

gastro

DAS MAGAZIN FÜR
GASTRONOMIE-MARKENPRODUKTE

SPEZIAL

07-22



Gastrolösungen
für Ihren Betrieb

elettrobar



Gläserespüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell: Wave-E 40

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 1.645,- **1.199,-**

Modell: Wave-E 40.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 1.809,- **1.367,-**



Gläserespüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 41.D

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 2.147,- **1.599,-**

Modell: Ocean 41.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 2.288,- **1.775,-**

Modell: Ocean 41.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt € 2.790,- **2.135,-**



Gläserespüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 400x400 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 43.CDE

B/T/H 466/556/695 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 3.616,- **2.665,-**



elettrobar

Geschirrspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung
- **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell Wave-E 60

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt € 2.592,- **1.885,-**

Modell Wave-E 60.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 2.773,- **2.049,-**



Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 61.D

B/T/H 575/605/820mm, 400 V/6,8 kW

statt € 3.050,- **2.275,-**

Modell: Ocean 61.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 3.293,- **2.465,-**

Modell: Ocean 61.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt € 3.662,- **2.795,-**



Geschirrspüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 385mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** - konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 63.CDE

B/T/H 600/600/820 mm, 400 V/7,9 kW

statt € 4.704,- **3.397,-**



Durchschub-Geschirrspüler

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **ELS** neues Hebesystem • Thermostop - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige und Anzeige Programm mit Statusbalken
- **Powered Heating** – verstärkte Heizungen

Modell: Wave 381

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/8,7 kW

statt
€ 4.798,- **3.299,-**

Modell: Wave 381.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt
€ 4.959,- **3.487,-**



Durchschub-Geschirrspüler CD

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Nachspülpumpe, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **ELS** neues Hebesystem • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung – für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: Wave 82.CD

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW

statt
€ 5.897,- **4.399,-**

Zulauftisch PAL-120 SX

B/T/H 1200/715/850 mm,
Becken 500x400x250 mm, Schraubsystem
Armaturbohrung (ohne Armatur),

statt
€ 1.298,- **999,-**

Ablauftisch PA-120 DX

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem

statt
€ 843,- **649,-**

elektrobar



PAL-120 SX

PA-120 DX

Topfspüler Niagara

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 650 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm
- Tank 37 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 1,5 kW

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

Modell: Niagara 243.DE

B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW

statt
€ 6.825,- **5.799,-**

elektrobar



Universalspüler Mistral

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 405 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 500x600 mm
- Tank 23 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 0,7 kW

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

Modell: Mistral 242.X.DE

B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW

statt
€ 4.015,- **3.418,-**

CNS Ablagegitter Code 433032 für Mistral 242
(dient als Ablage, wenn kein Korb verwendet wird)

Tellerkorb 600x500 mm, Code 70180
für z.B. 22 Teller DM 240 mm

statt
€ 114,- **97,-**



statt
€ 129,- **99,-**



CNS-Tische für Haubenspüler - massiv & geschweißt

Modell: Ablauftisch STA-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.122,- **955,-**

Modell: Ablauftisch STA-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Ablauftisch STA-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.332,- **1.139,-**

Modell: Ablauftisch STA-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 1 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.598,- **1.359,-**

Modell: Zulauftisch STZ-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 2 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.994,- **1.697,-**

Modell: Zulauftisch STZ-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX



STZ-1200 SX



STZ-1600 SX

Automatischer Enthärter



schützt Maschinen optimal vor Verkalkung, digitales Steuerungssystem für maximale Leistung und Effizienz (Timer und Kapazitätsteuerung möglich), voll-automatisch und einfach zu bedienen, hohe Leistung und geringer Salzverbrauch durch proportionale Besalzung, Drehventil für hohe Betriebssicherheit, Wassertemperatur min 5°C bis max 30°C, Nenndurchfluss 1.440L/h (nach EN14743)

Modell: Bestsoft 11

B/T/H 270/480/532mm, 230V/0,015KW

statt
€ 979,- **838,-**



BWT System Bestmax & Bestclear



inkl. Kontrollwasserzähler (Aquameter), Schlauchset, Filterkopf Besthead

System BESTMAX für Kombidämpfer (25% Verschn.) und Espressomaschinen (45% Verschn.)

Bestmax XL

Kapazität z.B. 4.690 Lt. (bei 10 KH° und 25% Verschnitt)

Kapazität z.B. 6.800 Lt. (bei 10 KH° und 45% Verschnitt)

! 333,-

Bestmax 2XL

Kapazität z.B. 8.270 Lt. (bei 10 KH° und 25% Verschnitt)

Kapazität z.B. 12.000 Lt. (bei 10 KH° und 45% Verschnitt)

! 403,-

System BESTCLEAR für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Bestclear 2XL (Teilentsalzung)

Kapazität z.B. 9.720 Lt. (bei 10 KH° und 10% Verschnitt)

! 369,-

Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)

Kapazität z.B. 3.300 Lt. (bei 10 GH° und 0% Verschnitt)

! 369,-



Filterkopf Besthead

Aquameter

Brita System Purity C



für Kombidämpfer und Espressomaschinen, inkl. Kontrollwasserzähler (Flow Meter)

Purity C150

B/T/H 117/108/421 mm,

Kapazität 2.408 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 203,-

Purity C300

B/T/H 124/123/476 mm,

Kapazität 4.000 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 236,-

Purity C500

B/T/H 149/149/554 mm,

Kapazität 6.800 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 293,-

Purity C1100

B/T/H 184/184/553 mm,

Kapazität 11.500 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 359,-



Brita System Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset, Kontrollwasserzähler (Flow Meter).

Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm,

Kapazität 13.067 Liter (bei 10KH° und 10% Verschnitt)

! 846,-

Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm, neues System + 44% Leistung,

Kapazität 5.000 Liter (bei 10GH° und 0% Verschnitt)

! 876,-



Espressomaschine

Gehäuse aus Edelstahl, Verkleidung grau, elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung), automatischer Wasserniveauregler, eingebaute volumetrische Elektropumpe, manuelle Kaffeedosierungstaste, Druckmesser mit Doppelanzeige, Inox-Dampfhahn, 1 Heißwasserhahn, Boiler 4 Liter

Modell: Club ME
1-gruppig,
B/T/H 358/530/560 mm,
230 V / 1,7 kW

statt
€ 2.351,- **1.889,-**

 **PROMAC**
Espresso coffee machines

Modell: Compact ME
1 Heißwasserhahn,
2-gruppig, 2 Dampfhähne,
Boiler 5 Liter,
B/T/H 580/530/560 mm,
230 V/400 V/3 kW

statt
€ 3.896,- **3.145,-**



Espressomaschine

Leistungsstarke 2-gruppige Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveauregler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 5 Liter, Heißwasserhahn und 2 Inox-Dampfhähne mit C-Lever System

Modell: Classe 5 USB 2 gr Compact
B/T/H 610/538/520 mm,
400 V/3 kW

statt
€ 4.085,- **3.599,-**

 **RANCILIO**
coffeeing the World





Espressomaschine

Leistungsstarke 1-gruppige Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveauregler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 4 Liter, Heißwasserhahn und Inox-Dampfhahn mit C-Lever System

Modell: Classe 5 USB 1 gr
B/T/H 410/538/520 mm,
230 V/1,7 kW

statt € 3.100,- **2.729,-**



coffeeing the World

Frishmahlmühle

sehr leiser Motor / Silent Technology, jede Portion wird frisch gemahlen, Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl, Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg, Produktivität: 2,7-3,7 gr./s.

Modell: Atom Specialty 65 / 0,35 kW
B/T/H 205/227/540 mm

statt € 1.015,- **849,-**



extra
leise

Sahneautomat

- Portionierautomatik
- Reinigungsautomatik
- Intensivkühlung
- 2 Liter Fassungsvermögen
- vollelektronische Regelung

Modell: Pony 2L
B/T/H 230/390/440 mm, 230 V

statt € 2.390,- **2.299,-**



Frishmahlmühle

jede Portion wird frisch gemahlen, Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl, Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg, Produktivität: 2,8-3,8 gr./s.

Modell: Zenith 65 Neo / 0,28 kW
B/T/H 232/264/559 mm

statt € 851,- **729,-**



Kaffeemühle

autom. Nachmahlen über Kontaktschalter mit Zählwerk
Mahlscheiben Ø 60 mm
Bohnenentrichterkapazität 1,2 kg
Stundenleistung ca. 3,3 kg/h

Modell: Zenith C / 0,28 kW
B/T/H 231/237/558 mm

statt € 540,- **479,-**



Sudladen

B/T/H 400x520x150mm,
1 Lade mit Klopfsange

statt € 489,- **419,-**

B/T/H 600x520x150mm,
1 Lade mit Klopfsange

statt € 541,- **459,-**

B/T/H 800x520x150mm,
2 Laden, davon 1 mit Klopfsange

statt € 772,- **659,-**



LIEBHERR



Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren, **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik und optimiertes Kältesystem, **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** aus Chromnickelstahl mit geprägten Auflagerippen, Außengehäuse: Front Edelstahl - Seiten Edelstahllook pulverbeschichtet, Isolierung Gehäuse 83 mm/Tür 60 mm, **Türanschlag wechselbar**, Standardausstattung 3 Roste beschichtet GN 2/1, B/T/H 700/830/2120 mm

Kühlschrank

Modell: GKPv 6540

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 542 kWh/Jahr, 230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt € 2.752,- **2.185,-**

Tiefkühlschrank

Modell: GGPv 6540

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.874 kWh/Jahr, 230 V/0,3 kW, Temperatur -10/-26°C

statt € 2.926,- **2.322,-**

Energieförderung
EUR 350,-*

Kühlschrank

Modell: FKUv 1660

Umluftkühlung, Außen CNS – Innen Kunststoff silber, Brutto-/Nutzinhalt 134/130 L, EEKL. A, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 225 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,05 kW, Temperatur +1/+15°C

statt € 1.029,- **845,-**

Energieförderung
EUR 100,-*



Tiefkühlschrank

Modell: GGu-1550

Statisch, 4 Verdampferroste und 4 Körbe, Außen CNS – Innen Kunststoff weiß, Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 265 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,6 kW, Temperatur -9/-26°C

statt € 919,- **755,-**

Energieförderung
EUR 100,-*

*Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 20.5.2022) – Gültigkeit bis längstens 31.12.2022

Die Gesamtsumme der zu fördernden Geräte muss mindestens EUR 2.000,- exkl. MwSt. betragen.

Keine Haftungsübernahme bei Änderung der Förderrichtlinien / Modelle / oder Förderbeträge – bitte immer tagesaktuell kontrollieren!

Nähere Informationen und die jeweils aktualisierte Auflistung der geförderten Geräte finden Sie unter www.umweltfoerderung.at



Kühlschrank

LIEBHERR

Umluftkühlung, tiefgezogener Innenbehälter weiß – leicht zu reinigen, Außengehäuse Edelstahl, 6 verstellbare Roste, GN 2/1, 650x530 mm, Isolierung Gehäuse 50 mm, Türanschlag wechselbar, Brutto-/Nutzinhalt 664/491 L, EEKL. C, Klimakl.5, Energieverbrauch ca. 706 kWh/Jahr

Modell: STK-201

B/T/H 750/750/2064 mm,
230 V/0,09 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
€ 1.797,- **1.458,-**

Tiefkühlschrank

wie Kühlschrank jedoch mit 5 Rosten 633x497 mm, Isolierung Gehäuse 70 mm
Brutto-/Nutzinhalt 556/377 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.351 kWh/Jahr

Modell: STTK-201B

B/T/H 750/750/2064 mm,
230 V/0,4 kW, Temperatur -14/-28°C

statt
€ 2.497,- **1.999,-**

**! Energieförderung
EUR 350,-** *

Kühlschrank

Umluftkühlung, Monoblocksystem, 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türe mit Kunststoffauf-
lagehaken in 7 Höhenpositionen verstellbar, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtaung mit
E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C

Modell: KS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. C, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 655 kWh/Jahr,
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW

statt
€ 2.097,- **1.745,-**

Modell: KS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. D, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 1.382 kWh/Jahr,
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW

statt
€ 3.357,- **2.799,-**



Tiefkühlschrank

Ausführung wie Kühlschrank, jedoch mit Türinnenheizung, Temperaturbereich -18/-22°C

Modell: TKS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. E, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 3.071 kWh/Jahr,
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW

statt
€ 2.899,- **2.389,-**

Modell: TKS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. E, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 4.629 kWh/Jahr,
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW

statt
€ 3.972,- **3.299,-**



Glastür-Tiefkühlschrank

Isolierglastür (3-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen, LED Innenbeleuchtung, dynamische Kühlung, automatische Abtauung, elektronische Steuerung, Gehäuse Stahl/weiß, Innenraum Kunststoff/weiß, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar, 4 Roste, KM R290, EEkl. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schalleistung ca. 62 dB(A)

Modell: FDv-4643

B/T/H 670/730/1957 mm, 230 V/0,53 kW
Brutto/Nutzinhalt 461/307 L
Energieverbrauch ca. 1.453 kWh/Jahr

statt € 2.899,- **2.298,-**



LIEBHERR



Verkaufs-Gefriertruhe

Wahlweise mit Schiebedeckel aus Aluminium und Hart-PVC oder mit Glasschiebedeckel mit LED-Innenbeleuchtung, Kühlung statisch, manuelle Abtauung, Lenkrollen, Temperaturbereich -10/-24°C, Klimazone 4, Standardausstattung ohne Körbe (Option)



Modell: EFE-3800-42

B/T/H 1255/680/840 mm
Schiebedeckel Alu und Hart-PVC,
Nutzinhalt 318 L, Verbrauch ca. 633 kWh/a

statt € 979,- **799,-**

Modell: EFE-3852-41

B/T/H 1255/680/825 mm
Glasschiebedeckel mit LED-Beleuchtung,
Nutzinhalt 280 L, Verbrauch ca. 601 kWh/a

statt € 1.029,- **839,-**



Gastronorm-Kühlpulte

Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Laden mit 2 mm CNS-Vollauszügen, ohne Arbeitsplatte (Option), Temperaturbereich -2/+8°C, Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse B

Modell: TRWN-24NS

B/T/H 1270/690/810 mm, 230 V/0,22 kW,
steckerfertig, 4 Laden,
Energieverbrauch/Jahr 575 kWh, Volumen 231 L

statt € 4.112,- **3.524,-**

Modell: TRWN-24PS

230 V/0,48 kW,
Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt € 3.860,- **3.308,-**

Arbeitsplatte

B/T/H 1275/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm
nur gemeinsam mit Kühlpult bestellbar

statt € 396,- **339,-**



Softeis/Frozen-Yoghurt Maschine

- Für Eiscreme, Softeis, Frozen Yoghurt, Sorbet, Harteis, Milchshake, u.a.
- Einfache Handhabung durch selbsterklärendes Touch-Display
- Luftkühlung - seitlich kein Luftzirkulationsbereich erforderlich
Zuluft von unten - Abluft nach oben
- Möglichkeit für Selbstpasteurisierung
- Verfügbar in Rot, Schwarz, oder Cremeweiß
- Zylinderinhalt: 1,5 Liter
- Wanneninhalt: 6,5 Liter



Modell: Giotto 11

B/T/H 300/760/680 mm, 230 V/1,2 kW
maximale Stundenleistung: 18 kg/h

statt
€ 13.952,- **12.997,-**



Saladette

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwänden, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, oben mit Klapp/Schiebdeckel, Unterbau 2 Türen für 1/1, Klimaklasse 4

Modell: SA/ST-920

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Behälterkapazität oben für 2xGN1/1 und 3xGN1/6

statt
€ 1.499,- **1.229,-**



Modell: SA/ST-1045

B/T/H 1045/700/877 mm, 230 V/0,175 kW
Behälterkapazität oben für 3xGN1/1 max 150 mm

statt
€ 1.899,- **1.499,-**

Kühltisch

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwände, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, Unterbau mit 4 Laden für GN1/1-150mm, Energieverbrauch ca. 1.040 kWh/Jahr, Nettoinhalt 130 L, EEKl. C

Modell: SA/ST-914

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW

statt
€ 2.434,- **1.899,-**



Schnellkühler-Schockfroster

- gewährleistet die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel
- erhebliche Verringerung der Betriebskosten
- Funktionen „Hard- oder Soft Chilling“
- Steuerung über Kerntemperatur oder Zeit

Modell: DF-101 L

B/T/H 800/830/1850 mm, 400V/3,2/kW,
Kapazität für 10x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min,
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min

statt
€ 8.791,- **7.395,-**



Modell: DF-51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,35 kW,
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min,
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min

statt
€ 5.256,- **4.395,-**

The SAGI logo, consisting of the letters 'SAGI' in a bold, orange, sans-serif font. The 'S' is stylized with a curved top.

Modell: DF-41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW,
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Kapillarrohrsystem,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min,
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min

statt
€ 3.826,- **3.195,-**



Einschiebe-Getränkékühlpulte

4 Flaschenladen mit 3-mm-Chromnickelstahlauszügen, starke Isolation des Korpus und der Frontelemente, Front Chromnickelstahl, Hochleistungsverdampfer, Umluftkühlung, digitale Steuerung, ohne Arbeitsplatte, Flaschenkühlwanne mit Abfluss im Aggregatfach eingebaut - wahlweise rechts oder links.

Modell: LS/GKP-4L rechts/links

B/T/H 1570/680/850 mm, 230V

statt
€ 6.997,- **5.590,-**



Kühlvitrine Amalia Deluxe

- Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2°C
- Klimaklasse 3 (25°C / 60% HR), Temperaturklasse M1
- Frontscheiben nach oben klappbar
- Reservekühlraum im Unterbau
- LED-Beleuchtung
- Sockelblende Edelstahl
- Verkleidung wahlweise in RAL-Farben (lt. Tabelle)

Modell: 1875 FV-VVE C/R EI
 B/T/H 1935/1114/1208 mm,
 230 V/1,0 kW

statt € 8.798,- **6.990,-**

Modell: 3125 FV-VVE C/R EI
 B/T/H 3185/1114/1208 mm,
 230 V/1,2 kW

statt € 10.973,- **9.290,-**



Modell 3125

Kühlvitrine Euromini LUX

Reservekühlung im Unterbau, LED Beleuchtung,
 Temperatur untere Ausstellungsfläche ca. +3°C/+6°C,
 Temperaturklasse M1

- Frontglas nach vorne kippbar, Zwischenglasstage, Schiebegläser
- Seitenpaneel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front wahlweise in RAL-Farben lt. Tabelle

Modell: 1420 FV-VV

B/T/H 1480/913/1235 mm, 230 V/0,43 kW

statt € 4.014,- **3.390,-**



Wandkühlvitrine CRONUS

Ausführung Chromnickelstahl, Seiten Isolierglas, Umluft-
 kühlung, 4 Zwischenetagen, Innenbeleuchtung oben LED,
 Temp. ca. +2/+4°C (25°C/60% HR), 230V/1,52kW, Energie-
 verbrauch kWh/Jahr: 3.156 (Doors), 6.375 (Rollo)

Modell: Cronus 1250FV-P/I Doors

B/T/H 1315/665/1920 mm
 Flügeltüren Isolierglas

statt € 5.699,- **4.790,-**



Modell: Cronus 1250FV-L-C E-Rollo

B/T/H 1315/665/2112 mm
 Elektrische Nachrollo (Aluminium) mit Schlüsselschalter

statt € 6.648,- **5.650,-**



Doors



Rollo

Würfeleiserzeuger CNE



nahezu geschlossener Wasserkreislauf und automatische Spülung für optimale Hygiene, ausziehbarer Luftfilter, Türdichtung, Luftkühlung – einbaufähig, Eiswürfel ca. 28x28x32mm, 230V/0,23kW, KM R290

Modell: IM-21CNE

B/T/H 398/451/695mm, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 25kg, ca. 980 Würfel

statt
€ 1.730,- **1.559,-**

Modell: IM-30CNE

B/T/H 398/451/695mm+92mm Füße, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 30kg, ca. 1.150 Würfel

statt
€ 1.995,- **1.799,-**



Kegeleiserzeuger SDH

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung – Luftzirkulationsbereich erforderlich, Eiskegelgröße ca. 29x35x36mm, 230V, KM R290

Modell: SDH-18A

B/T/H 334/457/554mm, Speicher 4kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 19kg, ca. 900 Stk.

statt
€ 1.098,- **937,-**

Modell: SDH-24A

B/T/H 334/457/599mm, Speicher 6kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 25kg, ca. 1.180 Stk.

statt
€ 1.255,- **1.067,-**

Modell: SDH-40A

B/T/H 377/555/729mm, Speicher 12kg, 0,31kW
Tagesleistung bis max. ca. 41kg, ca. 1.940 Stk.
ausziehbarer Luftfilter

statt
€ 1.726,- **1.467,-**



Kegeleiserzeuger SDE

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulationsbereich erforderlich) oder Wasserkühlung (W), Eiskegelgröße ca. 29x35x36mm, 230V/0,36kW

Modell: SDE-30W - Kegeleis

B/T/H 334/457/599mm, Speicher 6kg
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.330 Stk.

statt
€ 1.349,- **1.147,-**

Modell: SDE-34 - Kegeleis

B/T/H 377/555/639mm, Speicher 12kg
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.330 Stk.

statt
€ 1.531,- **1.299,-**



Gourmeteiserzeuger SCE

xSafe-Desinfektionssystem mit UV-Lampe (Tausch 1x/Jahr erforderlich), bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung A (Luftzirkulationsbereich erforderlich), Eisgröße ca. DM30/H34mm, 230V, **Aufpreis Wasserkühlung +3%**

Modell: SCE-30 AX

B/T/H 390/515/640mm, Speicher 8,5kg, max.0,43kW
Tagesleistung bis max. ca. 31kg, ca. 1.550 Stk.

statt
€ 1.609,- **1.375,-**

Modell: SCE-40 AX

B/T/H 467/570/690, Speicher 15kg, max.0,65kW
Tagesleistung bis max. ca. 40kg, ca. 2.000 Stk.

statt
€ 1.914,- **1.629,-**



Flockeneiszeuger SPR

Direktantrieb mit kontinuierlicher Produktion, ausgereifte Technik, antibakterielle Beschichtung, Reinigungssystem, Luftkühlung A (Luftzirkulationsbereich erforderlich), min. 1 Wartung/Jahr erforderlich, **Aufpreis Wasserkühlung +2%**

Modell: SPR-80A

Tagesleistung ca. 70 kg (A), Speicher 25 kg,
B/T/H 529/626/880mm, 230 V / 0,34 kW

statt € 3.548,- **2.999,-**



Würfeleiszeuger und Speichersystem

Tagesleistung bis ca. 200 kg (W) bzw. ca. 215 kg (A), neuer vertikaler Verdampfer & neuer Mikroprozessor für höchste Effizienz, Luftfilter, Reinigungssystem, Eiswürfelgröße ca. 26,5x26,5x26 mm, Luftkühlung A, **Aufpreis Wasserkühlung +2%**

Modell: SVD-203A

B/T/H 760/620/575 mm,
230 V/1,0 kW

Speicher für Eiszeuger:

Modell: R-150

B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm,
Speicher bis ca. 181 kg

statt € 3.923,- **3.359,-**

statt € 1.653,- **1.416,-**



Detailbild Steuerung



Flockeneis / Nuggeteiszeuger

Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, Luftkühlung A, min. 1 Wartung/Jahr erforderlich, **Aufpreis Wasserkühlung +1%**

Modell: SPN-405A - Flockeneis

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße,
230 V / 1,2 kW, Tagesleistung ca. 320 kg



statt € 6.109,- **5.229,-**

Modell: SNM-300A - Nuggeteis

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße,
230 V / 1,2 kW, Tagesleistung ca. 270 kg



statt € 6.919,- **5.929,-**

Speicher für Eiszeuger:

Modell: R-150

B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm,
Speicher bis 181 kg, Zusatzkit erforderlich

statt € 1.653,- **1.416,-**



Leistungsangaben bei +10°C Umgebungs- und Wassertemperatur

Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R·T·C·S** Technologie

R·T·C·S
realtime temperature control system



Induktionsgrill

Höchst effizient durch **rekordschnelle Aufheizzeiten**
20-200°C in ca. 3,5min, temperaturgesteuertes
Braten 50-230°C, spezielle Antihftbratplatte mit
minimaler Abstrahlhitze in den Raum und mit **höchster
Gleichmäßigkeit**, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25%
möglich.

Modell: Instinct Grill-5
Bratfläche 493x352mm,
B/T/H 531/493/198mm, 400V/5,0kW

statt
€ 5.306,- **4.299,-**



Induktionsherd

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, 12 Leistungsstufen, Warmhaltefunktion 25-100°C, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

Modell: Instinct Top-3,5
Ceranglas 372x340mm,
B/T/H 380/460/140mm, 230V/3,5kW

statt
€ 2.262,- **1.865,-**

Modell: Instinct Top-5
Ceranglas 372x340mm,
B/T/H 380/460/140mm, 400V/5,0kW

statt
€ 2.674,- **2.225,-**

Modell: Instinct Top-10
2 Kochzonen,
Ceranglas 372x609mm,
B/T/H 380/720/140mm, 400V/10,0kW

statt
€ 4.533,- **3.759,-**

Induktionswok

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, Pfannenerkennung auch beim Sautieren, 12 Leistungsstufen, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich, Cerancuvette 300mm.

Modell: Instinct Wok-3,5
B/T/H 380/473/200mm, 230V/3,5kW

statt
€ 2.746,- **2.265,-**

Modell: Instinct Wok-5
B/T/H 380/473/200mm, 400V/5,0kW

statt
€ 3.275,- **2.699,-**

Modell: Instinct Wok-8
B/T/H 380/473/200mm, 400V/8,0kW

statt
€ 3.599,- **2.989,-**



Induktionsstandherde mit **R·T·C·S®** Technologie

R·T·C·S®
realtime temperature control system



INDUCS®
Inductions concept systems



STI-20.5000-610

B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW,
4 Hochleistungs-Induktionsspulen
270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm

statt € 13.980,- **11.798,-**

STI-30.5000-610

B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW,
6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5 kW,
Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und 375/650 mm

statt € 19.991,- **16.998,-**



Induktions Einbau-Warmhalteplatten

externer digitaler Temperaturregler mit Kabel, Belüftung von/nach unten
(CNS-Einbaurahmen zum Einhängen optional verfügbar)



Modell: HO/1-Basic

B/T/H 380/380/81 mm (Einbauhöhe min. 150 mm), 230V/1kW
mittig 1 Rundspule ca. 220 mm, 3 Leistungsstufen

statt € 998,- **889,-**



Modell: HO/IN 1-380

B/T/H 380/380/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Innovatives Hybrid Spulensystem, 5 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C
Geeignet für Anwendung mit mehreren Behältern

statt € 1.995,- **1.779,-**



Modell: HO/IN 1-GN

B/T/H 520/320/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Innovatives Hybrid Spulensystem, 6 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C
Geeignet für Anwendung mit GN-Behältern (Mindestgröße GN 1/3)

statt € 2.422,- **2.159,-**

CONVOTHERM maxx



- Dampferzeugung durch Wassereinspritzung
- Vollautomatisches Reinigungssystem
- Touchsteuerung
- Convotherm Closed System
- Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 3-stufig
- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm

Heißluftdämpfer 6+1x GN 1/1

Modell: maxx 6.10

B/T/H 875/797/794 mm
400 V / 11,3 kW

statt
€ 6.700,- **5.499,-**

Handbrause (unterhalb montiert)

€ 367,-



Heißluftdämpfer Analog 5x1/1

Direktdampferzeugung mit Wassereinspritzung, manuell mit Timer, Temperaturregler, Wahlschalter Heißluft-Dampf-Kombination, Lüfter mit Autorevers

Modell: VS-DA-005E Power

B/T/H 920/800/700 mm, 400V/7,0kW
Für 5 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm,
Abstand 75mm

statt
€ 3.890,- **3.295,-**

Handbrause € 249,-

Heißluftofen Analog

manuell mit Timer, Temperaturregler, Beschwädung mit Taste, Lüfter mit Autorevers, Einschubabstand 75 mm

Modell: VS-HA-004E 4x1/1

B/T/H 860/730/565 mm, 400V/6,5kW
Für 4 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt
€ 2.394,- **1.999,-**

Modell: VS-HA-006E 6x1/1

B/T/H 870/780/715 mm, 400V/7,9kW
Für 6 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt
€ 2.993,- **2.565,-**



VS-HA-006E

CONVOTHERM mini



- maximale Leistung auf minimalem Raum - **Gerätebreite nur 51,5 cm**
- selbsterklärende Steuerung - sowohl mit Tasten als auch einer Einstellwippe
- einfachste **Bedienung: mit Press&Go** erfolgt IHR Wunschergebnis per Knopfdruck
- vorinstallierte Rezepte und Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für perfekte Garergebnisse
- **NEU mit reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse-Betrieb**

Heißluftdämpfer 6x GN 1/1

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-40 mm tief oder für 4 Einschübe GN 1/1-65 mm tief

Modell: Mini 6.10

B/T/H 515/777/628 mm
400 V / 7,1 kW

statt
€ 7.080,- **5.849,-**

Handbrause für Mini (seitlich montiert) € 274,-

ConvoClean System (automatische Reinigung) € 454,-



CONVOTHERM maxx pro easy

- **Hochleistungsboiler** für beste Dampferzeugung
- **ConvoClean** vollautomatisches Reinigungssystem
- **easyDial Steuerung** für einfache & schnelle Bedienung
- **Advanced Closed System+** für perfekte Garergebnisse, optimale Dampfsättigung, niedrigere Temperaturen, geringerer Energie- & Wasserverbrauch



Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 5-stufig
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Ausziehbare Handbrause

Modell: 4easy 6.10

B/T/H 875/792/786 mm,
400 V/11 kW

statt
€ 8.580,- **6.997,-**

Verschwundetüre VST

für mehr Platz und
Arbeitssicherheit

statt
€ 535,- **439,-**



TG-HA-004E

Heißluftofen Analog

Klapptüre, manuell mit Timer, Temperaturregler, Beschwädung mit Taste, Einschubabstand 70 mm

Modell: TG-HA-004E

B/T/H 720/680/605 mm, 230V/3,2kW
Für 4 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt € 1.646,- **1.398,-**

Modell: TG-HA-304EH

B/T/H 580/620/570 mm, 230V/3,2kW
Für 4 Einschübe GN2/3

statt € 1.147,- **979,-**

Mikrowellenherd

1800W Mikrowellenleistung, 2 Magnetrone, Innenraum 359x413x226 mm / 34 L, leistungsstark & großes Volumen, elektronische Steuerung mit bis zu 100 Programmen, 5 Leistungsstufen, digitale Anzeige mit Countdown-Timer, Chromnickelstahlausführung

Modell: RFS-518TS

B/T/H 551/533/365 mm, 230 V/2,7 kW

statt € 1.497,- **1.279,-**

MENUMASTER®



! großer Innenraum



GHK-6050L-14

Gas-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Brenner mit Zündflamme, CNS-Rost, Abtropfblech ausziehbar, eingestellt auf Flaschengas 50 mbar (Erdgasdüsen 20 mbar beige!)

Modell: GHK-6050L-14

B/T/H 600/600/500 mm, 14kW

statt € 1.295,- **1.097,-**

Modell: GHK-6050L-20

B/T/H 600/600/500 mm, 20kW

statt € 1.689,- **1.427,-**

E-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Kochplatte DM 440mm, Leistungsregelung mit Stufenschalter

Modell: EHK-6

B/T/H 540/580/375mm, 400V/6kW

statt € 1.199,- **999,-**



Panasonic



1.000 Watt-Klasse 22 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, Garraum B/T/H 330/330/200 mm, Gehäuse B/T/H 510/360/306 mm, 1 Magnetron, Mikrowellenleistung 1000 Watt, manuelle Steuerung

Modell: NE-1027
230 V/1,49 kW

statt € 917,- **779,-**



Kompaktklasse 18 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung und LC-Display, 3 Leistungsstufen, 2 Magnetrone speziell angeordnet für gleichmäßige Erwärmung, Garraum B/T/H 330/310/175 mm, Gehäuse B/T/H 422/508/337 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1843
230 V/2,83 kW
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt € 1.755,- **1.404,-**



Modell: NE-2143-2
230 V/3,16 kW
Mikrowellenleistung 2100 Watt
Mit entnehmbarer Zwischenplatte für 2 Garraumebenen

statt € 1.967,- **1.574,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

Gourmetklasse 44 Liter

Garraum GN 1/1, Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetrone und rotierende Hohlleiter zur schnellen und gleichmäßigen Erwärmung, mit entnehmbarer Keramikzwischenplatte für 2 Garraumebenen, Garraum B/T/H 535/330/250 mm, Gehäuse B/T/H 650/526/471 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1840
230 V/3,2 kW
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt € 2.910,- **2.329,-**

Modell: NE-2140
400 V/3,65 kW
Mikrowellenleistung 2100 Watt

statt € 3.170,- **2.537,-**

Modell: NE-3240
400 V/4,96 kW
Mikrowellenleistung 3200 Watt

statt € 3.790,- **3.033,-**



Toaster

CNS-Gehäuse, 2 getrennte Heizzonen, Wahlschalter einseitiges oder beidseitiges Heizen, einstellbare Bräunungsstufen 1-7, nach Zyklusende automatisches Herausheben, selbstzentrierende Einschübe (32 mm),

Modell: TPT-230-4

B/T/H 346/313/204 mm, 230 V/2,4 kW

statt
€ 527,- **429,-**



Suppentöpfe

CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken oder mit Wasser betreibbar (Temperatur gleichmäßiger mit Wasser), 3 Leistungsstufen (ca. 50-70/70-90/90-100°C), inkl. 10L Einsatz mit Deckel mit Löffelausschnitt

Modell: Heat-Max RHW-1

B/T/H 395/330/355 mm, 230 V/1.3 kW
1 Stk 10L Einsatz mit Deckel

statt
€ 690,- **579,-**

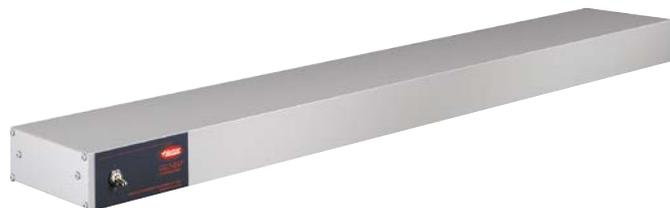
Modell: Heat-Max RHW-2

B/T/H 630/330/355 mm, 230 V/2,5 kW
2 getrennt regelbare Bereiche
mit jeweils 10L Einsatz und Deckel

statt
€ 1.151,- **977,-**



Wärmebrücken



Glo-Ray® Infrarot Heiztechnik garantiert ein optimales Warmhalten – Produkte bleiben länger heiß bzw. frisch. Gleichmäßige Wärmeverteilung, hochbelastbare Heizkörper, Bedienung mit Schalter, Aluminiumgehäuse

Modell: GRAH 24

B/T/H 610/152/69 mm, 230 V/0,5 kW

statt
€ 348,- **297,-**

Modell: GRAH 36

B/T/H 914/152/69 mm, 230 V/0,8 kW

statt
€ 390,- **332,-**

Modell: GRAH 48

B/T/H 1219/152/69 mm, 230 V/1,1 kW

statt
€ 434,- **369,-**

1 Paar CNS Montagewinkel (zum Abhängen)

€ 29,-



Heißhalteofen 3x 1/1



statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-120°C

Modell: HSH-031E
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt € 2.159,- **1.848,-**



moduline

Niedertemperaturofen 3x 1/1

schonende Speisenzubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalen Gewichtsverlust, mit Kerntemperaturfühler, Temperaturbereich 30°-120°C

Modell: CSC-031E
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt € 2.475,- **2.118,-**



Heißhalteschublade 2L

mit 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30°-120° C

Modell: HSW-012E
B/T/H 660/585/510 mm, 230 V/1 kW

statt € 2.963,- **2.538,-**

Salamander X-Fast



extrem schnell und leistungsstark, in ca. 10 sec betriebsbereit, große Zeit- und Energieersparnis, 2 Heizzonen (links – rechts)

Modell: X-Fast QSE-60
B/T/H 600/475/500mm, 400 V/4 kW

statt € 3.299,- **2.697,-**



Die Küche der Zukunft hat keine Bedienknöpfe und heißt I-CHEF



- 11x11 cm großes Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas mit Siebdruck
- Touch-Bedienfunktionen für Anwahl, Anzeige und Einstellung von Zeiten, Garvorgängen, Temperaturen bzw. Leistungsstufen per Fingertipp
- Energieeinsparung & optimale Kochergebnisse durch präzise Steuerung und kontrollierte Garvorgänge



Doppelfritteuse

2 Becken je 22 Liter, tiefgezogene Becken für leichte Reinigung mit großzügiger Schaumzone und Kaltzone, Schmelzprogramm für feste Fette, Standardausstattung 2 Körbe 160x360x120 mm pro Becken, Temperaturregelung 100 – 185°C

Modell: ICF9-8E22

B/T/H 800/900/870 mm,
400 V/36 kW

statt
€ 6.953,- **5.898,-**



Grillplatte

Hartverchromte Grillfläche für fettreduziertes Braten, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, gepanzerte Heizwiderstände, 2 Heizzonen, Temperaturregelung 110 – 280°C, vorbereitet zur Montage auf Mareno Unterschrank NBV98

Modell: ICFT9-8ELC

B/T/H 800/900/250 mm,
400V/15 kW

statt
€ 5.392,- **4.585,-**



Kippbratpfanne

Tiegelgröße 80 Liter, Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei), Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, spezielle Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken, Temperaturregelung 100-285°C, Motorkippung

Modell: ICBR9-8EIM

B/T/H 800/900/870 mm,
400 V/9 kW

statt
€ 10.833,- **8.995,-**

Option Mehrpunktkerntemperaturfühler XS

für Grillplatte oder Kippbratpfanne,
1 KTM pro Gerät möglich

statt
€ 401,- **343,-**



E-Kippbratpfanne

Tiegelwände aus Chromnickelstahl, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem, robusten Duplex (rostfrei), Tiegelgröße ca. 710x410x200 mm / 60 Liter, Handradkippung, Deckel doppelwandig, Thermostat 100-280°C

Modell: NBR7-8EI

B/T/H 800/730/870 mm,
400 V/10 kW

statt
€ 6.554,- **5.571,-**



E-Grill

Hartverchromte Grillplatte für fettarmes sanftes Braten, Bratfläche 996x555mm, 3 Heizzonen mit gepanzerten Heizkörpern, Fettlade, Thermostat 50-300°C.

Modell: FT6-10ELC

B/T/H 1000/600/295mm,
400V/11,7kW

statt
€ 4.248,- **3.615,-**



E-Fritteuse

Becken 205x405 mm/10 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach vorne, Heizkörper hochklappbar, Frittierkörbe 180x305x110 mm, Thermostat 100-180°C

Modell: F6-6ER

2 Becken,
B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW
(auf Anfrage verstärkt 18 kW)

statt
€ 3.020,- **2.567,-**

Modell: F6-4ER

1 Becken,
B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW
(auf Anfrage verstärkt 9 kW)

statt
€ 1.711,- **1.455,-**



E-Fritteuse

Becken 280x340 mm/15 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach unten, Heizkörper drehbar, Frittierkörbe 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

Modell: NF7-8E15

2 Becken,
B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/24 kW

statt
€ 5.527,- **4.698,-**

Modell: NF7-4E15

1 Becken,
B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/12 kW

statt
€ 3.224,- **2.741,-**



Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4x 6 kW Hochleistungsbrenner mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

Modell: NC7FE-8G24

B/T/H 800/730/870 mm,
24 kW Gasleistung,
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1

statt
€ 4.918,- **4.181,-**



Modell: NC7FEV-8G24

E-Backofen GN 1/1 mit
zusätzlichem Ventilator für
Umluftbetrieb
Rost 530 x 470 mm,
400 V/4,2 kW

statt
€ 5.204,- **4.424,-**



Gasherd mit E-Backrohr

Modell: C6FES-7G

B/T/H 700/650/850 mm,
4 Gasbrenner mit Zündflamme,
2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungs-
brenner mit Gussrosten
und tiefgezogener CNS-Mulde,
Elektrobackrohr 4,2 kW,
1 gemeinsames Thermostat für
Ober- und Unterhitze, Innen-
maße B/T/H 570/530/295 mm,
Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2
kW

statt
€ 3.253,- **2.765,-**



Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem
Ventilator für Umluftbetrieb

statt
€ 3.854,- **3.276,-**

Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN 1/1.

Modell: NC7FE-12G36

B/T/H 1200/730/870 mm,
36 kW Gasleistung, 400 V/6 kW,
(Umluftbackofen GN 1/1 auf Anfrage)

statt
€ 6.475,- **5.504,-**

Gasherd mit Unterschrank

Ausführung wie NC7FE-12G36, jedoch mit
offenem Unterschrank ohne Backrohr.

Modell: NC7-12G36+NBV7-12

B/T/H 1200/730/870 mm,
36 kW Gasleistung

statt
€ 3.863,- **3.284,-**



Gasherd

4 Gasbrenner mit Zündflamme, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungs-
brenner, mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde für einfache
Reinigung

Modell: C6-7G

B/T/H 700/650/295 mm,
Gasleistung 19 kW

statt
€ 1.713,- **1.456,-**



Elektroherd mit E-Backrohr



Kochfeld: einfache Reinigung durch tiefgezogene CNS-Mulde
 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm,
 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm
 Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 mit 1 gemeinsamen Thermostat,
 Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 Gitterrost 530/470 mm
 und 1 Backblech H 37 mm

Modell: C6FES-7E

B/T/H 700/650/870 mm,
 400 V / 12,4 kW

statt
 € 3.202,- **2.722,-**

Modell: C6FEV-7E

Backrohr mit zusätzlichem
 Ventilator für Umluftbetrieb

statt
 € 3.610,- **3.069,-**

Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm a 2,5 kW, Elektro/Heißluftbackrohr:
 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 1 gemeinsames Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung,
 welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,
 Innenmaße 570/490/295 mm, 1 Gitterrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

Modell: V6FEV-7EP

B/T/H 700/650/870 mm,
 400 V/14,2 kW

statt
 € 4.310,- **3.664,-**



Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 650x514 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,
 Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen, mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames
 Thermostat für Ober- und Unterhitze,

Modell: NV7FE-8E

B/T/H 800/730/870 mm,
 400 V/16 kW komplett,
 E-Backofen GN 2/1 (6kW)

statt
 € 5.699,- **4.845,-**

Modell: NV7FEV-8E

400 V/14,2 kW komplett,
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW),
 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb,
 Rost 530 x 470 mm

statt
 € 5.986,- **5.089,-**



Tischfritteuse Frita+



thermostatische Temperaturkontrolle +/-5%,
tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

Modell: Frita+ 6 (5-7 L)

B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt
€ 1.213,- **999,-**

Modell: Frita+ 8 (8-9,5 L)

B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt
€ 1.393,- **1.199,-**

Tischfritteuse Profi+



elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C,
Fettschmelzyklus, tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

Modell: Profi+ 6 (5-7 L)

B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt
€ 1.847,- **1.589,-**

Modell: Profi+ 8 (8-9,5 L)

B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt
€ 2.023,- **1.739,-**

Modell 6 mit 1 Korb 220x260x100 mm, Modell 8 mit 1 Korb 310x260x100 mm (auf Wunsch 2 kleine Körbe)

Tischfritteusen Eco



thermostatische
Temperaturkontrolle
+/-5%, tiefgezogener
Ölbehälter

Modell: Eco 4 (3-4 L)

B/T/H 167/375/295 mm, 230 V/3,2 kW
Korb 140x260x100 mm

statt
€ 427,- **367,-**

Modell: Eco 6 (4-5 L)

B/T/H 218/375/295 mm, 230 V/3,2 kW
Korb 190x260x100 mm

statt
€ 490,- **419,-**

Tischfritteuse DF



Heizkörper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter
1 geschweißtes & gestrahltes Becken 420x330mm mit
Ablauf nach vorne, Temperaturkontrolle +/-5%

Modell: DF-49/400V

B/T/H 450/600/335mm, 400 V/9 kW
2 Körbe 200x310x100mm

statt
€ 1.541,- **1.259,-**

Frittenwanne Silofrit

Silofrit ermöglicht auch in Stoßzeiten, knusprige & warme Pommes
zu servieren; herausnehmbares Lochblech, Heizung von oben & unten

Modell: SF/650722

B/T/H 400/600/300mm, 230V/1kW

statt
€ 2.012,- **1.731,-**



Standfritteuse S. Easy

Manuelle Regler mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5% Genauigkeit, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangbehälter, 2 Becken tiefgezogen, Körbe 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter/Becken

Modell: Super Easy 622
B/T/H 593/650/900 mm,
400 V/2x 11,4 kW
(15kW + 3% Aufpreis)

statt € 5.509,- **4.738,-**

Option:
Filterset (Grob- und Feinfilter)
für Ölauffangwanne

statt € 319,- **274,-**



Standfritteuse Precision

Digitale Steuerung mit 1 Programm od. manuell, elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter (Option Ölfilteranlage auf Anfrage), Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

Modell: Precision 311
B/T/H 298/650/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt € 5.330,- **4.585,-**

Standfritteuse Touch

Touchscreen-Steuerung 24 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbhebevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

Modell: Touch 311 + LiftFri und xFri
B/T/H 298/650/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt € 10.011,- **8.597,-**



Korbhebevorrichtung LiftFri
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

Rührmaschine 10/20/24L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch für Zusatzgeräte

Modell: ST/SP-100A /10L

B/T/H 460/500/770mm, 230 V/0,25 kW

statt
€ 2.915,- **2.289,-**

Modell: ST/SP-200A /20L

B/T/H 510/530/870mm, 400 V/0,3 kW

statt
€ 3.355,- **2.635,-**

Modell: ST/SP-22HA /24L

B/T/H 570/560/910mm, 400 V/0,5 kW

Belüftungssystem für Motor

statt
€ 3.729,- **2.928,-**



Rührmaschine 8L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer

Modell: ST/SP-800A

B/T/H 300/400/580mm

230V / 0,2kW

statt
€ 1.342,- **1.054,-**



Müllrolli

DM 390/ H 605 mm,
Kapazität ca. 60 L

Modell: CPB05R

Deckel abnehmbar

statt
€ 278,- **237,-**

Modell: CPB05R1

Deckel mit Fußpedal

statt
€ 392,- **334,-**



Gemüseschneider Profi

mehr als 70 verschiedene Schnittarten - leistungsstarker 1-Gang Motorblock, präzise und gleichmäßige Schnittergebnisse, Sicherungssystem in Deckel und Hebel

Modell: CA-31 (Grundgerät ohne Scheiben)

B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW

Leistung 150 bis 450 kg/h

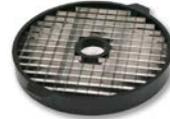
statt
€ 1.410,- **1.128,-**



Schneidscheiben
statt EUR 107,-
ab EUR 89,-



Streifenschneider
statt EUR 142,-
ab EUR 119,-



Würfelfatter
statt EUR 118,-
EUR 99,-



Reibscheiben
statt EUR 75,-
EUR 64,-

Spiralkneter Cuppone

Hochwertige Chromnickelstahlkonstruktion, schwere robuste Ausführung, 1 Geschwindigkeit, Kettenantrieb, Kesselschutzgitter, Räder, geeignet für mehrere Mischungen pro Tag

Modell: 20KR (für 20 kg Teig)
B/T/H 380/700/810 mm, 400 V/0,75 kW

statt
€ 2.478,- **2.237,-**

Modell: 30KR (für 30 kg Teig)
B/T/H 480/840/810 mm, 400 V/1,1 kW

statt
€ 3.228,- **2.937,-**



Pizzaofen Cuppone TZ

Vorderseite aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Thermometer zur Temperaturanzeige

Modell: TZ 435-2M
B/T/H 1002/864/690 mm, 400 V/10,4 kW,
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

statt
€ 3.080,- **2.539,-**



Pizzaofen Cuppone DN

Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus Schamott, Integriertes System zur Wärmerückgewinnung, Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer, Tür mit Panoramaverglasung, Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf volle 100% oder minimierte 33% Leistung regelbar

Modell: DN 635L-2CD
B/T/H 1510/1060/780 mm, 400 V/17,2 kW,
Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

statt
€ 7.072,- **5.999,-**

Haube KDN 635L NT
ohne Motor, mit Beleuchtung,
B/T/H 1506/1110/410 mm

statt
€ 1.816,- **1.555,-**

Untergestell SDN 635L/2
B/T/H 1500/960/900 mm

statt
€ 923,- **791,-**

Satz Räder RS
Untergestellhöhe bleibt 900 mm

statt
€ 414,- **354,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

Vakuumverpackungs- maschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 8m³/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

Modell: SE-208

B/T/H 337/431/307 mm (außen),
B/T/H 288/334/111 mm (innen)

statt
€ 2.512,- **1.999,-**



Vakuumverpackungs- maschine ULTRA

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch“-Panel, 25 Programme, Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop“, Doppelnahtschweißung, sanfte & progressive Dekompression / Druckentlastung

Modell: SU-310

„Busch“-Vakuumpumpe 10 m³/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm, B/T/H 384/465/403 mm (außen), B/T/H 330/360/155 mm (innen), 230 V/0,37 kW

statt
€ 3.267,- **2.715,-**

Modell: SU-416

„Busch“-Vakuumpumpe 16 m³/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,37 kW

statt
€ 4.120,- **3.419,-**

Modell: SU-420

„Busch“-Vakuumpumpe 20 m³/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,75 kW

statt
€ 4.441,- **3.687,-**

Stabmixer



Hergestellt aus hochwertigen Materialien, abnehmbarer Stab, variable Geschwindigkeitsregulierung 1.500 – 15.000 U/min, 230V

Modell: XM-12/223

Gesamtlänge 448mm, 024 kW, 1,4kg
Für Töpfe bis max. 10 Liter, Mixstab 223mm

statt
€ 259,- **215,-**

Modell: XM-22/300

Gesamtlänge 564mm, 0,3 kW, 2,4kg
Für Töpfe bis max. 15 Liter, Mixstab 300mm

statt
€ 368,- **299,-**

Modell: MM-30V/MA-33/420

Gesamtlänge 728mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420mm, 1.500 - 15.000 U/min

statt
€ 609,- **519,-**

Modell: XM-33/420

Gesamtlänge 728mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420mm, **Fixe Geschwindigkeit** 12.000 U/min

statt
€ 527,- **449,-**



Sous-Vide

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter, Temperaturbereich 5° - 95°C, Genauigkeit Display: 0,01°C

Modell: Smart Vide 7

B/T/H 124/140/360 mm,
230 V/2,0 kW

statt
€ 1.355,- **1.138,-**



Handwaschbecken



B/T/H 400/400/250 mm,
Becken oval ca. 350x260 mm,
mit Mischelement

Modell: LAME-40
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt
€ 336,- **279,-**

Modell: LAME-40/o.A.
ohne Kniebedienung, ohne Armatur
Lochbohrung DM 33 mm

statt
€ 204,- **174,-**

Handwaschbecken



B/T/H 460/380/524 mm,
Becken ca. 400x250x140 mm,
mit Mischelement

Modell: LMASW
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt
€ 395,- **336,-**

Modell: LMASW/o.A.
ohne Kniebedienung, ohne Armatur
Lochbohrung DM 35 mm

statt
€ 331,- **282,-**

Handwaschbecken „Hygieneausführung“

B/T/H 480/360/470 mm, mit Mischelement, Becken ca. 430x285x115 mm

Modell: LMAME/S
Sensorarmatur mit Netzbetrieb, Hebel mit Vormischer

statt
€ 931,- **792,-**

Modell: LMAME/o.A.
ohne Armatur, Lochbohrung DM 35 mm

statt
€ 469,- **399,-**



Waschbeckenkombi

B/T/H 500/700/850 mm,
mit mechanischer Armatur

Modell: LMV57

statt
€ 1.092,- **899,-**



Handwaschstation

B/T/H 460/380/855 mm,
mit Mischelement, Becken
ca. 400x250x140 mm
mit Seifenspender, Abfalleimer,
Falthandtuchspender

Modell: LMASWTE/S
Sensorarmatur mit Netzbetrieb,
Hebel mit Vormischer

statt
€ 1.094,- **899,-**

Modell: LMASWTE/o.A.
ohne Armatur, Lochbohrung DM 35 mm

statt
€ 603,- **513,-**



NEU: Pacojet 2 PLUS

Der neue Pacojet 2 PLUS wurde mit einer programmierbaren automatischen Wiederholungsfunktion und einem weiterentwickelten Verschlusssystem für eine sichere Verankerung des Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“ ausgestattet.

- B/T/H 182/360/498 mm / 230V / 0,95 kW
- Pacossier®-Zeit ganzer Becher: 4:30 min, schnellere Pacossier®-Zeit bei teilentleertem Becher (Beispiel letzte Portion: 1:20 min)
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Gerätedienung: Touch
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- inkl. 2 Pacossierbecher + Deckel, 1 Pacossierflügel Pacojet 2 Gold-PLUS, 1 Schutzbecher + Spritzschutz, Reinigungsset, Spatel, Rezeptbuch PJ2 PLUS

! 5.499,-



PACO
JET

Coupe-Set für Pacojet 2 PLUS

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich für ungefrorene Lebensmittel.

- 1 Zweiblattmesser - für grob Gehacktes
- 1 Vierblattmesser - für feine Farcen, Mousses
- 1 Schlagscheibe - für Sahne, Eiweiß, Früchtecremes
- 1 Messerzange - Zum sicheren Montieren

! 399,-



Eis-Sorbetmaschine

STAFF
ICE SYSTEM
1959

- Für die Produktion von Speiseeis, Sorbets und Granatina
- Gefrierzyklus mit Timer
- Zugabe von festen Zutaten (wie Schokoladenteile, Nussteile, Rosinen, ...) während des Gefrierzyklus möglich
- CNS- Rührwerk mit abnehmbaren Spachteln
- Beckenablauf zur Reinigung

Modell: ST/BTM-10-A

B/T/H 435/570/515 mm, 230 V/1,1 kW
Produktionskapazität bis 10 Lt/h (Speiseeis)
Pro Zyklus max. 2 Lt.

statt € 4.739,- 4.295,-

