



stoelner

group

DAS MAGAZIN FÜR GASTRONOMIE-MARKENPRODUKTE

WWW.STOELNER.AT

ALA CARTE
11.11

Pacojet

eine neue Ära des kreativen Kochens



Der Pacojet ist ein revolutionäres Universalgerät zur Verarbeitung und portionsweisen Aufbereitung von Eis, Sorbets, Mousses, Saucen, Fonds uvm. Zudem ermöglicht er jedem Koch, den Wareneinsatz zu senken und damit den täglichen Ertrag zu erhöhen. „Pacossieren“ nennt man das innovative System, das tief gefrorene Rezeptzutaten direkt zu einer einmalig feinen Konsistenz püriert - ohne Auftauen! Das Ergebnis ist ein Produkt von intensivem, natürlichem Geschmack, und bei Sorbets und Eiscremes auch mit idealer Servicetemperatur.

Der Pacojet passt in jede Küche, ist kompakt, leistungsstark und lässt sich überall problemlos aufstellen.

B/T/H 200/300/500 mm / 230 V/1 kW
Bechergroße 1 Liter
- Max. Füllmenge 0,8 Liter
- Durchmesser 13 cm
- Höhe 13,5 cm
Ideale Pacossiertemperatur -20°C
Messer-Drehzahl 2000 U/min

statt EUR 3.398,-

>>>
EUR 2.890,-



Deutsche Hochleistungsinduktion

Standinduktionsherd CTDH-14P



Innovativ - Leistungsstark & Energiesparend

Im Vergleich zu konventionellen Kochsystemen wird die Hitze direkt im Topfboden erzeugt, somit geht keine Energie durch zu große Kochfelder verloren! Extrem rasche Aufheizzeiten. Wesentlich geringe Wärmebelastung für das Küchenklima! Massive Chromnickelstahlkonstruktion, 4 runde Induktionsspulen, Ceranfläche 650x605 mm, Leistungsreduktion bei Überhitzung, Unterschrank offen

B/T/H 700/700/850 mm
400 V/14,0 kW

statt EUR 9.586,-

>>>
EUR 7.840,-

ELETTROBAR

Gläserspüler Fast 135 H

Elektromechanische Steuerung, Konstruktion aus rostfreiem CNS, isolierte doppelwandige Tür, **innen tiefgezogener Boden des Tanks** für eine einfache und vollständige Reinigung, ergonomische und einfache Bedienungsblende, doppeltes Filtersystem, **Spül- und Nachspülarne oben und unten angeordnet**, Spül- und Nachspüldüsen leicht zu reinigen, einfache Wartung, heiße Nachspülung, eingebautes Nachspülmitteldosiergerät, Spül-Klarspül-Programm 150/20 sec, Tankvolumen 9 l, Wasserverbrauch ca. 2 l/Korb, Korbgröße 350 x 350 mm, Gläserhöhe max. 250 mm, Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 110 und 2 Besteckköcher

B/T/H 400/480/650 mm
230 V/3,45 kW

statt EUR 1.443,- **>>> EUR 1.099,-**



Gläserspüler FAST 139

Elektromechanische Steuerung, Konstruktion aus rostfreiem CNS, isolierte doppelwandige Tür, **innen tiefgezogener Boden des Tanks** für eine einfache und vollständige Reinigung, ergonomische und einfache Bedienungsblende, doppeltes Filtersystem, **Spül- und Nachspülarne oben und unten angeordnet**, Spül- und Nachspüldüsen leicht zu reinigen, einfache Wartung, heiße Nachspülung, eingebautes Nachspülmitteldosiergerät, Spül-Klarspül-Programm 150/20 sec, Tankvolumen 11 l, Wasserverbrauch ca. 2 l/Korb, Korbgröße 390 x 390 mm, Gläserhöhe max. 255 mm, Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 150 und 1 Besteckköcher

230 V/3,5 kW, B/T/H 440/540/670 mm

statt EUR 1.549,- **>>> EUR 1.049,-**



Gläserspüler River 242

Frischwassersystem, elektronische Steuerung mit Folientastatur und **großem Display für laufende Anzeigen - Temperaturen und Meldungen**, doppelwandige Konstruktion aus rostfreiem CNS, **Geräuschreduktion (nur ca. 59 db)** - erheblich leiser als bisherige Modelle, Türdichtung, **neue patentierte Türbewegung** - weniger Kraftaufwand, **patentiertes Waschsystem EWT** - Verbesserung des Waschergebnisses um bis zu 10%, **Nachspülsystem ERT** - das System garantiert dank einem drucklosen Boiler konstanten Wasserdruck - konstante Wassermenge und Temperatur - dadurch erhebliche Einsparung der Wassermenge und der Reinigungsmittel; tiefgezogener Tank und Korbführung, Volltankfilter, **patentierter externe Luftfalle**, selbstentleerende Waschpumpe, doppeltes Filtersystem, **Selbstreinigungsprogramm**, selbstreinigende negativ geprägte Waschdüsen, **Thermo Stop, Quick Ready - Schnellaufheizfunktion**, Maschine in ca. der halben Zeit fertig, **Energy Saving** - Energiesparsystem, ergonomische und einfache Bedienungsblende, einfache Wartung, **eingebautes elektronisches Reinigerdosiergerät**, eingebautes Nachspülmitteldosiergerät, eingebaute Laugenpumpe, Spülzyklendauer 90-120 sec, Tankvolumen 8 l, Wasserverbrauch ca. 1,6 l/Korb, Korbgröße 390 x 390 mm, Gläserhöhe max. 300 mm, Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 150 und 1 Besteckköcher

230 V/3,44 kW, B/T/H 480/550/710 mm

statt EUR 2.677,- **>>> EUR 1.898,-**



Geschirrspüler FAST 160

Elektromechanische Steuerung, isolierte doppelwandige Tür, tiefgezogener Boden des Tanks, Spül- und Nachspülarne oben und unten angeordnet, Nachspülmitteldosiergerät, 2 Spülprogramme 90/120 sec, Tank 30l, Wasserverbrauch ca. 2,9 l/Korb, Korbgröße 500x500 mm, Einschubhöhe 345 mm, inkl. je 1 Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher

B/T/H 580/600/830 mm, 400 V/3,6 kW

statt EUR 2.338,- **>>> EUR 1.499,-**



Geschirrspüler River 262

Elektronische Steuerung mit großem Display für laufende Anzeigen, doppelwandig, Geräuschreduktion, Türdichtung, neue patentierte Türbewegung, patentiertes Waschsystem EWT - Verbesserung des Waschergebnisses, Nachspülsystem ERT - konstanter Wasserdruck (Einsparung Wassermenge und Reinigungsmittel - bis zu EUR 650,- pro Jahr), Ablaufsystem EDT - bis zu 65% verbesserter Wasserwechsel im Tank (Einsparung Wasser und Reinigungsmittel), tiefgezogener Innenraum, patentierte Luftfalle, Selbstreinigungsprogramm, selbstreinigende Waschdüsen, Thermo Stop, Schnellaufheizfunktion, Energy Saving - system, elektronisches Reinigerdosiergerät, Nachspülmitteldosiergerät, Ablaufpumpe, Spülzyklendauer 90-120-180 sec, Tank 15 l, Wasserverbrauch ca. 2,5 l/Korb, Korbgröße 500x500 mm, Einschubhöhe 380 mm, inkl. je 1 Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher

B/T/H 600/600/820 mm, 400 V/8,2 kW

statt EUR 3.523,- **>>> EUR 2.529,-**



Durchschub-Geschirrspüler Pluvia 280

Patentiertes Waschsystem EWT - Verbesserung des Waschergebnisses, patentiertes Ablaufsystem EDS - bis zu 36% Verbesserung des Wasserwechsels im Tank (Einsparung Wasser und Reinigungsmittel - bis zu EUR 250,- pro Jahr), tiefgezogener Tank und Korbführung, patentierte Luftfalle, selbstreinigende Waschdüsen, Thermo Stop, Nachspülmitteldosiergerät, Spülzyklendauer 90-120 sec, Tank 15 l, Wasserverbrauch ca. 2,9 l/Korb, Korbgröße 500x500 mm (540 x 540 optional), Einschubhöhe 410 mm, inkl. je 1 Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher, elektromechanische Steuerung unten angeordnet (Preis ohne Tische)

/T/H 706(634)/735/1530 mm, 400 V/8,2 kW

statt EUR 4.114,- **>>> EUR 2.590,-**

Durchschub-Geschirrspüler Niagara 283

Hochwertige verstärkte Ausführung für hohe Leistungen, wie Pluvia 280 jedoch mit elektronischer Steuerung mit Temperaturanzeige, Schnellaufheizfunktion, Energiesparfunktion, u.v.m, Tank 20 Liter. Preis ohne Tische.

B/T/H 706(634)/735/1590 mm
400 V/9,1 kW

statt EUR 4.480,- **>>> EUR 2.890,-**

Niagara 281



Classe 10 USB **Espressomaschine 2-gruppig**



Vollelektronische Heizung, Gehäuse aus Aluminium, 4 verschiedene Teewassertemperaturen einstellbar, Verkleidung graumetallic, automatische Dosierkontrolle, integrierter Computer mit multifunktionalem Display, vollelektronische Tassenwarmhalteplatte mit 3 Temperaturstufen, Vorbrühkammer, vollelektronische Boilerdruck- und Temperaturkontrolle, C-Lever: Dampferzeuger mit einem kleinen Handgriff, getrennter Wärmetauscher, automatische Wasserniveauregulierung, integrierte Hochleistungspumpe

statt EUR 6.685,-

>>> **EUR 5.690,-**

Aufpreis i-Steamp: EUR 349,-
statt EUR 406,-

B/T/H 780/540/530 mm
400 V/4,3 kW
Boiler: 11 l

RANCILIO

coffeeing the World

NEUHEIT!

Classe 9 USB

Espressomaschine 2-gruppig

Vollelektronische Heizung, Gehäuse aus Edelstahl, 2 verschiedene Teewassertemperaturen einstellbar, automatische Dosierkontrolle, integrierter Computer, Tassenwärmer, Vorbrühkammer, vollelektronische Boilerdruck- und Temperaturkontrolle, C-Lever: Dampferzeuger mit kleinem Handgriff, getrennter Wärmetauscher, automatische Wasserniveauregulierung, integrierte Hochleistungspumpe

B/T/H 750/540/523 mm
400V/4,3kW
Boiler: 11 l

statt EUR 5.784,-

>>> **EUR 4.890,-**

Aufpreis i-Steamp: EUR 349,-
statt EUR 406,-



Classe 7 compact

Espressomaschine 2-gruppig

Getrennter Wärmetauscher, automatische Wasserniveauregulierung, integrierte Hochleistungspumpe, Anzeige für Pumpendruck, Anzeige für Dampfdruck, vollelektronische Heizung, vollelektronische Boilerdruck- und Temperaturkontrolle, C-Lever: Dampferzeuger mit einem kleinen Handgriff

B/T/H 690 (570)/500/490 mm
230/400 V/3,2 kW
Boiler: 5 l

RANCILIO
coffeeing the World

statt EUR 4.018,-

>>> **EUR 3.390,-**



Club ME **PROMAC**
Espresso coffee machines

Espressomaschine 1-gruppig

farbige Seitenteile, elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung) und zusätzlich manuelle Kaffeedosierungstaste, automatischer Wasserniveauregler, eingebaute volumetrische Elektropumpe, Drucksensormesser, 1 Inox-Dampfhahn, 1 Heißwasserhahn, Boiler 4 Liter

Spannung: 230 V/1,7 kW
Maße: B/T/H 430/540/570 mm

statt EUR 1.930,-

>>> **EUR 1.590,-**



Osmose Easyglass

max. Literleistung: 90 l/h, integrierter 18-Liter-Tank, eigener Ausgang für Spülmaschinen, eigener Ausgang für Espressotechnik, Kombidämpfer mit einstellbarer Wasserhärte, reduziert den Spülmittelverbrauch um bis zu -80%, bei richtiger Dosierung der Spülmittel ist kein Polieren der Gläser notwendig, schützt vor Verkalkung und erhöht die Lebensdauer der angeschlossenen Geräte, reduziert den Energieverbrauch, da verkalkte Geräte wesentlich mehr Strom verbrauchen, einfache optionale Erweiterung durch externe Ergänzungsgefäße für hohe Leistung auch in Stoßzeiten, Lebensdauer der Filtermembrane bis zu 3 Jahre, einfacher Tausch des Vorfilters alle 6 Monate

B/T/H 275/500/460 mm, 230 V/0,2 kW

statt EUR 2.160,-

>>> EUR 1.990,-



Brita Komplettsystem Purity C

für Espressomaschinen und Kombidämpfer mit geringem Wasserverbrauch
4-fach Purity Filtration, inkl. elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter),
Schlauchset und Filterkopf

Purity C150

B/T/H 117/108/421 mm
Kapazität 2.408 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

>>> EUR 165,-

Purity C300

B/T/H 124/123/476 mm
Kapazität 4.000 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

>>> EUR 196,-

Purity C500

B/T/H 149/149/554 mm
Kapazität 6.800 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

>>> EUR 248,-



Komplettsystem Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, 4-fach Purity Filtration, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset und elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter). Individuell abgestimmte Filtermedien holen gezielt alle kalkflecken- und schlierenbildenden Ionen aus dem Rohwasser, mit dem Ergebnis blitzsauberes Geschirr, glänzende Gläser und fleckenfreies Besteck.

Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm
Kapazität 13.067 Liter (bei 10KH° und 10% Verschnitt)

>>> EUR 791,-

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)

>>> EUR 821,-



Spezialfrischmahlmühle KE 640

Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität, kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust, schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema, elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen, elektronische Steuerung für exakte Dosierung, Dosierung für 2 Portionen einstellbar, Präzisionsmahlscheiben Ø 65 mm

Bohnenrichterkapazität 1,5 kg
Stundenleistung ca. 14 kg/h

B/T/H 234/325/554 mm
230 V/0,5 kW

statt EUR 1.395,-

>>> EUR 1.190,-



Kaffeemühle MCF

Gehäuse grau-metallic lackiert
autom. Nachmahlen über
Kontaktschalter mit Zählwerk
Mahlscheiben Ø 63,5 mm
Bohnenrichterkapazität 1,2 kg
Stundenleistung ca. 9 kg/h

B/T/H 210/335/565 mm
230 V/0,34 kW

statt EUR 569,-

>>> EUR 438,-

Spezialfrischmahlmühle Mythos

Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffee-
aromastoffe und ermöglicht optimale Crema
elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge
von Einzel- und Doppeltassen
elektronische Steuerung für exakte Dosierung
Dosierung für 3 Portionen einstellbar
einestellbarer Pressdruck mit Pressstempel
Präzisions-Titanmahlscheiben Ø 75 mm
Bohnenrichterkapazität 3,2 kg
Stundenleistung ca. 15 kg/h

B/T/H 188/429/595 mm
230 V/0,85 kW

statt EUR 1.379,-

>>> EUR 1.190,-



Frischmahlmühle Mignon

Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
Gehäuse Chrom Hochglanz
Mahlscheiben Ø 50 mm aus gehärtetem Stahl
Bohnenrichterkapazität 0,5 kg
Stundenleistung ca. 4 kg/h
Dosierung einstellbar für 1 Portion
(zeitgesteuert)

B/T/H 113/159/324 mm
230 V/0,25 kW

>>> EUR 390,-



Frischmahlmühle Mazzer Mini



Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
Gehäuse silber lackiert
Mahlscheiben Ø 58 mm aus gehärtetem Chromnickelstahl
Bohnenrichterkapazität 0,6 kg
Stundenleistung ca. 4,8 kg/h
Dosierung einstellbar für 2 Portionen (zeitgesteuert)

B/T/H 160/360/460 mm
230 V/0,25 kW

>>> EUR 690,-





Schnitzelfritteuse DF 49

Ideal für große Produkte wie z.B. Schnitzel, Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 großes Becken 420x330mm für 15 Liter, Standardausstattung mit 2 Körben 200x310x100 mm, inkl. seitliches Abtropfblech zum Einhängen mit Gitter

B/T/H 450/600/340
400 V/9 kW

statt EUR 1.094,-
>>> EUR 990,-

Tischfritteuse EF 12B

Heizkörperblock komplett abnehmbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 Becken 250x325mm für 12 Liter, 1 Korb 235x275x105 mm

B/T/H 375/665/450 mm
400 V/9 kW



statt EUR 998,-
>>> EUR 690,-

Standfritteuse EF 25 + 25s

2 Heizkörperblöcke komplett abnehmbar, thermostatische Regelung, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, Becken geschweißt, 2 Becken je 20 Liter Fettkapazität, 2 Körbe B/T/H 235/385/105 mm

B/T/H 750/755/845(985) mm
400 V/12+12 kW

statt EUR 2.591,-
>>> EUR 1.790,-



Tischfritteuse EF 12B + 12B

Heizkörperblöcke komplett abnehmbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 2 Becken je 250x325mm für je 12 Liter, 2 Körbe 235x275x105 mm

B/T/H 750/665/450 mm
400 V/9 kW + 9 kW

statt EUR 1.753,-
>>> EUR 1.090,-



Standfritteuse OE7-108

Ideal für große Produkte, massive Ausführung für höchste Anforderungen an Qualität und Hygiene, Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 Becken 550x420mm für 35 Liter, 2 Körbe 215x330x140 mm,

B/T/H 600/740/900(1050) mm
400 V/22 kW

statt EUR 3.437,- >>> EUR 2.750,-

Tischfritteuse FQE-41L

Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Beckenboden tiefgezogen und abgerundet - sehr reinigungsfreundlich, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 Becken 210 x 380 mm für 10 Liter, 1 Korb 165 x 290 mm,

B/T/H 400/600/295 mm
400 V/6 kW

statt EUR 1.257,- >>> EUR 968,-



Einbau-Fritteuse FQE-61D

zum Einbauen in Chromnickelstahlverbauten Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Beckenboden tiefgezogen und abgerundet - sehr reinigungsfreundlich, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 2 Becken je 210x380 mm für je 10 Liter, 2 Körbe 165 x 290 mm,

B/T/H 600/600/295 mm
400 V/18 kW

statt EUR 2.281,-
>>> EUR 1.987,-



Fritteuse mit Filteranlage OE7-113/F

Hohe Kosteneinsparung durch eingebautes Filtesystem, Massive Ausführung für höchste Anforderungen an Qualität und Hygiene, Heizkörper herausklappbar, getrennte thermostatische Regelung für jedes

Becken, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 2 Becken je 250x420mm mit je 16 Liter Fettkapazität, 2 Körbe 215x330x140 mm, Filteranlage im Unterbau angeordnet, Pumpe für Ölrückführung, 2-stufige Ölfiltrierung mit Primär- und Sekundärfiltern

B/T/H 600/740/900(1050) mm
400 V/2x12 kW

statt EUR 6.384,- >>> EUR 4.999,-



GAS - Standfritteuse NF7-8G15

Massive Ausführung für höchste Anforderungen an Qualität und Hygiene aus dem Hause MARENO, Piezozündung, massive Brenner, thermostatische Regelung, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 2 Becken je 280x340mm für je 15 Liter, 2 Körbe 225x360x120 mm,

B/T/H 800/730/870 mm
Gasleistung 28KW

statt EUR 5.019,-
>>> EUR 3.999,-



Grillplatte ST/PSR 600E

Hochwertige leistungsstarke Ausführung, massive Stahlplatte für optimale Hitzeverteilung, Chromnickelstahl-Heizelemente, 2 Heizzonen, Thermostate bis 300°C, Kontrollleuchten

B/T/H 600/475/230 mm
400 V/6 kW

statt EUR 652,- **>>> EUR 555,-**

Grillplatte ST/PSR 900E

Ausführung wie ST/PSR 600E, jedoch 3 Heizzonen

B/T/H 900/475/230 mm
400 V/9 kW

statt EUR 846,- **>>> EUR 785,-**



Kontaktgrill ST/Panini

Hochwertige leistungsstarke Ausführung, Oberplatte ausbalanciert, Grillfläche 360/240 mm, Tropfasse, Guss-Grillplatten oben gerillt / unten glatt, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte



B/T/H 430/385/220 mm
230 V/3 kW

statt EUR 631,-
>>> EUR 498,-

Einbau-Grillplatte FTE-60D

Zum Einbauen in Chromnickelstahlverbauten, massive Ausführung für höchste Anforderungen an Qualität und Hygiene aus dem Hause MARENO, glatte massive Bratplatte aus Spezialstahl für optimale Hitzeverteilung, Ausschnittmaße: B/T 618/593 mm, Fettablauf, 2 Heizzonen, Spritzschutz optional

B/T/H 625/600/181 mm, 400 V/7,8 kW

statt EUR 1.308,- **>>> EUR 1.177,-**



Crepeplatte ST/400FE

Hochwertige leistungsstarke Ausführung, emaillierte Gusseisenplatte für minimalen Fettaufwand, Kontrollleuchte, inkl. Holzschaber, Thermostat 0-300°C

Durchmesser 400mm, H 160 mm
230 V/3,6 kW

statt EUR 370,- **>>> EUR 315,-**



statt EUR 1.492,-

>>> EUR 1.268,-

Elektro-Grillplatte FTE-40 BC hartverchromt

Massive Ausführung für höchste Anforderungen an Qualität und Hygiene aus dem Hause MARENO, hartverchromte Grillfläche, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, Bratplatte 396 x 555 mm, glatt, tiefer gesetzt, Temperaturregelung 0 bis 320°C

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/3,9 kW



Gasherd mit Elektrobackofen NC7FE-8G24

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4 Flammen-Kochfeld 4x 6 kW mit Gußrosten, leicht zu reinigen durch neue Ausführung, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze.

statt EUR 3.631,-

>>> EUR 2.990,-



B/T/H 800/730/870 mm
24 kW Gasleistung
400 V/6 kW



statt EUR 2.212,-

>>> EUR 1.770,-

Gasherd mit E-Backrohr CFGE-61

Massive Ausführung rostfrei mit großer Leistung! 4 Gasbrenner mit Gußrosten : 2x 3,5 kW, 2x 5,5 kW, Gaszufuhr und Einstellung der Flammen mit zündflammengesicherten Schaltelementen, piezoelektrische Funkentzündung, Elektro-Backrohr, Ober- + Unterhitze, Luftverteilung mit Ventilator, Innenmaße: B/T/H 420/460/335 mm, Zeituhr, Innenbeleuchtung,

B/T/H 600/650/850 mm
Gasleistung 12,2 kW, 230 V/2,56 kW

Gasherd mit Elektrobackofen NC7FE-12G36

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW mit Gußrosten, leicht zu reinigen durch neue Ausführung, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN1/1.

B/T/H 1200/730/870 mm
36 kW Gasleistung, 400 V/6 kW

statt EUR 4.586,-

>>> EUR 3.685,-

Gasherd NC7-12G36+NBV7-12

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

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

statt EUR 3.020,-

>>> EUR 2.390,-

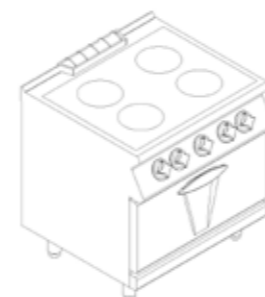


Glaskeramikerd mit Elektrobackofen NV7FE-8E

Glaskeramikkochfeld mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze,

B/T/H 800/730/870 mm
400 V/16 kW

statt EUR 4.455,- **>>> EUR 3.490,-**





Zangentoaster ST/TRS

Ausführung in Chromnickelstahl, je 3 Infrarot-Quarzheizungen für Ober- und Unterhitze, für Baguette, Brötchen, Toasts, Wahlschalter Ober-/Unterhitze, Timer, inkl. 3 Zangen

B/T/H 500/280/260 mm, 230 V/2 kW

statt EUR 238,- **>>> EUR 196,-**

Snackofen PZ 330

Ausführung in Chromnickelstahl, oben mit Infrarot-Quarzheizung (ca. 1050°C) und Steinboden, für rasche und knusprige Zubereitung von Pizzas, Lasagne und Brötchen, mit Salamanderfunktion, Wahlschalter Ober-/Unterhitze, Thermostat 0-350°C, Kontrollleuchten, Timer 0-15 min oder Dauerbetrieb, Innenmaß B/T/H 325/370/100 mm, (bei Verwendung von 2 Ofen - Stapelkit erforderlich)

B/T/H 480/465/240 mm
230 V/2 kW

statt EUR 727,-

>>> EUR 589,-



Planetenrührmaschine 5 Liter ST/VFM-5-CE

Getriebemaschine mit stufenloser Geschwindigkeitsregulierung (1-11), Überlastschutz für Motor, Kopf kann zur Entnahme des Kessels bzw. zum Wechsel der Rührwerkzeuge zurückgekippt werden, Kopfkippung mit Sicherheitsschalter, Kesselschutzgitter, Standardausstattung mit 5 Liter - Inox Kessel, Schneebesens, Teighaken, Rührer

230 V/0,2 kW
B/T/H 240/420/420 mm

statt EUR 665,-

>>> EUR 499,-



>>> EUR 878,-



Planetenrührmaschine 10 Liter ST/VFM-10-CE

Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kesselhub und Kesselschutzgitter, Standardausstattung mit 10-Liter-Inox Kessel, Schneebesens, Teighaken, Rührer

230 V/0,5 kW
B/T/H 389/491/620 mm



Pizzaofen TIZIANO TZ 435 1M

Einzelkammer, Vorderfront aus Chromnickelstahl, Backraum aus speziellem Schamott, Innenbeleuchtung, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, zwei Thermostate bis zu 450°C für getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze, Thermometer zur Temperaturanzeige, Innenmaß: B/T/H 720/720/145 mm

B/T/H 1002/864/385 mm
400 V/5,2 kW

statt EUR 1.394,-

>>> EUR 1.097,-

Pizzaofen TIZIANO TZ 435 2M

Doppelkammer, Vorderfront aus Chromnickelstahl, Backräume aus speziellem Schamott, Innenbeleuchtung, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, zwei Thermostate bis zu 450°C für getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Thermometer zur Temperaturanzeige, Innenmaße: B/T/H 720/720/145 mm,

B/T/H 1002/864/700 mm
400 V/10,4 kW

statt EUR 2.567,-

>>> EUR 1.949,-



Stabmixer TR-350+BN

Hergestellt aus hochwertigen Materialien, Chromnickelstahlrührwerkzeuge, fixe Geschwindigkeit, Mixstab 420mm abnehmbar mit Kupplung dadurch sehr reinigungsfreundlich, optimale Hygiene, geeignet für Töpfe bis 75 Liter Fassvermögen

Gesamtlänge 732mm, 230V/0,35kW



statt EUR 427,- **>>> EUR 329,-**

Aufschnittmaschine 250/2000-CE

hochwertiges Gehäuse Alu eloxiert, bewegliche Teile auf Kugellager, Klinge aus hochwertigem Stahl, Messerschärfvorrichtung, Riemenantrieb, Schnittstärke bis 16 mm, Schnitthöhe bis 190 mm, Schnittlänge bis 250 mm, Gewicht 15 kg

B/T/H 430/530/390 mm
230 V/0,17 kW
538,-

statt EUR 717,-

>>> EUR 538,-



Aufschnittmaschine 250 EURO-CE

hochwertiges Gehäuse Alu eloxiert, bewegliche Teile auf Kugellager, Klinge aus hochwertigem Stahl, Messerschärfvorrichtung, Schnittstärke bis 16 mm, breiter extra verstärkter Riemenantrieb, verstärkter Motor für Langzeitbetrieb, hochwertige Schnittführung, Schnitthöhe bis 180 mm, Schnittlänge bis 250 mm, Gewicht 21 kg

B/T/H 480/550/420 mm
230 V/0,18 kW

statt EUR 1.211,-

>>> EUR 899,-

Aufschnittmaschine 300 EURO-CE

Ausführung wie 250 EURO-CE, jedoch mit Schnitthöhe bis 210 mm, Schnittlänge bis 250 mm, Gewicht 23 kg

B/T/H 480/580/450 mm
230 V/0,22 kW

statt EUR 1.393,-

>>> EUR 1.075,-





Eiswürfelerzeuger SDN 25

Tagesleistung ca. 25 kg (A) bzw. ca. 26 kg (W) - ca. 1000 Stk. Eiswürfel, Speicher 6,5 kg, Chromnickelstahl, Hauptschalter, Reinigungssystem, Luftfilter für Kondensator (bei A), AglON System antibakterielle Beschichtung, Sprühsystem, Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung erforderlich, luft- oder wassergekühlt lieferbar

Spannung: 230 V/0,34 kW | Maße: B/T/H 333/455/597+25 mm

statt EUR 996,- >>> **EUR 798,-**

HERGESTELLT IN ÖSTERREICH! TOP-VERARBEITUNG



Getränkékühlpult LS/GKP-4L

4 Flaschenladen mit 3-mm-Chromnickelstahlauszügen, hochdruckgeschäumter Korpus mit 60 mm Superisolation, Front Chromnickelstahl, Hochleistungsverdampfer, Umluftkühlung, digitale Steuerung, ohne Arbeitsplatte, Flaschenkühlwanne mit Abfluss im Aggregatfach eingebaut - wahlweise links oder rechts.

B/H/T: 1570 / 680 / 850 mm - 230V

statt EUR 5.078,-

>>> **EUR 2.599,-**



Stölner Kühlschranks

Made in AUSTRIA by
LIEBHERR

Großer Nutzinhalt 647L, geringer Energieverbrauch in 24 h: ca. 1,3 kW, tiefgezogener Innenraum weiß mit Bodenablauf - leicht zu reinigen, Warnsignale bei Betriebsstörung, außen Chromnickelstahl, Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +1 bis +15°C, automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung, digitaler Regler, Isolierung 50 mm, Türanschlag wechselbar (Standard rechts), Tür versperbar, 6 verstellbare Roste GN 2/1

Außenmaße: B/T/H 750/750/2064 mm
Innenmaße: B/T/H 650/581/1710 mm
230 V / 0,15 kW

statt EUR 1.598,-

>>> **EUR 1.390,-**



Kühl- bzw Tiefkühlschranks FD

Kühlschranks FD 70 Ausführung Chromnickelstahl, Umluftkühlung, energiesparende Isolierung mit 75mm, Temperaturbereich +2° / +10°C, automatische Abtauung durch Umluft mit Tauwasserverdunstung, inkl. Beleuchtung, digitaler Regler, Türanschlag wechselbar (Standard Rechtsanschlag), versperbare Tür, Inkl. 3 beschichtete Roste GN 2/1 mit Auflagehaken

Spannung: 230 V/0,45 kW | Maße: B/T/H 750x835x2040mm

statt EUR 2.366,-

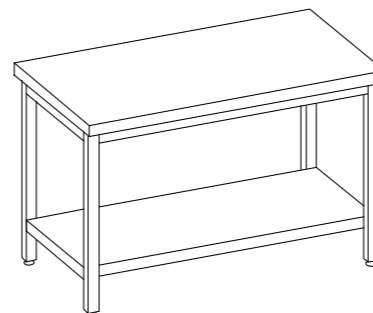
>>> **EUR 1.590,-**

Tiefkühlschranks FD 70B Ausführung wie FD 70, jedoch Temperaturbereich -15°C / -22°C

Spannung: 230 V/0,7 kW | Maße: B/T/H 750x835x2040mm

statt EUR 2.677,-

>>> **EUR 1.890,-**



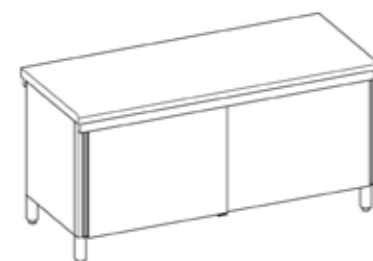
Arbeitstisch ET

Stabil verschweißte Ausführung in Chromnickelstahl, Bodenbord, verstärkte Arbeitsplatte

ET 10 B/T/H 1000/700/850 mm
ET 12 B/T/H 1200/700/850 mm
ET 14 B/T/H 1400/700/850 mm
ET 16 B/T/H 1600/700/850 mm
ET 20 B/T/H 2000/700/850 mm

statt 592,-
statt 655,-
statt 767,-
statt 827,-
statt 973,-

EUR 474,-
EUR 524,-
EUR 614,-
EUR 662,-
EUR 778,-



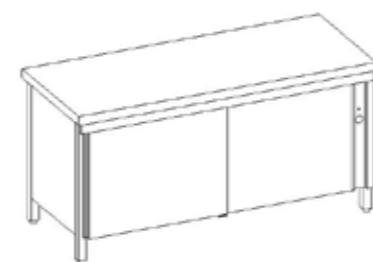
Arbeitsschranks EAP7

Stabil verschweißte Ausführung in Chromnickelstahl, Zwischenbord höhenverstellbar, Schiebetüren doppelwandig, verstärkte Arbeitsplatte

EAP7-12PS B/T/H 1200/700/850 mm
EAP7-14PS B/T/H 1400/700/850 mm
EAP7-16PS B/T/H 1600/700/850 mm
EAP7-20PS B/T/H 2000/700/850 mm

statt 1.080,-
statt 1.236,-
statt 1.318,-
statt 1.561,-

EUR 895,-
EUR 1024,-
EUR 1092,-
EUR 1289,-



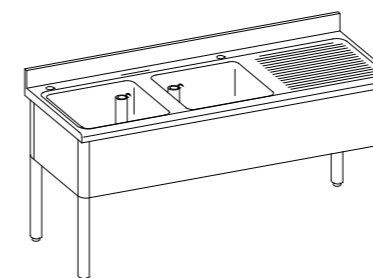
Wärmeschranks EAR7

Stabil verschweißte Ausführung in Chromnickelstahl, Zwischenbord höhenverstellbar, Schiebetüren doppelwandig, verstärkte Arbeitsplatte 230V / 2,5 kW

EAR7-14PS B/T/H 1400/700/850 mm
EAR7-16PS B/T/H 1600/700/850 mm
EAR7-20PS B/T/H 2000/700/850 mm

statt 1.861,-
statt 2.007,-
statt 2.219,-

EUR 1489,-
EUR 1599,-
EUR 1775,-



Spültisch ELN

Stabil verschweißte Ausführung in Chromnickelstahl, mit Abtropffläche, mit 1 oder 2 Becken

ELN 1014 B/T/H 1000/700/850 mm 1 Becken
ELN 1215 B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken
ELN 1424 B/T/H 1400/700/850 mm 2 Becken
ELN 1625 B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken
ELN 1825 B/T/H 1800/700/850 mm 2 Becken

statt 828,-
statt 905,-
statt 1.049,-
statt 1.137,-
statt 1.187,-

EUR 662,-
EUR 724,-
EUR 839,-
EUR 899,-
EUR 949,-





Frozen Yoghurt Taylor C706

Hochwertige leistungsstarke Ausführung made by TAYLOR - USA!

Zur Produktion von Frozen Yoghurt oder Softeis!

Für 1 Sorte (z.B. Natur-Frozen-Yogurt), 1 Kühlwanne für 18,9 Liter Füllmenge, Gefrierzylinder mit 3,2 Liter, Mikroprozessorsteuerung mit Konsistenzsteuerung und -kontrolle, Zählvorrichtung, kontinuierliche Anzeige der Temperaturen der Wannen und Zylinder, Stand-by Funktion, Alarmfunktionen, Auto Shut OFF, Kontrollfunktion Wannenfüllmenge, spezielle AIR MIX Pumpe für hohe Volumserhöhung, Chromnickelstahl - Ruhrwerk mit spez. Abstreifern, getrenntes Kuhlssystem für Kühlwannen und Zylinder, 1 Rührwerksmotor (1,5HP), digitale Anzeige bis nächste Grundreinigung erforderlich, Hygienestandard auf höchstem Niveau, in Luft oder Wasserkühlung lieferbar, Stundenleistung bis 51 Liter (je Mixrezeptur)

B/T/H 464/820/864 mm
400 V

statt EUR 13.759,-

>>> EUR 11.990,-

Softeismaschine Taylor C712

Hochwertige leistungsstarke Ausführung made by TAYLOR - USA! Standmodell, für 2 Eissorten und 1 Mix, 2 Kühlwannen für je 18,9 Liter Füllmenge, 2 Gefrierzylinder je 3,2 Liter, Mikroprozessorsteuerung wie das Modell C706, spezielle AIR MIX Pumpe für hohe Volumserhöhung, Chromnickelstahl - Ruhrwerk mit spez. Abstreifern getrenntes Kuhlssystem für Kühlwannen und Zylinder, 2 Rührwerksmotor (1,5HP), digitale Anzeige bis nächste Grundreinigung erforderlich, Hygienestandard auf höchstem Niveau, in Luft oder Wasserkühlung lieferbar, Stundenleistung bis 102 Liter (je Mixrezeptur)

B/T/H 646/919/1524 mm
400 V

statt EUR 24.665,-

>>> EUR 21.980,-



Eis/Sorbetmaschine ST/BTM-5

Zur Produktion von Speiseeis-Sorbets und Granatina, Gefrierzyklus mit Timer gesteuert, Zugabe von festen Zutaten (wie Schokoladeteile, Nussteile, Rosinen, ...) während des Gefrierzyklus möglich, Einblock-Chromnickelstahlzylinder, CNS-Ruhrwerk mit abnehmbaren Spachteln, Beckenablauf zur Reinigung, Zyklusproduktion bis 1 l (Speiseeis) 1,5 l (Sorbet), Produktionskapazität bis 5,5 l/h (Speiseeis)

B/T/H 435/570/491 mm
230 V/0,7 kW

statt EUR 3.023,-

>>> EUR 2.490,-

greenprint* Ein Beitrag zum Klimaschutz:
Wir drucken klimaneutral bei gugler*

ÖSTERREICHISCHE POST AG INFO.MAILENTGELT BEZAHLT
RETOUREN AN POSTFACH 555, 1008 WIEN

stoelner
group

Zentrale: 3100 St. Pölten, Herzogenburger Straße 9
Tel. 02742/36 22 20-0, www.stoelner.at
E-Mail: office@stoelner.at

Filiale Wien:
1070 Wien, Burggasse 120
Tel. 01/522 46 74

Preisgültigkeit für alle in dieser Broschüre angeführten Produkte: solange der Vorrat reicht - längstens jedoch bis 31. 12. 2011, bei Barzahlung und Abholung ab Lager Wien, St. Pölten oder Pöchlarn, je nach Verfügbarkeit.
Preise exkl. 20 % MwSt.

Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.