravity feed slicers 350Ø mm automatic

Automatik Schräge Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser 3500 mm. Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte wo es nicht nur wichtig für das Schneiden von Präzision, sondern auch hervorragende Leistungen in der stündlichen Produktion von Wurstwaren ist. Die maschine hat eine einfache und intuitive Instrumententafel. Geeignet für Restaurants und Supermärkte.

Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,570
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 260, mm 210x275
Nettogewicht: kg 50

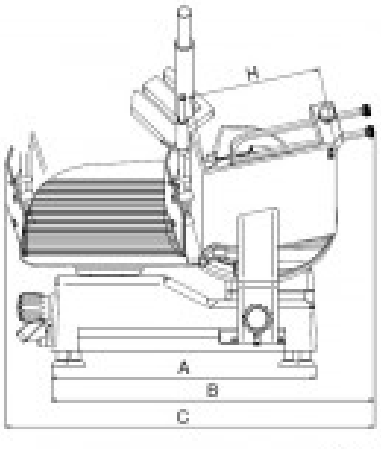
Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 905
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 1030
D: Fußabstand: 450
E: Totale Breite: 890
F: Höhe: 630
G: Totale Höhe: 850
H: Plattenlänge: 255
I: Plattenbreite: 325

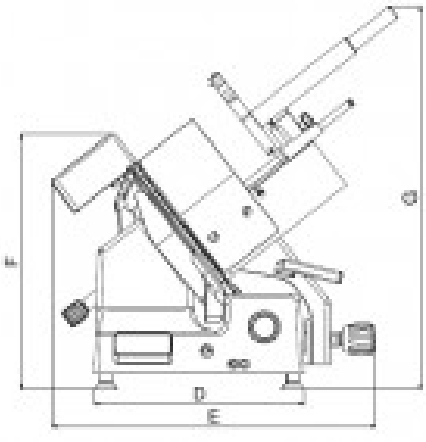
Artikel/Model: 22011535
Preis/Price: € 5.611,99











Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 370Ø mm Automatik
Gravity feed slicers 370Ø mm automatic

Automatik Schräge Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser 370 mm. Höchst innovatives Design abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte wo es nicht nur wichtig für das Schneiden von Präzision, sondern auch hervorragende Leistungen in der stündlichen Produktion von Wurstwaren ist. Es hat eine einfache und intuitive Instrumententafel. Geeignet für Restaurants und Supermärkte.

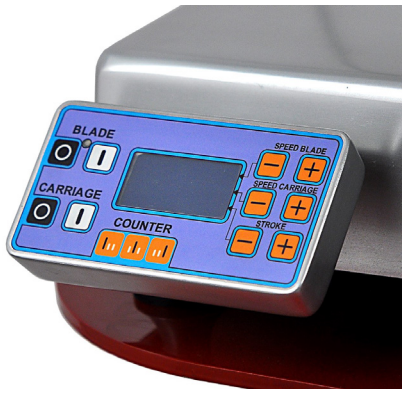
Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,570
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 270, mm 220x275
Nettogewicht: kg 52

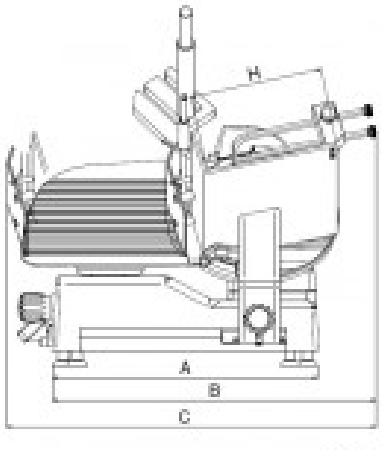
Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 905
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 1030
D: Fußabstand: 450
E: Totale Breite: 890
F: Höhe: 630
G: Totale Höhe: 850
H: Plattenlänge: 255
I: Plattenbreite: 325

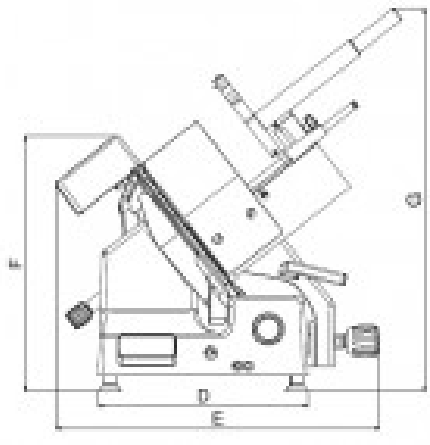
Artikel/Model: 22011536
Preis/Price: € 5.731,99











Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Aufschnittmaschinen Schräg 350Ø/370 Ø mm
ZAHNRIEMENANTRIEB

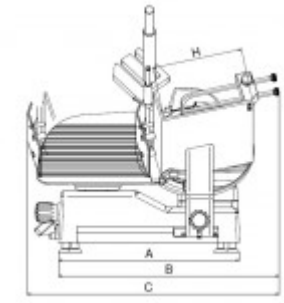
Gravity feed slicer. Blade Diameter 350Ø //370 Ø mm.
GEAR TRANSMISSION

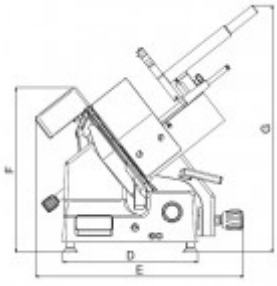
Automatik Schräge Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser 350/370 mm. Höchst innovatives Design abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte wo es nicht nur wichtig für das Schneiden von Präzision, sondern auch hervorragende Leistungen in der stündlichen Produktion von Wurstwaren ist. Es hat eine einfache und intuitive Instrumententafel. Hergestellt nach den geltenden Vorschriften in Bezug auf mechanische und elektrische. Geeignet für Restaurants und Supermärkte.

Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,570
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 260, mm 210x275
Nettogewicht: kg 50



Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 905
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 1030
D: Fußabstand: 450
E: Totale Breite: 890
F: Höhe: 630
G: Totale Höhe: 850
H: Plattenlänge: 255
I: Plattenbreite: 325



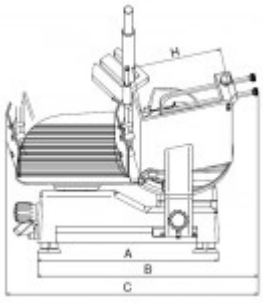


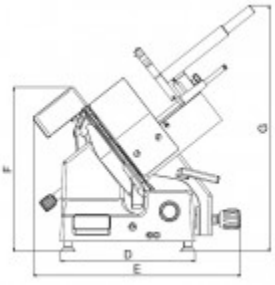
Artikel/Model: 22011537
Preis/Price: € 6.093,99

Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,570
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 270, mm 220x275
Nettogewicht: kg 52



Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 905
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 1030
D: Fußabstand: 450
E: Totale Breite: 890
F: Höhe: 630
G: Totale Höhe: 850
H: Plattenlänge: 255
I: Plattenbreite: 325





Artikel/Model: 22011538
Preis/Price: € 6.213,99

Aufschnittmaschinen Vert ikale
Straight feed slicer





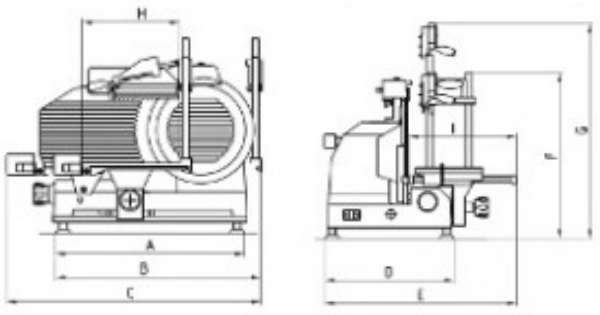
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 300Ø (Für weiche Wurstwaren)
Straight feed slicer 300Ø (for sausages)

Gerade Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser **300 mm**.Gerade Aufschnittmaschine, mit Doppelschlittentisch und auf Saülen gleitendem Pressarm. Dieses Modell ist besonders zum Schneiden von **Wurstwaren geeignet.**



Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 300
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 215, mm 215x280
Nettogewicht: kg 31

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 590
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 710
D: Fußabstand: 370
E: Totale Breite: 600
F: Höhe: 490
G: Totale Höhe: 670
H: Plattenlänge: 265
I: Plattenbreite: 295



Artikel/Model: 22011552
Preis/Price: € 2.092,99

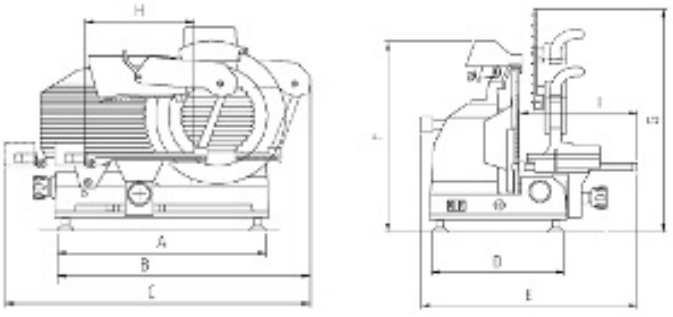
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 300Ø (Für weiche Wurstwaren)
Straight feed slicer 300Ø (for sausages)

Gerade Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser **300 mm**.Gerade Aufschnittmaschine, mit einem Gelenkpressarm, besonders zum Schneiden von **Wurstwaren geeignet**



Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 300
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 215, mm 215x280
Nettogewicht: kg 32

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 660
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 780
D: Fußabstand: 370
E: Totale Breite: 600
F: Höhe: 490
G: Totale Höhe: 595
H: Plattenlänge: 265
I: Plattenbreite: 295



Artikel/Model: 22011554
Preis/Price: € 2.249,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

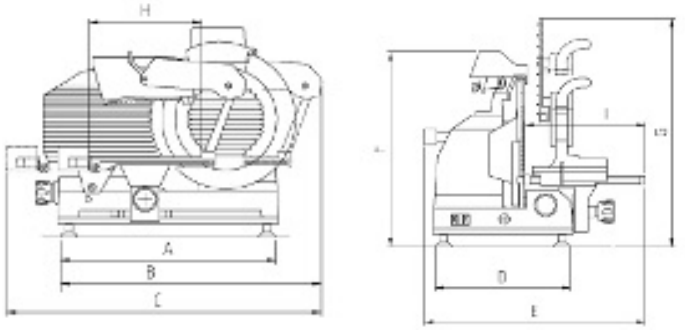
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 300Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 300Ø (for sausages)

Gerade Aufschnittmaschinen, Blattdurchmesser 300 mm. **Ausgestattet mit einem speziellen geschützten Arm**, das macht es einfacher, **abnehmbare Halterung mit Edelstahl Griff**. Besonders zum Schneiden von **Wurstwaren geeignet**



Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 300
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 215, mm 215x280
Nettogewicht: kg 32

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 605
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 725
D: Fußabstand: 370
E: Totale Breite: 600
F: Höhe: 490
G: Totale Höhe: 615
H: Plattenlänge: 265
I: Plattenbreite: 295



Artikel/Model: 22011556
Preis/Price: € 2.658,99

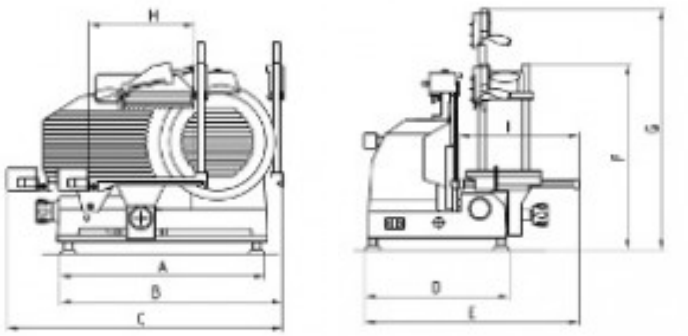
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 300Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 300Ø (for sausages)

Gerade Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser **300 mm**.Gerade Aufschnittmaschinen, mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm, besonders zum Schneiden von **Wurstwaren geeignet**.



Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,180
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 275
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 200, mm 200x230
Nettogewicht: kg 24,5

Abmessungen:
A: Fußabstand: 470
B: Schneideentfernung: 510
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 730
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 530
F: Höhe: 480
G: Totale Höhe: 630
H: Plattenlänge: 245
I: Plattenbreite: 245



Artikel/Model: 22011551
Preis/Price: € 1.586,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

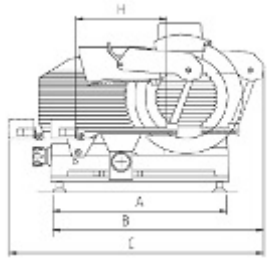
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 330Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 330Ø (for sausages)

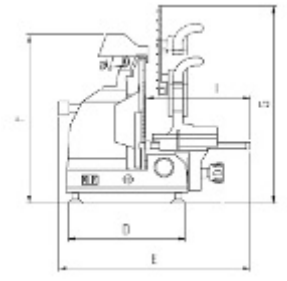
Gerade Aufschnittmaschinen, Blattdurchmesser **330 mm**. **Ausgestattet mit einem speziellen geschützten Arm**, das macht es einfacher, **abnehmbare Halterung Edelstahl Griff**. Besonders zum Schneiden von **Wurstwaren geeignet**



Messer: ø mm 330
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 300
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 230, mm 230x300
Nettogewicht: kg 35

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 610
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 765
D: Fußabstand: 370
E: Totale Breite: 635
F: Höhe: 505
G: Totale Höhe: 615
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 350





Artikel/Model: 22011557
Preis/Price: € 2.755,99

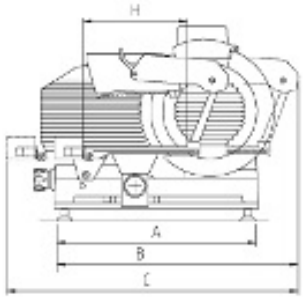
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 330Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 330Ø (for sausages)

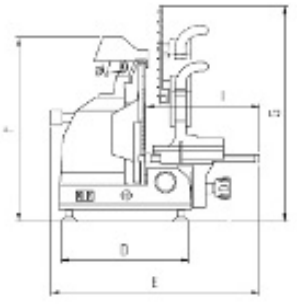
Gerade Aufschnittmaschinen, Blattdurchmesser **330 mm**.Gerade Aufschnittmaschine, mit einem Gelenkpressarm. Besonders zum Schneiden von **Wurstwaren geeignet**



Messer: ø mm 330
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 300
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 230, mm 230x300
Nettogewicht: kg 35

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 665
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 820
D: Fußabstand: 370
E: Totale Breite: 635
F: Höhe: 505
G: Totale Höhe: 595
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 350





Artikel/Model: 22011555
Preis/Price: € 2.345,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

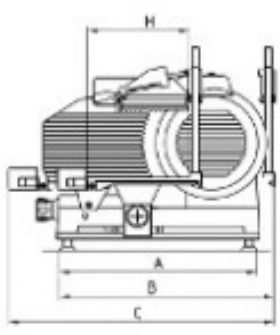
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 330Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 330Ø (for sausages)

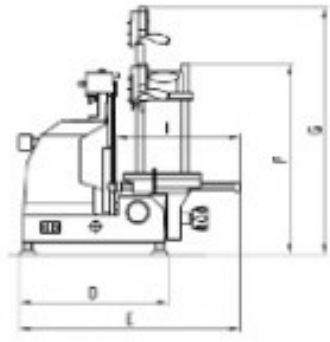
Gerade Aufschnittmaschinen, Blattdurchmesser **330 mm**.Gerade Aufschnittmaschine, mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm. Dieses Model ist besonders zum Schneiden von **Wurstwaren geeignet**



Messer: ø mm 330
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 300
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 230, mm 230x300
Nettogewicht: kg 34

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 595
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 750
D: Fußabstand: 370
E: Totale Breite: 635
F: Höhe: 505
G: Totale Höhe: 710
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 350





Artikel/Model: 22011553
Preis/Price: € 2.188,99

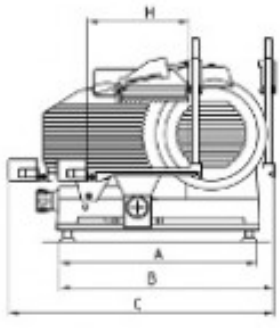
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 350Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 350Ø (for sausages)

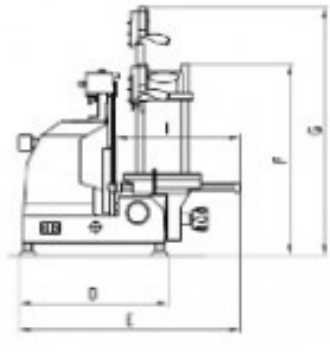
Gerade Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser **350 mm**. Gerade Aufschnittmaschine **mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm**. Besonders zum Schneiden von **großen Wurstwaren geeignet.** Sie verfügt über eine große Schneidekapazität.



Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 265, mm 265x310
Nettogewicht: kg 46

Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 700
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 805
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 710
F: Höhe: 560
G: Totale Höhe: 700
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 355





Artikel/Model: 22011558
Preis/Price: € 2.863,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 350Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 350Ø (for sausages)

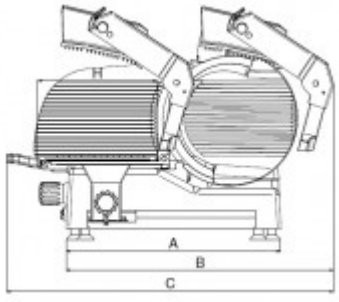
Gerade Aufschnittmaschinen **Blattdurchmesser 350 mm**. Aufschnittmaschine mit Gradschnitt **für Wurstwaren**. Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte. **Alle elektrischen Teile sind wassergeschützt (IP 67) ausgestattet mit einem speziellen geschützten Arm**, **abnehmbare Halterung Edelstahl Griff**.

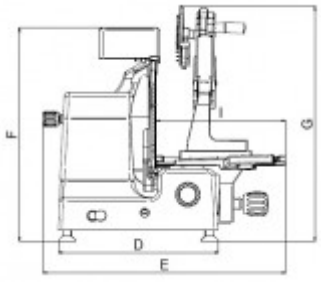
Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 370
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 260, mm 260x315
Nettogewicht: kg 45

Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 720
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 850
D: Fußabstand: 445
E: Totale Breite: 720
F: Höhe: 590
G: Totale Höhe: 650
H: Plattenlänge: 330
I: Plattenbreite: 365

Artikel/Model: 22011566
Preis/Price: € 3.731,99







Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 350Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 350Ø (for sausages)

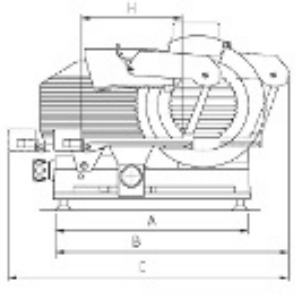
Gerade Aufschnittmaschinen **Blattdurchmesser 350 mm**. Gerade Aufschnittmaschine, mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm. Besonders zum Schneiden von großen Wurstwaren geeignet. Sie verfügt über eine große Schneidekapazität. **Mit Doppelschlittentisch und Gelenkpressarm (**Sonderarm).

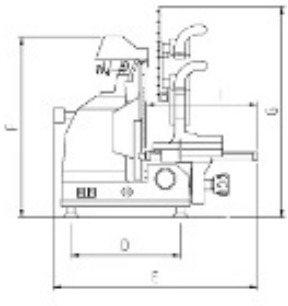
Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 265, mm 235x310
Nettogewicht: kg 47

Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 795
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 900
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 710
F: Höhe: 560
G: Totale Höhe: 585
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 355

Artikel/Model: 22011561
Preis/Price: € 3.020,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

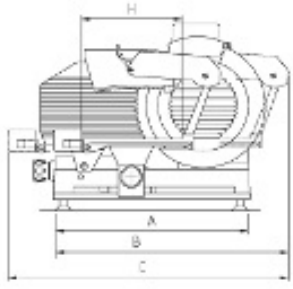
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 350Ø (Wurstwaren)
Straight feed slicer 350Ø (for sausages)

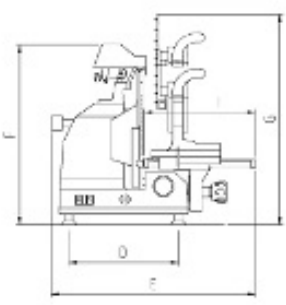
Gerade Aufschnittmaschinen **Blattdurchmesser 350 mm**.Aufschnittmaschine **mit Gradschnitt für Wurstwaren**. Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte. **Alle elektrischen Teile sind wassergeschützt (IP 67)**



Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 370
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 260, mm 260x315
Nettogewicht: kg 45

Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 775
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 935
D: Fußabstand: 445
E: Totale Breite: 720
F: Höhe: 590
G: Totale Höhe: 630
H: Plattenlänge: 330
I: Plattenbreite: 365





Artikel/Model: 22011564
Preis/Price: € 3.321,99

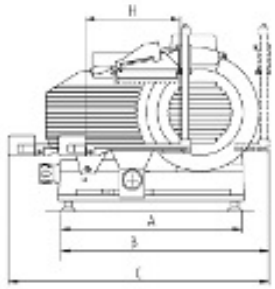
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 370Ø (Wurstwaren) **mit Doppelschlittentisch**
Straight feed slicer 370Ø (for sausages) **with a double sliding plate**

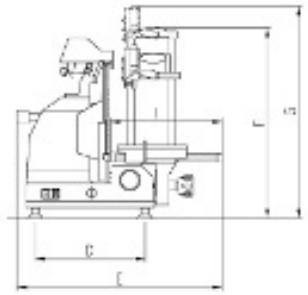
Gerade Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser **370 mm**. Gerade Aufschnittmaschine, **mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm**. Besonders zum Schneiden von **großen Wurstwaren geeignet.** Sie verfügt über eine große Schneidekapazität.



Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 275, mm 275x310
Nettogewicht: kg 48

Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 700
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 805
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 710
F: Höhe: 570
G: Totale Höhe: 700
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 355





Artikel/Model: 22011559
Preis/Price: € 2.984,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB´s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

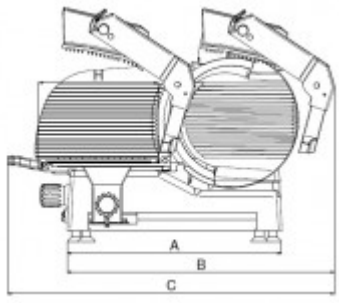
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 370Ø (Wurstwaren)
mit Doppelschlittentisch
Straight feed slicer 370Ø (for sausages)
with a double sliding plate

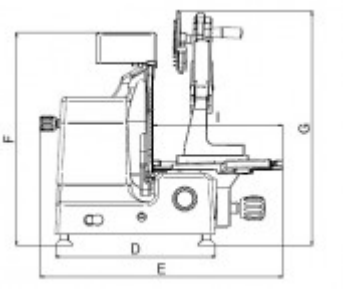
Gerade Aufschnittmaschinen **Blattdurchmesser 370 mm**.Aufschnittmaschine **mit Gradschnitt für Wurstwaren**. Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte. **Alle elektrischen Teile sind wassergeschützt (IP 67)**



Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 370
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 275, mm 275x325
Nettogewicht: kg 47

Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 775
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 935
D: Fußabstand: 445
E: Totale Breite: 720
F: Höhe: 600
G: Totale Höhe: 630
H: Plattenlänge: 330
I: Plattenbreite: 365





Artikel/Model: 22011565
Preis/Price: € 3.442,99

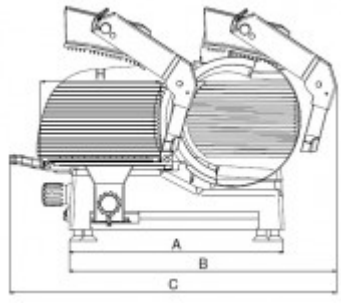
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 370Ø (Wurstwaren) **mit Doppelschlittentisch**
Straight feed slicer 370Ø (for sausages) **with a double sliding plate**

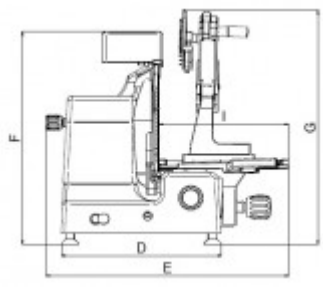
Gerade Aufschnittmaschinen **Blattdurchmesser 370 mm**. Gerade Aufschnittmaschine, mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm. Besonders zum Schneiden von großen Wurstwaren geeignet. Sie verfügt über eine große Schneidekapazität. **Mit Doppelschlittentisch und Gelenkpressarm (**Sonderarm)



Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 275, mm 275x310
Nettogewicht: kg 47

Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 780
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 920
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 710
F: Höhe: 570
G: Totale Höhe: 630
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 355



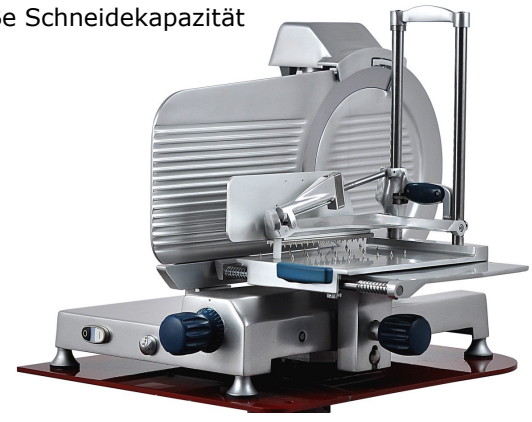


Artikel/Model: 22011562
Preis/Price: € 3.140,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 400Ø (Wurstwaren)
mit Doppelschlittentisch
Straight feed slicer 400Ø (for sausages)
with a double sliding plate

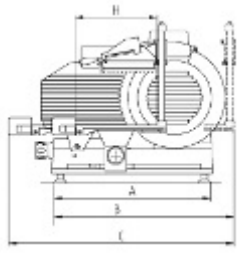
Gerade Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser **400 mm**. Gerade Aufschnittmaschine, **mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm**. Besonders zum Schneiden von **großen Wurstwaren geeignet**. Sie verfügt über eine große Schneidekapazität

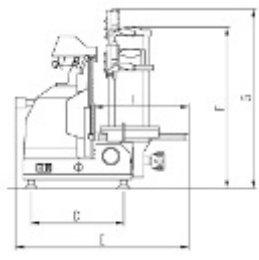


Messer: ø mm 400
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 290, mm 290x310
Nettogewicht: kg 52

Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 700
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 805
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 710
F: Höhe: 580
G: Totale Höhe: 700
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 355

Artikel/Model: 22011560
Preis/Price: € 3.333,99





Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 400Ø (Wurstwaren) **mit Doppelschlittentisch**
Straight feed slicer 400Ø (for sausages) **with a double sliding plate**

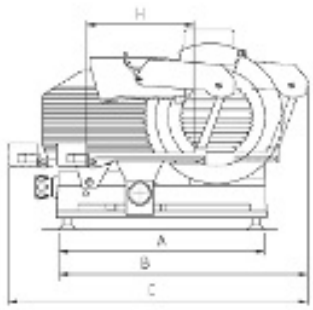
Gerade Aufschnittmaschinen **Blattdurchmesser 400 mm**. Gerade Aufschnittmaschine, mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm. Besonders zum Schneiden von großen Wurstwaren geeignet. Sie verfügt über eine große Schneidekapazität. **Mit Doppelschlittentisch und Gelenkpressarm (**Sonderarm)

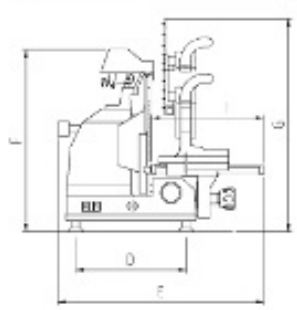


Messer: ø mm 400
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 290, mm 290x310
Nettogewicht: kg 52

Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 795
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 900
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 710
F: Höhe: 580
G: Totale Höhe: 585
H: Plattenlänge: 310
I: Plattenbreite: 355

Artikel/Model: 22011563
Preis/Price: € 3.490,99





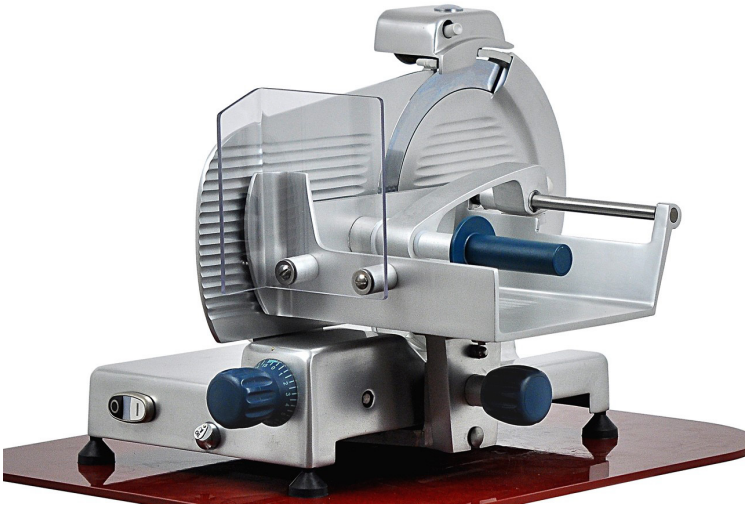
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 250Ø /275 Ø /300Ø (Fleisch)
Straight feed slicer 250Ø /275 Ø /300Ø (Meat)

Gerade Aufschnittmaschinen mit Platt **für Fleisch** Blattdurchmesser 250/275/300 mm.Gerade Aufschnittmaschinen, mit wannenförmigem Schlittentisch und besonders zum Schneiden vom Fleisch geeignet.
Messer: ø mm 250
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,180
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 275
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 185, mm 185x230
Nettogewicht: kg 21

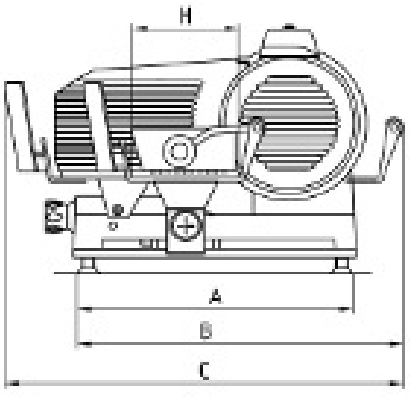
Abmessungen:
A: Fußabstand: 470
B: Schneideentfernung: 565
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 710
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 640
F: Höhe: 420
G: Totale Höhe: 490
H: Plattenlänge: 230
I: Plattenbreite: 260

Artikel/Model: 22011539
Preis/Price: € 1.248,99



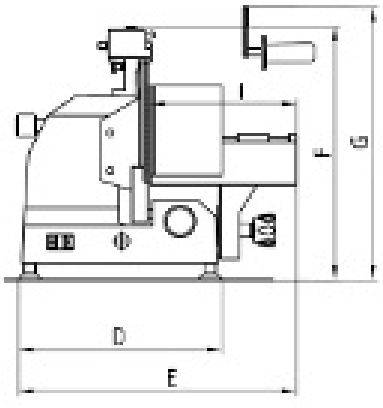
Messer: ø mm 275
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,180
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 275
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 195, mm 195x230
Nettogewicht: kg 22
Abmessungen:
A: Fußabstand: 470
B: Schneideentfernung: 565
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 710
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 640
F: Höhe: 430
G: Totale Höhe: 490
H: Plattenlänge: 230
I: Plattenbreite: 260

Artikel/Model: 22011540
Preis/Price: € 1.357,99



Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,180
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 275
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 205, mm 205x230
Nettogewicht: kg 23
Abmessungen:
A: Fußabstand: 470
B: Schneideentfernung: 565
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 710
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 640
F: Höhe: 440
G: Totale Höhe: 490
H: Plattenlänge: 230
I: Plattenbreite: 260

Artikel/Model: 22011541
Preis/Price: € 1.538,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

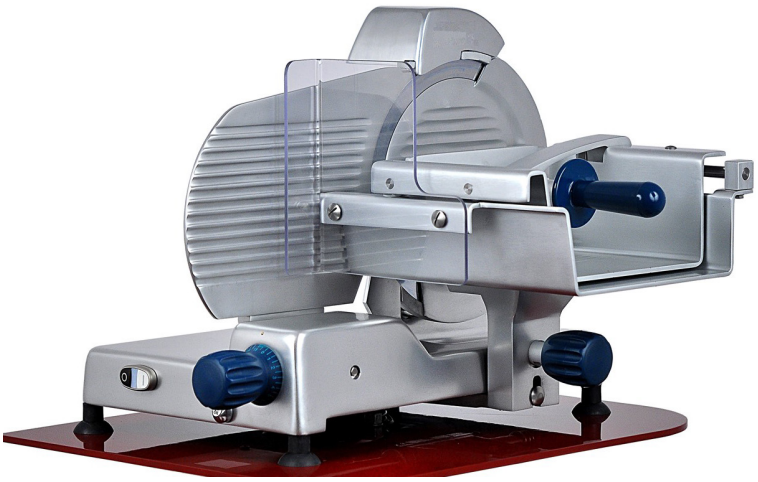
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 300Ø/330Ø (Fleisch)
Straight feed slicer 300Ø/330Ø (Meat)

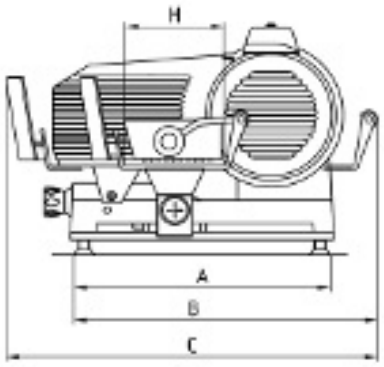
Gerade Aufschnittmaschinen mit Platt **für Fleisch** Blattdurchmesser 300/330 mm.Gerade Aufschnittmaschine, mit Doppelschlittentisch ist sie besonders zum Schneiden vom Fleisch geeignet. Ideal für Restaurants und Metzgereien.

Messer: ø mm 300
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 300
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 215, mm 215x230
Nettogewicht: kg 32

Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 630
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 780
D: Fußabstand: 380
E: Totale Breite: 690
F: Höhe: 490
G: Totale Höhe: 600
H: Plattenlänge: 270
I: Plattenbreite: 340

Artikel/Model: 22011542
Preis/Price: € 2.092,99

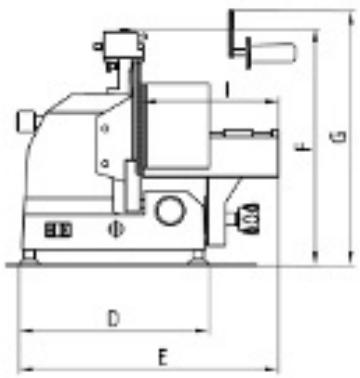




Messer: ø mm 330
Messer Drehung/1': n° 300
Motor V.220 einphasig: kw 0,242
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 300
Schnittstärkenregler: mm 12
Schneidefähigkeit: ø mm 235, mm 235x2370
Nettogewicht: kg 35

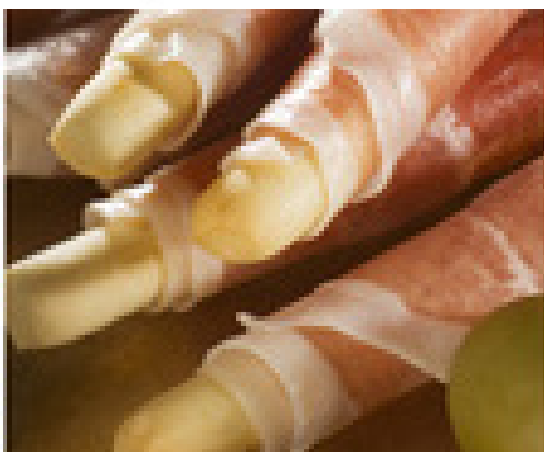
Abmessungen:
A: Fußabstand: 550
B: Schneideentfernung: 630
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 780
D: Fußabstand: 380
E: Totale Breite: 690
F: Höhe: 500
G: Totale Höhe: 600
H: Plattenlänge: 270
I: Plattenbreite: 340

Artikel/Model: 22011543
Preis/Price: € 2.188,99









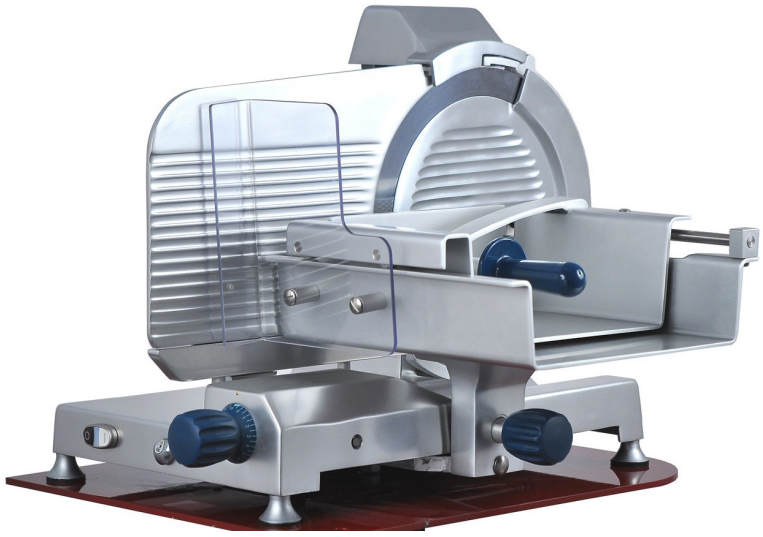
Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 350Ø /370 Ø /400Ø (Fleisch)
Straight feed slicer 350Ø /370 Ø /400Ø (Meat)

Gerade Aufschnittmaschinen mit Platt **für Fleisch** Blattdurchmesser 350/370/400 mm.Gerade Aufschnittmaschinen, mit wannenförmigem Doppelschlittentisch und besonders zum Schneiden von Fleisch geeignet.

Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 265, mm 330x265
Nettogewicht: kg 47

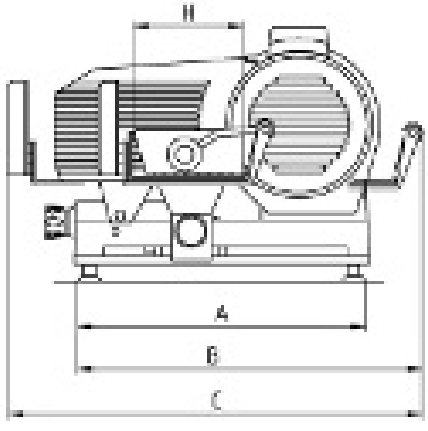
Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 740
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 890
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 790
F: Höhe: 560
G: Totale Höhe: 640
H: Plattenlänge: 330
I: Plattenbreite: 400

Artikel/Model: 22011544
Preis/Price: € 2.863,99



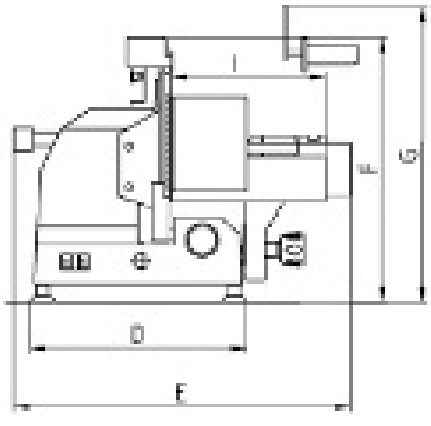
Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 275, mm 275x330
Nettogewicht: kg 49
Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 740
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 890
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 790
F: Höhe: 570
G: Totale Höhe: 640
H: Plattenlänge: 330
I: Plattenbreite: 400

Artikel/Model: 22011545
Preis/Price: € 2.984,99



Messer: ø mm 400
Messer Drehung/1': n° 220
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 365
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 290, mm 290x330
Nettogewicht: kg 54
Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 740
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 890
D: Fußabstand: 430
E: Totale Breite: 790
F: Höhe: 580
G: Totale Höhe: 640
H: Plattenlänge: 330
I: Plattenbreite: 400

Artikel/Model: 22011546
Preis/Price: € 3.333,99



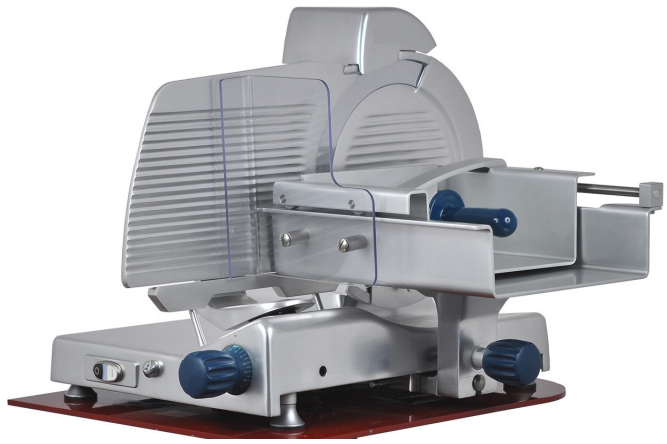
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 350Ø/370Ø / (Fleisch)
Straight feed slicer 350Ø/370Ø (Meat)

Gerade Aufschnittmaschinen mit Platt **für Fleisch** Blattdurchmesser 350 mm.Aufschnittmaschine, Gradschnitt, mit Fleisch-Schlitten. Messer 350/370 mm. Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte.

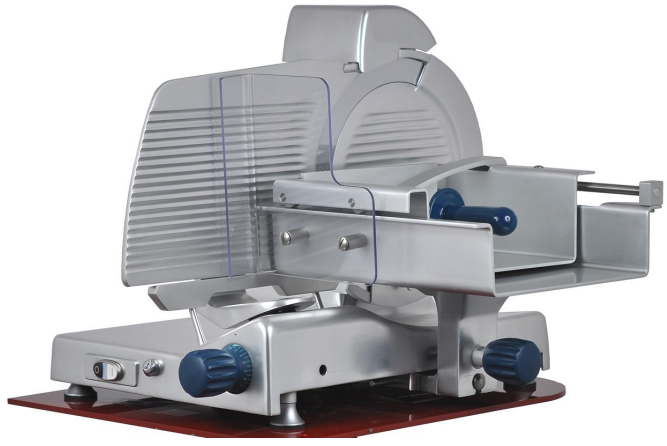
Messer: ø mm 350
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 370
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 265, mm 235x330
Nettogewicht: kg 45

Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 720
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 910
D: Fußabstand: 455
E: Totale Breite: 815
F: Höhe: 590
G: Totale Höhe: 680
H: Plattenlänge: 330
I: Plattenbreite: 400

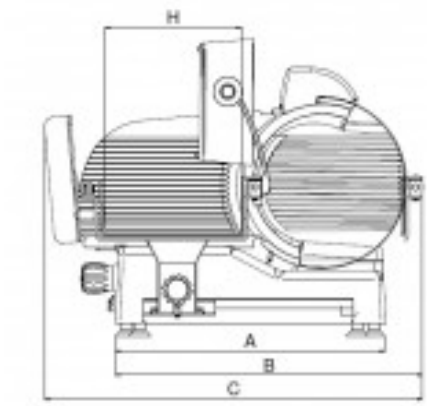


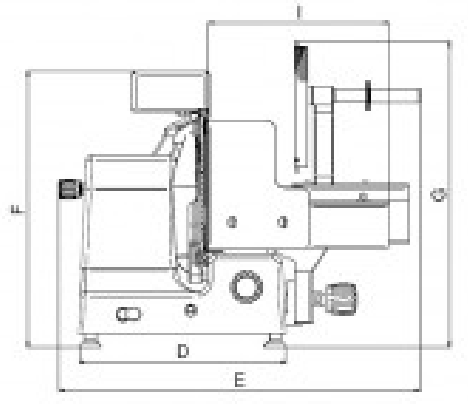
Artikel/Model: 22011547
Preis/Price: € 3.165,99

Messer: ø mm 370
Messer Drehung/1': n° 210
Motor V.220 einphasig: kw 0,370
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,370
Schlitten Lauf: mm 370
Schnittstärkenregler: mm 16
Schneidefähigkeit: ø mm 275, mm 275x330
Nettogewicht: kg 47
Abmessungen:
A: Fußabstand: 600
B: Schneideentfernung: 720
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 910
D: Fußabstand: 455
E: Totale Breite: 815
F: Höhe: 600
G: Totale Höhe: 680
H: Plattenlänge: 330
I: Plattenbreite: 400



Artikel/Model: 22011548
Preis/Price: € 3.285,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Vertikale AUFSCHNITTMASCHINEN 250Ø/275Ø (Wurst)
Straight feed slicer 250Ø/275Ø (Sausage)

Gerade Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser **250/275 mm**.Gerade Aufschnittmaschinen, mit Doppelschlittentisch und auf Säulen gleitendem Pressarm, besonders zum Schneiden von **Wurstwaren geeignet**.

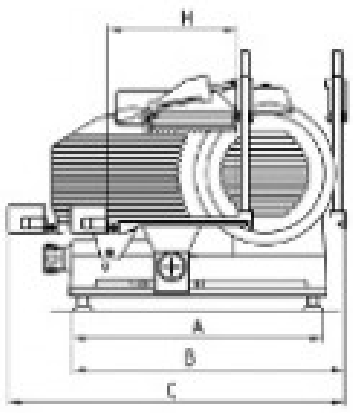
Messer: ø mm 250
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,180
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 275
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 190, mm 190x270
Nettogewicht: kg 23
Abmessungen:
A: Fußabstand: 470
B: Schneideentfernung: 500
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 720
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 530
F: Höhe: 480
G: Totale Höhe: 630
H: Plattenlänge: 245
I: Plattenbreite: 245

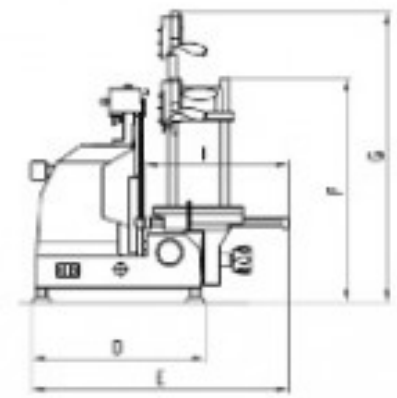
Artikel/Model: 22011549
Preis/Price: € 1.345,99



Messer: ø mm 275
Messer Drehung/1': n° 310
Motor V.220 einphasig: kw 0,180
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kw 0,270
Schlitten Lauf: mm 275
Schnittstärkenregler: mm 13
Schneidefähigkeit: ø mm 195, mm 195x250
Nettogewicht: kg 24
Abmessungen:
A: Fußabstand: 470
B: Schneideentfernung: 500
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 720
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 530
F: Höhe: 480
G: Totale Höhe: 630
H: Plattenlänge: 245
I: Plattenbreite: 245

Artikel/Model: 22011550
Preis/Price: € 1.453,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Aufschnittmaschinen

Slicers **Volano**





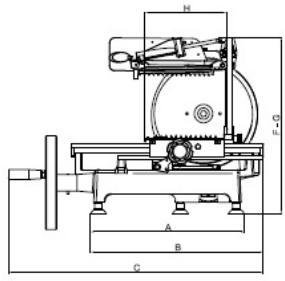
Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen – 250/300 Ø
Flywheel Slicer – 250/300 Ø

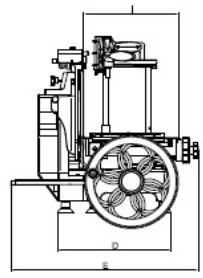
Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen. Blattdurchmesser 250/300 mm. Ist komplett aus Aluminium-Guss und Chromstahl gebaut, sehr kompakt und funktionell, elegant im Aufbau und extrem leicht zu reinigen. Sie wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken konzipiert. Die extreme Leichtigkeit in der Reinigung. Zwischen dem Kopf der Maschine und dem Messer ist sehr viel Platz geschaffen worden, um alle Teile so bequem zu erreichen wie dies bei keinem Mitbewerber-Produkt der Fall ist. Ausgerüstet mit einem Messer aus 100Cr6, ein extrem resistentem, korrosionsfestem Material. Alle weiteren Einzelteile aus Aluminium und Chromstahl. Sehr kompakte und elegante Bauweise. Extrem präzise Schneidefähigkeit. Hinterlässt keine zerfetzte Reste.

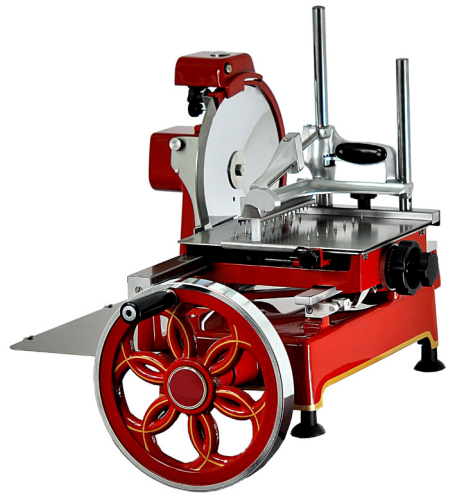
Messer: ø mm 250
Schlitten Lauf: mm 255
Schnittstärkenregler: mm 0-3
Schneidefähigkeit: ø mm 170, mm 170×240
Nettogewicht: kg 40

Abmessungen:
A: Fußabstand: 465
B: Schneideentfernung: 530
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 775
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 570
F: Höhe: 555
G: Totale Höhe: 680
H: Plattenlänge: 240
I: Plattenbreite: 395

Artikel/Model: 22011568
Preis/Price: € 4.361,99



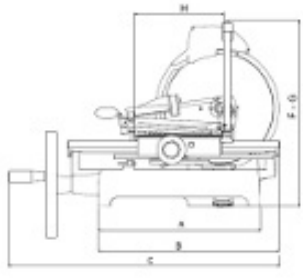


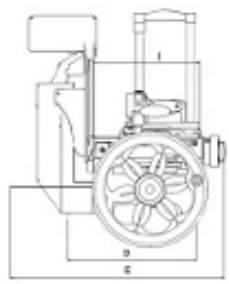


Messer: ø mm 300
Schlitten Lauf: mm 255
Schnittstärkenregler: mm 0-3
Schneidefähigkeit: ø mm 210, mm 210×240
Nettogewicht: kg 44,5

Abmessungen:
A: Fußabstand: 465
B: Schneideentfernung: 530
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 775
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 570
F: Höhe: 555
G: Totale Höhe: 680
H: Plattenlänge: 240
I: Plattenbreite: 395

Artikel/Model: 22011569
Preis/Price: € 4.783,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

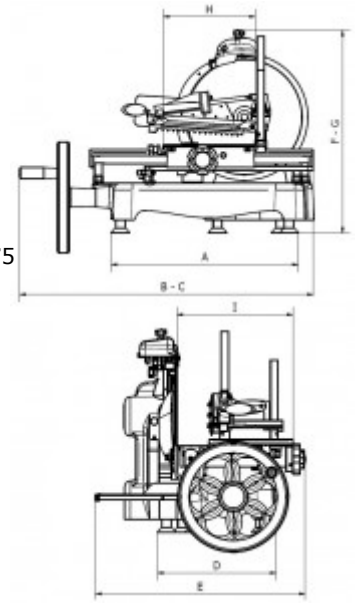
Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen 330Ø
Flywheel Slicer 330Ø

Manuelle Aufscnittmaschine 300 mm und Blumen Schwungrad. Ganz aus Aluminium und Edelstahl, ist es eine kompakte, funktionelle Masachine und extrem einfach zu bedienen und zu reinigen dank verschiedener abnehmbaren Details. Es eignet sich für diejenigen, die die Schönheit und Perfektion suchen. Mit einer hervorragenden Schnittqualität , die garantiert, sondern auch als ein Möbelstück für den verschiedenen Standorten. Der Einbau-Schärfer ermöglicht eine einfache Praxis die Klinge durch den Benutzer zu schärfen.

Messer: ø mm 330
Schlitten Lauf: mm 255
Schnittstärkenregler: mm 0-3
Schneidefähigkeit: ø mm 210, mm 210×240
Nettogewicht: kg 44,5

Abmessungen:
A: Fußabstand: 465
B: Schneideentfernung: 530
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 775
D: Fußabstand: 310
E: Totale Breite: 570
F: Höhe: 555
G: Totale Höhe: 680
H: Plattenlänge: 240
I: Plattenbreite: 295

Artikel/Model: 22011570
Preis/Price: € 5.289,99



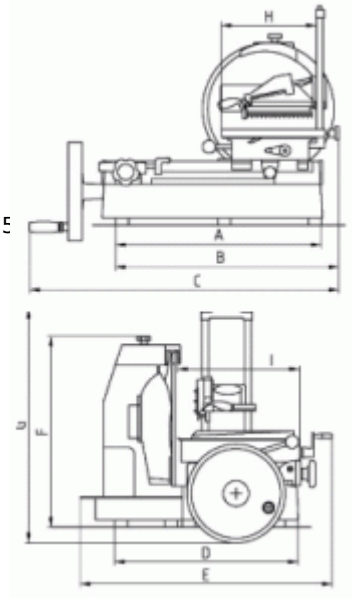


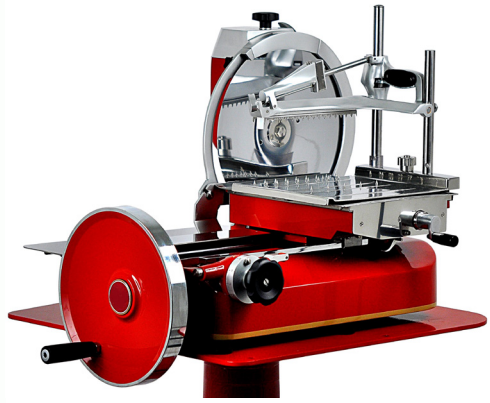
Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen 330Ø
Flywheel Slicer 330Ø

Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen Blattdurchmesser 330 mm. Schwungrad Aufschnittmaschine. Messer 330 mm. Sie wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken konzipiert. Auf Wunsch kann sie mit Standfuß, der in 2 Ausführungen, einer aus Metall und einer aus Gusseisen, verfügbar ist, in der gleichen Farbe wie die Maschine geliefert wird.

Messer: ø mm 330
Schlitten Lauf: mm 280
Schnittstärkenregler: mm 0-3
Schneidefähigkeit: ø mm 225, mm 225x280
Nettogewicht: kg 62
Abmessungen:
A: Fußabstand: 580
B: Schneideentfernung: 625
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 815
D: Fußabstand: 410
E: Totale Breite: 675
F: Höhe: 530
G: Totale Höhe: 610
H: Plattenlänge: 290
I: Plattenbreite: 330

Artikel/Model: 22011571
Preis/Price: € 7.278,99



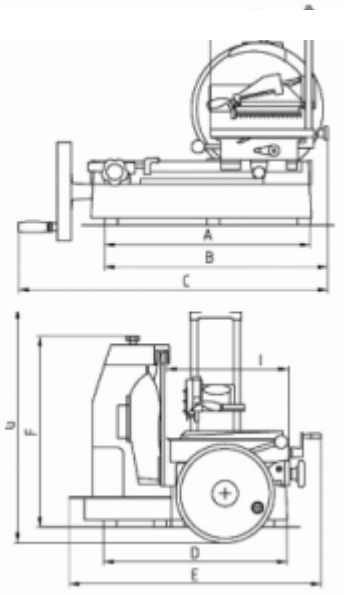


Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen 370Ø
Flywheel Slicer 370Ø

Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen. Blattdurchmesser 370 mm. Schwungrad Aufschnittmaschine. Messer 370 mm. Sie wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken konzipiert. Auf Wunsch kann sie mit Standfuß, der in 2 Ausführungen, einer aus Metall und einer aus Gusseisen, verfügbar ist, in der gleichen Farbe wie die Maschine geliefert wird.

Messer: ø mm 370
Schlitten Lauf: mm 315
Schnittstärkenregler: mm 0-4
Schneidefähigkeit: ø mm 230, mm 315x230
Nettogewicht: kg 88
Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 690
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 920
D: Fußabstand: 500
E: Totale Breite: 750
F: Höhe: 590
G: Totale Höhe: 725
H: Plattenlänge: 290
I: Plattenbreite: 380

Artikel/Model: 22011572
Preis/Price: € 8.688,99



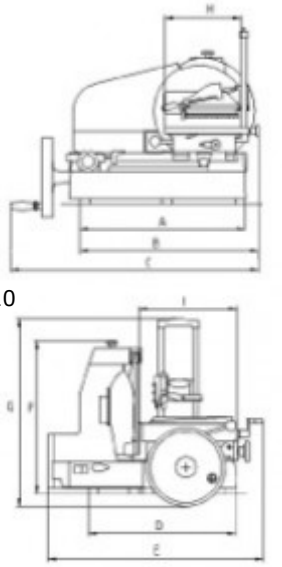


Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen 370Ø
Flywheel Slicer 370Ø

Automatische Schwungrad Aufschnittmaschinen. Blattdurchmesser 370 mm. geeignet zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken. Sie kann auf 2 verschiedene Weisen benutzt werden: * Messerdrehung durch Betätigung des elektrischen Motors und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads. * Messerdrehung und Schlittenbewergung vollautomatisch durch das Eisetzen einer dafür vorgesehenen Kiupplungsvorrichtung. Semi-Automatische Aufschnittmaschine, Bedienung der Maschine erfolgt nur über Netzteil. Messerdrehung durch Betätigung des elektrischen Motors und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads. Die Ausführung FULL OPTIONALS schließt die folgenden Geräte ein: *den Messerabnehmer, die Edelstahlverlängerung des Schlittentisches, die Letzte-Schreibe-Vorrichtung, das Elektronisches Zählwerk. Die zu dieser Maschine gehörenden Vorrichtungen können nicht separat geliefert werden, weil die Aufschnittmaschine zu einer korrekten Benutzung im Werk vorbereitet und eingestellt werden muss.

Messer: ø mm 370
Motor V.220 einphasig: kW 0,400
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kW 0,400
Schlitten Lauf: mm 310
Schnittstärkenregler: mm 0-4
Schneidefähigkeit: ø mm 240, mm 240x310
Nettogewicht: kg 42
Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 680
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 910
D: Fußabstand: 565
E: Totale Breite: 800
F: Höhe: 590
G: Totale Höhe: 720
H: Plattenlänge: 290
I: Plattenbreite: 380

Artikel/Model: 22011573
Preis/Price: € 14.111,99

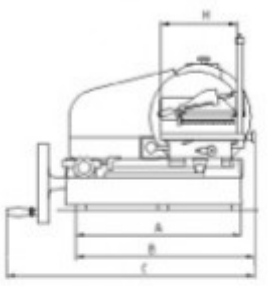


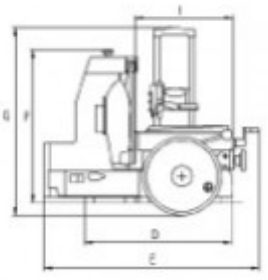


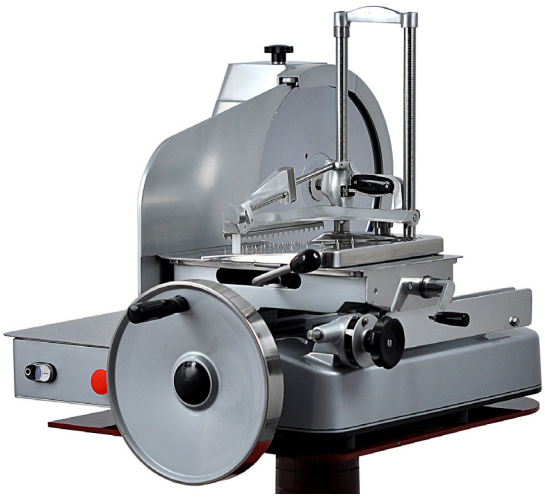
Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen 370Ø
Flywheel Slicer 370Ø

Schwungrad Aufschnittmaschinen **-** Halbautomatische Blattdurchmesser 370 mm. Die Schwungrad-Aufschnittmaschine wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken entwickelt. Messerdrehung durch Betätigung des elektrischen Motors und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads. Karte mit Motorbremse nur für dreiphasige Spannung zur Verfügung**.** Die Ausführung FULL OPTIONALS schließt die folgenden Geräte ein: *den Messerabnehmer, die Edelstahlverlängerung des Schlittentisches, die Letzte-Schreibe-Vorrichtung, das Elektronisches Zählwerk. Die zu dieser Maschine gehörenden Vorrichtungen können nicht separat geliefert werden, weil die Aufschnittmaschine zu einer korrekten Benutzung im Werk vorbereitet und eingestellt werden muss.

Messer: ø mm 370
Motor V.220 einphasig: kW 0,400
Motor V.220/380-400 dreiphasig: kW 0,400
Schlitten Lauf: mm 310
Schnittstärkenregler: mm 0-4
Schneidefähigkeit: ø mm 240, mm 240x310
Scheiben/1': 42
Nettogewicht: kg 98
Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 680
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 910
D: Fußabstand: 565
E: Totale Breite: 800
F: Höhe: 590
G: Totale Höhe: 720
H: Plattenlänge: 290
I: Plattenbreite: 380





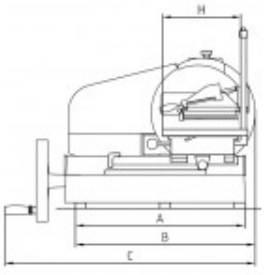


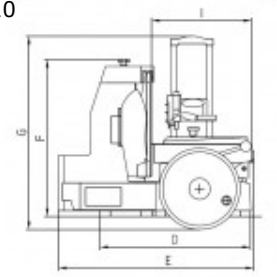
Artikel/Model: 22011574
Preis/Price: € 12.701,99

Manuelle Schwungrad Aufschnittmaschinen 370Ø
Flywheel Slicer 370Ø

Automatische Schwungrad Aufschnittmaschinen. Blattdurchmesser 370 mm**.** Die Schwungrad-Aufschnittmaschine wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken entwickelt**.** Sie kann auf 2 verschiedene Weisen benutzt werden: Messerdrehung durch Betätigung des elektrischen Motors und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads; Messerdrehung und Schlittenbewergung vollautomatisch durch das Eisetzen. Es hat eine einfache und intuitive Instrumententafel**.** Können Sie die Geschwindigkeit des Wagens und die Klinge, wählen Sie die Länge der Reise des Wagens und die Anzahl der Scheiben geschnitten werden. Die Ausführung FULL OPTIONALS schließt die folgenden Geräte ein: den Messerabnehmer, die Edelstahlverlängerung des Schlittentisches**,** die Letzte-Schreibe-Vorrichtung. Die zu dieser Maschine gehörenden Vorrichtungen können nicht separat geliefert werden, weil die Aufschnittmaschine zu einer korrekten Benutzung im Werk vorbereitet und eingestellt werden muss.

Messer: ø mm 370
Motor V.220 einphasig: kW 0,530
Schlitten Lauf: mm 310
Schnittstärkenregler: mm 0,2-10
Schneidefähigkeit: ø mm 240, mm 240x310
Scheiben/1': 20/46
Nettogewicht: kg 110
Abmessungen:
A: Fußabstand: 630
B: Schneideentfernung: 680
C: Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf: 910
D: Fußabstand: 565
E: Totale Breite: 740
F: Höhe: 590
G: Totale Höhe: 720
H: Plattenlänge: 290
I: Plattenbreite: 400









Artikel/Model: 22011575
Preis/Price: € 18.015,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Eisen Standfuss
Für alle Modelle der Schwungradschneidemaschinen. Erhältlich in allen RAL-Farben. Der Eisen Träger die Möglichkeit, mit Rädern ausgestattet.

Iron support
For all models of Flywheel slicers. Available in the full range of RAL colors. The iron support has the possibility of being equipped with wheels.

Artikel/ Model: 22011576				
Für Artikel/ For Model	22011568-569	22011571	22011572	22011573
Grunlage/Basis mm	□ 640	□ 640	□ 640	□ 640
Höhe/Height mm	790	790	790	790
Trägerplatte/ Plate mm	350×500	480×600	560×690	660×690
Reingewicht/Net weight kg	34	46	57	60
Bruttogewicht/Gross weight kg	43	55	66	69
€ 1.226,99				



Gusseisen Standfuss
Mit rundem Fuß Gusseisen mit rundem Boden.
Für alle Modelle der Schwungradschneidemaschinen.
Erhältlich in allen RAL-Farben.

Cast iron support
With round base. For all models of Flywheel slicers.
Available in the full range of RAL colors.

Artikel/ Model: 22011577				
Für Artikel/ For Model	22011568-569	22011571	22011572	22011573
Grunlage/Basis mm	Ø 600	Ø 600	Ø 600	Ø 600
Höhe/Height mm	790	790	790	790
Trägerplatte/ Plate mm	400×500	480×600	560×690	660×690
Reingewicht/Net weight kg	54	70	76	79
Bruttogewicht/Gross weight kg	67	83	89	92
€ 1.576,99				



Gusseisen Standfuss
mit quadratischer Grundfläche. Für alle Modelle der Schwungradschneidemaschinen. Erhältlich in allen RAL-Farben.

Cast iron support
With square base. For all models of Flywheel slicers.
Available in the full range of RAL colors.

Artikel/ Model: 22011578				
Für Artikel/ For Model	22011568-569	22011571	22011572	22011573
Grunlage/Basis mm	□ 510	□ 510	□ 510	□ 510
Höhe/Height mm	820	820	820	820
Trägerplatte/ Plate mm	350×500	480×600	560×690	660×690
Reingewicht/Net weight kg	61	66	75	80
Bruttogewicht/Gross weight kg	72	77	86	92
€ 1.901,99				



Gusseisen Standfuss
Runde Basis mit Rädern. Für alle Modelle der Schwungradschneidemaschinen. Erhältlich in allen RAL-Farben.

Cast iron support
With round base and wheels. For all models of Flywheel slicers. Available in the full range of RAL colors.

Artikel/ Model: 22011579				
Für Artikel/ For Model	22011568-569	22011571	22011572	22011573
Grunlage/Basis mm	680×770	680×770	680×770	680×770
Höhe/Height mm	810	810	810	810
Trägerplatte/ Plate mm	400×500	480×600	560×690	660×690
Reingewicht/Net weight kg	84	100	106	109
Bruttogewicht/Gross weight kg	97	113	119	122
€ 2.781,99				



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work





Hamilton Beach



Hamilton Beach

Bar Blender

Mischen Sie Margaritas und andere Getränke in der Bar schnell und konsequent in diesem zuverlässigen Mixer. Gewerbe Mixer mit der Vielseitigkeit von zwei Geschwindigkeiten.

Bar Blender

Blend margaritas and other bar drinks quickly and consistently in this dependable blender. Our most affordable Hamilton Beach® Commercial blender with the versatility of 2 speeds.



Artikel, Model: 22011628
Abmessungen/ Dimension mm: 165x203x388H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,25
Tagesleistung/ daily output ca.: 1-14 Drinks/24h
Leistung/ Power Watt: 400
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
2 (17.300U/Min. - 19.000 U/Min.)
Durchschn. Zubereitugszeit/Average duration: 25 Sek.
Kupplung/ coupling: Gummi/Rubber
Behälter/ Cup: Polycarbonat (nicht stapelbar/ not stackable)
Gewicht/Weight kg: 4,1

€ 287,99



Artikel, Model: 22011629
Abmessungen/ Dimension mm: 165x203x406H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,25
Tagesleistung/ daily output ca.: 15-24 Drinks/24h
Leistung/ Power Watt: 450
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
2 (14.000U/Min. - 17.000 U/Min.)
Durchschn. Zubereitugszeit/Average duration: 20 Sek.
Kupplung/ coupling: Gummi/Rubber
Behälter/ Cup: Polycarbonat (stapelbar/ stackable)
Gewicht/Weight kg: 4,25

€ 427,99



Artikel, Model: 22011630
Abmessungen/ Dimension mm: 165x229x432H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,40
Tagesleistung/ daily output
ca.: 25-49 Drink & Smoothies/24h
Leistung/ Power Watt: 600
Timefunktion/ Time function: 5-40 sek.
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
2 (20.000U/Min. - 23.500 U/Min.)
Durchschn. Zubereitugszeit/Average duration: 15 Sek.
Kupplung/ coupling: Metall/ metal
Behälter/ Cup: Polycarbonat (stapelbar/ stackable)
Gewicht/Weight kg: 5,75

€ 815,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Hamilton Beach

Bar Blender

In stark frequentierten Standorten, machen die Bedienung des Fury ™ großen Paddelschalter die Strommixer schnell und einfach. Stellen Sie einfach die einstellbare Timer Ihr Rezept zu passen, und einfach START für glatte Ergebnisse schlagen jedes Mal.

Bar Blender

In busy locations, the Fury's™ large paddle switches make operating the power blender fast and easy. Just set the adjustable timer to suit your recipe, and simply hit START for smooth results every time.

Artikel, Model: 22011631
Abmessungen/ Dimension mm: 178x203x457H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,80
Tagesleistung/ daily output ca.:
50-74 Drink & Smoothies/24h
Leistung/ Power Watt: 880
Timefunktion/ Time function: 5-40 sek.
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
2 (20.000U/Min. - 23.500 U/Min.)
Durchschn. Zubereitugszeit/Average duration: 12 Sek.
Kupplung/ coupling: Metall/ metal
Behälter/ Cup: Polycarbonat (stapelbar/ stackable)
Gewicht/Weight kg: 6,30

€ 1.254,99



Artikel, Model: 22011632
Abmessungen/ Dimension mm: 178x203x457H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,80
Tagesleistung/ daily output ca.:
50-74 Drink & Smoothies/24h
Leistung/ Power Watt: 1000
Timefunktion/ Time function: 5-40 sek.
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
2 (8.500U/Min. – 10.000 U/Min.)
Durchschn. Zubereitugszeit/Average duration: 12 Sek.
Kupplung/ coupling: Metall/ metal
Behälter/ Cup: Polycarbonat (stapelbar/ stackable)
Gewicht/Weight kg: 5,0

€ 1.465,99



Artikel, Model: 22011633
Abmessungen/ Dimension mm: 216x267x470H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,40
Tagesleistung/ daily output ca.:
75-99 Drink, Smoothies & Eiscaffes/24h
Leistung/ Power Watt: 1000
Timefunktion/ Time function: 5-40 sek.
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
2 (8.500U/Min. – 10.000 U/Min.)
Durchschn. Zubereitugszeit/Average duration:
Je nach gewähltem Programm/ Depending on the selected program
Kupplung/ coupling: Metall/ metal
Behälter/ Cup: Polycarbonat (stapelbar/ stackable)
Gewicht/Weight kg: 6,9

€ 1.995,99



Bar Blender

Auto-Mischung One-Touch-Sensor überwacht kontinuierlich Dieser Hochleistungs-kommerziellen Blenders Stromverbrauch und Geschwindigkeit Mischen, um zu bestimmen, wenn das perfekte Getränk Konsistenz erreicht ist. Die Auto-Blend-Programm passt für Unterschiede in der Zutaten, die Barkeeper und Standorte, so müssen Sie nicht auf. Die Kühlung wird speziell für High-Volume-Mischung entwickelt.

Bar Blender

Auto Blend one-touch sensor blending continuously monitors this high performance commercial blender's power usage and speed to determine when the perfect drink consistency is achieved. The Auto Blend program adjusts for differences in ingredients, bartenders, and locations, so you don't have to. Cooling is specifically designed for high-volume blending.



Artikel, Model: 22011634
Abmessungen/ Dimension mm: 229x305x483H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,80
Tagesleistung/ daily output ca.:
75-99 Drink & Smoothies/24h
Leistung/ Power Watt: 1000
Timefunktion/ Time function: 5-40 sek.
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
2 (8.500U/Min. – 10.000 U/Min.)
Durchschn. Zubereitungszeit/Average duration:
Je nach gewähltem Programm/ Depending on the selected program
Kupplung/ coupling: Metall/ metal
Behälter/ Cup: Polycarbonat (stapelbar/ stackable)
Gewicht/Weight kg: 8,2

€ 2.307,99



Artikel, Model: 22011636
Abmessungen/ Dimension mm: 178x229x483H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,40
Leistung/ Power Watt: 780
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
manuelle Regelung/manual control
Durchschn. Zubereitungszeit/Average duration: 15 sek.
Kupplung/ coupling: Metall/ metal
Behälter/ Cup: Polycarbonat (nicht stapelbar
not stackable)
Gewicht/Weight kg: 5,47

€ 889,99



Artikel, Model: 22011637
Abmessungen/ Dimension mm: 178x203x457H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,80
Leistung/ Power Watt: 1000
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
manuelle Regelung/manual control
Durchschn. Zubereitungszeit/Average duration: 15 sek.
Kupplung/ coupling: Metall/ metal
Behälter/ Cup: Polycarbonat (nicht stapelbar
not stackable)
Gewicht/Weight kg: 6,60

€ 1.519,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Hamilton Beach

Ice Shaver / Blender

Die einzigartige Revolution System zählt die Anzahl , wie oft das Rührwerk der Rasierklinge passiert. Unabhängig von der Motorlast, die richtige Menge an Eis wird jedes Mal ausgegeben wird . Systeme , die Teile nach Zeit oder Gewicht berechnen kann nicht konsistent Getränkequalität an Ihre Kunden ausliefern. Die Revolution ® beseitigt Teil - System , diese Bedenken durch die richtige Menge an Eis liefert jedes Mal.

Ice Shaver/Blender

The unique Revolution System counts the number of times the agitator passes the shaver blade. Regardless of the motor load, the correct amount of ice is dispensed every time. Systems that calculate portions by time or weight may not be delivering consistent drink quality to your customers. The Revolution® Portion System eliminates these concerns by delivering the right amount of ice every time.



Artikel, Model: 22011635
Abmessungen/ Dimension mm: 330x432x762H
Inhalt/ Capacity Lt. 1,80
Crushed ice Funktion/ crushed ice function
Doppelwandiger Trichter: 19 kg
Double wall hopper 19 kg
Tagesleistung/ daily output ca.:
100+ Drink, Smoothies & Eiscaffes/24h
Leistung/ Power Watt: 1000+**180 (Shaver)**
Timefunktion/ Time function: 5-40 sek.
Geschwindigkeitsstufen/Speed level:
1 (10.000 U/Min.)
Durchschn. Zubereitugszeit/Average duration:
Je nach gewähltem Programm/ Depending on the selected program
Kupplung/ coupling: Metall/ metal
Behälter/ Cup: Polycarbonat (stapelbar/ stackable)
Gewicht/Weight kg: 24,80

€ 4.969,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Hamilton Beach

Polycarbonat Becher

Polycarbonat Behälter kommt komplett mit Montage und Abdeckung zu schneiden.

Polycarbonate container

polycarbonate container comes complete with cutting assembly and cover.

Artikel, Model: 22011657
Kompletter Becher/ complete container für Art./Model: **22011628**
Inhalt/ Capacity Lt. 1,25
Komplettes Messerset/ Complete Knife
Deckel + Messbecher/ cover + measuring cup
Nicht stapelbar/ not stackable

€ 124,99



Artikel, Model: 22011658
Kompletter Becher/ complete container für Art./Model: **22011629**
Inhalt/ Capacity Lt. 1,25
Komplettes Messerset/ Complete Knife
Deckel + Messbecher/ cover + measuring cup
Stapelbar/ stackable

€ 207,99



Artikel, Model: 22011659
Kompletter Becher/ complete container für Art./Model: **22011630**
Inhalt/ Capacity Lt. 1,40
Komplettes Messerset/ Complete Knife
Deckel + Messbecher/ cover + measuring cup
Stapelbar/ stackable

€ 222,99



Artikel, Model: 22011660
Kompletter Becher/ complete container für Art./Model:
22011631/22011632/22011634/22011635
Inhalt/ Capacity Lt. 1,80
Komplettes Messerset/ Complete Knife
Deckel + Messbecher/ cover + measuring cup
Stapelbar/ stackable

€ 305,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Hamilton Beach

Polycarbonat Becher

Polycarbonat Behälter kommt komplett mit Montage und Abdeckung zu schneiden.

Polycarbonate container

polycarbonate container comes complete with cutting assembly and cover.



Artikel, Model: 22011661
Kompletter Becher/ complete container für Art./Model: **22011633**
Inhalt/ Capacity Lt. 1,40
Komplettes Messerset/ Complete Knife
Deckel + Messbecher/ cover + measuring cup
Stapelbar/ stackable

€ 283,99



Artikel, Model: 22011662
Kompletter Becher/ complete container für Art./Model: **22011636**
Inhalt/ Capacity Lt. 1,40
Komplettes Messerset/ Complete Knife
Deckel + Messbecher/ cover + measuring cup
Nicht stapelbar/ not stackable

€ 238,99



Artikel, Model: 22011663
Kompletter Becher/ complete container für Art./Model: **22011637**
Inhalt/ Capacity Lt. 1,80
Komplettes Messerset/ Complete Knife
Deckel + Messbecher/ cover + measuring cup
Nicht stapelbar/ not stackable

€ 305,99



Artikel, Model: 22011664
Reiniger für Becher/ cup cleaner
Abmessungen/ Dimensions mm: 160x160x133H
Material: Polycarbonat/ Polycarbonate
Edelstahl Sprühdüsen/ stainless steel spray nozzles

€ 417,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Hamilton Beach

Manuelle Zitruspresse

Unsere ikonischen manuellen Zitruspresse, Pressen frisch Zitrussäfte während Saftausbeute für ein gesundes und nutritous Getränk zu optimieren.

Manual Citrus JuicerOur

iconic manual citrus juicer, presses freshly squeezed citrus juices while optimizing juice yield for a healthy and nutritous drink.

Artikel, Model: 22011665
Abmessungen/ Dimension mm: 178x229x495H
Maximaler Druckhebel/ max. pressure lever kg: 900
Integrierter Tropfenfänger/ Integrated drip
Säurebeständige Materialien/ Acid-resistant materials
Gewicht/Weight kg: 5,0

€ 511,99







Die technologische Innovation des Vakuumkochens

- **Poliermaschine**
- **ABS Externe Ansaugung**
- **Tisch Vakuummaschinen**
- **Vakuummaschinen mit Unterbau**
- **Hochpräzises Kochen**

The technological innovation of vacuum cooking

- **Polisher**
- **ABS External suction**
- **Table top Chambers**
- **Chambers with base**
- **High precision cooking**











ABS Externe Ansaugung
ABS EXTERNAL SUCTION

Vakuum in Kunststoffbehältern
Durch das spezielle Saugrohr können Sie Lebensmittel auch in dazu passenden Behälter aufbewahren

Kochen unter vakuum
Durch die Einstellung der Schweißzeit ist es möglich, zum Kochen die passenden Schweiß Beutel zu versiegeln

Null Wartung
Die selbstschmierenden Pumpen benötigen kein Öl oder Wartung für ihren Betrieb und machen diese Maschinen ideal für den häuslichen Gebrauch

Vakuum in geprägten Rollen und Beuteln
Mit den externen Saugmaschinen ist es möglich, das Vakuum im Inneren Taschen und Rollen bis zu 6 Meter lang, dies ermöglicht eine maßgeschneiderte Verpackung, um jede Verschwendung von Lebensmitteln und ermöglicht eine Lagerung von verschiedenen Größen.

Vacuum in plastic containers
Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific containers

Cooking bags sealing
Thanks to the adjustment of the welding time it is possible to seal bags for sous-vide cooking

Zero maintenance
The self-lubricating pumps do not require oil or maintenance for their operation, making these machines ideal for domestic use

Vacuum in embossed rolls and bags
With the external suction machines it is possible to realize the vacuum inside bags and rolls long up to 6 meters that allows you to make a tailored packaging avoiding any waste of material and storage of various sizes of bags

Artikel/ Model: 22012528
Abmessungen/ Dimensions: 380x180x110H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 330 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 250 mbar
Schweißnaht Kochbeutel/ Sealing of cooking bags: Nein/No
Bedienung/ Working function: Manuel/ manual
Verbrauch/ Power Consumption: 0,25 kW
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 3,2 kg

€ 268,99



Artikel/ Model: 22012529
Abmessungen/ Dimensions: 380x180x110H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 330 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 200 mbar
Schweißnaht Kochbeutel/ Sealing of cooking bags: Nein/No
Bedienung/ Working function: Automatisch/ Automatic
Dosen vakuum/ Vacuum in jars: Ja/ Yes
Verbrauch/ Power Consumption: 0,25 kW
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 3,2 kg

€ 224,99





ABS Externe Ansaugung
ABS EXTERNAL SUCTION

Vakuum in Kunststoffbehältern
Durch das spezielle Saugrohr können Sie Lebensmittel auch in dazu passenden Behälter aufbewahren

Vakuum in geprägten Rollen und Beuteln
Mit den externen Saugmaschinen ist es möglich, das Vakuum im Inneren Taschen und Rollen bis zu 6 Meter lang, dies ermöglicht eine maßgeschneiderte Verpackung, um jede Verschwendung von Lebensmitteln und ermöglicht eine Lagerung von verschiedenen Größen.

Vacuum in plastic containers
Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific containers

Vacuum in embossed rolls and bags
With the external suction machines it is possible to realize the vacuum inside bags and rolls long up to 6 meters that allows you to make a tailored packaging avoiding any waste of material and storage of various sizes of bags



Artikel/ Model: 22012530
Abmessungen/ Dimensions: 390x300x180H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 330 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 250 mbar
Schweißnaht Kochbeutel/ Sealing of cooking bags: Ja/ Yes
Bedienung/ Working function: Automatisch/ Automatic
Dosen vakuum/ Vacuum in jars: Ja/ Yes
Verbrauch/ Power Consumption: 0,38 kW
Pumpe/ Pump: 13L/min
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 6 kg

€ 380,99



Artikel/ Model: 22012531
Abmessungen/ Dimensions: 490x295x180H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 330 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 250 mbar
Schweißnaht Kochbeutel/ Sealing of cooking bags: Ja/ Yes
Bedienung/ Working function: Automatisch/ Automatic
Dosen vakuum/ Vacuum in jars: Ja/ Yes
Verbrauch/ Power Consumption: 0,45 kW
Pumpe/ Pump: 21L/min
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 8,2 kg

€ 747,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Tisch Vakuummaschinen
Tabletop Chambers

Einfache Reinigung
Geformte und abgerundete Innenkammer aus AISI 304 zur Vereinfachung der Reinigungsarbeiten

Vakuum in Kunststoffbehältern
Durch das spezielle Saugrohr können Sie Lebensmittel auch in dazu passenden Behälter aufbewahren

Optimierter Vakuumzyklus
Spezielle Doppelklappendichtung für absolute Dichtheit während des Vakuumzyklus

Endvakuum 99%
Vakuum bis zu 99% dank der professionellen Pumpe ganz in Italien hergestellt

Drahtloser Schweißbalken
Drahtloser Schweißbalken mit rostfreien Stahlkolben

Easy cleaning
Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum in containers
Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN pans, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle
Special double flap gasket for total thightness during vacuum cycle

Final vacuum 99%
Vacuum up to 99% thanks to the professional pump manufactured entirely in Italy

Wireless welding bar
Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons



Artikel/ Model: 22012532
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 450x540x520H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 330x430x200H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 320 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 2,0 mbar
Schweißnaht Kochbeutel/ Sealing of cooking bags: Ja/ Yes
Bedienung/ Working function: Halb Automatisch/ Semi Automatic
Dosen vakuum/ Vacuum in jars: Ja/ Yes
Verbrauch/ Power Consumption: 1,1 kW
Pumpe/ Pump: 8 m³/h
Deckel mit Stossdämpfer/ Lid with pistons: Ja/ Yes
Schweibalken mit Sossdämpfer/ Piston welding bar
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 40 kg

€ 2.041,99



Artikel/ Model: 22012533
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 550x640x530H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 430x530x200H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 420 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 2,0 mbar
Schweißnaht Kochbeutel/ Sealing of cooking bags: Ja/ Yes
Bedienung/ Working function: Halb Automatisch/ Semi Automatic
Dosen vakuum/ Vacuum in jars: Ja/ Yes
Verbrauch/ Power Consumption: 1,2 kW
Pumpe/ Pump: 18 m³/h
Deckel mit Stossdämpfer/ Lid with pistons: Ja/ Yes
Schweibalken mit Sossdämpfer/ Piston welding bar
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 65 kg

€ 2.619,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Tisch Vakuummaschinen
Tabletop Chambers

Einfache Reinigung
Geformte und abgerundete Innenkammer aus AISI 304 zur Vereinfachung der Reinigungsarbeiten

Vakuum in Kunststoffbehältern
Durch das spezielle Saugrohr können Sie Lebensmittel auch in dazu passenden Behälter aufbewahren

Optimierter Vakuumzyklus
Spezielle Doppelklappendichtung für absolute Dichtheit während des Vakuumzyklus

Endvakuum 99%
Vakuum bis zu 99% dank der professionellen Pumpe ganz in Italien hergestellt

Drahtloser Schweißbalken
Drahtloser Schweißbalken mit rostfreien Stahlkolben

Digitaler Display
Vereinfachtes Display, einfach zu bedienen auch für nicht ausgebildete Anwender

Easy cleaning
Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum in containers
Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN pans, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle
Special double flap gasket for total thightness during vacuum cycle

Final vacuum 99%
Vacuum up to 99% thanks to the professional pump manufactured entirely in Italy

Wireless welding bar
Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

Digital display
Simplified display, easy to use also for non trained users

Artikel/ Model: 22012534
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 400x445x390H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 270x350x190H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 260 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 2,0 mbar
Verbrauch/ Power Consumption: 1,1 kW
Pumpe/ Pump: 6 m³/h DVP
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 26kg

€ 1.796,99



Artikel/ Model: 22012535
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 660x660x565H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 530x530x235H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 520 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 2,0 mbar
Verbrauch/ Power Consumption: 1,5 kW
Pumpe/ Pump: 20 m³/h DVP
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 78kg

€ 3.031,99





Tisch Vakuummaschinen
Tabletop Chambers

Einfache Reinigung
Geformte und abgerundete Innenkammer aus AISI 304 zur Vereinfachung der Reinigungsarbeiten

Vakuum in Kunststoffbehältern
Durch das spezielle Saugrohr können Sie Lebensmittel auch in dazu passenden Behälter aufbewahren

Optimierter Vakuumzyklus
Spezielle Doppelklappendichtung für absolute Dichtheit während des Vakuumzyklus

Endvakuum 99%
Vakuum bis zu 99% dank der professionellen Pumpe ganz in Italien hergestellt

Drahtloser Schweißbalken
Drahtloser Schweißbalken mit rostfreien Stahlkolben

LCD Bildschirm
LCD-Display in 5 Sprachen mit 20 Programmen und einfachen Anweisungen, um Schritt für Schritt den Vakuumzyklus zu folgen

Easy cleaning
Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum in containers
Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN pans, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle
Special double flap gasket for total thightness during vacuum cycle

Final vacuum 99%
Vacuum up to 99% thanks to the professional pump manufactured entirely in Italy

Wireless welding bar
Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

LCD display
LCD Display in 5 languages with 20 programs and simple instructions to follow step by step the vacuum cycle

Artikel/ Model: 22012536
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 400x470x390H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 270x350x190H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 260 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 2,0 mbar
Verbrauch/ Power Consumption: 1,1 kW
Pumpe/ Pump: 6 m³/h DVP
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 26 kg

€ 2.096,99



Artikel/ Model: 22012537
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 460x460x460H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 330x330x215H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 320 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 2,0 mbar
Verbrauch/ Power Consumption: 1,1 kW
Pumpe/ Pump: 8 m³/h Busch
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 36 kg

€ 2.719,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Tisch Vakuummaschinen
Tabletop Chambers

Einfache Reinigung
Geformte und abgerundete Innenkammer aus AISI 304 zur Vereinfachung der Reinigungsarbeiten

Vakuum in Kunststoffbehältern
Durch das spezielle Saugrohr können Sie Lebensmittel auch in dazu passenden Behälter aufbewahren

Optimierter Vakuumzyklus
Spezielle Doppelklappendichtung für absolute Dichtheit während des Vakuumzyklus

Endvakuum 99%
Vakuum bis zu 99% dank der professionellen Pumpe ganz in Italien hergestellt

Drahtloser Schweißbalken
Drahtloser Schweißbalken mit rostfreien Stahlkolben

LCD Bildschirm
LCD-Display in 5 Sprachen mit 20 Programmen und einfachen Anweisungen, um Schritt für Schritt den Vakuumzyklus zu folgen

Easy cleaning
Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum in containers
Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN pans, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle
Special double flap gasket for total thightness during vacuum cycle

Final vacuum 99%
Vacuum up to 99% thanks to the professional pump manufactured entirely in Italy

Wireless welding bar
Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

LCD display
LCD Display in 5 languages with 20 programs and simple instructions to follow step by step the vacuum cycle

Artikel/ Model: 22012538
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 560x595x560H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 430x430x220H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 420 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 2,0/1,0 mbar
Verbrauch/ Power Consumption: 2,0 kW
Pumpe/ Pump: 16/21 m³/h Busch
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 60 kg

€ 3.383,99



Artikel/ Model: 22012539
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 660x695x565H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 530x530x235H mm
Schweißbalken/ Welding Bar: 520 mm
Endvakuum/ Final vacuum: 1,0/1,0 mbar
Verbrauch/ Power Consumption: 2,0 kW
Pumpe/ Pump: 21/25 m³/h Busch
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 78 kg

€ 4.073,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB´s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Vakuummaschinen mit Unterbau
Chambers with base

Einfache Reinigung
Geformte und abgerundete Innenkammer aus AISI 304 zur Vereinfachung der Reinigungsarbeiten

Optimierter Vakuumzyklus
Spezielle Doppelklappendichtung für absolute Dichtheit während des Vakuumzyklus

Endvakuum 99%
Vakuum bis zu 99% dank der professionellen Pumpe ganz in Italien hergestellt

Drahtloser Schweißbalken
Drahtloser Schweißbalken mit rostfreien Stahlkolben

LCD Bildschirm
LCD-Display in 5 Sprachen mit 20 Programmen und einfachen Anweisungen, um Schritt für Schritt den Vakuumzyklus zu folgen

Widerstandsfähige Bauteile
Deckelscharniere und Räder aus hochwertigen Materialien helfen, Korrosion und Rost auch in schwierigen Umgebungen zu verhindern

Easy cleaning
Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Optimized vacuum cycle
Special double flap gasket for total thightness during vacuum cycle

Final vacuum 99%
Vacuum up to 99% thanks to the professional pump manufactured entirely in Italy

Wireless welding bar
Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

LCD display
LCD Display in 5 languages with 20 programs and simple instructions to follow step by step the vacuum cycle

Resistant components
Lid hinges and wheels made from high quality materials help to prevent corrosion and rust even in difficult environments

Artikel/ Model: 22012540
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 700x750x1110H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 530x530x235H mm
Endvakuum/ Final vacuum: 1,0 mbar
Verbrauch/ Power Consumption: 2,0 kW
Pumpe/ Pump: 25 m³/h Busch
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 100 kg
Schweißbalken/ Welding bar: ☐ 520 mm ☐ 520/520 mm ☐ 520/520 mm

€ 5.241,99



Artikel/ Model: 22012541
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 890x750x1110H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 760x540x250H mm
Endvakuum/ Final vacuum: 1,0 mbar
Verbrauch/ Power Consumption: 2,35 kW
Pumpe/ Pump: 63 m³/h Busch
Spannung/ Voltage: 230V/380V
Gewicht/ Weight: 195 kg
Schweißbalken/ Welding bar: ☐ 750/750 mm ☐ 520/520 mm ☐ 520/680 mm ☐ 520/620/520 mm

€ 8.118,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Intuitive Einstellung
Einfacher Zugriff auf das Menü für eine schnelle und intuitive Einstellung der Programmparameter

Hochpräzises Kochen
Kochzyklen-Einstellung mit einer Genauigkeit von ± 0,1 ° C (± 32,18 ° F) und Offset-Programm für die Temperaturregelung

Kontinuierliche Überwachung
Panel mit zyklischer Anzeige von Wasser- und Kerntemperaturen sowie Kochzeit, ermittelt während des Arbeitszyklus

Robuste Bauweise
Ganz aus Edelstahl AISI 304, nach professionellen Standards

Kerntemperaturfühler
Spezielles Programm zur Überwachung der Produktkerntemperatur mit einer hochpräzisen Sonde

Temperaturgleichförmigkeit
Wärmetauscher, um eine konstante Wassertemperatur im Garraum zu gewährleisten

Intuitive setting
Easy access to the menu for a fast and intuitive program parameters setting

High precision cooking
Cooking cycles setting with accuracy of ± 0.1 ° C (± 32.18 ° F) and offset program for temperature control

Continuous monitoring
Panel with cyclic display of water and core food temperature values as well as cooking time, detected during the working cycle

Heavy-duty bodywork
Entirely made of stainless steel AISI 304, according to professional standards

Core probe
Special program for monitoring product core temperature by using ahigh-precision probe

Temperature uniformity
Thermo-circulation fan to ensure a constant water temperature in the cooking tank

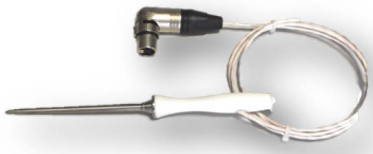
Artikel/ Model: 22012542
Gehäuse/Structure: Edelstahl, Stainless steel
Abmessungen/ Dimensions: 130x260x380H mm
Abmessungen Kammer/ Dimensions Chamber: 530x530x235H mm
Endvakuum/ Final vacuum: 1,0 mbar
Leistung/ Power: 2,0 kW
Inhalt/ Capacity: 50 / bei 95°C
Temp: 40°C/115°C
Genauichkeit/ Temp. Precison: 0,1 °C/95 °C
Anzeige bei min. Wasserstand/ Min. water level warning
Anzeige bei Fertigstellung der Gerichte/ Alarm for cooking temperature reached level
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 4,5 kg

€ 1.303,99



Artikel/ Model: 22012543
Probe for cooking temperature control
Temperaturfühler für kontrolliertes Kochen

€ 191,99



Artikel/ Model: 22012544
500 Kugeln für die Wasserverdunstungsreduktion für Thermo-Zirkulatoren
500 balls for water evaporation reduction for Thermocirculators

€ 235,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

CATERING EQUIPMENT
MORGAN



...eine saubere Sache

...A clean thing

Poliermaschine
Polisher

Schalldämpfende lebensmittelechte Polyurethan-Innenbeschichtung für geräuscharme Polierzyklen

Integrierte verstärkte Schublade aus Stahl AISI 304: unterstützt bis zu 50 kg Besteck

Polierzyklus von 50 bis 200 Besteck pro Minute je nach Maschinenmodell

Bedienpanel mit hohem Beschichtungsschutz gegen Feuchtigkeit

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
Maiskolbenpuder, vollständig pflanzlich und antibakteriell behandelt

Sound-absorbing food compliant polyurethane inner coating for low noise polishing cycles

Integrated reinforced drawer made of steel AISI 304: supports up to 50 kg of cutlery

Polishing cycle from 50 to 200 cutlery per minute depending on machine model

Control panel with high coating protection against moisture

Stainless steel AISI 304 bodywork
Corn cob powder, completely vegetal and antibacterially treated

Artikel/ Model: 22012545
Abmessungen/ Dimensions: 620x550x520H mm
Gehäuse aus Edelstahl/ Structure in stainless steel
Verbrauch/ Power Consumption: 0,50 kW
Maiskolbenpulver/ Corn cob powder: 3,5 kg
Bedienungspanel Voltage/ Control panel voltage: 24 V
Besteck pro Stunde/ Cutlery per hour: 3000
Besteckkorbhalter/ Cutlery basket holder
UV-Lampe/ UV lamp
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 43 kg

€ 3.728,99



Artikel/ Model: 22012546
Abmessungen/ Dimensions: 830x730x760H mm
Gehäuse aus Edelstahl/ Structure in stainless steel
Verbrauch/ Power Consumption: 0,85 kW
Maiskolbenpulver/ Corn cob powder: 7 kg
Bedienungspanel Voltage/ Control panel voltage: 24 V
Besteck pro Stunde/ Cutlery per hour: 6000
Besteckkorbhalter/ Cutlery basket holder
UV-Lampe/ UV lamp
Spannung/ Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 115 kg

€ 6.561,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work





Spiralteigkneter mit festem Kessel

1 Geschwindigkeit. Gehäuse aus Edelstahl, Farbe weiß festem Rührwerk Spirale aus Edelstahl Schutzgitter aus Edelstahl mit Mikroschutzschalter, Spannung: 230V

Spiral mixer with fix bowl

with 1 speed, stain steel body coloured in white, stainless steel bowl spiral in stainless steel, protection grill in stainless steel, with safety microswitch, control panel in the front with on/off switch. Voltage: 230V

Artikel/ Model: 22011482
Abmessungen/ Dimensions mm: 690x380x730H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø350/210H

Inhalt/ capacity
ca. 20 Lt.
ca. 8 kg
Leistung/ Power: 750 Watt

€ 917,99



Artikel/ Model: 22011483
Abmessungen/ Dimensions mm: 730x430x770H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø400/260H

Inhalt/ capacity
ca. 30 Lt.
ca. 12 kg
Leistung/ Power: 1100 Watt

€ 1.063,99



Artikel/ Model: 22011485
Abmessungen/ Dimensions mm: 870x480x935H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø450/290H

Inhalt/ capacity
ca. 40 Lt.
ca. 16 kg
Leistung/ Power: 2200 Watt

€ 1.494,99







Spiralteigknetmaschinen
mit festem Kessel und TIMER

1 Geschwindigkeit. Gehäuse aus Edelstahl Farbe weiß festem, Rührwerk, Spirale aus Edelstahl, Schutzgitter aus Edelstahl, mit **Räder**, Mikroschutzschalter, Spannung: 380V

Spiral mixer
With fix bowl with TIMER

stain steel body, with 1 speed, coloured in white, stainless steel bowl spiral in stainless stee, wheels two with breaks protection grill in stainless steel, with safety microswitch voltage: 380V

Artikel/ Model: 2200044N
Abmessungen/ Dimensions mm: 400x690x630H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø360/210H
Inhalt/ capacity ca.
ca. 18 kg
Leistung/ Power: 750 Watt



€ 1.213,99



Artikel/ Model: 2200045N
Abmessungen/ Dimensions mm: 440x830x720H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø400/260H
Inhalt/ capacity ca.
ca. 25 kg
Leistung/ Power: 1500 Watt



€ 1.426,99



Artikel/ Model: 2200046N
Abmessungen/ Dimensions mm: 470x850x720H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø450/260H
Inhalt/ capacity ca.
ca. 38 kg
Leistung/ Power: 1500 Watt



€ 1.636,99



Artikel/ Model: 2200047N
Abmessungen/ Dimensions mm: 530x860x720H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø500/270H
Inhalt/ capacity ca.
ca. 44 kg
Leistung/ Power: 1500 Watt



€ 1.764,99







Spiralteigknetmaschinen

mit abnehmbarem Kessel und Rührwerk und TIMER

Die Elektroanlage muss einen geschützten Differentialschalter der Klasse A montiert haben. Gehäuse aus Edelstahl Farbe weiß aufklappbarem Rührwerk, Spirale aus Edelstahl, Schutzgitter aus Edelstahl, Mikroschutzschalter, mit **Rädern** Spannung: 380V

Artikel/ Model: 2200049N
Abmessungen/ Dimensions mm: 420x720x640H
Kessel Maß/ Boel size: Ø360/210H
Inhalt/ capacity ca.
ca. 18 kg
Leistung/ Power: 750 Watt



€ 1.552,99

Artikel/ Model: 2200050N
Abmessungen/ Dimensions mm: 460x840x730H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø400/260H
Inhalt/ capacity ca.
ca. 25 kg
Leistung/ Power: 1500 Watt



€ 1.764,99

Artikel/ Model: 2200051N
Abmessungen/ Dimensions mm: 490x860x730H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø450/260H
Inhalt/ capacity ca.
ca. 38 kg
Leistung/ Power: 1500 Watt



€ 2.049,99

Artikel/ Model: 2200052N
Abmessungen/ Dimensions mm: 550x870x730H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø500/270H
Inhalt/ capacity ca.
ca. 44 kg
Leistung/ Power: 1500 Watt



€ 2.093,99

Spiral mixer

With removable bowl, 1 speed with TIMER

Stain steel body coloured in white, stainless steel bowl, spiral in stainless steel, **wheel** two with breaks, protection grill in stainless steel, with safety microswitch, control panel in the front with on/off switch voltage: 380V









Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Planetenrührmaschine

2 Geschwindigkeiten, Gehäuse aus Edelstahlfarbe weiß Kessel abnehmbar, Spirale aus Edelstahl, Schutzgitter aus Edelstahl, mit Mikroschutzschalter, Spannung: 230V

Mixer With fix bowl

with 2 speed, removable bowl, stain steel body coloured in white, stainless steel bowl spiral in stainless steel, protection grill in stainless steel, with safety microswitch, control panel in the front with on/off switch. Voltage: 230V

Artikel/ Model: 22011484
Abmessungen/ Dimensions mm: 570x440x770H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø320/300H
Inhalt/ capacity
ca. 20 Lt.
ca. 6 kg
Leistung/ Power: 750 Watt

€ 1.104,99







Artikel/ Model: 22011721
Abmessungen/ Dimensions mm: 680x540x1100H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø370/380H
Inhalt/ capacity
ca. Lt. 30
ca. kg 10
Leistung/ Power: 1500 Watt

€ 2.380,99







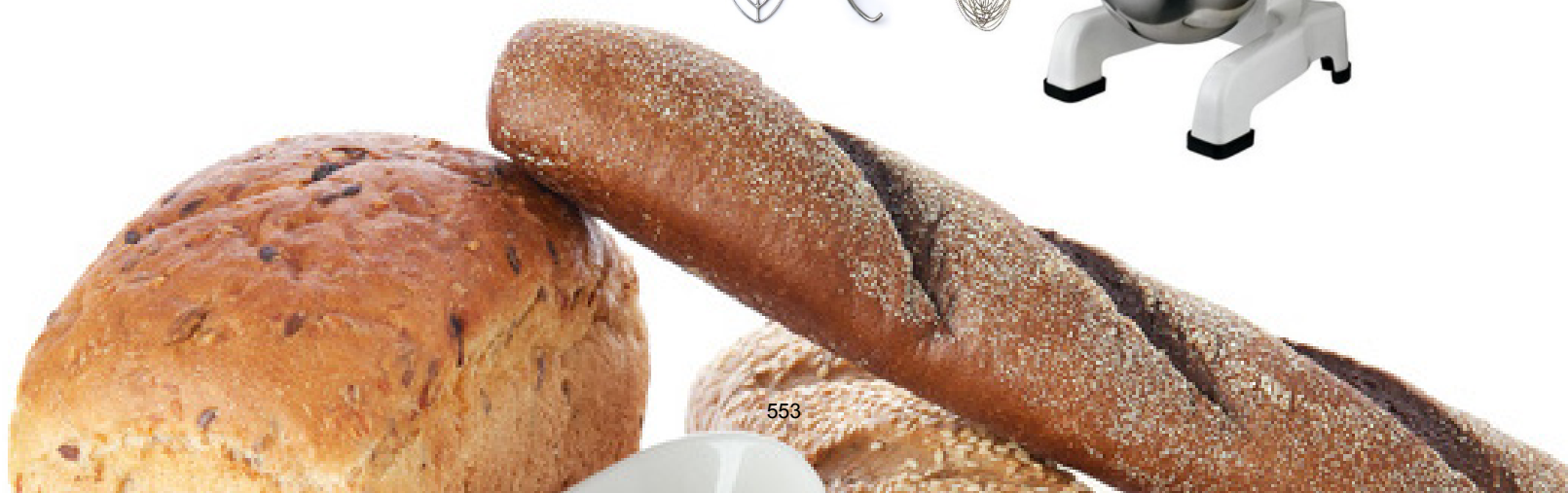
Artikel/ Model: 22011722
Abmessungen/ Dimensions mm: 680x540x1150H
Kessel Maß/ Bowl size: Ø420/370H
Inhalt/ capacity
ca. Lt. 40
ca. kg 12
Leistung/ Power: 1800 Watt

€ 2.629,99











Teigausroller mit und ohne digitalem Bedienpaneel

Regulierbare Dicke und Durchmesser des Teiges durch seitlichem Griff möglich. Gehäuse komplett aus Edelstahl, Handschutz, Mikroschutzschalter Schalter ON/OFF, Spannung: 230V
Fußpedal optional

Rolling machines with and without PC-Board

These machines solve all problems related to shaping the dough for pizza, bread, cakes little pies, etc. They work without warming the dough and keep unaltered its characteristics; the thickness and diameter of the disc are adjustable through the grip fitted beside the rolls, Voltage: 230V
foot-pedal are optional.

Artikel/ Model: 2200038
Abmessungen/ Dimensions mm: 520x440x390H
Maß/ size: Ø 140 / 340
Leistung/ Power kW: 0,25

€ 839,99



Artikel/ Model: 2200039
Abmessungen/ Dimensions mm: 590x440x390H
Maß/ size: Ø 260 / 400
Leistung/ Power kW: 0,37

€ 929,99

Artikel/ Model: 2200024
Abmessungen/ Dimensions mm: 420x470x650H
Maß/ size: Ø 140 / 310
Leistung/ Power kW: 0,25

€ 998,99



Artikel/ Model: 2200025
Abmessungen/ Dimensions mm: 530x470x790H
Maß/ size: Ø 260 / 400
Leistung/ Power kW: 0,37

€ 1.166,99

Artikel/ Model: 2200036
Abmessungen/ Dimensions mm: 530x520x690H
Maß/ size: Ø 260 / 400
Leistung/ Power kW: 0,37

€ 1.215,99



Artikel/ Model: 2200037
Abmessungen/ Dimensions mm: 590x550x670H
Maß/ size: Ø 300 / 430
Leistung/ Power kW: 0,37

€ 1.369,99

Fußpedal, foot-pedal

Artikel/ Model: S66C

€ 71,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Pizzapressen

Die Pizzapressen die in 6 Modellen hergestellt wird, ist die ideale Maschine für das Formen von Teigböden für Pizza mit 33 bis 45 cm Durchmesser. Die Maschinen sind auch für Nichtfachleute einfach zu bedienen, besitzen eine Stahlstruktur mit allen Sicherheitsvorrichtungen, die nach CE-Norm und RoHS vorgesehen sind. Diese Maschinen besitzen alle ein Getriebe, Nocken, eine Zeituhr zum Abschalten und Teller. Spannung: 380V

Pizza Shaping machine

Produced in 6 models, shaping machine is ideal for forming pizza bases from 33 to 45 cm in diameter. These devices can be easily used by non-specialised operators, and have a steel structure equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards. All the machines are equipped with a ratiomotor, cam, stop timer and plates. Voltage: 380V







Artikel/ Model: 2200034
Abmessungen/ Dimensions:
470x590x830H mm
Obere Platte/ Upper plate Ø: 330 mm
Untere Platte/ Lower plate Ø: 330 mm
Plattenabstand/ Plate distanz: 105 mm
Platten Temperatur/ Plates temperature: max. 130°/170°C
Teiggewicht/ Dough weight: 130-250 gr
Gewicht/ Weight: 96 Kg

€ 4.558,99



Artikel/ Model: 2200035
Abmessungen/ Dimensions: 630x670x890H mm
Obere Platte/ Upper plate Ø: 450 mm
Untere Platte/ Lower plate Ø: 450 mm
Plattenabstand/ Plate distanz: 115 mm
Platten Temperatur/ Plates temperature: max. 130°/170°C
Teiggewicht/ Dough weight: 250-500 gr
Gewicht/ Weight: 127 Kg



€ 5.715,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Pizzaöfen
1 Kammer und 2 Kammern 340 Ø mm

Front aus Edelstahl, Gehäuse aus lackiertem Stahlaufbau, Schamottziegel nur auf der Backseite (unten), Isolierung Steinwolle. Heizung gussgekapselt, Kammerlicht, Türe, **Thermostate: EGO**, Temperaturanzeige Ofentür bleibt kühl durch Doppelverglasung. Alle Öfen sind stapelbar verglast Spannung 380V/3Ph

Electric Pizzaoven
1 and 2 chambers 340 Ø mm

Front in stainless steel, body in prepainted steel refractory bricks only on the bottom, heat insulation with evaporated fiberglass, armoured **Termostat: EGO**, heating elements, inner light, door with glass thermometer. Voltage 380V/3Ph

Artikel, Model: 22011400
Abmessungen, Dimension mm: 950x760x330H
Leistung, Power (kW): 5
Kammer, Chamber mm: 700x700x150H
Thermostat °C**: 0°-450°**
Pizza 340Ø: 4 Pizzen
Heizelemente, Heating elements: **RICA**

€ 836,99



Artikel, Model: 22011402
Abmessungen, Dimension mm: 1285x870x3300H
Leistung, Power (kW): 7,6
Kammer, Chamber mm: 1050x710x140H
Thermostat °C**: 0°-450°**
Pizza 340Ø: 6 Pizzen
Heizelemente, Heating elements: **RICA**

€ 1.056,99



Artikel, Model: 22011401
Abmessungen, Dimension mm: 950x760x590H
Leistung, Power (kW): 10
Kammer, Chamber mm: 700x700x150H
Thermostat °C**: 0°-450°**
Pizza 340Ø: 4+4 Pizzen
Heizelemente, Heating elements: **RICA**

€ 1.287,99



Artikel, Model: 22011403
Abmessungen, Dimension mm: 1285x870x590H
Leistung, Power (kW): 15,2
Kammer, Chamber mm: 1050x710x140H
Thermostat °C**: 0°-450°**
Pizza 340Ø: 6+6 Pizzen
Heizelemente, Heating elements: **RICA**

€ 1.752,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Elektro Pizzaöfen
1 Kammer und 2 Kammern 340 Ø mm

Front aus Edelstahl, Gehäuse aus lackiertem Stahlaufbau, Schamottziegel nur auf der Backseite (unten), Isolierung Steinwolle. Heizung gussgekapselt, Kammerlicht, Türe, **Thermostate: EGO**, Temperaturanzeige Ofentür bleibt kühl durch Doppelverglasung. Alle Öfen sind stapelbar verglast Spannung 380V/3Ph

Electric Pizzaoven
1 and 2 chambers 340 Ø mm

Front in stainless steel, body in prepainted steel refractory bricks only on the bottom, heat insulation with evaporated fiberglass, armoured **Termostat: EGO**, heating elements, inner light, door with glass thermometer. Voltage 380V/3Ph

Artikel, Model: 22011404
Abmessungen, Dimension mm: 1285x1105x330H
Leistung, Power (kW): 9,8
Kammer, Chamber mm: 1050x1050x140H
Thermostat °C**: 0°-450°**
Pizza 340Ø: 9 Pizzen
Heizelemente, Heating elements: **RICA**

€ 1.593,99



Artikel, Model: 22011405
Abmessungen, Dimension mm: 1285x1105x590H
Leistung, Power (kW): 19,6
Kammer, Chamber mm: 1050x1050x140H
Thermostat °C**: 0°-450°**
Pizza 340Ø: 9+9 Pizzen
Heizelemente, Heating elements: **RICA**

€ 2.739,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmations are valid, ex-work



Tunnel Elektro Pizzaofen, mechanisch und digital, statisch

Front aus Edelstahl, Gehäuse aus lackiertem Stahlaufbau, Schamottziegel nur auf der Backseite (unten), Isolierung Steinwolle. Heizung gussgekapselt, Kammerlicht, Türe, **Thermostate: EGO**, Temperaturanzeige Ofentür bleibt kühl durch Doppelverglasung. Alle Öfen sind stapelbar verglast Spannung 380V/3Ph

Tunnel Electric Pizzaoven mechanical and digital static

Front in stainless steel, body in prepainted steel refractory bricks only on the bottom, heat insulation with evaporated fiberglass, armoured **Termostat: EGO**, heating elements, inner light, door with glass thermometer. Voltage 380V/3Ph

Artikel, Model: 22011411
Mechanisch/ mecanical
Kettenband/ chain belt
Abmessungen, Dimension mm: 1200x2000x410H
Leistung, Power (kW): 19
Kammer, Chamber mm: 680x1100x100H
Thermostat °C**: 0°-320°**
Heizelemente, Heating elements: **RICA**
Gewicht/ Weight kg: 220

€ 11.381,99



Artikel, Model: 22011410
Mechanisch/ mecanical
Kettenband/ chain belt
Abmessungen, Dimension mm: 1400x2000x550H
Leistung, Power (kW): 19
Kammer, Chamber mm: 680x1100x100H
Thermostat °C**: 0°-320°**
Heizelemente, Heating elements: **RICA**
Gewicht/ Weight kg: 220

€ 12.720,99



Artikel, Model: 22011409
Digital/ Digital
Kettenband/ chain belt
Abmessungen, Dimension mm: 1200x2000x410H
Leistung, Power (kW): 19
Kammer, Chamber mm: 680x1100x100H
Thermostat °C**: 0°-320°**
Heizelemente, Heating elements: **RICA**
Gewicht/ Weight kg: 220

€ 12.720,99



Artikel, Model: 22011408
Digital/ Digital
Kettenband/ chain belt
Abmessungen, Dimension mm 1400x2000x550H
Leistung, Power (kW): 19
Kammer, Chamber mm: 680x1100x100H
Thermostat °C**: 0°-320°**
Heizelemente, Heating elements: **RICA**
Gewicht/ Weight kg: 220

€ 14.059,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Elektro Pizzaöfen

Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein, Aussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl Gehäuse Stahlblech lackiert. Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas. Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar, Thermostatische Temperaturregelung (**50° - 450°C**) getrennt für Ober- und Unterhitze, Entlüftung der Kochdämpfe über integrierten Kamin, Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle.
Optional mit analoger Temperaturanzeige
Geringer Energieverbrauch
Spannung: 230/380V

Electric Pizzaoven

Bottom made of high quality refractory stone, front in stainless steel, body sheet steel painted, extra large fireproof safety glass window, interior lighting for each baking chamber, separate temperature control (**50° - 450°C**) for upper and lower heat by thermostat, higher insulation with high quality mineral rock whool, optional with analog temperature display, energy saving
Voltage: 230/380V

Artikel, Model: 22011206
4x 300 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 890x820x440H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 620x620x150H
Leistung/ Power kW: 5
Gewicht/ Weight kg: 75

€ 820,99



Artikel, Model: 22011207
6x 300 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 890x1140x440H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 620x920x150H
Leistung/ Power kW: 6
Gewicht/ Weight kg: 102

€ 1.256,99



Artikel, Model: 22011208
4+4x 300 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 890x820x780H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 620x620x150H
Leistung/ Power kW: 10
Gewicht/ Weight kg: 144

€ 1.411,99



Artikel, Model: 22011209
6x 300 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 890x1140x780H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 620x920x150H
Leistung/ Power kW: 12
Gewicht/ Weight kg: 195

€ 1.933,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Elektro Pizzaöfen Vollschamott

Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein. Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein, ussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl Gehäuse Stahlblech lackiert. Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas. Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar, Thermostatische Temperaturregelung (**50° - 450°C**) getrennt für Ober- und Unterhitze, Entlüftung der Kochdämpfe über integrierten Kamin, Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle. Optional mit analoger Temperaturanzeige
Geringer Energieverbrauch
Spannung: 380V

Artikel, Model: 22011222
4+4x 330 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 970x800x760H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 670x680x150H
Leistung/ Power kW: 10
Gewicht/ Weight kg: 184

€ 2.751,99

Electric Pizzaoven complete refractory bricks

Baking chamber completely lined with high-quality and fire-resistant refractory brick Bottom made of high quality refractory stone, front in stainless steel, body sheet steel painted, extra large fireproof safety glass window, interior lighting for each baking chamber, separate temperature control (**50° - 450°C**) for upper and lower heat by thermostat, higher insulation with high quality mineral rock whool, optional with analog temperature display, energy saving
Voltage: 380V



Artikel, Model: 22011223
6+6x 330 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 970x1170x760H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 670x1030x150H
Leistung/ Power kW: 15
Gewicht/ Weight kg: 194

€ 3.309,99



Elektropizzaöfen DUALSYSTEM
Electric Pizzaoven dualsystem

Beidseitiges Arbeiten mit 4 Türklappen, Scharnierlose Türen mit großem Sichtfenster, Backkammer mit Schamottsteinboden

Working on both sides with 4 doors, with large picture window, the cooking chamber bottom refractory stone

Artikel, Model: 22011226
6+6x 300 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 890x1020x760H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 620x920x150H
Leistung/ Power kW: 12
Gewicht/ Weight kg: 198
Temp. °C: 85 ° C-455°
Spannung/ Voltage: 380V

€ 3.303,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Elektro Pizzaöfen Vollschamott

Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein. Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein, ussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl Gehäuse Stahlblech lackiert. Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas. Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar, Thermostatische Temperaturregelung (**50° - 450°C**) getrennt für Ober- und Unterhitze, Entlüftung der Kochdämpfe über integrierten Kamin, Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle. Optional mit analoger Temperaturanzeige Geringer Energieverbrauch
Spannung: 380V

Artikel, Model: 22011224
4+4x 330 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1010x910x800H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 670x680x150H
Leistung/ Power kW: 10
Gewicht/ Weight kg: 184

€ 3.182,99

Electric Pizzaoven complete refractory bricks

Baking chamber completely lined with high-quality and fire-resistant refractory brick Bottom made of high quality refractory stone, front in stainless steel, body sheet steel painted, extra large fireproof safety glass window, interior lighting for each baking chamber, separate temperature control (**50° - 450°C**) for upper and lower heat by thermostat, higher insulation with high quality mineral rock whool, optional with analog temperature display, energy saving
Voltage: 380V





Artikel, Model: 22011225
6+6x 330 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1010x1260x800H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 670x1030x150H
Leistung/ Power kW: 15
Gewicht/ Weight kg: 240

€ 3.861,99





Elektro Pizzaöfen
1 Kammer und 2 Kammern 300/340 Ø mm

Wichtige Neuigkeiten in der Familie: Pyralis Up ist angekommen. Er erbt Technologie und Leistung als ein echter Top-Line und er mag, sich nach oben zu öffnen.. Doppelbeleuchtung Niederspannung (12V).Spannung: 380V

Electric Pizzaoven
1 and 2 chambers 300/340 Ø mm

Important news in family: arrived Pyralis Up. Inherits technology and performance of a true top-line and it has got opening upwards doors.Double lighting low voltage (12V). Voltage: 380V

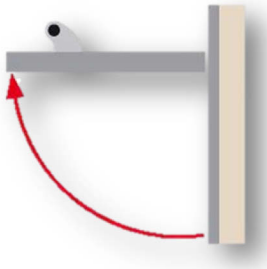
Artikel, Model: 22012626
4x 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1090x1010x400H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 700x700x150H
Leistung/ Power kW: 6,60 (oben/top: 4,20 x unten/bottom: 2,40)
Gewicht/ Weight kg: 115

€ 2.599,99



Artikel, Model: 22012627
6x 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1090x1360x400H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 700x1050x150H
Leistung/ Power kW: 8,90 (oben/top: 5,40 x unten/bottom: 3,50)
Gewicht/ Weight kg: 129

€ 3.083,99



Artikel, Model: 22012628
9x 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1440x1360x400H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 1050x1050x150H
Leistung/ Power kW: 13,30 (oben/top: 8,10 x unten/bottom: 5,20)
Gewicht/ Weight kg: 159

€ 3.931,99



Artikel, Model: 22012629
4+4 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1090x1010x720H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 7000x700x150H
Leistung/ Power kW: 13,20 (oben/top: 4,20 x unten/bottom: 2,40)
Gewicht/ Weight kg: 183

€ 4.426,99

Artikel, Model: 22012630
6+6 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1090x1360x720H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 700x1050x150H
Leistung/ Power kW: 17,76 (oben/top: 5,40 x unten/bottom: 3,48)
Gewicht/ Weight kg: 159

€ 5.274,99



Artikel, Model: 22012631
9+9 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1441x1360x720H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 1050x1050x150H
Leistung/ Power kW: 26,64 (oben/top: 8,10 x unten/bottom: 5,22)
Gewicht/ Weight kg: 290

€ 6.804,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Elektro Pizzaöfen
1 Kammer 300 Ø mm

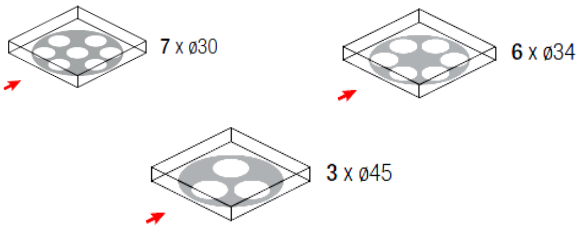
Es handelt sich um einen elektrischen Ofen mit einer erhöhten, **feuerfesten Drehplatte**, die entwickelt und gefertigt wurde, um hohe Leistung, Effizienz, Benutzerfreundlichkeit und Zuverlässigkeit bei niedrigen Betriebskosten zu bieten. Es handelt sich um ein einziges digitales Modell, bei dem dank einer Platine Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und nicht kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Doppelbeleuchtung Niederspannung (12V).Spannung: 380V
Die Elektroanlage muß einen sehr geschützten Differenzialschalter in der Klasse A montiert werden

Electric Pizzaoven
1 chamber 300 Ø mm

It is an electric **oven with a raised rotary refractory plate**, designed and built to offer high levels of performance, efficiency, simplicity of use and reliability with low operating costs. It is a single digital model that has an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). Double lighting low voltage (12V).Voltage: 380V
The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A

Artikel, Model: 22012621
7x 300 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1450x1360x580H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 1050x1050x150H
Leistung/ Power kW: 16,84 (oben/top: 9,15 x unten/bottom: 7,63)
Gewicht/ Weight kg: 300

€ 6.951,99





Gestelle für Pizzaöfen
aus Edelstahl mit Grundboden

Stands for pizza oven
in stainless steel with service shelf

Artikel, Model: 22012624
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: **22012621-22-23**
Abmessungen: 1420x1190x1010/1070H mm

€ 725,99



Hauben aus Edelstahl

Stainless steel hoods

Artikel, Model: 22012625
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: **22012621-22-23**
Abmessungen: 1430x1660x280H mm
Leistung/Performance: 325 m³/h

€ 1.133,99



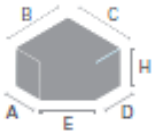
Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Professionelle Elektrobacköfen
entwickelt mit einer speziellen Backkammer in **Eckstruktur**, breit und vielseitig verwendbar geeignet für Pizzen und Focacce in diversen Größen. Vorderseite und Innenraum aus Edelstahl Kontrolle mit Digital- Wärmeregler getrennt für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit in hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein, Pyrometer und Innenbeleuchtung durch Halogenlampe. Serie von drei Resistenzen für Ober-und Unterhitze versorgt durch einen Fernschalter.

Professional electric ovens
created with a particular cooking chamber with a wide and multiple **corner structure**, suitable for pizzas and buns of various dimensions. Stainless steel front and chamber, control throughout independent digital thermostats for oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal halogen illumination. Series of three heating elements for both oven top and bedplate powered by contactors.

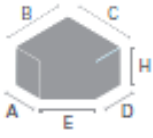
Artikel, Model: 22012548
Pizza: 7x 360 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm:
A800xB1360xC1430xD740xE890xH450
Leistung/ Power kW: 11,8
Temp: 50-500°C
Spannung/ Voltage: 230/380V
Gewicht/ Weight kg: 205



€ 5.059,99



Artikel, Model: 22012549
Pizza: 7+7x 360 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm:
A800xB1360xC1430xD740xE890xH800
Leistung/ Power kW: 23,6
Temp: 50-500°C
Spannung/ Voltage: 230/380V
Gewicht/ Weight kg: 375



€ 9.470,99







Gas Pizzaöfen
1 Kammer 300/340 Ø mm

Der Gasofen, der den Holzofen als Konzept ersetzen kann, mit den Vorteilen einer einfachen Verwendung und leichteren Reinigung. Es gibt 3 Modelle der Gasöfen Pizza Group, je nach maximaler Anzahl der Pizzen mit Durchmesser 34 cm, die aufgenommen werden können: 4-6-9. Es können bis zu zwei Kammern des gleichen Modells übereinander gestellt und mit Halterungen (zwei Halterungen verfügbar), neutralen Zellen und Abzugshaube versehen werden. Im Inneren der Kammer aus alumiertem Blech ermöglicht die besondere Form der Deflektoren aus Stahl, die Wärme in Richtung der gelochten Decke der Kammer zu leiten, damit sie auf die Pizza abstrahlt.

Gas Pizzaoven
1 chamber 300/340 Ø mm

The gas oven was designed to replace wood-burning ovens, with the advantages such as easier use and cleaning. Pizza Group has 3 models of gas ovens depending on the maximum number of pizzas with diam. 34 cm that they can contain: 4-6-9. Up to two chambers of the same model can be placed on top of each other, equipped with a stand (with two available heights), neutral and suction hood. Inside the aluminised plate chamber, the particular form of the steel deflectors makes it possible to direct the heat through the drilled ceiling of the chamber towards the pizza.

Artikel, Model: 2200084
4x 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1130x1070x470H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 700x700x150H
Leistung/ Power kW: 14,00
Gewicht/ Weight kg: 132

€ 3.113,99

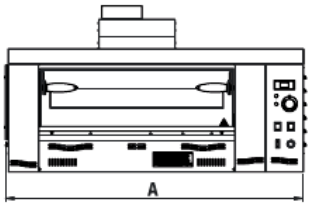


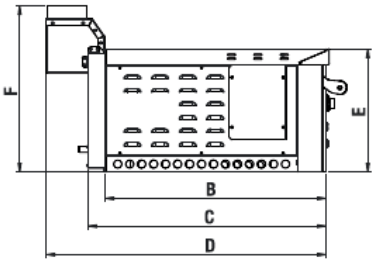
Artikel, Model: 2200085
6x 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1130x1450x470H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 700x1050x150H
Leistung/ Power kW: 20,00
Gewicht/ Weight kg: 164

€ 3.489,99

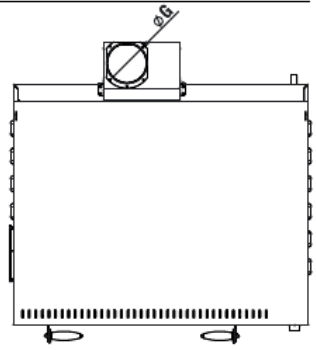
Artikel, Model: 2200086
9x 300/340 mm Ø
Abmessungen außen/ Dimension outside mm: 1480x1450x470H
Abmessungen innen/ Dimension inside mm: 1050x1050x150H
Leistung/ Power kW: 29,00
Gewicht/ Weight kg: 196

€ 4.065,99





22000.....	84	85	86
A	113	113	148
B	84	119	119
C	91	126	126
D	107	145	140
E	47	47	47
F	63	63	71
G ø	15	15	18



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gestelle für Pizzaöfen
aus Edelstahl mit Grundboden

Stands for pizza oven
in stainless steel with service shelf

Artikel, Model: 2200217
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: **2200084**
Abmessungen: 1120x890x1010/1080H mm

€ 619,99



Artikel, Model: 2200218
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: **2200085**
Abmessungen: 1120x1240x1010/1080H mm

€ 670,99



Artikel, Model: 2200219
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: **2200086**
Abmessungen: 1470x1240x1010/1080H mm

€ 722,99



Hauben aus Edelstahl

Stainless steel hoods

Artikel, Model: 2200220
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 2200084
Abmessungen: 1110x1060x300H mm
Leistung/Performance: 325 m³/h

€ 772,99



Artikel, Model: 2200221
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 2200085
Abmessungen: 1110x1410x300H mm
Leistung/Performance: 325 m³/h

€ 826,99



Artikel, Model: 2200222
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 2200086
Abmessungen: 1470x1410x300H mm
Leistung/Performance: 325 m³/h

€ 916,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gestelle für Pizzaöfen

aus Stahlblech, schwarz lackiert, mit Grundboden zerlegt.

Stands for pizza oven

Made of steel sheet, black lacquered, with base, Disassembled.

Artikel, Model: 22011227
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 22011222
Abmessungen: 800x640x850H mm

€ 243,99



Artikel, Model: 22011228
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 22011223
Abmessungen: 970x1170x850H mm

€ 298,99



Artikel, Model: 22011229
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 22011224
Abmessungen: 1190x720x850H mm

€ 270,99



Artikel, Model: 22011230
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 22011225
Abmessungen: 1190x1030x850H mm

€ 292,99



Artikel, Model: 22011232
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 22011206
Abmessungen: 920x720x850H mm

€ 232,99



Artikel, Model: 22011233
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 22011207
Abmessungen: 890x1020850H mm

€ 265,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Gestelle für Pizzaöfen
aus Edelstahl ohne Grundboden

Stands for pizza oven
in stainless steel without ground floor

Artikel, Model: 22011400-UG
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 22011400-22011401
Abmessungen: 950x760x850H mm

€ 375,99



Artikel, Model: 22011402-UG
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 22011402-22011403
Abmessungen: 1285x760x850H mm

€ 419,99



Artikel, Model: 2200217
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 2200084
Abmessungen: 1120x890x1080H mm

€ 619,99



Artikel, Model: 2200218
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 2200085
Abmessungen: 1120x1240x1080H mm

€ 670,99



Artikel, Model: 2200219
Für Pizzaofen/ for pizzaoven: 2200086
Abmessungen: 1470x1240x1080H mm

€ 722,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Pizzateigbox und Deckel
aus lebensmittelechtem Kunsstoff

Dough box and cover
made of food safe

Artikel, Model: 22012715
Abmessungen/ Dimensions (mm): 570x365x65H
Boden/ Bottom: 4
Inhalt/ Capacity (Lt.): 13
Gewicht/ Weight (kg): 0,98

€ 10,99







Artikel, Model: 22012716
Abmessungen/ Dimensions (mm): 570x365x65H
Boden/ Bottom: 4
Inhalt/ Capacity (Lt.): 13
Gewicht/ Weight (kg): 0,98

€ 9,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Pizzaschaufel Set
Pizza peel set

Artikel, Model: 22011666
1x Pizzaschaufel, **1**x feste Bürste, **1**x Wandmontageset
1x Peel, **1**x fix brush, **1**x peel rack



Pizzaschaufel Aluminium Legierung
Pizza peel Alloy aluminium
Auflage/ coating mm: 330
Länge/ length mm: 900

*Vorderer Auflagebereich perforiert und abgekanntet zur Besseren Aufnahme des Pizzateiges

*Front support region perforated and folded for better absorption of the pizza dough

€ 71,99

Pizzaschaufel Set
Pizza peel set

Artikel, Model: 22011667
2x Pizzaschaufel, **1**x Bürste, **1**x Wandmontageset
2x Peel, **1**x brush, **1**x peel rack



1) Pizzaschaufel Aluminium Legierung
1) Pizza peel Alloy aluminium
1) Auflage/ coating mm: 330
1) Länge/ length mm: 1350

2) Pizzaschaufel Edelstahl
2) Pizza peel stainless steel
2) Auflage/ coating mm: 200 Ø
2) Länge/ length mm: 1350

***1)** Vorderer Auflagebereich perforiert und abgekanntet zur Besseren Aufnahme des Pizzateiges

***1)** Front support region perforated and folded for better absorption of the pizza dough

€ 116,99

Pizzaschaufel Set
Pizza peel set

Artikel, Model: 22011668
2x Pizzaschaufel, **1**x **drehbare** Bürste, **1**x Wandmontageset
2x Peel, **1**x **rotating** brush, **1**x peel rack



1) Pizzaschaufel Aluminium Legierung
1) Pizza peel Alloy aluminium
1) Auflage/ coating mm: 330
1) Länge/ length mm: 1500

2) Pizzaschaufel Edelstahl
2) Pizza peel stainless steel
2) Auflage/ coating mm: 200 Ø
2) Länge/ length mm: 1350



***1)** Vorderer Auflagebereich perforiert und abgekanntet zur Besseren Aufnahme des Pizzateiges

***1)** Front support region perforated and folded for better absorption of the pizza dough

€ 207,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work





Pizzaschaufel
Pizza peel

Artikel, Model: 22011669
Pizzaschaufel, Peel

Pizzaschaufel Aluminium Legierung
Pizza peel Alloy aluminium
Auflage/ coating mm: 330
Länge/ length mm: 900

*Vorderer Auflagebereich perforiert und abgekanntet zur Besseren Aufnahme des Pizzateiges

*Front support region perforated and folded for better absorption of the pizza dough

€ 59,99



Pizzaschaufel
Pizza peel

Artikel, Model: 22011670
Pizzaschaufel, Peel

Pizzaschaufel Aluminium Legierung
Pizza peel Alloy aluminium
Auflage/ coating mm: 330
Länge/ length mm: 1350

*Vorderer Auflagebereich perforiert und abgekanntet zur Besseren Aufnahme des Pizzateiges

*Front support region perforated and folded for better absorption of the pizza dough

€ 63,99



Pizzaschaufel
Pizza peel

Artikel, Model: 22011673
Pizzaschaufel, Peel

Pizzaschaufel Aluminium Legierung
Pizza peel Alloy aluminium
gelochte Auflage / perforated coating mm: 360
Länge/ length mm: 1700

€ 161,99



Pizzaschaufel- 3D
Pizza peel- 3D

Artikel, Model: 22011674
Pizzaschaufel, Peel

Pizzaschaufel Aluminium Legierung
Pizza peel Alloy aluminium
gelochte Auflage / perforated coating mm: 360
Länge/ length mm: 1700

€ 166,99

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Pizzaschaufel
Pizza peel

Artikel, Model: 22011675
Pizzaschaufel, Peel

Pizzaschaufel Aluminium Legierung
Pizza peel Alloy aluminium
Auflage/ coating mm: 220x240
Länge/ length mm: 900

€ 70,99



Pizzaschaufel
Pizza peel

Artikel, Model: 22011676
Pizzaschaufel, Peel
Verstärkte Ausführung
Reinforced version
Pizzaschaufel Aluminium Legierung
Pizza peel Alloy aluminium
Auflage/ coating mm: 220x240
Länge/ length mm: 900

€ 138,99



Pizzaschaufel Holz
Pizza peel wooden

Artikel, Model: 22011677
Pizzaschaufel, Peel

Auflage/ coating mm: 330
Länge/ length mm: 1700

€ 103,99



Pizzaschaufel Holz
Pizza peel wooden

Artikel, Model: 22011678
Pizzaschaufel, Peel
Verstärkte Ausführung
Reinforced version
Griff Aluminium Legierung
Handle alloy aluminium
Auflage/ coating mm: 360x100
Länge/ length mm: 1700

€ 207,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Wende- Pizzaschaufel
Bake n´take- Pizza peel

Artikel, Model: 22011671
Pizzaschaufel, Peel

Pizzaschaufel Edelstahl
Pizza peel stainless steel
Auflage/ coating mm: 200 Ø
Länge/ length mm: 1350

€ 60,99



Wende- Pizzaschaufel
Bake n´take- Pizza peel

Artikel, Model: 22011672
Pizzaschaufel, Peel

Pizzaschaufel Edelstahl
Pizza peel stainless steel
Auflage/ coating mm: 260 Ø
Länge/ length mm: 1700

€ 106,99



Wende- Pizzaschaufel
Bake n´take- Pizza peel

Artikel, Model: 22011679
Pizzaschaufel, Peel

Pizzaschaufel Edelstahl
Pizza peel stainless steel
Auflage/ coating mm: 260 Ø
Länge/ length mm: 1700

€ 115,99





Spachtel aus Edelstahl
Spatula in stainless steel
Artikel, Model: 22011680
Abmessungen/ Dimensions mm: 80
ohne Griff/ without handle

€ 21,99



Pizzaschaufel aus Edelstahl
Spatula for pizza in stainless steel
Artikel, Model: 22011681
Abmessungen/ Dimensions mm: 90x120
ohne Griff/ without handle

€ 25,99



Pizzaschaufel aus Edelstahl
Spatula for pizza in stainless steel
Artikel, Model: 22011682
Abmessungen/ Dimensions mm: 90x250
ohne Griff/ without handle

€ 40,99



Dreieckige Pizzaschaufel aus Edelstahl
Triangular spatula for pizza in stainless steel
Artikel, Model: 22011683
Abmessungen/ Dimensions mm: 90x120
ohne Griff/ without handle

€ 26,99



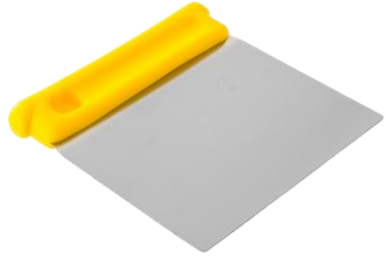
Biegbare Spachtel aus Edelstahl
Flexible spatula in stainless steel
Artikel, Model: 22011684
Abmessungen/ Dimensions mm: 300
ohne Griff/ without handle

€ 39,99



Schaber aus Edelstahl
Scraper in stainless steel
Artikel, Model: 22011685
Abmessungen/ Dimensions mm: 120
ohne Griff/ without handle

€ 23,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Pizzaschneider aus Edelstahl
Pizza- cutting wheel in stainless steel

Artikel, Model: 22011686
Abmessungen/ Dimensions mm: 90 Ø
ohne Griff/ without handle
Antihaftungs Beschichtung/ anti adhesion coating

€ 27,99



Teiglocher aus Edelstahl/ PP
Pastry piercer roller in stainless steel/ PP

Artikel, Model: 22011687

€ 71,99



Löffel aus Edelstahl
Spoon in stainless steel

Artikel, Model: 22011688
Abmessungen/ Dimensions mm: 280
Dosierung/ Capacity gramm: 85

€ 31,99



Tablett mit Griff aus Edelstahl
Tray with handle in stainless steel

Artikel, Model: 22011689
Abmessungen/ Dimensions mm: 360 Ø
Portion/ Portions: 6x

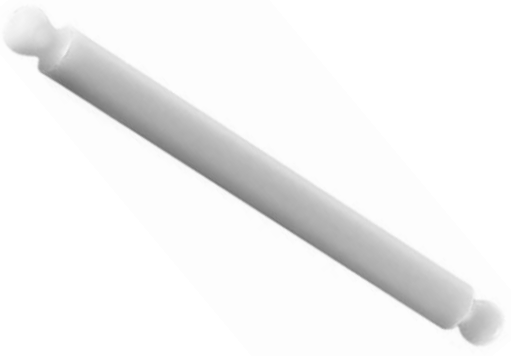
€ 65,99



Nudelholz aus polyethylen
Rolling pin in polyethylene

Artikel, Model: 22011690
Abmessungen/ Dimensions mm: 350
Durchmesser/ Diameter: Ø 30 mm

€ 27,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding. Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work



Schaber aus Edelstahl
Stainless steel scraper
Artikel, Model: 22012241
Abmessungen/ Dimensions mm: 600
Breite/ Width mm: 110

€ 53,99



Ersatzklingen für Schaber
spare part for scraper
Artikel, Model: 22012242
Verpackungseinheit/ Package: 6 x
Breite/ Width mm: 110

€ 27,99



Bürste aus Edelstahl zum Putzen von Grill und Platten
Stainless steel brush for cleaning grill and plates
Artikel, Model: 22012243
Abmessungen/ Dimensions mm: 270x120x50H

€ 25,99



Ersatzbürste aus Edelstahl
Spare part for stainless steel brush
Artikel, Model: 22012244
Abmessungen/ Dimensions mm: 140x50x40H

€ 17,99

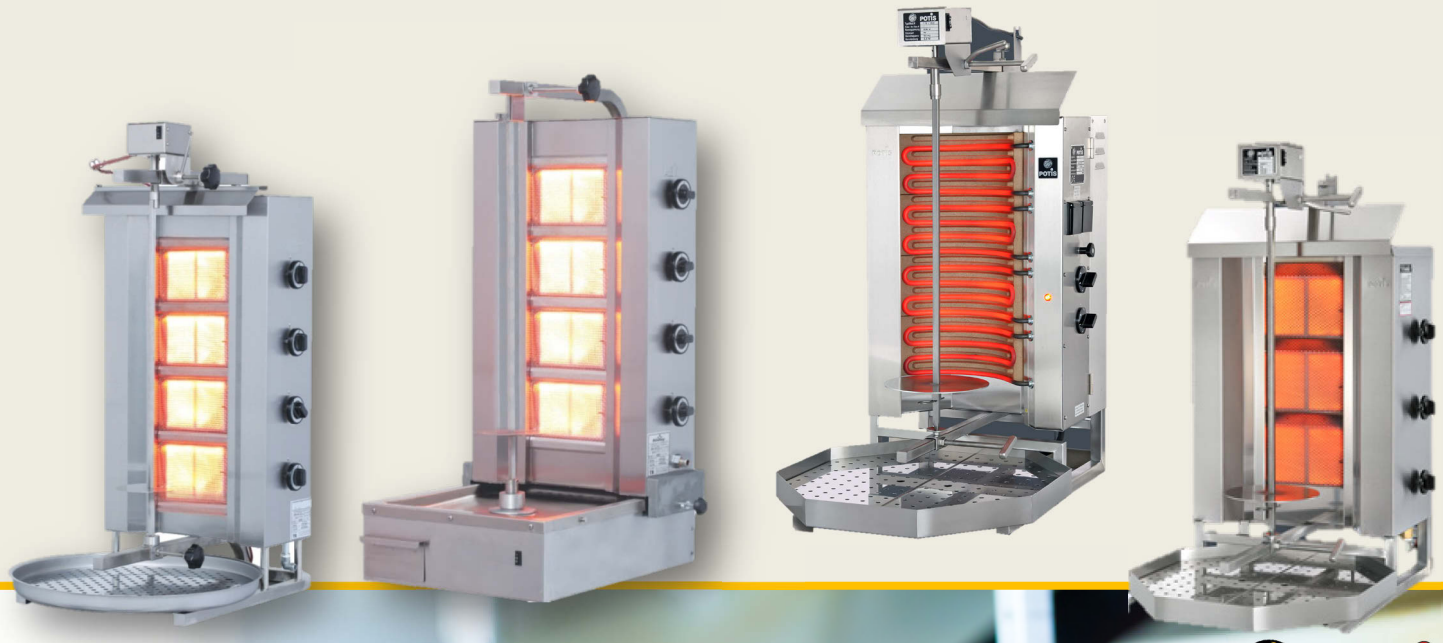


Wandgestell aus Edelstahl mit 3 Haken
Stainless steel wall rack for utensils, with 3 hooks
Artikel, Model: 22012245
Abmessungen/ Dimensions mm: 50x230x100H

€ 43,99









Gehäuse komplett aus Edelstahl 1 mm in GPL oder Erdgas betsellbar, Sicherheitsventil schaltet automatisch die Gaszufuhr zu den Heizstrahlern ab, Elektromotor oben montiert dreht in beiden Richtungen, Seitenklappen Option, bei einem Ausfall des Elektromotors kann die Maschine manuell gesteuert werden. Flammenstrahl bewegt sich entlang des Motors und verlängert dadurch die Lebensdauer des Motors, **Lieferung inklusive obere Schiebemuffe und runde Fettwanne**

Structure complete in stainless steel 1 mm LPG and NG options available, safety valve automatically cuts off the gas from the radiant heaters that go out unexpectedly, Electric motor installed at the top rotates in both directions, Side flaps are available as an option, in case of failure of the electric motor, the machine can be controlled manually. Flame curtain moving along with the motor extends the life of the motor. **Supplied with upper sliding sleeve and round grease pan**

Artikel, Model: 22011695
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1020H
Leistung, Power (kW): 7,98
Brenner/ Burners: 3x
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 60
Gewicht/ Weight kg: 26

€ 932,99



Artikel, Model: 22011696
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1190H
Leistung, Power (kW): 10,64
Brenner/ Burners: 4x
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 80
Gewicht/ Weight kg: 31

€ 1.028,99





Artikel, Model: 22011697
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1350H
Leistung, Power (kW): 13,3
Brenner/ Burners: 5x
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 100
Gewicht/ Weight kg: 31

€ 1.083,99





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gehäuse komplett aus Edelstahl 1 mm in GPL oder Erdgas betsellbar, Sicherheitsventil schaltet automatisch die Gaszufuhr zu den Heizstrahlern ab, Elektromotor oben montiert dreht in beiden Richtungen, Seitenklappen Option, bei einem Ausfall des Elektromotors kann die Maschine manuell gesteuert werden. Flammenstrahl bewegt sich entlang des Motors und verlängert dadurch die Lebensdauer des Motors, **Lieferung inklusive obere Schiebemuffe und runde Fettwanne**

Structure complete in stainless steel 1 mm LPG and NG options available, safety valve automatically cuts off the gas from the radiant heaters that go out unexpectedly, Electric motor installed at the top rotates in both directions, Side flaps are available as an option, in case of failure of the electric motor, the machine can be controlled manually. Flame curtain moving along with the motor extends the life of the motor. **Supplied with upper sliding sleeve and round grease pan**

Artikel, Model: 22011698
Abmessungen, Dimension mm: 600x550x960H
Leistung, Power (kW): 7,98
Brenner/ Burners: 3x
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 60
Gewicht/ Weight kg: 37

€ 1.118,99



Artikel, Model: 22011699
Abmessungen, Dimension mm: 600x550x1130H
Leistung, Power (kW): 10,64
Brenner/ Burners: 4x
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 80
Gewicht/ Weight kg: 41

€ 1.194,99

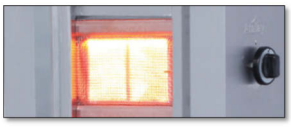




Artikel, Model: 220116700
Abmessungen, Dimension mm: 600x550x1300H
Leistung, Power (kW): 13,34
Brenner/ Burners: 5x
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 100
Gewicht/ Weight kg: 44

€ 1.282,99







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gehäuse komplett aus Edelstahl 1 mm
Elektrisch gesteuert und komplett mit Ceran Glas, Ceran Glasoberfläche ermöglicht eine einfache Reinigung nach dem Gebrauch. Elektromotor oben montiert dreht in beiden Richtungen, Seitenklappen Option, bei einem Ausfall des Elektromotors kann die Maschine manuell gesteuert werden.
Lieferung inklusive obere Schiebemuffe und runde Fettwanne

Structure complete in stainless steel 1 mm
Electric controlled and complete with Ceran glass, Ceran glass surface enables easy cleaning after use, Electric motor installed at the top rotates in both directions, side flaps are available as an option, in case of failure of the electric motor, the machine can be controlled manually, flame curtain moving along with the motor extends the life of the motor. **Supplied with upper sliding sleeve and round grease pan**

Artikel, Model: 22011701
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1020H
Leistung, Power (kW): 4,8
Rohrheizkörper/ Tube heaters: 3x
Spannung/ Voltage: 380V
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 60
Gewicht/ Weight kg: 41

€ 1.139,99



Artikel, Model: 22011702
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1190H
Leistung, Power (kW): 6,4
Rohrheizkörper/ Tube heaters: 4x
Spannung/ Voltage: 380V
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 80
Gewicht/ Weight kg: 46

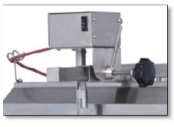
€ 1.320,99



Artikel, Model: 22011703
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1350H
Leistung, Power (kW): 8,04
Rohrheizkörper/ Tube heaters: 5x
Spannung/ Voltage: 380V
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 100
Gewicht/ Weight kg: 51

€ 1.380,99









Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gehäuse komplett aus Edelstahl 1 mm
Elektrisch gesteuert und komplett mit Ceran Glas, Ceran Glasoberfläche ermöglicht eine einfache Reinigung nach dem Gebrauch. Elektromotor oben montiert dreht in beiden Richtungen, Seitenklappen Option, bei einem Ausfall des Elektromotors kann die Maschine manuell gesteuert werden.
Lieferung inklusive obere Schiebemuffe und runde Fettwanne

Structure complete in stainless steel 1 mm
Electric controlled and complete with Ceran glass, Ceran glass surface enables easy cleaning after use, Electric motor installed at the top rotates in both directions, side flaps are available as an option, in case of failure of the electric motor, the machine can be controlled manually, flame curtain moving along with the motor extends the life of the motor. **Supplied with upper sliding sleeve and round grease pan**

Artikel, Model: 22011704
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1020H
Leistung, Power (kW): 4,8
Rohrheizkörper/ Tube heaters: 3x
Spannung/ Voltage: 380V
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 60
Gewicht/ Weight kg: 41

€ 1.320,99



Artikel, Model: 22011705
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1190H
Leistung, Power (kW): 6,4
Rohrheizkörper/ Tube heaters: 4x
Spannung/ Voltage: 380V
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 80
Gewicht/ Weight kg: 46

€ 1.407,99



Artikel, Model: 22011706
Abmessungen, Dimension mm: 490x670x1350H
Leistung, Power (kW): 8,0
Rohrheizkörper/ Tube heaters: 5x
Spannung/ Voltage: 380V
Fleischgewicht/ Meat weight kg: 100
Gewicht/ Weight kg: 51

€ 1.511,99







Gehäuse komplett aus Edelstahl
Elektromotor oben montiert dreht in beiden Richtungen, Seitenklappen Option, bei einem Ausfall des Elektromotors kann die Maschine manuell gesteuert werden.

Structure complete in stainless steel
Electric motor installed at the top rotates in both directions, Side flaps are available as an option, in case of failure of the electric motor, the machine can be controlled manually.

Artikel, Model: MOE2SP
Abmessungen, Dimension mm: 450x500x920H
Rohrheizkörper/ Tube heaters: 4x
Leistung, Power (kW): 6,0
Reflektorfläche/ Reflector surface: 4x Keramiksteine, ceramic briks
Spannung/ Voltage: **380V**
Max. Fleischgewicht/ Max. weight of meat (kg): 30

€ 1.366,99

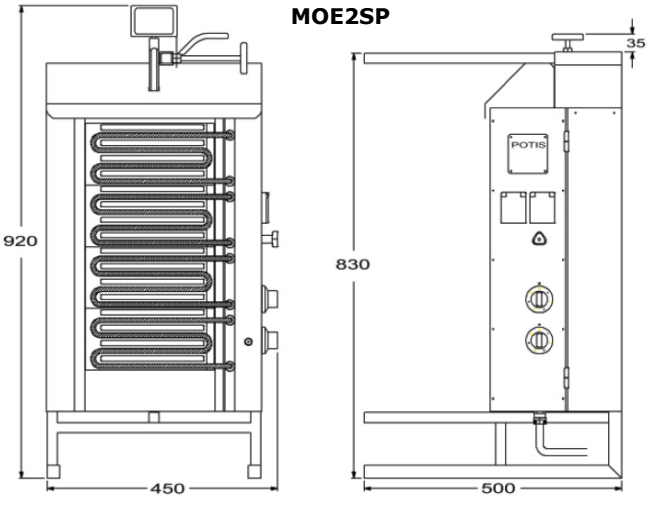


Artikel, Model: MOE3SP
Abmessungen, Dimension mm: 450x500x1120H
Rohrheizkörper/ Tube heaters: 6x
Leistung, Power (kW): 9,0
Reflektorfläche/ Reflector surface: 6x Keramiksteine, ceramic briks
Spannung/ Voltage: **380V**
Max. Fleischgewicht/ Max. weight of meat (kg): 50

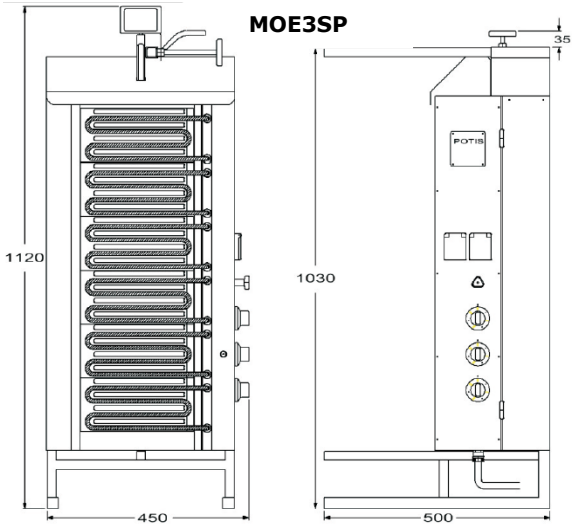
€ 1.473,99



MOE2SP



MOE3SP



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Gehäuse komplett aus Edelstahl
LPG und NG Optional, Sicherheitsventil schaltet automatisch die Gaszufuhr zu den Heizstrahlern ab, Elektromotor oben montiert dreht in beiden Richtungen, Seitenklappen Option, bei einem Ausfall des Elektromotors kann die Maschine manuell gesteuert werden.
Flammenstrahl bewegt sich entlang des Motors und verlängert dadurch die Lebensdauer des Motors.

Structure complete in stainless steel
LPG and NG options available, safety valve automatically cuts off the gas from the radiant heaters that go out unexpectedly, Electric motor installed at the top rotates in both directions, Side flaps are available as an option, in case of failure of the electric motor, the machine can be controlled manually. Flame curtain moving along with the motor extends the life of the motor.

Artikel, Model: MOGD3SP
Abmessungen, Dimension mm: 510x550x920H
Leistung, Power (kW): 10,50
Brennfläche/ Burber surface area (mm): 485x185
Infrarot – Doppelbrenner mit Keramikplatten
Infrared dual burners with ceramic plates
Max. Fleischgewicht/ Max. weight of meat (kg): 40

€ 1.150,99



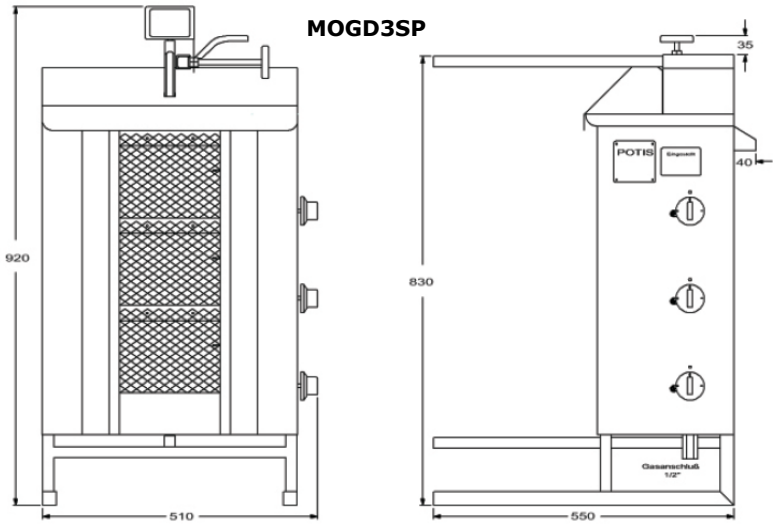
Artikel, Model: MOGD4SP
Abmessungen, Dimension mm: 510x550x1120H
Leistung, Power (kW): 14,00
Brennfläche/ Burber surface area (mm): 645x185
Infrarot – Doppelbrenner mit Keramikplatten
Infrared dual burners with ceramic plates
Max. Fleischgewicht/ Max. weight of meat (kg): 70

€ 1.225,99

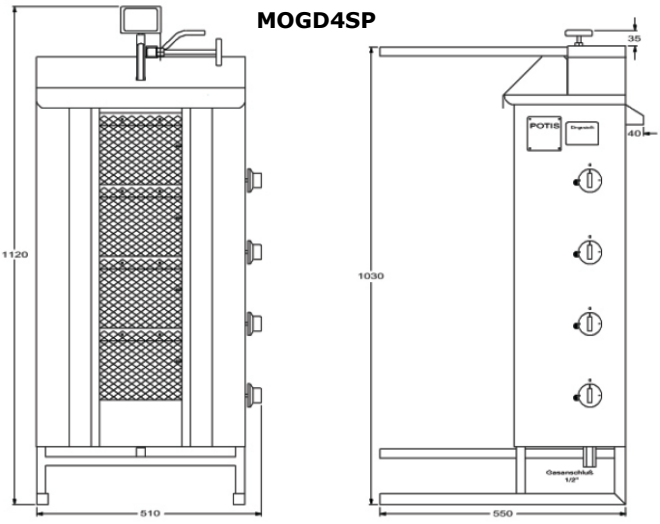


Gasart angeben
Specify gas type

MOGD3SP



MOGD4SP



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Elektro Dönermesser
Messer Ø 120 mm
Artikel: 800060
Gehäuse aus Kunststoff (Farbe Schwarz)
Schalter ON/OFF, Messer und Messerschutz
aus Edelstahl Messer Ø 120 mm, Schnitttiefe kann
eingestellt werden im Bereich von 0-10mm
durch Drehen der Einstellschraube, Spannung: 230V

Verpackungsinhalt
(Dönermesser, ein glattes und ein gezahntes
Kreismesser, Schleifstein, Kabeladapter, zwei
Transformatorsicherungen zusätzlich eine M5- Schraube
und ein Abstreifer)

Knife Döner
Blade Ø120 mm
MODEL: 800060
Structure in black PVC, ON / OFF switch, Knife with
stainless steel blade guard, Blade Ø 120 mm, cut
from 0-10 mm adjustable, Voltage: 230V

including
(Doner knife, smooth and a toothed circular blade,
grindstone, cable adapter, two transformer fuses
additional M5 screw and a scraper)

Artikel, Model: 800060
Abmessungen Messer/ Dimension blade mm: 120
Leistung/ Power Watt: 90
Tagesleistung/ Production ca. 24h Kg: 60-80
Gewicht/ Weight gramm ca.: 1160

€ 699,99











Hähnchengrill Elektro
Drehspieß Elektro, aus Edelstahl, mit Beleuchtung Glas im hinteren Bereich für bessere Sicht. Unabhängige Spießrotation jeder Drehspieß ist einzeln regulierbar. Schnelles und einfaches Braten sowie Wartung. Sicherheitsglastüren Magnetschließung, Fettauffangwanne, serienmäßig mit End-und Mittelhaken. Spannung: 230V(380V

Electric chicken roasters
Are constructed from stainless steel in different sizes, all models are constructed with fireproof glass in both sides (front-back), have internal light and fireproof handles on the doors. Every spit (broach) and heating element are functionally separated, depending on the capacity of roasting. Water drawer for the collection of grease. Volatge: 230/380V

Artikel/ Model: 291230
Abmessungen/ Dimension (mm): 1320x460x660H
Spießlänge/ Spit dimension (mt.): 1
Hähnchen/ Chicken: 8-12
Spieße/ Spit: 2
Leistung/ Power (kW): 5,2

€ 1.675,99



Artikel/ Model: 291231
Abmessungen/ Dimension (mm): 1320x460x855H
Spießlänge/ Spit dimension (mt.): 1
Hähnchen/ Chicken: 12-18
Spieße/ Spit: 3
Leistung/ Power (kW): 7,2

€ 2.222,99



Artikel/ Model: 291232
Abmessungen/ Dimension (mm): 1320x570x1245H
Spießlänge/ Spit dimension (mt.): 1,03
Hähnchen/ Chicken: 36-40
Spieße/ Spit: 9
Leistung/ Power (kW): 10

€ 3.491,99



Artikel/ Model: 291233
Abmessungen/ Dimension (mm): 940x590x790H
Spießlänge/ Spit dimension (mt.): 1,03
Hähnchen/ Chicken: 20-24
Spieße/ Spit: 4
Leistung/ Power (kW): 5,4

€ 3.221,99



Bei Bestellung bitte angeben, Spannung: 230V/380V
When ordering please specify voltage: 230V/380V

Drehspieß Gas
Aus Edelstahl, mit Beleuchtung, Glas im hinteren Bereich für bessere Sicht. Unabhängige Spießrotation, jeder Drehspieß ist einzeln regulierbar. Schnelles und einfaches Braten sowie Wartung. Sicherheitsglastüren, Magnetschließung Fettauffangwanne, serienmäßig mit End-und Mittelaken. Sicherheits-Thermoelement ausgestattet. Hochleistungs- Infrarotstrahler.

Gas chicken roasters
Like the electric version they are constructed from stainless steel in different sizes, all models are constructed with fireproof glass door at the front, have internal lighting and fireproof handles. Every spit (broach) is functioning separated, depending on the capacity of roasting. With powerful ceramic burners for quicker results and detachable parts for cleaning. Water drawer for the collection of grease. All models can be adjusted with baskets and placed on counter after customer's request.

Artikel/ Model: 291236
Abmessungen/ Dimension (mm): 1320x460x680H
Hähnchen/ Chicken: 8-12
Spieße/ Spit: 2
Leistung/ Power (kW): 6

€ 1.918,99



Artikel/ Model: 291237
Abmessungen/ Dimension (mm): 1320x460x880H
Hähnchen/ Chicken: 12-18
Spieße/ Spit: 3
Leistung/ Power (kW): 12

€ 2.376,99



Artikel/ Model: 291238
Abmessungen/ Dimension (mm): 1320x460x1255H
Hähnchen/ Chicken: 20-30
Spieße/ Spit: 5
Leistung/ Power (kW): 24

€ 3.619,99





Kumpir Kartoffel- Ofen
Kumpir Potato- oven



Elektro Ausführung
Regulierbare Temperatur, getrennte Heizkörper je Schublade, Steuerung über ein Thermostat, doppelte- rostfreie Edelstahl- Schubladen mit frontalem Holzgriff, doppelt isoliert, mit Kaminabzug

Electric
Adjustable temperature, separated resistance for each drawer, controlled via one thermostat, double- stainless steel drawers with frontal wood- handle, double isolated, with fireplace extraction



Artikel/ Model: 22013068
Kumpir Kartoffel- Ofen
Abmessungen/ Dimension: 500x700x750Hmm
Schubladen/ Drawers: 2
Kapazität pro Std./ Capacity/ h: **26-30 Kartoffeln/ potatoes**
Warmhaltefach/ Holding compartment: 1
Leistung/ Power: 3 kW
Gewicht/ weight: 60 Kg
Spannung/ power: 400V

€ 1.199,99



Artikel/ Model: 22013069
Kumpir Kartoffel- Ofen
Abmessungen/ Dimension: 500x700x980Hmm
Schubladen/ Drawers: 3
Kapazität pro Std./ Capacity/ h: **36-45 Kartoffeln/ potatoes**
Warmhaltefach/ Holding compartment: 1
Leistung/ Power: 4,5 kW
Gewicht/ weight: 85 Kg
Spannung/ power: 400V

€ 1.521,99



Gas Ausführung
Regulierbare Temperatur, Piezoelektrische Zündung, Sicherheitsventil, Steuerung über ein Thermostat, doppelte- rostfreie Edelstahl- Schubladen mit frontalem Holzgriff, doppelt isoliert, mit Kaminabzug

Gas
Adjustable temperature, piezoelectric ignition, safety valve, controlled via one thermostat, double- stainless steel drawers with frontal wood- handle, double isolated, with fireplace extraction



Artikel/ Model: 22013070
Kumpir Kartoffel- Ofen
Abmessungen/ Dimension: 500x700x950Hmm
Schubladen/ Drawers: 2
Kapazität pro Std./ Capacity/ h: **26-30 Kartoffeln/ potatoes**
Warmhaltefach/ Holding compartment: 1
Leistung/ Power: 5 kW
Gewicht/ weight: 74 Kg

€ 1.151,99



Artikel/ Model: 22013071
Kumpir Kartoffel- Ofen
Abmessungen/ Dimension: 500x700x1200Hmm
Schubladen/ Drawers: 3
Kapazität pro Std./ Capacity/ h: **36-45 Kartoffeln/ potatoes**
Warmhaltefach/ Holding compartment: 1
Leistung/ Power: 4,5 kW
Gewicht/ weight: 98 Kg

€ 1.395,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work











Elektro Warmhaltevitrine
Gehäuse aus Edelstahl, PVC, Thermostat
Thermometer Kontrollleuchte, EIN/AUS Schalter
Spannung: 230V

Electric Warmhold Display
Body in stainless steel, PC, thermostate
thermometer, control lamp, ON/OFF
Spannung: 230V

Artikel, Model: 291092
Abmessungen/ Dimension mm: 500x400x280H
Leistung/ Power kW: 0,5
Temp. °C: +50/+85

€ 443,99





Artikel, Model: 291093
Abmessungen/ Dimension mm: 500x400x410H
Leistung/ Power kW: 0,5
Temp. °C: +50/+85

€ 575,99



Artikel, Model: 291094
Abmessungen/ Dimension mm: 570x390x360H
Leistung/ Power kW: 0,85
Temp. °C: +50/+85

€ 676,99





Warmhaltevitrine mit gebogenem Glas
Gehäuse aus Stahl mit schwarzem Rahmen (hohe Temperaturbeständigkeit) mit abgerundetem Glas und Schiebetüren Kunststoff-Füße, Auslagegitter bestehend aus 3 höhenverstellbaren Chromroste, Innen Bodenplatte aus Edelstahl AISI 304. Schiebetüren aus Glas mit Kunststoffrahmen LED-Lampe (leicht zu wechselnde LED- Lampe Vier Seiten der Vitrine sind aus gehärtetem Glas temperiert. Wasserschale aus Edelstahl AISI 304), Wasserschale zur Lebesmittelbefeuchtung geeignet. Das Heizelement befindet sich auf der Unterseite Temperaturbereich : +80°C Grad Spannung: 230V

Curved Warming showcase
Main body made of steel with black spay(high temperature resistance) insider shelf made of chromeplate(one item with three shelf,you can adjust the high between shelf and shelf by hand), insider bottom plate are # 304 stainless steel. Two side glass door（both sides of Frond and back are have glass door-each side with two glass door，total four glass door），all glass door are with rubber bar（it can seal the showcase and protect the glass. Top parts with LED Lamp（the top white parts）- you can easy to move the white plastic baffles of LED Lamp（when you need to change the LED lamp) Left bottom parts have a tempreture display to show the termpreture of the showcase. Four sides of the showcase are tempered glass tempered glass(including glass door). The centre of bottom have a smaller pan(#304), you could put in some water when the food need to keep wet or not put water. The heating element on the bottom, temperature: +80 degree. Voltage: 230V

Artikel, Model: 22012669R
Abmessungen/ Dimension mm: 660x480x510H
Leistung/Power kW: 1,84

€ 399,99



Artikel, Model: 22011494R
Abmessungen/ Dimension mm: 900x480x590H
Leistung/Power kW: 1,84

€ 508,99

Artikel, Model: 22011495R
Abmessungen/ Dimension mm: 1200x480x810H
Leistung/Power kW: 2,2

€ 610,99





Serie GN 1/1

Bain Marie
Element aus Edelstahl, mit Glasaufbau
Unterbau mit Schiebetüren, mit
Wasserauslaufventil, Zwischenboden
Temperatur: +30°C/+90°C
Spannung: 230V

Bain marie
in stainless steel, with glass, on backside
with sliding door, adjustable, with Water outlet valve
stainless steel feet, **Temperatur: +30°C/+90°C**
voltage: 230V

Artikel/ Model: 900504
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1060x700x1300H
Gewicht/ Weight (kg): 95
Inhalt/ Capacity: 3x GN 1/1 – 100T
Inhalt/ Capacity (Lt.): 455
Leistung/ Power: 1500 Watt
Behälter nicht inklusive, Containers not included

€ 1.518,99

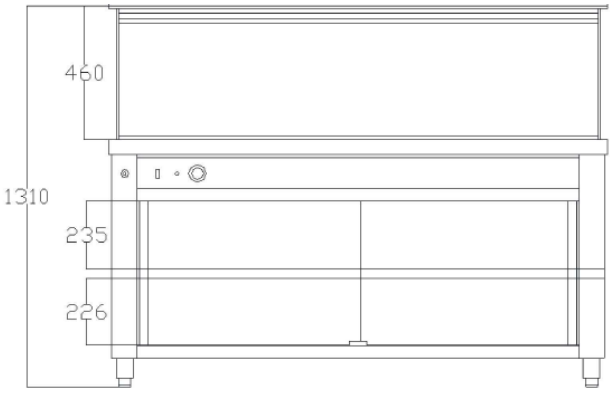


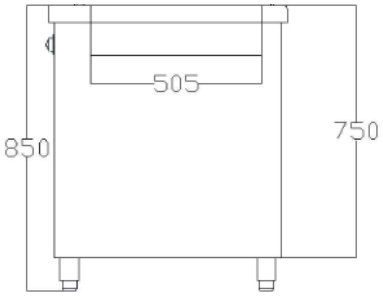
Artikel/ Model: 900505
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1380x700x1300H
Gewicht/ Weight (kg): 110
Inhalt/ Capacity: 4x GN 1/1 – 100T
Inhalt/ Capacity (Lt.): 579
Leistung/ Power: 1500 Watt
Behälter nicht inklusive, Containers not included

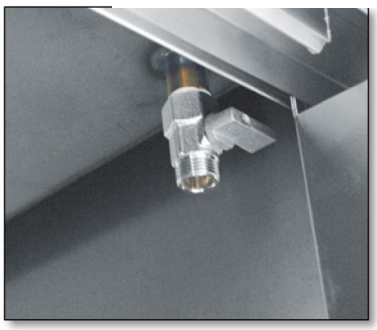
€ 1.753,99

Artikel/ Model: 900506
Abmessungen außen/ Dimension external mm: 1700x700x1300H
Gewicht/ Weight (kg): 130
Inhalt/ Capacity: 5x GN 1/1 – 100T
Inhalt/ Capacity (Lt.): 744
Leistung/ Power: 3000 Watt
Behälter nicht inklusive, Containers not included

€ 1.918,99














Il caffè è passione!

Professionelle Espresso Kaffeemaschine
Mechanisch Gruppen Reinigungsprogramm inklusiv
Automatische Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung, Edelstahl Karosserie Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go». Edelstahl Dampf und Wasserlanze. Thermosiphonsystem Wasserkreis. Kupferkessel (Cu 99,5) mit Anti-Oxidation Behandlung

Professional coffee machines mechanic groups cleaning program included
Automatic coffee and hot water portion control. Stainless Steel bodywork. Stainless steel steam and water wands. Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go». Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation
Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment

Artikel/ Model: 22012550
Gruppen/ Groups: 1
Abmessungen/ Dimensions: 410x430x550H mm
Kessel/ Boiler: 3 Lt. (oder/ or 5,5 Lt.)
Leistung/ Power: 1800W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 34 kg

€ 2.237,99



Artikel/ Model: 22012551
Gruppen/ Groups: 2
Abmessungen/ Dimensions: 540x540x550H mm
Kessel/ Boiler: 8,7 Lt.
Leistung/ Power: 1800W-2500W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 48 kg

€ 2.990,99

Artikel/ Model: 22012552
Gruppen/ Groups: 3
Abmessungen/ Dimensions: 880x540x550H mm
Kessel/ Boiler: 18 Lt.
Leistung/ Power: 3-4-6000W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 68 kg

€ 3.936,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Professionelle Espresso Kaffeemaschine Automatischer Gruppen Reinigungsprogramm inklusiv
Automatische Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung. Edestahl Karosserie. Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go». Edelstahl Dampf und Wasserlanze. Thermosiphonsystem Wasserkreis. Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit Anti-Oxidation Behandlung

Professional coffee machines Automatic groups cleaning program included
Automatic coffee and hot water portion control. Stainless Steel bodywork. Stainless steel steam and water wands. Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go». Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation
Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment

Artikel/ Model: 22012553
Gruppen/ Groups: 1
Abmessungen/ Dimensions: 410x430x550H mm
Kessel/ Boiler: 3 Lt. (oder/ or 5,5 Lt.)
Leistung/ Power: 1800W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 34 kg

€ 2.357,99

Artikel/ Model: 22012554
Gruppen/ Groups: 2
Abmessungen/ Dimensions: 540x540x550H mm
Kessel/ Boiler: 8,7 Lt.
Leistung/ Power: 1800W-2500W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 48 kg

€ 3.110,99



Artikel/ Model: 22012555
Gruppen/ Groups: 3
Abmessungen/ Dimensions: 880x540x550H mm
Kessel/ Boiler: 18 Lt.
Leistung/ Power: 3-4-6000W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 68 kg

€ 4.117,99



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Professionelle Espresso Kaffeemaschine
Mechanisch Gruppen Reinigungsprogramm inklusiv
LED Beleuchtung inklusiv
Automatische Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung. Edelstahl Karosserie Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go» Edelstahl Dampf und Wasserlanze Thermosiphonsystem Wasserkreis. Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit Anti-Oxidation Behandlung

Professional coffee machines mechanic groups cleaning program included
LED Lights included
Automatic coffee and hot water portion control Stainless Steel bodywork. Stainless steel steam and water wands. Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go» Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment

Artikel/ Model: 22012556
Gruppen/ Groups: 2
Abmessungen/ Dimensions: 540x540x550H mm
Kessel/ Boiler: 8,7 Lt.
Leistung/ Power: 1800W-2500W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 48 kg

€ 3.454,99



Artikel/ Model: 22012557
Gruppen/ Groups: 3
Abmessungen/ Dimensions: 880x540x550H mm
Kessel/ Boiler: 18 Lt.
Leistung/ Power: 3-4-6000W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 68 kg

€ 4.358,99



Professionelle Espresso Kaffeemaschine Mechanisch Gruppen Reinigungsprogramm inklusiv
Automatischer Gruppen Reinigungsprogramm inklusiv. Automatische Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung. Edelstahl Karosserie Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go» Edelstahl Dampf und Wasserlanze. Thermosiphonsystem Wasserkreis Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit Anti-Oxidation Behandlung

Professional coffee machines mechanic groups cleaning program included
Automatic groups cleaning program included Automatic coffee and hot water portion control Stainless Steel bodywork. Stainless steel steam and water wands. Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go» Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment

Artikel/ Model: 22012558
Gruppen/ Groups: 2
Abmessungen/ Dimensions: 410x430x550H mm
Kessel/ Boiler: 3 Lt. (oder/ or 5,5 Lt.)
Leistung/ Power: 2000W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 35 kg

€ 2.490,99

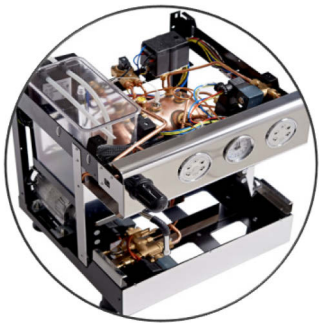
Festwasser Anschluss/ water connection



Artikel/ Model: 22012559
Gruppen/ Groups: 2
Abmessungen/ Dimensions: 410x430x550H mm
Kessel/ Boiler: 3 Lt.
Leistung/ Power: 2000W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 35 kg

€ 2.490,99

Tank







Professionelle Espresso Kaffeemaschine Mechanisch
Manueller Kaffee Auslass mit kleinen Hebel, Edelstahl Karosserie. Edelstahl Dampf und Wasserlanze Thermosiphonsystem Wasserkreis. Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit Anti-Oxidation Behandlung. 5,2 l Wassertank Version mit Vibration-Pumpe oder Festwasseranschluss Version mit volumetrische Pumpe

Professional coffee machines mechanic
Manual coffee water portion control with lever Stainless steel bodywork. Stainless steel steam and water wands. Thermosiphon circulation Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment. Watertank 5,2 l. and vibration pump version or main supply version with volumetric pump

Artikel/ Model: 22012560
Gruppen/ Groups: 1
Abmessungen/ Dimensions: 300x450x441H mm
Kessel/ Boiler: 1,8 Lt.
Leistung/ Power: 1500W
Spannung/Voltage: 230V
Gewicht/ Weight: 34,5 kg

€ 2.092,99





Professionelle Espresso Kaffeemaschine Mechanisch LED Beleuchtung inklusiv. Automatischer Gruppen Reinigungsprogramm inklusiv. Automatische Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung. Stahl und ABS Karosserie, Niedrige Austropfschale für «Coffee-to-go» erhältlich (auf Anfrage) Edelstahl Dampf und Wasserlanze Thermosiphonsystem Wasserkreis. Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit Anti-Oxidation Behandlung. Ringgruppe oder E61 möglich. In 10 verschiedenen Farben erhältlich.

Professional coffee machines mechanic LED **Lights included**. Automatic groups cleaning program included. Automatic coffee and hot water portion control. Steel and painted ABS bodywork. Stainless steel steam and water wands. Available with low dip-tray for «coffee-to-go» versions. Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation. Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment. Available with ring or E61 group. 10 different colours available

Lieferbar in 10 Farben / Available in 10 colors

Artikel/ Model: 22012561
Gruppen/ Groups: 2
Abmessungen/ Dimensions: 750x540x500H mm
Kessel/ Boiler: 12 Lt.
Leistung/ Power: 3-4-5000W
Spannung/Voltage: 230V/380V
Gewicht/ Weight: 67 kg

€ 4.370,99



Artikel/ Model: 22012562
Gruppen/ Groups: 3
Abmessungen/ Dimensions: 950x540x500H mm
Kessel/ Boiler: 18 Lt.
Leistung/ Power: 4-5-600W
Spannung/Voltage: 230V/380V
Gewicht/ Weight: 83 kg

€ 5.575,99



Artikel/ Model: 22012563
Gruppen/ Groups: 2
Abmessungen/ Dimensions: 740x540x500H mm
Kessel/ Boiler: 12 Lt.
Leistung/ Power: 3-4-500W
Spannung/Voltage: 230V/380V
Gewicht/ Weight: 55 kg

€ 5.442,99







Professionelle Espresso Kaffeemaschine Mechanisch
Manueller Kaffee Auslass mit Hebel. Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go» Edelstahl Karosserie. Edelstahl Dampf und Wasserlanze Thermosiphonsystem Wasserkreis. Kupferkessel (Cu 99,5) mit Anti-Oxidation Behandlung

Professional coffee machines mechanic LED
Manual coffee water portion control with lever Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go» Stainless steel bodywork. Stainless steel steam and water wands. Thermosiphon circulation. Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment

Artikel/ Model: 22012564
Gruppen/ Groups: 2
Abmessungen/ Dimensions: 710x540x480H mm
Kessel/ Boiler:12 Lt.
Leistung/ Power: 3-4-5000W
Spannung/Voltage: 230V/380V
Gewicht/ Weight: 62 kg

€ 5.743,99

Artikel/ Model: 22012565
Gruppen/ Groups: 3
Abmessungen/ Dimensions: 950x540x480H mm
Kessel/ Boiler:18 Lt.
Leistung/ Power: 4-5-6000W
Spannung/Voltage: 230V/380V
Gewicht/ Weight: 78 kg

€ 7.310,99





Profi Kaffeemühlen
Professional coffee grinders



Artikel/ Model: 22012567
(Edelstahl, stainless steel)
Abmessungen/ Dimensions: 150x260x360H mm
Flache Mahlscheiben/Flat burrs: 50 mm.
Stromversorgung/ Power: 100 W
RPM U/min:. 1.400
Bohnenbehälter/ Hopper: 250 g.
Gewicht/ Weight 5,0 kg.

€ 682,99

Manelle Ausführung
Der Motor ist schwingungsfest montiert
Mahlkammer in schallgedämmter Ausführung
Anpresser in Teleskopausführung
Dosierer mit Anschlagzähler,Herausnehmbare Auffangschale für Kaffeepulver, Automatische Abschaltung wenn Dosiervorrichtung voll ist.

Mechanical version
The motor is mounted without vibration
Grinding chamber in sound-insulated design
Clamp in telescopic design, Dispenser with stop counter, Removable tray for coffee powder, Automatic shut-off when dosing device is full



Artikel/ Model: 22012568
Abmessungen/ Dimensions: 210x370x550H mm
Flache Mahlscheiben/Flat burrs: 64/75 mm.
Stromversorgung/ Power: 350 W
RPM U/min:. **64 mm** 1.400/ **75 mm** 900
Bohnenbehälter/ Hopper: 1,2 kg.
Gewicht/ Weight 13,0 kg.

€ 887,99



Mit LCD Display
Möglichkeit die Ausgabe von einer oder zwei Dosierungen zu wählen, Zwangslüftung System das die Wärmeleitung von dem Motor zur Mahlkammer reduziert OPTIONAL, Der Motor ist auf vibrationsdämpfenden Teilen montiert, Mahlkammer schallgedämpft, mit ausziehbares Auffangblech.

With LCD Display
Possibility to choose one or two dosages, forced ventilation system, which reduces the heat conduction from the motor to the grinding chamber OPTIONAL, the motor is mounted on vibration-dampening parts, the grinding chamber is sound-absorbed, with pull-out collecting plate.



Artikel/ Model: 22012566
Abmessungen/ Dimensions: 210x370x550H mm
Flache Mahlscheiben/Flat burrs: 64 mm / 75 mm
Stromversorgung/ Power: 250 W
RPM U/min:. 1.400 / 900
Bohnenbehälter/ Hopper: 1,2 kg.
Gewicht/ Weight 13,0 kg.

€ 923,99



Die neue "kleine große" **Pad-Espressomaschine**" ist die ideale Lösung für das Büro und Zuhause. Innovative, ansprechende Formen. Dazu kommen mäßige Abmessungen. Wasserversorgung anhand 1 Liter Einwegflasche aus PET-Kunststoff, die in einem transparenten Fach untergebracht ist, so dass, die Füllhöhe jederzeit problemlos zu erkennen ist. Die niedrige Leistungsaufnahme (400W) gestattet beachtliche Einsparungen im Stromverbrauch. Das neue patentierte Selbstreinigungssystem beseitigt die Probleme, die durch Kalkablagerungen in der Brühgruppe entstehen. Das zentrale Hebelverschluss-System gewährleistet hohe Stabilität, gestattet das optimale Einlegen der Pads und somit die bestmögliche Infusion des Kaffees. Das Gestell aus verzinktem Blech verleiht der Maschine Robustheit und vermeidet die Bildung von Roststellen. Die Abdeckungen aus ABS gestatten raschen Zugang zu den internen Bauteilen der Maschine und erleichtern somit die Wartung. Verfügbar in der Ausführung für nur 1 Kaffee/ Espresso.

The new "small-great" **espresso pod machine** The new "small-great" espresso coffee pod machine is the ideal solution for the office and at home: innovative and appealing shapes. Water supply through 1 lt Pet bottle inserted in a transparent compartment for an easy checking of water level. The reduced wattage (400 W) ensure significant savings of electric consumption. The new patented Self-Cleaning Hydraulic System removes all inconveniencescaused by lime scale in the coffee unit. The central "cloche" closing system permits a great stability, an optimal pod closing, and therefore a better coffee infusion. The galvanized steel bearing frame gives strength and prevents rust from forming; the ABS cover allows an easy access to the inner machine components, simplifying maintenance. Available in the only coffee version upon.

Artikel/ Model: 22012638
Gruppen/ Groups: 1
Leistung/ Power supply: 400W
Temperaturüberwachung/ Fest auf 98° eingestelltes Thermostat
Thermal control: Fixed thermostat at 98 °
Fassungsvermögen Tank/ Tank capacity: 1 Liter (PET-Einwegflasche), 1 liter (Pet bottle)
Abmessungen/ Dimensions: (B x T x H) mm 140 x 330 x 300
Gewicht/ Weight: in kg 5,5
Funktionen/ Functions: 1 Kaffee, 1 coffee
Farben/ Colours: Rot /Red – Weiß/ White
Spannung/ Voltage: 230 V

€ 439,99







Kaffeemaschine für Coffee-Pads
Neues Design, Neue Farben, Neue Technologie. Verschlusssytem der Kaffeegruppe, Wechselgruppe, sind nur einige der Innovationen, die die Maschine einzigartig machen unter den Kaffeemaschinen für Coffee-Pads. Dank dem patentierten selbstreinigenden Hydrauliksystem hat sie alle Kalkprobleme in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt. Das zentrale Verschlusssystem der Kaffee-Einheit durch Kompression garantiert erhöhte Stabilität und erlaubt einen optimalen Druck der Coffee-Pads und dadurch einen besseren Durchlauf des Kaffees. In der Ausführung mit Dampf, ist die Maschine mit einer separaten Dampfeinheit ausgestattet, die bei nicht benutzen ausgeschaltet werden kann, mit folgender Energieeinsparung.
Ideal für Büros und zu Hause

Espresso coffee machine for single pods
New design, new colours, new technology. Pod closing system, heat-exchanger: these are just some of the innovations that makes this machines unique within the panorama of espresso coffee-pod machines. Thanks to its Patented Self-Cleaning Hydraulic System, all inconveniences related to lime scale have been removed from the coffee infusion group.
The compression closing system of the coffee-pod, placed in the middle, gives great stability and facilitates a finest compacting of the pod and its best brew. In the steam version, the coffee group is independent from the steam group, thus allowing a cut back on electricity when one of these groups is not necessary.
This machine is ideal for offices and for domestic use

Artikel/ Model: 22012641
Gruppen/ Groups: 1
Leistung Kaffeegruppe / Power supply coffee group: 600W
Abmessungen/ Dimensions: (B x T x H) mm 200 x 330 x 330
Hitzekontrolle Thermostat 98°
Temperature control fixed thermostat at 98°
Wassertank / Water tank: 3,0 Liter
Gewicht/ Weight: in kg 9/12
Spannung/ Voltage: 230 V

€ 610,99



Artikel/ Model: 22012640 (Kaffee und Heißes Wasser/ Coffee and hot water)
Gruppen/ Groups: 1
Leistung Kaffeegruppe / Power supply coffee group: 600W
Abmessungen/ Dimensions: (B x T x H) mm 200 x 330 x 330
Hitzekontrolle Thermostat 98°
Temperature control fixed thermostat at 98°
Wassertank / Water tank: 3,0 Liter
Gewicht/ Weight: in kg 9/12
Spannung/ Voltage: 230 V

€ 669,99



Artikel/ Model: 22012639 (Kaffee und Dampf/ Coffee and steam)
Gruppen/ Groups: 1
Leistung Kaffeegruppe / Power supply coffee group: 600W
Abmessungen/ Dimensions: (B x T x H) mm 200 x 330 x 330
Hitzekontrolle Thermostat 98°
Temperature control fixed thermostat at 98°
Wassertank / Water tank: 3,0 Liter
Gewicht/ Weight: in kg 9/12
Spannung/ Voltage: 230 V

€ 825,99



Lárte del caffé



Grosse Zahlen in wenig Platz. **Kaffeemaschine für Coffee-Pads**, Einzel- und Dopperlportionen, mit zwei Kaffeewechselgruppen in Kupfer mit separater Einsschaltung, unterer und oberer Coffee-Padhalter in Kupfer und ein 1Liter Dampf- und Warmwasserkessel aus Edelstahl. Kompakt, robust und zuverlässig, dank dem patentierten selbstreinigenden Hydrauliksystem haben sie die Kalkprobleme in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt ohne Filter oder chemischen Zusatzstoffen. Zubehör auf Anfrage: Kaffeegruppe 14 Gramm für Doppel-Pads,Kitprogrammierbare Tassenfüllmenge, Tassenwärmer, Cappucinatore, Cappucinatorereiniger, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Leitungsanschluss. Das Tassengestell ist serienmässig inbegriffen. Die Maschine mit 2 Kaffees kann NICHT in 3 Kaffees umgewandelt werden. Die Maschine 3 Kaffees dagegen KANN in 2 Kaffees umgewandelt werden. Ideal für Bars, Pizzeria, Restaurant, Mensa und Fast-Food

Big numbers in a little space.
Espresso coffee machine for single pods, provided with two heat-exchanger coffee groups in brass with autonomous star ting, upper and lower pod holder in brass, plus a fully inox 1 liter boiler for the production and the distribution of steam. Compact, robust and reliable, thanks to its Patented Self-Cleaning Hydraulic System, all inconveniences related to lime scale have been removed from the coffee infusion group avoiding the employment of chemical filters and additives. The positioning of the control levers above the Coffee Infusion Group reduces to the minimum the wearing of mechanical parts. Accessories available upon request: Double Pod-Holder Kit, Volumetric Flowmeter, Heated Cup Holder, Cappuccinatore (Milk Foamer) and Cappuccinatore Cleaner Pannarello, Credit Coffee System, Kit For Connection To Water Piping. System. On Machine the Cup Holder is included. Machine 2 coffees, can not be conver ted to Machine 3 coffees, while MINIMINILUX 3 coffees can be conver ted into MINIMINILUX 2 coffees. Machine is suitable for bars, pizzerias, restaurants, canteens and fast foods.

Artikel: 22012645 (Kaffee und Dampf)
Gruppen: 2
Leistung: Kaffeegruppe je 600W - Dampfgruppe 800W
Höchstwert 2000W
Hitzekontrolle Thermostat 104°C
Wassertank: 5,0 Liter
Abmessungen: (BxTxH) mm 400x370x400
Gewicht/ Weight 25 Kg
Funktion 2 Kaffee, Warmwasser und Dampf
3 Kaffee, Warmwasser und Dampf (mit Kaffeegruppe
für 14 Gr 700W und Thermostat 107°)
Farben Schwarz mit Frontteil in Inox, Inox
Spannung: 230V

€ 1.491,99

Model: 22012645 (Coffee and steam)
Groups: 2
Power: Absorption coffee group 600W each - steam group 800W
total power 2000W
Temperature control fixed thermostat at 104°C
Water tank: 5,0 litres
Dimensions: (BxTxH) mm 400x370x400
Weight: 25 Kg
Versions 2 coffees - hot water - steam
3 coffees (whit Double Pod-Holder Kit and fixed thermostat at 107°)
hot water - steam
Colours: black with stainless steel front finish, stainless stee
Voltage: 230V









Grosse Zahlen in wenig Platz. **Kaffeemaschine für Coffee-Pads**, Einzel- und Dopperlportionen, mit zwei Kaffeewechselgruppen in Kupfer mit separater Einsschaltung, unterer und oberer Coffee-Padhalter in Kupfer und ein 1Liter Dampf- und Warmwasserkessel aus Edelstahl. Kompakt, robust und zuverlässig, dank dem patentier ten selbstreinigenden Hydrauliksystem haben sie die Kalkprobleme in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt ohne Filter oder chemischen Zusatzstoffen. Zubehöre auf Anfrage: Kaffeegruppe 14 Gramm für Doppel-Pads,Kit programmierbare Tassenfüllmenge, Tassenwärmer, Cappucinatore, Cappucinatorereiniger, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Leitungsanschluss. Das Tassengestell ist serienmässig inbegriffen. Die Maschine mit 2 Kaffees kann NICHT in 3 Kaffees umgewandelt werden. Die Maschine 3 Kaffees dagegen KANN in 2 Kaffees umgewandelt werden. Ideal für Bars, Pizzeria, Restaurant, Mensa und Fast-Food

Big numbers in a little space.
Espresso coffee machine for single pods, provided with two heat-exchanger coffee groups in brass with autonomous star ting, upper and lower pod holder in brass, plus a fully inox 1 liter boiler for the production and the distribution of steam. Compact, robust and reliable, thanks to its Patented Self-Cleaning Hydraulic System, all inconveniences related to lime scale have been removed from the coffee infusion group avoiding the employment of chemical filters and additives. The positioning of the control levers above the Coffee Infusion Group reduces to the minimum the wearing of mechanical parts. Accessories available upon request: Double Pod-Holder Kit, Volumetric Flowmeter, Heated Cup Holder, Cappuccinatore (Milk Foamer) and Cappuccinatore Cleaner Pannarello, Credit Coffee System, Kit For Connection To Water Piping. System. On Machine the Cup Holder is included. Machine 2 coffees, can not be conver ted to Machine 3 coffees, while MINIMINILUX 3 coffees can be conver ted into MINIMINILUX 2 coffees. Machine is suitable for bars, pizzerias, restaurants, canteens and fast foods.

Artikel: 22012644 (Kaffee und Dampf)
Gruppen: 3
Leistung: Kaffeegruppe je 700W - Dampfgruppe 800W
Höchstwert 2000W
Hitzekontrolle Thermostat 107°C
Wassertank: 5,0 Liter
Abmessungen: (BxTxH) mm 400x370x400
Gewicht/ Weight 25 Kg
Funktion 2 Kaffee, Warmwasser und Dampf
3 Kaffee, Warmwasser und Dampf (mit Kaffeegruppe
für 14 Gr 700W und Thermostat 107°)
Farben Schwarz mit Frontteil in Inox, Inox
Spannung: 230V

€ 1.607,99

Model: 22012644 (Coffee and steam)
Groups: 3
Power: Absorption coffee group 700W each - steam group 800W
total power 2000W
Temperature control fixed thermostat at 107°
Water tank: 5,0 litres
Dimensions: (BxTxH) mm 400x370x400
Weight: 25 Kg
Versions 2 coffees - hot water - steam
3 coffees (whit Double Pod-Holder Kit and fixed thermostat at 107°)
hot water - steam
Colours: black with stainless steel front finish, stainless stee
Voltage: 230V





Grosse Zahlen in wenig Platz. **Kaffeemaschine für Coffee-Pads**, Einzel- und Dopperlportionen, mit zwei Kaffeewechselgruppen in Kupfer mit separater Einsschaltung, unterer und oberer Coffee-Padhalter in Kupfer und ein 1Liter Dampf- und Warmwasserkessel aus Edelstahl. Kompakt, robust und zuverlässig, dank dem patentierten selbstreinigenden Hydrauliksystem haben sie die Kalkprobleme in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt ohne Filter oder chemischen Zusatzstoffen. Zubehöre auf Anfrage: Kaffeegruppe 14 Gramm für Doppel-Pads,Kit programmierbare Tassenfüllmenge, Tassenwärmer, Cappucinatore, Cappucinatorereiniger, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Leitungsanschluss. Das Tassengestell ist serienmässig inbegriffen. Die Maschine mit 2 Kaffee kann NICHT in 3 Kaffees umgewandelt werden. Die Maschine 3 Kaffees dagegen KANN in 2 Kaffees umgewandelt werden. Ideal für Bars, Pizzeria, Restaurant, Mensa und Fast-Food

Big numbers in a little space.
Espresso coffee machine for single pods, provided with two heat-exchanger coffee groups in brass with autonomous star ting, upper and lower pod holder in brass, plus a fully inox 1 liter boiler for the production and the distribution of steam. Compact, robust and reliable, thanks to its Patented Self-Cleaning Hydraulic System, all inconveniences related to lime scale have been removed from the coffee infusion group avoiding the employment of chemical filters and additives. The positioning of the control levers above the Coffee Infusion Group reduces to the minimum the wearing of mechanical parts. Accessories available upon request: Double Pod-Holder Kit, Volumetric Flowmeter, Heated Cup Holder, Cappuccinatore (Milk Foamer) and Cappuccinatore Cleaner Pannarello, Credit Coffee System, Kit For Connection To Water Piping. System. On Machine the Cup Holder is included. Machine 2 coffees, can not be conver ted to Machine 3 coffees, while MINIMINILUX 3 coffees can be conver ted into MINIMINILUX 2 coffees. Machine is suitable for bars, pizzerias, restaurants, canteens and fast foods.

Artikel: 22012643 (Kaffee, Heißes Wasser und Dampf)
Gruppen: 2
Leistung: Kaffeegruppe je 600W - Dampfgruppe 800W
Höchstwert 2000W
Hitzekontrolle Thermostat 104°C
Wassertank: 5,0 Liter
Abmessungen: (BxTxH) mm 400x370x400
Gewicht/ Weight 25 Kg
Funktion 2 Kaffee, Warmwasser und Dampf
3 Kaffee, Warmwasser und Dampf (mit Kaffeegruppe
für 14 Gr 700W und Thermostat 107°)
Farben Schwarz mit Frontteil in Inox, Inox
Spannung: 230V

€ 1.567,99

Artikel/ Model: 22012643 (Coffee, hot water and steam)
Gruppen/ Groups: 2
Power: Absorption coffee group 600W each - steam group 800W
total power 2000W
Temperature control fixed thermostat at 104°C
Water tank: 5,0 litres
Dimensions: (BxTxH) mm 400x370x400
Weight: 25 Kg
Versions 2 coffees - hot water - steam
3 coffees (whit Double Pod-Holder Kit and fixed thermostat at 107°)
hot water - steam
Colours: black with stainless steel front finish, stainless stee
Voltage: 230V





Grosse Zahlen in wenig Platz. **Kaffeemaschine für Coffee-Pads**, Einzel- und Dopperlportionen, mit zwei Kaffeewechselgruppen in Kupfer mit separater Einsschaltung, unterer und oberer Coffee-Padhalter in Kupfer und ein 1Liter Dampf- und Warmwasserkessel aus Edelstahl. Kompakt, robust und zuverlässig, dank dem patentierten selbstreinigenden Hydrauliksystem haben sie die Kalkprobleme in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt ohne Filter oder chemischen Zusatzstoffen. Zubehöre auf Anfrage: Kaffeegruppe 14 Gramm für Doppel-Pads,Kit programmierbare Tassenfüllmenge, Tassenwärmer, Cappucinatore, Cappucinatorereiniger, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Leitungsanschluss. Das Tassengestell ist serienmässig inbegriffen. Die Maschine mit 2 Kaffee kann NICHT in 3 Kaffees umgewandelt werden. Die Maschine 3 Kaffees dagegen KANN in 2 Kaffees umgewandelt werden. Ideal für Bars, Pizzeria, Restaurant, Mensa und Fast-Food

Big numbers in a little space.
Espresso coffee machine for single pods, provided with two heat-exchanger coffee groups in brass with autonomous star ting, upper and lower pod holder in brass, plus a fully inox 1 liter boiler for the production and the distribution of steam. Compact, robust and reliable, thanks to its Patented Self-Cleaning Hydraulic System, all inconveniences related to lime scale have been removed from the coffee infusion group avoiding the employment of chemical filters and additives. The positioning of the control levers above the Coffee Infusion Group reduces to the minimum the wearing of mechanical parts.
Accessories available upon request: Double Pod-Holder Kit, Volumetric Flowmeter, Heated Cup Holder, Cappuccinatore (Milk Foamer) and Cappuccinatore Cleaner Pannarello, Credit Coffee System, Kit For Connection To Water Piping. System. On Machine the Cup Holder is included. Machine 2 coffees, can not be conver ted to Machine 3 coffees, while MINIMINILUX 3 coffees can be conver ted into MINIMINILUX 2 coffees. Machine is suitable for bars, pizzerias, restaurants, canteens and fast foods.

Artikel: 22012642 (Kaffee, Heißes Wasser und Dampf)
Gruppen: 3
Leistung: Kaffeegruppe je 700W - Dampfgruppe 800W
Höchstwert 2000W
Hitzekontrolle Thermostat 107°C
Wassertank: 5,0 Liter
Abmessungen: (BxTxH) mm 400x370x400
Gewicht/ Weight 25 Kg
Funktion 2 Kaffee, Warmwasser und Dampf
3 Kaffee, Warmwasser und Dampf (mit Kaffeegruppe
für 14 Gr 700W und Thermostat 107°)
Farben Schwarz mit Frontteil in Inox, Inox
Spannung: 230V

€ 1.684,99

Model: 22012642 (Coffee, hot water and steam)
Groups: 3
Power: Absorption coffee group 700W each - steam group 800W
total power 2000W
Temperature control fixed thermostat at 107°
Water tank: 5,0 litres
Dimensions: (BxTxH) mm 400x370x400
Weight: 25 Kg
Versions 2 coffees - hot water - steam
3 coffees (whit Double Pod-Holder Kit and fixed thermostat at 107°)
hot water - steam
Colours: black with stainless steel front finish, stainless stee
Voltage: 230V





Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Kaffeemaschine für Coffee-Pads

Die ideale Lösung für das Hotel-und Gaststättengewerbe ist die neue professionelle Pad- Espressomaschine als Ergebnis der konsolidierte Erfahrung auf dem Gebiet der Produktion und des Vertriebs von Maschinen für vorportionierten Kaffee. Die Maschine ist speziell für Großverbraucher ausgelegt und zeichnet sich durch innovatives, ansprechendes Design, weiche und gefällige Linien aus: ein Konzentrat an Verlockung, Professionalität und Technologie. Sie ist mit unabhängig einschaltbaren Brühgruppen aus Messing und einem Edelstahlkessel (1/2/5 Liter Fassungsvermögen, je nach Ausführung) zur Erzeugung und Ausgabe von Dampf und Heißwasser ausgestattet. Der extrem modulare Aufbau gewährleistet Flexibilität, Energieeinsparung, durchgängigen Betrieb auch dann, wenn eine der Brühgruppen zu Instandhaltungszwecken außer Betrieb genommen werden muss. Die Bedienelemente, die Hebel und die Tasten sind griffbereit und einfach zu verwenden. Die Maschine steht auch mit 14 Gramm-Brühgruppen für Doppel-Pads zur Verfügung. Die Maschine ist imposant, robust, extrem zuverlässig und hat dank des patentierten Selbstreinigungssystems des Wasserkreislaufs die überwiegende Ursache für den Ausfall von Kaffeemaschinen beseitigt: die Kalkablagerungen. Der Verschleiß der mechanischen Teile ist dadurch begrenzt, dass die Gestänge zum Schließen der Kaffeegruppe oben positioniert sind. Auch die Wartungsarbeiten und technischen Eingriffe werden durch die konstruktiven Merkmale dieses Schmuckstücks der Technologie Made in Italy erleichtert. Elektronische Thermostate zur Regelung der Infusionstemperatur, 5-Literkessel, Frontplatte und Rückwand aus Edelstahl, volumetrische Dosierer zur automatischen Unterbrechung der Kaffeeausgabe, Tassenwärmer-Widerstand, direkter Anschluss an das Wassernetz, Cappuccino-Aufschäumer, Credit Coffee System sowie ein mechanischer Zähler stehen auf Anfrage als Optionen zur Verfügung. Die elegante Seitenleisten für die Aufnahme der Tassen ist serienmäßig vorgesehen. Diese Maschine ist ein ideales Arbeitsgerät für Cafés, Pizzerien, Restaurants, Kantinen, Imbisse und hält noch eine weitere Überraschung bereit, eine absolute Neuheit in dieser Branche: Hybrid . Je nach Modell kann die Maschine mit einer Kapsel-Brühgruppe und zwei Pad-Brühgruppen (7/14 gr), mit zwei Kapsel- und einer Pad-Brühgruppe oder mit einer Kapsel- und einer Pad-Brühgruppe konfiguriert werden: die optimale Kombination ganz nach Wahl oder Bedarf des Kunden.

Espresso coffee machine for single pods

This Machine is the new professional espresso coffee machine for pods, result of the long-standing experience of Spinel in production and marketing of capsule and pod coffee machines. Specially designed for great consumptions, it is characterized by an innovative and appealing design with soft, captivating lines: a concentrate of charm, professionalism and technology. It features brass coffee exchanger units with independent switching on and a stainless steel boiler (1, 2 or 5 liters depending on the different versions) for the production and the delivery of steam and hot water. The extreme modularity ensures flexibility, saving on energy consumption, service continuity even in case one of the units is at a standstill for maintenance. All controls, levers and buttons are at your fingertips easy to handle and to use. Jessica is also available with 14 gr coffee units for double pod. Imposing, strong, and extremely reliable; the Patented Hydraulic Self-cleaning System permitted to eliminate the main cause of jamming in coffee machines, i.e. the lime scale. Wearing of the mechanical parts is limited by the high position of the coffee unit closing levers. The design features of this technology jewel Made in Italy facilitate also maintenance and service interventions. The optional features available on demand consist of the electronic thermostats for adjusting the infusion temperature, the 5 liter boiler, the front panel and the rear one in stainless steel, the volumetric dosing unit for automatic stop of dispensing, the cup warmer, the direct connection to the water piping system, the cappuccinatore, the credit coffee system as well as the mechanical counter. The refined side frame for containment of cups is standard. This machine is the ideal working tool for bars, pizzerias, restaurants, cafeterias and fast-food restaurants, reserves another surprise, something completely new in the field: Hybrid. According to models, it can be configured with a capsule coffee unit and two pod coffee units (one for 7gr and one for 14gr), with two capsule units and one pod unit, with a capsule unit and one pod unit. The best combination is left to the choice and requirements of the custom.







Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Artikel: 22012646 (Kaffee, Heißes Wasser und Dampf)
Gruppen: 1
Leistung: Kaffeegruppe je 700W - Dampfgruppe 800W
Höchstwert 1500W
Hitzekontrolle Thermostat 104°C
Wassertank: 5,0 Liter
Abmessungen: (BxTxH) mm 350x480x490
Gewicht 25 Kg
Boiler Inhalt: 1 Lt. (für Warmwasser und Dampf)
Dampf-und Wasserdüsen: Edelstahl-Gelenkdüse Berührungsschutz
Einschalten Brühgruppen und Kessel: Unabhängig
Tropfenauffangschale: 1
Farben Perl-Beige
Spannung: 230V

€ 1.663,99

Model: 22012646 (Coffee, hot water and steam)
Groups: 1
Power: Absorption coffee group 700W each - steam group 800W
total power 1500W
Temperature control fixed thermostat at 104°
Water tank: 5,0 litres
Dimensions: (BxTxH) mm 350x480x490
Weight: 25 Kg
Bolier capacity: 1 Lt.(For hot water and Steam)
Staem Arm and Hot Water Dispenser: articulated - stainless steel anti-scald
Coffee Group and Boiler Power: separate
Drip trays: 1
Colours: pearl beige
Voltage: 230V



Artikel: 22012647 (Kaffee, Heißes Wasser und Dampf)
Gruppen: 2
Leistung: Kaffeegruppe je 700W - Dampfgruppe 1300W
Höchstwert 2700W
Hitzekontrolle Thermostat 104°C
Wassertank: 5,0 Liter
Abmessungen: (BxTxH) mm 590x480x490
Gewicht/ Weight 40 Kg
Boiler Inhalt: 2 Lt. (für Warmwasser und Dampf)
Dampf-und Wasserdüsen: Edelstahl-Gelenkdüse Berührungsschutz
Einschalten Brühgruppen und Kessel: Unabhängig
Tropfenauffangschale: 3
Farben Perl-Beige
Spannung: 230V

€ 2.455,99

Model: 22012647 (Coffee, hot water and steam)
Groups: 2
Power: Absorption coffee group 700W each - steam group 1300W
total power 2700W
Temperature control fixed thermostat at 104°
Water tank: 5,0 litres
Dimensions: (BxTxH) mm 590x480x490
Weight: 40 Kg
Bolier capacity: 2 Lt.(For hot water and Steam)
Staem Arm and Hot Water Dispenser: articulated - stainless steel anti-scald
Coffee Group and Boiler Power: separate
Drip trays: 3
Colours: pearl beige
Voltage: 230V



Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Artikel: 22012648 (Kaffee, Heißes Wasser und Dampf)
Gruppen: 3
Leistung: Kaffeegruppe je 700W - Dampfgruppe 1300W
Höchstwert 3400W
Hitzekontrolle Thermostat 104°C
Wassertank: 5,0 Liter
Abmessungen: (BxTxH) mm 820x480x490
Gewicht/ Weight 50 Kg
Boiler Inhalt: 2 Lt. (für Warmwasser und Dampf)
Dampf-und Wasserdüsen: Edelstahl-Gelenkdüse Berührungsschutz
Einschalten Brühgruppen und Kessel: Unabhängig
Tropfenauffangschale: 3
Farben Perl-Beige
Spannung: 230V

€ 2.905,99

Model: 22012648 (Coffee, hot water and steam)
Groups: 3
Power: Absorption coffee group 700W each - steam group 1300W
total power 3400W
Temperature control fixed thermostat at 104°
Water tank: 5,0 litres
Dimensions: (BxTxH) mm 820x480x490
Weight: 50 Kg
Bolier capacity: 2 Lt.(For hot water and Steam)
Staem Arm and Hot Water Dispenser: articulated - stainless steel anti-scald
Coffee Group and Boiler Power: separate
Drip trays: 3
Colours: pearl beige
Voltage: 230V







Espressomaschinen Unterbau, Supports coffee machine

Gehäuse aus Edelstahl (elektroverzinkt mit Pulverbeschichtung in der Farbe Schwarz, Füße regelbar, Schublade tiefgezogen mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung,Schubladen mit Kunststoffdampfschutz (Polypropylen), Artikel 2200661/62 mit Kabel Vorbohrung

Structure in electro-galvanized steel with powder coated black, adjustable legs, chest drawers with molded corners and arrontondati in stainless steel for easy cleaning, drawers with headphones vapor barrier Polypropylene, Model 2200661/62 with with cable hole

Bestehend aus: 1x Schublade für Kaffeesatz aus Edelstahl
Consisting: 1x drawer for coffe-ground in steel

Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	 €
2200660R	410x440x200H	**440,80**



Bestehend aus: 1x Schublade für Kaffeesatz aus Edelstahl , 1x Neutralschublade aus Edelstahl
Consisting: 1x drawer for coffe-ground in steel, 1x drawer stainless steel base

Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	 €
2200661R	850x600x200H	**697,80**



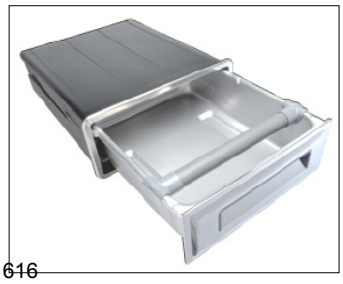
Bestehend aus: 1x Schublade für Kaffeesatz aus Edelstahl , 1x Neutralschublade aus Edelstahl
Consisting: 1x drawer for coffe-ground in steel, 1x drawer stainless steel base

Artikel Model	Abmessungen Dimension (mm)	 €
2200662R	1000x600x200H	**754,80**









Inhaltsverzeichnis, Index

	Seite Page
A	
Aggregate für Kühlzellen • Einhängeaggregate/ Straddle type monoblock units • Deckenaggregate / Commercial roof-top monoblock units • Splitsysteme/ Vertical commercial split	122 123-124 125-126 127-128
Arbeitstische mit und ohne Aufkantung **600/700**	233-234
Arbeitsschränke mit und ohne Aufkantung mit Schiebetüren **600/700**	235-236
Arbeitsschränke mit Türen und 3er Schubladenblock **600/700**	237-238
Arbeitsschrank Eckausführung	241
Aufsatzborde für Möbel	243
Armaturen	261-266
Aufschnittmaschinen • Aufschnittmaschinen • Aufschnittmaschinen Schräg • Aufschnittmaschinen Vertikal • Aufschnittmaschinen Volano	 485-491 492-506 508-521 522-527
B	
Bain Marie Elektro	473, 596
Bar Blender **Hamilton Bach**	528-535
C	
Chinaherde	420-426
Crépeseise Elektro	459
Currywurstschneider	478
D	
Drop in	176-181
Döner Gyros-Grillgeräte **Elektro/ Gas**	578-584
Dönermesser Elektro	585
E	
Eiswürfelbereiter	108-111
Edelstahlmöbel	232-260
Eintauch-Mixstab	476
Espresso Maschinen	597-615
Ersatzteilliste	617-630
F	
Flaschenkühler	32-35
Fischkühltheke	97-98
Tischfriteusen Elektro	468-470
Fleischwölfe Elektro	473
G	
Griddleplatte Elektro	462
Gemüseschneider und Scheiben	472
H	
Heiztheke	148
Heizregal	161
Handwaschkombination	245
Heißluftdämpfer **Gas/ Elektro**	431-457
Hot Dog Grill Elektro	463-464
Heisswasserspender Elektro	475
Hamburger Maschine (manuell)	477
Hockerkocher Gas WARZENBRENNER	463-480
Hauben aus Edelstahl für Pizzaofen	567
Hähnchengrill **Elektro / Gas**	586-588
I	
Induktions- Wock	415-418
Insektenkiller	481
K	
Kühlschränke Edelstahl GN 2/1	18-24
Kühlschränke Edelstahl GN 2/1 mit Glastür	25
Kühlschränke Edelstahl 600/1200	26
Kühlschränke Edelstahl 600/1200 mit Glastür	27
Kühlschränke Edelstahl FISCH	28
Kühlschränke für Speiseeis	29-31
Kühltische Edelstahl GN 1/1	37-43, 58-65
Kühltische Edelstahl Serie 600	49-57
Kühltische Edelstahl Bäckerei (600x400)	44, 67-71

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Kühltische Edelstahl GN 1/1 **Schubladenblöcke**	43, 57, 65
Kühltische Edelstahl GN 1/1 mit Glasaufsatz	45-48
Kühlzelle Iso 80, 100 mm	112-114
Kühltheken	129-141
Kühltheken **Gastroline**	142-147
Kühltheken für **Kuchen**	149-153
Kühltheken für **Speiseeis**	154-159
Kühlvitrinen für **Speiseeis**	167-168
Kühlvitrinen für **Kuchen**	169
Kochtechnik Cooktech	313-328
Kochtechnik Cooktech Professional **600**	314-317
Kochtechnik Cooktech Professional **700**	318-328
Kochtechnik **MBM** Minima **600**	329-336
Kochtechnik **MBM** Eco **700**	337-339
Kochtechnik **MBM** Magistra **700**	340-362
Kochtechnik **MBM** Magistra **900**	363-377
Kochtechnik **LUX** Professional **700**	378-406
Kochtechnik Kochkessel **Spezial**	407-413
Konvektionsöfen **Gas/ Elektro - LUX** Professional	431-457
Kontaktgrill- Paninigri Elektro	459
KOMBISCHÄLER Elektro für Kartoffeln und Muscheln	474
Käsereibe Elektro	475
Kaffeespender Warm Elektro	475
Kombi-Gas-Grillbräter Tisch	480
Knochensägen	482-483
Kumpir Kartoffel- Ofen **Elektro/ Gas**	590-592
Kaffeemühlen	605
L	
Lüftung • Zubehör (Lüftung)	297-306 307-312
Lift Salamander Elektro	465-466
M	
Multicutter Elektro	474
Mischer für Fleisch	484
P	
Pizzakühltische (600x400)	72-79, 82-84
Pizzakühltische **Schbladenblock**	80
Pizzakühlaufsatzvitrinen	85-87
Poliermaschine	547-548
Planetenrührmaschine	553
Pizzapressen	555
Pizzaöfen Elektro	557-558, 560-564
Pizzaöfen Elektro **Tunnel**	559
Pizzaofen **Eck** Elektro	565
Pizzaofen **Gas**	566
Pizzateigbox und Deckel	570
Pizzaschaufel	571-574
Pizza Spachtel	575-577
R	
Regalsystem für Kühlzellen	115-121
Rührmaschine	479
Reiskocher	471
S	
Sushi Vitrinen	88
Saladetten GN 1/1	89-93
Schockfroster/ **Roll in**	99-107
Supermarkt Kühlinsel	166
Self Service **700**	209-231
Servierwagen	244-245
Spültische **600**	246-247
Spültische **700**	248-251
Spülschränke **600**	252-253
Spülschränke **700**	254-256
Spültcenter für Spülmaschine **600**	257
Spültcenter für Spülmaschine **700**	258
Spülschränke mit Türen für Spülmaschinen **600**	259
Spülschränke mit Türen für Spülmaschinen **700**	260
Spültechnik	267-296
Speisenwärmer Infrarot Elektro	466
Suppentopf Elektro	476

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Shaker	479
Sterilisator für Messer	484
Spiralteigkneter	550-552
T	
Tellerwärmer	239
Teppanyaki	427-430
Teigausroller	554
Toaster Elektro	464
U	
Unterbaukühltische 680H mm	95-96
Untergestelle für Pizzaöfen	568-569
Unterbau für Espressomaschinen	616
V	
Vordächer	117
Verpackungsmaschine	484
Vakuummaschinen	537-545
W	
Wandkühlregale	160, 162-165
Weinkühlvitrinen	173-175
Wärmeschränke **600/700**	240-241
Wandhängeschränke	242
Wärmebrücke Elektro	467
Wandborde	244
Waffeleisen Elektro	460-461
Wurstfüllmaschine Standgeräte	477
Warmhaltevitrine Elektro	593-595
Z	
Zitruspresse Elektro	479

Falls Ihnen ein günstigeres Angebot vorliegt, sprechen Sie uns an und sagen Sie uns von wem, in diesen Fall unterbreiten wir Ihnen ein besseres Angebot.

If you have a more favorable offer, please contact us and tell us by whom, in this case we will give you a better offer.

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

	Seite Page
B	
Bottle cooler	32-35
Blast chiller	99-107
Bain marie Electric	473, 596
Bandsaw	482-483
Bar Blender **Hamilton Bach**	528-535
C	
Cold room	112-114
Coling System for cold rooms • Straddle type monoblock units • Commercial roof-top monoblock units • Vertical commercial split	122-128 123-124 125-126 127-128
Cold showcase for **Ice cream**	154-159
Cold showcase for **Pastry**	149-153
Corner working table	241
Cooking range Cooktech Professional **600**	313-317
Cooking range Cooktech Professional **700**	318-328
Cooking range **MBM** Minima **600**	329-336
Cooking range **MBM** Eco **700**	337-339
Cooking range **MBM** Magistra **700**	340-362
Cooking range **MBM** Magistra **900**	363-377
Cooking range **LUX** Professional **700**	378-406
Cooking range Boilingpan **Spezial**	407-413
Chinese stoves	420-426
Convection ovens **Gas/ Electric**	431-457
Crepes maker electric	459
Cutter Electric	474
Cheese grater Electric	475
Combi-Gas-Grill Top	480
Chicken roasters **Electric/ Gas**	586-588
Coffee machines	597-615
Coffee grinders	605
D	
Drop in	176-181
Doublesink	245
Dough box and cover	570
Döner- Gyros Grills **Electric/ Gas**	578-584
Knife Döner electric	584
F	
Fisch counter	97-98
Fittings	261-266
Foodwarmer Infrared electric	466
Fryers Electric	468-470
G	
Grill Plate electric	462
H	
Heating cabinet **600/700**	240-241
Heated Shels for table	243
Hot Dog Warmer electric	463-464
Hot drinks dispenser Electric	475
Hot drinks dispenser for coffee Electic	475
Hamburger machine manual	477
Hoods Stainless steel for Pizzaoven	567
I	
Ice cube maker	108-111
Induktions- Wock	415-418
Insect killer	481
K	
Kumpir Potato- oven **Electric/ Gas**	590-592
L	
Lift salamander Electric	465-466

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Inhaltsverzeichnis, Index

M	
Mixing machine	479
Meat Mixer	473
Meat slicer	485-527
P	
Pizza cooling table (600x400)	72-79, 82-84
Pizza cooling table **Drawer block**	80
Pizza display	85-87
Plate heater	239
Panini grill electric	459
Potato peeler Electric for seafood and cleaner	474
Polisher	547-548
Planetary machine	553
Pizza Shaping machine	555
Pizzaoven electric	557-558, 560-564
Pizzaoven electric **Tunnel**	559
Pizzaoven electric **Corner**	565
Pizzaoven **Gas**	566
Pizza peel	571-574
Pizza Spatula	575-577
R	
Refrigerators stainless steel GN 2/1	18-24
Refrig. stainless steel GN 2/1 with glass door	25
Refrigerators stainless steel 600/1200	26
Refrigerators stainless steel steel 600/1200 with glass door	27
Refrigerators stainless steel FISH	28
Refrigerators stainless steel for Ice cream	29-31
Refrigerated ventilated tables Serie GN 1/1	37-43, 58-65
Refrigerated ventilated tables Serie 600	49-57
Refrigerated ventilated tables Serie BACK (600x400)	44, 66-71
Refrigerated ventilated tables Serie GN 1/1 **DRAWERS**	43, 57, 65
Refrigerated ventilated tables Serie GN 1/1 with glass	45-48
Refrigerated chef base, 680H mm	95-96
Racksystem for cold rooms	115-121
Refrigerated counter	129-141
Refrigerated counter **Gastroline**	142-147
Refrigerated counter for **Pastry**	149-153
Refrigerated counter for **Ice cream**	154-159
Refrigerated Multidecks	160, 162-165
Rolling machines	554
Rice cooker electric	471
S	
Sushi showcase	88
Saladette GN 1/1	89-93
Supermarket coling island	166
Self Service **700**	209-231
Stainless steel equipment	232-260
Shelfs for table	243
Sinktable **600**	246-247
Sinktable **700**	248-251
Sinktable Range **600**	252-253
Sinktable Range **700**	254-256
Sink for dishwashers **600**	257
Sink for dishwashers **700**	258
Sink for dishwashers with door **600**	259
Sink for dishwashers with door **700**	260
Soup Kettle Electric	476
Sausage filler stuffer Vertical Manual	477
Sausage cutter	478
Shaker	479
Sterilizer of knives	484
Spiral mixer	550-552
Stands for pizza oven	568-569
Supports coffee machine	616
Spare part list	617-630

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

T	
Trolley	244
Teppanyaki hot plate	427-430
Toaster Electric	464
V	
Ventilation • Accessories (Ventilation)	297-306 307-312
Vegetable cutter	472
Vacuum machine	537-545
W	
Wine cooling vitrines	173-175
Working tables with and without backsplash **600/700**	233-234
Working cabinets with and without backsplash with sliding doors **600/700**	235-236
Working cabinets with doors and 3 drawers 600/700	237-238
Wall cupboards	242
Wall shelfs	244
Washing systems/ LUX Profesional and accessories	267-296
Waffle machine electric	460-461
Warming showcase Electric	593-595

Falls Ihnen ein günstigeres Angebot vorliegt, sprechen Sie uns an und sagen Sie uns von wem, in diesen Fall unterbreiten wir Ihnen ein besseres Angebot.

If you have a more favorable offer, please contact us and tell us by whom, in this case we will give you a better offer.

Notizen, Notes

ONLINE SHOP
www.morgangmbh.de

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Notizen, Notes

ONLINE SHOP
www.morgangmbh.de

Alle Preise zzgl. ges. MwSt. Bilder, Preise und technische Angaben sind nicht verpflichtend, es gelten unsere Auftragsbestätigungen/AGB`s, Lieferung ab Lager
All prices without VAT, Pictures, prices and technical informations are not binding, Only our General Conditions of Sale and order confirmatuions are valid, ex-work

Bildernachweis



90581013 - Businessman pointing at camera
© StockPhotoPro



76119763 - 3d Männchen Handwerker in Eile
© fotomek



114495754 - New Arrivals Green Grey Stripes Squares Horizontal
© ileezhun



60064207 - Coming soon message illuminated with light projector
© macrovector



126302489 - Men making sausages the traditional way using sausage filler.
© Halfpoint



126101770 - Raw Potato sliced strips prepared for French fries isolated on w
© Natika



41574436 - Gewürfelte Gemüse auf weissem Hintergrund
© Daorson



96633126 - Gurkenscheiben
© dima_pics



116625805 - Karotten-Rohkost
© womue



45564995 - Turkish dish 'kumpir' - baked potato stuffed with vegetables
© Ekaterina Garyuk



90886929 - wooden box on a white background
© sveta



120906892 - Food car beige eatery with open doors. 3D graphic
© ARTYuSTUDIO



81729783 - Réfectoire de l'école
© kriss75



63701243 - kitchen of a chinese restaurant
© 06photo



122480225 - chef standing behind full lunch service station
© cambo photography



83889330 - Adobe PDF file download - Téléchargement fichier PDF
© TemplateCreator



88527772 - Set of cooking pots.
© sveta



101602658 - many white plates on a wire rack
© cambo photography



123651742 - Homemade Belgian Waffles with raspberries, blueberries and vanilla ice cream
© eyewave



72376948 - Kebab Dönerspieß wird abgeschnitten
© Kzenon



72947385 - Asiatischer Koch vor Saladette
© RioPatuca Images



116176405 - Ready to eat
© pressmaster



106142997 - chefs cook and move around in the restaurant kitchen
© tecnofotocr



115955483 - Pastry chef in the kitchen
© 135pixels



87353783 - Crowded kitchen, a narrow aisle, working chef.
© hxdyl



103529835 - Refrigerator word cloud
© ibreakstock



89961301 - Professional kitchen in a restaurant
© Dmitry Vereshchagin



108137132 - chefs handing dinner plates through order station
© WavebreakMediaMicro



84480003 - Students Training To Work In Catering Industry
© Monkey Business



111372781 - Desktop with architectural plan top
© peshkova



108117727 - Junge isst eis im sommer
© drubig-photo



45310172 - Truck and Cargo Ship
© lassedesignen



66756791 - Tasty hamburger isolated on white background
© Julián Rovagnati



85778468 - Raumpflegerinnen arbeiten im Team
© Kzenon



29589211 - Cocktail getränk
© PictureP.



53684896 - Limes
© egorxfi



61195341 - Fresh orange
© valery121283



61025778 - Bread isolated
© linda_vostrovska



58606868 - toasted sandwich with ham, cheese and vegetables
© goodween123



59738480 - Strawberry milkshake
© baibaz



71355393 - Two Cup of coffees at coffee shop
© VTT Studio



69775071 - Himbeer-Heidelbeer-Milch
© psdesign1



57666365 - Shaking a cocktail
© stokkete



52085766 - Butcher slicing ham
© Minerva Studio



78032693 - Pizza oven
© jc_studio



84896916 - many pizza in the very hot stove
© ChiccoDodiFC



48487184 - Man pushing the finished pizza from the oven
© Kzenon



52681196 - Chinese chef
© gui yong nian



84162270 - Cuoco cucina professionale
© alex.pin



10554949 - kitchen
© olly



81769140 - modern hotel kitchen and busy chefs.
© zhu difeng



59924485 - Chilli pepper with smoke
© partha1983



63412404 - Gourmet Main Entree Course Grilled Lamb steak
© Visionsi



71496557 - Fork with tagliatelle on a red background
© svariophoto



58099158 - Spaghetti and mozzarella on fork
© romankorytov



79498050 - Different bread. Food background.
© Natalia Merzlyakova



69777602 - Agnolotti Rosmarin
© photocrew



69322321 - Mother and daughter grocery shopping in frozen foods section
© flairimages



57649636 - Shopping center
© dred2010



56640721 - Isolated Broccoli
© PhotoEd



51292282 - Three tomato vegetables
© Natika



55776132 - Schaschlik, Nahaufnahme
© weseetheworld



53095132 - Sweet carrot in closeup
© Dionisvera



71217844 - Red chili pepper
© Yeko Photo Studio



54013770 - Pastry cook teaching student to make a cake
© goodluz



67974208 - Macarons - French pastries
© Brad Pict



36237874 - ice cubes with mint
© Okea



64841534 - Chef cooking in his kitchen
© Minerva Studio



57331456 - Chinese chef
© gui yong nian



62341347 - Row of trainee chefs slicing vegetables with one looking at came
© Wavebreak Media



54048438 - Team of young chefs preparing delicatessen dishes
© goodluz



53820648 - Online Shop - Button Label
© cirquedesprit



64186302 - 12.6.-13.7.
© VRD



59210499 - Rabatt – Rotes Prozentzeichen, 3d, Prozent, Icon, Zeichen
© reeel



59903655 - euro icon
© Alex White



53820648 - Online Shop - Button Label
© cirquedesprit



44151181 - Versandkostenfrei innerhalb Deutschlands
© photolars



56626109 - Cuisine, cuisinière, four, gaz, outil, aluminium, restaurant
© Jacques PALUT



50326660 - Best Internet Concept of global business from concepts series
© Victoria



40529163 - AGB
© VRD



45207945 - Business Marketing
© Aamon



60575098 - Call center operators working at desk
© WavebreakMediaMicro



58805405 - Documents on table
© pressmaster



49940154 - Utensils On Counter In Commercial Kitchen
© Tyler Olson



10131338 - Sogliola alla salsa mornay - Secondi pesce Ricette Toscana
© Comugnero Silvana



19716805 - Doner kebab
© Oleksandr Kotenko



58814248 - penne with fish and basil
© pieropoma



49097011 - orecchiette con rucola e pomodorini
© enzo4



57253418 - chef at work
© Maksim Shebeko



45551550 - Carbonara
© Marzia Giacobbe



49754970 - Pasta collage
© mythja



59008885 - Butcher Slicing Meat On Bandsaw In Shop
© Tyler Olson



29291212 - Butcher holding slab of meat, Working in Meat Locker
© moodboard Premium



11672741 - Wurst im Glas
© Richard Oechsner



58274995 - Collage Wurstsorten
© Barbara Pheby



12394954 - Muzen
© stockWERK



58516053 - Punsch und Plätzchen vor weißem Hintergrund
© Floydine



58185542 - Santa Claus standing isolated on white background and thumbs up
© Milles Studio



58308159 - roasted chickens
© Dar1930



34396026 - cucina in un ristorante
© atm2003



40616297 - Espresso machine brewing a coffee espresso
© tanatat



58709933 - chef at work
© Maksim Shebeko



54049727 - Cuisinier
© Christophe Fouquin



57733091 - Young happy chef standing next to work surface
© WavebreakMediaMicro



55084544 - Professional kitchen in modern building
© alexandre zveiger



51060485 - Chef cooking in kitchen stove
© stockyimages



49940154 - Utensils On Counter In Commercial Kitchen
© Tyler Olson



55316667 - Professional kitchen in modern building
© alexandre zveiger



15181347 - Hochregallager
© Alterfalter



39572531 - Im Biergarten - eine gute Brotzeit
© Kzenon



23982510 - chef decorating dessert
© michaeljung



51354156 - Cooking collage
© n_t



40115635 - sweets on counter in market
© JackF



42553131 - Travel Photos of Spain - Madrid Cityscape
© Rafael Ben-Ari



52586605 - gelato
© Lsantilli



17561418 - Außengastronomie
© Christian Müller



32262838 - Gondole a piazza San Marco
© Stillkost



8429507 - Banco gelateria
© Ivan Floriani



42793574 - Label "Prix Imbattables"
© Laz'e-Pete



43341120 - Best Price Sale Discount Tag Save Money
© iQoncept



17594736 - Störer - Preishammer, rot
© monsterdruck.de



45106213 - Zuppa di lenticchie e lardo - lentil soup and bacon
© Alessio Orrù



38891700 - Wiener, Salat
© photocrew



35835927 - Crêpes et gelée de fruits
© FOOD-pictures



41943714 - Crepes
© Andrea Wilhelm



47216038 - beautiful sexy girl wearing santa claus clothes
© ZoomTeam



47572918 - Weihnachtsbaumkugeln
© Sabine Naumann



35683133 - brathuhn
© Miredi



45520899 - Raw burgers on chopping board
© Foodlovers



45016377 - cozze - fresh mussels
© Antonio Scarpi



41301053 - New potato
© Natika



46337861 - Four Chef's preparing plates
© WavebreakMediaMicro



39572324 - 3d render of professional restaurant kitchen
© 3drenderings



46976504 - Chef working at the stove
© WavebreakmediaMicro



15181347 - Hochregallager
© Alterfalter



35306544 - button aufgedreht auf lager 1
© LaCatrina



43499018 - Teppanyaki japanese cuisine sauteed seafood
© thongchuea



24585103 - Leberkaese
© PeJo



42600756 - Croissants
© Inga Nielsen



44377839 - Dinner preparation at restaurant
© Rido



40160401 - Chef cooking in kitchen
© corbisrffancy



16570255 - Cuoco Salta Pasta in Padella
© DueDiDenari



28918960 - formaggio grana
© Lsantilli



37473454 - Hey, my name is Luigi.
© auremar



37428062 - Pizza Chef put the pizza inside the Wood Oven
© Fernando Madeira



44466872 - Various types of cheese composition
© yellowj



11998189 - Dough Preparation
© Boris Ryzhkov



42712474 - Woman dusting dough with flour
© ojoimages4



42882760 - At seminar
© pressmaster



42390392 - FR France
© vector_master



42399546 - UK United Kingdom
© vector_master



42390978 - IT Italy
© vector_master



42390695 - DE Germany
© vector_master



29983120 - supermarket background
© mehmetcan



32069278 - Supermarket
© adisa



42868589 - bottle and glass of brandy and cigar on brown background
© Africa Studio



23982510 - chef decorating dessert
© michaeljung



43022008 - Koch in Restaurant oder Hotel Küche beim kochen
© Kzenon



39572531 - Im Biergarten - eine gute Brotzeit
© Kzenon



34580813 - Chef showing sign
© Maridav



43088233 - fresh vegetables and knife on cutting board isolated on white
© Africa Studio



42171879 - Obst 328
© K.-U. Häßler



31991776 - fresh spinach in a white bowl
© caimacanul



31295569 - hands of waiter with cloche lid cover
© Kadmy



31288928 - Chef pizza vector
© iostephy.com



34636915 - Smiling chef with positive gesture
© Yuri Arcurs



35057485 - icône feu / fire icon
© Beboy



37730199 - stempel vorteile genießen button
© mopsgrafik



39788374 - Alles muss RAUS!
© bluedesign



26215171 - Pasta con diversi sughi
© Comugnero Silvana



26720249 - spaghetti
© nito



32065586 - Bandnudeln
© photocrew



16380518 - Blitz - Button
© djdarkflower



32693332 - Gekühlte Getränke
© Bobo



30341178 - Currywurst mit Pommes frites
© Quade



31606150 - Koch serviert am Buffet
© Christian Schwier



36848012 - Pasta
© felinda



30013194 - Bestpreis Garantie Button/Plakette
© DWP



31185123 - spaghetti
© lenta80



6392933 - Europakarte
© Tanja Bagusat



20845791 - carte de la CEE
© marina rouze



6239654 - Europe - Allemagne
© iMAGINE



13440572 - set of all official european national flags
© thelazypigeon



33973950 - 3D World
© Jürgen Fälchle



18406256 - Etiquette Promo
© Brad Pict



28020433 - Bottoni 3D SALE
© The Sign



36757218 - Sternschnuppe, Sternenschweif, Schweif, Sterne
© senoldo

36803765 - Snow Flake #18
© RalfenByte



27007290 - Cupid
© Supertrooper



27710676 - Light silver abstract Christmas background
© Petr Vaclavek



29644768 - Moderner Truck
© Eisenhans



32964738 - Taschenrechner und Grafiken einer Bilanz
© Gina Sanders



20705318 - Reparapurdienst
© djdarkflower



31052466 - LKW - Button
© vectorscheffe



16621150 - Erdball und Business weltweit
© ag visuell



35066640 - CLASSIFICATORE FRANCIA
© RealPhotoItaly



22423415 - English Book
© mediterranean



35169020 - deutsch buch
© vege



22505106 - Italian Book
© mediterranean



30132827 - Osteraktion
© A. Dudy



26285392 - Weihnachtsaktion
© Torbz



18377294 - Weihnachtsaktion
© debert



20880640 - Sign New - curled corner. Vector.
© piai



29391285 - bookshelf
© vladischern



22652775 - Foreign languages learning icon
© Albachiaraa



21433423 - leasing symbol zeichen finanzierung icon
© shockfactor.de



2407391 - cucina grande
© luigi diamanti



2407358 - cucina
© luigi diamanti



30998318 - Einfach mehr Service
© arahan



16693099 - cocktail icons
© abdulsatarid



27700944 - french fried chips
© ildar akhmerov



30033763 - Pizza
© Marzia Giacobbe



6222820 - Trendy bar
© Henrik Winther Ander



26198290 - pile d'assiette et verres
© M.studio



24943502 - Cigar And Cognac
© Subbotina Anna



12807214 - Line Cooks in a Restaurant Kitchen
© Corbis



19293550 - rules icon & button; glass and blue
© Piotr M



13746585 - Info glossy icon (set 2)
© Vanessa



16935772 - Blue phone glossy icon
© Vanessa



12696156 - Chef in Kitchen
© Corbis



19368123 - Newsletter Blau Button
© PictureP.



1711650 - english roast meat by fire with flames
© Herbivore



21593340 - Italian Ice Cream
© alessandro0770



14067552 - ice cubes
© Okea



17335882 - 古雑誌
© Paylessimages



10505896 - angebot
© Coloures-pic



28499240 - Saldi in arrivo
© mygraphik



32015517 - SPECIAL PRICE ICON
© allapen



25600291 - bouton offre spéciale
© ALF photo



30066407 - insalata di mare
© al62



1800000 - cake with cherries
© Kasia Biel



2855502 - sandwich catering platter
© winterstorm



31669226 - Macro of metal cans with refreshing drinks or beer
© Scanrail



17060617 - Desserts
© Elenathewise



10207721 - pesce in pescheria
© Giuseppe Porzani



11703730 - icecream
© Dušan Zidar



18256631 - Veneto e province
© Bibanesi



10901654 - Deutschlandkarte
© Tanja Bagusat



24631302 - Global Network of People
© ArenaCreative



8582979 - Beer is in ice
© volff



4134402 - sparkling water pouring from blue bottle
© Ivanna Buldakova



5931941 - Krapfen
© Digitalpress



14058352 - Prosciutti di San Daniele prima della stuccatura finale
© Comugnero Silvana



24475988 - antipasti, öle und kräuter
© emmi



9468250 - Festagstorte
© Carmen Steiner



30350023 - Mechanical Designer
© fbhenrg



22429705 - pizza
© Kudrik



2468150 - two people holding a beer glass
© Ljupco Smokovski



11915280 - prosciutto
© Dušan Zidar



11800878 - seafood
© Dušan Zidar



14738319 - beef fillet steak 2
© mates



20040056 - two chefs working
© Rade Lukovic



21249366 - teig kneten in der backstube
© contrastwerkstatt



20268122 - woman doing housework
© diego cervo



10125066 - Coffee themed collage, coffee time, relax
© Petoo



11655807 - collage
© Dušan Zidar



20327907 - Bon Appetit
© Christy Thompson



28061119 - Young nepalese man chef, oriental food
© Patrick Hermans



7867446 - Workers at restaurant
© Rade Lukovic



10423962 - Chef frying beef
© Evgeny Litvinov



7867475 - Two chefs at work in a restaurant
© Rade Lukovic



5591039 - Stack of brochures in blue toned
© felinda



12025779 - Gas
© P i l i g r i m



20996832 - Chef serve Caesar salad
© Evgeny Litvinov



27552686 - Chef is making flambe sauce
© Kondor83



27870099 - Boilers on commercial kitchen
© Kondor83



29679354 - At the commercial kitchen - hot job!
© Kondor83



15656185 - buffet food people
© .shock



9985161 - water splashing from ice cubes being dropped in a glass.
© Irochka



488882 - whiskey
© Mor Arditi



18096205 - Toaster
© Barbara Pheby



18393994 - Mincing Meat
© Barbara Pheby



8221170 - profikoch bereitet vorspeise büffet bankett gastronomie
© Lucky Dragon



14317369 - préparation foie gras poêlé
© LUMIERES



14128943 - Olio e pasta italiana
© Comugnero Silvana



19720930 - Kochkessel
© Stefan Körber



15251885 - Küchen Alltag
© Esther Hildebrandt



5593878 - Großküche
© Esther Hildebrandt



8221160 - festtagsbüffet,champagnerflaschen,bankett gastronomie
© Lucky Dragon



20916537 - Küche2
© jaff



22429238 - Pizmaker
© Kudrik



28656822 - La pâte à pizza
© Tof Locoste



17831161 - Mitonner
© FineBokeh



11782562 - Spaghetti alla amatriciana - Primi piatti del Lazio - Rieti
© Comugnero Silvana



6132998 - Flame cooking
© Arto



23459899 - Gasherd
© by-studio



14317660 - chef préparant un magret de canard
© LUMIERES



1030367 - fork and flower
© Natalia Klenova



10491472 - Portrait of happy attractive cook
© Alexander Raths

GASTROXTREM.de
GASTROTECHNIK MIT HERZ & VERSTAND

08035 - 5930

GastroXtrem





GastroXtrem
Müller am Baum 4

83064 Raubling
Tel: 080355930

ONLINE SHOP
www.gastroxtrem.de