

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 Auflageschienen
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- Hochleistungs-Heizkörper aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl
- Kerntemperatur-Fühler und USB-Schnittstelle
- Zeitwahl 0 - 599 Minuten/Endlos
- Schienenabstand 74 mm
- Automatisches Reinigungssystem

7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



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



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur 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,- |



FE7117

STATT € 3.198,-

2.335,-



FE7215

STATT € 4.883,-

3.565,-

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



| 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 € 4.590,-

3.670,-

STATT € 2.590,-

2.072,-

BI2K10



| 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**
- 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 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

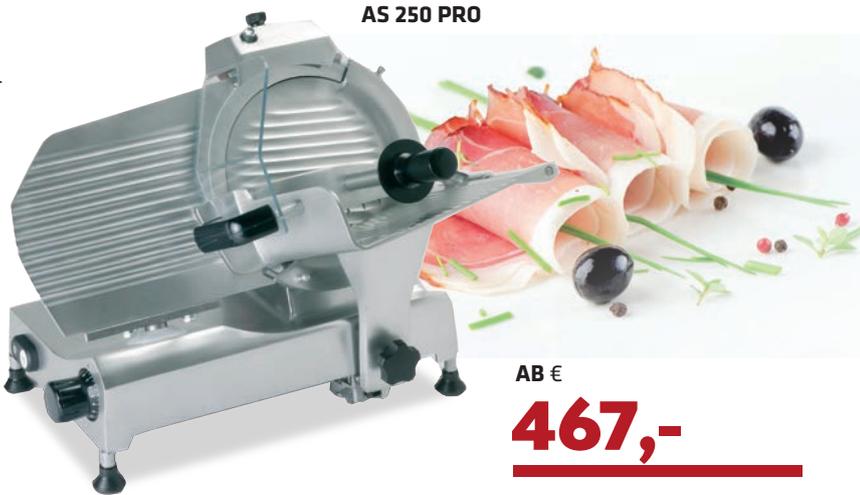
STATT € 1.045,-

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, Resthalter, 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
- Resthalter 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,-

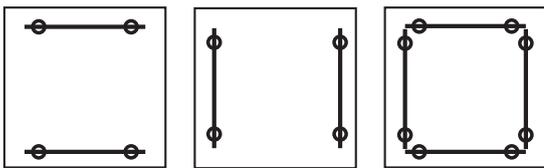
1.195,-

| 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 20A:

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

STATT € 1.585,-

1.099,-



VBM 7

Symbolfoto

VBM 20A



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 20A | 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,- |
| DTRS1VV | 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,-

Würfeligatter 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,-

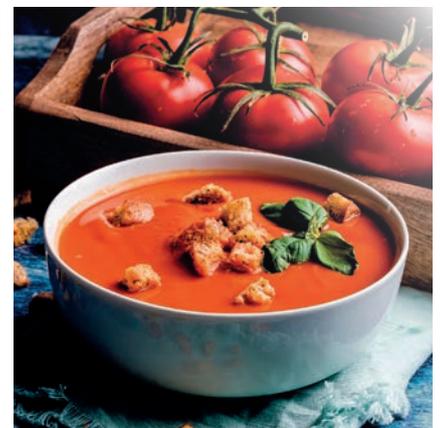


| Modell | Artikelnummer | Anschlusswert | Geschwindigkeit | Inhalt | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|------------|---------------|----------------|---------------------|-----------|---------------|----------------|
| Robot Cook | 132751 | 1,8 kW / 400 V | 100 bis 3500 U/Min. | 3,7 Liter | 3.355,-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

Symbofoto

| 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. Abtaung 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,-

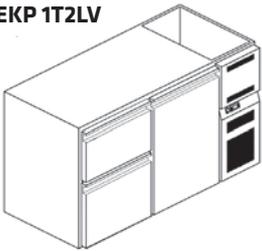


EKP 1T2LV

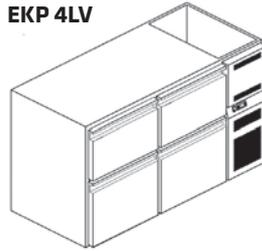
GETRÄNKEKÜHLPULT

- 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

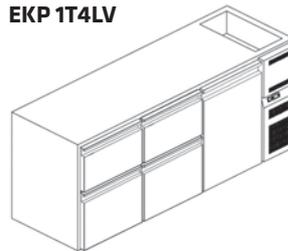
EKP 1T2LV



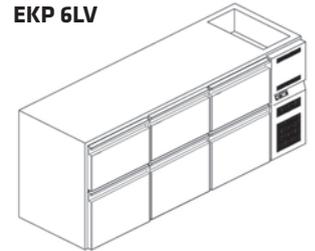
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



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

Kältesystem
Energieeffizientes Kältesystem mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer

Elektronische Steuerung
Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

Hygieneausführung
Gerundete Wand- und Bodenecken erleichtern Reinigung

| Modell | Art.Nr. | Türen/Laden | Anschlusswert | Maße: B x T x H (mm) | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|--------------|---------|-------------|---------------|----------------------|---------------|----------------|
| EKP 1T2LV | 135814 | 1 / 2 | 280 W / 230 V | 1510 x 690 x 850 | 5.170,- | 3.850,- |
| 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,-

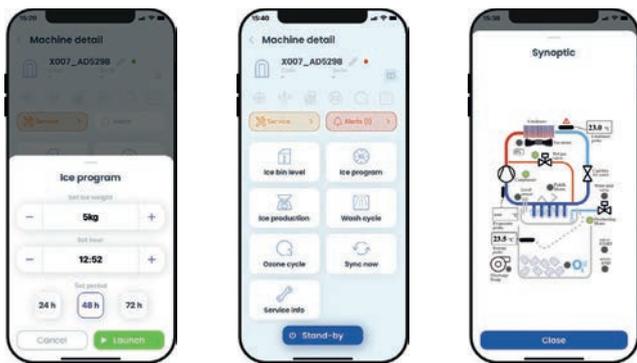
1.095,-

| 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“

- **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,- | 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

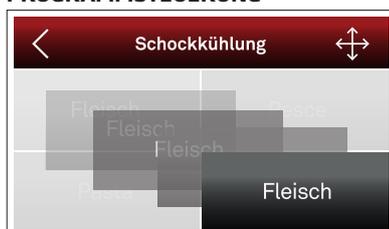
- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen: +90 / +3° C (90 Min.)**
- **Schockgefrieren: +90 / -18° C (240 Min.)**
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



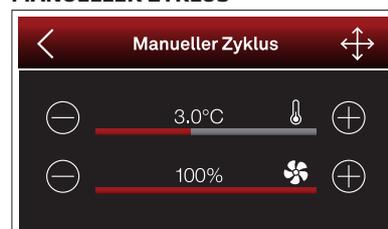
SCHOCKKÜHLUNG



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



WH

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,- |



AB €

63,-

WB

| 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,- |

| 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



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,-

ZITRUSPRESSE 10 C

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

STATT € 955,-
675,-



SANTOS 10C

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

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

| Modell | Art.-Nr. | Anschlusswert | Wasserverbrauch | Maße: B x T x H (mm) | Waschtank | Einschubhöhe | Listenpreis € | Aktionspreis € |
|-----------|----------|----------------|-----------------|----------------------|-----------|--------------|---------------|----------------|
| GLS 144 | 135090 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | 1.727,- | 1.259,- |
| GLS 144 D | 135091 | 3,5 kW / 230 V | 1,6 L | 436 x 535 x 670 | 8 L | 300 mm | 2.083,- | 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 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. Laugenfilternsystem** ermöglicht hervorragendes Reinigungsergebnis und Reduktion des Wasser- u. Reinigungsmittelverbrauches um bis zu 30 %
- Modelle SD mit eingebautem Wasserenthärter



Konstruktion ECC

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Wasserverteiler



Elektronische Steuerung ELI

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



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

Konstruktion ECC

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

Steuereinheit ESI

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

Frischwassersystem EDT

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene

Nachspülsystem ERT

- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

RIVER 63 CDE



THERMO-DESINFEKTION
EN/SO 15883-1

STATT € 4.939,-
3.565,-

| 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