

# Panasonic

## SCHNELLGARSYSTEM SCV3

- **Kombinationsgerät mit Twin-Inverter-Mikrowelle, Heißluft, Grill**
- Ermöglicht extrem kurze Zubereitungszeiten für frische, gekühlte oder gefrorene Lebensmittel (Beispiel: TK-Pizza servierfertig in unter 2 Min)
- Ideal geeignet zum schnellen Erhitzen, Überbacken, Toasten oder Grillen
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl 1.4301 mit Keramikboden
- Gerät ermöglicht Kombibetrieb aller Beheizungsarten: Heißluft bis 280° C, Mikrowellenleistung bis 1050 W, Grill bis 1800 W
- Benutzerfreundliche Bedienung via Touchscreen
- Speicher für bis zu 999 Programme
- USB, LAN bzw. WLAN Anschluss + APP Steuerung
- Garraumvolumen 10 Liter (B x T x H: 270 x 330 x 110 mm)

| Modell               | Panasonic SCV3  |
|----------------------|-----------------|
| Art.Nr.              | 150540          |
| Garraumvolumen       | 10 Liter        |
| Speicher Programme   | 999             |
| Anschlusswert        | 3600 W / 230 V  |
| Maße: B x T x H (mm) | 474 x 565 x 412 |

**NEU**



# GASTRO aktuell

STATT € 7.500,-

**4.199,-**



IHR PARTNER FÜR  
GASTRONOMIEAUSSTATTUNG UND KÜHLTECHNIK  
REPARATUR – VERLEIH

7000 Eisenstadt, Ruster Strasse 17 - 19 Top2, Tel. 0676/930 78 25 oder 0676/930 79 26

Mail: [office@gastrotechnik.co](mailto:office@gastrotechnik.co)

## 2 KOCHSYSTEME

### KOMBIDÄMPFER KORE / MINITOUCH

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

#### FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

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

#### FUNKTIONSAUSSTATTUNG KORE ZUSÄTZLICH:

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

#### BETRIEBSARTEN MINITOUCH/KORE:

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

MINITOUCH KM 0623W



STATT € 6.470,-

**4.716,-**

KORE KB 061W



STATT € 9.725,-

**6.564,-** MIT BOILER

| Modell  | Art.-Nr. | Anschlusswert  | Einschübe  | Boiler | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|----------------|------------|--------|----------------------|---------------|----------------|
| KM0623W | 138029   | 4,7 kW / 400 V | 6 x GN 2/3 |        | 519 x 628 x 770      | 6.470,-       | <b>4.716,-</b> |
| KM061W  | 138030   | 6,9 kW / 400 V | 6 x GN 1/1 |        | 519 x 806 x 770      | 6.945,-       | <b>5.063,-</b> |
| KB061W  | 141023   | 7,9 kW / 400 V | 6 x GN 1/1 | ✓      | 519 x 803 x 770      | 9.725,-       | <b>6.564,-</b> |

# KOCHSYSTEME

## MTE5W R

Symbolfoto



STATT € 6.480,-

**4.120,-**

Optional:  
Türanschlag links | Touchscreen rechts

## BETRIEBSARTEN

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



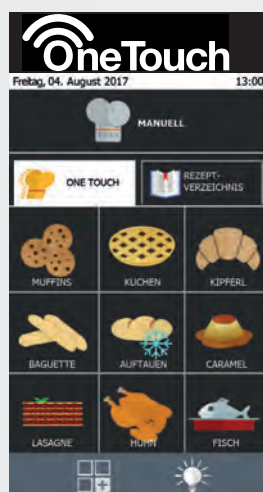
## HEISLUFTDÄMPFER MTE

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

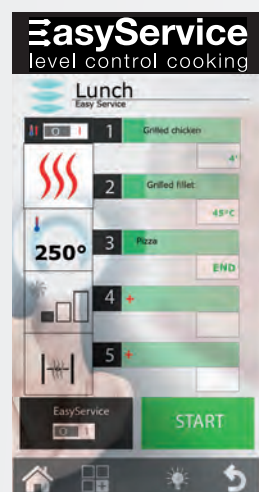
## 7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



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



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnelwahl von 9 Programmen.



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



Mit 4 Programmen für einfache und kostengünstige Reinigung.

| Modell   | Art-Nr. | Anschlusswert   | Einschübe                 | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------|-----------------|---------------------------|----------------------|---------------|----------------|
| MTE5W R  | 141578  | 6,3 kW / 400 V  | 5 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 907 x 752 x 657      | 6.480,-       | <b>4.120,-</b> |
| MTE7W R  | 141579  | 9,6 kW / 400 V  | 7 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 907 x 752 x 837      | 7.740,-       | <b>5.300,-</b> |
| MTE10W R | 141580  | 12,6 kW / 400 V | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 907 x 752 x 1037     | 8.745,-       | <b>5.652,-</b> |

# 4 KOCHSYSTEME

## GASHERD

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



CE 74TE

STATT € 4.508,-

**2.960,-**

## ELEKTRO-HERD

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

CG 740E



STATT € 5.096,-

**3.815,-**



BE 74XM



STATT € 6.791,-

**5.285,-**

CV740E 18



STATT € 5.918,-

**4.925,-**

## ELEKTROKIPPBRATPFANNE

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

## ELEKTRO-CERANHERD

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

| Modell    | Art.Nr. | Anschlusswert   | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| CE 74TE   | 122558  | 16,4 kW / 400 V | 800 x 700 x 900      | 4.508,-       | <b>2.960,-</b> |
| CG 740E   | 122543  | 24 kW / Gas     | 800 x 700 x 900      | 5.096,-       | <b>3.815,-</b> |
| CV740E 18 | 122561  | 18 kW / 400 V   | 400 x 700 x 900      | 5.918,-       | <b>4.925,-</b> |
| BE74XM    | 139373  | 10 kW / 400 V   | 800 x 700 x 900      | 6.791,-       | <b>5.285,-</b> |

# KOCHSYSTEME

## HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Spezialstahl 20 mm hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360° C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



STATT € 2.907,-

**2.235,-**

FLE72GCRX



FLE73GCRX



STATT € 3.900,-

**2.925,-**

| Modell     | Art.Nr. | Anschlusswert   | Kochzonen | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|-----------------|-----------|----------------------|---------------|----------------|
| FLE72GCRX  | 142419  | 6 kW / 400 V    | 2         | 400 x 700 x 850      | 2.907,-       | <b>2.235,-</b> |
| FLE73GCRX  | 152627  | 8,4 kW / 400 V  | 2         | 600 x 700 x 900      | 3.900,-       | <b>2.925,-</b> |
| FLE741GCRX | 142420  | 12 kW / 400 V   | 2         | 800 x 700 x 850      | 4.415,-       | <b>3.395,-</b> |
| FLE776GCRX | 152628  | 16,8 kW / 400 V | 4         | 1200 x 700 x 900     | 6.750,-       | <b>4.995,-</b> |

FE7117



STATT € 3.198,-

**2.465,-**

FE7215



STATT € 4.883,-

**3.760,-**

## ELEKTRO-FRITTEUSE

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



| Modell  | Art.Nr. | Anschlusswert   | Fassung  | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------|-----------------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| FE 7117 | 122606  | 16,5 kW / 400 V | 17 L     | 400 x 700 x 850      | 3.198,-       | <b>2.465,-</b> |
| FE 7207 | 122603  | 14,0 kW / 400 V | 2 x 8 L  | 400 x 700 x 850      | 4.472,-       | <b>3.450,-</b> |
| FE 7215 | 130915  | 20,4 kW / 400 V | 2 x 15 L | 600 x 700 x 850      | 4.883,-       | <b>3.760,-</b> |

# 6 KOCHSYSTEME

## GASHERD

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



CG940G

STATT € 3.619,-

**2.985,-**

CG960G



STATT € 4.872,-

**4.050,-**

## ELEKTRO-HERD

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



BE 94XA



STATT € 10.395,-

**7.690,-**

CV 940 E 22



STATT € 7.972,-

**6.220,-**

## ELEKTROKIPPBRATPFANNE

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

## ELEKTRO-CERANHERD

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

| Modell      | Art.Nr. | Anschlusswert   | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|---------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| CG940G      | 122441  | 32,0 kW / Gas   | 800 x 900 x 900      | 3.619,-       | <b>2.985,-</b> |
| CG960G      | 122442  | 48,0 kW / Gas   | 1200 x 900 x 900     | 4.872,-       | <b>4.050,-</b> |
| CV 940 E 22 | 122459  | 22 kW / 400 V   | 400 x 900 x 900      | 7.972,-       | <b>6.220,-</b> |
| BE94XA      | 139377  | 15,1 kW / 400 V | 800 x 900 x 900      | 10.395,-      | <b>7.690,-</b> |

# KOCHSYSTEME

## HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Spezialstahl 20 mm hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360° C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



STATT € 3.536,-  
**2.610,-**

FLE92GCRX



FLE93GCRX



STATT € 4.510,-  
**3.380,-**

| Modell     | Art.Nr. | Anschlusswert   | Kochzonen | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|-----------------|-----------|----------------------|---------------|----------------|
| FLE92GCRX  | 144200  | 8,0 kW / 400 V  | 2         | 400 x 900 x 900      | 3.536,-       | <b>2.610,-</b> |
| FLE93GCRX  | 152633  | 10,5 kW / 400 V | 2         | 600 x 900 x 900      | 4.510,-       | <b>3.380,-</b> |
| FLE941GCRX | 144202  | 16,0 kW / 400 V | 2         | 800 x 900 x 900      | 5.356,-       | <b>3.950,-</b> |
| FLE96GCRX  | 152634  | 21,0 kW / 400 V | 4         | 1200 x 900 x 900     | 7.600,-       | <b>5.700,-</b> |



FE9121

STATT € 3.567,-  
**2.965,-**



FE9221

STATT € 6.401,-  
**5.330,-**

## ELEKTRO-FRITTEUSE

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



| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert   | Fassung  | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|-----------------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| FE9121 | 122509  | 9,5 kW / 400 V  | 21 L     | 400 x 900 x 900      | 3.567,-       | <b>2.965,-</b> |
| FE9221 | 122514  | 39,0 kW / 400 V | 2 x 21 L | 800 x 900 x 900      | 6.401,-       | <b>5.330,-</b> |

# 8 KOCHSYSTEME

## HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

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

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



HO434

STATT € 1.100,-

**840,-**



HO464E



STATT € 2.110,-

**1.715,-**

| Modell | Art.Nr. | Steuerung    | Einschübe (mm)       | Maße: B x T x H (mm) | Anschlusswert  | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|--------------|----------------------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| HO434  | 148714  | Mechanisch   | 4 x 460 x 340        | 560 x 632 x 530      | 2,9 kW / 230 V | 1.100,-       | <b>840,-</b>   |
| HO464  | 148715  | Mechanisch   | 4 x GN 1/1 (EN60/40) | 750 x 755 x 553      | 6,7 kW / 400 V | 1.698,-       | <b>1.450,-</b> |
| HO434E | 148502  | Elektronisch | 4 x 460 x 340        | 560 x 632 x 530      | 2,9 kW / 230 V | 1.585,-       | <b>1.299,-</b> |
| HO464E | 148501  | Elektronisch | 4 x GN 1/1 (EN60/40) | 750 x 755 x 553      | 6,7 kW / 400 V | 2.110,-       | <b>1.715,-</b> |



**NEU**

STATT € 299,-

**279,-**

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

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



# KOCHSYSTEME

## PIZZAÖFEN

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



TZ435-2M



STATT € 3.265,-

**2.695,-**

DN635 2CD



STATT € 6.728,-

**5.650,-**

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

## TEIGNETMASCHINEN

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



IF

AB €

**1.086,-**



IR

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert  | Fassung      | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|----------------|--------------|----------------------|---------------|----------------|
| IF 22  | 125838        | 735 W / 400 V  | 18 Kg / 22 L | 400 x 690 x 630      | 1.998,-       | <b>1.086,-</b> |
| IF 33  | 125839        | 1470 W / 400 V | 25 Kg / 33 L | 440 x 830 x 720      | 2.298,-       | <b>1.370,-</b> |
| IR 22  | 125842        | 735 W / 400 V  | 18 Kg / 22 L | 420 x 720 x 640      | 2.598,-       | <b>1.529,-</b> |
| IR 33  | 125843        | 1470 W / 400 V | 25 Kg / 33 L | 460 x 840 x 730      | 3.149,-       | <b>1.681,-</b> |

# 10 KOCHSYSTEME

## HILITE SALAMANDER

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



SH 20

STATT € 2.549,-

**1.835,-**



STATT € 3.249,-

**2.339,-**



SH 31

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert  | Grillrost (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| SH 20  | 132037  | 3 kW / 230 V   | 390 x 303      | 400 x 544 x 518      | 2.549,-       | <b>1.835,-</b> |
| SH 31  | 132196  | 4,5 kW / 400 V | 560 x 358      | 570 x 581 x 519      | 3.249,-       | <b>2.339,-</b> |
| ST 30  | 131926  | 4,5 kW / 400 V | 560 x 358      | 570 x 581 x 519      | 3.598,-       | <b>2.799,-</b> |
| SH 40  | 132038  | 5,3 kW / 400 V | 725 x 358      | 735 x 581 x 519      | 3.829,-       | <b>2.599,-</b> |

## GM 031 E



STATT € 2.256,-

**1.835,-**

## HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

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

| Modell    | Art.Nr. | Anschlusswert  | Einschübe    | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|----------------|--------------|----------------------|---------------|----------------|
| GM 031 E  | 128455  | 750 W / 230 V  | 3 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 420      | 2.256,-       | <b>1.835,-</b> |
| GM 031 EC | 130497  | 750 W / 230 V  | 3 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 420      | 2.562,-       | <b>2.165,-</b> |
| GM 051 EC | 130498  | 1000 W / 230 V | 5 x GN1/1 65 | 450 x 630 x 570      | 2.825,-       | <b>2.345,-</b> |

# KOCHSYSTEME

## SCHNELLGARSYSTEM SCV3

- **Kombinationsgerät mit Twin-Inverter-Mikrowelle, Heißluft, Grill**
- Ermöglicht extrem kurze Zubereitungszeiten für frische, gekühlte o. gefrorene Lebensmittel (Bsp: TK-Pizza servierfertig in unter 2 Min)
- Ideal geeignet zum schnellen Erhitzen, Überbacken, Toasten oder Grillen
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl 1.4301 mit Keramikboden
- Gerät ermöglicht Kombibetrieb aller Beheizungsarten: Heißluft bis 280° C/ Mikrowellenleistung bis 1050 W/ Grill bis 1800 W
- Benutzerfreundliche Bedienung via Touchscreen
- Speicher für bis zu 999 Programme
- USB, LAN bzw. WLAN Anschluss + APP Steuerung
- Garraumvolumen 10 Liter (B x T x H: 270 x 330 x 110 mm)



SCV3



STATT € 7.500,-

**4.199,-**

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert  | Garraumvolumen | Speicher Programme | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|----------|----------------|----------------|--------------------|----------------------|---------------|----------------|
| SCV3   | 150540   | 3600 W / 230 V | 10 Liter       | 999                | 474 x 565 x 412      | 7.500,-       | <b>4.199,-</b> |

## NE 1840 EYG



STATT € 2.910,-

**2.329,-**

## MIKROWELLENHERDE

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

## NE 1853 EYG

STATT € 1.643,-

**1.315,-**



| Modell      | Art.-Nr. | Anschlusswert  | Leistung | Maße: B x T x H (mm) | Garraum (mm)    | Magnetrons | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|----------|----------------|----------|----------------------|-----------------|------------|---------------|----------------|
| NE 1643 EYG | 148198   | 2590 W / 230 V | 1600 W   | 422 x 508 x 337      | 330 x 310 x 175 | 2          | 1.643,-       | <b>1.315,-</b> |
| NE 1843 EYG | 148195   | 2830 W / 230 V | 1800 W   | 422 x 508 x 337      | 330 x 310 x 175 | 2          | 1.755,-       | <b>1.404,-</b> |
| NE 2143 EYG | 148196   | 3160 W / 230 V | 2100 W   | 422 x 508 x 337      | 330 x 310 x 175 | 2          | 1.967,-       | <b>1.574,-</b> |
| NE 1840 EYG | 150304   | 3200 W / 230 V | 1800 W   | 650 x 526 x 471      | 535 x 330 x 250 | 4          | 2.910,-       | <b>2.329,-</b> |
| NE 2140 EYG | 150306   | 3650 W / 400 V | 2100 W   | 650 x 526 x 471      | 535 x 330 x 250 | 4          | 3.170,-       | <b>2.537,-</b> |
| NE 3240 EYG | 150307   | 4960 W / 400 V | 3200 W   | 650 x 526 x 471      | 535 x 330 x 250 | 4          | 3.790,-       | <b>3.033,-</b> |

12 **IMBISS**

**ELEKTRO-TISCHFRITEUSE / STANDFRITEUSE**

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- Hochwertige, robuste, **doppelwandige Ausführung**, geringe Wärmeabstrahlung
- Friteusenkörbe aus verchromtem Stahldraht mit hitzeresistenten Griffen
- Tiefe Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren (höhere Fetthaltbarkeit)
- Thermostat. Temperaturregelung v. 100° - 195° C
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- **Herausnehmbare Heizkörper**
- Öl Ablaufhahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Modelle EF 20BP und BF 21 geeignet zum Frittieren von Backwaren



EF 20BP

STATT € 1.680,-

**1.050,-**



EF 12+12B

STATT € 2.115,-

**1.325,-**



BF 21



STATT € 1.995,-

**2.049,-**

**NEU**



EF 12S

STATT € 1.695,-

**1.140,-**



EF 12 + 12S

STATT € 2.995,-,-

**1.990,-**

| Modell      | Art.Nr. | Anschlusswert    | Fassung       | Korbmaße (mm)       | Maße: B x T xH (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|---------|------------------|---------------|---------------------|---------------------|---------------|----------------|
| EF 8B       | 123610  | 6,0 kW / 400 V   | 8 L           | 190 x 245 x 105     | 290 x 550 x 435     | 1.055,-       | <b>665,-</b>   |
| EF 12B      | 123611  | 9 kW / 400 V     | 12 L          | 235 x 375 x 105     | 375 x 655 x 450     | 1.210,-       | <b>755,-</b>   |
| EF 20BP     | 123612  | 9,0 kW / 400 V   | 20 L          | 560 x 275 x 105     | 750 x 675 x 380     | 1.680,-       | <b>1.050,-</b> |
| EF 12 + 12B | 123613  | 9 + 9 kW / 400 V | 2 x 12 L      | 2 x 235 x 275 x 105 | 750 x 675 x 380     | 2.115,-       | <b>1.325,-</b> |
| BF 21       | 110056  | 6,8 kW / 400 V   | 21 L          | 630 x 365 x 70      | 700 x 580 x 250     | 2.545,-       | <b>2.049,-</b> |
| EF 12S      | 150409  | 9 kW / 400 V     | 12 - 14 L     | 235 x 275 x 105     | 375 x 655 x 850     | 1.695,-       | <b>1.140,-</b> |
| EF 12 + 12S | 150411  | 2 x 9 kW / 400 V | 2 x 12 - 14 L | 2 x 235 x 275 x 105 | 750 x 655 x 850     | 2.995,-       | <b>1.990,-</b> |

# IMBISS

## ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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



PEFJ 16



STATT € 879,-

**570,-**

PEFJ 8



STATT € 217,-

**199,-**

PEFJ 10 SA



STATT € 669,-

**419,-**

| Modell       | Artikelnummer | Anschlusswert      | Fassung  | Korbmaße (mm)       | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------------|--------------------|----------|---------------------|----------------------|---------------|----------------|
| PEFJ 8       | 148910        | 3,5 kW / 230 V     | 8 L      | 190 x 220 x 130     | 275 x 460 x 340      | 217,-         | <b>199,-</b>   |
| PEFJ 8+8     | 148913        | 2 x 3,5 kW / 230 V | 2 x 8 L  | 2 x 190 x 220 x 130 | 550 x 460 x 340      | 409,-         | <b>384,-</b>   |
| PEFJ 8+8SA   | 148914        | 2 x 4,5 kW / 400 V | 2 x 8 L  | 2 x 190 x 220 x 130 | 550 x 460 x 340      | 959,-         | <b>652,-</b>   |
| PEFJ 10SA    | 148912        | 8,5 kW / 400 V     | 10 L     | 250 x 240 x 110     | 325 x 490 x 380      | 669,-         | <b>419,-</b>   |
| PEFJ 10+10SA | 148915        | 2 x 8,5 kW / 400 V | 2 x 10 L | 2 x 240 x 290 x 130 | 650 x 490 x 380      | 1.229,-       | <b>794,-</b>   |
| PEFJ 16      | 148916        | 9,0 kW / 400 V     | 16 L     | 460 x 245 x 90      | 527 x 465 x 360      | 879,-         | <b>570,-</b>   |

RIA 3536 ET



STATT € 335,-

**265,-**

STATT € 895,-

**725,-**



RIA 7002 ET

## INDUKTIONSHERD RIB

- Gehäuse komplett **Edelstahl 1.4301**
- **Leistungsstufe wählbar** 500 W – 3500 W
- **Temperatur wählbar** in 20° C Schritten
- **LED-Display**, Touch-Steuertasten
- Zeitschaltuhr (0 - 180 Min.)
- Steckerfertig
- Wahlweise 1 oder 2 Kochzonen

**NEU**

| Modell      | Art.Nr. | Spule        | Ceranglas (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Anschlusswert  | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|---------|--------------|----------------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| RIA 3536 ET | 151387  | 1 x ø 220 mm | 280 x 280 x 3  | 355 x 440 x 110      | 3,5 kW / 230 V | 335,-         | <b>265,-</b>   |
| RIA 7002 ET | 152306  | 2 x ø 220 mm | 328 x 570 x 3  | 390 x 715 x 110      | 7 kW / 400 V   | 895,-         | <b>725,-</b>   |

# 14 IMBISS

## ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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



EGP 400

STATT € 550,-

**450,-**



EGP 600

STATT € 865,-

**690,-**

| Modell  | Art.-Nr. | Heizonen | Anschlusswert  | Grillfläche (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|----------|----------------|------------------|----------------------|---------------|----------------|
| EGP 400 | 139119   | 1        | 3,0 kW / 230 V | 395 x 400        | 400 x 500 x 200      | 550,-         | <b>450,-</b>   |
| EGP 600 | 139120   | 2        | 6,0 kW / 400 V | 595 x 400        | 600 x 500 x 200      | 865,-         | <b>690,-</b>   |
| EGP 900 | 139121   | 3        | 9,0 kW / 400 V | 835 x 400        | 840 x 500 x 200      | 1.095,-       | <b>890,-</b>   |

## PSR 400EI



STATT € 810,-

**640,-**

## ELEKTRO GRILLPLATTE PSR

- Elektrogrillplatte mit glatter Grillfläche aus Edelstahl
- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301
- 1 - 3 Heizonen
- Fettaufschublade
- Thermostatische Temperaturregelung von 50° - 300°C

| Modell     | Art.-Nr. | Heizonen | Anschlusswert  | Grillfläche (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|----------|----------|----------------|------------------|----------------------|---------------|----------------|
| PSR 400 EI | 148308   | 1        | 3,0 kW / 230 V | 400 x 400        | 400 x 475 x 230      | 810,-         | <b>640,-</b>   |
| PSR 600 EI | 146038   | 2        | 6,0 kW / 400 V | 600 x 400        | 600 x 475 x 230      | 1.136,-       | <b>897,-</b>   |
| PSR 900 EI | 148309   | 3        | 9,0 kW / 400 V | 900 x 400        | 900 x 475 x 230      | 1.497,-       | <b>1.182,-</b> |

## ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

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

## CG 60 DUPLEX



Symbofoto

STATT € 1.045,-

**748,-**

| Modell       | Art.-Nr. | Heizonen | Anschlusswert  | Grillfläche (B x T) | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|----------|----------|----------------|---------------------|----------------------|---------------|----------------|
| CG 60 Duplex | 147365   | 1        | 3,0 kW / 230 V | 370 x 250 mm        | 470 x 445 x 245      | 1.045,-       | <b>748,-</b>   |

# BAREQUIPMENT

## ZITRUSPRESSE 38

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



## SAFTZENTRIFUGE | 80 BUFFET

- **Leistungsstarker, geräuscharmer Automatik-Entsafter**
- **Ideal zur Selbstbedienung**  
(Buffet, Kantine, Events, etc.)
- Einzigartiger Einfüllschacht ermöglicht optimale Verarbeitung u. Saftausbeute
- Schräger Sockel mit XL-Tropfenfänger
- Einfache Reinigung

SANTOS 38



STATT € 545,-

**395,-**

NEU

J80 BUFFET

STATT € 1.965,-

**1.749,-**



SANTOS 68 EASY CLEAN

STATT € 3.140,-

**2.350,-**

SANTOS 37 4LP

STATT € 1.395,-

**1.065,-**



## PROFI KÜCHENMIXER

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



## SAFTZENTRIFUGE

- **Motorblock, Schleuderkorb und Saftbehälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Zentrifugalkorb mit Edelstahlsieb Ø 165 mm
- Reinigungssystem EZY CLEAN® II
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung 140 l / h**

| Modell               | Artikelnummer   | Anschlusswert  | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| Santos 38            | 100600          | 130 W / 230 V  | 170 x 303 x 350      | 545,-         | <b>395,-</b>   |
| J 80 Buffet          | 145453          | 700 W / 230 V  | 260 x 565 x 595      | 1.965,-       | <b>1.749,-</b> |
| Santos 37 4 LP       | 126270 + 126408 | 1200 W / 230 V | 303 x 220 x 566      | 1.395,-       | <b>1.065,-</b> |
| Santos 68 Easy Clean | 129906          | 1300 W / 230 V | 330 x 562 x 606      | 3.140,-       | <b>2.350,-</b> |

# 16 VORBEREITUNG

AS 220 SN



Symbolfoto



AB €  
**479,-**

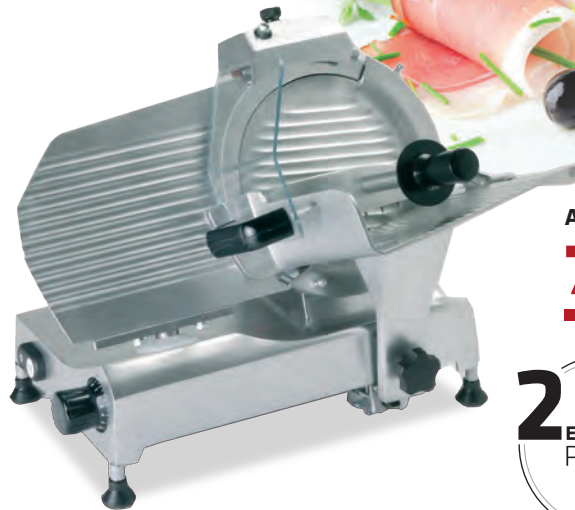
SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS /AS PRO

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

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GSB

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

AS 250 PRO



AB €  
**725,-**



Symbolfoto

GSB300



STATT € 2.165,-  
**1.799,-**

VORTEILE 2-EBENEN PROFIL



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

| Modell       | Art-Nr. | Schnitt-Länge/Höhe | Messer | Stellfläche mm  | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------|--------------------|--------|-----------------|---------------|---------------|----------------|
| AS 220 SN    | 104999  | 210 / 155 mm       | Ø 220  | 280 x 410       | 150 W / 230 V | 599,-         | <b>479,-</b>   |
| AS 250 N PRO | 150003  | 220 / 190 mm       | Ø 250  | 290 x 440       | 230 W / 230 V | 930,-         | <b>725,-</b>   |
| AS 300 N PRO | 150004  | 260 / 220 mm       | Ø 300  | 340 x 465       | 260 W / 230 V | 1.440,-       | <b>1.100,-</b> |
| GSB300       | 145988  | 220 / 200 mm       | Ø 300  | 535 x 612 x 416 | 270 W / 230 V | 2.165,-       | <b>1.799,-</b> |
| GSB350       | 145991  | 260 / 220 mm       | Ø 350  | 610 x 797 x 514 | 370 W / 230 V | 2.935,-       | <b>2.440,-</b> |



# VORBEREITUNG

## VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

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



VSG 2510



Symbolfoto

STATT € 2.540,-

**1.895,-**

PED 315



STATT € 3.610,-

**3.352,-**

## GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

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

## GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

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

PEG 315



STATT € 3.810,-

**3.538,-**

| Modell   | Art-Nr. | Messer mm | Schnitt-Länge/Höhe | Stellfläche mm  | Anschlusswert | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------|-----------|--------------------|-----------------|---------------|---------------|----------------|
| VSG 2510 | 134696  | Ø 250     | 220 / 180 mm       | 550 x 520       | 330 W / 230 V | 2.540,-       | <b>1.895,-</b> |
| VSG 3010 | 134698  | Ø 300     | 230 / 220 mm       | 550 x 590       | 330 W / 230 V | 2.800,-       | <b>1.995,-</b> |
| PED 315  | 136411  | Ø 315     | 250 / 230 mm       | 465 x 575 x 560 | 350 W / 230 V | 3.610,-       | <b>3.352,-</b> |
| PED 350  | 133640  | Ø 350     | 270 / 250 mm       | 490 x 600 x 560 | 350 W / 230 V | 4.058,-       | <b>3.909,-</b> |
| PEG 315  | 136408  | Ø 315     | 255 / 160 mm       | 525 x 420 x 500 | 390 W / 230 V | 3.810,-       | <b>3.538,-</b> |
| PEG 350  | 136409  | Ø 350     | 300 / 195 mm       | 615 x 490 x 540 | 390 W / 230 V | 4.058,-       | <b>3.768,-</b> |

# 18 VORBEREITUNG

## FWU 12 CNS



STATT € 1.445,-  
**995,-**

### FLEISCHWOLF

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



Symbolfoto

| Modell     | Art.Nr. | Schneidsatz | Stundenleistung | Anschlusswert  | Maße: B x H x T (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|-------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| FWU 12 CNS | 146901  | Unger 70 S5 | ca. 150 Kg      | 750 W / 400 V  | 440 x 270 x 450      | 1.445,-       | <b>995,-</b>   |
| FWU 22 CNS | 146902  | Unger 82 S5 | ca. 250 Kg      | 1100 W / 400 V | 470 x 270 x 450      | 1.650,-       | <b>1.135,-</b> |
| FWU 32 CNS | 146903  | Unger 98 S5 | ca. 450 Kg      | 2200 W / 400 V | 520 x 320 x 550      | 3.025,-       | <b>1.995,-</b> |

### FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse abnehmbar (leichte Reinigung)
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Überlastungsschutz
- **Schneidsatz: Ø 82/98 mm System Unger S3/S5 Inkl. (Vorschneider), Messer (Lico-Klingen), Lochscheibe**



## A/E22



STATT € 1.655,-  
**1.240,-**



| Modell | Art.Nr. | Schneidsatz | Stundenleistung | Anschlusswert  | Maße: B x H x T (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|-------------|-----------------|----------------|----------------------|---------------|----------------|
| A/E22  | 118388  | Unger 82 S3 | ca. 280 Kg      | 1125 W / 400 V | 305 x 455 x 545      | 2.535,-       | <b>1.869,-</b> |
| A/E32  | 118389  | Unger 98 S5 | ca. 450 Kg      | 2200 W / 400 V | 325 x 536 x 545      | 4.375,-       | <b>2.990,-</b> |

# VORBEREITUNG

## MINIPACK SMART INFUSER VAKUUMGERÄT

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

MX2



STATT € 2.290,-

**2.482,-**



MX3



STATT € 4.490,-

**3.817,-**

| Modell | Art.Nr. | Anschlusswert  | Schweißleiste | Pumpenleistung    | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------|----------------|---------------|-------------------|----------------------|---------------|----------------|
| MX2    | 151071  | 360 W / 230 V  | 265 mm        | 4 m <sup>3</sup>  | 325 x 425 x 240      | 2.290,-       | <b>2.482,-</b> |
| MX3    | 151072  | 950 W / 230 V  | 318 mm        | 8 m <sup>3</sup>  | 420 x 585 x 385      | 4.490,-       | <b>3.817,-</b> |
| MX4    | 151073  | 1100 W / 230 V | 450 mm        | 16 m <sup>3</sup> | 545 x 660 x 550      | 5.544,-       | <b>4.712,-</b> |

## ECOVAC 270

STATT € 2.600,-

**1.995,-**



## VAKUUMGERÄT ECOVAC

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

### Optionen:

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

| Modell     | Art.Nr. | Anschlusswert | Schweißleiste | Pumpenleistung    | Maße Kammer (mm) | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € |
|------------|---------|---------------|---------------|-------------------|------------------|----------------------|----------------|
| Ecovac 270 | 138993  | 250 W / 230 V | 270 mm        | 6 m <sup>3</sup>  | 280 x 330 x 155  | 355 x 445 x 420      | <b>1.995,-</b> |
| Ecovac 310 | 138994  | 250 W / 230 V | 310 mm        | 8 m <sup>3</sup>  | 320 x 350 x 175  | 395 x 445 x 450      | <b>2.170,-</b> |
| Ecovac 350 | 138995  | 450 W / 230 V | 350 mm        | 12 m <sup>3</sup> | 360 x 405 x 175  | 435 x 520 x 450      | <b>2.470,-</b> |
| Ecovac 410 | 138997  | 750 W / 230 V | 410 mm        | 20 m <sup>3</sup> | 435 x 455 x 175  | 510 x 570 x 525      | <b>2.899,-</b> |

# 20 VORBEREITUNG

## PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

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

### Zusätzlich bei VBM 20A:

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

STATT € 1.585,-

**1.155,-**



VBM 7

Symbolfoto

VBM 20A



STATT € 3.853,-

**2.879,-**

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

## DMIX



STATT € 998,-

**849,-**

STATT € 2.098,-

**1.780,-**



DBE8

## PLANETEN-RÜHRMASCHINEN DMIX / DBE8

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

| Modell    | Art.Nr. | Anschlusswert | Fassung   | U / Min. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|---------------|-----------|----------|----------------------|---------------|----------------|
| DMIX Weiß | 133107  | 500 W / 230 V | 5,5 Liter | 40 - 240 | 312 x 410 x 434      | 998,-         | <b>849,-</b>   |
| DBE8      | 133456  | 600 W / 230 V | 8,0 Liter | 20 - 220 | 292 x 416 x 527      | 2.098,-       | <b>1.780,-</b> |

# VORBEREITUNG

## KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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



## KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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

### BS 3724 EXTRA GROSSE PLATTFORM



STATT € 325,-  
**235,-**  
\*inkl. Eichung

### BS 100



STATT € 340,-  
**270,-**  
\*inkl. Eichung

### BSS 200



STATT € 360,-  
**235,-**  
\*inkl. Eichung

STATT € 370,-  
**259,-**  
\*inkl. Eichung

### PCS 300



## KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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



## PREISRECHENWAAGE EICHFÄHIG

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

| Modell  | Artikelnummern           | Wägebereich (kg) | Zifferschnitt(g) | Plattform (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|--------------------------|------------------|------------------|----------------|---------------|----------------|
| BS 100  | 133021 / 133022 / 133023 | 3/6 6/15 15/30   | 1/2 2/5 5/10     | 260 x 200      | 325,-         | <b>235,-</b>   |
| BSS 200 | 133024 / 133025 / 133026 | 3/6 6/15 15/25   | 1/2 2/5 5/10     | 230 x 190      | 370,-         | <b>259,-</b>   |
| PCS 300 | 133791 / 133792 / 133793 | 3/6 6/15 15/30   | 1/2 2/5 5/10     | 295 x 225      | 360,-         | <b>235,-</b>   |
| BS 3724 | 150338 / 150339 / 150340 | 3/6 6/15 15/30   | 1/2 2/5 5/10     | 370 x 240      | 340,-         | <b>270,-</b>   |

# 22 VORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDER

- **Hochwertige Qualität und Spitzenleistung**
- Die ideale Lösung zum Scheibenschneiden, Reiben, Würfeln, Zerkleinern, Raspeln und vielem mehr
- **Gehäuse aus Aluminium**
- **Asynchroner Industriemotor**
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus Edelstahl oder Kunststoff gefertigt **und 100 % spülmaschinensicher**
- Maximale Reinigungsfreundlichkeit dank des ergonomischen Designs mit gerundeter Form
- Komplette Schneidkammer, Edelstahlhebel, sowie Edelstahlscheiben **100 % spülmaschinensicher**
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Fülltrichter aus Edelstahl** (215 cm<sup>2</sup>) garantiert beste Ausstoßleistung und ermöglicht die Verarbeitung von Gemüse in großen Stücken und unüblichen Formen



STATT € 2.118,-

**1.899,-**

Version VV  
mit variabler Geschwindigkeit.

## EDELSTAHLSCHEIBEN

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

Schneidscheibe CS



AB €  
**146,-**

Wellenschnittscheibe CWS



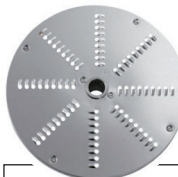
AB €  
**155,-**

Streifenscheibe ASX



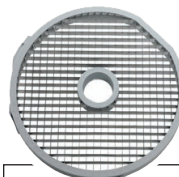
AB €  
**216,-**

Reibscheibe JX



AB €  
**93,-**

Würfelfatter MT



AB €  
**177,-**



| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit    | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|--------------------|----------------------|---------------|----------------|
| DTRS1  | 136277        | 500 W / 230 V | 340 U / Min.       | 252 x 500 x 502      | 2.118,-       | <b>1.899,-</b> |
| DTRSVV | 125995        | 500 W / 230 V | 140 - 750 U / Min. | 252 x 500 x 502      | 2.499,-       | <b>2.125,-</b> |

# VORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDER

- **Hochwertige Qualität und Spitzenleistung**
- Die ideale Lösung zum Scheibenschneiden, Würfeln, Zerkleinern, Reiben, Raspeln und vielem mehr
- **Große Auswahl an Scheiben**, individuell nach Ihren Bedürfnissen und Anforderungen wählbar
- Kompaktes Design mit Gehäuse aus hochwertigem BPA-freiem Kunststoff
- **Perfekte Hygiene:** Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind **100% spülmaschinensicher** und rasch **ohne Werkzeug demontierbar**
- Asynchroner bürstenloser Industriemotor
- **Patentiertes Druckhebelsystem garantiert durchgängig gleichbleibende Schnittergebnisse**, geeignet für Links- und Rechtshänder
- Sicherheitseinrichtung: Motorstop bei Anheben des Druckhebels
- **Großzügiger Halbmondtrichter mit Ladekapazität bis zu 1,25 Litern** gewährleistet schnelles Befüllen und Entladen
- **2 runde Langgemüsetrichter 25 mm/55 mm**
- Volle Prozesskontrolle dank transparentem Trichter
- **Geschwindigkeit 500 - 1.500 U. / Min.**
- **Maximale Reinigungsfreundlichkeit** dank des ergonomischen Designs mit gerundeter Form
- **Hoher Auswurfschacht** ermöglicht das Produzieren in Behälter (GN) bis zu 200 mm Höhe
- Impulstaste für schnellen, präzisen Schnitt
- **Wasserdichtes Touchpanel (IP55)**, leicht zu reinigen

## PREP4YOU DVSVS

# PREP 4 YOU

STATT € 1.699,-

**1.339,-**



## EDELSTAHLSCHEIBENSCHNEIBEN

### Reibscheibe JX



AB €  
**69,-**

### Schneidscheibe CS



AB €  
**81,-**

### Streifenscheibe



AB €  
**94,-**

### Würfeligatter MT



AB €  
**147,-**

| Modell         | Art.-Nr. | Anschlusswert | Geschwindigkeit   | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------------|----------|---------------|-------------------|----------------------|---------------|----------------|
| PREP4YOU DVSVS | 146161   | 750 W / 230 V | 500 - 1.500 U/Min | 348 x 328 x 630      | 1.699,-       | <b>1.339,-</b> |



## DBP3545

AB  
**549,-**

## BERMIXER PRO

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



| Modell  | Art.-Nr. | Anschlusswert | Leistung | Mixstablänge | U/min | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|---------------|----------|--------------|-------|---------------|----------------|
| DBP3535 | 133432   | 350 W / 230 V | 30 L     | 350 mm       | 9.000 | 647,-         | <b>549,-</b>   |
| DBP4545 | 133436   | 450 W / 230 V | 100 L    | 450 mm       | 9.000 | 764,-         | <b>649,-</b>   |

# 24 VORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA

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



## CL 50 ULTRA



STATT € 1.910,-

**1.632,-**

| Modell         | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| CL 50 Ultra 1V | 128907        | 550 W / 230 V | 375 U/Min.      | 380 x 305 x 595      | 1.910,-       | <b>1.632,-</b> |
| CL 50 Ultra 1V | 119978        | 550 W / 400 V | 375 U/Min.      | 380 x 305 x 595      | 1.990,-       | <b>1.725,-</b> |

## R402



STATT € 2.760,-

**2.216,-**



## GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT R402

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

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit   | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|-------------------|----------------------|---------------|----------------|
| R402   | 113631        | 750 W / 230 V | 750 – 1500 U/Min. | 320 x 305 x 590      | 2.760,-       | <b>2.216,-</b> |



# VORBEREITUNG

## BLIXER VV

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



## BLIXER 4 VV



STATT € 2.720,-

**2.266,-**

| Modell      | Art.-Nr. | Anschlusswert   | Geschwindigkeit     | Inhalt    | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-------------|----------|-----------------|---------------------|-----------|---------------|----------------|
| BLIXER 4 VV | 133333   | 1.100 W / 230 V | 300 - 3.500 U / Min | 4,5 Liter | 2.720,-       | <b>2.266,-</b> |
| BLIXER 5 VV | 145163   | 1.500 W / 230 V | 300 - 3.500 U / Min | 5,9 Liter | 3.760,-       | <b>3.136,-</b> |
| BLIXER 7 VV | 145447   | 1.500 W / 230 V | 300 - 3.500 U / Min | 7,5 Liter | 4.390,-       | <b>3.662,-</b> |

Symbolfoto



## ROBOT COUPE MP450 ULTRA

STATT € 795,-

**685,-**

## STABMIXER

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



| Modell       | Art.-Nr. | Anschlusswert  | Leistung | Mixstablänge | U/min | Masse (LXØ)   | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|----------|----------------|----------|--------------|-------|---------------|---------------|----------------|
| MP 450 Ultra | 120933   | 500 W / 230 V  | 100 l    | 450 mm       | 9500  | 825 x 125 mm  | 795,-         | <b>685,-</b>   |
| MP 550 Ultra | 120299   | 750 W / 230 V  | 200 L    | 550 mm       | 9000  | 925 x 125 mm  | 1.140,-       | <b>984,-</b>   |
| MP 600 Ultra | 119559   | 850 W / 230 V  | 300 L    | 600 mm       | 9500  | 980 x 125 mm  | 1.325,-       | <b>1.084,-</b> |
| MP 800 Turbo | 120078   | 1000 W / 230 V | 400 L    | 800 mm       | 9500  | 1130 x 125 mm | 1.585,-       | <b>1.337,-</b> |

# 26 KÜHLUNG

## KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS / TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Einschübe mit geprägten Sicken
- FKW- und FCKW-frei
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Stellfüße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken
- **Klimaklasse: 4 (+30° C UT / 55 % RF)**

**Kältemittel R600a**



### Hygienisch

- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken
- Inkl. 3 Einschubschienen



### Wartungs-freundlich

- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem
- Magnettürdichtungen leicht wechselbar



### Formschön

- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar

| Kühlschrank in Klasse D | KS 7030 in Klasse B | Energie Verbrauch | Ersparnis € / Jahr* |
|-------------------------|---------------------|-------------------|---------------------|
| 940 kWh / Jahr          | 478 kWh / Jahr      | - 50 %            | > 115,-             |

\*Berechnungsbeispiel: KS7030 bei einem Betrieb mit Energiekosten 0,25 € pro kWh



KS 7030



STATT € 2.410,-

**1.799,-**

KS 1430



STATT € 3.545,-

**2.650,-**


| Modell   | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Temperatur      | Energieverbrauch | Nettoinhalt | EEC      | Klima klasse | Aktionspreis € |
|----------|---------|---------------|----------------------|-----------------|------------------|-------------|----------|--------------|----------------|
| KS 7030  | 151165  | 143 W / 230 V | 653 x 800 x 1996     | 0°C bis +8°C    | 478 kWh / Jahr   | 452 L       | <b>B</b> | 4            | <b>1.799,-</b> |
| KS 1430  | 151164  | 182 W / 230 V | 1318 x 800 x 1996    | 0°C bis +8°C    | 854 kWh / Jahr   | 904 L       | <b>C</b> | 4            | <b>2.650,-</b> |
| TKS 7030 | 151166  | 362 W / 230 V | 653 x 800 x 1996     | -18°C bis -21°C | 2239 kWh / Jahr  | 452 L       | <b>D</b> | 4            | <b>2.019,-</b> |
| TKS 1430 | 151167  | 623 W / 230 V | 1318 x 800 x 1996    | -18°C bis -21°C | 4720 kWh / Jahr  | 904 L       | <b>E</b> | 4            | <b>3.270,-</b> |

# KÜHLUNG

## KÜHLTISCHE

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

**Kältemittel R600a**



**Hygiene-Innenraum**

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Schubladen mit Fulterer Auszügen



**Benutzerfreundlich**

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



**Energieeffizient**

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

| Kühlisch in Klasse E | KTM 6621 in Klasse A | Energie Verbrauch | Ersparnis € / Jahr* |
|----------------------|----------------------|-------------------|---------------------|
| 1455 kWh/Jahr        | 475 kWh/Jahr         | - 67 %            | > 245,-             |

\*Berechnungsbeispiel: KTM 6621 04 P bei einem Betrag mit Energiekosten 0,25 € pro kWh

KTM 6621 04 P

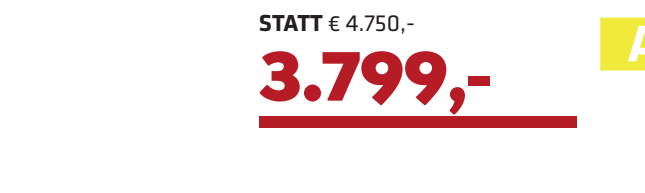


**NEU**

STATT € 3.745,-  
**2.995,-**

GEWÄHRLEISTUNG  
**2**  
JAHRE

KTM 6631 06 P



STATT € 4.750,-  
**3.799,-**

| Modell        | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Türen/Laden | Nettoinhalt | EEC | Klimaklasse | Aktionspreis € |
|---------------|---------|---------------|----------------------|------------------|-------------|-------------|-----|-------------|----------------|
| KTM6621 20 P  | 151747  | 198 W / 230 V | 1342 x 700 x 850     | 408 kWh / Jahr   | 2 / 0       | 186 L       | A   | 5           | 2.090,-        |
| KTM 6621 04 P | 151751  | 198 W / 230 V | 1342 x 700 x 850     | 408 kWh / Jahr   | 0 / 4       | 114 L       | A   | 5           | 2.995,-        |
| KTM 6621 12 P | 151750  | 198 W / 230 V | 1342 x 700 x 850     | 408 kWh / Jahr   | 1 / 2       | 150 L       | A   | 5           | 2.544,-        |
| KTM 6631 06 P | 151754  | 198 W / 230 V | 1792 x 700 x 850     | 591 kWh / Jahr   | 0 / 6       | 171 L       | A   | 5           | 3.799,-        |

# 28 KÜHLUNG

## KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **85 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung (Modell 7015: 60 mm)**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- FKW- und FCKW-frei
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Modelle 7035 mit geprägten Sicken
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**

**Kältemittel R290**

**Hygienisch**

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

**Benutzerfreundlich**

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

**Energieeffizient**

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

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

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



KS 7035

STATT € 3.285,-

**2.515,-**



KS 7015

STATT € 2.300,-

**1.699,-**



KS 1415

STATT € 3.355,-

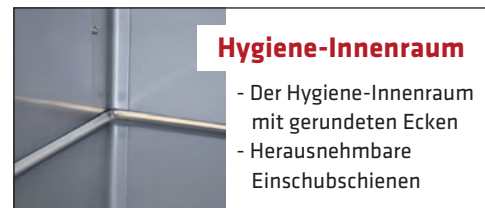
**2.669,-**

| Modell   | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Temperatur      | Energieverbrauch | Nettoinhalt | EEC | Klimaklasse | Aktionspreis € |
|----------|---------|---------------|----------------------|-----------------|------------------|-------------|-----|-------------|----------------|
| KS 7015  | 139407  | 250 W / 230 V | 720 x 800 x 1995     | -2°C bis +8°C   | 679 kWh / Jahr   | 472 L       | C   | 5           | 1.699,-        |
| KS 7035  | 136590  | 180 W / 230 V | 720 x 840 x 2025     | -2°C bis +8°C   | 329 kWh / Jahr   | 465 L       | A   | 5           | 2.515,-        |
| KS 1415  | 141452  | 300 W / 230 V | 1440 x 800 x 1995    | -2°C bis +8°C   | 1354 kWh / Jahr  | 1096 L      | C   | 5           | 2.669,-        |
| TKS 7015 | 139408  | 500 W / 230 V | 720 x 800 x 1995     | -20°C bis -10°C | 2219 kWh / Jahr  | 472 L       | D   | 5           | 2.045,-        |
| TKS 7035 | 136593  | 870 W / 230 V | 720 x 840 x 2025     | -20°C bis -10°C | 1289 kWh / Jahr  | 458 L       | B   | 5           | 2.995,-        |
| TKS 1415 | 142451  | 670 W / 230 V | 1440 x 800 x 1995    | -20°C bis -10°C | 4475 kWh / Jahr  | 1096 L      | D   | 5           | 3.355,-        |

# KÜHLUNG

## KÜHLTISCH

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch**
  - Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem **Edelstahl CNS 1.4301**
  - Umluftkühlung, steckerfertig
  - **Korpushöhe 670 mm**
  - Inklusive Oberplatte (optional ohne Oberplatte, Minderpreis 8%)
  - Boden mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung u. optimale Hygiene
  - Selbstschließende Türen mit Griffmulde
  - Türanschlag rechts (wechselbar)
  - Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
  - Rilsanierte Roste GN 1/1
  - FKW- und FCKW-frei
  - Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
  - Korrosionsschutz, beschichteter Lamellen-Verdampfer
  - Kühlsystem auf Schienen, zur einfachen Wartung herausziehbar
  - Autom. Heißgasabtauung
  - Autom. Tauwasserverdunstung
  - **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
  - Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
  - Temperaturbereich -2 / +8° C
  - **Teleskopschubladen mit GN 1/1**
  - **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**
- Kältemittel R290**



### Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen



### Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



### Energieeffizient

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

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

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



KTM 6721



STATT € 4.810,-

**3.309,-**

KTM 6721 20 P



STATT € 3.920,-

**2.406,-**

| Modell        | Art.-Nr. | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Nettoinhalt | Türen / Laden | EEC | Klima klasse | Aktionspreis € |
|---------------|----------|---------------|----------------------|------------------|-------------|---------------|-----|--------------|----------------|
| KTM 6721 20 P | 139887   | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850     | 576 kWh / Jahr   | 211 L       | 2 / 0         | A   | 5            | 2.406,-        |
| KTM 6721 12 P | 139889   | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850     | 576 kWh / Jahr   | 211 L       | 1 / 2         | A   | 5            | 2.796,-        |
| KTM 6721 04 P | 139891   | 360 W / 230 V | 1355 x 700 x 850     | 576 kWh / Jahr   | 211 L       | 0 / 4         | A   | 5            | 3.309,-        |
| KTM 6731 30 P | 139893   | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850     | 640 kWh / Jahr   | 329 L       | 3 / 0         | A   | 5            | 2.893,-        |
| KTM 6731 22 P | 139895   | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850     | 640 kWh / Jahr   | 329 L       | 2 / 2         | A   | 5            | 3.265,-        |
| KTM 6731 14 P | 139897   | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850     | 640 kWh / Jahr   | 329 L       | 1 / 4         | A   | 5            | 3.761,-        |
| KTM 6731 06 P | 139899   | 360 W / 230 V | 1805 x 700 x 850     | 640 kWh / Jahr   | 329 L       | 0 / 6         | A   | 5            | 3.964,-        |

30 KÜHLUNG

GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Glastür**
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Ausführung Aussen Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **45 mm Energiespar-Isolierung**
- Doppelt verglaste Tür versperbar
- Mit Aluminiumrahmen und Türgriff
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- LED Beleuchtung
- Digitale Steuerung u. Temperaturanzeige
- **Kältemittel R 600a**



GKSG 400 E



STATT € 1.145,-

**699,-**

GKSG 600 E



STATT € 1.452,-

**955,-**

| Modell     | Art.Nr. | Anschlusswert | Maße: BxTxH         | Temperatur  | Energieverbrauch | Nettoinhalt | EEC | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|---------------|---------------------|-------------|------------------|-------------|-----|---------------|----------------|
| GKSG 400 E | 150550  | 186 W / 230 V | 626 x 740 x 1865 mm | -1° / +6° C | 865 kWh / Jahr   | 395 L       | B   | 1.145,-       | <b>699,-</b>   |
| GKSG 600 E | 150551  | 193 W / 230 V | 780 x 740 x 1865 mm | -1° / +6° C | 952 kWh / Jahr   | 511 L       | B   | 1.452,-       | <b>955,-</b>   |

KS 450I



STATT € 1.295,-

**855,-**

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Volltür**
- Statische Kühlung mit Ventilator (Mod. II: Umluft-Kühlung mit Rückwandverdampfer)
- Ausführung Außengehäuse 3-seitig aus CNS
- Fugenloser Innenraum aus ABS (Mod. II: CNS)
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **45 mm Energiespar-Isolierung**
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Volltür mit eingelassener Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- **Klimaklasse 4**
- **Kältemittel R 600a**

| Modell    | Art.Nr. | Kühlsystem | Maße: BxTxH         | Temperatur      | Energieverbrauch | Nettoinhalt | EEC | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|------------|---------------------|-----------------|------------------|-------------|-----|---------------|----------------|
| KS 450I   | 150294  | Statisch   | 600 x 635 x 1855 mm | +0°C bis +8°C   | 237 kWh / Jahr   | 239 L       | A   | 1.295,-       | <b>855,-</b>   |
| TKS 450I  | 150300  | Statisch   | 600 x 635 x 1855 mm | -10°C bis -18°C | 894 kWh / Jahr   | 239 L       | -   | 1.354,-       | <b>920,-</b>   |
| KS 650II  | 152057  | Umluft     | 777 x 745 x 1895 mm | +0°C bis +8°C   | 299 kWh / Jahr   | 442 L       | A   | 1.630,-       | <b>1.025,-</b> |
| TKS 650II | 152058  | Umluft     | 777 x 745 x 1895 mm | -10°C bis -18°C | 1478 kWh / Jahr  | 411 L       | C   | 1.880,-       | <b>1.290,-</b> |

# KÜHLUNG

## SALADETTE / KÜHLTISCH

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

SAL 921 G



STATT € 1.345,-  
**735,-**

KTG921



STATT € 1.395,-  
**819,-**

PKTG921



STATT € 1.500,-  
**845,-**

KTM 090 04



STATT € 2.323,-  
**1.495,-**



| Modell     | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Nettokapazität | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------|---------------|-----------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| SAL 921 G  | 131619  | 230 W / 230 V | 2 GN 1/1  | 900 x 700 x 850      | 260 L          | 1.345,-       | <b>735,-</b>   |
| SAL 1031 G | 131621  | 250 W / 230 V | 3 GN 1/1  | 1045 x 700 x 850     | 270 L          | 1.595,-       | <b>998,-</b>   |
| KTG921     | 131625  | 250 W / 230 V | 4 GN 1/1  | 900 x 700 x 850      | 201 L          | 1.395,-       | <b>819,-</b>   |
| KTM 090 04 | 150213  | 245 W / 230 V | 4 GN 1/1  | 894 x 700 x 850      | 201 L          | 2.323,-       | <b>1.495,-</b> |
| PKTG921    | 131629  | 250 W / 230 V | 2 GN 1/1  | 900 x 700 x 1075     | 201 L          | 1.500,-       | <b>845,-</b>   |

## KÜHLAUFSATZ

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

VRXG 1200



STATT € 839,-  
**525,-**

| Modell    | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität               | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|---------------|-------------------------|----------------------|------------------|---------------|----------------|
| VRXG 1200 | 131333  | 190 W / 230 V | 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2 | 1200 x 395 x 430     | 380 kWh / Jahr   | 839,-         | <b>525,-</b>   |
| VRXG 1400 | 131334  | 190 W / 230 V | 4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2 | 1400 x 395 x 430     | 442 kWh / Jahr   | 879,-         | <b>549,-</b>   |
| VRXG 1600 | 131336  | 190 W / 230 V | 7 x GN 1/3              | 1600 x 395 x 430     | 507 kWh / Jahr   | 919,-         | <b>559,-</b>   |
| VRXG 1800 | 131337  | 190 W / 230 V | 8 x GN 1/3              | 1800 x 395 x 430     | 507 kWh / Jahr   | 952,-         | <b>596,-</b>   |
| VRXG 2000 | 131338  | 190 W / 230 V | 9 x GN 1/3              | 2000 x 395 x 430     | 536 kWh / Jahr   | 1.015,-       | <b>629,-</b>   |

# 32 KÜHLUNG

EKP 1T2LV



**NEU**

Symbolfoto



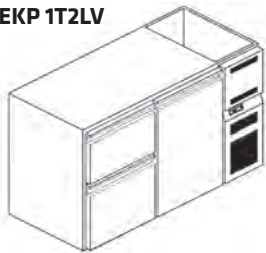
STATT € 5.170,-

**3.730,-**

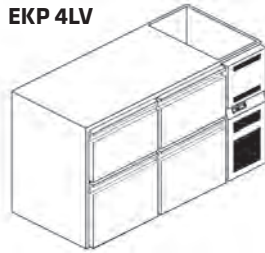
**GETRÄNKEKÜHLPULT**

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

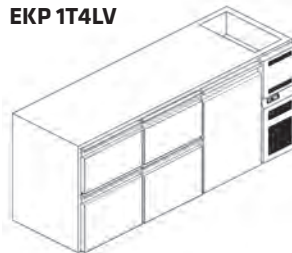
EKP 1T2LV



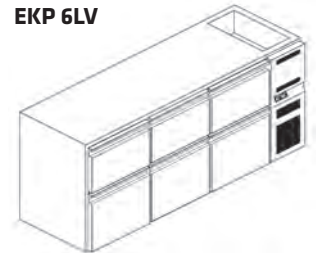
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



**Energiespar-Isolierung: 50 mm**  
FKW- und FCKW-freie Isolierung

**Kältesystem**  
Energieeffizientes Kältesystem mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer

**Elektronische Steuerung**  
Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

**Hygieneausführung**  
Gerundete Wand- und Bodenecken erleichtern Reinigung

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



# KÜHLUNG

## KÜHL-TIEFKÜHLZELLENPULT

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



KTL 905-2

STATT € 2.395,-

**2.490,-**

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

NMK 240-3



AB €

**2.795,-**

## NASSMÜLLKÜHLER

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

| Modell    | Art.Nr. | Anschlusswert | Kapazität | Maße: B x T x H (mm) | Energieverbrauch | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|---------|---------------|-----------|----------------------|------------------|---------------|----------------|
| NMK 240-1 | 150358  | 190 W / 230 V | 1 x 240 l | 1100 x 875 x 1280    | 1095 kWh / Jahr  | 4.210,-       | <b>2.795,-</b> |
| NMK 240-2 | 150360  | 220 W / 230 V | 2 x 240 l | 1750 x 875 x 1280    | 1204 kWh / Jahr  | 5.645,-       | <b>3.745,-</b> |
| NMK 240-3 | 150361  | 270 W / 230 V | 3 x 240 l | 2400 x 875 x 1280    | 1642 kWh / Jahr  | 6.642,-       | <b>4.795,-</b> |

SNHELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

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



SKF3 **NEU**



STATT € 3.225,-

**2.350,-**



1| **Wirtschaftlichkeit**

Der Einsatz von Schockfroster ermöglicht wesentlich längere Produkthaltbarkeit und Reduktion der Produktions- und Personalkosten.



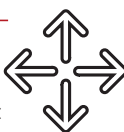
2| **Produktqualität**

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



3| **Vielseitigkeit**

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



4| **Hygiene**

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



SKF5



STATT € 4.240,-

**3.100,-**

SKF8



STATT € 6.110,-

**4.450,-**

| Modell | Art.-Nr. | Kühlleistung | Gefrierleistung | Kapazität            | Maße: B x T x H     | Anschlusswert  | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|----------|--------------|-----------------|----------------------|---------------------|----------------|---------------|----------------|
| SKF3   | 150172   | 15 kg        | 6 kg            | 3 x GN 1/1           | 590 x 700 x 520 mm  | 590 W / 230 V  | 3.225,-       | <b>2.350,-</b> |
| SKF5   | 150173   | 23 kg        | 13 kg           | 5 x GN 1/1 (EN60/40) | 790 x 700 x 850 mm  | 1100 W / 230 V | 4.240,-       | <b>3.100,-</b> |
| SKF8   | 150174   | 40 kg        | 24 kg           | 8x GN 1/1 (EN60/40)  | 790 x 800 x 1290 mm | 2000 W / 230 V | 6.110,-       | <b>4.450,-</b> |
| SKF10  | 150175   | 50 kg        | 30 kg           | 10x GN 1/1 (EN60/40) | 790 x 800 x 1420 mm | 2000 W / 230 V | 6.700,-       | <b>4.710,-</b> |

# KÜHLUNG

## SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI



### ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Steckerfertiges Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- 65 mm Energiesparisolierung
- **FKW- und FCKW-frei**
- Problemloser Wechsel von GN auf EN, wobei stets ein korrekter Luftfluss im Innenraum gewährleistet wird
- **Kältemittel R 290**
- Klimaklasse 5

### STEUERUNG

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



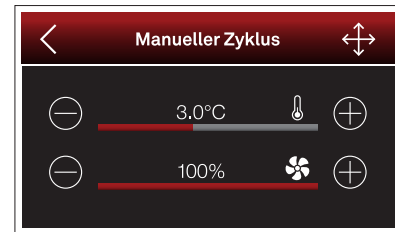
### SCHOCKKÜHLUNG



### PROGRAMMSTEUERUNG



### MANUELLER ZYKLUS



W5UG



STATT € 5.124,-

**4.100,-**

W7UG



STATT € 7.269,-

**5.815,-**

W10U



STATT € 10.262,-

**7.695,-**

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

# 36 KÜHLUNG

## EISWÜRFELERZEUGER K

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

K23



**50%  
ENERGIE  
SPAREN**

\* im Vergleich zu Produkten mit Sprühsystem



Produziert Hohlwürfel



STATT € 1.550,-

**1.090,-**

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| K23    | 146342        | 190 W / 230 V | 23 kg         | 7 kg            | 340 x 545 x 690      | 1.550,-       | <b>1.090,-</b> |
| K25    | 146344        | 190 W / 230 V | 25 kg         | 10 kg           | 400 x 545 x 690      | 1.670,-       | <b>1.150,-</b> |
| K30    | 146344        | 190 W / 230 V | 28 kg         | 10 kg           | 400 x 545 x 690      | 1.870,-       | <b>1.280,-</b> |
| K36    | 146348        | 230 W / 230 V | 36 kg         | 12 kg           | 450 x 545 x 690      | 2.100,-       | <b>1.450,-</b> |
| K45    | 146350        | 240 W / 230 V | 45 kg         | 16 kg           | 500 x 600 x 693      | 2.490,-       | <b>1.690,-</b> |

## EISWÜRFELERZEUGER C

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

C28A



Produziert Vollwürfel



STATT € 1.460,-

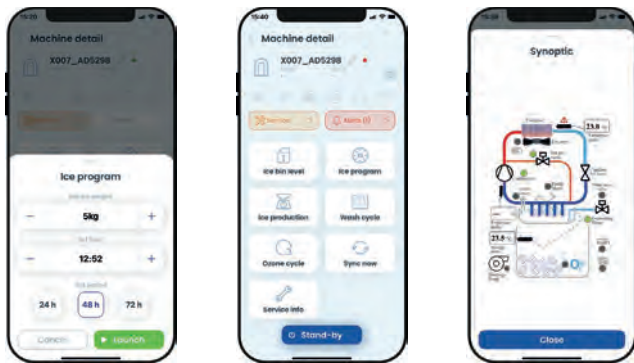
**990,-**

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|----------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| C28A   | 147575   | 300 W / 230 V | 28 kg         | 6,5 kg          | 340 x 480 x 600      | 1.460,-       | <b>990,-</b>   |
| C38A   | 147579   | 370 W / 230 V | 38 kg         | 11,5 kg         | 400 x 540 x 690      | 1.670,-       | <b>1.150,-</b> |
| C46A   | 147581   | 480 W / 230 V | 46 kg         | 15 kg           | 500 x 540 x 690      | 1.830,-       | <b>1.250,-</b> |

# KÜHLUNG

## FLOCKENEISERZEUGER B

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



B95CA


 NEU


 R290

STATT € 3.830,-

# 2.650,-

Produziert Flockeneis



### PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

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

| Modell   | Artikelnummer | Anschlusswert | Tagesleistung | Vorratsbehälter | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|---------------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|
| B 95 CA  | 147938        | 410 W / 230 V | 90 kg         | 18 kg           | 500 x 597 x 694      | 3.830,-       | <b>2.650,-</b> |
| B 130 CA | 147940        | 570 W / 230 V | 130 kg        | 18 kg           | 560 x 620 x 660      | 4.090,-       | <b>2.820,-</b> |
| B 160 CA | 147942        | 610 W / 230 V | 168 kg        | 50 kg           | 700 x 650 x 995      | 4.410,-       | <b>2.990,-</b> |
| B 200 CA | 147944        | 610 W / 230 V | 210 kg        | 50 kg           | 700 x 650 x 995      | 4.620,-       | <b>3.190,-</b> |

# 38 KÜHLUNG

## KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- **Energieeffiziente Kühlzelle mit 80 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- **Modulsystem** mit 35 unterschiedlichen Größen (2,3 m<sup>3</sup> - 13 m<sup>3</sup>), Auswahl siehe unten
- Segmentbauweise ermöglicht **einfache und rasche Montage**
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Außenwände aus Stahl, Polyester beschichtet (lebensmittelzertifiziert)
- **Bodenelemente CNS mit rutschfester Hart-PVC-Folie beschichtet, reinigungsfreundlich**
- Gewölbte Volltür, selbstschließend, mit Rahmenheizung und Zylinderschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar, 100° Türöffnung mit Offenhaltefunktion
- **Energieeffizientes Kühlaggregat**
- Autom. Abtauung u. elektr. Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 (+40°C UT und 40% RF)
- Nicht für Außenaufstellung geeignet



02 140-140-R



AB €

**2.615,-**



| Kühlzelle    | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € | Aggregat | Artikelnummer | Aktionspreis € | Regal system | Artikelnummer | Aktionspreis € |
|--------------|---------|----------------------|----------------|----------|---------------|----------------|--------------|---------------|----------------|
| 02 140-140-R | 152145  | 1400 x 1400 x 2110   | <b>2.615,-</b> | 05-14    | 146493        | <b>2.255,-</b> | KIT001       | 130181        | <b>501,-</b>   |
| 02 140-170-R | 152146  | 1400 x 1700 x 2110   | <b>2.955,-</b> | 05-26    | 146496        | <b>2.560,-</b> | KIT002       | 129992        | <b>852,-</b>   |
| 02 170-170-R | 152151  | 1700 x 1700 x 2110   | <b>3.286,-</b> | 05-26    | 146496        | <b>2.560,-</b> | KIT1050      | 129995        | <b>1.309,-</b> |
| 02 200-200-R | 152158  | 2000 x 2000 x 2110   | <b>3.799,-</b> | 05-26    | 146496        | <b>2.560,-</b> | KIT1056      | 130191        | <b>1.555,-</b> |
| 02 260-260-R | 152167  | 2600 x 2600 x 2110   | <b>5.330,-</b> | 05-46    | 146498        | <b>3.495,-</b> | KIT1065      | 130206        | <b>2.172,-</b> |

012



AB €

**3.795,-**

## MINI-KÜHLZELLE / MINI-TIEFKÜHLZELLE

- **Energieeffiziente Kühlzelle mit 80 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Große Kapazität (1500 L) auf kl. Aufstellfläche (1,2 m<sup>2</sup>)
- Segmentbauweise ermöglicht **einfache und rasche Montage**
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Außenwände aus Stahl, Polyester beschichtet
- **Bodenelemente aus CNS, reinigungsfreundlich**
- Gewölbte Volltür, selbstschließend, mit Rahmenheizung und Zylinderschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar, 100° Türöffnung mit Offenhaltefunktion
- **inschubschienen für 5 St. CNS-Roste (3 St. inkl.)**
- Energieeffizientes Kühlaggregat
- Autom. Abtauung u. elektr. Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 (+40°C UT und 40% RF)
- Nicht für Außenaufstellung geeignet

| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Temperatur    | Maße: B x T x H (mm) | Volumen             | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------|---------------|---------------|---------------|----------------------|---------------------|---------------|----------------|
| 012    | 152602        | 769 W / 230 V | -2° / +8° C   | 1100 x 1225 x 2282   | 1,88 m <sup>3</sup> | 4.250,-       | <b>3.795,-</b> |
| 014    | 152603        | 890 W / 230 V | -18° / -23° C | 1100 x 1225 x 2282   | 1,88 m <sup>3</sup> | 4.985,-       | <b>4.455,-</b> |

# LÜFTUNGSTECHNIK

## DUNSTABZUGSHAUBE WH

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



AB €  
**749,-**



### WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

|         |               |                      |                | MIT MOTOR |               |                |
|---------|---------------|----------------------|----------------|-----------|---------------|----------------|
| Modell  | Artikelnummer | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € | Modell    | Artikelnummer | Aktionspreis € |
| WH 7-10 | 119213        | 1000 x 700 x 450     | <b>749,-</b>   | WH 7-10 M | 116921        | <b>1.008,-</b> |
| WH 7-12 | 116549        | 1200 x 700 x 450     | <b>799,-</b>   | WH 7-12 M | 149027        | <b>1.035,-</b> |
| WH 7-14 | 116384        | 1400 x 700 x 450     | <b>857,-</b>   | WH 7-14 M | 119794        | <b>1.148,-</b> |
| WH 7-16 | 116232        | 1600 x 700 x 450     | <b>915,-</b>   | WH 7-16 M | 117792        | <b>1.210,-</b> |
| WH 7-18 | 116832        | 1800 x 700 x 450     | <b>1.015,-</b> | WH 7-18 M | 116832        | <b>1.264,-</b> |
| WH 7-20 | 117645        | 2000 x 700 x 450     | <b>1.131,-</b> | WH 7-20 M | 118820        | <b>1.339,-</b> |

### WANDHAUBEN WH / TIEFE 900

|         |               |                      |                | MIT MOTOR |               |                |
|---------|---------------|----------------------|----------------|-----------|---------------|----------------|
| Modell  | Artikelnummer | Maße: B x T x H (mm) | Aktionspreis € | Modell    | Artikelnummer | Aktionspreis € |
| WH 9-10 | 119287        | 1000 x 900 x 450     | <b>808,-</b>   | WH 9-10 M | 116245        | <b>1.133,-</b> |
| WH 9-12 | 115793        | 1200 x 900 x 450     | <b>833,-</b>   | WH 9-12 M | 118555        | <b>1.179,-</b> |
| WH 9-14 | 116477        | 1400 x 900 x 450     | <b>861,-</b>   | WH 9-14 M | 114697        | <b>1.205,-</b> |
| WH 9-16 | 119710        | 1600 x 900 x 450     | <b>931,-</b>   | WH 9-16 M | 119620        | <b>1.287,-</b> |
| WH 9-18 | 114325        | 1800 x 900 x 450     | <b>992,-</b>   | WH 9-18 M | 118775        | <b>1.411,-</b> |
| WH 9-20 | 117010        | 2000 x 900 x 450     | <b>1.065,-</b> | WH 9-20 M | 118967        | <b>1.484,-</b> |

# 40 VERBAUTEN

## ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

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



ASO

AB €

**498,-**

## ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

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

| Modell  | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line €  | Art.Nr. | PRO Line €   |
|---------|----------------------|---------|--------------|---------|--------------|
| ASO-710 | 1000 x 700 x 870     | 143518  | <b>498,-</b> | 118801  | <b>699,-</b> |
| ASO-712 | 1200 x 700 x 870     | 143520  | <b>539,-</b> | 119662  | <b>770,-</b> |
| ASO-714 | 1400 x 700 x 870     | 143522  | <b>581,-</b> | 126035  | <b>878,-</b> |
| ASO-716 | 1600 x 700 x 870     | 143524  | <b>602,-</b> | 126036  | <b>906,-</b> |

## ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

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



AST

AB €

**554,-**

AST LS



## ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

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

AB €

**870,-**

| Modell    | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line €    | Art.Nr. | PRO Line €     |
|-----------|----------------------|---------|----------------|---------|----------------|
| AST-710   | 1000 x 700 x 850     | 143572  | <b>554,-</b>   | 124840  | <b>733,-</b>   |
| AST-712   | 1200 x 700 x 850     | 143574  | <b>587,-</b>   | 120472  | <b>799,-</b>   |
| AST-714   | 1400 x 700 x 850     | 143576  | <b>629,-</b>   | 117571  | <b>877,-</b>   |
| AST-716   | 1600 x 700 x 850     | 143578  | <b>667,-</b>   | 119864  | <b>972,-</b>   |
| AST-718   | 1800 x 700 x 850     | 143580  | <b>726,-</b>   | 123516  | <b>1.067,-</b> |
| AST-720   | 2000 x 700 x 850     | 143582  | <b>774,-</b>   | 118787  | <b>1.162,-</b> |
| AST-LS714 | 1400 x 700 x 870     | 143620  | <b>870,-</b>   | 132155  | <b>1.220,-</b> |
| AST-LS716 | 1600 x 700 x 870     | 143622  | <b>958,-</b>   | 119292  | <b>1.341,-</b> |
| AST-LS718 | 1800 x 700 x 870     | 143624  | <b>1.023,-</b> | 121001  | <b>1.399,-</b> |
| AST-LS720 | 2000 x 700 x 870     | 143626  | <b>1.158,-</b> | 118788  | <b>1.481,-</b> |



# VERBAUTEN

## ARBEITSTISCH AT PRO LINE

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

## ARBEITSTISCH AT EASY LINE

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



AT

AB €

**292,-**

| Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line €  | Art.Nr. | PRO Line €   |
|--------|----------------------|---------|--------------|---------|--------------|
| AT-710 | 1000 x 700 x 870     | 143456  | <b>292,-</b> | 118582  | <b>381,-</b> |
| AT-712 | 1200 x 700 x 870     | 143458  | <b>322,-</b> | 118412  | <b>426,-</b> |
| AT-714 | 1400 x 700 x 870     | 143460  | <b>355,-</b> | 118584  | <b>474,-</b> |
| AT-716 | 1600 x 700 x 870     | 143462  | <b>378,-</b> | 118586  | <b>499,-</b> |
| AT-718 | 1800 x 700 x 870     | 143464  | <b>408,-</b> | 118588  | <b>558,-</b> |
| AT-720 | 2000 x 700 x 870     | 143466  | <b>437,-</b> | 117491  | <b>599,-</b> |

## HANDWASCHBECKEN

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



HWB 4040

AB €

**196,-**

| Modell    | Art.-Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Becken (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|----------|----------------------|-------------|---------------|----------------|
| HWB 4040  | 141869   | 400 x 400 x 251      | Ø 340       | 300,-         | <b>196,-</b>   |
| HWB 4040S | 141874   | 400 x 400 x 251      | Ø 340       | 335,-         | <b>220,-</b>   |

## ABFALLEIMER

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



AR50

AB €

**158,-**

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

## SPÜLTISCH PRO LINE

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

SPT1B-706



AB €  
**472,-**

## SPÜLTISCH EASY LINE

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

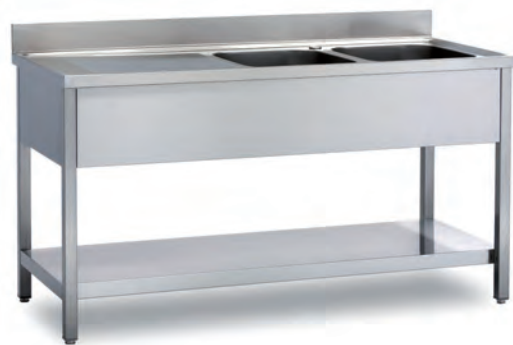
SPT1BAR-712



Symbolfoto

AB €  
**551,-**

SPT2BAR-714



Symbolfoto

AB €  
**697,-**

| Modell      | MaÙe: B x T x H (mm) | Becken (mm)     | Becken | Art.-Nr. | EASY Line €  | Art.-Nr. | PRO Line €     |
|-------------|----------------------|-----------------|--------|----------|--------------|----------|----------------|
| SPT1B-706   | 600 x 700 x 850      | 500 x 500 x 300 | 1      | 149634   | <b>472,-</b> | 118968   | <b>546,-</b>   |
| SPT1BAR-712 | 1200 x 700 x 850     | 500 x 500 x 300 | 1      | 149640   | <b>551,-</b> | 115538   | <b>699,-</b>   |
| SPT2BAR-714 | 1400 x 700 x 850     | 400 x 500 x 250 | 2      | 149650   | <b>697,-</b> | 120481   | <b>930,-</b>   |
| SPT2BAR-716 | 1600 x 700 x 850     | 400 x 500 x 250 | 2      | 149651   | <b>737,-</b> | 120483   | <b>949,-</b>   |
| SPT2BAR-718 | 1800 x 700 x 850     | 500 x 500 x 300 | 2      | 149652   | <b>773,-</b> | 120484   | <b>994,-</b>   |
| SPT2BAR-720 | 2000 x 700 x 850     | 600 x 500 x 300 | 2      | 149653   | <b>836,-</b> | 117665   | <b>1.050,-</b> |

## SPÜLCENTER PROLINE

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

SPC1BAR-712



AB €  
**514,-**

| Modell      | MaÙe: B x T x H (mm) | Becken (mm)     | Tropffläche | Art.-Nr. | EASY Line €  | Art.-Nr. | PRO Line €   |
|-------------|----------------------|-----------------|-------------|----------|--------------|----------|--------------|
| SPC1BAR-712 | 1200 x 700 x 850     | 400 x 500 x 300 | rechts      | 149661   | <b>514,-</b> | 120158   | <b>864,-</b> |
| SPC1BAL-712 | 1200 x 700 x 850     | 400 x 500 x 300 | links       | 149664   | <b>514,-</b> | 120161   | <b>864,-</b> |

# VERBAUTEN

## WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

## WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

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

|            | Modell | Maße: B x T x H (mm) | Art.Nr. | EASY Line €  | Art.Nr. | PRO Line €   |
|------------|--------|----------------------|---------|--------------|---------|--------------|
| OFFEN      | WHO-10 | 1000 x 400 x 660     | 143662  | <b>251,-</b> | 118564  | <b>299,-</b> |
|            | WHO-12 | 1200 x 400 x 660     | 143664  | <b>260,-</b> | 118566  | <b>321,-</b> |
|            | WHO-14 | 1400 x 400 x 660     | 143666  | <b>288,-</b> | 124489  | <b>348,-</b> |
|            | WHO-16 | 1600 x 400 x 660     | 143668  | <b>317,-</b> | 118569  | <b>381,-</b> |
|            | WHO-18 | 1800 x 400 x 660     | 143670  | <b>349,-</b> | 118570  | <b>412,-</b> |
| SCHIEBETÜR | WHS-10 | 1000 x 400 x 660     | 143674  | <b>333,-</b> | 115769  | <b>446,-</b> |
|            | WHS-12 | 1200 x 400 x 660     | 143676  | <b>345,-</b> | 115770  | <b>472,-</b> |
|            | WHS-14 | 1400 x 400 x 660     | 143678  | <b>373,-</b> | 115771  | <b>522,-</b> |
|            | WHS-16 | 1600 x 400 x 660     | 143680  | <b>422,-</b> | 115772  | <b>580,-</b> |
|            | WHS-18 | 1800 x 400 x 660     | 143682  | <b>465,-</b> | 115773  | <b>632,-</b> |

WHSO



AB €

**251,-**

WHSS



AB €

**333,-**

## WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt

WB



AB €

**67,-**

WR



AB €

**129,-**

| Modell  | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------|----------------------|---------------|----------------|
| WB 3-08 | 115765  | 800 x 300            | 101,-         | <b>67,-</b>    |
| WB 3-10 | 114667  | 1000 x 300           | 116,-         | <b>77,-</b>    |
| WB 3-12 | 115767  | 1200 x 300           | 131,-         | <b>89,-</b>    |
| WB 3-14 | 115768  | 1400 x 300           | 148,-         | <b>101,-</b>   |

| Modell  | Art.Nr. | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|---------|----------------------|---------------|----------------|
| WR1-312 | 118630  | 1200 x 300           | 182,-         | <b>129,-</b>   |
| WR1-314 | 118631  | 1400 x 300           | 193,-         | <b>137,-</b>   |
| WR1-316 | 118632  | 1600 x 300           | 203,-         | <b>144,-</b>   |
| WR1-318 | 118634  | 1800 x 300           | 213,-         | <b>168,-</b>   |
| WR1-320 | 118635  | 2000 x 300           | 271,-         | <b>187,-</b>   |
| WR2-312 | 118637  | 1200 x 300           | 376,-         | <b>259,-</b>   |
| WR2-314 | 118638  | 1400 x 300           | 400,-         | <b>271,-</b>   |
| WR2-316 | 118639  | 1600 x 300           | 427,-         | <b>285,-</b>   |
| WR2-318 | 118640  | 1800 x 300           | 457,-         | <b>338,-</b>   |
| WR2-320 | 118641  | 2000 x 300           | 486,-         | <b>378,-</b>   |

**KALT / HEISSBUFFET**

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



**ES-GREEN PLUS 4**

**TABLETRUTSCHE  
LÄNGSSEITE  
CNS  
NETTO € 350,-**

STATT € 4.065,-

**3.440,-**

| Modell          | Wenge  | Hemlock | Anschlusswert  | Temperatur    | Maße: B x T x H (mm) | Fassung (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------------|--------|---------|----------------|---------------|----------------------|--------------|---------------|----------------|
| ES-Green Plus 4 | 140140 | 140141  | 229 W / 230 V  | +4 / +8° C    | 1494 x 650 x 1288    | GN 4/1 - 200 | 4.065,-       | <b>3.440,-</b> |
| ES-Red Plus 4   | 144933 | 144930  | 3050 W / 230 V | +60° / +90° C | 1494 x 650 x 1288    | GN 4/1 - 200 | 4.940,-       | <b>4.190,-</b> |

**SB 40**



AB €

**3.085,-**

**KALT / HEISSBUFFET**

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

| Modell  | Wenge  | Eiche  | Anschlusswert  | Temperatur    | Maße: B x T x H (mm) | Kapazität (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|--------|--------|----------------|---------------|----------------------|----------------|---------------|----------------|
| SB 40 C | 136660 | 148788 | 3000 W / 230 V | +20° / +90° C | 1442 x 950 x 1370    | GN 4/1         | 3.665,-       | <b>3.085,-</b> |
| SB 40 F | 136197 | 148779 | 500 W / 230 V  | +2° / +10° C  | 1442 x 950 x 1370    | GN 4/1         | 3.755,-       | <b>3.150,-</b> |

# AUSGABE

## PANORAMA-KÜHL- ODER TIEFKÜHLVITRINE

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



**NEU**



STATT € 3.145,-

**2.710,-**

RD600

| Modell   | Art.-Nr. | Anwendung  | Anschlusswert  | Glasetagen    | Maße: B x T x H (mm) | Nettoinhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|----------|----------|------------|----------------|---------------|----------------------|-------------|---------------|----------------|
| RD 600 F | 150166   | Kühlen     | 420 W / 230 V  | 5 x 445 x 455 | 600 x 645 x 1850     | 360 L       | 3.145,-       | <b>2.710,-</b> |
| RD 800 F | 150323   | Kühlen     | 440 W / 230 V  | 5 x 665 x 455 | 800 x 645 x 1850     | 480 L       | 3.995,-       | <b>3.439,-</b> |
| RDN600 F | 150324   | Tiefkühlen | 1250 W / 230 V | 5 x 445 x 455 | 600 x 645 x 1850     | 360 L       | 5.780,-       | <b>4.978,-</b> |
| RDN800 F | 150325   | Tiefkühlen | 1250 W / 230 V | 5 x 665 x 455 | 800 x 645 x 1850     | 480 L       | 6.190,-       | <b>5.327,-</b> |

## HD800

**NEU**



STATT € 1.780,-

**1.594,-**

## PANORAMA-WARMHALTE- ODER KÜHLVITRINE

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

| Modell  | Art.-Nr. | Anwendung  | Anschlusswert | Glasetagen     | Maße: B x T x H (mm) | Kapazität | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------|----------|------------|---------------|----------------|----------------------|-----------|---------------|----------------|
| HD 800  | 139402   | Warmhalten | 3 kW / 230 V  | 2 x 645 x 490  | 785 x 680 x 735      | 2 x GN1/1 | 1.780,-       | <b>1.594,-</b> |
| HD 1200 | 139403   | Warmhalten | 3 kW / 230 V  | 2 x 1045 x 490 | 1195 x 680 x 735     | 3 x GN1/1 | 2.620,-       | <b>2.160,-</b> |
| CD 800  | 134731   | Kühlen     | 440 W / 230 V | 2 x 645 x 490  | 785 x 680 x 735      | 2 x GN1/1 | 2.740,-       | <b>2.369,-</b> |
| CD 1200 | 134911   | Kühlen     | 455 W / 230 V | 2 x 1045 x 490 | 1195 x 680 x 735     | 3 x GN1/1 | 3.395,-       | <b>2.938,-</b> |

# 46 SPÜLSYSTEME



## ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPIELER

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

GLS 144



**SERIENAUSSTATTUNG:**

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

STATT € 1.727,-

**1.259,-**

GSS 164



**SERIENAUSSTATTUNG:**

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

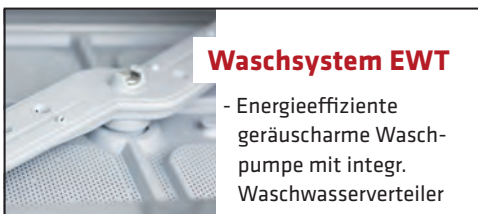
STATT € 2.722,-

**1.979,-**



**Konstruktion ECC**

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



**Waschsystem EWT**

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

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

# SPÜLSYSTEME

**ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER**

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



**GLS 4200**

**30%  
ENERGIE  
SPAREN**

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

STATT € 3.449,-  
**2.385,-**



**GSS 5100**

**30%  
ENERGIE  
SPAREN**

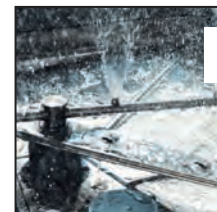
- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Tellerkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
  - 1 Gläserkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
  - 1 Besteckeinsatz (Kunststoff)

STATT € 4.494,-  
**3.110,-**



**3-stufiges Öko-Filterssystem**

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



**Vollausstattung**

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät



**Doppelwandige Konstruktion**

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank



**Elektronische Steuerung**

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

**ASM**

| Modell     | Art.-Nr. | Anschlusswert  | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Einschubhöhe | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|----------|----------------|-----------------|----------------------|-----------|--------------|---------------|----------------|
| GLS 4200   | 140300   | 3,1 kW / 230 V | 2,3 L           | 460 x 600 x 705      | 7 L       | 315 mm       | 3.449,-       | <b>2.385,-</b> |
| GLS 4200 D | 140852   | 3,1 kW / 230 V | 2,3 L           | 460 x 600 x 705      | 7 L       | 315 mm       | 3.686,-       | <b>2.550,-</b> |
| GSS 5100   | 134055   | 5,2 kW / 400 V | 2,8 L           | 600 x 600 x 820      | 11 L      | 415 mm       | 4.494,-       | <b>3.110,-</b> |
| GSS 5100 D | 134056   | 5,2 kW / 400 V | 2,8 L           | 600 x 600 x 820      | 11 L      | 415 mm       | 4.767,-       | <b>3.299,-</b> |

48 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%  
ENERGIE  
SPAREN

STATT € 2.254,-

**1.675,-**



**Konstruktion ECC**

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



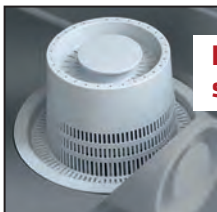
**Waschsystem EWT**

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Waschwasserverteiler



**Elektronische Steuerung ELI**

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



**Laugenfilter-system EDS**

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

OCEAN GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

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



OCEAN 61 D

30%  
ENERGIE  
SPAREN

STATT € 3.203,-

**2.389,-**

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



# SPÜLSYSTEME

## RIVER GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

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



RIVER 43 CDE

STATT € 3.797,-

**2.745,-**

**30%**  
**ENERGIE**  
SPAREN

RIVER 63 CDE



STATT € 4.939,-

**3.555,-**



| Modell       | Artikelnummer | Anschlusswert  | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------------|----------------|-----------------|----------------------|-----------|---------------|----------------|
| RIVER 43 CDE | 135518        | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L           | 466 x 556 x 695      | 8 L       | 3.797,-       | <b>2.745,-</b> |
| RIVER 43 TDE | 135519        | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L           | 466 x 556 x 695      | 8 L       | 4.174,-       | <b>3.047,-</b> |
| RIVER 63 CDE | 135522        | 7,9 kW / 400 V | 1,9 L           | 600 x 600 x 820      | 15 L      | 4.939,-       | <b>3.555,-</b> |
| RIVER 63 TDE | 135523        | 7,9 kW / 400 V | 1,9 L           | 600 x 600 x 820      | 15 L      | 5.374,-       | <b>3.895,-</b> |

50 SPÜLSYSTEME

HGS 185



KORBMASSE:  
500 x 500 mm

Symbolfoto

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

STATT € 5.207,-

**3.495,-**

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER

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

| Modell        | Art.-Nr. | Anschlusswert  | Wasserverbrauch | Einschubhöhe | Maße: B x T x H (mm)  | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|---------------|----------|----------------|-----------------|--------------|-----------------------|---------------|----------------|
| HGS 185       | 144387   | 8,7kW / 400 V  | 2,1 L           | 450 mm       | 724 x 818 x 1529/2010 | 5.207,-       | <b>3.495,-</b> |
| NIAGARA 82 CD | 147737   | 10,2kW / 400 V | 1,9 L           | 465 mm       | 633 x 755 x 1565/2080 | 6.190,-       | <b>4.598,-</b> |

UNIVERSALSPÜLER MISTRAL / NIAGARA

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

STATT € 4.060,-

**3.399,-**

MISTRAL 241 X DE



KORBMASSE:  
500 x 600 mm

NIAGARA 243 DE



KORBMASSE:  
560 x 630 mm

STATT € 7.165,-

**5.995,-**

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

# SPÜLSYSTEME

## RIVER DURCHSCHUBSPÜLER

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



**RIVER 83 CDE**

**STATT € 7.641,-**  
**5.345,-**

**KORBMASSE:**  
500 x 500 mm

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

**RIVER 93 NRG**

**30% ENERGIE SPAREN**

**KORBMASSE:**  
500 x 600 mm

**STATT € 12.030,-**  
**8.775,-**

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

# 52 SPÜLSYSTEME

## BWT SYSTEM BESTMAX (Entkarbonisierung)

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



| Modell  | Art.-Nr. | Kapazität A* | Kapazität B | Preis €      |
|---------|----------|--------------|-------------|--------------|
| Set XL  | 140357   | 4.690 lt.    | 6.800 lt.   | <b>360,-</b> |
| Set 2XL | 140358   | 8.270 lt.    | 12.000 lt.  | <b>434,-</b> |

\*A) Kombidämpfer (25% Verschnitt)

B) Espressomaschinen (45% Verschnitt) / 10°dH

## BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

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



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

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

## SPÜLMASCHINENKÖRBE



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

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

## SYSTEMREINIGER / KLARSPÜLER



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

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



**Gastronomie-Technik Luka**  
Ruster Strasse 17 - 19 Top2  
7000 Eisenstadt

Telefon: 0676/930 78 25 oder 0676/930 79 26  
Fax: 02682/ 61 429  
email: office@gastrotechnik.co  
web: www.gastrotechnik.co