

ICEMATIC



EISWÜRFELERZEUGER K

- **Profi Eiswürfelerzeuger** zur Herstellung von **Hohlwürfeln**
- Gehäuse und Innenraum aus **CNS 1.4301**
- Eisherstellung durch **Paddelsystem**
- **Praktische App** zur Steuerung d. Kernfunktionen
- Touch Control
- **Belüftung in der Frontblende**
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- **Kältemittel: R 290** / Wasseranschluss: 3/4"
- Erhältlich in luftgekühlter (A) oder wassergekühlter Version (W)

Modell	K25
Art.Nr.	146344
Tagesleistung	25 kg
Vorratsbehälter	10kg
Anschlusswert	190 W / 230 V
Maße: B x T x H (mm)	400 x 545 x 690



**50%
ENERGIE
SPAREN**

GASTRO
aktuell

STATT € 1.670,-

1.250,-

serviceexpress.at

GASTRONOMIE - KÄLTETECHNIK
HAUSHALTSGERÄTE

Ing. Adolf Wobovnik
Techendorf 46
9762 Weissensee
Tel. 0676-30 77 567
office@serviceexpress.at
www.serviceexpress.at

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,-

4.855,-

KORE KB 061W



STATT € 9.725,-

6.950,- MIT BOILER

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Boiler	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KM0623W	138029	4,7 kW / 400 V	6 x GN 2/3		519 x 628 x 770	6.470,-	4.855,-
KM061W	138030	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1		519 x 806 x 770	6.945,-	5.210,-
KB061W	141023	7,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	✓	519 x 803 x 770	9.725,-	6.950,-

KOCHSYSTEME

MTE5W R



STATT € 6.480,-
4.395,-

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

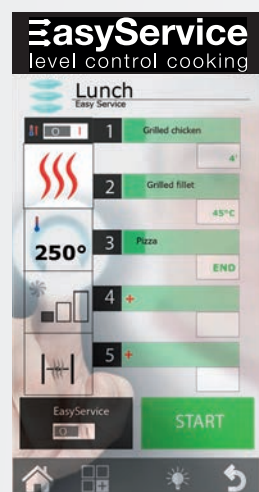
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



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,-	4.395,-
MTE7W R	141579	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	7.740,-	5.625,-
MTE10W R	141580	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	8.745,-	6.100,-

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner à 7,0 kW
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Elektro-Backofen: 5,30 kW
- Statisch beheizt
- Garraum: 560 x 660 x 310 mm



STATT € 3.595,-

2.410,-



GH77 EBO

GH711 UO



STATT € 2.950,-

1.975,-



EHR77 EBO



STATT € 3.395,-

2.275,-

EHQ77 EBO



STATT € 4.435,-

2.970,-

ELEKTRO-HERD

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- EHR 77: 2 Kochplatten rund x 1,5 kW
2 Kochplatten rund x 2,6 kW
- EHQ 77: 4 Kochplatten quadratisch x 2,5 kW
- Elektro-Bratofen: 5,30 kW
- Statisch beheizt
- Garraum: 560 x 660 x 310 mm

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert Gas	Anschlusswert Elektro	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GH77 UO	146050	28 kW		700 x 714 x 850	2.250,-	1.507,-
GH711 UO	146051	42 kW		1100 x 714 x 850	2.950,-	1.975,-
GH77 EBO	146052	28 kW	5,3 kW / 400 V	700 x 714 x 850	3.595,-	2.410,-
EHR77 EBO	146872		13,5 kW / 400 V	700 x 714 x 850	3.395,-	2.275,-
EHQ77 EBO	146873		15,7 kW / 400 V	700 x 714 x 850	4.435,-	2.970,-

KOCHSYSTEME

EFR74



STATT € 2.425,-

1.695,-



STATT € 4.190,-

2.695,-



EFR77

ELEKTRO-FRITTEUSE

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Tiefgezogene Becken mit großer Kaltzone
- Schwenkbare elektrische Heizelemente
- Ölauffangwannen mit Edelstahlfilter
Mit Ölablauf nach unten
- Sicherheitsthermostat
- Temperaturbereich: 90° bis 185°C
- Mit Überhitzungsschutz



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EFR74	146886	9 kW / 400 V	13 l	400 x 714 x 850	2.425,-	1.695,-
EFR77	146887	18 kW / 400 V	13 l + 13 l	700 x 714 x 850	4.190,-	2.695,-

ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Standgerät, Unterbau offen
- Mit Fettauffangschublade
- Thermostatisch regelbar
- Temperaturbereich: 50° bis 300°C
- Grillfläche:
Stahl oder hartverchromt



EGP74



STATT € 2.180,-

1.308,-

EGP77



STATT € 3.050,-

1.830,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillfläche	Grillfläche	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP74	146877	4 kW / 400 V	Stahl	350 x 570 mm	400 x 714 x 850	2.180,-	1.308,-
EGPC74	146878	4 kW / 400 V	Verchromt	350 x 570 mm	400 x 714 x 850	2.520,-	1.512,-
EGP77	146879	8 kW / 400 V	Stahl	650 x 570 mm	700 x 714 x 850	3.050,-	1.830,-
EGPC77	146880	8 kW / 400 V	Verchromt	650 x 570 mm	700 x 714 x 850	3.820,-	2.295,-

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)**

STATT € 5.096,-

3.669,-



CG 740E

CE 74TE



STATT € 4.508,-

3.246,-

ELEKTRO-HERD

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



BE 74XM



STATT € 6.791,-

4.890,-

STATT € 3.734,-

2.689,-



CM 720G

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

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

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Temperaturreglung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 740E	122543	24 kW / Gas	50° - 300° C	800 x 700 x 900	5.096,-	3.669,-
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	4.508,-	3.246,-
BE74XM	139373	10 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	6.791,-	4.890,-
CM 720G	122564	5,1 kW / 400 V	50° - 300° C	400 x 700 x 900	3.734,-	2.689,-

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



STATT € 2.907,-

2.035,-



FLE72GCRX

FLE741GCRX



STATT € 4.415,-

3.090,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillplatte	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW	Hartverchromt	400 x 700 x 850	2.907,-	2.035,-
FLE741GCRX	142240	12 kW	Hartverchromt	800 x 700 x 850	4.415,-	3.090,-

ELEKTRO-FRITEUSE

- 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



FE7117

STATT € 3.198,-

2.335,-



FE7215

STATT € 4.883,-

3.565,-



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 850	3.198,-	2.335,-
FE 7207	122603	14,0 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 850	4.472,-	3.265,-
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 850	4.883,-	3.565,-

8 KOCHSYSTEME

INDUKTIONSSHERDE MINI / SYSTEM 45

- Gehäuse komplett **Edelstahl 1.4301**
- **Schott**-Ceranglas
- **Stufenloser Leistungsregler**
- **Digitale Anzeige unter Glas**
- Leicht demontierbarer **Lüfterfilter** (spülmaschinensicher)
- Integrierte **Pfannen-Qualitäts-Anzeige PQC**
- Steckerfertig



BM3,5



STATT € 1.490,-

1.199,-

BWK 3.5



STATT € 2.590,-

2.072,-

BI2K10



STATT € 4.590,-

3.670,-

Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BM 3,5	117445	ø 210 mm	290 x 290 x 4	340 x 405 x 110	3,5 kW / 230 V	1.490,-	1.199,-
BM 5,0	148682	ø 210 mm	290 x 290 x 4	340 x 405 x 110	5,0 kW / 400 V	1.990,-	1.590,-
BI1KS 5	129541	ø 230 mm	350 x 350 x 4	400 x 455 x 120	5,0 kW / 400 V	2.390,-	1.910,-
BI2K10	100053	2 x ø 230 mm	350 x 560 x 6	400 x 665 x 120	10,0 kW / 400 V	4.590,-	3.670,-
BWK 3.5	100097	ø 300 mm	ø 300 x 4	400 x 455 x 180	3,5 kW / 230 V	2.590,-	2.072,-



RIB 3520ET

STATT € 335,-

263,-

INDUKTIONSSHERD 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

Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIB 3535 ET	135509	ø 220 mm	280 x 280 x 3	330 x 425 x 100	3,5 kW / 230 V	335,-	263,-

KOCHSYSTEME

STANDHERDE INDUKTION

- **Leistungsstarke Induktionsherde**, formschöne Standbauweise
 - Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301
 - **Schott-Ceranglas**
 - Offener Unterschrank, rückseitige Aufkantung 20 mm
 - Kompakte Leistungselektronik
 - **Stufenloser Leistungsregler**, elektr. Überwachung der Energiezufuhr
 - Betriebskontrollleuchte
 - Integrierte **Pfannen-Qualitäts-Anzeige PQC**
 - Leicht demontierbarer **Lüfterfilter** (spülmaschinensicher)
 - Steckerfertig
- Alle Modelle ausgestattet mit Punktstar**
- Topferkennung in der Mitte der Kochfläche



BIH4KTD20



NEU

STATT € 10.990,-
8.792,-

BIH6KTD21



STATT € 14.690,-
12.792,-

Modell	Art.Nr.	Spule (mm)	Ceranglas (mm)	Kochstellen	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BIH4KTD20	120480	ø 260	650 x 605 x 6	4	700 x 700 x 850	20,0 kW / 400 V	10.990,-	8.792,-
BIH6KTD21	148695	ø 260	950 x 605 x 6	6	1000 x 700 x 850	30,0 kW / 400 V	14.690,-	12.792,-
BI4SH20	148868	270 x 270	700 x 720 x 6	4	800 x 900 x 850	20,0 kW / 400 V	12.890,-	10.312,-
BI6SH30	148869	270 x 270	1050 x 720 x 6	6	1200 x 900 x 850	30,0 kW / 400 V	17.990,-	14.392,-

10 KOCHSYSTEME

HEISSLUFT- UND BACKÖFEN T

- Gehäuse u. Garraum aus **Edelstahl 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit runden Ecken
- Garraumbür mit **Doppelverglasung**
- Einschubschielenabstand 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 6 Lüftergeschwindigkeiten, Speicher für 99 Backprogramme (bis zu 4 Phasen)
- **Zubehör:**
Mod. H0434 / 3 Stück Bleche;
Mod. H0464 / ohne Bleche

Auf Anfrage: Wassertank
(wenn kein Wasseranschluss vorhanden)



H0434



STATT € 1.100,-

795,-



H0464E



STATT € 2.110,-

1.665,-

Modell	Art.Nr.	Steuerung	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
H0434	148714	Mechanisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.100,-	795,-
H0464	148715	Mechanisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	1.698,-	1.370,-
H0434E	148502	Elektronisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.585,-	1.265,-
H0464E	148501	Elektronisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	2.110,-	1.665,-

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



NEU

STATT € 3.265,-

2.575,-

DN635 2CD



STATT € 6.728,-

5.315,-

Modell	Art.Nr.	Pizzen	Backkammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
TZ435-2M	124780	8 Ø 35 cm	2 x 720 x 720 x 140	1000 x 860 x 690	10,4 kW / 400 V	3.265,-	2.575,-
DN635 2CD	130135	12 Ø 35 cm	2 x 720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	16,8 kW / 400 V	6.728,-	5.315,-
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,-	5.990,-

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 €

1.445,-



IR

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	18 Kg	400 x 690 x 630	1.998,-	1.445,-
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg	440 x 830 x 720	2.298,-	1.675,-
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg	420 x 720 x 640	2.598,-	1.860,-
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg	460 x 840 x 730	3.149,-	2.299,-

12 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



STATT € 2.549,-
1.905,-



SH 20

STATT € 3.249,-
2.430,-



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,-	1.905,-
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.249,-	2.430,-
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.829,-	2.865,-
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	3.598,-	2.695,-

GM 0311 E



STATT € 2.256,-
1.810,-

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.256,-	1.810,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.562,-	2.050,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.825,-	2.260,-

KOCHSYSTEME

MIKROWELLENHERD

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

STATT € 2.910,-
2.334,-



NE 1840

STATT € 1.755,-
1.405,-



NE 1843 EYG



STATT € 1.967,-
1.575,-

NE 2143-2 EYG



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1643 EYG	148198	2590 W / 230 V	1600 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.643,-	1.315,-
NE 1843 EYG	148195	2830 W / 230 V	1800 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.755,-	1.405,-
NE 2143-2 EYG	148196	3160 W / 230 V	2100 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.967,-	1.575,-
NE 1840	100503	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.910,-	2.334,-
NE 2140	100504	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.170,-	2.541,-
NE 3240	100505	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.790,-	3.039,-

MENUMASTER
Commercial



STATT € 1.497,-
1.275,-

RFS518 TS

MIKROWELLENHERD

- Gehäuse und Garraum komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Garraumvolumen 35 Liter
- 2 Ebenen, GN 2/3
- Innenmaße: 359 x 413 x 226 mm
- **2 Magnetrone**
- 5 Leistungsstufen
- **100 Programme**
- 10 Speicher Tasten
- Elektronische Steuerung rechts
- LED-Display

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Magnetrons	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RFS518 TS	145497	2700 W / 230 V	2	1800 W	551 x 533 x 365	1.497,-	1.275,-

14 IMBISS

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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



STATT € 669,-
502,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEF 8	127807	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 120	275 x 460 x 340	217,-	199,-
PEF 8+8	127809	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 210 x 130	550 x 460 x 340	409,-	375,-
PEF 10SA	127811	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	669,-	502,-
PEF 10+10SA	127812	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	1.229,-	925,-
PEF 16	127813	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	879,-	654,-

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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

EF 20BP



STATT € 1.680,-
1.134,-

EF 12+12B



STATT € 2.115,-
1.525,-



BF 21

STATT € 2.545,-
2.095,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 10	290 x 550 x 435	1.055,-	698,-
EF 20BP	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.680,-	1.134,-
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	2.115,-	1.525,-
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.545,-	2.095,-

IMBISS

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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



EGP 400

STATT € 550,-

399,-



EGP 600

STATT € 865,-

599,-

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	550,-	399,-
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	865,-	599,-
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	1.095,-	765,-

PSR 400EI



STATT € 810,-

607,-

ELEKTRO GRILLPLATTE PSR

- Elektrogrillplatte glatt
- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Grillplatte aus Edelstahl
- 1 - 3 Heizzonen
- Fettauffangschublade
- Thermostatische Temperaturregelung von 50° - 300°C

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PSR 400 EI	148308	1	3,0 kW / 230 V	400 x 400	400 x 475 x 230	810,-	607,-
PSR 600 EI	146038	2	6,0 kW / 400 V	600 x 400	600 x 475 x 230	1.136,-	852,-
PSR 900 EI	148309	3	9,0 kW / 400 V	900 x 400	900 x 475 x 230	1.497,-	1.122,-

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

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

CG 60 DUPLEX



Symbofoto

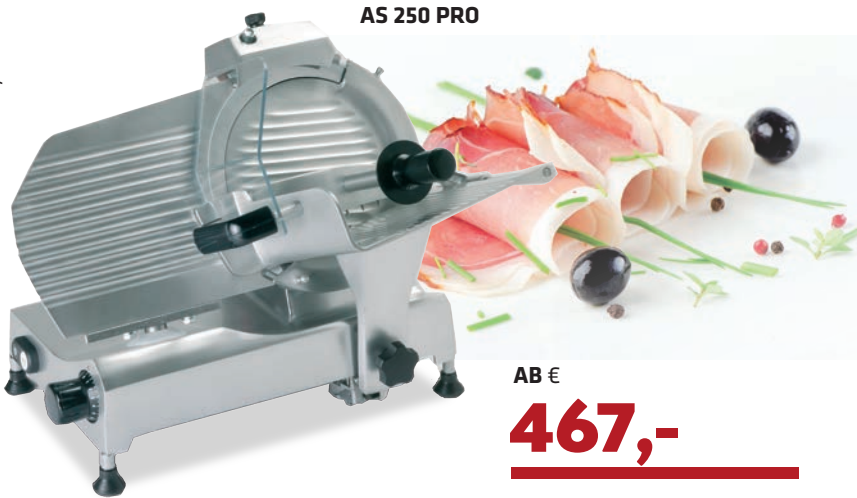
STATT € 1.045,-

780,-

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	147365	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	1.045,-	780,-

16 VORBEREITUNG

Symbolfoto



AS 250 PRO

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS PRO

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

AB €
467,-

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GSB

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



GSB300

STATT € 2.165,-
1.745,-

VSG 2510



STATT € 2.540,-
1.795,-

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

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 S	100071	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	599,-	467,-
AS 250 PRO	115195	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	930,-	725,-
AS 300 PRO	115196	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	1.440,-	1.100,-
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.540,-	1.795,-
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	2.800,-	1.895,-
GSB300	145988	220 / 200 mm	Ø 300	535 x 612 x 416	270 W / 230 V	2.165,-	1.745,-
GSB350	145991	260 / 220 mm	Ø 350	610 x 797 x 514	370 W / 230 V	2.935,-	2.465,-

VORBEREITUNG

SCHWUNGRADMASCHINE TRIBUTE

EIN TRIBUT AN DIE TRADITIONEN VON EINST
Die Schwungrad-Aufschnittmaschine BERKEL TRIBUTE ist eine Neuauflage des historischen Modells B von Berkel („Indianina“) aus den 1920er Jahren und eine Hommage an Tradition und Eleganz: Die perfekte Wahl für alle Anwender, die sich eine Maschine zur intensiven Nutzung von höchster Qualität und außergewöhnlichem Design wünschen.



auf Anfrage

PED 315



STATT € 3.610,-

3.068,-

GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

- Premium-Vertikal-Schneidemaschine
- Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb
- CE-Ausführung für maximale 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 Resthalter aus Edelstahl

GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

- Premium-Schräg-Schneidemaschine
- Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb
- CE-Ausführung für maximale 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 Resthalter aus Edelstahl

PEG 315



STATT € 3.810,-

3.238,-

Modell	Art-Nr.	Messer	Schnitt-Länge/Höhe	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
PED 315	136411	315 mm	250 / 230 mm	465 x 575 x 560 mm	350 W / 230 V	3.610,-	3.068,-
PED 350	133640	350 mm	270 / 250 mm	490 x 600 x 560 mm	350 W / 230 V	4.058,-	3.449,-
PEG 315	136408	315 mm	255 / 160 mm	525 x 420 x 500 mm	390 W / 230 V	3.810,-	3.238,-
PEG 350	136409	350 mm	300 / 195 mm	615 x 490 x 540 mm	390 W / 230 V	4.058,-	3.449,-

18 VORBEREITUNG



Symbolfoto

FWU 12

STATT € 1.475,-

989,-

FLEISCHWOLF

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



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12	136539	Unger 70	ca. 150 Kg	1100 W / 400 V	240 x 460 x 510	1.475,-	989,-
FWU 22	136540	Unger 82	ca. 280 Kg	1100 W / 400 V	240 x 470 x 510	1.673,-	1.255,-

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse abnehmbar (leichte Reinigung)
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Überlastungsschutz
- **2- oder 3-teiliger Schneidsatz: Ø 70 mm Enterprise / Ø 82 mm System Unger**
- Inkl. (Vorschneider), Messer, Lochscheibe



A/E12

STATT € 1.655,-

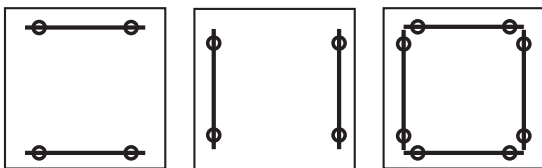
1.195,-

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
A/E12	118387	Enterprise 70	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	235 x 410 x 510	1.655,-	1.195,-
A/E22	118388	Unger 82	ca. 280 Kg	1125 W / 400 V	305 x 455 x 545	2.535,-	1.695,-

VORBEREITUNG

VAKUUMGERÄT ECOVAC

- **Robuste und hygienische Konstruktion, komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- **Tiefgezogene Kammer**
- Elektr. **Programmsteuerung**, einfache Bedienung mit 10 Arbeitsprogrammen
- **Doppelte Schweißnaht** gewährleistet hohe Haltbarkeit der Verpackung
- Schweißleiste mit Hubkolben ermöglicht einfache Reinigung
- Gewölbter Deckel aus Acrylglas
- Softair: sanfte Rückbelüftung für optimalen Schutz des Produktes
- Inkl. Einlegeplatten
- Pumpenleistung:
6 m³ / 8 m³ / 12 m³ / 20 m³ / 25 m³ / 40 m³



Optionale Anordnung der Schweißleisten auf Anfrage

ECOVAC 270

STATT € 2.600,-
1.999,-



ECOVAC 600

STATT € 8.697,-
6.522,-



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste (mm)	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	2.600,-	1.999,-
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	2.810,-	2.185,-
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	3.290,-	2.560,-
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	3.845,-	2.961,-
Ecovac 520	139000	900 W / 230 V	520	530 x 530 x 210	605 x 655 x 1050	5.685,-	4.265,-
Ecovac 600	144307	1100 W / 230 V	600	610 x 515 x 215	725 x 710 x 1100	8.697,-	6.522,-

20 VORBEREITUNG

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

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

Zusätzlich bei VBM 20 A:

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

STATT € 1.585,-

1.099,-



VBM 7

Symbolfoto

VBM 20 A



STATT € 3.853,-

2.800,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	1.585,-	1.099,-
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	3.063,-	2.065,-
VBM 20 A	127557	560 W / 400 V	23 Liter	550 x 605 x 1043	3.853,-	2.800,-

DMIX



STATT € 998,-

850,-

STATT € 2.098,-

1.788,-



DBE8

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN DMIX / DBE8

- **Intensiver professioneller Einsatz** für kleine bis mittlere Küche
- Gehäuse Kunststoff (DMIX) bzw. Aluminiumguss (DBE8)
- 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, Schneebesens, 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,-	850,-
DBE8	133456	600 W / 230 V	8,0 Liter	20 - 220	292 x 416 x 527	2.098,-	1.788,-

VORBEREITUNG

TISCHWAAGE 7170.03

7170.03.010

- Eichfähige Zweibereichswaage (III)
- 10-Tasten-Bedienung mit frei belegbarer Funktionstaste
- Umfangreiche Wägefunktionen (Wägen, Trieren, Plus-Minus-Ver-gung, Zählen, Summieren, etc.)
- Hinterleuchtete LCD-Anzeige
- Netz-, Batterie-, oder Akkubetrieb (ca. 50 Std.), extra flache Bauweise
- Integrierte USB-Schnittstelle Typ B
- Wägeplattform: Edelstahl rostfrei 1.4301
- Unterkonstruktion: pulverbeschichtet
- Schutzart IP 42



NEU

STATT € 690,-

620,-

*Erst-Eichung 7170.03.010 € 68,-

*Erst-Eichung 7172.05.010 € 98,-

Modell	Artikelnummer	Wägebereich (kg)	Teilung	Plattform (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
7170.03.010	148015	6 / 15	2 / 5	310 x 275	310 x 355 x 75	690,-	620,-
7172.05.010	148046	30 / 60	10 / 20	520 x 400	520 x 400 x 75	815,-	733,-

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



BS 100 STATT € 325,-

238,-

*inkl. Eichung



BSS 200 STATT € 370,-

265,-

*inkl. Eichung

KOMPLETT
CNS
aus
1.4301



PCS 300 STATT € 360,-

265,-

*inkl. Eichung

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,-	238,-*
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	370,-	265,-*
PCS 300	133791 / 133792 / 133793	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	295 x 225	360,-	265,-*

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 cm²) garantiert beste Ausstoßleistung und ermöglicht die Verarbeitung von Gemüse in großen Stücken und unüblichen Formen



DTRS1



CODE scannen zum VIDEO ansehen.

STATT € 2.118,-

1.759,-

Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.

EDELSTAHLSCHEIBEN

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

Schneidscheibe CS



AB € **136,-**

Wellenschnittscheibe CWS



AB € **145,-**

Streifenscheibe ASX



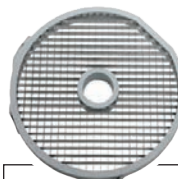
AB € **203,-**

Reibscheibe JX



AB € **87,-**

Würfelgatter MT



AB € **166,-**



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U / Min.	252 x 500 x 502	2.118,-	1.759,-
DTRS1V	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U / Min.	252 x 500 x 502	2.478,-	1.982,-

VORBEREITUNG

KOMBIGERÄT DITO PREP4YOU

- **Kombigerät Kutter/Gemüseschneider mit 3,6 L Edelstahlkessel**
- **Patentierter Druckhebel für gleichbleibende Schnittergebnisse**
- **1,25 Liter fassender Halbmondtrichter**
- 2 Langgemüsetrichter für präzise Schnitte
- Ideal zum Reiben, Schneiden/Wellenschnitt, Streifen und Würfeln
- Rotor mit Mikroverzahnung
- Cutterschüssel mit konischem Boden für gleichmäßige Durchmischung
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen abnehmbar und spülmaschinenfest
- Wasserdichte, leicht zu reinigende, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**



PREP4YOU DVS

STATT € 1.218,-
950,-



PREP4YOU DK36

STATT € 1.444,-
1.126,-

GEMÜSESCHNEIDER PREP4YOU

- **Ideal zum Reiben, Schneiden/ Wellenschnitt, Streifen und Würfeln**
- **Patentierter Druckhebel** für gleichbleibende Schnittergebnisse
- 1,25 Liter fassender Halbmondtrichter
- 2 Langgemüsetrichter
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind abnehmbar u. spülmaschinenfest
- Wasserdichte, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**

PREP 4 YOU



PREP4YOU DCOM36

STATT € 1.900,-
1.482,-

EDELSTAHLSCHEIBEN

Reibscheibe JX



AB €
73,-

Schneidscheibe CS



AB €
65,-

Streifenscheibe



AB €
83,-

Würfelfatter MT



AB €
135,-

PREP4YOU KUTTER

- **Kutter mit 3,6 Litern Edelstahlkessel**
- Rotor mit Mikroverzahnung
- Cutterschüssel mit konischem Boden für gleichmäßige Durchmischung
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen abnehmbar und spülmaschinenfest
- Wasserdichte, leicht zu reinigende, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PREP4YOU DVS	146160	750 W / 230 V	1.500 U/ Min	348 x 328 x 630	1.218,-	950,-
PREP4YOU DK36	146376	500 W / 230 V	1.500 U/ Min	252 x 334 x 476	1.444,-	1.126,-
PREP4YOU DCOM36	146374	750 W / 230 V	1.500 U/ Min	348 x 328 x 630	1.900,-	1.482,-

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)



STATT € 1.990,-

1.560,-

CL 50 ULTRA
(Lieferumfang enthält 2 Scheiben)
Große Scheiben- und Zubehör-
auswahl auf Anfrage

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CL 50 Ultra 1V	119978	550 W / 400 V*	375 U/Min.	380 x 305 x 595	1.990,-	1.560,-

*alternativ in Variante Lichtstrom 230 V erhältlich

BLIXER 4 VV



STATT € 2.720,-

2.176,-

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**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
BLIXER 4 VV	133333	1.100 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	4,5 Liter	2.720,-	2.176,-
BLIXER 5 VV	145163	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	5,9 Liter	3.760,-	3.008,-
BLIXER 7 VV	145447	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	7,5 Liter	4.390,-	3.512,-

VORBEREITUNG

COOKING-KUTTER ROBOT COOK

- **Innovativer Kutter/Emulgator/Mixer in einem Gerät - ideal für qualitativ hochwertige traditionelle Gastronomie**
- **Funktionen: Emulgieren, Zermahlen, Pürieren, Hacken, Vermischen, Kneten, Warmhalten.**
- **Schüssel aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301 mit großem Fassungsvermögen (3,7 Liter)**
- Präzisionsmesser mit Mikroverzahnung
- Thermost. Temperaturregulierung bis 140° C
- Einfache Bedienung mit stufenloser Drehzahlregelung von 100 bis 3.500 U/Min
- Genau abgestimmte und schnelle Verarbeitung im Turbo-Betrieb (Drehzahl von bis zu 4.500 U/Min)
- **R-Mix-Funktion:** Vermischen empfindlicher Zutaten ohne Schneiden durch umgekehrte Drehrichtung des Messers
- Programmierfunktion von 9 Rezepten



ROBOT COOK

STATT € 3.355,-

2.684,-



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
Robot Cook	132751	1,8 kW / 400 V	100 bis 3500 U/Min.	3,7 Liter	3.355,-	2.684,-



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,-	636,-
MP 550 Ultra	120299	750 W / 230 V	200 L	550 mm	9000	925 x 125 mm	1.140,-	912,-
MP 600 Ultra	119559	850 W / 230 V	300 L	600 mm	9500	980 x 125 mm	1.325,-	1.060,-
MP 800 Turbo	120078	1000 W / 230 V	400 L	800 mm	9500	1130 x 125 mm	1.585,-	1.268,-

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
- **85 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- FKW- und FCKW-frei
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- 4 justierbare Stellfüße aus Edelstahl CNS 1.4301
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40% LF)**

Kältemittel R290

Hygienisch

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

Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

Energieeffizient

- Bis zu 70 % Kosten sparen bei Umstieg von Klasse G auf A
- Umweltschonend

Tiefkühlschrank in Klasse E	TKS 7035 in Klasse B	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr
3.016 kWh / Jahr	1.289 kWh / Jahr	- 57 %	345,-



STATT € 3.285,-
2.535,-



STATT € 2.300,-
1.745,-



STATT € 3.355,-
2.635,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Geprägte Sicken	Aktionspreis €
KS 7015	139407	250 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	679 kWh / Jahr	472 L	C		1.745,-
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	329 kWh / Jahr	465 L	A	✓	2.535,-
KS 1415	141452	300 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-2°C bis +8°C	1354 kWh / Jahr	1096 L	C		2.635,-
TKS 7015	139408	500 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	2219 kWh / Jahr	472 L	D		2.035,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	✓	2.950,-
TKS 1415	142451	670 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-20°C bis -10°C	4475 kWh / Jahr	1096 L	D		3.295,-

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
- Korrosionssgeschützer, 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 50 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse C auf A
- Umweltschonend

Kühltisch in Klasse C	KTM 6721 in Klasse A	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr
1150 kWh/Jahr	576 kWh/Jahr	- 50 %	115,-



KTM 6721 04P



STATT € 4.810,-
3.260,-

KTM 6721 20 P



STATT € 3.920,-
2.370,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen / Laden	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	2 / 0	3.920,-	2.370,-
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	1 / 2	4.365,-	2.755,-
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	0 / 4	4.810,-	3.260,-
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	3 / 0	4.610,-	2.850,-
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	2 / 2	5.055,-	3.217,-
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	1 / 4	5.500,-	3.705,-
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	0 / 6	5.945,-	3.905,-

28 **KÜHLUNG**

SALADETTE / KÜHLTISCH

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

SAL 921 G



STATT € 1.345,-
929,-

KTG921-4L



STATT € 2.245,-
1.825,-

KTG921



STATT € 1.395,-
989,-

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,-	929,-
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	1.595,-	1.259,-
KTG921	131625	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.395,-	989,-
KTG921-4L	131626	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	2.245,-	1.825,-

VRXG 1400



STATT € 879,-
669,-

KÜHLAUFSATZ

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

Symbolfoto

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
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,-	669,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	919,-	679,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	952,-	689,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	1.015,-	739,-

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
- **60 mm Energiespar-Isolierung**
- Doppelt verglaste Tür versperbar
- Mit Aluminiumrahmen und Türgriff
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- LED Beleuchtung
- Digitale Steuerung u. Temperaturanzeige
- **Kältemittel R 600a**



STATT € 1.255,-

972,-

GKS 451



GKS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.530,-

1.224,-

KS 451



STATT € 1.180,-

940,-

KS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.450,-

1.160,-

LAGERKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühl-/Tiefkühlschrank**
- Statische Kühlung
- Gehäuse Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **60 mm Energiespar-Isolierung**
- Volltür versperbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Großflächiger Rückwandverdampfer
- TKS: Verdampferroste mit Aluminiumrahmen
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- Autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung
- Verstellbare Füße, hinten 2 Rollen
- Klimaklasse 4
- **Kältemittel Kühlschrank R600a**
- **Kältemittel Tiefkühlschrank R290**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: BxTxH (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
GKS 451	145476	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-1° / +6° C	865 kWh / Jahr	395 L	B	1.255,-	972,-
GKS 651 (GN 2/1)	145478	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-1° / +6° C	952 kWh / Jahr	511 L	B	1.530,-	1.224,-
KS 451	145813	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-1° / +6° C	865 kWh / Jahr	395 L	D	1.180,-	940,-
KS 651 (GN 2/1)	145815	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-1° / +6° C	952 kWh / Jahr	511 L	D	1.450,-	1.160,-
TKS 451	145817	143 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-15° / -22° C	1054 kWh / Jahr	395 L		1.320,-	1.095,-
TKS 651 (GN 2/1)	145818	145 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-15° / -22° C	1069 kWh / Jahr	511 L		1.614,-	1.295,-

30 KÜHLUNG

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- Wandverkleidung lackiertes Blech, Farbe weiß
- 80 mm PUR-Hartschaum Isolierung, FCKW-frei
- Dichtigkeit 43 Kg/m³
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Bodenelemente aus Edelstahl, Antirutsch-Fußboden
- Tür mit Schloss und Sicherheits-Verschlussystem
- Türscharnier mit Neigungssystem
- **Kühlzellenregal mit 4 Fachböden höhenverstellbar**
- Höhe: 1670 mm, Tiefe: 370 mm
- Regalstruktur aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus Polyethylen, entnehmbar
- **Hocheffizientes Energiespar-Kälteaggregat**
- Feuchtraumleuchte, Lichtschalter mit Kontrollleuchte
- Elektronischer Steuerung Thermometer - 2° / +8°C
- Automatische Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40% RF)
- Kältemittel R 452 a



AB €

2.250,-

Standard Aggregat	05 Energiespar Aggregat	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr
8,6 kWh / 24 h	4,9 kWh / 24 h	- 40 %	270,-



Berechnungs Beispiel: HEG 20010F0 für einen Betrieb mit Energiekosten 0,20 € pro kWh)

Kühlzelle	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Aggregat	Artikelnummer	Aktionspreis €	Regal system	Artikelnummer	Aktionspreis €
KR1414	130147	1400 x 1400 x 2110	2.250,-	05-14	146493	1.999,-	KIT1001	130181	538,-
KR1417	129990	1400 x 1700 x 2110	2.715,-	05-16	146494	1.999,-	KIT1002	129992	865,-
KR1420	130148	1400 x 2000 x 2110	2.945,-	05-24	146495	2.264,-	KIT1003	130182	958,-
KR1717	129993	1700 x 1700 x 2110	3.022,-	05-26	146496	2.264,-	KIT1050	129995	1.297,-
KR1720	129996	1700 x 2000 x 2110	3.325,-	05-26	146496	2.264,-	KIT1051	129998	1.643,-
KR1723	129999	1700 x 2300 x 2110	3.687,-	05-26	146496	2.264,-	KIT1052	130003	1.758,-
KR2020	130159	2000 x 2000 x 2110	3.640,-	05-26	146496	2.264,-	KIT1056	130191	1.570,-
KR2023	130160	2000 x 2300 x 2110	4.089,-	05-36	146497	2.543,-	KIT1057	130192	1.824,-

KÜHLZELLE / TIEFKÜHLZELLE

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

KZ 2000



STATT € 4.250,-

3.400,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Listenpreis €	Aktionspreis €
KZ 2000	130821	850 W / 230 V	-2° / +8° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m ³	4.250,-	3.400,-
TKZ 2000	130822	940 W / 230 V	-18° / -23° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m ³	4.985,-	3.988,-

KÜHLUNG

STATT € 5.170,-

3.850,-

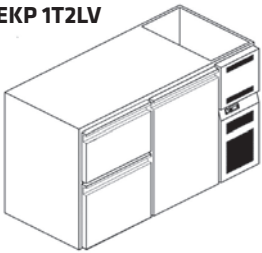


EKP 1T2LV

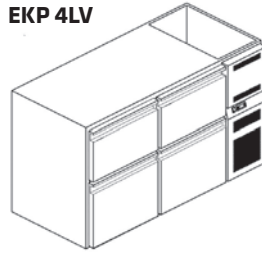
GETRÄNKEKÜHLPULT

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

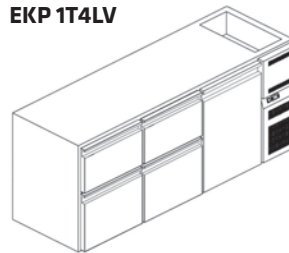
EKP 1T2LV



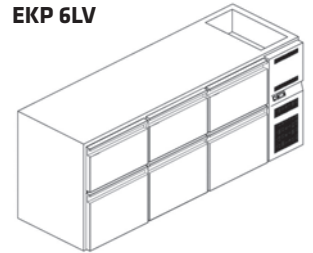
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



Modell	Art.Nr.	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135814	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.170,-	3.850,-
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.910,-	4.340,-
EKP 4LV	135816	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.800,-	4.330,-
EKP 4LV FK	135815	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	6.540,-	4.816,-
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.860,-	5.435,-
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.595,-	5.925,-
EKP 6LV	135822	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.545,-	5.785,-
EKP 6LV FK	135821	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	8.280,-	6.265,-

32 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,-

1.160,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
K23	146342	190 W / 230 V	23 kg	7 kg	340 x 545 x 690	1.550,-	1.160,-
K25	146344	190 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.650,-	1.250,-
K30	146344	190 W / 230 V	28 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.870,-	1.400,-
K36	146348	230 W / 230 V	36 kg	12 kg	450 x 545 x 690	2.100,-	1.575,-
K45	146350	240 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 693	2.490,-	1.865,-

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,-

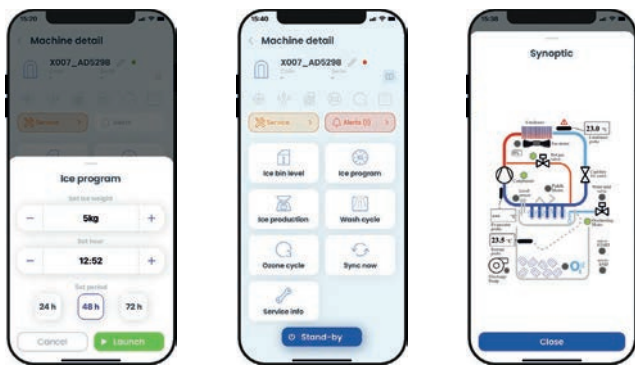
1.095,-

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,-	1.095,-
C38A	147579	370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.670,-	1.250,-
C 46 A	147581	480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	1.830,-	1.370,-

KÜHLUNG

FLOCKENEISERZEUGER B

- **Luftgekühlter Flockeneisproduzierer** für Großverbraucher
- Produziert Flockeneis mit einer einstellbaren Restfeuchtigkeit zwischen 15 und 24 %
- Steuerung über APP MY ICE bzw. Touch-Control
- 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,-

2.870,-

Produziert Flockeneis



PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

- **Patentierte 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,-	2.870,-
B 130 CA	147940	570 W / 230 V	130 kg	18 kg	560 x 620 x 660	4.090,-	3.065,-
B 160 CA	147942	610 W / 230 V	168 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.410,-	3.300,-
B 200 CA	147944	610 W / 230 V	210 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.620,-	3.465,-

34 KÜHLUNG



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER ECOHILL

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
- Mod. ECOHILL 5/10 – Wechsel Einschub-schienen auf EN60x40 ohne Werkzeug möglich
- Klimaklasse 5
- Kältemittel R 290 / R 452 A (ECOHILL 10)

STEUERUNG

- Elektronische Steuerung mit 6 Programmen
- **Schockkühlen: +90 / +3° C (90 Min.)**
- **Schockgefrieren: +90 / - 18° C (240 Min.)**
- 5 stufige Regulierung Lüftergeschwindigkeit
- Kerntemperaturfühler

STEUERUNG ECOHILL



ECOHILL 10



ECOHILL 3



ECOHILL 5



STATT € 2.995,-

2.245,-

STATT € 4.550,-

3.250,-

STATT € 8.990,-

6.620,-

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
Ecohill 3	141607	7 kg	5 kg	3 x GN 2/3	575 x 605 x 485	380 W / 230 V	2.995,-	2.245,-
Ecohill 5	136091	18 kg	10 kg	5 x GN 1/1 (EN60x40)	784 x 800 x 900	750 W / 230 V	4.550,-	3.250,-
Ecohill 10	136093	34 kg	20 kg	10 x GN 1/1 (EN60x40)	800 x 825 x 1800	3300 W / 230 V	8.990,-	6.620,-

KÜHLUNG

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

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

STEUERUNG

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



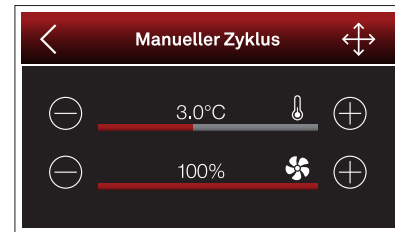
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UP



STATT € 5.124,-

3.895,-

W7UP



STATT € 7.269,-

5.495,-

W10UP



STATT € 10.262,-

7.395,-

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
W5UP	142430	20 kg	14 kg	5 x GN 1/1	710 x 710 x 853	1030 W / 230 V	5.124,-	3.895,-
W7UP	142444	34 kg	24 kg	7 x GN 1/1	780 x 800 x 1093	1350 W / 230 V	7.269,-	5.495,-
W10UP	142446	50 kg	40 kg	10 x GN 1/1	780 x 800 x 1563	4120 W / 400 V	10.262,-	7.395,-

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 €

831,-

WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WH 7-10	119213	1000 x 700 x 450	1.039,-	831,-
WH 7-12	116549	1200 x 700 x 450	1.109,-	887,-
WH 7-14	116384	1400 x 700 x 450	1.189,-	951,-
WH 7-16	116232	1600 x 700 x 450	1.269,-	1.015,-
WH 7-18	116832	1800 x 700 x 450	1.409,-	1.127,-
WH 7-20	117645	2000 x 700 x 450	1.569,-	1.245,-

WANDHAUBEN WH / TIEFE 900

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WH 9-12	115793	1200 x 900 x 450	1.159,-	928,-
WH 9-14	116477	1400 x 900 x 450	1.225,-	980,-
WH 9-16	119710	1600 x 900 x 450	1.298,-	1.038,-
WH 9-18	114325	1800 x 900 x 450	1.469,-	1.179,-
WH 9-20	117010	2000 x 900 x 450	1.519,-	1.156,-
WH 9-22	117575	2200 x 900 x 450	1.709,-	1.324,-
WH 9-24	118955	2400 x 900 x 450	2.095,-	1.498,-
WH 9-26	121147	2600 x 900 x 450	2.262,-	1.606,-
WH 9-28	116977	2800 x 900 x 450	2.399,-	1.703,-
WH 9-30	118266	3000 x 900 x 450	2.545,-	1.747,-

VERBAUTEN

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
- Schubladenblock LS mit 3 Laden GN 1/1
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm

ARBEITSSCHRANK AST 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 €
AST-710	1000 x 700 x 850	143572	629,-	124840	998,-
AST-712	1200 x 700 x 850	143574	668,-	120472	1.057,-
AST-714	1400 x 700 x 850	143576	715,-	117571	1.135,-
AST-716	1600 x 700 x 850	143578	759,-	119864	1.205,-
AST-718	1800 x 700 x 850	143580	827,-	123516	1.310,-
AST-720	2000 x 700 x 850	143582	885,-	118787	1.399,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-LS714	1400 x 700 x 870	143620	1.015,-	132155	1.512,-
AST-LS716	1600 x 700 x 870	143622	1.117,-	119292	1.659,-
AST-LS718	1800 x 700 x 870	143624	1.190,-	121001	1.772,-
AST-LS720	2000 x 700 x 870	143626	1.290,-	118788	1.916,-

AB €

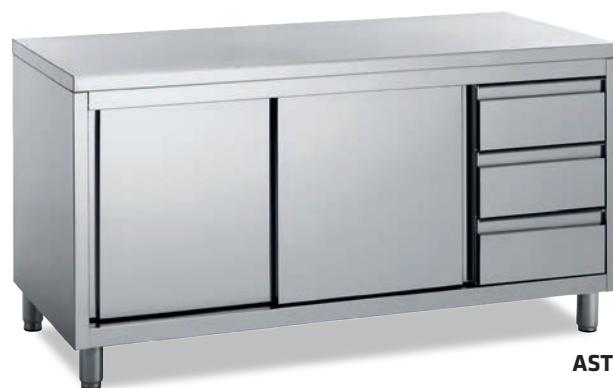
629,-



AST

AB €

1.015,-



AST LS

AB €

338,-



AT

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

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AT-710	1000 x 700 x 870	143456	338,-	118582	469,-
AT-712	1200 x 700 x 870	143458	375,-	118412	514,-
AT-714	1400 x 700 x 870	143460	411,-	118584	565,-
AT-716	1600 x 700 x 870	143462	438,-	118586	607,-
AT-718	1800 x 700 x 870	143464	474,-	118588	654,-
AT-720	2000 x 700 x 870	143466	507,-	117491	691,-

38 VERBAUTEN

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

Modell	Art.-Nr.	MaÙe: B x T x H (mm)	1 Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPT1B-706	118968	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	933,-	699,-
SPT1BAR-712	115538	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1.129,-	849,-

Modell	Art.-Nr.	MaÙe: B x T x H (mm)	2 Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPT2BAL-714	120482	1400 x 700 x 850	400 x 500 x 250	1.479,-	1.115,-
SPT2BAL-716	120421	1600 x 700 x 850	400 x 500 x 250	1.564,-	1.180,-
SPT2BAL-718	120422	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1.643,-	1.240,-
SPT2BAL-720	120326	2000 x 700 x 850	600 x 500 x 300	1.769,-	1.335,-



SPT1B-706

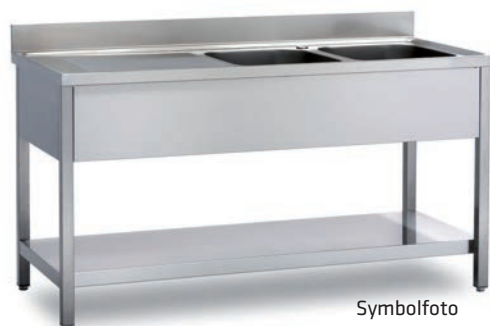
AB €
699,-

AB €
849,-



SPT1BAR-712

AB €
1.115,-



Symbolfoto

AB €
839,-



SPÜLCENTER PROLINE

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

Modell	Art.-Nr.	MaÙe: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPC1BAR-712	115538	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	1.129,-	839,-
SPC1BAL-712	121095	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	1.129,-	839,-



AB €
232,-

HANDWASCHBECKEN

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

Modell	Art.-Nr.	MaÙe: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 4040	141869	400 x 400 x 251	Ø 340	300,-	232,-
HWB 4040S	141874	400 x 400 x 251	Ø 340	335,-	255,-

VERBAUTEN

WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

- Ausführung komplett aus CS 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	292,-	118564	393,-
	WHO-12	1200 x 400 x 660	143664	303,-	118566	424,-
	WHO-14	1400 x 400 x 660	143666	341,-	124489	469,-
	WHO-16	1600 x 400 x 660	143668	367,-	118569	514,-
	WHO-18	1800 x 400 x 660	143670	406,-	118570	564,-
SCHIEBETÜR	WHS-10	1000 x 400 x 660	143674	385,-	115769	511,-
	WHS-12	1200 x 400 x 660	143676	403,-	115770	543,-
	WHS-14	1400 x 400 x 660	143678	434,-	115771	593,-
	WHS-16	1600 x 400 x 660	143680	492,-	115772	669,-
	WHS-18	1800 x 400 x 660	143682	543,-	115773	740,-

WHSO



AB €

292,-

WHSS

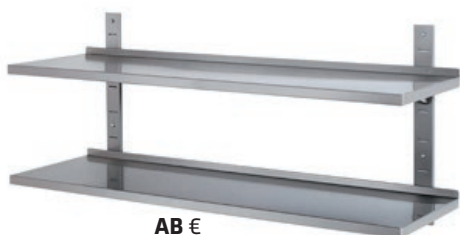


AB €

385,-

WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt



AB €

135,-

WR

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-312	118630	1200 x 300	182,-	135,-
WR1-314	118631	1400 x 300	193,-	144,-
WR1-316	118632	1600 x 300	203,-	151,-
WR1-318	118634	1800 x 300	213,-	159,-
WR1-230	118635	2000 x 300	271,-	203,-
WR2-312	118637	1200 x 300	376,-	280,-
WR2-314	118638	1400 x 300	400,-	299,-
WR2-316	118639	1600 x 300	427,-	320,-
WR2-318	118640	1800 x 300	457,-	342,-
WR2-320	118641	2000 x 300	486,-	363,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB 3-08	115765	800 x 300	101,-	63,-
WB 3-10	114667	1000 x 300	116,-	73,-
WB 3-12	115767	1200 x 300	131,-	84,-
WB 3-14	115768	1400 x 300	148,-	95,-



AB €

63,-

WB

Modell	Art.Nr.	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	50 L	229,-	156,-
ARP 50	118130	50 L	285,-	210,-
ARP 50 S	146241	50 L	305,-	229,-
ARP 90	120580	90 L	365,-	225,-
ARP 95 S	146243	95 L	390,-	312,-

AR50



AB €

156,-

ABFALLEIMER

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

40 BAREQUIPMENT

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

STATT € 1.395,-

1.045,-

SANTOS 37 4LP



ZITRUSPRESSE 10 C

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

SANTOS 10C

STATT € 955,-

675,-



AUTOMATISCHE ORANGENPRESSE

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

Zusatzfunktionen:

Früchtezähler, Säftezähler etc. über Display steuerbar

Optional:

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

NEW VERSATILE PRO



STATT € 5.450,-

4.340,-

SANTOS 38

STATT € 545,-

379,-



ZITRUSPRESSE 10 C

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 10 C	100603	230 W / 230 V	200 x 300 x 380	955,-	675,-
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	545,-	379,-
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.395,-	1.045,-
New Versatile Pro	144416	300 W / 230 V	470 x 550 x 850	5.450,-	4.340,-

BAREQUIPMENT

KOMPAKTER ENTSAFTER

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



SAFTZENTRIFUGE

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

SANTOS 50 C



STATT € 1.990,-
1.399,-

SANTOS 68



STATT € 3.140,-
2.245,-

BAR-BLENDER

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



SANTOS 66



STATT € 1.570,-
1.125,-

SANTOS 62



STATT € 2.115,-
1.495,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 50 C	100599	500 W / 230 V	260 x 470 x 450	1.990,-	1.399,-
Santos 68	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	3.140,-	2.245,-
Santos 66	144939	1000 W / 230 V	197 x 233 x 393	1.570,-	1.125,-
Santos 62	123016	1000 W / 230 V	200 x 247 x 440	2.115,-	1.495,-

42 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- U. GESCHIRRSPÜLER

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



SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 1.727,-

1.259,-

GLS 144



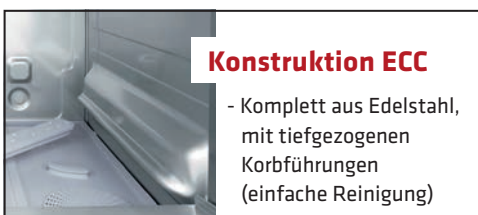
SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 2.722,-

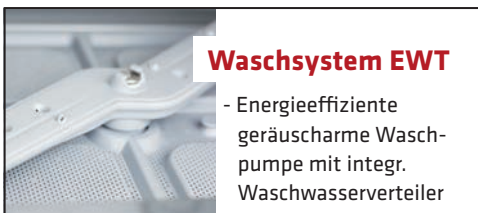
1.979,-

GSS 164



Konstruktion ECC

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 144	135090	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.727,-	1.259,-
GLS 144 D	135091	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	2.003,-	1.435,-
GSS 164	135092	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.722,-	1.979,-
GSS 164 D	135093	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.975,-	2.151,-

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- U. 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,-

2.342,-



GSS 5100

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 4.494,-

3.056,-

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



3-stufiges Öko-Filtersystem

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



Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspüldosiergerät



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,-	2.342,-
GLS 4200 D	140852	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	3.686,-	2.504,-
GSS 5100	134055	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.494,-	3.056,-
GSS 5100 D	134056	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.767,-	3.239,-

44 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.254,-

1.675,-

OCEAN GLÄSER/GESCHIRRSPÜLER

- **Robuste, hygienische Konstruktion komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- Wascharmee 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 Reinigungsschemie
- **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. Laugenfilternsystem** ermöglicht hervorragendes Reinigungsergebnis und Reduktion des Wasser- u. Reinigungsmittelverbrauches um bis zu 30 %
- Modelle SD mit eingebautem Wasserenthärter



Konstruktion ECC

- Komplette 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 %



Laugenfilternsystem EDS

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



OCEAN 61 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 3.203,-

2.389,-

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

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,-

2.798,-

30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 63 CDE



STATT € 4.939,-

3.565,-



Konstruktion ECC

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



Steuereinheit ESI

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



Frischwassersystem EDT

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene

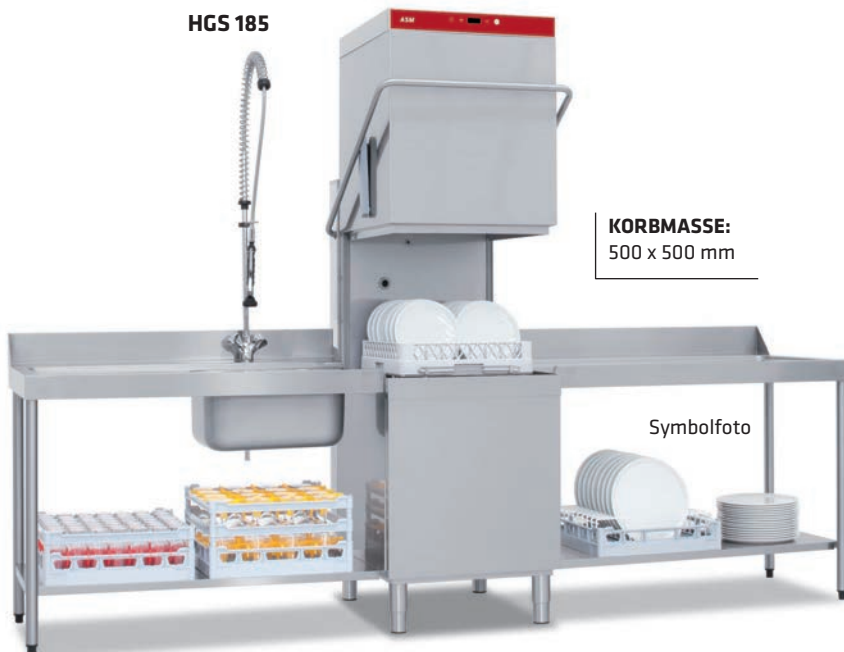


Nachspülsystem ERT

- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 43 CDE	135518	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.797,-	2.798,-
RIVER 43 TDE	135519	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	4.174,-	3.076,-
RIVER 63 CDE	135522	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	4.939,-	3.565,-
RIVER 63 TDE	135523	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	5.374,-	3.869,-

46 SPÜLSYSTEME



HGS 185

KORBMASSE:
500 x 500 mm

ZU- UND ABLAUFTISCHE
Modell: PA 70
Modell: PAL 120
NETTO € 1.485,-

STATT € 5.207,-

3.638,-

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 %
- **Wachsystem EWT** reduziert den Wasser u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Korbmaße 500 x 500 mm**
- Mod. **Niagara 82 CD** mit eingebauter Spülmitteldosierung und drucklosem Boiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 185	144387	8,7kW / 400 V	2,1 L	450 mm	724 x 818 x 1529/2010	5.207,-	3.638,-
Niagara 82 CD	147737	10,2kW / 400 V	1,9 L	465 mm	633 x 755 x 1565/2080	6.190,-	4.610,-

UNIVERSALSPÜLER MISTRAL / RIVER

- **Universalspülmaschine mit Frontbeladung**
- Features siehe Seite 47
- Serienmäßig mit CNS-Korb
- Optional:
CNS-Körbe für Bleche, Fleischerkisten, etc.



MISTRAL 241 LX CDE

KORBMASSE:
- 500 x 600 mm

STATT € 5.649,-

3.955,-



RIVER 346 CDE

KORBMASSE:
- 560 x 630 mm

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MISTRAL 241 LX CDE	139345	9,8 kW / 400 V	2,4L	405 mm	600 x 700 x 850	5.649,-	3.955,-
RIVER 346 CDE	139219	10,5 kW / 400 V	3,0 L	850 mm	720 x 780 x 1930/2156	9.660,-	7.728,-

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



STATT € 12.030,-

8.780,-

RIVER 83 CDE

STATT € 7.641,-

5.349,-



KORBMASSE:
- 500 x 500 mm

ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 70

Modell: PAL 120

NETTO € 1.485,-

30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 93 NRG

KORBMASSE:
- 500 x 600 mm



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 83 CDE	135524	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 1565/2080	7.641,-	5.349,-
RIVER 83 NRG	135526	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 2264	10.259,-	7.485,-
River 93 CDE	135527	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 1565/2080	9.426,-	6.880,-
River 93 NRG	135529	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 2264	12.030,-	8.780,-

48 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



BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

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



Modell	Art.-Nr.	Kapazität A	Kapazität B	Preis €
Set XL	140357	4.690 lt.	6.800 lt.	333,-
Set 2XL	140358	8.270 lt.	12.000 lt.	403,-

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

Modell	Art.-Nr.	Kapazität *	Preis €
Set 2XL	140359	9.720 lt.	369,-
Set 2XL Extra	140360	3.300 lt.	369,-

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



UMKEHR-OSMOSEANLAGE

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

Modell	Art.-Nr.	Listenpreis €	Preis €
ROC 14	139524	1.939,-	1.745,-



AUTOMATIK-ENTHÄRTER

- **Bietet Ihren Maschinen optimalen Schutz vor Verkalkung**
- Digitales Steuerungssystem
- Kapazitäts- oder Timersteuerung
- Einfache Bedienung
- Hohe Leistung bei gleichzeitig geringem Salzverbrauch
- Wassertemperatur 5° C - 30° C
- Durchfluss 1.440 l / h

Modell	Art.-Nr.	Listenpreis €	Preis €
BESTSOFT 11	139015	999,-	838,-

serviceexpress.at
 GASTRONOMIE - KÄLTETECHNIK
 HAUSHALTSGERÄTE

Ing. Adolf Wobovnik
 Techendorf 46
 9762 Weissensee

Telefon: 0676/ 30 77 567
 Fax: 04713/ 24 54
 email: office@serviceexpress.at
 web: www.serviceexpress.at

Preisgültigkeit bis 30.06.2023 / Ab Werk Schörfling, Österreich. Verkauf nur solange der Vorrat reicht. Alle angegebenen Preise sind Kassapreise exkl. MwSt. Es gelten die Allg. Geschäftsbedingungen. Gewährleistung 12 Monate auf Ersatzteile (24 Monate bei entsprechender Kennzeichnung). Auf Wunsch: Lieferung und Montage gegen Aufpreis. Vorbehaltlich Satz- u. Druckfehler