

# stoeiner

großküchentechnik. gastrotechnik. speiseeistechnik.

---

gültig ab 05/2024



## Verkauf

Infos, Bestellungen, Verfügbarkeit

+43 (0) 2742 / 36 22 20

verkauf@stoelner.at

## Kundendienst

Service, Reparatur, Ersatzteile

+43 (0) 2742 / 36 22 20 211

service@stoelner.at



## Alles für die Gastronomie

Mit Stölner an der Seite zum Erfolg

In den letzten Jahrzehnten haben wir uns als Familienunternehmen zu einem „Key-Player“ am Markt für hochwertige Gastronomie-Ausstattungen entwickelt. Dabei setzen wir vor allem auf kompetente und langfristige Beziehungen zu unseren Partnern und Lieferanten. Bei uns wird mit vollem Elan verkauft, geplant, gezeichnet, diskutiert, gerechnet, gelacht, kommuniziert, beraten, geliefert, montiert, serviciert – weil uns die Gastronomie eine Herzensangelegenheit ist. Wir präsentieren Ihnen hiermit die Neuauflage unseres Katalogs und stellen Ihnen, gemeinsam mit unseren Fachexperten, unser aktuelles, umfassendes Produkt-Portfolio für die professionelle Gastronomie vor.

Mit Doppelspitze erfolgreich in die Zukunft!

Ernst Stölner  
Geschäftsführer

Günther Maurer, MSc  
Geschäftsführer

### Firmensitz Wien

Burggasse 120 | 1070 Wien

Geschäftszeiten:

Mo-Do 7.30-16.30 Uhr

Fr 7.30-15.00 Uhr

tel.: +43 (0) 1 522 46 74

e-mail: office@stoelner.at

### Standort St. Pölten

Herzogenburgerstraße 9 | 3100 St. Pölten

Geschäftszeiten:

Mo-Do 7.30-12.00 und 13.00-16.30 Uhr

Fr 7.30-12.00 und 13.00-15.00 Uhr

tel.: +43 (0) 2742/36 22 20

e-mail: office@stoelner.at



[www.stoelner.at](http://www.stoelner.at)



## ► Spültechnik

|             |                               |    |
|-------------|-------------------------------|----|
| Elettrobar  | Gläserspüler / Geschirrspüler | 2  |
| Elettrobar  | Protecta Desinfektion         | 18 |
| Elettrobar  | Topfspüler / Bandmaschinen    | 19 |
| Spültechnik | Zubehör / Tische / Körbe      | 24 |

## ► Wassertechnik

|                         |                             |    |
|-------------------------|-----------------------------|----|
| BWT / Brita / Hoshizaki | Enthärter / Osmose / Filter | 30 |
| Reinigungsmittel        | Reiniger / Glanztrockner    | 34 |

## ► Espresso-technik

|                   |                        |    |
|-------------------|------------------------|----|
| Rancilio / Promac | Espressomaschinen      | 36 |
| Rancilio / Eureka | Kaffeemühlen / Zubehör | 46 |

## ► Mareno

|        |                    |    |
|--------|--------------------|----|
| Mareno | Kochgeräte 90      | 50 |
| Mareno | Kochgeräte 70      | 66 |
| Mareno | Kochgeräte 60      | 78 |
| Mareno | Einbaugeräte 60/70 | 88 |

## ► Kochtechnik

|                          |   |     |
|--------------------------|---|-----|
| Ambach                   | Kochgeräte                              | 96  |
| FriFri / Lincat / Kienle | Fritteusen / Pastakocher                | 98  |
| Casta / Parker           | Hockerkocher / Gasherde / Teppanyaki    | 110 |
| Berner                   | Grillplatten / Einbaugeräte             | 112 |
| Inducs                   | Induktionstechnik                       | 116 |
| Herb.ERT                 | Trockenschrank                          | 131 |
| Inoxtrend                | Heißluftdämpfer / Öfen                  | 132 |
| Convotharm               | Heißluftdämpfer                         | 134 |
| Moduline                 | Heißhaltegeräte / Niedertemperaturgaren | 147 |
| Merrychef                | Schnellgarsysteme                       | 150 |
| Panasonic                | Mikrowellenherde                        | 152 |
| Cuppone / Zanolli        | Pizzaöfen / Konditoröfen                | 154 |
| Tecninox                 | Salamander                              | 161 |
| Hatco                    | Toaster / Suppentöpfe / Wärmestrahler   | 162 |

## ► Küchengeräte

|                   |  |     |
|-------------------|--|-----|
| Pacojet           | Pacojet 4                                      | 166 |
| Stölnner / Sammic | Rührmaschinen / Fleischwolf / Stabmixer        | 168 |
| Cuppone           | Teigknetter / Pizzaformer                      | 174 |
| Sammic            | Vakuumverp. / Sous-Vide / Gemüseschn. / Kutter | 176 |

## ► Kühltechnik

|                          |   |     |
|--------------------------|---|-----|
| Gelato / Konditortechnik | Gelato Katalog / Eislagerschrank / Sahneautomat | 184 |
| CNS Kühlpulte            | Kühl-Tiefkühlpulte / Abfallkühlpult             | 186 |
| CNS Kühlpulte            | Getränkekühlpulte / Cocktailstation             | 192 |
| Kühlgeräte               | Saladetten / Pizzatische / Aufsatzkühlung       | 198 |
| Sagi / Tecnomac          | Schockfroster / ChillTouch                      | 200 |
| Liebherr / Kühlgeräte    | Gefriertruhen / Kühl-Tiefkühlschränke           | 202 |
| Hoshizaki / Simag        | Eiswürfelerzeuger / Eisflockenerzeuger          | 210 |

## ► Vitrinenteknik

|                 |  |     |
|-----------------|--|-----|
| Ragus           | Heißhaltevitriolen                                 | 218 |
| Mafirol / Sagi  | Kühlvitriolen / Wandkühlungen                      | 220 |
| IFI Food & More | Kühlvitriolen / Wandkühlungen / Mehlspeisvitriolen | 224 |

## ► Edelstahltechnik

|        |                            |     |
|--------|----------------------------|-----|
| CNS    | Dunstabzugshauben          | 232 |
| CNS    | Edelstahlmöbel             | 236 |
| Klarco | Armaturen / Schlauchroller | 262 |



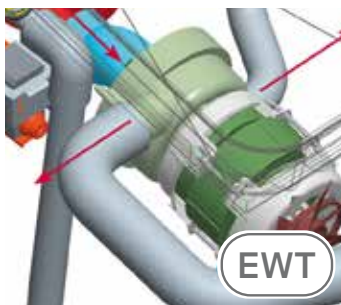
Mit über **1 Million** produzierter Industriespülmaschinen zählt **Elettrobar** zu den führenden Produzenten weltweit! Je nach Modellreihe sind die Maschinen mit Features ausgestattet, um den verschiedensten Kundenanforderungen gerecht zu werden!



ECC

#### Hygienische Konstruktion

Tiefgezogener Tank und Korbführung erleichtern den Abfluss von Schmutz und die Reinigung



EWT

#### Spültechnologie

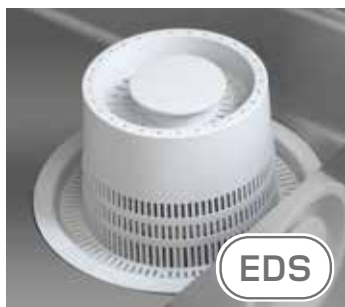
DuoFI Waschpumpe geräuscharm & maximale Leistung, minimaler Energieverbrauch



EHW

#### Heißspül-System

Intelligent ausgeklügelte Heizleistungsverteilung von Boiler und Tankheizung, temperaturstabil & schnell



EDS

#### Abwassertechnologie

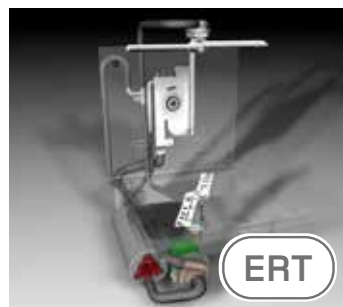
Syphonartiges Ablaufsystem verbessert Waschwasserqualität und verringert Verbrauch von Reinigungsmittel



EDT

#### Teilwasserwechsel

Schmutzwasserabpumpung vor Nachspülung - wertvolles heißes Frischwasser bleibt erhalten



ERT

#### Nachspültechnologie

Optimales Nachspülergebnis durch eingebaute Nachspülpumpe und offenes Boilersystem



ETF

#### Dreifach-Filter

Permanente Reinigung der Waschlauge, Reduktion Wasserwechsel und Reinigungsmittel



ELI

#### LED Interface

4 Bedientasten und großes LED Display mit 2 Statusbalken, Anzeige von Betriebsparametern



ESI

#### LCD Interface

4 Bedientasten und großes LCD Display, Klartextanzeige und Symbole - einfach lesbar



GLÄSPÜLER



SEITE  
4

GESCHIRRSPÜLER



SEITE  
8

HAUBENSPÜLER



SEITE  
12

TABLETTSPÜLER



SEITE  
17

PROTECTA-DESINFEKTION



SEITE  
18

TOPFSPÜLER



SEITE  
19

KORBTRANSPORTMASCHINEN



SEITE  
22

ZU- UND ABLAUFTISCHE



SEITE  
24

KÖRBE, ZUBEHÖR



SEITE  
26

# Gläserspüler

**elettrobar**

## Gläserspüler Ocean 31.D/DE

Mit Reinigerdosierer, Korb 350 x 350 mm

- B/T/H 401/490/595 mm, 230 V/3,5 kW
- Einschubhöhe: 260 mm, Korbgröße: 350 x 350 mm
- Tankinhalt: 7 l, Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Korbausstattung: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckkocher
- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung, kürzere Aufheizzeiten
- **EDD** Elektronische Reiniger- und Klarspülerdosierung
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung für beste Spülergebnisse
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

**Modell D:** EDS Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungschemie und verringert die Betriebskosten

**Modell DE:** EDT Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Ocean 31.D                  | EUR 1.940,00 |
| Ocean 31.DE mit Ablaufpumpe | EUR 2.080,00 |



## Gläserspüler Wave-E 40/D/S

Korb 390 x 390 mm

- B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW
- Einschubhöhe: 320 mm, Korbgröße: 390 x 390 mm
- Tankinhalt: 8 l, Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Korbausstattung: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckkocher
- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion, tiefgezogene Materialien
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem. Reduziert Energiekosten und Chemie
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung, kürzere Aufheizzeiten
- **Thermostopsystem** Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung
- **Klarspülmitteldosiergerät** eingebaut
- Intelligente digitale Steuerung, LED Display
- Tür doppelwandig

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Wave-E 40                           | EUR 1.726,00 |
| Wave-E 40.D mit Reinigerdosiergerät | EUR 1.899,00 |
| Wave-E 40.S mit Wasserenthärter     | EUR 2.003,00 |



# Gläserspüler

**elettrobar**

## Gläserspüler Ocean 41.D/SD/DE/SDE

Mit Reinigerdosierer  
Korb 390 x 390 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 436/535/670 mm
- Einschubhöhe: 320 mm
- Korbgröße: 390 x 390 mm
- Tankinhalt 8 l
- Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 230 V/3,5 kW
- Korbausstattung: Draht-Gläserkorb 3-teilig  
geneigt, Draht-Grundkorb H100 mm, Besteckköcher



### Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigte Aufheizzeit, optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

**Modell D/SD: EDS** Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungsschemie und verringert die Betriebskosten.

**Modell DE/SDE: EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.

|  |              |
|--|--------------|
| Ocean 41.D                                       | EUR 2.254,00 |
| Ocean 41.SD mit Wasserenthärter                  | EUR 2.526,00 |
| Ocean 41.DE mit Ablaufpumpe                      | EUR 2.414,00 |
| Ocean 41.SDE mit Ablaufpumpe und Wasserenthärter | EUR 2.696,00 |



# Gläserspüler

**elettrobar**

## Gläserspüler Ocean 41.CDE



Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, PROCOLD (Programm zur Kaltwasser Nachspülung), Korb 390 x 390 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 436/535/670 mm
- Einschubhöhe: 320 mm
- Korbgröße: 390 x 390 mm
- Tankinhalt 8 l
- Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 230 V/3,5 kW
- Korbausstattung: Draht-Gläserkorb 3-teilig geneigt, Draht-Grundkorb H100 mm, Besteckköcher



### Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

Ocean 41.CDE

EUR 2.928,00

# Gläserspüler

**elettrobar**

## Gläserspüler River 43.CDE



Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe,  
Dreifachfilter, doppelwandig,  
Korb 400 x 400 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 466/556/695 mm
- Einschubhöhe: 320 mm
- Korbgröße: 400 x 400 mm
- Tankinhalt: 8 l
- Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 230 V/3,5 kW
- Korbausstattung: Draht-Gläserkorb 4-teilig geeignet,  
Draht-Grundkorb H100 mm, Besteckköcher



### Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ETF** Triple Filter. Verringert die Waschlaugenwechsel-Intervalle, schützt Waschdüsen vor Verschmutzung und senkt den Verbrauch von Energie sowie Reinigungsschemie.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **EHS** Federkraft-unterstützter Türmechanismus mit Labyrinth-Gummidichtung erleichtert die Türöffnung und reduziert den Wasseraustritt.

**River 43.CDE**
**EUR 3.784,00**

# Geschirrspüler

**elettrobar**

## Geschirrspüler Wave-E 60/D/S

Korb 500 x 500 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 575/605/820 mm
- Einschubhöhe: 365 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 20 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/6,8 kW
- Korbausstattung: Tellerkorb, 64 Zapfen  
Grundkorb, Besteckköcher



### Produktmerkmale:

- **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 und Boiler.
- **EDS** Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungsschemie und verringert die Betriebskosten.
- **Thermostopsystem** Nachspülung startet erst, wenn der Nachspülboiler fertig aufgeheizt ist.
- **Klarspülmitteldosiergerät** eingebaut.
- Intelligente digitale Steuerung mit LED Display
- Türe doppelwandig

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Wave-E 60                           | EUR 2.722,00 |
| Wave-E 60.D mit Reinigerdosiergerät | EUR 2.924,00 |
| Wave-E 60.S mit Wasserenthärter     | EUR 2.975,00 |



# Geschirrspüler

**elettrobar**

## Geschirrspüler Ocean 61.D/SD/DE/SDE

Mit Reinigerdosierer,  
Korb 500 x 500 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 575/605/820 mm
- Einschubhöhe: 365 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 20 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/6,8 kW
- Korbausstattung: Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher



### Produktmerkmale:

- **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 und Boiler.
- Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

**Modell D/SD:** EDS Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungschemie und verringert die Betriebskosten.

**Modell DE/SDE:** EDT Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.

|  |              |
|--|--------------|
| Ocean 61.D                                       | EUR 3.203,00 |
| Ocean 61.SD mit Wasserenthärter                  | EUR 3.497,00 |
| Ocean 61.DE mit Ablaufpumpe                      | EUR 3.459,00 |
| Ocean 61.SDE mit Ablaufpumpe und Wasserenthärter | EUR 3.715,00 |

# Geschirrspüler

**elettrobar**

## Geschirrspüler Ocean 61.CDE



Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe,  
Korb 500 x 500 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 575/605/820 mm
- Einschubhöhe: 365 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 20 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/6,8 kW
- Korbausstattung: Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher



### Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

Ocean 61.CDE

EUR 3.845,00

# Geschirrspüler

**elettrobar**

## Geschirrspüler River 63.CDE/63.TDE



Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe,  
Dreifachfilter, doppelwandig  
Korb 500 x 500 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 600/600/820 mm
- Einschubhöhe: 385 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 15 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/7,9kW
- Korbausstattung: Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher



### Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ETF** Triple Filter. Verringert die Waschlaugenwechsel-Intervalle, schützt Waschdüsen vor Verschmutzung und senkt den Verbrauch von Energie sowie Reinigungschemie.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **EHS** Federkraft-unterstützter Türmechanismus mit Labyrinth-Gummidichtung erleichtert die Türöffnung und reduziert den Wasseraustritt.

**Modell TDE:** ECS Elektronisch gesteuerter, automatischer Wasserenthärter für einfache Bedienung. Schützt die Spülmaschine vor Verkalkung und reduziert dadurch auch den Stromverbrauch der Heizstäbe.

**River 63.CDE**
**EUR 4.922,00**
**River 63.TDE mit automatischem Wasserenthärter**
**EUR 5.354,00**



# Haubenspüler

**elettrobar**

## Durchschub-Geschirrspüler Wave 381/D

Korb 500 x 500 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 633/755/1565 mm
- Einschubhöhe: 465 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 22 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/8,7 kW
- Lieferumfang: Spülmaschine inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher (ohne Tische)



### Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion durch die Verwendung von tiefgezogenen Materialien.
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%.
- **EDS** Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungschemie und verringert die Betriebskosten.
- **ELS** Neues Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität.
- **Powered Heating** verstärkte Tankheizung 2,5 kW & Boilerheizung 8 kW.
- **Thermostopsystem** Nachspülung startet erst, wenn der Nachspülboiler fertig aufgeheizt ist.
- **Elektronik** mit Anzeige „Programm“ und Statusbalken mit Anzeige „Programm-Fortschritt“.
- **Klarspülmitteldosiergerät** eingebaut.

Wave 381

EUR 5.038,00

Wave 381.D mit Reinigerdosiergerät

EUR 5.207,00

# Haubenspüler

**elettrobar**

## Durchschub-Geschirrspüler Wave 82.CD

Mit Reinigerdosierer, Nachspülpumpe, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500 x 500 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 633/755/1565 mm
- Einschubhöhe: 465 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 22 l
- Boilerinhalt: 12 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/10,2 kW
- Lieferumfang: Spülmaschine inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher (ohne Tische)



### Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion durch die Verwendung von tiefgezogenen Materialien.
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%.
- **EDS** Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungsschemie und verringert die Betriebskosten.
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung verbessert die Temperaturstabilität in Tank und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **ELS** Neues Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität.

**Wave 82.CD**
**EUR 6.251,00**

# Haubenspüler

**elettrobar**

## Durchschub-Geschirrspüler River 83.CDE/TDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500 x 500 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 633/755/1565 mm (2264 mm bei NRG)
- Einschubhöhe: 465 mm, Korb: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 22 l, Boilerinhalt: 12 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C (15-25 °C bei NRG)
- Stromanschluss: 400 V/10,2 kW
- Lieferumfang: Spülmaschine inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher (ohne Tische)



### Produktmerkmale:

- **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 im Tank und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ETF** Triple Filter. Verringert die Waschlaugenwechsel-Intervalle, schützt Waschdüsen vor Verschmutzung und senkt den Verbrauch von Energie sowie Reinigungsschemie.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **ELS** Neues Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität.

**Modell TDE:** ECS Elektronisch gesteuerter, automatischer Wasserenthärter für einfache Bedienung. Schützt die Spülmaschine vor Verkalkung und reduziert dadurch auch den Stromverbrauch der Heizstäbe.

**Modell NRG:** NRG Vollautomatische Wärmerückgewinnung mit Dampf-Absaugung. Reduziert den Energieverbrauch erheblich. Verbessert das Raumklima und ermöglicht den Einsatz der Spülmaschine ohne Dunstabzug.

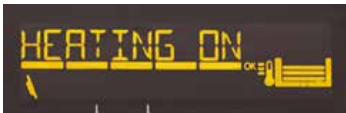
|   |               |
|---|---------------|
| River 83.CDE  | EUR 7.627,00  |
| River 83.TDE mit automatischem Wasserenthärter        | EUR 8.098,00  |
| River 83.CDE.NRG mit automatischer Wärmerückgewinnung | EUR 10.237,00 |



## Durchschub-Geschirrspüler River 93.CDE/TDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe,  
Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube,

Korb 600 x 500 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 700/755/1565 mm (2264 mm bei NRG)
- Einschubhöhe: 465 mm, Korb: 600 x 500 mm
- Tankinhalt: 30 l, Boilerinhalt: 12 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C (15-25 °C bei NRG)
- Stromanschluss: 400 V/12,5 kW
- Lieferumfang: Spülmaschine inkl. Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher (ohne Tische)



River 93CDE.NRG

### Produktmerkmale:

- **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 im Tank und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ETF** Triple Filter. Verringert die Waschlaugenwechsel-Intervalle, schützt Waschdüsen vor Verschmutzung und senkt den Verbrauch von Energie sowie Reinigungsschemie.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **ELS** Neues Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität.

**Modell TDE:** ECS Elektronisch gesteuerter, automatischer Wasserenthärter für einfache Bedienung. Schützt die Spülmaschine vor Verkalkung und reduziert dadurch auch den Stromverbrauch der Heizstäbe.

**Modell NRG:** NRG Vollautomatische Wärmerückgewinnung mit Dampf-Absaugung. Reduziert den Energieverbrauch erheblich. Verbessert das Raumklima und ermöglicht den Einsatz der Spülmaschine ohne Dunstabzug.

|   |               |
|---|---------------|
| River 93.CDE  | EUR 9.411,00  |
| River 93.TDE mit automatischem Wasserenthärter        | EUR 9.838,00  |
| River 93.CDE.NRG mit automatischer Wärmerückgewinnung | EUR 12.007,00 |

# Warum Wärmerückgewinnung?

**elettrobar**

## 3 Argumente für das Wärmerückgewinnungs- und Dampfkondensations-System „NRG“

- ➔ 30% Energieersparnis beim Aufheizen des Nachspülwassers
- ➔ gesündere Arbeitsumgebung
- ➔ stark verminderte Dampffreisetzung am Arbeitsplatz – erspart oftmals eine Dunsthaube über der Spülmaschine



River 93CDE.NRG



Austrittsöffnung der kühlen, trockenen Abluft



Kondensator

### Wirkungsweise:

Nach Abschluss des Nachspülens wird der heiße, gesättigte Wasserdampf im Spülraum angesaugt und in einen Wärmetauscher geleitet. Hier wird der Wasserdampf kondensiert und an das Kaltwasser am Wasserzulauf abgegeben. Bei der Kondensation des Wasserdampfes wird das kalte Zulaufwasser um ca. 25°C erwärmt. Der gesamte Vorgang verlängert das Spülprogramm um ca. 30 Sekunden, bedeutet aber eine Energieeinsparung von ca. 30% und eine stark verringerte Dampffreisetzung.

Wärmerückgewinnung NRG geeignet für Kaltwasseranschluss.

Beide Haubenspülmaschinen der River-Serie sind mit dem System NRG erhältlich. Eine spezielle Ausführung für Osmosewasser ist auf Anfrage verfügbar.

# Tablettspüler

**elettrobar**

## Tablettspüler Ocean 61L.DE/L.CDE

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe

### Technische Daten:

- B/T/H 575/695/850 mm
- Einschubhöhe: 405 mm
- Tankinhalt: 23 l
- Boilerinhalt: 7 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/9,8 kW

### Produktmerkmale:

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

**Standardausstattung** mit Kunststoffkörben 500 x 600 mm (Tellerkorb, Gläserkorb, Besteckköcher)

KORB 500 x 600 mm



Abbildung mit optionalem  
Edelstahlgrundkorb und  
Edelstahleinsatz für Tablett



Spezieller 3-armiger Wascharm

Ocean 61L.DE

EUR 4.190,00

Ocean 61L.CDE mit Nachspülpumpe

EUR 4.749,00

## Tablettspüler River 63.L.CDE

KORB 500 x 600 mm

Mit Reinigungsdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe,  
Dreifachfilter, doppelwandig

### Technische Daten (Unterschied zu Ocean):

- B/T/H 600/695/850 mm
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar

### Produktmerkmale:

**ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen

**ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung

**ETF** Dreifach/Triple Filter

**ECC, EWT, EHW, EDD, EDT**



River 63L.CDE

EUR 5.758,00

### Option Ocean & River:

Edelstahlgrundkorb 500x600 mm

EUR 290,00

Edelstahleinsatz 500x500 mm für 5 Tablett/Bleche

EUR 264,00

# Geschirrspüler

**elettrobar**
**Geschirrspüler**  **protecta 65/85**
**Desinfektionsprogramme:  $A_0=30$  und  $A_0=60$** 


Das Unterbaumodell **Protecta 65** sowie das Haubenmodell **Protecta 85** gehören bezüglich ihrer Konstruktion und Technologie zu den Spitzenprodukten am Markt. Zusätzlich zu den Merkmalen der Serie RIVER, desinfizieren diese Geräte Geschirr, indem sie Bakterien zu 99,9999 % eliminieren.

- 2 spezielle Programme zur Desinfektion **A0=30** und **A0=60**
- Benutzeroberfläche mit LCD-Display und integriertem USB-Anschluss
- 3 Standard-Waschprogramme (90, 120, 180 sec.) und mehrere Sonderprogramme
- Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandig
- Klarspülmitteldosiergerät, Reinigerdosiergerät, Korbausstattung 500x500 mm
- Ausführung TDE inkl. automatischem Wasserenthärter

| Modell                 | Maße B/T/H      | Anschlusswert | Tank/Boiler | Tank/Boiler | Preis               |
|------------------------|-----------------|---------------|-------------|-------------|---------------------|
| <b>Protecta 65 CDE</b> | 600/600/820 mm  | 400 V/8,6 kW  | 2,1/6 kW    | 15/6 Lt     | <b>EUR 5.720,00</b> |
| <b>Protecta 65 TDE</b> | 600/600/820 mm  | 400 V/8,6 kW  | 2,1/6 kW    | 15/6 Lt     | <b>EUR 6.122,00</b> |
| <b>Protecta 85 CDE</b> | 634/755/1599 mm | 400 V/9,6 kW  | 2,1/7 kW    | 15/6 Lt     | <b>EUR 8.012,00</b> |
| <b>Protecta 85 TDE</b> | 634/755/1599 mm | 400 V/9,6 kW  | 2,1/7 kW    | 15/6 Lt     | <b>EUR 8.454,00</b> |

# Topfspüler

**elettrobar**

## Universalspüler Mistral 242.X.DE/LX.CDE

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

### Technische Daten:

- B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW
- **Einschubhöhe: 405 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 500x600 mm**
- Tank 23 l, Boiler 6 l

### Produktmerkmale:

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



|                           |   |                     |
|---------------------------|---|---------------------|
| <b>Mistral 242.X.DE</b>   | <b>ELI</b> intelligente digitale Steuerung  | <b>EUR 4.215,00</b> |
| <b>Mistral 242.LX.CDE</b> | <b>ESI</b> erweiterte intelligente Steuerung,<br><b>ERT</b> Nachspülpumpe - konstante Temp. & Druck | <b>EUR 5.147,00</b> |

CNS Ablagegitter Code 433032 für Mistral 242.X.DE/LX.CDE **EUR 120,00**  
(dient als Ablage, wenn kein Korb verwendet wird)



## Topfspüler Niagara 243.D/DE

Mit Reinigerdosierer, doppelwandig

### Technische Daten:

- B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW
- **Einschubhöhe 650 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm**
- Tank 37 l, Boiler 6 l

### Produktmerkmale:

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

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Niagara 243.D</b>  | <b>EUR 6.988,00</b>  |
| <b>Niagara 243.DE</b> | <b>EDT</b> Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe <b>EUR 7.166,00</b> |



Niagara 243.D/DE

## Topfspüler Niagara 244.D/DE

- B/T/H 720/780/1930 mm, 400 V/10,5 kW
- **Einschubhöhe 850 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Niagara 244.D</b>  | <b>EUR 8.211,00</b>  |
| <b>Niagara 244.DE</b> | <b>EDT</b> Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe <b>EUR 8.384,00</b> |



# Topfspüler

**elettrobar**

## Topfspüler River 345.CDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, doppelwandig, Korb 560 x 630 mm



### Technische Daten:

- B/T/H 720/780/1730 mm (NRG H:1960)
- Einschubhöhe: 650 mm
- Tankinhalt: 37 l
- Boilerinhalt: 12 l
- Waschpumpe: 1,5 kW
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-6 bar
- Stromanschluss: 400 V/10,5kW
- Korbausstattung:  
CNS Korb 560x630 mm (innen 540x605)



River 345/346



River 348



System NRG

### Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.

**Modell CDE.NRG:** mit automatischer Wärmerückgewinnung (für Kaltwasser Anschluss)  
ca 30% Energiesparung, deutlich weniger Dampf im Arbeitsraum, gesündere Arbeitsumgebung

River 345.CDE

EUR 8.551,00

River 345.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung

EUR 12.091,00

# Topfspüler

**elettrobar**

## Topfspüler River 346.CDE/CDE.NRG

**Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe,  
Nachspülpumpe, doppelwandig, Korb 560x630 mm**

### Technische Daten:

- B/T/H 720/780/1930 mm (NRG H:2150)
- Einschubhöhe 850 mm
- Tankinhalt 37 l, Boilerinhalt 12 l
- Waschpumpe 1,5 kW
- Erforderlicher Fließwasserdruck 1-6 bar
- Stromanschluss 400 V/10,5 kW
- Korbausstattung: CNS Korb 560x630 mm (innen 540x605)

**River 346.CDE** EUR 9.646,00

**River 346.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung** EUR 13.183,00



## Topfspüler River 347.CDE/CDE.NRG

**Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe,  
Nachspülpumpe, doppelwandig, Korb 700x700 mm**

### Technische Daten:

- B/T/H 850/850/1960 mm (NRG H:2190)
- Einschubhöhe 850 mm
- Tankinhalt 68 l, Boilerinhalt 12 l
- Waschpumpe 2,7 kW
- Erforderlicher Fließwasserdruck 1-6 bar
- Stromanschluss 400 V/18,7 kW
- Korbausstattung: CNS Korb 700x700 mm (innen 670x670)

**River 347.CDE** EUR 13.246,00

**River 347.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung** EUR 16.774,00



## Topfspüler River 348.CDE/CDE.NRG

**Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe,  
Nachspülpumpe, doppelwandig, Korb 1310x700 mm**

### Technische Daten:

- B/T/H 1470/850/1960 mm (NRG H:2190)
- Einschubhöhe 850 mm
- Tankinhalt 131 l, Boilerinhalt 17 l
- Waschpumpe 2x2,7 kW
- Erforderlicher Fließwasserdruck 1-4 bar
- Stromanschluss 400 V/15,9 kW
- Korbausstattung: CNS Korb 1310x700 mm (innen 1275x670)

**River 348.CDE** EUR 21.253,00

**River 348.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung** EUR 24.775,00



# Korbtransport- spülmaschinen

**elettrobar**


Niagara 411.2  
mit XL-Vorwaschzone, Wasch-  
zone und Option Trockenzone



Mistral 416.3  
mit XL-Vorwaschzone, Spülzone 1, Spülzone 2  
und Mehrfach-Klarspülzone



# Korbtransportspülmaschinen

**elettrobar**

## Korbtransport Geschirrspülmaschine Niagara

Mit Waschzone und Klarspülzone, **elektronische Steuerung mit Display**, Konstruktion aus rostfreiem CNS, **IdroWash2 – Waschsystem** für ein optimales Waschergebnis, **DuoFlow** Pumpentechnologie, **ProPower** Powermanagement der Anlage hohe Betriebssicherheit, **reduzierter Wasserverbrauch** – somit Einsparung von Wasser, Energie und Chemie, Korbgröße 500x500 mm, Einschubhöhe 450 mm, Korbausstattung 1 Flachkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckköcher Durchlaufrichtung bei Bestellung angeben (links oder rechts); reduzierter Anschlusswert bei Warmwasserversorgung; verschiedene Optionen auf Anfrage.

|                      |   |                      |
|----------------------|---|----------------------|
| <b>Niagara 411.1</b> | 400 V/28,5 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 1150/770/1615 mm, bis zu 120 Körbe/h, nach DIN 10534 - 60 Körbe/h                     | <b>EUR 13.769,00</b> |
| <b>Niagara 411.2</b> | mit XL-Vorwaschzone, 400 V/45 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 1968/770/1615 mm, bis zu 210 Körbe/h, nach DIN 10534 - 110 Körbe/h | <b>EUR 22.097,00</b> |

## Korbtransport Geschirrspülmaschine Mistral

Mit Waschzone und Mehrfach-Klarspülzone, **Nachspülpumpe**, **elektronische Steuerung mit großem Display**, Konstruktion aus rostfreiem CNS, **IdroWash2 – Waschsystem** für ein optimales Waschergebnis, **DuoFlow** Pumpentechnologie, **ProPower** Powermanagement der Anlage; hohe Betriebssicherheit, **reduzierter Wasserverbrauch** – somit Einsparung von Wasser, Energie und Chemie, Korbgröße 500x500 mm, Einschubhöhe 450 mm, Korbausstattung 1 Flachkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckköcher, Durchlaufrichtung bei Bestellung angeben (links oder rechts); reduzierter Anschlusswert bei Warmwasserversorgung; verschiedene Optionen auf Anfrage.

|                      |  |                      |
|----------------------|--|----------------------|
| <b>Mistral 416.1</b> | 400 V/29 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 1701/770/1615 mm, bis zu 200 Körbe/h, nach DIN 10534 - 95 Körbe/h  | <b>EUR 22.306,00</b> |
| <b>Mistral 416.2</b> | mit XL-Vorwaschzone, 400 V/34,4 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 2519/770/1615 mm, bis zu 270 Körbe/h, nach DIN 10534 - 140 Körbe/h                            | <b>EUR 30.916,00</b> |
| <b>Mistral 416.3</b> | mit XL-Vorwaschzone, mit zusätzlicher Spülzone, 400 V/52,4 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 3348/770/1615 mm, bis zu 320 Körbe/h, nach DIN 10534 - 160 Körbe/h | <b>EUR 39.215,00</b> |

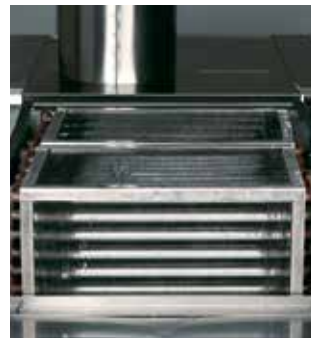
Diverse Optionen auf Anfrage (z.B.):



Eckmodule



Trockenzone



Wärmerückgewinnung



Wärmepumpe

# Zubehör Spülmaschinen

## CNS-Tische für Haubenspüler-massiv & geschweißt

### Ablauftisch STA-700 DX rechts

EUR 829,00

B/T/H 700/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

### Ablauftisch STA-700 SX links

EUR 829,00

links an die Maschine anbaufähig



STA-700 DX

### Ablauftisch STA-1200 DX rechts

EUR 1.199,00

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

### Ablauftisch STA-1200 SX links

EUR 1.199,00

links an die Maschine anbaufähig



STA-1200 DX

### Ablauftisch STA-1600 DX rechts

EUR 1.417,00

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

### Ablauftisch STA-1600 SX links

EUR 1.417,00

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX

### Zulauftisch STZ-700 DX rechts

EUR 1.408,00

B/T/H 700/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 1 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

### Zulauftisch STZ-700 SX links

EUR 1.408,00

links an die Maschine anbaufähig



STZ-700 SX

### Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

EUR 1.696,00

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

### Zulauftisch STZ-1200 SX links

EUR 1.696,00

links an die Maschine anbaufähig



STZ-1200 SX

### Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

EUR 2.134,00

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

### Zulauftisch STZ-1600 SX links

EUR 2.134,00

links an die Maschine anbaufähig



STZ-1600 SX



# Zubehör Spülmaschinen

**elettrobar**

## CNS-Tische für Haubenspüler-Schraubsystem

### Ablauftisch P70

EUR 496,00

B/T/H 700/575/850 mm, Schraubsystem, Korbführung, mit Bodenbord, rechts oder links anbaufähig



P70

### Ablauftisch PA 70 DX rechts

EUR 585,00

B/T/H 700/715/850 mm, Schraubsystem, Korbführung, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig



PA 70 DX

### Ablauftisch PA 70 SX links

EUR 585,00

links an die Maschine anbaufähig



PA 120 DX

### Ablauftisch PA 120 DX rechts

EUR 811,00

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

### Ablauftisch PA 120 SX links

EUR 811,00

links an die Maschine anbaufähig



PAL 120 DX

### Zulauftisch PAL 120 DX rechts

EUR 1.263,00

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem, Korbführung, 1 Becken 500x400x250 mm, Armaturbohrung mit Abdeckklappe, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

### Zulauftisch PAL 120 SX links

EUR 1.263,00

links an die Maschine anbaufähig



PALS 120 DX

### Zulauftisch PALS 120 DX rechts

EUR 1.376,00

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem, Korbführung, 1 Becken 500x400x250 mm, Armaturbohrung mit Abdeckklappe, Abwurfschacht, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

### Zulauftisch PALS 120 SX links

EUR 1.376,00

links an die Maschine anbaufähig

### Müllrolli CPB05R

EUR 277,00

DM 390 / H 605 mm, Kapazität ca. 60 L, mit Deckel und Rädern (weitere Größen auf Anfrage)



CPB05R1

### Müllrolli CPB05R1 – Pedal

EUR 391,00

DM 390 / H 605 mm, Kapazität ca. 60 L, mit Deckel, Rädern und Fußpedalbedienung (weitere Größen auf Anfrage)

# Drahtkörbe beschichtet

**elettrobar**

## Eckiger Gläserkorb 3- oder 4-teilig

**Eckiger Gläserkorb 3-teilig mit geneigter Auflage** EUR 80,00  
B/T/H 390/390/170 mm, Dm 110 mm, Code 983041

**Eckiger Gläserkorb 3-teilig mit geneigter Auflage** EUR 84,00  
B/T/H 400/400/170 mm, Dm 110 mm, Code 983081

**Eckiger Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage** EUR 88,00  
B/T/H 390/390/170 mm, Dm 85 mm, Code 983038

**Eckiger Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage** EUR 88,00  
B/T/H 400/400/170 mm, Dm 85 mm, Code 983066

**Eckiger Gläserkorb ohne Unterteilung, flach** EUR 59,00  
B/T/H 390/390/100 mm, Code 983055

**Eckiger Gläserkorb ohne Unterteilung, flach** EUR 65,00  
B/T/H 400/400/100 mm, Code 983061



Code 983038



Code 983055

## Kit Doppelkorb

**Kit Doppelkorb 390 x 390 mm, Code 901054** EUR 216,00  
Inkl. CNS-Einsatzrahmen, 2 Gläserkörbe 983055,  
1 Untertasseneinsatz, 1 Kleintellereinsatz 780140

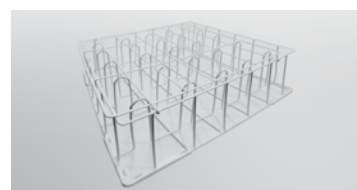
**Kit Doppelkorb 400 x 400 mm, Code 901055** EUR 216,00  
Inkl. CNS-Einsatzrahmen, 2 Gläserkörbe 983061,  
1 Untertasseneinsatz, 1 Kleintellereinsatz 780140



Code 901055

## Korb für Kunststoffbecher

**Becherkorb 500x500mm** EUR 315,00  
für max. 25 Becher, Dm 80mm  
B/T/H 500/500/250mm, Code 983084



Code 983084

## Kunststoffkörbe Polypropylen

### Gläserkorb 500 x 500 mm

**Mit ebener Auflage mit Unterteilungen** EUR 144,00  
für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 165 mm  
Code 780094

**Mit ebener Auflage mit Unterteilungen** EUR 170,00  
für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 210 mm  
Code 780098

**Mit geneigter Auflage mit Unterteilungen** EUR 155,00  
für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 165 mm  
Code 780102

**Mit geneigter Auflage mit Unterteilungen** EUR 184,00  
für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 210 mm  
Code 780104



Code 780094



Code 780098

Listenpreise exkl. MWSt.

# Körbe Polypropylen

**elektrobar**

## Gläserkorb mit ebener Auflage

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| B/T/H 350/350/120 mm, Code 780138 | EUR 56,00 |
| B/T/H 390/390/150 mm, Code 780133 | EUR 72,00 |
| B/T/H 400/400/150 mm, Code 780134 | EUR 72,00 |

## Grundkorb

|  |            |
|--|------------|
| B/T/H 500/500/100 mm, Code 780132 (Wave-E)             | EUR 60,00  |
| B/T/H 500/500/170 mm, Code 780135 (Ocean, River, Wave) | EUR 74,00  |
| B/T 600/500 mm, Code 70181                             | EUR 134,00 |

## Tellerkorb

|   |           |
|---|-----------|
| B/T 500/500 mm, mit 64 Zapfen, Code 780131 (Wave-E)             | EUR 60,00 |
| B/T 500/500 mm, mit 40 Zapfen, Code 780072 (Ocean, River, Wave) | EUR 76,00 |

## Tellerkorb

|   |            |
|---|------------|
| B/T 600/500 mm, für 22 Teller Dm 240 mm, Code 70180 | EUR 134,00 |
|---|------------|

## Besteckkorb

|  |           |
|--|-----------|
| B/T 500/500 mm, ebene Auflage, engmaschig, Code 780080 | EUR 79,00 |
|--|-----------|

## Besteckköcher

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| B/T/H 110/110/140 mm, Code 780139 | EUR 17,00 |
|-----------------------------------|-----------|

## Besteckkorbeinsatz 4-fach

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| B/T/H 217/217/134 mm, Code 780081 | EUR 38,00 |
|-----------------------------------|-----------|

## Untertasseneinsatz

|  |           |
|--|-----------|
| B/T/H 310/90/75 mm, für 13 Teller, Code 712020 | EUR 25,00 |
|--|-----------|

## Kleintellereinsatz

|  |           |
|--|-----------|
| B/T/H 375/145/82 mm, für 8 Teller, Code 780140 | EUR 25,00 |
|--|-----------|



Code 706131



Code 70181



Code 780072



Code 70180



Code 780080



Code 712019



Code 780081



Code 712020



Code 780140

# Zubehör Spülmaschinen **elettrobar**

## CNS-Körbe & Einsätze für Tablett- und Topfspüler

### CNS-Grundkorb

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| B/T 600/500 mm, Code 706129 | EUR 290,00 |
| B/T 560/630 mm, Code 41305  | EUR 318,00 |
| B/T 700/700 mm, Code 42305  | EUR 375,00 |
| B/T 1310/700 mm, Code 43305 | EUR 783,00 |



Code 706129



Code 41305-43305

### CNS-Einsatz für Backbleche

|  |            |
|--|------------|
| B/T 500/500 mm, Code 712018<br>für 5 Backbleche/Tabletts max. 65 mm tief   | EUR 263,00 |
| B/T 500/500 mm, Code H 324660<br>für 8 Backbleche/Tabletts max. 40 mm tief | EUR 225,00 |



Code 712018



Code H 324660

### CNS-Zubehöreinsatz

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| B/T 150/150 mm, Code 712017 | EUR 96,00 |
| DM 170 mm, Code 706128      | EUR 71,00 |



Code 712017 und 706128

### CNS-Wascharme

|     |   |            |
|-----|---|------------|
| Set | Spül- und Nachspülarme für Gläserspüler<br>Korbmaße 390x390 bzw. 400x400 mm | EUR 239,00 |
| Set | Spül- und Nachspülarme für Geschirrspüler<br>Korbmaße 500x500               | EUR 239,00 |



Wascharme für 400x400



Wascharme für 500x500

### Laugenpumpen

|   |            |
|---|------------|
| Bausatz Laugenpumpe für Gläserspüler  | EUR 271,00 |
| Bausatz Laugenpumpe für Geschirrspüler  | EUR 320,00 |
| Einbau Laugenpumpe Netto/Pauschalpreis<br>Achtung: das ist ein Nettopreis - kein Rabatt möglich | EUR 195,00 |



Bausatz Laugenpumpe

BWT



SEITE

30

BRITA



SEITE

32

HOSHIZAKI



SEITE

33

REINIGUNGSCHEMIE



SEITE

34



# Wasserenthärtung mit



## Automatischer Enthärter Bestsoft 11

2024/R350/40

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

- Maschinenschutz gegen Verkalkung
- vollautomatische Simplex-Weichwasseranlage
- digitales Steuerungssystem für maximale Leistung und Effizienz
- vollautomatisch und einfach zu bedienen
- hohe Leistung und geringer Salzverbrauch durch proportionale Besalzung
- Drehventil für hohe Betriebssicherheit
- Wassertemperatur min 5°C bis max. 30°C
- Regeneriermittel im Kabinett 12 kg
- max. Wasserverbrauch bei kompletter Regeneration ca. 85 l
- max. Salzverbrauch pro Regeneration ca. 1,5 kg (es wird nur so viel Salz verbraucht wie benötigt)
- Nenndurchfluss 1.440 l/h (nach EN14743)

EUR 999,00



## Umkehrosmose Bestaqua 14 ROC

2024/R200/25

- B/T/H 153/271/508 mm, 230 V/0,2 kW
- Nenndurchfluss 120 l/h
- Hochwertiges Aluminiumgehäuse mit Geräuschkämmung
- Pumpe für konstanten Druck
- Feine Sensortechnik für Steuerung & Messung
- Hocheffiziente Membrane, einfach zu tauschen
- platzsparend mit langer Lebensdauer
- Einstellung & Kontrolle über Handy App
- Leitfähigkeits-, Durchfluss- und Temperaturanzeige ablesbar
- für 24/7 Dauerbetrieb geeignet

EUR 1.939,00



## Umkehrosmose Bestaqua 16 ROC

- B/T/H 158/337/531 mm, 230 V/0,26 kW
- Nenndurchfluss 180 l/h

EUR 2.709,00



## Zubehör

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Montage-Kit 14 für Bestsoft 11 | EUR 64,00  |
| Membrane 14 ROC                | EUR 259,00 |
| Membrane 16 ROC                | EUR 346,00 |

# Wasseraufbereitung mit



## Filterkerzen Bestmax

### für Espressomaschinen und Kombidämpfer

|   |            |
|---|------------|
| <b>Bestmax Filterkerze M</b>                                | EUR 112,00 |
| Kapazität: 2.620 l/Kombidämpfer*, 3.800 l/Kaffeemaschinen*  |            |
| <b>Bestmax Filterkerze XL</b>                               | EUR 174,00 |
| Kapazität: 4.690 l/Kombidämpfer*, 6.800 l/Kaffeemaschinen*  |            |
| <b>Bestmax Filterkerze 2XL</b>                              | EUR 247,00 |
| Kapazität: 8.270 l/Kombidämpfer*, 12.000 l/Kaffeemaschinen* |            |

\* Kapazität bei 10° dKH mit Verschnitteinstellung



## Bestmax Anschlusszubehör

|   |            |
|---|------------|
| <b>Anschluss-Set besthead FLEX 1</b>  | EUR 101,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• besthead FLEX mit 2 Anschlussstücken 90°-Bogen, FLEX Insert aus GFK, AG 3/8"</li> <li>• Anschlussschlauch DN 8, 1,5m, mit Kugelhahn, FLEX Insert 90°-Bogen aus GFK, Überwurfmutter IG 3/8"</li> <li>• Anschlussstück gerade, FLEX Insert x AG 3/8" aus GFK</li> <li>• Reduzierung IG 3/8" x AG 3/8" aus GFK</li> </ul> |            |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Aquameter mit LCD Display</b>  | EUR 86,50 |
| 3/8" IG-3/8" mit Überwurfmutter inkl. Dichtungen und externem Display zur Wandbefestigung |           |



## System Bestclear

### für Gläser- und Geschirrspüler

**Bestclear (Teilentsalzung):** entzieht dem Wasser die Karbonathärte

**Bestclear Extra (Vollentsalzung):** entzieht dem Wasser die Karbonathärte und die Mineralien die zu Schlieren, Flecken und Ablagerungen führen.

|   |            |
|---|------------|
| <b>Filterkerze Bestclear 2XL (Teilentsalzung)</b>   | EUR 197,50 |
| Filterkerze ohne Filterkopf, Anschlußset, Aquameter<br>B/T/H ca. 230/185/600 mm (Abmessungen kpl. inkl. Filterkopf)<br>Kapazität 9.000 Liter (bei 10dKH° und 0% Verschnitt) |            |
| <b>Filterkerze Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)</b>   | EUR 197,50 |
| Filterkerze ohne Filterkopf, Anschlußset, Aquameter<br>B/T/H ca. 230/185/600 mm (Abmessungen kpl. inkl. Filterkopf)<br>Kapazität 3.300 Liter (bei 10dKH° und 0% Verschnitt) |            |



|   |            |
|---|------------|
| <b>Anschluss-Set besthead FLEX 2 – HF</b>         | EUR 101,00 |
| bestehend aus Filterkopf Besthead und Schlauchset |            |

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Aquameter</b>                   | EUR 86,50 |
| Durchflußmessgerät mit LCD-Display |           |



Brita/BWT – Filteraustausch wird längstens 1x pro Jahr empfohlen

# Wasseraufbereitung mit



## Komplettsystem Purity C Quell ST

### für Espressomaschinen

4-fach Purity Filtration, inkl. elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter), Schlauchset und Filterkopf Set III

**Purity C150 Quell ST** EUR 212,50

B/T/H 117/104/419 mm

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

**Purity C300 Quell ST** EUR 248,50

B/T/H 125/119/466 mm

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

**Purity C500 Quell ST** EUR 307,50

B/T/H 144/144/557 mm

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

**Purity C1100 Quell ST** EUR 377,00

B/T/H 184/184/557 mm

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



Purity C

## Option Filterkopf Purity C iQ

Datengesteuertes, vernetztes Wasser-Filterssystem für bessere Servicequalität und dadurch noch optimaleren Schutz für die Espressomaschine. Automatische Wassermessung & Einstellung des Verschnitts, Übermittlung Restkapazitäten auf iQ Portal, uvm. inkl. USB-Kabel und Netzteil 230V., ohne Wandhalterung, ohne Rückflussverhinderer

Bei Kauf eines Komplettsystems Purity C Quell ST mit Filterkopf C iQ, wird das Flowmeter (€55,-) u. das Filterkopfset III (€69,50) nicht geliefert und diese Beträge von € 299,- abgerechnet.



**Purity C iQ** EUR 299,00

## Komplettsystem Purity Quell ST

### für Espressomaschinen und Kombidämpfer mit mittlerem bis starkem Wasserverbrauch

4-fach Purity Filtration, inkl. Druckbehälter aus Metall, Druckbehälterdeckel mit Anzeigeeinheit, ohne Schlauchset (optional)

**Purity 450 Quell ST** EUR 542,00

B/T/H 249/212/408 mm

Kapazität 4.217 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

**Purity 600 Quell ST** EUR 721,00

B/T/H 249/212/520 mm

Kapazität 7.207 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

**Purity 1200 Quell ST** EUR 902,50

B/T/H 288/255/550 mm

Kapazität 13.187 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)



Purity ST Familie

## Schlauchset

### für Espressomaschine I DN8

EUR 48,00

2x 2 m Schlauch 3/4"-3/8", Absperrhahn 3/4"-1"

### für Kombidämpfer III DN13

EUR 58,50

2x 2 m Schlauch 3/4"-3/4", Absperrhahn 3/4"-1", Bogen

# Wasseraufbereitung mit

## Komplettsystem Purity Clean

### für Gläser- und Geschirrspüler

bestehend aus: Druckbehälter + Deckel, Filterkartusche, Schlauchset, elektr. Kontrollwasserzähler (Flowmeter)

**Clean (Teilentsalzung):** entzieht dem Wasser die Karbonathärte

**Clean Extra (Vollentsalzung):** entzieht dem Wasser die Karbonathärte und die Mineralien, die zu Schlieren, Flecken und Ablagerungen führen.

**Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)** EUR 930,50

B/T/H 290/260/550 mm

Kapazität 12.000 Liter (bei 10dKH° und 0% Verschnitt)

**Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)** EUR 964,50

B/T/H 290/260/550 mm

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

## Wechselkartuschen/Tauschfilter

Purity C150 Quell ST Filterkartusche EUR 73,50

Purity C300 Quell ST Filterkartusche EUR 109,50

Purity C500 Quell ST Filterkartusche EUR 168,50

Purity C1100 Quell ST Filterkartusche EUR 238,00

Purity 450 Quell ST Wechselkartusche EUR 94,50

Purity 600 Quell ST Wechselkartusche EUR 129,50

Purity 1200 Quell ST Wechselkartusche EUR 170,50

Purity 1200 Clean Wechselkartusche EUR 150,00

Purity 1200 Clean Extra Wechselkartusche EUR 152,50

## Wasserfilter HOS

- Schutz und Hygiene für **Hoshizaki Eiserzeuger**
- Impact Technologie: Vorfilter für Sedimente/Schmutz, Aktivkohleblock gegen Chlorgeruch und Geschmack, Membrantechnologie zum Schutz vor Bakterien
- Reduziert die Kalkablagerungen auf natürlicher Basis
- Komplettsystem (Patrone, Kopf mit Absperrventil, Schlauch)

**HOS-20** (geeignet für IM-21/30) EUR 201,00

Kapazität 32.000 Lt., Höhe 385 mm

**HOS-40** (geeignet für IM-45 bis 130) EUR 347,00

Kapazität 94.000 Lt., Höhe 340 mm

**HOS-90** (geeignet für IM-240) EUR 453,00

Kapazität 204.000 Lt., Höhe 562 mm

Tauschpatrone für HOS-20 (Tausch 1x/Jahr) EUR 101,00

Tauschpatrone für HOS-40 (Tausch 1x/Jahr) EUR 249,00

Tauschpatrone für HOS-90 (Tausch 1x/Jahr) EUR 358,00



Purity 1200 Clean



Flowmeter



Kartusche



**HOSHIZAKI**



Wasserfilter HOS

# Reinigungsmittel

## Professional Clean 10+



Spezialreiniger für gewerbliche Geschirr- und Gläserpülmaschinen.  
Einsatz speziell bei hohen Wasserhärten. Chlorfrei. Phosphatfrei.  
Anwendungshinweis: Dosierung der Wasserhärte anpassen.  
Für Aluminium und Buntmetalle nicht geeignet.

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Professional Clean 10+ / 12 kg | EUR 89,00  |
| Professional Clean 10+ / 24 kg | EUR 162,00 |



## Eco Clean 10+



Umweltschonendes Reinigerkonzentrat zur Reinigung von Geschirr jeder Art für gewerbliche Geschirrspüler mit automatischer Dosierung. Entfernt mühelos alle hartnäckigen Verschmutzungen auf Porzellan, Glas, Stahl und Kunststoff. Speziell bei Hartwasserbedingungen. Nicht geeignet für Gegenstände aus Aluminium und Buntmetallen!

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Eco Clean 10+ / 12 kg | EUR 97,00  |
| Eco Clean 10+ / 24 kg | EUR 169,00 |



## Professional Dry



Saurer Glanzrockner für gewerbliche Geschirr- und Gläserpülmaschinen mit automatischer Dosierung. Verleiht dem Geschirr einen hohen Glanz und verhindert Kalkablagerungen im Boiler. Für jede Wasserart geeignet und verhindert ein Übersäumen der Maschine.

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Professional Dry / 10 kg | EUR 93,00 |
|--------------------------|-----------|



## Eco Dry



Saurer umweltschonender Glanzrockner für gewerbliche Geschirr- und Gläserpülmaschinen mit automatischer Dosierung auf Basis von besonders umweltverträglichen Rohstoffen. Verleiht dem Geschirr einen hohen Glanz und verhindert Kalkablagerungen im Boiler. Für jede Wasserart geeignet und verhindert ein Übersäumen der Maschine.

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Eco Dry / 10 kg | EUR 99,00 |
|-----------------|-----------|





SPECIALTY



SEITE  
36

CLASSE 20



SEITE  
38

CLASSE 9



SEITE  
40

CLASSE 7



SEITE  
42

CLASSE 5



SEITE  
44

PROMAC



SEITE  
45

KAFFEEMÜHLEN



SEITE  
46

ZUBEHÖR



SEITE  
48



## NEU: Rancilio Specialty

Die neue Specialty von Rancilio überzeugt durch edles und robustes Retro-Design mit Edelstahlgehäuse und innovativer Technik. Die Specialty ist eine ganz besondere Espresso-Maschine für höchste Ansprüche.

- von Rancilio patentiertes „temperature profiling“-System
- unabhängige Gruppen mit jeweils zugeordneten Displays
- benutzerfreundliches Bedienfeld mit schwarz hinterleuchteten Symbolen
- 2 Tasten für Wasser mit programmierbarer Dosierung und Temperatur
- isolierter Boiler mit programmierbarem Wasseraustausch
- Cool Touch Dampfplanze
- Dampfhebel mit 2 individuell programmierbaren Leistungsstufen
- Arbeitsfläche mit LED-Beleuchtung
- auf 5 Temperaturstufen einstellbarer Tassenwärmer
- Bedienfelder mit intuitiver Personalisierung
- Abnehmbares Abtropfgitter mit Höhenverstellung für alle gängigen Tassengrößen
- 2 USB-Ports zum Aktualisieren und Abrufen der Einstellungen und Aufladen von Smartphones
- Touch-Screen mit den Details der letzten 30 Brühvorgänge und zur Steuerung der Reinigungsvorgänge

# Specialty

**RANCILIO**
*coffeeing the World*

## RS1 2gr

B/T/H 840/600/463 mm,  
400 V/5,6 kW,  
Dampfboiler: 11 l,  
inkl. Cool Touch

EUR 13.950,00



## RS1 3gr

B/T/H 1084/600/463 mm,  
400 V/6,75 kW,  
Dampfboiler: 16 l,  
inkl. Cool Touch

EUR 16.410,00





## NEU: Rancilio Classe 20

Die Classe 20 ist ein Spitzenprodukt der Kategorie in Bezug auf Leistung und Funktionalität mit einem revolutionären System zur Kontrolle der Temperaturstabilität, einer intelligenten Benutzeroberfläche und einem völlig neuen Wartungsansatz.

- maximale Thermostabilität bei der Extraktion
- Touchscreensteuerung mit erhöhtem Bedienkomfort – übersichtlichere & einfachere Handhabung für User & Techniker

### Standardausstattung



TOUCHSCREEN  
INTERFACE



LED LIGHTS



EASY CLEAN



X-TEA



RGB LIGHTS



GRID SYSTEM



C-LEVER



ABM



ADVANCED  
DIAGNOSTIC



ERGONOMIC  
PORTAFILTER



AUTO ON-OFF

### Optionen



ISTEAM

Automatische Dampfzange  
EUR 574,-



PODS & CAPS

Kontrolle in Echtzeit via Web  
auf Anfrage



CONNECT

Adapter für Pads & Kapseln  
auf Anfrage

# Classe 20 SB/ASB



## Classe 20 SB/ASB 2gr

B/T/H 775/568/550 mm,  
Standardfarbe Verkleidung Anthrazit, Boiler 11 L, Cool Touch

**Classe 20 SB 2gr** EUR 9.645,00  
400 V/4,85 kW

**Steady Brew** System für eine maximale Temperaturstabilität, inkl. Option **T-Switch** wodurch die Temperatur jeder Gruppe bei der Installation einstellbar ist

**Classe 20 ASB 2gr** EUR 11.857,00  
400 V/5,35 kW, Mikroboiler 15 ccl

**Steady Brew Advanced** System, jede Gruppe ist zusätzlich mit einem Mikroboiler ausgestattet, maximale Genauigkeit, Temperatur jeder Gruppe über Touchsteuerung einstellbar, jede Gruppe mit Display, Tassenwärmer, RGB Lights



## Classe 20 SB/ASB 3gr

B/T/H 1015/568/550 mm,  
Standardfarbe Verkleidung Anthrazit, Boiler 16 L, Cool Touch

**Classe 20 SB 3gr** EUR 11.499,00  
400 V/6,58 kW

**Steady Brew** System für eine maximale Temperaturstabilität, inkl. Option **T-Switch** wodurch die Temperatur jeder Gruppe bei der Installation einstellbar ist

**Classe 20 ASB 3gr** EUR 14.845,00  
400 V/6,73 kW, Mikroboiler 15 ccl

**Steady Brew Advanced** System, jede Gruppe ist zusätzlich mit einem Mikroboiler ausgestattet, maximale Genauigkeit, Temperatur jeder Gruppe über Touchsteuerung einstellbar, jede Gruppe mit Display, Tassenwärmer, RGB Lights



## Optionen



ISTEAM

EUR 574,00



RGB LIGHTS

für Modell SB

EUR 914,00



CUP WARMER

für Modell SB

EUR 215,00



# Classe 9 USB

**RANCILIO**
*coffeeing the World*


## Standardausstattung



DIGITAL DISPLAY

ERGONOMIC  
PORTAFILTER

EASY CLEAN



STEADY BREW



LED LIGHTS



GRID SYSTEM



X-TEA



RGB LIGHTS



T-SWITCH



C-LEVER



ABM

COOL TOUCH  
STEAM WAND

CUP WARMER



AUTO ON-OFF

## Optionen



ISTEAM

Automatische Dampflanze  
EUR 574,-



PODS &amp; CAPS

Kontrolle in Echtzeit via Web  
auf Anfrage



CONNECT

Adapter für Pads & Kapseln  
auf Anfrage



# Classe 9 USB



## Classe 9 USB 2gr

B/T/H 750/540/523 mm,  
400 V/4,75 kW,  
Boiler: 11 l,  
inkl. Cool Touch  
inkl. T-Switch

EUR 8.378,00



## Classe 9 USB 3gr

B/T/H 990/540/523 mm,  
400 V/6,64 kW,  
Boiler: 16 l,  
inkl. Cool Touch  
inkl. T-Switch

EUR 10.274,00



## Classe 9 USB 4gr

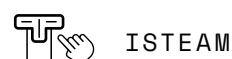
B/T/H 1230/540/523 mm,  
400 V/6,68 kW,  
Boiler: 22 l,  
inkl. Cool Touch  
inkl. T-Switch

EUR 11.847,00



## Option iSteam

Vollautomatischer Dampfhahn für perfektes Erhitzen oder Aufschäumen der Milch. Das Ergebnis: eine zarte, extrem kompakte Creme. Dank des innovativen Leitungskreises ist der iSteam extrem schnell und leistungsstark (ca. 500 cm<sup>3</sup> von 10° auf 65° in 30 Sekunden). Mit zwei Wahl-tasten: Programm „Cappuccino“, zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch, und Programm „Milch“, nur zum Erhitzen. Der Techniker kann für beide Programme die Endtemperatur des Getränks und die injizierte Luftmenge eingeben.



EUR 574,00

## Option TALL Classe 9



Tall – erhöhte Version zur Verwendung von hohen Bechern bis 14,5 cm Höhe

EUR 306,00

# Classe 7/16 USB

**RANCILIO**
*coffeeing the World*


## Standardausstattung



DIGITAL DISPLAY



RGB LIGHTS



T-SWITCH



STEADY BREW



BM

HOT WATER  
ECONOMIZERERGONOMIC  
PORTAFILTER

AUTO ON-OFF

COOL TOUCH  
STEAM WAND

LED LIGHTS



EASY CLEAN



C-LEVER

## Optionen



ISTEAM

Automatische Dampflanze  
EUR 574,-



PODS &amp; CAPS

Kontrolle in Echtzeit via Web  
auf Anfrage



CONNECT

Adapter für Pads & Kapseln  
auf Anfrage

# Classe 7/16 USB



## Classe 7/16 USB 2gr

B/T/H 770/540/520 mm,  
400 V/4,95 kW, Boiler: 11 l,  
2 Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn,  
Cool Touch,  
**C-Lever-System**,  
T-Switch,  
Eco-Tea Hot Water Economizer

EUR 6.994,00



## Classe 7/16 USB 3gr

B/T/H 1010/540/520 mm,  
400 V/6,75 kW, Boiler: 16 l,  
2 Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn,  
Cool Touch,  
**C-Lever-System**,  
T-Switch,  
Eco-Tea Hot Water Economizer

EUR 8.529,00



## Option iSteam

Vollautomatischer Dampfhahn für perfektes Erhitzen oder Aufschäumen der Milch. Das Ergebnis: eine zarte, extrem kompakte Creme. Dank des innovativen Leitungskreises ist der iSteam extrem schnell und leistungsstark (ca. 500 cm<sup>3</sup> von 10° auf 65° in 30 Sekunden). Mit zwei Wahltaasten: Programm „Cappuccino“, zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch, und Programm „Milch“, nur zum Erhitzen. Der Techniker kann für beide Programme die Endtemperatur des Getränks und die injizierte Luftmenge eingeben.



ISTEAM

EUR 574,00

## Option Seitenverkleidung „Schneeweiß“

Seitenverkleidung „Schneeweiß“ statt Standardfarbe Anthrazit-Grau

**für Classe 5 und Classe 7**

Seitenverkleidung „Grün“ statt Standardfarbe Anthrazit-Grau

**für Classe 5 ECO**

EUR 268,00



# Classe 5 USB



*coffeeing the World*

## Standardausstattung



STEADY BREW



ERGONOMIC  
PORTAFILTER



C-LEVER

Seitenteile Standard anthrazit/grau – optional weiß oder grün für ECO (siehe Seite 43).

## Classe 5 USB-1gr

B/T/H 410/540/520 mm,  
230 V/2,05 kW, Boiler: 4 l  
1 Dampfhahn, 1 Heißwasserhahn,  
**C-Lever System**

EUR 3.320,00



## Classe 5 USB-2gr compact

B/T/H 610/540/520 mm,  
230/400 V/3,55 kW, Boiler: 5 l  
2 Dampfhähne, Heißwasserhahn in der Mitte angeordnet,  
**C-Lever System**

EUR 4.375,00



5 USB-2gr compact

## Classe 5 ECO-USB-2gr compact

B/T/H 610/540/520 mm,  
230 V/2,9 kW, wie Standardausführung jedoch  
isolierter Boiler und optimierte Heizung  
15% energiesparender

EUR 4.375,00

## Classe 5 USB-2gr

B/T/H 770/540/520 mm,  
400 V/4,75 kW, Boiler: 11 l  
2 Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn,  
**C-Lever System**

EUR 4.648,00



5 USB-2gr

## Classe 5 USB-3gr

B/T/H 1010/540/520 mm,  
400 V/6,7 kW, Boiler: 16 l  
2 Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn,  
**C-Lever System**

EUR 6.427,00



- Gehäuse aus Edelstahl
- Automatischer Wasserniveauregler
- Eingebaute volumetrische Elektropumpe

- Manuelle Kaffeedosierungstaste
- Elektronische Kaffeedosierung
- Modernes Bedienfeld

## Green Club ME 1 gr

Druckmesser,  
 1 Inox-Dampfhahn,  
 1 Heißwasserhahn,  
 B/T/H 385/530/560 mm,  
 230 V/1,7 kW,  
 Boiler: 4 l

EUR 2.519,00



## Green Compact ME 2 gr

Druckmesser mit Doppelanzeige,  
 2 Inox-Dampfhähne,  
 1 Heißwasserhahn,  
 B/T/H 580/530/560 mm,  
 230/400 V/3,0 kW,  
 Boiler: 5 l

EUR 4.174,00



# Promac Plus

- Gehäuse aus Edelstahl
- Automatischer Wasserniveauregler
- Druckmesser mit Doppelanzeige
- Eingebaute volumetrische Elektropumpe

- Manuelle Kaffeedosierungstaste
- Elektronische Kaffeedosierung
- Modernes Bedienfeld

## Green Plus 2 gr

B/T/H 765/530/560 mm,  
 230/400 V/4,3 kW,  
 2 Inox-Dampfhähne,  
 1 Heißwasserhahn,  
 Boiler: 11 l

EUR 5.186,00





# Kaffeemühlen/Frischmahlmühlen

## Kaffeemühle Zenith Club

- automatisches Nachmahlen über Kontaktschalter mit Zählwerk
- Edelstahlaufnahme für Siebträger
- Standardfarbe Schwarz
- Seitlicher Tamper Ø 57 mm
- Mahlscheiben aus gehärtetem Spezialstahl Ø 60 mm / 1330 rpm
- Bohnenrichterkapazität 1,2 kg
- Kapazität Vorratsbehälter gemahlener Kaffee bis 450 gr.
- Stundenleistung ca. 3,3 kg/h
- B/T/H 232/304/559 mm, 230 V/0,28 kW

EUR 540,00



## Frischmahlmühle Zenith 65 Neo

- jede Portion frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
- kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
- schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
- ACE System gegen „Verklumpen“
- elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen
- elektronische Steuerung für exakte Dosierung
- Standardfarbe schwarz
- Dosierung für 2 Portionen einstellbar
- Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl
- Bohnenrichterkapazität 1,2 kg
- Produktivität: 2,8-3,8 g/s
- B/T/H 232/264/559 mm, 230 V/0,28 kW

EUR 896,00



## Frischmahlmühle Atom Specialty 65

- jede Portion frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
- kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
- schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
- ACE System gegen „Verklumpen“
- elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen
- elektronische Steuerung für exakte Dosierung
- Standardfarbe schwarz
- Dosierung für 2 Portionen einstellbar
- **sehr leiser Motor / Silent Technology**
- Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl
- Bohnenrichterkapazität: 1,2 kg
- Produktivität: 2,7-3,7 g/s
- B/T/H 205/227/540 mm, 230 V/0,35 kW

EUR 989,00



extra  
leise



# Frishmahlmöhlen

## Spezialfrishmahlmöhle KRYO 65 OD

- jede Portion frish gemahlen für beste Kaffequalität
- kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
- schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
- durch Mahlkammer-Köhlssystem wird Betriebstemperatur gesenkt; Eigenschaften des frish gemahlenden Kaffees bleiben erhalten
- Köhlrippen aus Aluminium sorgen für rasche Ableitung der Wärme und verringern die Gefahr einer Überhitzung des Kaffeepulvers
- ergonomisches Design und Qualität der Materialien sorgen für hohe Stabilität selbst unter intensivsten Einsatzbedingungen
- benutzerfreundliches Soft-Touch-Bedienfeld
- mikrometrisch genaue stufenlose Einstellung mit Verdrehsicherung
- Präzisions-Mahlscheiben aus Stahl mit ThermoSteel-Behandlung Ø 64 mm
- Bohnentrichterkapazität 1,3 kg
- Produktivität 3,5 g/s
- B/T/H 220/385/575 mm, 230 V/0,45 kW

EUR 1.423,00



## Spezialfrishmahlmöhle Mythos

- jede Portion frish gemahlen für beste Kaffequalität
- kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
- schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
- ACE System gegen „Verklumpen“
- elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen
- elektronische Steuerung für exakte Dosierung
- Dosierung für 3 Portionen einstellbar
- einstellbarer Pressdruck mit Pressstempel
- Präzisions-Titanmahlscheiben Ø 75 mm
- Bohnentrichterkapazität 3,2 kg
- Produktivität 4,5 - 5,5 g/s
- B/T/H 188/497/595 mm, 230 V/0,8 kW

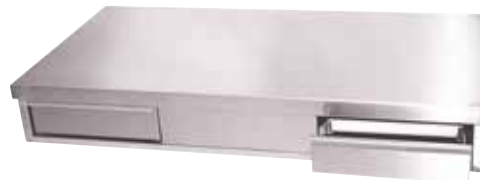
EUR 1.861,00



# Espressomaschinen Zubehör

## Kaffeesudlade

|             |  |            |
|-------------|--|------------|
| <b>400</b>  | B/T/H 400/520/150 mm,<br>mit 1 Lade mit Klopfstange                    | EUR 491,00 |
| <b>600</b>  | B/T/H 600/520/150 mm,<br>mit 1 Lade mit Klopfstange                    | EUR 554,00 |
| <b>800</b>  | B/T/H 800/520/150 mm,<br>mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange     | EUR 791,00 |
| <b>1000</b> | B/T/H 1000/520/150 mm,<br>mit 2 Laden, davon 1 Lade mit<br>Klopfstange | EUR 899,00 |



2024/R200/25

## Reinigungspulver

Dose 900 g

EUR 12,00



## Reinigungsbohnen

für Kaffeemühlen, 430 g

EUR 28,00



## Reinigungsmittel

flüssig, für Milchaufschäumer, 1 Liter

EUR 18,00



## Reinigungsset für Halbautomaten

1 KTN Reinigungspulver 300 g (15 Beutel à 20 g), 2 Reinigungsplättchen, 1 Bürste

EUR 19,00

## Barista Siebträgerauflage

bestehend aus CNS Pressstempelablage  
(Pressstempel und Siebträger optional)

EUR 99,00



Kapitel **04**  
**mareno**

KOCHSERIE 90



KOCHSERIE 70



KOCHSERIE 60



EINBAUGERÄTE 60



EINBAUGERÄTE 70



# Serie M1-90 & M1-70

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922



Lieferbar ab 10/2023

- Vorderer und hinterer Überlaufschutzrand: die Front bzw. die Bedienelemente bleiben sauber.
- Ergonomischer Drehknopf, Kontrollleuchten, Materialstärke Arbeitsfläche 2 mm
- Fugendichtung, die zur Verbesserung der Küchenhygiene zwischen den Modulen eingebaut werden kann.
- Moderne, pflegeleichte Linie. Bedienblende und Türen können in jeder RAL-Farbe individuell personalisiert werden (Option).
- Breites Angebot an Zubehör zur Vervollständigung des Kochblocks.



Überlaufschutzkante  
vorne & hinten Schutz für  
Bedienelemente.



Dichtung zwischen 2 Geräten  
für optimale Hygiene.  
Im Lieferumfang enthalten.



Technikfach hinten zur  
Durchführung der Anschlüsse.

# Serie M1-90



## Gasherd PC9-4GG

B/T/H 400/920/900mm, Gas 16 kW  
 2 Gasbrenner 6 und 10kW, Hochleistungsbrenner, Zündflamme  
 mit niedrigem Verbrauch, stufenlose Leistungsregelung,  
 Sicherheits-Thermoelement, Zündsicherung bei jedem Brenner,  
 tiefgezogene Mulde, Gusseisenrost emailliert, offener Unterschrank

EUR 2.583,00

## Gasherd PC9-8GG

B/T/H 800/920/900mm, Gas 32 kW  
 4 Gasbrenner 2 x 6 kW und 2 x 10kW  
 offener Unterschrank

EUR 3.691,00

## Gasherd PC9-12GG

B/T/H 1200/920/900mm, Gas 48 kW  
 6 Gasbrenner 3 x 6 kW und 3 x 10kW  
 offener Unterschrank

EUR 4.982,00

## Gasherd mit Gasbackofen PC9-8GFG

B/T/H 800/920/900mm, Gas 40 kW  
 Oben mit 4 Gasbrenner 2 x 6 kW und 2 x 10kW.  
 Gasbackofen 8 kW mit Piezozündung, Temperaturregelung 100-300°C  
 über Thermostatventil, Garraum Edelstahl, Ofenboden Gusseisen,  
 inkl. Rost GN 2/1

EUR 5.397,00

## Gasherd mit Elektrobackofen PC9-8G

B/T/H 800/920/900mm, Gas 32 kW, 400 V/6 kW  
 Oben mit 4 Gasbrenner 2 x 6 kW und 2 x 10kW.  
 Elektrobackofen 6 kW statisch mit Ober- und Unterhitze,  
 1 gemeinsames Thermostat 110-280°C, Garraum Edelstahl,  
 Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost GN 2/1

**PC9-8GFE** mit Elektrobackofen statisch EUR 6.079,00

**PC9-8GFEV** mit Elektrobackofen statisch EUR 6.573,00  
 mit zusätzlichem Umluftventilator  
 für gleichmäßigere Heißluftverteilung



PC9-8GFE

# Serie M1-90

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Gasherd mit Gasbackofen PC9-12GFG

B/T/H 1200/920/900mm, Gas 56 kW  
Oben mit 6 Gasbrenner 3 x 6 kW und 3 x 10kW.  
Gasbackofen 8 kW mit Piezozündung, Temperaturregelung 100-300°C  
über Thermostatventil, Garraum Edelstahl, Ofenboden Gusseisen,  
inkl. Rost GN 2/1, Neutrales Schrankelement mit Tür

EUR 7.129,00



## Gasherd mit Elektrobackofen PC9-12G

B/T/H 1200/920/900mm, Gas 48 kW, 400 V/6 kW  
Oben mit 6 Gasbrenner 3 x 6 kW und 3 x 10kW.  
Elektrobackofen 6 kW statisch mit Ober- und Unterhitze,  
1 gemeinsames Thermostat 110-280°C, Garraum Edelstahl,  
Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost GN 2/1, neutrales Schrankelement mit Tür

|                   |  |              |
|-------------------|--|--------------|
| <b>PC9-12GFE</b>  | mit Elektrobackofen statisch   | EUR 7.749,00 |
| <b>PC9-12GFEV</b> | mit Elektrobackofen statisch mit<br>zusätzlichem Umluftventilator für<br>gleichmäßigere Heißluftverteilung | EUR 8.347,00 |



PC9-12GFE

## Kit Brenneränderung AKB6/AKB10

Änderung Position und Brennerstärke / pro Änderung  
Max. zugelassene Brennerstärke bei 400mm – 20kW,  
bei 800mm – 40kW, bei 1200mm – 48kW

EUR 50,00



## Luftmengenregler (Set 2 Stk.)

Erforderlich für Gasherde beim Umdüsen von Erdgas auf Flaschengas

EUR 130,00

## Gas-Glühplattenherd TP9-4GG

B/T/H 400/920/900mm, Gas 7 kW  
1 Gusseisenbrenner 7 kW unter dem mittleren Ring, Piezozündung,  
stufenlose Leistungsregelung, Sicherheits-Thermoelement,  
massive Gusseisenplatte 380x742x29mm, geeignet für  
kleine bis große Töpfe, offener Unterschrank

EUR 2.940,00



## Gas-Glühplattenherd TP9-8GG

B/T/H 800/920/900mm, Gas 11 kW  
1 Gusseisenbrenner 11 kW unter dem mittleren Ring,  
Gusseisenplatte 780x742x29mm

EUR 4.006,00





# Serie M1-90



## Elektroherd PC9-4EGPQ

B/T/H 400/920/900mm, 400 V/8 kW  
2 quadratische Kochplatten 300x300mm je 4 kW, jede Platte mit Überhitzungsschutz, Heizregelung mit Drehregler in 7 Stufen, offener Unterschrank

EUR 3.413,00



## Elektroherd PC9-8EGPQ

B/T/H 800/920/900mm, 400 V/16 kW  
4 quadratische Kochplatten 300x300mm je 4 kW, offener Unterschrank

EUR 5.402,00



## Elektroherd mit Backofen PC9-8E

B/T/H 800/920/900mm, 400 V/22 kW  
Oben 4 quadratische Kochplatten 300x300mm je 4 kW.  
Elektrobackofen 6 kW statisch mit Ober- und Unterhitze,  
1 gemeinsames Thermostat 110-280°C, Garraum Edelstahl,  
Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost GN 2/1

|                    |  |              |
|--------------------|--|--------------|
| <b>PC9-8EFEPQ</b>  | mit Elektrobackofen statisch   | EUR 6.982,00 |
| <b>PC9-8EFEVPQ</b> | mit Elektrobackofen statisch mit zusätzlichem Umluftventilator für gleichmäßigere Heißluftverteilung | EUR 7.675,00 |



PC9-12GFE

## Elektro-Plancha PL9-4EG

B/T/H 400/920/900mm, 400 V/8 kW  
Zum direkten Grillen/Braten oder für Töpfe/Pfannen, große massive Edelstahl Kochplatte 330x665x18mm mit Kontaktfläche aus gehärtetem Chrom für perfekte Wärmeverteilung und reduzierte Wärmeabgabe an die Umgebung, 2 Heizzonen 300x300mm je 4 kW, Temperatureinstellung Oberflächentemperatur 50 – 400°C, offener Unterschrank

EUR 5.240,00



## Elektro-Plancha PL9-8EG

B/T/H 800/920/900mm, 400 V/16 kW  
Edelstahl Kochplatte 690x665x18mm, 4 Heizzonen 300x300mm je 4 kW, offener Unterschrank

EUR 7.838,00



# Serie M1-90

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Glaskeramikherd CV9-4EG

B/T/H 400/920/900mm, 400 V/8 kW  
2 Stk. 8-eckige Kochzonen DM ca.300mm je 4 kW,  
Ceranglas 346x696x6mm, Steuerung über 6 Stufen Energieregler,  
Temperatur 400°C wird innerhalb einiger Minuten erreicht,  
Statusanzeige über Kontrollleuchte im Bedienfeld, offener Unterschrank

EUR 4.211,00



## Glaskeramikherd CV9-8EG

B/T/H 800/920/900mm, 400 V/16 kW  
4 Stk. 8-eckige Kochzonen DM ca. 300mm je 4 kW,  
Ceranglas 746x696x6mm, offener Unterschrank

EUR 6.436,00



## Glaskeramikherd mit Backofen CV9-8E

B/T/H 800/920/900mm, 400 V/22 kW  
Oben 4 Stk. 8-eckige Kochzonen DM ca. 300mm je 4 kW,  
Elektrobackofen 6 kW statisch mit Ober- und Unterhitze,  
1 gemeinsames Thermostat 110-280°C, Garraum Edelstahl,  
Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost GN 2/1

|                  |  |              |
|------------------|--|--------------|
| <b>CV9-8EFE</b>  | mit Elektrobackofen statisch   | EUR 8.169,00 |
| <b>CV9-8EFEV</b> | mit Elektrobackofen statisch mit<br>zusätzlichem Umluftventilator für<br>gleichmäßigere Heißluftverteilung | EUR 8.846,00 |



CV9-8EFE

## Induktionsherd CI9-4EG

B/T/H 400/920/900mm, 400 V/10 kW  
2 runde Kochzonen ca. 280mm je 5 kW, Ceranglas 346x696x6mm,  
hochwertige Induktionstechnik, Sensoren überwachen die Spule  
und den Kochprozess, Steuerung über Stufenregler,  
Topferkennung, offener Unterschrank  
(Aufpreis auf flächendeckende Induktionstechnik ca. 50% auf Anfrage)

EUR 10.200,00



## Induktionsherd CI9-8EG

B/T/H 800/920/900mm, 400 V/20 kW  
4 runde Kochzonen ca. 280mm je 5 kW, Ceranglas 746x696x6mm,  
hochwertige Induktionstechnik, Sensoren überwachen die Spule  
und den Kochprozess, Steuerung über Stufenregler,  
Topferkennung, offener Unterschrank  
(Aufpreis auf flächendeckende Induktionstechnik ca. 60% auf Anfrage)

EUR 17.786,00



# Serie M1-90



## Induktionswok WI9-4EG

B/T/H 400/920/900mm, 400 V/5 kW  
Induktionswok mit Cerancuvette DM 300mm  
hochwertige Induktionstechnik, Sensoren überwachen die Spule  
und den Kochprozess, Steuerung über Stufenregler,  
Topferkennung, offener Unterschrank

EUR 6.856,00



## Gasgrillplatte FT9-4GLCG/FS

B/T/H 400/920/900mm, Gas 10,5 kW  
Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte glatte  
Grillfläche, 1 Heizzone, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C,  
60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), spezielle Rohrbrenner,  
Piezozündung, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

EUR 4.037,00



## Gasgrillplatte FT9-6GLCG/FS

B/T/H 600/920/900mm, Gas 14 kW  
Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte glatte  
Grillfläche, 1 Heizzone, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C,  
60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), spezielle Rohrbrenner,  
Piezozündung, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

EUR 4.788,00



## Gasgrillplatte FT9-8G

B/T/H 800/920/900mm, Gas 21 kW  
Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte  
Grillfläche, 2 Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung  
110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), spezielle Rohrbrenner,  
Piezozündung, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

|                     |                                    |              |
|---------------------|------------------------------------|--------------|
| <b>FT9-8GLCG/FS</b> | Grillfläche glatt                  | EUR 5.775,00 |
| <b>FT9-8GMC/FS</b>  | Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt | EUR 5.922,00 |



FT9-8GLCG

## Gasgrillplatte FT9-12G

B/T/H 1200/920/900mm, Gas 31,5 kW  
Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte  
Grillfläche, 3 Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung  
110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), spezielle Rohrbrenner,  
Piezozündung, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

|                      |                                    |              |
|----------------------|------------------------------------|--------------|
| <b>FT9-12GLCG/FS</b> | Grillfläche glatt                  | EUR 8.709,00 |
| <b>FT9-12GMC/FS</b>  | Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt | EUR 8.898,00 |



FT9-12GLCG

# Serie M1-90



## Elektrogrillplatte FT9-4ELCG/FS

B/T/H 400/920/900mm, 400 V/7,5 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte glatte Grillfläche, 1 Heizzone, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), gepanzerte Heizwiderstände, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

EUR 4.148,00



## Elektrogrillplatte FT9-6ELCG/FS

B/T/H 600/920/900mm, 400 V/10,5 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte glatte Grillfläche, 1 Heizzone, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), gepanzerte Heizwiderstände, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

EUR 5.261,00



## Elektrogrillplatte FT9-8E

B/T/H 800/920/900mm, 400 V/15 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte Grillfläche, 2 Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), gepanzerte Heizwiderstände, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

|                     |                                    |              |
|---------------------|------------------------------------|--------------|
| <b>FT9-8ELCG/FS</b> | Grillfläche glatt                  | EUR 5.817,00 |
| <b>FT9-8EMCG/FS</b> | Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt | EUR 6.058,00 |



FT9-8ELCG

## Elektrogrillplatte FT9-12E

B/T/H 1200/920/900mm, 400 V/22,5 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte Grillfläche, 3 Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), gepanzerte Heizwiderstände, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

|                      |                                    |              |
|----------------------|------------------------------------|--------------|
| <b>FT9-12ELCG/FS</b> | Grillfläche glatt                  | EUR 8.279,00 |
| <b>FT9-12EMCG/FS</b> | Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt | EUR 8.363,00 |



FT9-12ELCG

## Zubehör Grillplatten

Spritzschutz zum Aufsetzen auf die Grillplatte

|                 |                         |            |
|-----------------|-------------------------|------------|
| <b>AFTPP-4</b>  | für Gerätebreite 40 cm  | EUR 194,00 |
| <b>AFTPP-6</b>  | für Gerätebreite 60 cm  | EUR 287,00 |
| <b>AFTPP-8</b>  | für Gerätebreite 80 cm  | EUR 381,00 |
| <b>AFTPP-12</b> | für Gerätebreite 120 cm | EUR 420,00 |



AFTPP-6

# Serie M1-90



## Reinigungsschublade mit Ablauf

Zum Einschieben während der Reinigung statt der Standard Fettauffanglade, nur für Tischgeräte verwendbar

|                  |  |     |        |
|------------------|--|-----|--------|
| <b>AFTC-4</b>    | für Gerätebreite 40 cm                   | EUR | 260,00 |
| <b>AFTC-6812</b> | für Gerätebreite 60, 80, 120cm           | EUR | 271,00 |
| <b>AFTT</b>      | <b>Ablasstopfen für Plattenreinigung</b> | EUR | 149,00 |



AFTC-4

## Multibräter MF9-4EA

B/T/H 400/920/900mm, 400 V/4 kW

Edelstahlriegel 320x650x100mm mit hochglanzpoliertem Boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Tiegelablauf 60mm mit Verschlussstopfen und ausziehbarem GN Behälter 1/1-150mm, 1 Heizzone, gepanzerte Heizwiderstände, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, Unterschrank geschlossen mit Tür

EUR 5.775,00



## Multibräter MF9-8EA

B/T/H 800/920/900mm, 400 V/9 kW

Edelstahlriegel 720x650x100mm mit hochglanzpoliertem Boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Tiegelablauf 60mm mit Verschlussstopfen und ausziehbarem GN Behälter 1/1-150mm, 2 Heizzonen, gepanzerte Heizwiderstände, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, Unterschrank geschlossen mit Tür

EUR 7.024,00



## Gas Lavasteingrill GL9-4GIG/KM

B/T/H 400/920/900mm, Gas 12,5 kW

Standardausstattung mit speziell behandelten **Gussrosten**, 1 Heizzone, Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Piezozündung, Sicherheits-Thermoelement, Unterschrank offen mit Auffangschale, inkl. 2 Pkg. je 6 kg Lavasteine (V-Edelstahlroste auf Anfrage)

EUR 3.964,00



## Gas Lavasteingrill GL9-8GIG/KM

B/T/H 800/920/900mm, Gas 25 kW

Standardausstattung mit speziell behandelten **Gussrosten**, 2 Heizzonen, Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Piezozündung, Sicherheits-Thermoelement, Unterschrank offen mit Auffangschale, inkl. 4 Pkg. je 6 kg Lavasteine (V-Edelstahlroste auf Anfrage)

EUR 6.048,00



# Serie M1-90



## Gasfritteuse FR9-4G

B/T/H 400/920/900mm, Gasbrenner

1 Frittierbecken tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Kaltzone unten, Piezozündung, thermostatische Regelung 100 – 185°C, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

|                   |  |     |          |
|-------------------|--|-----|----------|
| <b>FR9-4G15A</b>  | 15 Lt., 14 kW, 1 Korb/Becken                 | EUR | 4.106,00 |
|                   | Korbgröße 210x360x120mm                      |     |          |
| <b>FR9-4G23A</b>  | 23 Lt., 21 kW, 2 Körbe/Becken                | EUR | 4.599,00 |
|                   | Korbgröße 149x360x120mm                      |     |          |
| <b>FR9-4G23KA</b> | 23 Lt., 23 kW, 2 Körbe/Becken                | EUR | 5.691,00 |
|                   | Korbgröße 149x360x120mm, 230V/0,1kW          |     |          |
|                   | elektronische Steuerung, +/-2°C, hoher Kamin |     |          |



FR9-4G23KA

## Gasfritteuse FR9-6G

B/T/H 600/920/900mm, Gasbrenner

2 Frittierbecken tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Kaltzone unten, Piezozündung, thermostatische Regelung 100 – 185°C, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

|                  |                                |     |          |
|------------------|--------------------------------|-----|----------|
| <b>FR9-6G10A</b> | 2x 10 Lt., 20 kW 1 Korb/Becken | EUR | 6.316,00 |
|                  | Korbgröße 210x360x120mm        |     |          |



## Gasfritteuse FR9-8G

B/T/H 800/920/900mm, Gasbrenner

2 Frittierbecken tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Kaltzone unten, Piezozündung, thermostatische Regelung 100 – 185°C, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

|                   |  |     |           |
|-------------------|--|-----|-----------|
| <b>FR9-8G15A</b>  | 2x15 Lt., 28 kW, 1Korb/Becken                | EUR | 7.303,00  |
|                   | Korbgröße 210x360x120mm                      |     |           |
| <b>FR9-8G23A</b>  | 2x23 Lt., 42 kW 2 Körbe/Becken               | EUR | 8.011,00  |
|                   | Korbgröße 149x360x120mm                      |     |           |
| <b>FR9-8G23KA</b> | 2x23 Lt., 46 kW, 2 Körbe/Becken              | EUR | 10.279,00 |
|                   | Korbgröße 149x360x120mm, 230V/0,1kW          |     |           |
|                   | elektronische Steuerung, +/-2°C, hoher Kamin |     |           |



FR9-8G23A

## Elektrofritteuse FR9-4E

B/T/H 400/920/900mm, 400V

1 Frittierbecken tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Schaumzone, Kaltzone unten, thermostatische Regelung 115 – 185°C, Heizkörper drehbar für Reinigung, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

|                   |                                |     |          |
|-------------------|--------------------------------|-----|----------|
| <b>FR9-4E15A</b>  | 15 Lt., 12 kW, 1 Korb/Becken   | EUR | 3.623,00 |
|                   | Korbgröße 210x360x120mm        |     |          |
| <b>FR9-4E22A</b>  | 22 Lt., 18 kW, 2 Körbe/Becken  | EUR | 3.980,00 |
|                   | Korbgröße 149x360x120mm        |     |          |
| <b>FR9-4E22KA</b> | 22 Lt., 18 kW, 2 Körbe/Becken  | EUR | 4.610,00 |
|                   | Korbgröße 149x360x120mm,       |     |          |
|                   | Elektronische Steuerung +/-2°C |     |          |



FR9-4E15A



# Serie M1-90



## Elektrofritteuse FR9-8E

B/T/H 800/920/900mm, 400V

2 Frittierbecken tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Schaumzone, Kaltzone unten, thermostatische Regelung 115 – 185°C, Heizkörper drehbar für Reinigung, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

|                   |  |              |
|-------------------|--|--------------|
| <b>FR9-8E15A</b>  | 2x15 Lt., 24 kW, 1 Korb/Becken<br>Korbgröße 210x360x120mm                                      | EUR 6.347,00 |
| <b>FR9-8E22A</b>  | 2x22 Lt., 36 kW, 2 Körbe/Becken<br>Korbgröße 149x360x120mm                                     | EUR 6.751,00 |
| <b>FR9-8E22KA</b> | 2x22 Lt., 36 kW, 2 Körbe/Becken<br>Korbgröße 149x360x120mm,<br>elektronische Steuerung, +/-2°C | EUR 7.954,00 |



FR9-8E15A

## Zubehör Fritteusen Serie M1-90

|                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| <b>AFR9BO</b>   | Ölauffangwanne, CNS<br>B/T/H 260/700/135mm, Volumen 23,5 Lt. | EUR 304,00 |
| <b>AFR9D23</b>  | Bröselableitblech, CNS<br>Für Gasfritteusen Becken 23Lt.     | EUR 188,00 |
| <b>AFR9GF15</b> | Grobschmutzfilter, für Gasfritteuse 15Lt.                    | EUR 420,00 |
| <b>AFR9GF23</b> | Grobschmutzfilter, für Gasfritteuse 23Lt.                    | EUR 447,00 |
| <b>AFR9EF22</b> | Grobschmutzfilter, für Elektrofritteuse 22Lt.                | EUR 232,00 |



## Elektro Frittenwanne SP9-4EG

B/T/H 400/920/900mm, 230V/2 kW

Beheizte Wanne mit Behälter GN 1/1-150 und gelochtem Einsatz, Gekapselte Heizwiderstände unter der Wanne Thermostat 30-90°C, Beheizung von oben mit Infrarotstrahler mit ON/Off-Schalter, offener Unterschrank

EUR 2.793,00



## Gasnudelkocher CP9-4G

B/T/H 400/920/900mm, Gas 14 kW

Becken 1/1 mit 42 Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Bodenkannten, Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Piezozündung, Sicherheits-Thermoelement, Wasserzulauf über Kugelhahn, Wasserablauf im Unterschrank, Trockengehschutz, Körbe optional

EUR 4.494,00

## Gasnudelkocher CP9-8G

B/T/H 800/920/900mm, Gas 28 kW

Wie CP9-4G jedoch 2 Becken je 42 Lt. nebeneinander, getrennt regelbar

EUR 7.612,00



CP9-8G

# Serie M1-90



## Gasnudelkocher CP9-6G

B/T/H 600/920/900mm, Gas 14 kW  
 Becken 1/1 mit 42 Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Bodenkanten,  
 Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Piezozündung,  
 Sicherheits-Thermoelement, Wasserzulauf über Kugelhahn,  
 Wasserablauf im Unterschrank, Trockengehschutz, Körbe optional

EUR 5.827,00



CP9-6G

## Elektronudelkocher CP9-4E

B/T/H 400/920/900mm, 400V/ 8,5 kW  
 Becken 1/1 mit 42 Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Bodenkanten,  
 Schaumzone, Heizkörper drehbar für Reinigung, Energieregler,  
 Trockengehschutz, Wasserzulauf über Kugelhahn,  
 Wasserablauf im Unterschrank, Körbe optional

EUR 4.195,00



CP9-4E

## Elektronudelkocher CP9-8E

B/T/H 800/920/900mm, 400V/ 17 kW  
 Wie CP9-4E jedoch 2 Becken je 42 Lt. nebeneinander, getrennt regelbar

EUR 7.135,00



CP9-6E

## Elektronudelkocher CP9-6E

B/T/H 600/920/900mm, 400V/ 9 kW  
 Becken 1/1 mit 42 Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Bodenkanten,  
 Schaumzone, Heizkörper drehbar für Reinigung, Energieregler,  
 Trockengehschutz, Wasserzulauf über Kugelhahn,  
 Wasserablauf im Unterschrank, Körbe optional

EUR 5.696,00



BA9-4EG

## Elektrobainmarie BA9-4EG

B/T/H 400/920/900mm, 230V/ 1,8 kW  
 Kapazität für 1xGN1/1 und 1xGN1/3-150mm, gepanzerte  
 Heizwiderstände unter dem Becken, Wassertemperatur einstellbar  
 über Thermostat 30-90°C, inkl. Überlaufrohr, Beckenboden mit  
 Gefälle zum Wasserablass nach unten, inkl. Querstege,  
 Unterschrank offen

EUR 3.276,00



BA9-8EG

## Elektrobainmarie BA9-8EG

B/T/H 800/920/900mm, 400V/ 5,4 kW  
 Kapazität für 2xGN1/1 und 2xGN1/3-150mm,  
 Unterschrank offen

EUR 4.426,00

# Serie M1-90

## Gaskochkessel PE9-8G

B/T/H 800/920/900mm, Gas, 230V/0,3 kW

Edelstahlkessel mit Wärmeisolierung und Ablauf 1½ Zoll Sicherheitshahn, Gasbeheizung, elektrische Zündung, Temperaturregelung über Leistungsregler, Wasserzulauf über Magnetventil, ausbalancierter Deckel

**Direktbeheizung:** einwandig, Edelstahlbrenner außerhalb des Kessels

**Indirektbeheizung:** Kessel doppelwandig mit Niederdruckdampf mit Wasser, Kondensatablassventil und automatische Wasserbefüllung des Doppelmantels.

|                    |  |               |
|--------------------|--|---------------|
| <b>PE9-8GD10</b>   | direkt, 100 Lt., Gas 21 kW                         | EUR 7.366,00  |
| <b>PE9-8GD15</b>   | direkt, 150 Lt., Gas 24 kW                         | EUR 7.555,00  |
| <b>PE9-8GD15A</b>  | direkt, 150 Lt., Gas 24 kW<br>mit Autoklavdeckel   | EUR 9.707,00  |
| <b>PE9-8GI10V</b>  | indirekt, 100 Lt., Gas 21 kW                       | EUR 11.623,00 |
| <b>PE9-8GI14V</b>  | indirekt, 140 Lt., Gas 24 kW                       | EUR 12.158,00 |
| <b>PE9-8GI14AV</b> | indirekt, 140 Lt., Gas 24 kW<br>mit Autoklavdeckel | EUR 13.754,00 |



PE9-8GD15



PE9-8GI14AV

## Elektrokochkessel PE9-8E

B/T/H 800/920/900mm, 400V

Edelstahlkessel mit Wärmeisolierung und Ablauf 1½ Zoll Sicherheitshahn, Elektroheizkörper, Temperaturregelung über Leistungsregler, Wasserzulauf über Magnetventil, ausbalancierter Deckel

**Direktbeheizung:** einwandig, Heizwiderstände außerhalb des Kessels

**Indirektbeheizung:** Kessel doppelwandig mit Niederdruckdampf mit Wasser, Kondensatablassventil und automatische Wasserbefüllung des Doppelmantels.

|                   |                          |               |
|-------------------|--------------------------|---------------|
| <b>PE9-8ED10</b>  | direkt, 100 Lt., 12 kW   | EUR 7.329,00  |
| <b>PE9-8ED15</b>  | direkt, 150 Lt., 12 kW   | EUR 7.675,00  |
| <b>PE9-8EI10V</b> | indirekt, 100 Lt., 21 kW | EUR 11.539,00 |
| <b>PE9-8EI15V</b> | indirekt, 150 Lt., 21 kW | EUR 12.158,00 |



PE9-8EI15V

## Zubehör Kochkessel Serie M1-90

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| <b>APECV10</b> | Gemüsekorb, CNS<br>Zweiteilig für 100 Lt. Kessel,<br>Löcher DM 6mm | EUR 1.021,00 |
| <b>APECV15</b> | Gemüsekorb, CNS<br>Zweiteilig für 150 Lt. Kessel,<br>Löcher DM 6mm | EUR 1.181,00 |
| <b>APECP10</b> | Nudelkorb, CNS<br>Zweiteilig für 100 Lt. Kessel,<br>Löcher DM 3mm  | EUR 1.004,00 |
| <b>APECP15</b> | Nudelkorb, CNS<br>Zweiteilig für 150 Lt. Kessel,<br>Löcher DM 3mm  | EUR 1.126,00 |
| <b>APEIS10</b> | Ablasstrichter, CNS<br>für 100 Lt. Kessel                          | EUR 160,00   |
| <b>APEIS15</b> | Ablasstrichter, CNS<br>für 150 Lt. Kessel                          | EUR 160,00   |



# Serie M1-90



## Gaskippbratpfanne BR9-8G8

B/T/H 800/920/900mm, Gas 20kW, 230V/0,2 kW  
Tiegelgröße 80Lt. (ca.725x600x250mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304,  
Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei),  
Deckel doppelwandig mit Wrasenniederschlag, mit Wasserzulauf,  
Thermostat ca.100-285°C, Gasbeheizung mit speziellen verchromten  
Stahlbrennern, mit Thermoelement, elektrische Zündung.

|                  |                |               |
|------------------|----------------|---------------|
| <b>BR9-8G80</b>  | Handradkipfung | EUR 9.208,00  |
| <b>BR9-8G80M</b> | Motorkipfung   | EUR 10.305,00 |



BR9-8G80

## Gaskippbratpfanne BR9-12G12

B/T/H 1200/920/900mm, Gas 24kW, 230V/0,2 kW  
Tiegelgröße 120Lt. (ca.1125x600x250mm), Gasbeheizung mit  
speziellen verchromten Stahlbrennern, mit Thermoelement,  
elektrische Zündung

|                    |              |               |
|--------------------|--------------|---------------|
| <b>BR9-12G120M</b> | Motorkipfung | EUR 12.951,00 |
|--------------------|--------------|---------------|



## Elektrokippbratpfanne BR9-8E8

B/T/H 800/920/900mm, 400V/9 kW  
Tiegelgröße 80Lt. (ca.725x600x250mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304,  
Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei),  
Deckel doppelwandig mit Wrasenniederschlag, mit Wasserzulauf,  
Thermostat ca.100-285°C, spezielle Edelstahlheizkörper mit  
Aluminiumthermo-Speicherblöcken.

|                  |                |               |
|------------------|----------------|---------------|
| <b>BR9-8E80</b>  | Handradkipfung | EUR 9.954,00  |
| <b>BR9-8E80M</b> | Motorkipfung   | EUR 10.762,00 |

Elektro-Modelle mit neuem  
Heizsystem „ALUBLOCK-  
Speichertechnik“



BR9-8E80

## Elektrokippbratpfanne BR9-12E12

B/T/H 1200/920/900mm, 400V/13,5 kW  
Tiegelgröße 120Lt. (ca.1125x600x250mm), spezielle  
Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken.

|                    |              |               |
|--------------------|--------------|---------------|
| <b>BR9-12E120M</b> | Motorkipfung | EUR 13.471,00 |
|--------------------|--------------|---------------|



# Serie M1-90 & M1-70



## Neutralelement m. Becken EN7/9-4VG

Mit Becken 340x400x180mm, Armaturbohrung DM 35mm

|                |                     |              |
|----------------|---------------------|--------------|
| <b>EN7-4VG</b> | B/T/H 400/750/900mm | EUR 1.859,00 |
| <b>EN9-4VG</b> | B/T/H 400/920/900mm | EUR 2.048,00 |

## Neutralelement EN7

|                |                                |              |
|----------------|--------------------------------|--------------|
| <b>EN7-2G</b>  | B/T/H 200/750/900mm, ohne Lade | EUR 1.113,00 |
| <b>EN7-4CG</b> | B/T/H 400/750/900mm, Lade 1/1  | EUR 1.665,00 |
| <b>EN7-6CG</b> | B/T/H 600/750/900mm, Lade      | EUR 1.885,00 |
| <b>EN7-8CG</b> | B/T/H 800/750/900mm, Lade 2/1  | EUR 2.323,00 |

## Neutralelement EN9

|                |                                |              |
|----------------|--------------------------------|--------------|
| <b>EN9-2G</b>  | B/T/H 200/920/900mm, ohne Lade | EUR 1.318,00 |
| <b>EN9-4CG</b> | B/T/H 400/920/900mm, Lade 1/1  | EUR 1.796,00 |
| <b>EN9-6CG</b> | B/T/H 600/920/900mm, Lade      | EUR 2.001,00 |
| <b>EN9-8CG</b> | B/T/H 800/920/900mm, Lade 2/1  | EUR 2.384,00 |

## Türen und Laden für M1-70 und 90

Türen schalldämmend isoliert mit Rückholfeder

Türen links oder rechts anschlagbar

Laden zum Einsetzen von Behältern GN1/1-100

Für Unterschränke 800mm ist ein Zentralsteg erforderlich

|                |                                      |            |
|----------------|--------------------------------------|------------|
| <b>ABVP-4A</b> | Tür für Breite 400 u. 800mm          | EUR 320,00 |
| <b>ABVP-6A</b> | Tür für Breite 600mm                 | EUR 376,00 |
| <b>ABVC-4</b>  | 2-Ladenstock f. Breite 400 u. 800mm  | EUR 861,00 |
| <b>ABVC-6</b>  | 2-Ladenstock f. Breite 600mm         | EUR 966,00 |
| <b>AACC</b>    | Kit Sanfteinzug für Laden pro Lade   | EUR 64,00  |
| <b>ABVMC</b>   | Satz Zentralsteg f. Unterschr. 800mm | EUR 61,00  |

## Abzugskamin CNS hoch für M1-70 und 90

Optional für Geräte mit rückseitigem Kamin

|                |                     |            |
|----------------|---------------------|------------|
| <b>APCF-4</b>  | B/T/H 400/75/150mm  | EUR 243,00 |
| <b>APCF-6</b>  | B/T/H 600/75/150mm  | EUR 265,00 |
| <b>APCF-8</b>  | B/T/H 800/75/150mm  | EUR 287,00 |
| <b>APCF-12</b> | B/T/H 1200/75/150mm | EUR 331,00 |

|             |   |            |
|-------------|---|------------|
| <b>APZM</b> | Satz Füße H50mm   | EUR 260,00 |
| <b>ARI</b>  | Satz Räder H150mm, 2 Rollen,<br>2 Lenkrollen mit Bremse | EUR 580,00 |



EN7-4VG



EN7-4CG



EN9-8CG



ABVP-4A



ABVC-4



APCF-12



APZM



ARI

# Serie M1-90 & M1-70



## Abschlusspaneel

|                 |  |     |          |
|-----------------|--|-----|----------|
| <b>APT7M</b>    | für Einzelzeile, B /T/H 2/750/760mm,<br>D-rechts / S-links | EUR | 243,00   |
| <b>APT9M</b>    | für Einzelzeile, B /T/H 2/920/760mm,<br>D-rechts / S-links | EUR | 287,00   |
| <b>APT14M</b>   | für Doppelzeile, B/T/H 2/1500/760mm, Serie 70              | EUR | 497,00   |
| <b>APT18M</b>   | für Doppelzeile, B/T/H 2/1840/760mm, Serie 90              | EUR | 585,00   |
| <b>AET7F</b>    | für Einzelzeile, B/T/H 40/753/763mm                        | EUR | 651,00   |
| <b>AET9F</b>    | für Einzelzeile, B/T/H 40/923/763mm                        | EUR | 695,00   |
| <b>AET72F14</b> | für Doppelzeile, B/T/H 40/1506/763mm, Serie 70             | EUR | 1.004,00 |
| <b>AET92F18</b> | für Doppelzeile, B/T/H 40/1846/763mm, Serie 90             | EUR | 1.098,00 |



APT7MD



APT14M



AET7F



AET72F14

## Satz Pufferplatten

|               |  |     |        |
|---------------|--|-----|--------|
| <b>APTVT1</b> | für Technikbereich – Einzelaufstellung | EUR | 133,00 |
| <b>APTVT2</b> | für Technikbereich - Doppelaufstellung | EUR | 166,00 |



APTVT1



APTVT2

## Edelstahlrost AG für Gasherde

|              |                            |     |        |
|--------------|----------------------------|-----|--------|
| <b>AG7I</b>  | für Einzelbrenner Serie 70 | EUR | 243,00 |
| <b>AG9I</b>  | für Einzelbrenner Serie 90 | EUR | 249,00 |
| <b>AG7I2</b> | für Doppelbrenner Serie 70 | EUR | 480,00 |
| <b>AG9I2</b> | für Doppelbrenner Serie 90 | EUR | 524,00 |



AG7I2

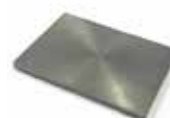


AG9I

## Fortkochplatte AP

für Gasherde, für 6 kW Brenner, Gusseisen

|              |                                 |     |        |
|--------------|---------------------------------|-----|--------|
| <b>AP76L</b> | glatt, 365x260x25mm, Serie 70   | EUR | 183,00 |
| <b>AP96L</b> | glatt, 365x340x25mm, Serie 90   | EUR | 304,00 |
| <b>AP76R</b> | gerillt, 365x260x35mm, Serie 70 | EUR | 183,00 |
| <b>AP96R</b> | gerillt, 365x340x35mm, Serie 90 | EUR | 243,00 |



AP76L



AP76R

## Fritteusenkorb

|                  |  |     |        |
|------------------|--|-----|--------|
| <b>AFRC1/2</b>   | B/T/H 85/305/110mm<br>Satz 2 Körbe, für E-Fritteuse 10 Lt.                         | EUR | 155,00 |
| <b>AFRCGE1/2</b> | B/T/H 110/360/120mm, Satz 2 Körbe,<br>für E-Fritteuse 15 Lt., Gas-Fritt. 10-15 Lt. | EUR | 149,00 |
| <b>AFRC22-23</b> | B/T/H 315/360/120mm<br>Für Fritteusen 22 – 23 Lt.                                  | EUR | 155,00 |



AFRC1/1



AFRC1/2



ACP7C27

ACP9C42

## Deckel

|                |  |     |        |
|----------------|--|-----|--------|
| <b>AFRC1/2</b> | für Fritteuse 10-15Lt. für 2 halb-Körbe  | EUR | 94,00  |
| <b>AFRC1/1</b> | für Fritteuse 22-23Lt. für 1 großen Korb | EUR | 122,00 |
| <b>ACP7C27</b> | für Nudelkocher 28 Lt                    | EUR | 83,00  |
| <b>ACP9C42</b> | für Nudelkocher 42 Lt.                   | EUR | 105,00 |



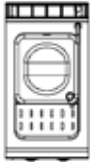


# Serie M1-90 & M1-70

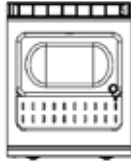


## Korbausstattung Nudelkocher

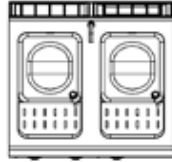
CP7-4



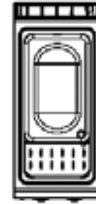
CP7-6



CP7-8



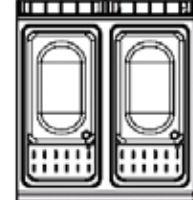
CP9-4



CP9-6



CP9-8



### Serie 70



ACPC2/3



ACPC1/2



ACPC1/3



ACPC1/3M

### Serie 70/90



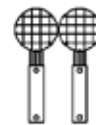
ACPC1/6D



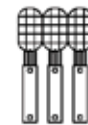
ACPC1/6S



ACPC1/6TV

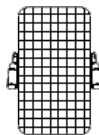


ACPC1/6TC



ACPC1/9T

### Serie 90



ACPC1/1



ACPC2/3



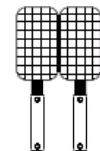
ACPC1/2



ACPC1/3



ACPC1/3M



ACP2C1/3M

**Nudelkorb ACPC1/3** EUR 194,00  
ca. 295x165x200 mm



**Nudelkorb ACPC1/3M** EUR 194,00  
ca. 165x295x200 mm



**Nudelkorb ACPC2/3** EUR 249,00  
ca. 295x327x200 mm



**Nudelkorb ACPC1/2** EUR 238,00  
ca. 295x245x200 mm



**Nudelkorb ACPC1/6 S** EUR 133,00  
ca. 145x165x200 mm



**Nudelkorb ACPC 1/6 D** EUR 133,00  
ca. 145x165x200 mm



**Nudelkorb ACPC1/6TV** EUR 348,00  
Set 2 Körbe



**Nudelkorb ACPC1/1** EUR 315,00  
ca. 295x490x200 mm



**Nudelkorb ACP2C1/3M** EUR 480,00  
Set 2 Körbe  
ca. 275x165x200 mm



**Nudelkorb ACPC1/6TC** EUR 370,00  
Set 2 Körbe



**Nudelkorb ACPC1/9T** EUR 425,00  
Set 3 Körbe  
ca. 345x170x250 mm



# Serie M1-70



## Gasherd PC7-4GG

B/T/H 400/750/900mm, Gas 15 kW  
2 Gasbrenner 6 und 9kW, Hochleistungsbrenner, Zündflamme mit niedrigem Verbrauch, stufenlose Leistungsregelung, Sicherheits-Thermoelement, Zündsicherung bei jedem Brenner, tiefgezogene Mulde, Gusseisenrost emailliert, offener Unterschrank

EUR 2.169,00



## Gasherd PC7-8GG

B/T/H 800/750/900mm, Gas 30 kW  
4 Gasbrenner 2 x 6 kW und 2 x 9kW  
offener Unterschrank

EUR 3.192,00



## Gasherd PC7-12GG

B/T/H 1200/750/900mm, Gas 45 kW  
6 Gasbrenner 3 x 6 kW und 3 x 9kW  
offener Unterschrank

EUR 4.389,00



## Gasherd mit Gasbackofen PC7-8GFG

B/T/H 800/750/900mm, Gas 38 kW  
Oben mit 4 Gasbrenner 2 x 6 kW und 2 x 9kW.  
Gasbackofen 8 kW mit Piezozündung, Temperaturregelung 100-300°C über Thermostatventil, Garraum Edelstahl, Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost GN 2/1

EUR 4.925,00



## Gasherd mit Elektrobackofen PC7-8G

B/T/H 800/750/900mm, Gas 30 kW, 400 V  
Oben mit 4 Gasbrenner 2 x 6 kW und 2 x 9kW.  
Elektrobackofen statisch mit Ober- und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat 110-280°C, Garraum Edelstahl, Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost

**PC7-8GFE** mit Elektrobackofen GN 2/1, 400V/6 kW EUR 5.602,00  
Backofen statisch mit Ober- und Unterhitze

**PC7-8GFEV** mit Elektrobackofen GN 1/1, 400V/4,2 kW EUR 5.822,00  
mit zusätzlichem Umluftventilator für gleichmäßigere Heißluftverteilung, Rost 530x470 mm



PC7-8GFE

# Serie M1-70



## Gasherd mit Gasbackofen PC7-12GFG

B/T/H 1200/750/900mm, Gas 53 kW  
 Oben mit 6 Gasbrenner 3 x 6 kW und 3 x 9kW.  
 Gasbackofen 8 kW mit Piezozündung, Temperaturregelung 100-300°C  
 über thermostatenventil, Garraum Edelstahl, Ofenboden Gusseisen,  
 inkl. Rost GN 2/1, Neutrales Schrankelement mit Tür

EUR 6.541,00



## Gasherd mit Elektrobackofen PC7-12G

B/T/H 1200/750/900mm, Gas 45 kW, 400 V  
 Oben mit 6 Gasbrenner 3 x 6 kW und 3 x 9kW.  
 Elektrobackofen statisch mit Ober- und Unterhitze,  
 1 gemeinsames Thermostat 110-280°C, Garraum Edelstahl,  
 Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost

**PC7-12GFE** mit Elektrobackofen GN 2/1, 400V/6 kW EUR 6.993,00  
 Backofen statisch mit Ober und Unterhitze

**PC7-12GFEV** mit Elektrbackofen GN 1/1, 400V/4,2 kW EUR 7.402,00  
 mit zusätzlichem Umluftventilator für  
 gleichmäßigere Heißluftverteilung, Rost 530x470mm



PC7-12GFE

## Kit Brenneränderung AKB4/AKB6

Änderung Position und Brennerstärke / pro Änderung  
 Max. zugelassene Brennerstärke bei 400mm – 15kW,  
 bei 800mm – 30kW, bei 1200mm – 45kW

EUR 50,00



## Luftmengenregler (Set 2 Stk.)

Erforderlich für Gasherde beim Umdüsen von Erdgas auf Flaschengas

EUR 130,00

## Gas-Glühplattenherd TP7-4GG

B/T/H 400/750/900mm, Gas 6 kW  
 1 Gusseisenbrenner 6 kW unter dem mittleren Ring, Piezozündung,  
 stufenlose Leistungsregelung, Sicherheits-Thermoelement,  
 massive Gusseisenplatte 380x580x29mm, geeignet für  
 kleine bis große Töpfe, offener Unterschrank

EUR 2.678,00



## Gas-Glühplattenherd TP7-8GG

B/T/H 800/750/900mm, Gas 9 kW  
 1 Gusseisenbrenner 9 kW unter dem mittleren Ring,  
 Gusseisenplatte 780x580x29mm

EUR 3.365,00



# Serie M1-70

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Elektroherd PC7-4EGPT

B/T/H 400/750/900mm, 400 V/5,2 kW  
2 runde Kochplatten DM 220mm je 2,6 kW, jede Platte mit  
Überhitzungsschutz, Heizregelung mit Drehregler in 7 Stufen,  
offener Unterschrank

EUR 2.069,00

## Elektroherd PC7-8EGPT

B/T/H 800/750/900mm, 400 V/10,4 kW  
4 runde Kochplatten DM 220mm je 2,6 kW,  
offener Unterschrank

EUR 2.851,00

## Elektroherd mit Backofen PC7-8E

B/T/H 800/750/900mm, 400 V  
Oben 4 runde Kochplatten DM 220mm je 2,6 kW,  
Elektrobackofen statisch mit Ober- und Unterhitze,  
1 gemeinsames Thermostat 110-280°C, Garraum Edelstahl,  
Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost

**PC7-8EFEPT** 400V/16,4 kW, mit Elektrobackofen GN 2/1    EUR 5.224,00  
Backofen 6kW statisch mit Ober und Unterhitze

**PC7-8EFEVPT** 400V/14,6 kW, mit Elektrobackofen GN 1/1    EUR 5.539,00  
Backofen 4,2kW mit zusätzlichem  
Umluftventilator für gleichmäßigere  
Heißluftverteilung, Rost 530x470mm

## Glaskeramikherd CV7-4EG

B/T/H 400/750/900mm, 400 V/5 kW  
2 Stk. runde Kochzonen DM ca. 220mm je 2,5 kW,  
Ceranglas 346x571x6mm, Steuerung über 6 Stufen Energieregler,  
Temperatur 400°C wird innerhalb einiger Minuten erreicht,  
Statusanzeige über Kontrollleuchte im Bedienfeld, offener Unterschrank

EUR 3.218,00

## Glaskeramikherd CV7-8EG

B/T/H 800/750/900mm, 400 V/10 kW  
4 Stk. runde Kochzonen DM ca. 220mm je 2,5 kW,  
Ceranglas 746x571x6mm, offener Unterschrank

EUR 4.946,00



PC7-8EFEPT



# Serie M1-70



## Glaskeramikherd mit Backofen CV7-8E

B/T/H 800/750/900mm, 400 V  
 Oben 4 runde Kochzonen DM ca.220mm je 2,5 kW,  
 Elektrobackofen statisch mit Ober- und Unterhitze,  
 1 gemeinsames Thermostat 110-280°C, Garraum Edelstahl,  
 Ofenboden Gusseisen, inkl. Rost

**CV7-8EFE** 400V/16 kW, mit Elektrobackofen GN 2/1 EUR 6.268,00  
 Backofen 6kW statisch mit Ober und Unterhitze

**CV7-8EFEV** 400V/14,2 kW, mit Elektrobackofen GN 1/1 EUR 6.583,00  
 Backofen 4,2kW mit zusätzlichem Umluftventilator  
 für gleichmäßigere Heißluftverteilung, Rost 530x470mm



CV7-8EFE

## Induktionsherd CI7-4EG

B/T/H 400/750/900mm, 400 V/10 kW  
 2 runde Kochzonen ca. 230mm je 5 kW, Ceranglas 346x571x6mm,  
 hochwertige Induktionstechnik, Sensoren überwachen die Spule  
 und den Kochprozess, Steuerung über Stufenregler,  
 Topferkennung, offener Unterschrank

EUR 9.271,00



## Induktionsherd CI7-8EG

B/T/H 800/750/900mm, 400 V/20 kW  
 4 runde Kochzonen ca. 230mm je 5 kW, Ceranglas 746x571x6mm,  
 hochwertige Induktionstechnik, Sensoren überwachen die Spule  
 und den Kochprozess, Steuerung über Stufenregler,  
 Topferkennung, offener Unterschrank

EUR 16.993,00



## Induktionswok WI7-4EG

B/T/H 400/750/900mm, 400 V/5 kW  
 Induktionswok mit Cerancuvette DM 300mm  
 hochwertige Induktionstechnik, Sensoren überwachen die Spule  
 und den Kochprozess, Steuerung über Stufenregler,  
 Topferkennung, offener Unterschrank

EUR 6.384,00



## Gasgrillplatte FT7-4GLCG/FS

B/T/H 400/750/900mm, Gas 7 kW  
 Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte glatte  
 Grillfläche, 1 Heizzone, Thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C,  
 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), spezielle Rohrbrenner,  
 Piezozündung, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

EUR 3.638,00



# Serie M1-70

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Gasgrillplatte FT7-6GLCG/FS

B/T/H 600/750/900mm, Gas 11 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte glatte Grillfläche, 1 Heizzone, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), spezielle Rohrbrenner, Piezozündung, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

EUR 3.938,00



## Gasgrillplatte FT7-8G

B/T/H 800/750/900mm, Gas 14 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte Grillfläche, 2 Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), spezielle Rohrbrenner, Piezozündung, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

|                     |                   |     |          |
|---------------------|-------------------|-----|----------|
| <b>FT7-8GLCG/FS</b> | Grillfläche glatt | EUR | 5.350,00 |
|---------------------|-------------------|-----|----------|

|                     |                                    |     |          |
|---------------------|------------------------------------|-----|----------|
| <b>FT7-8GMCG/FS</b> | Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt | EUR | 5.250,00 |
|---------------------|------------------------------------|-----|----------|



## Gasgrillplatte FT7-12G

B/T/H 1200/750/900mm, Gas 21 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte Grillfläche, 3 Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), spezielle Rohrbrenner, Piezozündung, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

|                      |                   |     |          |
|----------------------|-------------------|-----|----------|
| <b>FT7-12GLCG/FS</b> | Grillfläche glatt | EUR | 8.006,00 |
|----------------------|-------------------|-----|----------|

|                      |                                    |     |          |
|----------------------|------------------------------------|-----|----------|
| <b>FT7-12GMCG/FS</b> | Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt | EUR | 8.090,00 |
|----------------------|------------------------------------|-----|----------|



FT7-12GLCG

## Elektrogrillplatte FT7-4ELCG/FS

B/T/H 400/750/900mm, 400 V/5,4 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte glatte Grillfläche, 1 Heizzone, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), gepanzerte Heizwiderstände, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

EUR 3.581,00



## Elektrogrillplatte FT7-6ELCG/FS

B/T/H 600/750/900mm, 400 V/7,5 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte glatte Grillfläche, 1 Heizzone, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), gepanzerte Heizwiderstände, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

EUR 4.064,00





# Serie M1-70



## Elektrogrillplatte FT7-8E

B/T/H 800/750/900mm, 400 V/10,8 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte Grillfläche, 2 Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), gepanzerte Heizwiderstände, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

**FT7-8ELCG/FS** Grillfläche glatt EUR 4.930,00

**FT7-8EMCG/FS** Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt EUR 4.998,00



FT7-8ELCG

## Elektrogrillplatte FT7-12E

B/T/H 1200/750/900mm, 400 V/16,2 kW

Massive Grillplatte mit hartverchromter Grillfläche, waagrechte Grillfläche, 3 Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung 110 – 280°C, 60mm Kaltzone vorne (nicht beheizt), gepanzerte Heizwiderstände, ausziehbare Fettlade, offener Unterschrank

**FT7-12ELCG/FS** Grillfläche glatt EUR 7.402,00

**FT7-12EMCG/FS** Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt EUR 7.497,00



FT7-12ELCG

## Zubehör Grillplatten

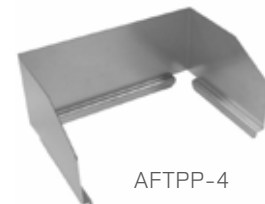
Spritzschutz zum Aufsetzen auf die Grillplatte

**AFTPP-4** für Gerätebreite 40 cm EUR 194,00

**AFTPP-6** für Gerätebreite 60 cm EUR 287,00

**AFTPP-8** für Gerätebreite 80 cm EUR 381,00

**AFTPP-12** für Gerätebreite 120 cm EUR 424,00



AFTPP-4

## Reinigungsschublade

Mit Ablauf zum Einschieben während der Reinigung statt der Standard Fettauffanglade, nur für Tischgeräte verwendbar

**AFTC-4** für Gerätebreite 40cm EUR 260,00

**AFTC-6812** für Gerätebreite 60, 80, 120cm EUR 271,00

**AFTT** **Ablassstopfen** EUR 149,00  
für Plattenreinigung



AFTC-6812

## Multibräter MF7-4EA

B/T/H 400/750/900mm, 400 V/4 kW

Edelstahlriegel 320x480x100mm mit hochglanzpoliertem Boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Tiegelablauf 60mm mit Verschlussstopfen und ausziehbarem GN Behälter 1/1-150mm, 1 Heizzone, gepanzerte Heizwiderstände, thermostatische Temperaturregelung 50 – 300°C, Unterschrank geschlossen mit Tür

EUR 3.980,00



# Serie M1-70

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Multibräter MF7-8EA

B/T/H 800/750/900mm, 400 V/8 kW

Edelstahltiegel 720x480x100mm mit hochglanzpoliertem Boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Tiegelablauf 60mm mit Verschlussstopfen und ausziehbarem GN Behälter 1/1-150mm, 2 Heizzonen, gepanzerte Heizwiderstände, thermostatische Temperaturregelung 50 – 300°C, Unterschrank geschlossen mit Tür

EUR 5.229,00



## Gas Lavasteingrill GL7-4GIG/KM

B/T/H 400/750/900mm, Gas 10 kW

Standardausstattung mit speziell behandelten **Gussrosten**, 1 Heizzone, Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Piezozündung, Sicherheits-Thermoelement, Unterschrank offen mit Auffangschale, inkl. 2 Pkg. je 6 kg Lavasteine (V-Edelstahlroste auf Anfrage)

EUR 3.649,00



## Gas Lavasteingrill GL7-8GIG/KM

B/T/H 800/750/900mm, Gas 20 kW

Standardausstattung mit speziell behandelten **Gussrosten**, 2 Heizzonen, Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Piezozündung, Sicherheits-Thermoelement, Unterschrank offen mit Auffangschale, inkl. 4 Pkg. je 6 kg Lavasteine (V-Edelstahlroste auf Anfrage)

EUR 5.534,00



## Elektrogrill GR7-4EG

B/T/H 400/750/900mm, 400 V/4,08 kW

Das Gargut wird direkt auf den gepanzerten Heizwiderständen zubereitet, Heizkörper hochklappbar, Heizzone 270x430mm, Energieregler für die Heizregulierung 5 Stufen + Pyrolyse, abnehmbare Fettauffangschale für Wasser, Unterschrank offen

EUR 3.780,00



## Elektrogrill GR7-8EG

B/T/H 800/750/900mm, 400 V/8,16 kW

Das Gargut wird direkt auf den gepanzerten Heizwiderständen zubereitet, Heizkörper hochklappbar, Heizbereich 545x430mm, 2 Heizzonen, Energieregler für die Heizregulierung 5 Stufen + Pyrolyse, abnehmbare Fettauffangschale für Wasser, Unterschrank offen

EUR 5.686,00



# Serie M1-70



## Gasfritteuse FR7-4G15A

B/T/H 400/750/900mm, Gas 14 kW  
1 Frittierbecken 15Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Korbgröße 210x360x120mm, Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Kaltzone unten, Piezozündung, thermostatische Regelung 100 – 185°C, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschränk geschlossen mit Tür

EUR 3.948,00

## Gasfritteuse FR7-6G10A

B/T/H 600/750/900mm, Gas 20 kW  
2 Frittierbecken je 10Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Korbgröße 210x360x120mm, Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Kaltzone unten, Piezozündung, thermostatische Regelung 100 – 185°C, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschränk geschlossen mit Tür

EUR 5.938,00

## Gasfritteuse FR7-8G15A

B/T/H 800/750/900mm, Gas 28 kW  
2 Frittierbecken je 15Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Korbgröße 210x360x120mm, Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Kaltzone unten, Piezozündung, thermostatische Regelung 100 – 185°C, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschränk geschlossen mit Tür

EUR 6.877,00

## Elektrofritteuse FR7-4E

B/T/H 400/750/900mm, 400V  
1 Frittierbecken 15Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Korbgröße 210x360x120mm, Schaumzone, Kaltzone unten, thermostatische Regelung 115 – 185°C, Heizkörper drehbar für Reinigung, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschränk geschlossen mit Tür

**FR7-4E15A** 12 kW, mechan. Steuerung EUR 3.455,00

**FR7-4E15KA** 9 kW, elektronische Steuerung +/-2°C EUR 4.095,00

## Elektrofritteuse FR7-6E

B/T/H 600/750/900mm, 400V  
2 Frittierbecken 10Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Kanten, Korbgröße 180x305x110mm, Schaumzone, Kaltzone unten, thermostatische Regelung 115 – 185°C, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschränk geschlossen mit Tür

**FR7-6E10A** 18 kW, mechanisch, Heizkörper drehbar EUR 5.098,00

**FR7-6E10KA** 18 kW, elektronische Steuerung +/-2°C  
Heizkörper hochklappbar EUR 6.295,00



FR7-4E15A



FR7-6E10KA

# Serie M1-70

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Elektrofritteuse FR7-8E

B/T/H 800/750/900mm, 400V  
2 Frittierbecken 15Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Kanten,  
Korbgröße 210x360x120mm, Schaumzone, Kaltzone unten,  
thermostatische Regelung 115 – 185°C, Heizkörper drehbar für  
Reinigung, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel,  
Unterschrank geschlossen mit Tür

**FR7-8E15A** 24 kW, mechan. Steuerung EUR 6.079,00

**FR7-8E15KA** 24 kW, elektronische Steuerung +/-2°C EUR 6.762,00

**AFRBO Ölauffangwanne**, CNS EUR 265,00  
B/T/H 260/600/135mm, Volumen 20 Lt.



FR7-8E15A

## Elektro Frittenwanne SP7-4EG

B/T/H 400/750/900mm, 230V/2 kW  
Beheizte Wanne mit Behälter GN 1/1-150 und gelochtem Einsatz,  
gekapselte Heizwiderstände unter der Wanne, Thermostat 30-90°C,  
Beheizung von oben mit Infrarotstrahler mit ON/Off-Schalter,  
offener Unterschrank

EUR 2.604,00



## Gasnudelkocher CP7-4G

B/T/H 400/750/900mm, Gas 10,5 kW  
Becken 2/3 mit 28 Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Bodenkanten,  
Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens, Piezozündung,  
Sicherheits-Thermoelement, Wasserzulauf über Kugelhahn,  
Wasserablauf im Unterschrank, Trockengehschutz, Körbe optional

EUR 4.090,00



## Gasnudelkocher CP7-8G

B/T/H 800/750/900mm, Gas 21 kW  
Wie CP7-4G jedoch 2 Becken je 28 Lt. nebeneinander, getrennt  
regelbar

EUR 6.946,00



## Gasnudelkocher CP7-6G

B/T/H 600/750/900mm, Gas 14 kW  
Becken 1/1 mit 42 Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Boden-  
kanten, Schaumzone, Gasbrenner außerhalb des Beckens,  
Piezozündung, Sicherheits-Thermoelement, Wasserzulauf über  
Kugelhahn, Wasserablauf im Unterschrank, Trockengehschutz,  
Körbe optional

EUR 4.841,00



# Serie M1-70



## Elektronudelkocher CP7-4E

B/T/H 400/750/900mm, 400V/ 5,6 kW  
 Becken 2/3 mit 28 Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Bodenkanten,  
 Schaumzone, Heizkörper drehbar für Reinigung, Energieregler,  
 Trockengehschutz, Wasserzulauf über Kugelhahn,  
 Wasserablauf im Unterschrank, Körbe optional

EUR 4.011,00



## Elektronudelkocher CP7-8E

B/T/H 800/750/900mm, 400V/ 11,2 kW  
 Wie CP7-4E jedoch 2 Becken je 28 Lt. nebeneinander,  
 getrennt regelbar

EUR 6.756,00



## Elektronudelkocher CP7-6E

B/T/H 600/750/900mm, 400V/ 9 kW  
 Becken 1/1 mit 42 Lt. tiefgezogen mit abgerundeten Bodenkanten,  
 Schaumzone, Heizkörper drehbar für Reinigung, Energieregler,  
 Trockengehschutz, Wasserzulauf über Kugelhahn,  
 Wasserablauf im Unterschrank, Körbe optional

EUR 4.906,00



## Elektrobainmarie BA7-4EG

B/T/H 400/750/900mm, 230V/ 1,8 kW  
 Kapazität für 1xGN1/1-150mm, gepanzerte Heizwiderstände  
 unter dem Becken, Wassertemperatur einstellbar  
 über Thermostat 30-90°C, inkl. Überlaufrohr, Beckenboden mit  
 Gefälle zum Wasserablass nach unten, Unterschrank offen

EUR 2.944,00



## Elektrobainmarie BA7-8EG

B/T/H 800/750/900mm, 400V/ 5,4 kW  
 Kapazität für 2xGN1/1-150mm, gepanzerte Heizwiderstände  
 unter dem Becken, Wassertemperatur einstellbar  
 über Thermostat 30-90°C, inkl. Überlaufrohr, Beckenboden mit  
 Gefälle zum Wasserablass nach unten, Unterschrank offen

EUR 3.785,00



# Serie M1-70



## Gaskochkessel PE7-6/8G

Edelstahlkessel mit Wärmeisolierung und Ablauf 1½ Zoll Sicherheitshahn, Gasbeheizung, elektrische Zündung, Temperaturregelung über Leistungsregler, Wasserzulauf über Magnetventil, ausbalancierter Deckel

**Direktbeheizung:** einwandig, Edelstahlbrenner außerhalb des Kessels

**Indirektbeheizung:** Kessel doppelwandig mit Niederdruckdampf mit Wasser, Kondensatablassventil und automatische Wasserbefüllung des Doppelmantels.

|                  |   |     |          |
|------------------|---|-----|----------|
| <b>PE7-6GD5</b>  | direkt, 50Lt., Gas 10 kW<br>B/T/H 600/750/900mm, 230V/0,2kW     | EUR | 6.022,00 |
| <b>PE7-6GI5V</b> | indirekt, 50Lt., Gas 10,5 kW<br>B/T/H 600/750/900mm, 230V/0,3kW | EUR | 8.883,00 |
| <b>PE7-8GD8</b>  | direkt, 80Lt., Gas 17 kW<br>B/T/H 800/750/900mm, 230V/0,2kW     | EUR | 6.247,00 |
| <b>PE7-8GI8V</b> | indirekt, 80Lt., Gas 17 kW<br>B/T/H 800/750/900mm, 230V/0,3kW   | EUR | 9.870,00 |



PE7-6GD5



PE7-8GI8V

## Elektrokochkessel PE7-6/8E

Edelstahlkessel mit Wärmeisolierung und Ablauf 1½ Zoll Sicherheitshahn, Elektroheizkörper, Temperaturregelung über Leistungsregler, Wasserzulauf über Magnetventil, ausbalancierter Deckel

**Indirektbeheizung:** Kessel doppelwandig mit Niederdruckdampf mit Wasser, Kondensatablassventil und automatische Wasserbefüllung des Doppelmantels.

|                  |  |     |          |
|------------------|--|-----|----------|
| <b>PE7-6EI5V</b> | indirekt, 50Lt., 400V/9,8 kW<br>B/T/H 600/750/900mm              | EUR | 8.494,00 |
| <b>PE7-8EI8V</b> | indirekt, 80Lt., 400V/16,4 kW<br>B/T/H 800/750/900mm, 230V/0,3kW | EUR | 9.964,00 |



PE7-8EI8V

## Zubehör Kochkessel Serie M1-70

|               |  |     |          |
|---------------|--|-----|----------|
| <b>APECV5</b> | Gemüsekorb, CNS<br>Einteilig für 50 Lt. Kessel, Löcher DM 6mm  | EUR | 883,00   |
| <b>APECV8</b> | Gemüsekorb, CNS<br>Zweiteilig für 80 Lt. Kessel, Löcher DM 6mm | EUR | 1.076,00 |
| <b>APECP5</b> | Nudelkorb, CNS<br>Einteilig für 50 Lt. Kessel, Löcher DM 3mm   | EUR | 894,00   |
| <b>APECP8</b> | Nudelkorb, CNS<br>Zweiteilig für 80 Lt. Kessel, Löcher DM 3mm  | EUR | 1.048,00 |
| <b>APEIS</b>  | Ablasstrichter, CNS<br>für 50 + 80 Lt. Kessel                  | EUR | 160,00   |



APECV5 Gemüsekorb



APECP8 Nudelkorb



APEIS Ablassstrichter



# Serie M1-70



## Gaskippbratpfanne BR7-8G60

B/T/H 800/750/900mm, Gas 14kW, 230V/0,2 kW  
Tiegelgröße 60Lt. (ca.710x410x200mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304,  
Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei),  
Deckel doppelwandig mit Wrasenniederschlag, mit Wasserzulauf,  
Thermostat ca. 100-285°C, Gasbeheizung mit speziellen verchromten  
Stahlbrennern, mit Thermoelement, elektrische Zündung, Handradkippung.

EUR 6.951,00



## Elektrokippbratpfanne BR7-8E60

B/T/H 800/750/900mm, 400V/10 kW  
Tiegelgröße 60Lt. (ca. 710x410x200mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304,  
Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei),  
Deckel doppelwandig mit Wrasenniederschlag, mit Wasserzulauf,  
Thermostat ca. 100-285°C, gepanzerte Heizwiderstände, Handradkippung.

EUR 7.045,00



## Unterbaukühlpult BRT

Passend für Top Geräte von Mareno Serie M1-70. Temperaturbereich -2/+8°C, Kältemittel R290, Ausführung  
kpl. Chromnickelstahl, Umluftkühlung mit beschichtetem Verdampfer, Standardausstattung mit Türen inkl.  
jeweils 1 Rost GN1/1, digitale Steuerung, Korpushöhe 460mm, Füße höhenverstellbar 150mm, ohne Arbeitsplatte,  
optionaler Aufsatzrahmen H40mm ist erforderlich.



BRT-2PTNSP



BRT-3PTNSP

|                              |   |              |
|------------------------------|---|--------------|
| <b>BRT-2PTNSP</b>            | B/T/H 1200/650/610mm, 230V/0,17kW<br>2 Türen, Energieverbrauch 1.500 kWh/Jahr | EUR 4.358,00 |
| <b>BRT-3PTNSP</b>            | B/T/H 1600/650/610mm, 230V/0,17kW<br>3 Türen, Energieverbrauch 2.000 kWh/Jahr | EUR 5.303,00 |
| <b>Aufsatzrahmen ABR7C4</b>  | Breite 400mm/H 40mm   | EUR 122,00   |
| <b>Aufsatzrahmen ABR7C12</b> | Breite 1200mm/H 40mm  | EUR 177,00   |
| <b>Ladenstock MKBCAM001</b>  | Aufpreis auf Tür, Ladenstock mit 2 Laden<br>für GN 1/1-100                    | EUR 1.300,00 |
| <b>Einzellade MKBCAM002</b>  | Aufpreis auf Tür<br>Hohe Einzelladen  | EUR 744,00   |

**Minderpreis für Mareno Standgeräte auf Tischgerät** – für die Modelle, bei denen es möglich ist:  
Breite 400mm € 609,-/ Breite 600mm € 688,-/ Breite 800mm € 762,-/ Breite 1200mm € 935,-

# Serie STAR 60

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922



- Kompaktserie mit starker Leistung und hoher Qualität

## Gasherd C6-4G

B/T/H 400/653/295 mm, Gasleistung 9,5 kW,  
Einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,  
1x 3,5 kW und 1x 6 kW Hochleistungsbrenner  
(optional alle Brenner 6 kW - Aufpreis +3 %)

EUR 1.160,00



## Gasherd C6-7G

B/T/H 700/653/295 mm, Gasleistung 19 kW,  
2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner  
(optional alle Brenner 6 kW - Aufpreis +3 %)

EUR 1.790,00



## Gasherd mit Gasbackrohr C6FG-7G

B/T/H 700/653/870 mm, Gasleistung 24 kW,  
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,  
2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner  
Gasbackofen: 5 kW, Piezzozündung, Flammschutzsicherung, Innenmaße  
570/545/285 mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Back-  
blech H 37 mm

EUR 3.374,00



## Gasherd mit Gasbackrohr C6FG-11G

B/T/H 1100/653/870 mm, Gasleistung 33,5 kW,  
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,  
3x 3,5 kW und 3x 6 kW Hochleistungsbrenner  
Gasbackofen: 5 kW, Piezzozündung, Flammschutzsicherung, Innenmaße  
570/545/285 mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Back-  
blech H 37 mm

EUR 4.737,00



# Serie STAR 60

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

Spüßtechnik

Wassertechnik

Espresso-technik

Mareno

## Gasherd mit E-Backrohr C6FES-7G

B/T/H 700/653/870 mm, Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW,  
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,  
2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner  
Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze, mit 1  
gemeinsamen Thermostat, Flammenschutzsicherung, Innenmaße 570/530/295  
mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

EUR 3.398,00

## Gasherd mit E-Backrohr & Heißluft C6FEV-7G

B/T/H 700/653/870 mm, Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW,  
Ausführung wie C6FES-7G, jedoch zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur  
Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,  
Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 4.026,00



C6FES-7G

## Elektroherd mit E-Backrohr C6FES-7E

B/T/H 700/653/870 mm, 400 V/12,4 kW,  
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, 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, Flammenschutzsicherung, Innenmaße 570/530/295  
mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

EUR 3.344,00

## Elektroherd mit E-Backrohr & Heißluft C6FEV-7E

B/T/H 700/653/870 mm, 400 V/12,4 kW,  
Ausführung wie C6FES-7E, jedoch zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur  
Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,  
Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 3.771,00



C6FES-7E

## Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft V6FEV-7EP

B/T/H 700/653/870 mm, 400 V/14,2 kW,  
Kochfeld mit Glaskeramikplatte, 4 Kochzonen 2,5 kW mit DM 22 cm  
Elektro/Heißluftbackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,  
mit 1 gemeinsamen Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur  
Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,  
Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 4.502,00



# Serie STAR 60

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Elektroherd C6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/4,1 kW,  
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne,  
2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm, 2,6 kW mit DM 22 cm

EUR 1.045,00



## Elektroherd C6-7E

B/T/H 700/600/295 mm, 400 V/8,2 kW,  
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne,  
2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm, 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm

EUR 1.520,00



## Glaskeramikherd V6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/4,3 kW  
Kochfeld Glaskeramikplatte, Kochzonen mit Energieregler,  
1 Kochzone 1,8 kW mit DM 18 cm, 1 Kochzone 2,5 kW mit DM 22 cm

EUR 2.150,00



## Glaskeramikherd V6-7EP

B/T/H 700/600/295 mm, 400 V/10 kW,  
4 Kochzonen 2,5 kW mit DM 22 cm

EUR 2.899,00



## Induktionsherd I6-4E

B/T/H 400/653/295 mm, 400 V/5 kW,  
Glaskeramikkochfeld, Induktionstechnik EGO, Punktinduktion,  
1 Induktionsspule rund DM 22 cm mit 5 kW

EUR 5.193,00



## Induktionsherd I6-7E

B/T/H 700/653/295 mm, 400 V/10 kW,  
2 Induktionsspulen

EUR 9.466,00



# Serie STAR 60



## Gas-Grillplatte 400 mm

B/T/H 400/653/295 mm, Gasleistung 5 kW,  
abnehmbarer Spritzschutzrand, glatte Bratplatte 396 x 555 mm, tieferge-  
setzt, Thermostatventil stufenlos regelbar, automatische Zündung

|                 |                               |              |
|-----------------|-------------------------------|--------------|
| <b>FT6-4GL</b>  | Edelstahlplatte Aisi 430-matt | EUR 2.182,00 |
| <b>FT6-4GLC</b> | hartverchromte Platte         | EUR 2.540,00 |



FT6-4GL

## Gas-Grillplatte 600 mm

B/T/H 600/653/295 mm, Gasleistung 10 kW,  
abnehmbarer Spritzschutzrand, glatte Bratplatte 596 x 555 mm, tieferge-  
setzt, 2 Thermostatventile stufenlos regelbar, automatische Zündung

|                 |                               |              |
|-----------------|-------------------------------|--------------|
| <b>FT6-6GL</b>  | Edelstahlplatte Aisi 430-matt | EUR 3.032,00 |
| <b>FT6-6GLC</b> | hartverchromte Platte         | EUR 3.677,00 |



FT6-6GL

## Gas-Grillplatte 800 mm

B/T/H 800/653/295 mm, Gasleistung 12,5 kW,  
abnehmbarer Spritzschutzrand, glatte Bratplatte 796 x 555 mm, 2 getrennte  
Heizzonen, tiefergesetzt, 2 Thermostatventile stufenlos regelbar, automati-  
sche Zündung

|                 |                               |              |
|-----------------|-------------------------------|--------------|
| <b>FT6-8GL</b>  | Edelstahlplatte Aisi 430-matt | EUR 3.635,00 |
| <b>FT6-8GLC</b> | hartverchromte Platte         | EUR 4.247,00 |

## Elektro-Grillplatte 400 mm

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/3,9 kW,  
Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, glatte Bratplatte  
396 x 555 mm, tiefergesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C

|                 |                               |              |
|-----------------|-------------------------------|--------------|
| <b>FT6-4EL</b>  | Edelstahlplatte Aisi 430-matt | EUR 1.845,00 |
| <b>FT6-4ELC</b> | hartverchromte Platte         | EUR 2.121,00 |



FT6-4ELC

## Elektro-Grillplatte 600 mm

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/7,8 kW,  
Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, Bratplatte  
596 x 555 mm, tiefergesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C,  
2 getrennte Heizzonen

|                 |                                       |              |
|-----------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>FT6-6EL</b>  | Edelstahlplatte Aisi 430-matt         | EUR 2.579,00 |
| <b>FT6-6ELC</b> | hartverchromte Platte                 | EUR 2.973,00 |
| <b>FT6-6EMC</b> | halb gerillt/halb glatt hartverchromt | EUR 3.263,00 |



FT6-6EL

# Serie STAR 60



## Elektro-Grillplatte 1000 mm

B/T/H 1000/600/295 mm, 400 V/11,7 kW,  
Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, glatte Bratplatte  
996x555 mm, tiefergesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C,  
3 getrennte Heizzonen

|                  |                               |              |
|------------------|-------------------------------|--------------|
| <b>FT6-10EL</b>  | Edelstahlplatte Aisi 430-matt | EUR 3.819,00 |
| <b>FT6-10ELC</b> | hartverchromte Platte         | EUR 4.437,00 |



FT6-10EL

## Elektro-Grill CW6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V / 4,08 kW,  
Zum Grillen auf Flachrohrheizkörper, Heizkörper aufklappbar,  
unter den Heizkörpern ist ein Behälter GN 1/1 angeordnet für Wasser,  
Grillfläche 265x420 mm, 1 Heizzone

EUR 2.545,00



## Elektro-Grill CW6-8E

B/T/H 800/600/295 mm, 400 V / 8,16 kW,  
Zum Grillen auf Flachrohrheizkörper, Heizkörper aufklappbar,  
unter den Heizkörpern ist ein Behälter GN 2/1 angeordnet für Wasser,  
Grillfläche 540x420 mm, 2 Heizzonen

EUR 4.130,00



## Lavasteingrill GPL6-4G

B/T/H 400/653/295 mm, 7 kW Gasleistung  
Beheizung durch Stahlbrenner mit Zündbrenner und Sicherheits-Thermo-  
element, Piezzozündung, ausziehbare Fettauffangschale, mit Stabrost auf  
2 Höhen verstellbar, mit 1 Pkg. 6 kg Lavasteine

EUR 2.071,00



## Lavasteingrill GPL6-8G

B/T/H 800/653/295 mm, 14 kW Gasleistung,  
Beheizung durch Stahlbrenner mit Zündbrenner und Sicherheits-Thermo-  
element, Piezzozündung, ausziehbare Fettauffangschale, mit Stabrost  
auf 2 Höhen verstellbar, mit 2 Pkg. 6 kg Lavasteine

EUR 3.010,00



## Zubehör Lavasteingrill

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| V-Fleischrost Edelstahl GCG | EUR 365,00 |
| Sack Lavasteine 6 kg        | EUR 46,00  |



Fleischrost GCG



# Serie STAR 60



## Multibräter-Standgerät VB6-4E

B/T/H 400/600/850 mm, 400 V/4 kW,  
Ausführung rostfrei, Unterbau offen inkl. Auffangbehälter GN,  
Grill-/Bratfläche Edelstahl hochglanzpoliert, großdimensionierter Ablauf,  
Wannenkapazität 13 Liter, Wanne 320x480x95 mm, Thermostat 50-300°C

EUR 3.218,00



## Multibräter-Standgerät VB6-6E

B/T/H 600/600/850 mm, 400 V/8,1 kW,  
Ausführung rostfrei, Unterbau offen inkl. Auffangbehälter GN,  
Grill-/Bratfläche Edelstahl hochglanzpoliert, großdimensionierter Ablauf,  
Wannenkapazität 21 Liter, Wanne 520x480x95 mm, Thermostat 50-300°C, 2 Heizzonen

EUR 4.124,00



## Elektro-Fritteuse F6-4ER

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW,  
Ausführung rostfrei, Wanne 205x405 mm, Inhalt 10 Liter, Frittierkorb  
B/T/H 180/305/110 mm, Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper auf-  
klappbar, Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

EUR 1.787,00



F6-4ER

## Elektro-Fritteuse F6-4ERP

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/9 kW,  
verstärkte Ausführung, Wanne 205x405 mm, Inhalt 10 Liter

EUR 1.838,00

## Elektro-Fritteuse F6-6ER

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW,  
Ausführung rostfrei, 2 Wannen 205x405 mm je Inhalt 10 Liter, Frittierkorb  
B/T/H 180/305/110 mm, Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper auf-  
klappbar, Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

EUR 3.155,00



F6-6ER

## Elektro-Fritteuse F6-6ERP

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/18 kW,  
verstärkte Ausführung, 2 Wannen 205x405 mm je Inhalt 10 Liter

EUR 3.253,00

# Serie STAR 60

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Gas-Fritteuse F6-4G8

B/T/H 400/653/295 mm, Gasleistung 7 kW,  
Ausführung rostfrei, außerhalb der Wanne liegender Brenner, Wanne 240x420 mm,  
Inhalt 8 Liter, Frittierkorb B/T/H 200/350/110 mm, automatische Zündung,  
Beckenboden schräg abgerundet, Thermostat, Sicherheitsthermostat

EUR 2.300,00



## Gas-Fritteuse F6-6G8

B/T/H 600/653/295 mm, Gasleistung 14 kW,  
Ausführung rostfrei, außerhalb der Wanne liegender Brenner, 2 Wannen 240x420 mm,  
je Inhalt 8 Liter, Frittierkorb B/T/H 200/350/110 mm, automatische Zündung,  
Beckenboden schräg abgerundet, Thermostat, Sicherheitsthermostat

EUR 3.956,00



## Nudelkocher PC6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/5,67 kW  
1 Becken 14 Liter, 308x340x180 mm, inkl. Wasserzu- und -ablauf auf Rückseite,  
Stärkeentleerung, Heizkörper anhebbar, 2 Nudelkörbe 145x290x125 mm,  
Thermostat 30-100°C

EUR 2.749,00



## Nudelkocher PC6-6E

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/9 kW  
1 Becken 28 Liter, 490x340x180 mm, inkl. Wasserzu- und -ablauf auf Rückseite,  
Stärkeentleerung, Heizkörper anhebbar, 3 Nudelkörbe 145x290x125 mm,  
Thermostat 30-100°C

EUR 3.075,00



## Heißhaltewanne SP6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 230 V/2 kW,  
Heißhaltewanne GN 1/1 mit Schrägrutsche und gelochtem Blindboden,  
Beheizung mit Infrarot-Heizkörpern von oben und Trockenheizkörpern  
von unten, getrennte Regelung beider Heizungen

EUR 1.331,00



# Serie STAR 60



## Bainmarie B6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 230 V/1 kW  
Wanne 304x504x160 mm, für GN 1/1 - 150 mm  
Thermostat 30-90°C, inkl. gelochtem Einsatzboden

EUR 1.385,00



## Bainmarie B6-6E

B/T/H 600/600/295 mm, 230 V/1,8 kW  
Wanne 510x504x160 mm, für GN 1/1 - 150 mm + 2GN 1/4 - 150 mm  
Thermostat 30-90°C, inkl. gelochtem Einsatzboden

EUR 1.734,00



## Bainmarie B6-8E

B/T/H 800/600/295 mm, 230 V/2 kW  
für 2x GN 1/1 - 150 mm, Thermostat 30-90°C,  
inkl. gelochtem Einsatzboden

EUR 2.001,00



## Waschbecken LA6-6

B/T/H 600/600/295 mm,  
Becken tiefgezogen 500x400x150 mm, Standrohr, Wasserhahn

EUR 1.186,00



## Neutralelement EN

Neutrale Arbeitsfläche

|       |                      |            |
|-------|----------------------|------------|
| EN6-1 | B/T/H 100/600/295 mm | EUR 444,00 |
| EN6-2 | B/T/H 200/600/295 mm | EUR 473,00 |
| EN6-4 | B/T/H 400/600/295 mm | EUR 516,00 |
| EN6-6 | B/T/H 600/600/295 mm | EUR 610,00 |



EN6-4

## Neutralelement EN-C mit Lade

Neutrale Arbeitsfläche mit Schublade

|        |  |            |
|--------|--|------------|
| EN6-4C | B/T/H 400/600/295 mm<br>mit Kunststoffbehälter H150 mm | EUR 788,00 |
| EN6-6C | B/T/H 600/600/295 mm<br>mit fixer CNS-Lade H 150 mm    | EUR 881,00 |



EN6-6C

# Serie STAR 60



## Unterschrank 1-teilig

Offenes Schrankelement, Ausstattung mit Laden oder Türen möglich, Abbildungen sind mit den optionalen Türen

|              |                      |                   |
|--------------|----------------------|-------------------|
| <b>BV6-4</b> | B/T/H 400/535/600 mm | <b>EUR 478,00</b> |
| <b>BV6-6</b> | B/T/H 600/535/600 mm | <b>EUR 494,00</b> |
| <b>BV6-7</b> | B/T/H 700/535/600 mm | <b>EUR 528,00</b> |



BV6-4



BV6-6

## Unterschrank 2-teilig

Offenes Schrankelement mit Trennwand, Ausstattung mit Laden oder Türen möglich, Abbildungen sind mit den optionalen Türen

|               |  |                   |
|---------------|--|-------------------|
| <b>BV6-8</b>  | B/T/H 800/535/600 mm<br>Trennwand mittig angeordnet<br>(400/400 mm)                    | <b>EUR 589,00</b> |
| <b>BV6-10</b> | B/T/H 1000/535/600 mm<br>Trennwand außermittig angeordnet<br>(links 600/rechts 400 mm) | <b>EUR 645,00</b> |



BV6-8



BV6-10

## Füllstück D

Zum rückseitigen Anschrauben am Gerät oder Neutralelement mit Tiefe 600 mm, zum Tiefenausgleich auf 650 mm

|              |                |                   |
|--------------|----------------|-------------------|
| <b>D 101</b> | B/T 100/50 mm  | <b>EUR 94,00</b>  |
| <b>D 40</b>  | B/T 400/50 mm  | <b>EUR 135,00</b> |
| <b>D 60</b>  | B/T 600/50 mm  | <b>EUR 139,00</b> |
| <b>D 70</b>  | B/T 700/50 mm  | <b>EUR 156,00</b> |
| <b>D 80</b>  | B/T 800/50 mm  | <b>EUR 166,00</b> |
| <b>D 100</b> | B/T 1000/50 mm | <b>EUR 202,00</b> |



D 60

## Schubladenstock CSN

Mit 2 Laden, zum Montieren in Mareno-Unterbauten BV6

|               |   |                   |
|---------------|---|-------------------|
| <b>CSN-40</b> | mit Ladeneinsätzen Kunststoff GN 1/1-150 mm,<br>passend für Fächer 400 mm | <b>EUR 591,00</b> |
| <b>CSN-60</b> | mit festen Ladenkörpern Chromnickelstahl,<br>passend für Fächer 600 mm    | <b>EUR 752,00</b> |



CSN-40



CSN-60

# Serie STAR 60



## Türe P

Zum Montieren an Mareno-Unterbauten BV6

|             |   |                   |
|-------------|---|-------------------|
| <b>P-40</b> | Einzelüre, Türanschlag wechselbar,<br>passend für Fächer 400 mm | <b>EUR 184,00</b> |
| <b>P-60</b> | Einzelüre, Türanschlag wechselbar,<br>passend für Fächer 600 mm | <b>EUR 215,00</b> |
| <b>P-70</b> | Doppeltüre, passend für BV6-7                                   | <b>EUR 344,00</b> |



P-70

## Zwischenbord R

|             |                           |                   |
|-------------|---------------------------|-------------------|
| <b>R-40</b> | passend für Fächer 400 mm | <b>EUR 128,00</b> |
| <b>R-60</b> | passend für Fächer 600 mm | <b>EUR 160,00</b> |
| <b>R-70</b> | passend für BV6-7         | <b>EUR 170,00</b> |



R-40

## Fritteusen- und Nudelkörbe

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Halber Fritteusenkorb NC-1/2M</b>                              | <b>EUR 155,00</b> |
| B/T/H 85/305/110 mm   |                   |
| <b>Fritteusenkorb für Elektro-Fritteusen NC-1M</b>                | <b>EUR 129,00</b> |
| B/T/H 175/300/105 mm  |                   |
| <b>Fritteusenkorb für Gas-Fritteusen</b>                          | <b>EUR 80,00</b>  |
| B/T/H 200/350/110 mm  |                   |
| <b>Nudelkorb CCP4 für PC6-4E/6E</b>                               | <b>EUR 187,00</b> |
| B/T/H 100/280/175 mm, Satz 2 Körbe<br>(passend statt 1 Korb CCP6) |                   |
| <b>Nudelkorb CCP6 für PC6-4E/6E</b>                               | <b>EUR 163,00</b> |
| B/T/H 145/290/125 mm<br>(Standardausstattung bei PC6-4E/6E)       |                   |
| <b>Nudelkorb XPC-C623</b>   | <b>EUR 182,00</b> |
| B/T/H 310/280/155 mm<br>(passend statt 2 Körbe CCP6)              |                   |



NC-1/2M



CCP4



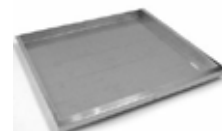
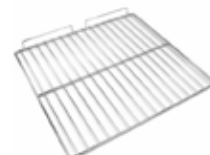
CCP6



XPCC623

## Zubehör

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Rost C70XGRFVS, verchromt, 530x470 mm, für Backofen</b> | <b>EUR 52,00</b>  |
| <b>Backblech C70XTFVS, Edelstahl, 530x470x37 mm</b>        | <b>EUR 176,00</b> |
| <b>Verbindungssteg CGN, zum Verbinden der Geräte</b>       | <b>EUR 32,00</b>  |



# Einbaugeräte 60

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922



Hochwertige massive Ausführung in Chromnickelstahl; hohes Hygieneniveau und einfache Reinigung  
Geräte sind ausgestattet mit: Kabel, Klemmleiste, Schaltknebel, Kontrollleuchten, Befestigungs-  
bügel. Die Steuerkabel haben eine Länge von 600 mm, ohne Schalterblende, ohne Schaltkasten.

## Einbau-E-Herd PCE-40 D

B/T/H 400/600/75 mm, 400 V/4,1 kW

Einbauherd mit 2 runden Kochplatten

Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm,

1 Kochplatte Ø 220 mm, 2,6 kW, 1 Kochplatte Ø 180 mm,

1,5 kW, 6-Stufen-Temperaturregelung für jede Kochplatte

EUR 783,00



## Einbau-E-Herd PCE-60 D

B/T/H 600/600/75 mm, 400 V/8,2 kW

Einbauherd mit 4 runden Kochplatten

Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm,

2 Kochplatten Ø 200 mm, 2,6 kW, 2 Kochplatten Ø 180 mm,

1,5 kW, 6-Stufen-Temperaturregelung für jede Kochplatte

EUR 1.213,00



## Einbau-Keramikkochfeld PCVE-40 D

B/T/H 400/600/70 mm, 400 V/4,2 kW

Einbau-Glaskeramikherd mit 2 Kochstellen

Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Kochfeld aus Glaskeramik, 2

Kochplatten: 1x Ø 240 mm, 2,4 kW, 1x Ø 180 mm, 1,8 kW, Energiereg-

ler zur Temperaturkontrolle

EUR 1.587,00



## Einbau-Keramikkochfeld PCVE-60 D

B/T/H 600/600/75 mm, 400 V/7,8 kW

Einbau-Glaskeramikherd mit 4 Kochstellen

Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Kochfeld aus Glaskeramik, 4

Kochplatten: 2x Ø 240 mm, 2,4 kW, 1x Ø 180 mm, 1,8 kW, 1x Ø 145

mm, 1,2 kW, Energieregler zur Temperaturkontrolle

EUR 2.205,00





# Einbaugeräte 60



## Einbau-Gasherd PCGD-41

B/T/H 400/600/250 mm, Gasleistung 9 kW,  
Einbau-Gasherd mit 2 Brennern,  
Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm,  
2 offene Kochstellen. 1x 3,5 kW, 1x 5,5 kW, 1 emaillierter Rost

EUR 1.106,00



## Einbau-Gasherd PCGD-61

B/T/H 600/600/250 mm, 18 kW Gasleistung,  
Einbau-Gasherd mit 4 Brennern,  
Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm,  
4 offene Kochstellen, 2x 3,5 kW, 2x 5,5 kW, 2 emaillierte Roste

EUR 1.766,00



## Einbau-Grillplatte FTE-40D

B/T/H 425/600/180 mm, 400 V/3,9 kW,  
1 Heizzone, Ausschnittmaße: B/T 418/593 mm,  
glatte Bratplatte 396x555 mm, Fettablauf, Spritzschutz optional

|                  |                               |              |
|------------------|-------------------------------|--------------|
| <b>FTE-40 D</b>  | Edelstahlplatte Aisi 430-matt | EUR 1.409,00 |
| <b>FTE-40 DC</b> | hartverchromte Platte         | EUR 1.666,00 |



## Einbau-Grillplatte FTE-60D

B/T/H 625/600/181 mm, 400 V/7,8 kW,  
2 Heizzonen, Ausschnittmaße: B/T 618/593 mm,  
Bratplatte 596x555 mm, Oberfläche wahlweise glatt- oder halb gerillt,  
Fettablauf, Spritzschutz optional

|                    |   |              |
|--------------------|---|--------------|
| <b>FTE-60 D</b>    | Edelstahlplatte Aisi 430-matt                             | EUR 2.123,00 |
| <b>FTE-60 DR</b>   | Edelstahlplatte Aisi 430-matt,<br>halb glatt/halb gerillt | EUR 2.367,00 |
| <b>FTE-60 DC</b>   | hartverchromte Platte                                     | EUR 2.823,00 |
| <b>FTE-60 DCRL</b> | hartverchromte Platte,<br>halb glatt/halb gerillt         | EUR 3.136,00 |



FTE-60C

## Einbau-Grillplatte FTE-80D

B/T/H 825/600/181 mm, 400 V/7,8 kW,  
2 Heizzonen, Ausschnittmaße: B/T 818/593 mm,  
glatte Bratplatte 796x555 mm, Fettablauf, Spritzschutz optional

|                  |                               |              |
|------------------|-------------------------------|--------------|
| <b>FTE-80 D</b>  | Edelstahlplatte Aisi 430-matt | EUR 3.475,00 |
| <b>FTE-80 DC</b> | hartverchromte Platte         | EUR 3.237,00 |

Spritzschutz siehe Seite 91.

# Einbaugeräte 60



## Einbau-Warmhaltewanne BSE-40 DM

B/T/H 400/600/260 mm, 230 V/1 kW

Einbau-Frittenwanne zum Warmhalten von z.B. Pommes Frites  
Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Wannenabmessungen GN 1/1-150 mm, ausgestattet mit Schrägblech und gelochtem Doppelboden, Temperatur regelbar 30 bis 90°C

EUR 818,00



## Einbau-Bainmarie BME-40 DM

B/T/H 400/600/335 mm, 230 V/2 kW

Einbau-Bainmarie GN 1/1

Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Wannenabmessungen 305x510 mm, Kapazität für GN 1/1-150 mm, ausgestattet mit gelochtem Doppelboden, Wasserablass, ohne GN-Behälter

EUR 951,00



## Einbau-Bainmarie BME-60 DM

B/T/H 600/600/335 mm, 230 V/3 kW

Einbau-Bainmarie GN 1/1+2/4

Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Wannenabmessungen 490x510 mm, Kapazität für 1x GN 1/1-150 mm und 2x GN 1/4-150 mm, ausgestattet mit gelochtem Doppelboden, Wasserablass, ohne GN-Behälter

EUR 1.095,00



## Einbau-Fritteuse FQE-41LD

B/T/H 400/600/380 mm, 400 V/6 kW

Einbau-Fritteuse 1 Becken

Inhalt: 10 Liter, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Wannenabmessungen 205x405 mm, ausgerüstet mit 1 Korb und 1 Deckel, Korbgröße 180x305x110 mm, Fettablasshahn, Heizkörper hochklappbar zur einfachen Reinigung des Beckens

EUR 1.650,00



## Einbau-Fritteuse FQE-41D

B/T/H 400/600/380 mm, 400 V/9 kW, mit verstärkter Heizleistung

EUR 1.651,00

# Einbaugeräte 60



## Einbau-Fritteuse FQE-61LD

B/T/H 600/600/380 mm, 400 V/12 kW

Einbau-Fritteuse 2 Becken

Inhalt: 2x 10 Liter, Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Wannenabmessungen 205x405 mm, ausgerüstet mit 1 Korb und 1 Deckel je Becken, Korbgröße 180x305x110 mm, Fettablasshahn, Heizkörper hochklappbar zur einfachen Reinigung des Beckens

EUR 3.054,00



## Einbau-Fritteuse FQE-61D

B/T/H 600/600/380 mm, 400 V/18 kW, mit verstärkter Heizleistung

EUR 3.066,00

## Einbau-Multibräter VBE-40D

B/T/H 400/600/320 mm, 400 V/4 kW

Einbau-Multibräter mit 1 Heizzone

Ausschnittmaße: B/T 392/593 mm, Wannenkapazität: 13 Liter, Wanne B/T/H 320/480/91 mm

EUR 2.520,00



## Einbau-Multibräter VBE-60D

B/T/H 600/600/320 mm, 400 V/8,1 kW

Einbau-Multibräter mit 2 Heizzonen

Ausschnittmaße: 592x593 mm, Wannenkapazität: 21 Liter, Wanne 520x480x91 mm

EUR 3.156,00



## Einbau-Nudelkocher CPE-60D

B/T/H 600/600/335 mm, 400 V/9 kW

Ausführung rostfrei, 28-Liter-Becken, Wasserablasshahn, im Becken drehender Heizkörper, ausgestattet mit 4 Körben und 2 Deckeln, Korbmaße: B/T/H 100/280/115 mm

EUR 2.750,00



Ausstattung mit 4 Körben

## Zubehör für Einbau-Grillplatten

|   |            |
|---|------------|
| Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 400 mm | EUR 170,00 |
| Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 600 mm | EUR 222,00 |
| Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 800 mm | EUR 271,00 |



# Einbaugeräte Star 70



Hochwertige massive Ausführung in Chromnickelstahl; hohes Hygieneniveau und einfache Reinigung  
Arbeitsplatte in CNS 1,5 mm, inkl. Bedienblende

## Einbau-Gasherd NC7-4G12D

B/T/H 400/625(740)/250 mm, Gasleistung 12 kW,  
Hochleistungsbrenner 2x6 kW mit Zündflamme,  
tiefgezogene CNS-Mulde

EUR 1.836,00



## Einbau-Gasherd NC7-8G24D

B/T/H 800/625(740)/250 mm, Gasleistung 24 kW,  
Hochleistungsbrenner 4x6 kW mit Zündflamme,  
tiefgezogene CNS-Mulde

EUR 2.866,00



## Einbau-Induktionsherd NI7-4TED

B/T/H 400/625(751)/250 mm, 400 V / 7 kW,  
2 unabhängige Heizzonen 2 x 3,5 kW, DM 230 mm

EUR 9.907,00



## Einbau-Induktionswok NIW7-4TED

B/T/H 400/625(751)/250 mm, 400 V / 5 kW,  
1 Heizzone, Cuvette 300 mm, Wokspule 5 kW

EUR 6.353,00



## Einbau-Bainmarie NB7-4ED

B/T/H 400/625(751)/250 mm, 230 V / 1,8 kW  
Wasserbad komplett mit gelochtem Blindboden,  
Überlaufrohr und Quersteg, Kapazität für GN 1/1 - 150mm

EUR 1.795,00



# Einbaugeräte Star 70



## Einbau-Multibräter NVB7-4ED

B/T/H 400/625(751)/250(322) mm, 400 V / 4 kW  
Wanne 100 mm tief aus blankpoliertem Edelstahl AISI 304,  
Innemaße 320x480 mm, 1 Heizzone

EUR 3.012,00



## Einbau-Multibräter NVB7-6ED

B/T/H 600/625(751)/250(322) mm, 400 V / 8,1 kW  
Wanne 100 mm tief aus blankpoliertem Edelstahl AISI 304,  
Innemaße 520x480 mm, 2 Heizzonen

EUR 3.842,00



## Einbau-Grillplatte NFT7-4

B/T/H 400/625(751)/274 mm, 400 V / 5,4 kW  
massive, waagrechte, hartverchromte Grillfläche,  
Grillfläche 355x530 mm, 1 Heizzone

|                      |                     |                     |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| <b>NFT7-4ELCD/FS</b> | Grillfläche glatt   | <b>EUR 2.483,00</b> |
| <b>NFT7-4ERCD/FS</b> | Grillfläche gerillt | <b>EUR 2.438,00</b> |



NFT7-4ELCD

## Einbau-Grillplatte NFT7-6

B/T/H 600/625(751)/274 mm, 400 V / 7,5 kW  
massive, waagrechte, hartverchromte Grillfläche,  
Grillfläche 535x530 mm, 1 Heizzone

|                      |                     |                     |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| <b>NFT7-6ELCD/FS</b> | Grillfläche glatt   | <b>EUR 2.790,00</b> |
| <b>NFT7-6ERCD/FS</b> | Grillfläche gerillt | <b>EUR 2.940,00</b> |



NFT7-6ERCD

## Einbau-Grillplatte NFT7-8

B/T/H 800/625(751)/274 mm, 400 V / 10,8 kW  
massive, waagrechte, hartverchromte Grillfläche,  
Grillfläche 735x530 mm, 2 Heizzonen

|                      |                        |                     |
|----------------------|------------------------|---------------------|
| <b>NFT7-8ELCD/FS</b> | Grillfläche glatt      | <b>EUR 3.619,00</b> |
| <b>NFT7-8EMCD/FS</b> | 2/3 glatt, 1/3 gerillt | <b>EUR 3.677,00</b> |
| <b>NFT7-8ERCD/FS</b> | Grillfläche gerillt    | <b>EUR 3.784,00</b> |



NFT7-8ELCD

# Einbaugeräte Star 70

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Einbau-Grill NGW7-8ED

B/T/H 800/625(751)/250(322) mm, 400 V / 8,16 kW  
direktes Garen auf den gekapselten Heizwiderständen,  
herausnehmbare Wasserwanne, 2 Heizzonen

EUR 4.656,00



## Einbau-Fritteuse NF7-4E10D

B/T/H 400/625(751)/250(433) mm, 400 V / 9 kW  
Tiefgezogenes Becken für 10 Liter, Heizkörper drehbar,  
Korbgröße 180/350/110 mm, Thermostat 100-185°C

EUR 2.281,00



## Einbau-Fritteuse NF7-4E15D

B/T/H 400/625(751)/250(550) mm, 400 V / 12 kW  
Tiefgezogenes Becken für 15 Liter, Heizkörper drehbar,  
Korbgröße 225/360/120 mm, Thermostat 100-185°C

EUR 2.760,00



## Einbau-Nudelkocher NPC7-4ED

B/T/H 400/625(751)/250(560) mm, 400 V / 5,6 kW,  
Tiefgezogenes Becken für 28 Liter (ca. GN 2/3), Heizkörper drehbar,  
Energierегler, Wasserzulauf, ohne Körbe

EUR 3.488,00



## Einbau-Nudelkocher NPC7-6ED

B/T/H 600/625(751)/250(560) mm, 400 V / 9 kW,  
Tiefgezogenes Becken für 42 Liter (ca. GN 1/1, quer),  
Heizkörper drehbar, Energierегler, Wasserzulauf, ohne Körbe

EUR 4.063,00



Körbe für Nudelkocher siehe Seite 65.



KOCHGERÄTE AMBACH



SEITE  
96

FRITTEUSEN, PASTAKOCHER



SEITE  
98

GASHERDE, CHINA, TEPPANYAKI



SEITE  
111

GRILLER, PASTA, CERANHERDE



SEITE  
112

INDUKTIONSTECHNIK



SEITE  
116

HERBERT TROCKNER



SEITE  
131

HEISSLUFTÖFEN, KOMBIDÄMPFER



SEITE  
134

NT-GAREN, HEISSHALTEGERÄTE



SEITE  
147

SCHNELLGARSYSTEME



SEITE  
150

MIKROWELLENHERDE



SEITE  
152

PIZZAÖFEN, KONDITORÖFEN



SEITE  
154

SALAMANDER, TOASTER, SUPPENT.



SEITE  
161

## AMBACH: QUALITÄT UND LEIDENSCHAFT

Mit mehr als 70 Jahren Erfahrung in horizontaler Kochtechnik steht Ambach für das perfekte Zusammenspiel von industrieller Fertigung und handwerklichem Können. Aufgrund eigener Forschungs- und Entwicklungsabteilungen produziert Ambach auch komplexe Geräte überwiegend selbst. Kunden und Partner schätzen Ambach-Produkte wegen ihrer exzellenten Qualität, ihrer Leistung und Zuverlässigkeit sowie der umfassenden Dienstleistungen, mit denen ihre Projekte begleitet werden.



### CHEF 850

#### DIE GERÄTELINIE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND CATERING

Chef 850 kombiniert die Funktionen, Robustheit und Leistung der System 850 Geräte mit genau passenden Unterbauten in HS Qualität. Der Aufbau ist also Single Modular.



**SMD** **THC**

#### „SINGLE MODULAR DESIGN“

Unterbauten entsprechen exakt den Gerätemaßen. Es werden immer Vollgeräte kombiniert.

**SMD**



#### „TRUE HYGIENIC CONNECTION“ THERMOBLOCK 2.0

Das maximal hygienische Verbindungssystem für den perfekten modularen Aufbau. Die Arretierungsgabel entspricht exakt der Gerätetiefe und zieht über die konischen Räder die Geräte zusammen.

**THC**



Das innovative Ambach Thermo-speicherblock Heizsystem steht dank seiner in solide Aluminiumkerne eingegossenen Heizkörper für schnelles Aufheizen, beste Wärmespeicherung und absolut gleichmäßige Ergebnisse. So wird Garen ohne Temperaturverlust bis in den Randbereich ermöglicht.



## ALLES MÖGLICHE FÜR DEINE EINZIGARTIGE KÜCHE

### Elektro-Kippbratpfanne 8EKB/120 II

Abmessungen (LxBxH): 1200x850x900 mm  
 Kochzonen: 1  
 Kochfläche/Arbeitsfläche : 685x620x H=250mm  
 Gesamtinhalt: 106 Liter  
 Stromversorgung: 13,5kW, 400V-3Nac-50/60Hz  
 Elektro-Kippbratpfanne GN 2/1, mit 1 Kochzone. Motorkippung.  
 Vollgerät.

EUR 17.680,00



### Elektro-Kochkessel 8ESK/80-100

Abmessungen (LxBxH): 800x850x900 mm  
 Kochzonen: 1  
 Kochfläche/Arbeitsfläche : D=595mm, H=410mm  
 Gesamtinhalt: 111 Liter  
 Stromversorgung: 18kW, 400V-3Nac-50/60Hz  
 Elektro-Schnell-Kochkessel mit 1 Kochzone, zum direkten Kochen.  
 Vollgerät.

EUR 14.190,00



### Elektro-Fritteuse 8EF2/50-EE

Abmessungen (LxBxH): 500x850x900 mm  
 Kochzonen: 2  
 Kochfläche/Arbeitsfläche : 2x 165x470x H=300mm  
 Gesamtinhalt: 2x18 Liter  
 Stromversorgung: 15kW, 400V-3Nac-50/60Hz  
 Elektro-Fritteuse mit 2 Becken. Elektronische Steuerung.  
 Vollgerät mit offenem Unterbau und einer Flügeltür und  
 Ölaufangbehälter. Auch mit Korblift Filter und Pumpe erhältlich.

EUR 8.260,00



### Elektro-Griddle 8EBPRUB0/80-C II

Abmessungen (LxBxH): 800x850x900 mm  
 Kochzonen: 2  
 Kochfläche/Arbeitsfläche : 650x609mm; H=60-55mm  
 Stromversorgung: 12kW, 400V-3Nac-50/60Hz  
 Elektro-Griddleplatte vertieft, mit 2 Kochzonen, mit glatter  
 Compound Edelstahlplatte. Vollgerät mit offenem Unterbau.

EUR 9.730,00



### Elektro-Induktionsherd 8IHF4UB0/80

Abmessungen (LxBxH): 800x850x900 mm  
 Kochzonen: 4  
 Kochfläche/Arbeitsfläche : 650x600 mm  
 Stromversorgung: 20kW, 400V-3Nac-50/60Hz  
 Elektro-Induktionsherd mit 4 Kochzonen, 4 quadratische Flächen-  
 spulen 285x285 mm. Vollgerät mit offenem Unterbau.

EUR 18.520,00



# Standfritteusen „Touch“



- Touchscreen-Steuerung – 24 frei konfigurierbare Programme, Frittierdauer wird automatisch der Menge des Frittiergutes angepasst. Präzise Temperatureinstellung und Steuerung in +/- 1°C Schritten
- Statusanzeige über Bildschirmfarbe – grün/gelb/rot
- Stand-by Funktion – Energiesparmodus bei Nichtgebrauch mit Restart bei Bildschirmberührung
- Ölmanagementsystem – Eingabe und Überwachung erforderlicher Filterzyklen/Ölwechselzyklen
- USB Anschluss, Energieverbrauchsdaten, variable Lautstärke, Sprachoptionen, PIN-Funktion
- Fettschmelzyklus – schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten
- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung und Hygiene
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Filtersystem – Fettauffangwanne mit integriertem Grob- und Feinfilter für eine bessere Qualität und längere Lebenszeit des Öls
- Temperaturbereich 40-190°C

**Optionen/Extras:**

- Integriertes Ölpump/Filtriersystem – bis zu 40% längere Öllebensdauer
- Korbhebeautomatik – Korb wird automatisch aus dem Öl gehoben
- Räder



Touch 633



Touch 311



Touch 412



Touch 422



Touch 622

| Touch/kW                | Ölinhalt (L)      | B/T/H (mm)         | Körbe        | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|-------------------------|-------------------|--------------------|--------------|---------------------------|
| 211 / 7,5 kW            | 7,5-9             | 198/650/900        | 1            | EUR 5.490,00              |
| <b>211 / 9 kW</b>       | <b>7,5-9</b>      | <b>198/650/900</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 5.476,00</b>       |
| 211 / 11 kW             | 7,5-9             | 198/650/900        | 1            | EUR 5.549,00              |
| 311 /11,4 kW            | 12,5-14           | 298/650/900        | 1            | EUR 6.003,00              |
| <b>311 /15 kW</b>       | <b>12,5-14</b>    | <b>298/650/900</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 6.090,00</b>       |
| 412 /15 kW              | 17-20,5           | 398/650/900        | 2 (1)        | EUR 6.914,00              |
| <b>412 /18 kW</b>       | <b>17-20,5</b>    | <b>398/650/900</b> | <b>2 (1)</b> | <b>EUR 7.049,00</b>       |
| 412 / 22 kW             | 17-20,5           | 398/650/900        | 2 (1)        | EUR 7.188,00              |
| 422 / 2x 7,5 kW         | 2x 7,5-9          | 398/650/900        | 2            | EUR 10.207,00             |
| <b>422 / 2x 9 kW</b>    | <b>2x 7,5-9</b>   | <b>398/650/900</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 10.349,00</b>      |
| 422 / 2x 11 kW          | 2x 7,5-9          | 398/650/900        | 2            | EUR 10.490,00             |
| <b>622 / 2x 11,4 kW</b> | <b>2x 12,5-14</b> | <b>592/650/900</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 11.707,00</b>      |
| 622 / 2x 15 kW          | 2x 12,5-14        | 592/650/900        | 2            | EUR 11.879,00             |
| <b>633 / 3x 7,5 kW</b>  | <b>3x 7,5-9</b>   | <b>592/650/900</b> | <b>3</b>     | <b>EUR 15.475,00</b>      |
| 633 / 3x 9 kW           | 3x 7,5-9          | 592/650/900        | 3            | EUR 15.569,00             |

# Standfritteusen „Precision“



- Digitale Steuerung – 1 Programm, Frittierdauer wird automatisch der Menge des Frittiergutes angepasst, oder manueller Betrieb
- Präzise elektronische Steuerung  $\pm 1^\circ\text{C}$ , Temperatureinstellung in  $5^\circ\text{C}$  Schritten
- Countdowntimer mit Restzeitanzeige und Signalton
- Fettschmelzyklus – schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten
- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung und Hygiene
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Filtersystem – Fettauffangwanne mit integriertem Grob- und Feinfilter für eine bessere Qualität und längere Lebenszeit des Öls
- Temperaturbereich  $60\text{--}190^\circ\text{C}$

## Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump/Filtriersystem – bis zu 40% längere Öllebensdauer
- Korbhebeautomatik – Korb wird automatisch aus dem Öl gehoben
- Räder



Precision 633



Precision 311



Precision 412



Precision 422



Precision 622

| Precision/kW          | Ölinhalt (L)      | B/T/H (mm)         | Körbe        | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|-----------------------|-------------------|--------------------|--------------|---------------------------|
| 211 / 7,5 kW          | 7,5–9             | 200/650/900        | 1            | EUR 4.595,00              |
| <b>211 / 9 kW</b>     | <b>7,5–9</b>      | <b>200/650/900</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 4.673,00</b>       |
| 211 / 11 kW           | 7,5–9             | 200/650/900        | 1            | EUR 4.748,00              |
| 311 / 11,4 kW         | 12,5–14           | 298/650/900        | 1            | EUR 5.491,00              |
| <b>311 / 15 kW</b>    | <b>12,5–14</b>    | <b>298/650/900</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 5.581,00</b>       |
| 412 / 15 kW           | 17–20,5           | 398/650/900        | 2 (1)        | EUR 6.359,00              |
| <b>412 / 18 kW</b>    | <b>17–20,5</b>    | <b>398/650/900</b> | <b>2 (1)</b> | <b>EUR 6.512,00</b>       |
| 412 / 22 kW           | 17–20,5           | 398/650/900        | 2 (1)        | EUR 6.665,00              |
| 422 / 2x 7,5 kW       | 2x 7,5–9          | 398/650/900        | 2            | EUR 7.821,00              |
| <b>422 / 2x 9 kW</b>  | <b>2x 7,5–9</b>   | <b>398/650/900</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 7.969,00</b>       |
| 422 / 2x 11 kW        | 2x 7,5–9          | 398/650/900        | 2            | EUR 8.128,00              |
| 622 / 2x 11,4 kW      | 2x 12,5–14        | 592/650/900        | 2            | EUR 9.972,00              |
| <b>622 / 2x 15 kW</b> | <b>2x 12,5–14</b> | <b>592/650/900</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 10.159,00</b>      |
| 633 / 3x 7,5 kW       | 3x 7,5–9          | 592/650/900        | 3            | EUR 12.179,00             |
| <b>633 / 3x 9 kW</b>  | <b>3x 7,5–9</b>   | <b>592/650/900</b> | <b>3</b>     | <b>EUR 12.273,00</b>      |



# Standfritteusen „Super Easy“

- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Elektromechanisches Thermostat für ein sicheres Arbeiten (Skala in 10°C Schritten/Steuerung +/- 8°C)
- inkl. Fettauffangwanne
- Temperaturbereich 95-190°C
- Version ohne oder mit Filterset (Grob- und Feinfilter) für Fettauffangwanne



Super Easy 633

### Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump- und Filtriersystem – bis zu 40% längere Lebensdauer des Öls
- Räder



Super Easy 311



Super Easy 412



Super Easy 422



Super Easy 622

| S.Easy/kW             | Ölinhalt (L)      | B/T/H (mm)         | Körbe        | Listenpreis (exkl. MWSt.) |                     |
|-----------------------|-------------------|--------------------|--------------|---------------------------|---------------------|
|                       |                   |                    |              | ohne Filterset            | mit Filterset       |
| 211 / 7,5 kW          | 7,5-9             | 200/650/900        | 1            | EUR 2.908,00              | EUR 3.142,00        |
| <b>211 / 11 kW</b>    | <b>7,5-9</b>      | <b>200/650/900</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 2.995,00</b>       | <b>EUR 3.232,00</b> |
| 311 / 11,4 kW         | 12,5-14           | 298/650/900        | 1            | EUR 3.626,00              | EUR 3.901,00        |
| <b>311 / 15 kW</b>    | <b>12,5-14</b>    | <b>298/650/900</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 3.692,00</b>       | <b>EUR 3.963,00</b> |
| 412 / 15 kW           | 17-20,5           | 398/650/900        | 2 (1)        | EUR 3.983,00              | EUR 4.258,00        |
| <b>412 / 22 kW</b>    | <b>17-20,5</b>    | <b>398/650/900</b> | <b>2 (1)</b> | <b>EUR 4.247,00</b>       | <b>EUR 4.521,00</b> |
| 422 / 2x 7,5 kW       | 2x 7,5-9          | 398/650/900        | 2            | EUR 4.859,00              | EUR 5.325,00        |
| <b>422 / 2x 11 kW</b> | <b>2x 7,5-9</b>   | <b>398/650/900</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 5.051,00</b>       | <b>EUR 5.518,00</b> |
| 622 / 2x 11,4 kW      | 2x 12,5-14        | 592/650/900        | 2            | EUR 5.552,00              | EUR 6.003,00        |
| <b>622 / 2x 15 kW</b> | <b>2x 12,5-14</b> | <b>592/650/900</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 5.675,00</b>       | <b>EUR 6.117,00</b> |
| 633 / 3x 7,5 kW       | 3x 7,5-9          | 592/650/900        | 3            | EUR 7.692,00              | EUR 8.193,00        |
| <b>633 / 3x 11 kW</b> | <b>3x 7,5-9</b>   | <b>592/650/900</b> | <b>3</b>     | <b>EUR 7.910,00</b>       | <b>EUR 8.286,00</b> |



# Einbaufritteusen Precision/DI & Touch/DI



| Modell /kW            | Ölinhalt (L)      | B/T (mm)       | Körbe        | Listenpreis (exkl. MWSt.) |                      |
|-----------------------|-------------------|----------------|--------------|---------------------------|----------------------|
|                       |                   |                |              | Precision/DI              | Touch/DI             |
| 211 / 7,5 kW          | 7,5-9             | 200/630        | 1            | EUR 4.487,00              | EUR 5.301,00         |
| <b>211 / 9 kW</b>     | <b>7,5-9</b>      | <b>200/630</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 4.566,00</b>       | <b>EUR 5.366,00</b>  |
| 211 / 11 kW           | 7,5-9             | 200/630        | 1            | EUR 4.638,00              | EUR 5.439,00         |
| 311 / 11,4 kW         | 12,5-14           | 298/630        | 1            | EUR 5.353,00              | EUR 5.869,00         |
| <b>311 / 15 kW</b>    | <b>12,5-14</b>    | <b>298/630</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 5.447,00</b>       | <b>EUR 5.954,00</b>  |
| 412 / 15 kW           | 17-20,5           | 398/630        | 2 (1)        | EUR 6.197,00              | EUR 6.749,00         |
| <b>412 / 18 kW</b>    | <b>17-20,5</b>    | <b>398/630</b> | <b>2 (1)</b> | <b>EUR 6.347,00</b>       | <b>EUR 6.886,00</b>  |
| 412 / 22 kW           | 17-20,5           | 398/630        | 2 (1)        | EUR 6.498,00              | EUR 7.021,00         |
| 422 / 2x 7,5 kW       | 2x 7,5-9          | 398/630        | 2            | EUR 7.630,00              | EUR 10.015,00        |
| <b>422 / 2x 9 kW</b>  | <b>2x 7,5-9</b>   | <b>398/630</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 7.781,00</b>       | <b>EUR 10.157,00</b> |
| 422 / 2x 11 kW        | 2x 7,5-9          | 398/630        | 2            | EUR 7.934,00              | EUR 10.296,00        |
| 522 / 1x 7,5 kW       | 1x 7,5-9          | 495/630        | 2            | EUR 8.475,00              | EUR 10.617,00        |
| 1x 11,4 kW            | 1x 12,5-14        |                |              |                           |                      |
| <b>522 / 1x 9 kW</b>  | <b>1x 7,5-9</b>   | <b>495/630</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 8.543,00</b>       | <b>EUR 10.689,00</b> |
| 1x 11,4 kW            | 1x 12,5-14        |                |              |                           |                      |
| 622 / 2x 11,4 kW      | 2x 12,5-14        | 592/630        | 2            | EUR 8.982,00              | EUR 11.415,00        |
| <b>622 / 2x 15 kW</b> | <b>2x 12,5-14</b> | <b>592/630</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 9.157,00</b>       | <b>EUR 11.586,00</b> |
| 633 / 3x 7,5 kW       | 3x 7,5-9          | 592/630        | 3            | EUR 10.771,00             | EUR 14.729,00        |
| <b>633 / 3x 9 kW</b>  | <b>3x 7,5-9</b>   | <b>592/630</b> | <b>3</b>     | <b>EUR 10.997,00</b>      | <b>EUR 14.946,00</b> |

Zubehör siehe Seite 102.

# Einbaufritteusen „Super Easy“



311



412



422



622

| S.Easy/kW                | Ölinhalt (L)      | B/T (mm)       | Körbe        | Listenpreis (exkl. MWSt.) |                     |
|--------------------------|-------------------|----------------|--------------|---------------------------|---------------------|
|                          |                   |                |              | ohne Filterset            | mit Filterset       |
| DI-211 / 7,5 kW          | 7,5-9             | 200/630        | 1            | EUR 2.491,00              | EUR 2.727,00        |
| <b>DI-211 / 11 kW</b>    | <b>7,5-9</b>      | <b>200/630</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 2.694,00</b>       | <b>EUR 2.928,00</b> |
| DI-311 / 11,4 kW         | 12,5-14           | 298/630        | 1            | EUR 3.242,00              | EUR 3.516,00        |
| <b>DI-311 / 15 kW</b>    | <b>12,5-14</b>    | <b>298/630</b> | <b>1</b>     | <b>EUR 3.296,00</b>       | <b>EUR 3.570,00</b> |
| DI-412 / 15 kW           | 17-20,5           | 398/630        | 2 (1)        | EUR 3.452,00              | EUR 3.724,00        |
| <b>DI-412 / 22 kW</b>    | <b>17-20,5</b>    | <b>398/630</b> | <b>2 (1)</b> | <b>EUR 3.682,00</b>       | <b>EUR 3.955,00</b> |
| DI-422 / 2x 7,5 kW       | 2x 7,5-9          | 398/630        | 2            | EUR 4.319,00              | EUR 4.787,00        |
| <b>DI-422 / 2x 11 kW</b> | <b>2x 7,5-9</b>   | <b>398/630</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 4.594,00</b>       | <b>EUR 5.060,00</b> |
| DI-622 / 2x 11,4 kW      | 2x 12,5-14        | 592/630        | 2            | EUR 4.942,00              | EUR 5.345,00        |
| <b>DI-622 / 2x 15 kW</b> | <b>2x 12,5-14</b> | <b>592/630</b> | <b>2</b>     | <b>EUR 5.106,00</b>       | <b>EUR 5.507,00</b> |
| DI-633 / 3x 7,5 kW       | 3x 7,5-9          | 592/630        | 3            | EUR 6.105,00              | EUR 6.848,00        |
| <b>DI-633 / 3x 11 kW</b> | <b>3x 7,5-9</b>   | <b>592/630</b> | <b>3</b>     | <b>EUR 6.493,00</b>       | <b>EUR 7.193,00</b> |

## Zubehör/Optionen SuperEasy, Precision, Touch

|                                     |   |                     |
|-------------------------------------|---|---------------------|
| <b>Ölpumpe einzeln OP1</b>          | <b>Ölpumpe für 211, 311, 412, 422, 522, 622, 633</b>    | <b>EUR 2.615,00</b> |
| Ölpumpe doppelt OP2                 | Ölpumpen nur für 422, 522, 622                          | EUR 5.218,00        |
| <b>Ölpumpe dreifach OP3</b>         | <b>Ölpumpe für 633</b>                                  | <b>EUR 7.573,00</b> |
| LiftFry Einzel-Korbheber OL1        | für Modelle Touch, Precision, 211, 311, 412             | EUR 1.863,00        |
| <b>LiftFry Doppel-Korbheber OL2</b> | <b>für Modelle Touch, Precision, 412, 422, 522, 622</b> | <b>EUR 3.724,00</b> |
| LiftFry Dreifach-Korbheber OL3      | für Modell Touch, Precision, 633                        | EUR 5.787,00        |
| <b>Satz Rollen OC200</b>            | <b>2 Bockrollen hinten für 300/400/600</b>              | <b>EUR 199,00</b>   |
| Satz Rollen OC400                   | 2 Bockrollen hinten, 2 Lenkrollen vorne für 300/400/600 | EUR 398,00          |

## Körbe für FriFri Fritteusen

| Modell        | passend für                                  | B/T/H (mm)         | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|---------------|--|--------------------|---------------------------|
| <b>300941</b> | <b>ECO 4</b>                                 | <b>140/260/100</b> | <b>EUR 40,00</b>          |
| 300942        | ECO 6  | 190/260/100        | EUR 43,00                 |
| <b>300716</b> | <b>Profi+ / Frita+ 6, Profi+ 10</b>          | <b>220/260/100</b> | <b>EUR 98,00</b>          |
| 101010        | Profi+ / Frita+ 8                            | 140/260/100        | EUR 109,00                |
| <b>300717</b> | <b>Profi+ / Frita+ 8</b>                     | <b>310/260/100</b> | <b>EUR 135,00</b>         |
| 601138        | Profi+ 10 Schnitzelkorb                      | 485/270/35         | EUR 210,00                |
| <b>100831</b> | <b>211, 412, 422, 522</b>                    | <b>140/310/150</b> | <b>EUR 145,00</b>         |
| 100761        | 311, 522, 622                                | 220/310/150        | EUR 167,00                |
| <b>301093</b> | <b>311, 522, 622</b>                         | <b>108/310/150</b> | <b>EUR 145,00</b>         |
| 411048        | 412  | 300/310/150        | EUR 193,00                |
| <b>311067</b> | <b>Korbhalter für 311 für 2 kleine Körbe</b> | <b>-</b>           | <b>EUR 81,00</b>          |

# Tischfritteusen „Profi+“



- tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- präzise elektronische Steuerung mit Temperaturkontrolle von  $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temperatureinstellung durch Regelknopf mit Skala in  $5^{\circ}\text{C}$  Schritten
- Fettschmelzyklus - schonendes Aufheizen und Verflüssigen von festen Frittierfetten
- Stand-by-Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, Sicherheitsendschalter für Heizkörper
- Modell Profi +6 und 10, Korbgröße 220x260x100 mm
- Modell Profi +8, Standard mit 1 Korb 310x260x100 mm - auf Wunsch 2 kleine Körbe



Profi+ 6



Profi+ 6+6



Schnitzelkorb für Profi+ 10



Profi+ 8



Profi+ 8+8



Profi+ 10

| Profi+ /kW                | Ölinhalt (L) | B/T/H (mm)         | Körbe    | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|---------------------------|--------------|--------------------|----------|---------------------------|
| <b>Profi+ 6 / 4,6 kW</b>  | <b>5-7</b>   | <b>270/475/300</b> | <b>1</b> | <b>EUR 1.904,00</b>       |
| Profi+ 6+6 / 2x 4,6 kW    | 2x 5-7       | 540/475/300        | 2        | EUR 3.658,00              |
| <b>Profi+ 8 / 6,9 kW</b>  | <b>8-9,5</b> | <b>360/475/300</b> | <b>1</b> | <b>EUR 2.084,00</b>       |
| Profi+ 8+8 / 2x 6,9 kW    | 2x 8-9,5     | 720/475/300        | 2        | EUR 3.904,00              |
| <b>Profi+ 10 / 6,9 kW</b> | <b>12-15</b> | <b>540/475/300</b> | <b>2</b> | <b>EUR 2.790,00</b>       |
| Profi+ 10 / 9,2 kW        | 12-15        | 540/475/300        | 2        | EUR 2.790,00              |

# Tischfritteusen „Frita+“

- tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- elektromechanisches Thermostat, Genauigkeit ca.  $\pm 5\%$
- Sicherheitsschalter für die Heizkörper
- Frita +8 optional mit 2 kleinen Körben (Foto)



| Frita + /kW              | Ölinhalt (L) | B/T/H (mm)         | Körbe/mm                | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|--------------------------|--------------|--------------------|-------------------------|---------------------------|
| <b>Frita +6 / 4,6 kW</b> | <b>5-7</b>   | <b>270/475/300</b> | <b>1/220x260x100 mm</b> | <b>EUR 1.298,00</b>       |
| Frita +8 / 6,9 kW        | 8-9,5        | 360/475/300        | 1/310x260x100 mm        | EUR 1.491,00              |

# Tischfritteusen „Eco“

- tiefgezogener Ölbehälter
- elektromechanisches Thermostat, Genauigkeit ca. +/- 5%
- Sicherheitsschalter für Heizkörper, Stromanschluss 230 V
- Eco 4, Korbgröße 140x260x100 mm
- Eco 6, Korbgröße 190x260x100 mm



Eco 4



Eco 4+4



Eco 6



Eco 6+6

| Eco /kW             | Ölinhalt (L) | B/T/H (mm)  | Körbe | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|---------------------|--------------|-------------|-------|---------------------------|
| Eco 4 / 3,2 kW      | 3-4          | 167/375/295 | 1     | EUR 457,00                |
| Eco 4+4 / 2x 3,2 kW | 2x3-4        | 348/375/295 | 2     | EUR 872,00                |
| Eco 6 / 3,2 kW      | 4-5          | 218/375/295 | 1     | EUR 525,00                |
| Eco 6+6 / 2x3,2 kW  | 2x4-5        | 450/375/295 | 2     | EUR 1.011,00              |

# Tischfritteusen „DF“

- geschweißte & gestrahlte Becken mit Ablaufhahn
- Elektro: mechanisches Thermostat, Heizkörper herausklappbar, Sicherheitsschalter
- Gas: Piezozündung, Modell N: Erdgas 20 mbar, Modell P: Flaschengas 50 mbar



DF-49



DF-66ST



DF-4

| DF /kW              | Ölinhalt (L) | B/T/H (mm)  | Körbe / mm      | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|---------------------|--------------|-------------|-----------------|---------------------------|
| DF-49 / 9 kW        | 15           | 450/632/290 | 2 / 200x310x100 | EUR 1.650,00              |
| DF-66ST / 6 kW      | 20           | 600/632/290 | 3 / 160x295x100 | EUR 1.756,00              |
| DF-4N / 11,3 kW Gas | 8            | 450/654/290 | 2 / 160x300x100 | EUR 2.879,00              |
| DF-4P / 10,5 kW Gas | 8            | 450/654/290 | 2 / 160x300x100 | EUR 2.879,00              |

# Pastakocher „Super Easy“



- tiefgezogener Tank für perfekte Hygiene und Reinigung
- elektromechanische Temperaturkontrolle
- Wahlschalter: Heizbetrieb - Füllen - Nachfüllen
- Mechanischer Temperaturregler
- hochwertiges herausklappbares Heizelement
- Wasserzulauf mit manueller Wasserfüllung



Super Easy 311



Super Easy 311/DI

| S. Easy Pasta/kW  | Becken (L) | B/T/H (mm)  | Körbe | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|---|------------|-------------|-------|---------------------------|
| Standgerät 311/7,5  | 30 Lt.     | 300/650/900 | 1     | EUR 4.469,00              |
| Einbaugerät 311/DI/7,5  | 30 Lt.     | 300/650     | 1     | EUR 4.389,00              |
| Großer Korb (1 Stk. als Standardausstattung) 215x290x155 mm (H) |            |             |       | EUR 302,00                |
| Kleiner Einzelportionskorb ca. 100x120x160 mm (H)               |            |             |       | EUR 170,00                |
| Set-Halter mit 6 Einzelportionskörben je ca. 100x120x160 mm (H) |            |             |       | EUR 1.095,00              |

# Warmhaltewannen Silofrit



650722 Tischgerät



601210 Standgerät



651105 Einbau/DI

- Silofrit Salz- und Warmhaltestationen ermöglichen es, auch in Stoßzeiten knusprige und warme Pommes zu servieren; mit herausnehmbarem Lochblech
- Tisch- und Standgerät mit Heizung von oben und unten
- Einbaugerät mit Heizung von oben, inkl. Hauptschalter

| Silofrit/kW              | B/T/H (mm)  | Ausschnitt B/T | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|--------------------------|-------------|----------------|---------------------------|
| 650722 Tischgerät/1 kW   | 400/630/300 | -              | EUR 2.133,00              |
| 601210 Standgerät/1 kW   | 400/630/900 | -              | EUR 3.490,00              |
| 651105 Einbau/DI/0,65 kW | 400/630/300 | 394/628,50     | EUR 2.080,00              |



# Standfritteuse „Primus“



- Prozesssteuerung mit 10 Programmen – 9 Frittierprogramme, 1 Reinigungsprogramm 20-90°C
- Bedienfeld mit glatter Folientastatur mit Bedientasten und digitaler Anzeige
- Präzise elektronische Steuerung +/- 2°C, Einstellung in 1°C-Schritten von 90-180°C
- Automatische Anpassung der Frittierzeit auf die Produktmenge bei Programmsteuerung
- Fettschmelzyklus, Stand-by Funktion, Shaker Funktion, Selbstdiagnosesystem
- Ölmanagementsystem – Eingabe erforderlicher Filterzyklen/Ölwechselzyklen
- Sicherheitsmanagement – autom. Prüfung der Sicherheitseinrichtungen
- Tiefgezogenes Becken mit Silikonisolierung, hochschwenkbare Heizkörper
- Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder Not-Aus-Schalter
- Filtersystem – Fettauffangwanne mit Teleskopauszug und Grobfilter
- inklusive Option „3 Schnellwahltasten“

## Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump/Filtersystem für längere Öllebensdauer
- Korbhebeautomatik – Korb wird automatisch aus dem Öl gehoben
- Räder, Feinfilter mit Haltebügel



Primus 62P



Primus 31 P



Primus 41P



Primus 41T



Primus 42P

| Primus/kW          | Ölinhalt (L) | B/T/H (mm)  | Körbe | Preis EUR    |
|--------------------|--------------|-------------|-------|--------------|
| VX21P/7,5 kW       | 7-9          | 224/680/900 | 1     | EUR 4.939,00 |
| VX31P/11 kW        | 13-16        | 304/680/900 | 1     | EUR 5.521,00 |
| VX41P/15 kW        | 18-23        | 404/680/900 | 2     | EUR 6.305,00 |
| VX41T/15 kW        | 18-23        | 404/680/900 | 2     | EUR 8.074,00 |
| VX42P/15 kW        | 2x 7-9       | 404/680/900 | 2     | EUR 8.836,00 |
| VX42P2AK/2x7,5 kW* | 2x 7-9       | 404/680/900 | 2     | EUR 8.962,00 |
| VX62P/2x11 kW*     | 2x13-16      | 604/680/900 | 2     | EUR 9.799,00 |

\*2 Anschlusskabel



# Standfritteuse „Sirius“



- Drehknopfsteuerung mit einem Frittierprogramm oder manuellem Betrieb
- Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar
- Präzise elektronische Steuerung +/- 2°C, Einstellung in 5°C-Schritten von 145-180°C
- Automatische Anpassung der Frittierzeit auf die Produktmenge bei Programmsteuerung
- Fettschmelzyklus, Stand-by Funktion, Shakerfunktion, Selbstdiagnosesystem
- Ölmanagementsystem – Eingabe erforderlicher Filterzyklen/Ölwechselzyklen
- Sicherheitsmanagement – autom. Prüfung der Sicherheitseinrichtungen
- Tiefgezogenes Becken mit Silikonisolierung, hochschwenkbare Heizkörper
- Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder Not-Aus-Schalter
- Filtersystem – Fettauffangwanne mit Teleskopauszug und Grobfilter

## Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump/Filtersystem für längere Öllebensdauer
- Räder, Feinfilter mit Haltebügel



Sirius 62S



Sirius 21S



Sirius 31S



Sirius 41S

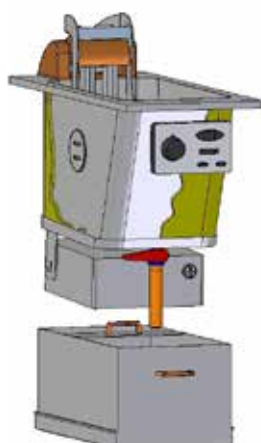


Sirius 42S

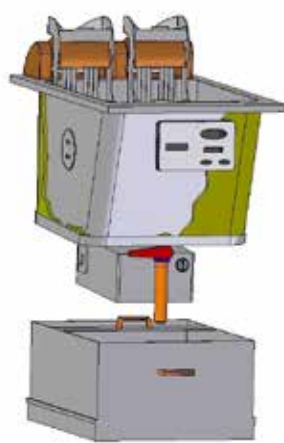
| Sirius/kW          | Ölinhalt (L) | B/T/H (mm)  | Körbe | Preis EUR    |
|--------------------|--------------|-------------|-------|--------------|
| VX21S/7,5 kW       | 7-9          | 224/680/900 | 1     | EUR 4.379,00 |
| VX31S/11 kW        | 13-16        | 304/680/900 | 1     | EUR 5.096,00 |
| VX41S/15 kW        | 18-23        | 404/680/900 | 2     | EUR 5.824,00 |
| VX42S/15 kW        | 2x 7-9       | 404/680/900 | 2     | EUR 6.999,00 |
| VX42S2AK/2x7,5 kW* | 2x 7-9       | 404/680/900 | 2     | EUR 7.126,00 |
| VX62S/2x11 kW*     | 2x13-16      | 604/680/900 | 2     | EUR 8.130,00 |

\*2 Anschlusskabel

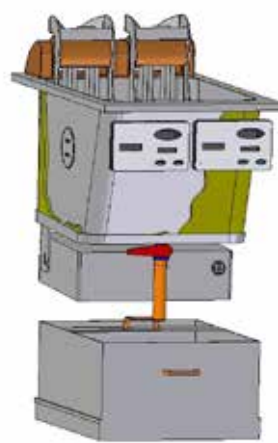
# Einbaufritteuse Sirius & Primus



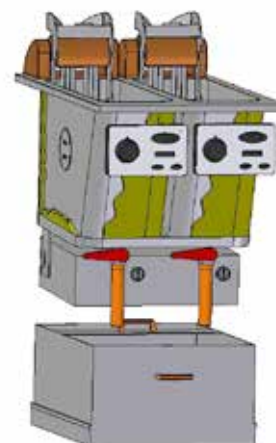
Sirius VXE 31S



Primus VXE 41P



Primus VXE 41T



Sirius VXE 42S

| Modell/kW          | Ölinhalt (L) | B/T/H (mm) | Körbe | Sirius/S<br>EUR | Primus/P<br>EUR |
|--------------------|--------------|------------|-------|-----------------|-----------------|
| VXE21/7,5 kW       | 7-9          | 224/675    | 1     | EUR 4.099,00    | EUR 4.648,00    |
| VXE31/11 kW        | 13-16        | 304/675    | 1     | EUR 4.625,00    | EUR 5.208,00    |
| VXE41/15 kW        | 18-23        | 404/675    | 2     | EUR 5.107,00    | EUR 6.036,00    |
| VXE41T/15 kW       | 18-23        | 404/675    | 2     | –               | EUR 7.235,00    |
| VXE42/15 kW        | 2x 7-9       | 404/675    | 2     | EUR 6.495,00    | EUR 8.466,00    |
| VXE422AK/2x7,5 kW* | 2x 7-9       | 404/675    | 2     | EUR 6.622,00    | EUR 8.593,00    |
| VXE62/2x11 kW*     | 2x13-16      | 604/675    | 2     | EUR 7.783,00    | EUR 9.418,00    |

\*2 Anschlusskabel

## Zubehör/Optionen

|                                    |   |                     |
|------------------------------------|---|---------------------|
| <b>Filter &amp; Ölpumpsystem F</b> | inkl. Feinfilter für 21, 31, 41, 42, 62                 | <b>EUR 2.263,00</b> |
| <b>Einzel-Korbheber L1</b>         | für Primus 21, 31                                       | <b>EUR 1.540,00</b> |
| <b>Einzel-Korbheber L41</b>        | für Primus 41, für Einzelkörbe od. 1 großer Korb        | <b>EUR 2.027,00</b> |
| <b>Doppel-Korbheber L2</b>         | für Primus 41T, 42, 62, für Einzelkörbe                 | <b>EUR 3.080,00</b> |
| <b>Satz Rollen</b>                 | 2 Bockrollen hinten, 2 Lenkrollen vorne, für 41, 42, 62 | <b>EUR 325,00</b>   |
| <b>Feinfilter &amp; Haltebügel</b> | für 21, 31 (bei Ölpumpsystem inklusive)                 | <b>EUR 112,00</b>   |
| <b>Feinfilter &amp; Haltebügel</b> | für 41, 42, 62 (bei Ölpumpsystem inklusive)             | <b>EUR 128,00</b>   |

## Körbe

| Modell | passend für     | B/T/H (mm)  | EUR        |
|--------|-----------------|-------------|------------|
| 67020  | 21, 41, 41T, 42 | 140/344/155 | EUR 153,00 |
| 67021  | 31, 62          | 220/344/155 | EUR 177,00 |
| 67022  | 41              | 300/344/155 | EUR 201,00 |

# Pastakocher



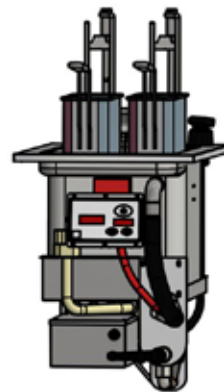
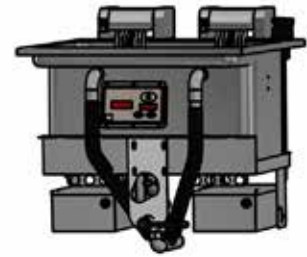
- Prozesssteuerung mit 10 Programmen oder manueller Betrieb
- Standard 1 Bedienfeld, glatte Folientastatur mit Bedientasten und 7-Segmentanzeige
- Automatische Anpassung der Garzeit auf die Garmenge bei Programmsteuerung
- Präzise, elektronische Steuerung  $\pm 1^\circ\text{C}$ , Einstellung in  $1^\circ\text{C}$  Schritten von  $20-100^\circ\text{C}$
- Stand-by Funktion, Selbstdiagnosesystem mit Fehleranzeige
- Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar, mit Signalton
- Verdampfungsausgleich individuell einstellbar – das verdampfte Wasser wird automat. nachgefüllt
- Stärkeabschwemmung je Programm einstellbar
- Tiefgezogenes Becken Aisi316 mit Silikonisolierung, hochwenkbare Heizkörper
- Mit Ablaufschutz und Kugelventil, groß dimension. Überlaufanschluss mit Verbindung zum Ablauf
- Modell PK Standgerät, Modell PKE Einbaugerät, Körbe optional



Standgerät PK400



Standgerät PK600

Einbaugerät PKE400  
mit Korblift

Einbaugerät PKE600

| Modell/kW      | Füllmenge (L) | B/T/H (mm)<br>Becken | B/T/H (mm)<br>Gerät | Preis EUR     |
|----------------|---------------|----------------------|---------------------|---------------|
| PK400R/7,8 kW  | 24            | 307/310/320          | 404/680/900         | EUR 6.876,00  |
| PKE400/7,8 kW  | 24            | 307/310/320          | 404/675/H           | EUR 6.272,00  |
| PK600R/15,6 kW | 45            | 550/310/320          | 604/680/900         | EUR 11.031,00 |
| PKE600/15,6 kW | 45            | 550/310/320          | 604/675/H           | EUR 10.068,00 |

## Zubehör/Optionen

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| <b>3 Schnellwahltasten pro Bedienfeld</b> | – empfohlen bei Arbeit mit Programmen   | EUR 146,00   |
| <b>Autom. Korblift</b>                    | <b>PL41;</b> Liftmotor für 2 Körbe B112mm für Mod. 400  | EUR 2.291,00 |
| <b>Autom. Korblift</b>                    | <b>PL2;</b> 2 Liftmotor für je 1 Korb B112mm und 2 Bedienfelder f. Mod. 400   | EUR 3.326,00 |
| <b>Autom. Korblift</b>                    | <b>2xPL41;</b> 2 Liftmotor für je 2 Körbe B112mm und 2 Bedienfelder f. Mod. 600   | EUR 4.581,00 |
| <b>Autom. Korblift</b>                    | <b>PL4;</b> 4 Liftmotor für je 1 Korb B112mm und 4 Bedienfelder f. Mod. 600   | EUR 6.652,00 |
| <b>Wasserenthärt.</b>                     | Brita Wasserenth. eingebaut im Unterbau bei Standgerät. Bei Einbaugerät vorbereitet, für bauseitige Montage. Kapazitätsüberwachung über die elektr. Steuerung des Pastakochers. Empfohlen ab Wasserhärte $5^\circ\text{dH}$ | EUR 930,00   |
| <b>Handbrause H</b>                       | ausziehbar mit Absperrventil, zum Reinigen & Abspülen   | EUR 549,00   |
| <b>Pastakorb zum Einstellen</b>           | 77010 85x130x200mm  | EUR 119,00   |
| <b>Pastakorb zum Einstellen</b>           | 77020 140x140x200mm   | EUR 137,00   |
| <b>Pastakorb zum Einstellen</b>           | 77030 290x160x200mm (quer)  | EUR 190,00   |
| <b>Pastakorb zum Einstellen</b>           | 77040 290x240x200mm (quer)  | EUR 249,00   |
| <b>Pastakorb zum Einstellen</b>           | 77050 290x290x200mm   | EUR 254,00   |
| <b>Pastakorb zum Einhängen für Lift</b>   | 77060 112x178x143mm   | EUR 154,00   |
| <b>Pastakorb zum Einhängen für Lift</b>   | 77070 112x270x143mm   | EUR 172,00   |

# Warmhaltewanne Silofritt



- Silofritt Salz- und Warmhaltestationen ermöglichen es, auch in Stoßzeiten knusprige und warme Pommes zu servieren.
- mit speziell geformtem, herausnehmbarem Lochblech
- Beheizung von oben mit Infrarotstrahler

| Silofritt/kW      | B/T/H (mm)         | Primus EUR   |
|-------------------|--------------------|--------------|
| Standgerät/0,8 kW | 403/675/900 (1167) | EUR 3.270,00 |
| Einbaugerät/0,8kW | 403/675/197 (465)  | EUR 2.239,00 |



Einbaugerät



Standgerät

## MTec Dosiersystem

2024/R200/25

- Das automatische Dosiersystem ist für die Dosierung von Mamito Kombi Konzentrat fest in die Fritteuse eingebaut. [www.mamito.de](http://www.mamito.de)
- Bestehend aus Dosierpumpe, Saug- & Druckschlauch mit Ansaugleitungen und den Anschlussteilen bis zur Produkteingabe im Ölbecken. Inkl. Halterung mit Sichtfenster für das Mamito 2L Kombi Konzentrat.



|              |                               |                     |
|--------------|-------------------------------|---------------------|
| <b>MTec1</b> | Dosieranlage für Einzelbecken | <b>EUR 585,00</b>   |
| <b>MTec2</b> | Dosieranlage für Doppelbecken | <b>EUR 1.085,00</b> |

Dosiersystem

## Hockerkocher

### Gas-Hockerkocher

B/T/H 600/600/500mm, inkl. ausziehbares Abtropfblech, Brenner mit Zündflamme, eingestellt für Flaschengas 50mbar (Erdgasdüsen 20mbar beigelegt)

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| <b>GHK-6050L-14KW</b> | <b>EUR 1.370,00</b> |
| <b>GHK-6050L-20KW</b> | <b>EUR 1.763,00</b> |



GHK-6050L-14KW



GHK-6050L-20KW

### Elektro-Hockerkocher

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

Gehäuse rostfrei, robuste Bauweise, Kochplatte 440 mm, Stufenschalter, Kontrolllampe, Überhitzungsschutz, höhenverstellbare Füße

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| <b>STH/EHK</b> | <b>EUR 1.267,00</b> |
|----------------|---------------------|



STH/EHK

# Chinaherde

- Gasausführung
- robuste Edelstahlkonstruktion
- leistungsfähige Starkbrenner (wahlweise 9,5 oder 14,5 kW) aus Gusseisen mit Zündflammen für Wokpfannen
- Wokaufsatz Standardausstattung oder Pfannenaufsatz wahlweise
- Thermoelement und Sicherheitsventil
- herausziehbare Fettlade(n)
- wählbar Wandausführung mit Wandhochzug oder Mittelausführung mit beidseitiger Bedienung ohne Aufpreis
- zahlreiche Optionen auf Anfrage möglich: Sondermaße, Gasbackrohr, Unterschrank geschlossen, unterschiedliche Brenneranordnungen, kleinere/größere Modelle



## CC/04-T

B/T/H 1000/1000/850 mm, 4 Brenner à 9,5 kW, Unterbau offen, Arbeitsplatte glatt (Aufpreis mit Türen geschlossen, Aufpreis für Arbeitsplatte abgesetzt und mit Wasserrinne)

EUR 6.067,00



# Teppanyaki

- in Elektro- oder Gasausführung mit bis zu 5 Heizzonen
- robuste Edelstahlkonstruktion
- Kochplatte 15 mm dick mit dicker Hart-Chromschicht
- Anfertigung ausschließlich auf Maß als Tisch- oder Standgeräte bzw. auch in runder Ausführung
- Elektroheizung 400 V/5,1 kW mit Thermoelement
- Gasheizung mit 5,8-kW-Hochleistungsbrennern, Sicherheitsthermostat, Thermoelement, Piezo-Zündung

## TEP2B/140GAS

B/T/H 1400/700(760)/330 mm, 2x 5,8-kW-Brenner, Tischmodell

EUR 7.769,00



## TEP2B/140E

B/T/H 1400/700(760)/330 mm, 2x 5,4-kW-Heizkörper, Tischmodell

EUR 9.192,00





# Hochleistungs-Grillplatten



- leistungsstarke Grillplatten „superflach 120 mm“
- Grillfläche hartplattiert**, Grundmaterial 14 mm, Auflagewerkstoff Spezial CNS 3 mm, Spezialschliff für Antihafte Wirkung
- inkl. abnehmbarem Spritzschutz, Spezialspachtel und Edelstahlschwamm
- Standardausführung: Heizungen in Alu-Blöcke** eingegossen für hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Sonderausführung „Speed“**: mit spezieller Hochleistungsheizung – extrem kurze Aufheizzeiten



ALU-BLOCK – Speichertechnik

Beispiel Aufheizzeit von ca. 20°–200°C:  
BGA60/7,5 kW Alublock in ca. 16 min  
BGA60/9,4 kW Speed in ca. 6 min

## Grillplatte „plattiert“ 400 mm

B/T/H 400/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V  
1 Heizzone, Bratfläche 320 x 520 mm

|              |        |              |
|--------------|--------|--------------|
| BGA40S       | 4,5 kW | EUR 3.560,00 |
| BGA40S/Speed | 5,6 kW | EUR 4.505,00 |



## Grillplatte „plattiert“ 600 mm

B/T/H 600/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V  
2 Heizzonen, Bratfläche 520 x 520 mm  
(Modell mit 500 mm Breite auf Anfrage)

|             |        |              |
|-------------|--------|--------------|
| BGA60       | 7,5 kW | EUR 4.924,00 |
| BGA60/Speed | 9,4 kW | EUR 6.079,00 |



## Grillplatte „plattiert“ 800 mm

B/T/H 800/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V  
2 Heizzonen, Bratfläche 720 x 520 mm

|             |         |              |
|-------------|---------|--------------|
| BGA80       | 10,5 kW | EUR 5.869,00 |
| BGA80/Speed | 13,4 kW | EUR 7.234,00 |



## Grillplatte „plattiert“ 1000 mm

B/T/H 1000/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V  
2 Heizzonen, Bratfläche 920 x 520 mm

|              |         |              |
|--------------|---------|--------------|
| BGA100       | 10,5 kW | EUR 6.289,00 |
| BGA100/Speed | 17,4 kW | EUR 7.865,00 |



## Zubehör

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| Teflonstopfen für Ablauf            | EUR 163,00       |
| <b>Spezialspachtel</b>              | <b>EUR 36,00</b> |
| Reinigungsset (2 Edelstahlschwämme) | EUR 7,00         |



# Einbaugeräte



## Einbau-Grillplatte „plattiert“

|                    |  |              |
|--------------------|--|--------------|
| <b>BGE40</b>       | B/T/H 400/600/120 mm, 400 V/4,5 kW<br>1 Heizzone, Bratfläche 320x520 mm<br>Plattenmaterial Edelstahl plattiert<br>Heizung mit <b>ALUBLOCK-Speichertechnik</b><br>hohe Wärmespeicherkapazität und<br>gleichmäßige Wärmeverteilung | EUR 3.349,00 |
| <b>BGE40/Speed</b> | 5,6 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>  | EUR 4.294,00 |
| <b>BGE50</b>       | B/T/H 500/600/120 mm, 400 V/6 kW<br>2 Heizzonen, Bratfläche 420x520 mm   | EUR 3.979,00 |
| <b>BGE50/Speed</b> | 7,6 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>  | EUR 5.029,00 |
| <b>BGE60</b>       | B/T/H 600/600/120 mm, 400 V/7,5 kW<br>2 Heizzonen, Bratfläche 520x520 mm   | EUR 4.189,00 |
| <b>BGE60/Speed</b> | 9,4 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>  | EUR 5.344,00 |
| <b>BGE80</b>       | B/T/H 800/600/120 mm, 400 V/10,5 kW<br>2 Heizzonen, Bratfläche 720x520 mm  | EUR 5.449,00 |
| <b>BGE80/Speed</b> | 13,4 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>   | EUR 6.814,00 |



BGE40



BGE60

## Einbau-Grillplatte „hartverchromt“

|                      |  |              |
|----------------------|--|--------------|
| <b>BGE40 C</b>       | B/T/H 400/600/120 mm, 400 V/4,5 kW<br>1 Heizzone, Bratfläche 320x520 mm<br>Plattenmaterial hartverchromt<br>Heizung mit <b>ALUBLOCK-Speichertechnik</b><br>hohe Wärmespeicherkapazität und<br>gleichmäßige Wärmeverteilung | EUR 2.825,00 |
| <b>BGE40 C/Speed</b> | 5,6 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>  | EUR 3.769,00 |
| <b>BGE50 C</b>       | B/T/H 500/600/120 mm, 400 V/6 kW<br>2 Heizzonen, Bratfläche 420x520 mm   | EUR 3.454,00 |
| <b>BGE50 C/Speed</b> | 7,6 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>  | EUR 4.504,00 |
| <b>BGE60 C</b>       | B/T/H 600/600/120 mm, 400 V/7,5 kW<br>2 Heizzonen, Bratfläche 520x520 mm   | EUR 3.769,00 |
| <b>BGE60 C/Speed</b> | 9,4 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>  | EUR 4.924,00 |
| <b>BGE80 C</b>       | B/T/H 800/600/120 mm, 400 V/10,5 kW<br>2 Heizzonen, Bratfläche 720x520 mm  | EUR 4.924,00 |
| <b>BGE80 C/Speed</b> | 13,4 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>   | EUR 6.289,00 |



BGE40C



BGE60C

# Einbaugeräte



## Einbau-Nudelkocher BKE 1/1

Innenmaße GN1/1-200, Außenmaße B/T 400/720 mm, 400 V/10 kW, mechanische Regelung mit 3 Leistungsstufen, dadurch energiesparen de Nutzung, schnelle Ankochzeit durch im Becken liegende Schwenk-heizkörper, auf Wunsch verstärkte Ausführung 15 kW (+5% Aufpreis) auf Wunsch elektronische Regelung mit Sous Vide (+21% Aufpreis) Grundausstattung wahlweise A oder B

- A:** 5 Nudelkörbe 1x GN 1/3 je 298x163x230 mm  
4x GN 1/6 je 143x163x230 mm
- B:** 4 Nudelkörbe 1x GN 1/3 je 298x163x230 mm  
3x GN 2/9 je 94x298x230 mm

EUR 4.924,00



BKE 1/1 A  
(GAA 1/1)



BKE 1/1 B  
(GAB 1/1)

## Einbau-Backofen BEB2/1

Außenmaße: B/T/H 800/750/465 mm,  
Innenmaße: B/T/H 575/655/285 mm, 400 V/5,6 kW  
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar, Tiefe inkl. Griff 775 mm,  
mit 1 Gitterrost und 1 Backblech, 3 Höhenverstellungen möglich  
Auf Anfrage mit losen Reglern ohne seitliche Schalterblende.

EUR 6.289,00



## Einbau-Multibräter

|                       |  |              |
|-----------------------|--|--------------|
| <b>BBE1-100</b>       | B/T/H 370/570/210 mm, 400 V/4,5 kW<br>1 Heizzone,<br>Bratfläche GN 1/1 305x510x115 mm,<br>Ablauf rund 55 mm, mit Teflonstopfen | EUR 4.294,00 |
| <b>BBE1-100/Speed</b> | 5,6 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>  | EUR 5.239,00 |
| <b>BBE2-100</b>       | B/T/H 690/570/210 mm, 400 V/9 kW<br>2 Heizzonen,<br>Bratfläche GN 2/1 630x510x115 mm   | EUR 5.659,00 |
| <b>BBE2-100/Speed</b> | 16,8 kW, <b>Speed-Heizsystem</b>   | EUR 6.814,00 |



BBE1-100

Auf Anfrage Tiegelhöhen bis 215 mm möglich.

## Einbau-Teppanyaki „hartverchromt“

|                 |   |              |
|-----------------|---|--------------|
| <b>BGET60C</b>  | B/T/H 600/600/120 mm, 400 V/7,5 kW<br>2 Heizzonen, Bratfläche 520x520 mm<br>ohne Spritzschutz, Teflonstopfen optional | EUR 3.664,00 |
| <b>BGET120C</b> | B/T/H 1200/600/120 mm, 400 V/17 kW<br>3 Heizzonen, Bratfläche 1120x520 mm,  | EUR 6.079,00 |



BGET100C

# Glaskeramikherde mit Strahlheizkörper



## Einbauherd, 1 Kochzone

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| <b>BS1PEG</b>  | Ceranglas 350x350 mm, 230 V/3 kW<br>Spule 230 mm rund  | EUR 1.039,00 |
| <b>BS1CEGA</b> | Ceranglas 350x350 mm, 230 V/3,5 kW<br>Spule 230 mm rund, „Speedstar“<br>elektronische Regelung | EUR 1.564,00 |
| <b>BS1QEG</b>  | Ceranglas 388x388 mm, 400 V/4 kW<br>Spule 270 mm quadratisch                                   | EUR 1.670,00 |



## Einbauherd, 2 Kochzonen

|                |   |              |
|----------------|---|--------------|
| <b>BS2CES</b>  | Ceranglas 350x650 mm, 400 V/6 kW<br>2 Spulen 230 mm rund  | EUR 2.090,00 |
| <b>BS2CERA</b> | Ceranglas 350x650 mm, 400 V/8 kW<br>2 Spulen 270 mm rund, „Speedstar“<br>elektronische Regelung | EUR 2.825,00 |



## Einbauherd, 4 Kochzonen

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| <b>BS4CES</b>  | Ceranglas 650x650 mm, 400 V/12 kW<br>4 Spulen 230 mm rund  | EUR 3.035,00 |
| <b>BS4CERA</b> | Ceranglas 650x650 mm, 400 V/16 kW<br>4 Spulen 270 mm rund, „Speedstar“<br>elektronische Regelung | EUR 4.294,00 |



Option elektronische Topferkennung auf Anfrage.

## Zubehör & Optionen Einbaugeräte Berner

|  |     |         |
|--|-----|---------|
| Deckel für Nudelkocher   | EUR | 200,00  |
| Wasserablass elektrisch mittels Schalter und Stellantrieb für Nudelkocher                          | EUR | 515,00  |
| Automatischer Wasserzulauf für Nudelkocher   | EUR | 998,00  |
| Spritzschutz für Teppanyaki  | EUR | 483,00  |
| Teflonstopfen für Bratplatten  | EUR | 163,00  |
| Wendespachtel für Bratplatten  | EUR | 36,00   |
| Elektronische Regelung und Überwachung der Temperatur pro Heizzone für Nudelkocher und Bratplatten | EUR | 1050,00 |

# Induktionstechnik



Schweizer Hochleistungsinduktionstechnik mit **R-T-C-S** Technologie –  
das umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktion!



## **R-T-C-S** – Realtime Temperature Control System multi point

für eine maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung

- **Elektronik** „schnell – sicher – kontrolliert“  
Temperaturüberwachung der Elektronik und der Induktionsspule; Überwachung der Energiezufuhr; Regulierung in Echtzeit
- **Temperatursteuerung** „verzögerungsfrei“  
Kabellose Temperaturüberwachung der Bratplatte; Fläche wird gemessen und kontrolliert, Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert
- **Leerkochschutz** „zuverlässig – flink – intelligent“  
Wichtige Arbeitssicherheit; kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden

Bei der „mp“ multi-point „**Mehrpunktfühler**“ – Technologie werden mit einem Mikroprozessor alle einzelnen Fühler in Echtzeit überwacht und gesteuert. Dies gewährleistet auch ein einzigartiges Diagnosesystem!



Energieeinsparung bis 80%



Überhitzungsschutz



RTCSmp erhitzt (fast) alle



Sauberkeit

# Induktion–Einbauherde



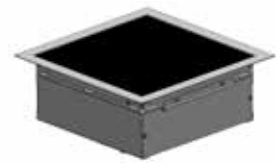
## Induktions–Einbaugeräte RTCSmp Install–Line „IN“

- Variable Frequenztechnologie – die Frequenz passt sich automatisch bei jeder Benutzung an das Pfannenmaterial an (beim Doppelkochfeld an das schlechtere)
- Kochfelder mit der „**multi point**“ Technologie, 3 Fühler pro Kochfeld
- Kompakt mit Einhängerahmen, mit flächenbündig eingesetztem Ceranfeld
- Optimale Luftzufuhr erfolgt über einen am Geräteboden angebrachten Lüfter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- **Wahlweise 5 Steuerungsvarianten (müssen zusätzlich zum Gerätepreis gerechnet werden)**



### Einbauherd, 1 Kochzone, IN/320 mm

|             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| IN/320–3,5  | B/T/H 384/384/226 mm, 230 V/3,5 kW<br>1 Rundspule 270 mm, Glas 320x320 mm   | EUR 2.854,00 |
| IN/320–5    | B/T/H 384/384/226 mm, 400 V/5 kW<br>1 Rundspule 270 mm, Glas 320x320 mm     | EUR 3.020,00 |
| IN/320–5–FL | B/T/H 384/384/226 mm, 400 V/5 kW<br>Flächenspule 270x270 mm (2 Rechtecksp.) | EUR 3.811,00 |



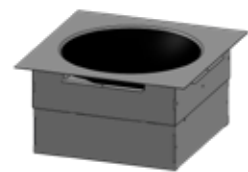
### Einbauherd, 2 Kochzonen, IN/580 mm

|           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| IN/580–7  | B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 3,5 kW<br>2 Rundspulen 220 mm, Glas 320x580 mm | EUR 5.529,00 |
| IN/580–10 | B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 5 kW<br>2 Rundspulen 220 mm, Glas 320x580 mm   | EUR 5.749,00 |

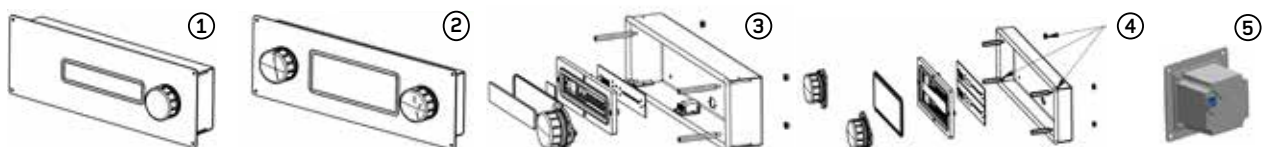


### Einbauwok, IN/WOK

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| IN/WOK–3,5 | B/T/H 384/384/297 mm, 230 V/3,5 kW<br>Wokspule 270 mm, Cuvette 300 mm | EUR 3.572,00 |
| IN/WOK–5   | B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/5 kW                                      | EUR 3.764,00 |
| IN/WOK–8   | B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW                                      | EUR 4.205,00 |



### Steuerungen für Install–Line



|                 |   |            |
|-----------------|---|------------|
| ① Tap-Single    | fertig mit Bedienblende, 1 Regler, 1 Display, für 1-Kochzonengeräte | EUR 967,00 |
| ② Tap-Double    | fertig mit Bedienblende, 2 Regler, 1 Display, für 2-Kochzonengeräte | EUR 998,00 |
| ③ Tap-Single/DI | Baukastensystem für Einbau, 1 Regler, 1 Display                     | EUR 829,00 |
| ④ Tap-Double/DI | Baukastensystem für Einbau, 2 Regler, 1 Display                     | EUR 790,00 |
| ⑤ Poti-Install  | 1 mechanischer Regler/pro Kochstelle                                | EUR 330,00 |

Bei Verwendung der „TAP“ Steuerung, inkl. Warmhaltefunktion (50–100°C) und Leistungsreduktion bis auf 25% möglich



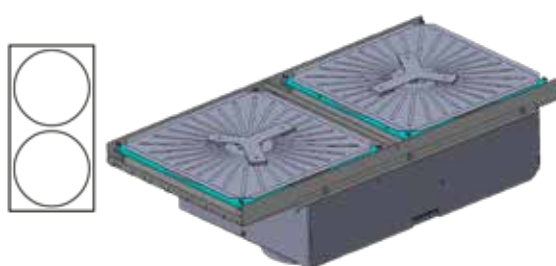
# Induktion–Einbauherde

**INDUCS**  
inductions concept systems



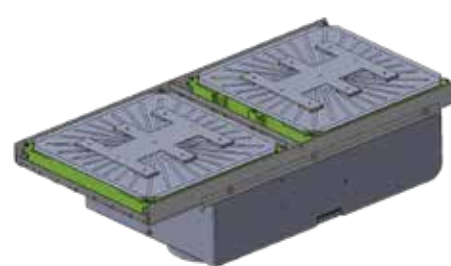
## Induktions–Einbauherde RTCsmp Compact–Line „CO“

- Variable Frequenztechnologie – die Frequenz passt sich automatisch bei jeder Benutzung an das Pfannenmaterial an (beim Doppelkochfeld an das schlechtere)
- 3 Sensoren pro Kochfeld bei der Rundspule (verformte Böden werden auch erkannt)  
6 Sensoren pro Kochfeld bei flächendeckender Quadratspule (2x Rechteck)
- Wokkochfeld mit einem direkt in der Spulenwindung eingebundenem Temperatursensor
- Kompaktes Gehäuse mit Generator und den Spulenträgern, optional mit Ceranglas
- Optimale Luftzufuhr erfolgt über einen im Geräteboden angebrachten Lüfter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- **Wahlweise 5 Steuerungsvarianten (müssen zusätzlich zum Gerätepreis gerechnet werden)**



Rundspule

3 Fühler pro Kochstelle  
Höchste Effizienz bei Verwendung  
von einem Topf/Pfanne pro Kochstelle



Flächenspulen / FL

6 Fühler pro Kochstelle  
Ideal in À-la-carte-Küchen bei  
Verwendung von kleinen Sauteusen

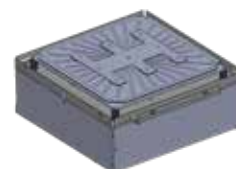


### Einbauherd, 1 Kochzone CO/360

**CO/360-R-3,5** B/T/H 369/337/179 (200) mm, 230 V/3,5 kW EUR 2.351,00  
Spule 270 mm rund, für Glas 360x360 mm

**CO/360-R-5** B/T/H 369/337/179 (200) mm, 400 V/5 kW EUR 2.428,00  
Spule 270 mm rund, für Glas 360x360 mm

**CO/360-FL-5** B/T/H 369/337/179 (200) mm, 400 V/5 kW EUR 3.284,00  
Flächenspule 270x270 mm (2 Rechtecksp.),  
für Glas 360x360 mm



### Einbauwok, CO/Wok

**CO/Wok-3,5** B/T/H ca. 360/360/290 mm, 230 V/3,5 kW EUR 3.003,00  
Wokspule 270 mm, inklusive Cerancuvette 300 mm

**CO/Wok-5** B/T/H ca. 360/360/290 mm, 400 V/5 kW EUR 3.193,00  
Wokspule 270 mm, inklusive Ceran Cuvette 300 mm

**CO/Wok-8** B/T/H ca. 360/360/290 mm, 400 V/8 kW EUR 3.630,00  
Wokspule 270 mm, inklusive Ceran Cuvette 300 mm



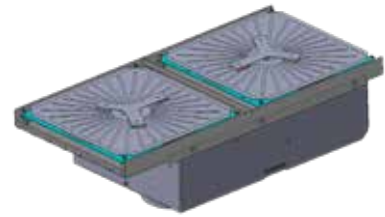


# Induktion–Einbauherde



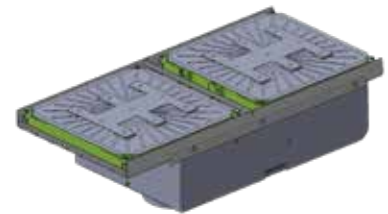
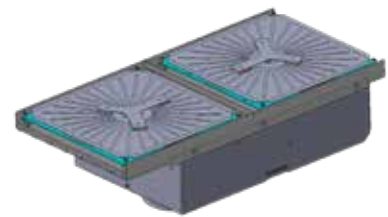
## Einbauherd, 2 Kochzonen CO/600

|                    |  |              |
|--------------------|--|--------------|
| <b>CO/600-R-7</b>  | B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW                                | EUR 4.466,00 |
|                    | 2 Spulen 220 mm rund (passend für Gläser 300x600 mm oder 600x600 mm) |              |
| <b>CO/600-R-10</b> | B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 5 kW                                  | EUR 4.694,00 |
|                    | 2 Spulen 220 mm rund   |              |



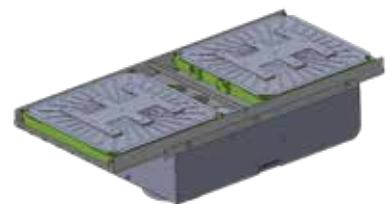
## Einbauherd, 2 Kochzonen CO/650

|                     |  |              |
|---------------------|--|--------------|
| <b>CO/650-R-7</b>   | B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW                                | EUR 4.633,00 |
|                     | 2 Spulen 270 mm rund (passend für Gläser 375x650 mm oder 650x650 mm) |              |
| <b>CO/650-R-10</b>  | B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW                                  | EUR 4.861,00 |
|                     | 2 Spulen 270 mm rund   |              |
| <b>CO/650-FL-10</b> | B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW                                  | EUR 5.301,00 |
|                     | 2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend                           |              |

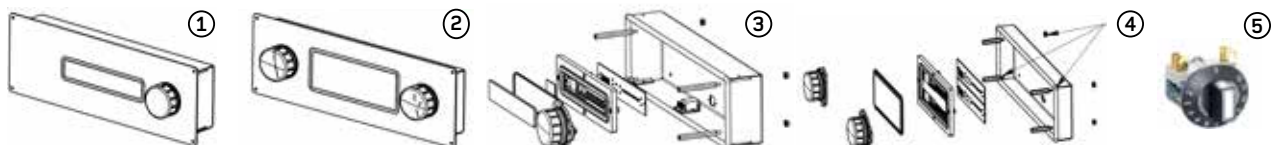


## Einbauherd, 2 Kochzonen CO/720

|                     |  |              |
|---------------------|--|--------------|
| <b>CO/720-R-7</b>   | B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW                                | EUR 4.633,00 |
|                     | 2 Spulen 270 mm rund (passend für Gläser 360x720 mm oder 720x720 mm) |              |
| <b>CO/720-R-10</b>  | B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW                                  | EUR 4.861,00 |
|                     | 2 Spulen 270 mm rund   |              |
| <b>CO/720-FL-10</b> | B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW                                  | EUR 5.301,00 |
|                     | 2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend                           |              |



## Steuerungen für Compact-Line



|                 |   |            |
|-----------------|---|------------|
| ① Tap-Single    | fertig mit Bedienblende, 1 Regler, 1 Display, für 1-Kochzonengeräte | EUR 967,00 |
| ② Tap-Double    | fertig mit Bedienblende, 2 Regler, 1 Display, für 2-Kochzonengeräte | EUR 998,00 |
| ③ Tap-Single/DI | Baukastensystem für Einbau, 1 Regler, 1 Display                     | EUR 818,00 |
| ④ Tap-Double/DI | Baukastensystem für Einbau, 2 Regler, 1 Display                     | EUR 829,00 |
| ⑤ Poti-Compact  | 1 mechanischer Regler/pro Kochstelle                                | EUR 232,00 |

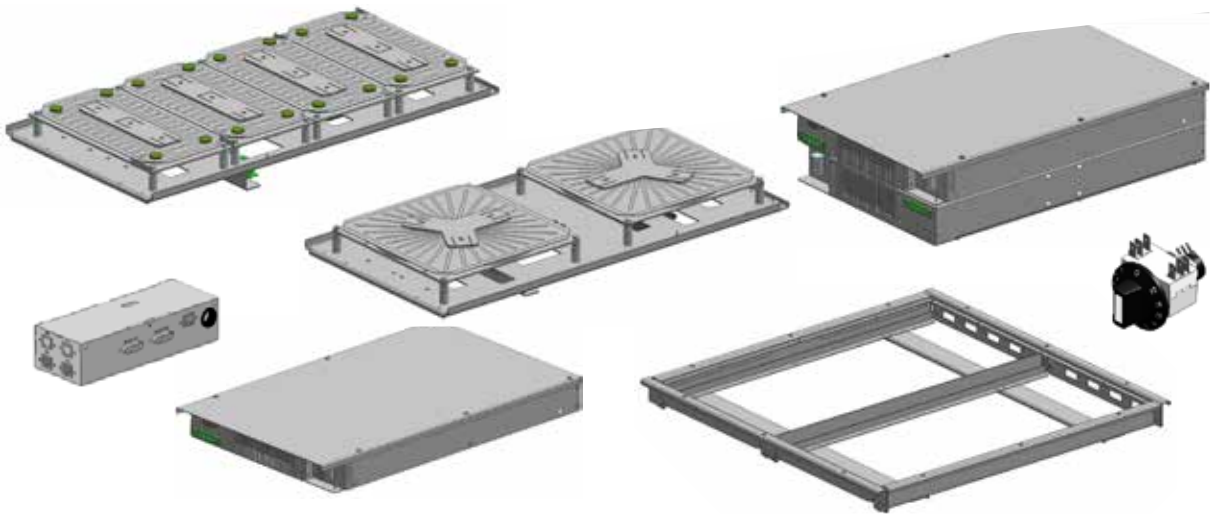
Bei Verwendung der „TAP“ Steuerung, inkl. Warmhaltefunktion (50–100°C) und Leistungsreduktion bis auf 25% möglich

# Induktion–Einbauherde



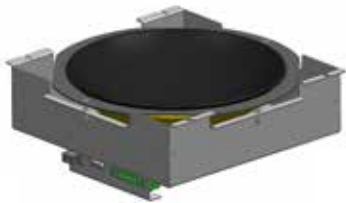
## Induktions–Einbauherde RTCSmp Modul–Line “MO”

- Modularsystem, um alle Bedürfnisse für moderne Herdanlagen abdecken zu können
- 3 Sensoren pro Kochfeld bei der Rundspule (verformte Böden werden auch erkannt)  
6 Sensoren pro Kochfeld bei flächendeckender Quadratspule (2x Rechteck)
- Inklusive Spulenträger mit Spulen, Generatoren, mechanischer Regler inkl. Kabelkit 1 m, Steuereinheit, Montagerahmen zum Einbau in CNS–Abdeckung, Kabelkit 2,5 m zwischen Generator und Spulen (4 und 6 m auf Anfrage)
- Optional: EMI–Energieoptimierung, Bedienungsumschalter, Spulenbelüftungsset, Glas



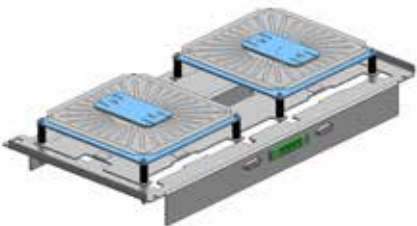
### Einbauwok MO/Wok

|                   |  |              |
|-------------------|--|--------------|
| <b>MO/Wok–3,5</b> | 230 V/3,5 kW, Wokspule 270 mm<br>inkl. Cerancuvette 300 mm<br>ohne Montagerahmen | EUR 4.355,00 |
| <b>MO/Wok–5</b>   | 400 V/5 kW, Wokspule 270 mm<br>inkl. Cerancuvette 300 mm<br>ohne Montagerahmen   | EUR 4.939,00 |
| <b>MO/Wok–8</b>   | 400 V/8 kW, Wokspule 270 mm<br>inkl. Cerancuvette 300 mm<br>ohne Montagerahmen   | EUR 4.874,00 |



### Einbauherd, Panorama MO/PA/R

|                             |   |               |
|-----------------------------|---|---------------|
| <b>MO/<br/>DU–5000–PA</b>   | 400 V/5 kW, 2 Rundspulen 170 mm<br>für Glas 250x500 mm    | EUR 5.404,00  |
| <b>MO/<br/>DU–10 000–PA</b> | 400 V/2x5 kW, 4 Rundspulen 170 mm<br>für Glas 250x1000 mm | EUR 11.146,00 |



MO/DU–5000–PA

# Induktion–Einbauherde

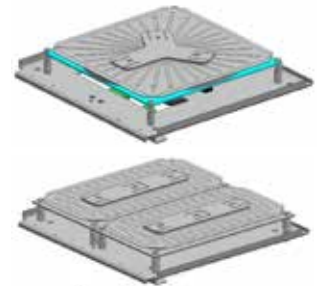


## Einbauherd, 1 Kochzone MO/R/FL

**MO/BA-5000R** 400 V/5 kW, Rundspule 270 mm  
für Glas 360x360 mm EUR 4.954,00

**MO/BA-8000R** 400 V/8 kW, Rundspule 450 mm  
für Glas 500x500 mm EUR 6.091,00

**MO/DU-7000-360FL** 400 V/7 kW, Flächenspule 324x300 mm  
für Glas 360x360 mm EUR 7.173,00

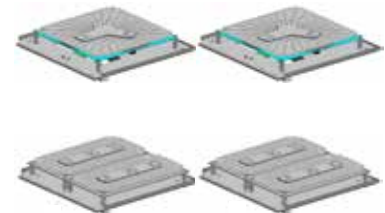


## Einbauherd, 2 Einzelkochzonen, MO/R/FL

**MO/DU-7000-360R** 400 V/7 kW, 2 Rundspulen 270 mm  
für 2 Gläser 360x360 mm EUR 8.285,00

**MO/DU-10 000-360R** 400 V/10 kW, 2 Rundspulen 270 mm  
für 2 Gläser 360x360 mm EUR 8.772,00

**MO/DU-14 000-360FL** 400 V/14 kW, 2 Flächenspulen 324x300 mm  
für 2 Gläser 360x360 mm EUR 11.773,00



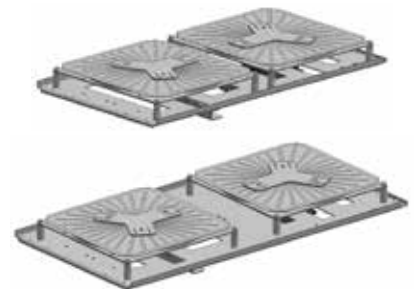
## Einbauherd, Doppelkochzonen, MO/R

**MO/DU-7000-650R** 400 V/7 kW, 2 Rundspulen 270 mm  
für Gläser 375x650 mm und 650x650 mm EUR 7.542,00

**MO/DU-10 000-650R** 400 V/10 kW, 2 Rundspulen 270 mm  
für Gläser 375x650 mm und 650x650 mm EUR 7.971,00

**MO/DU-7000-720R** 400 V/7 kW, 2 Rundspulen 270 mm  
für Gläser 360x720 mm und 720x720 mm EUR 7.632,00

**MO/DU-10 000-720R** 400 V/10 kW, 2 Rundspulen 270 mm  
für Gläser 360x720 mm und 720x720 mm EUR 8.056,00



## Einbauherd, Doppelkochzonen, MO/FL

**MO/DU-14 000-650FL** 400 V/14 kW, 2 Flächenspulen 292x285 mm  
für Gläser 375x650 mm und 650x650 mm EUR 10.907,00

**MO/DU-14 000-720FL** 400 V/14 kW, 2 Flächenspulen 324x300 mm  
für Gläser 360x720 mm und 720x720 mm EUR 11.058,00



FL-Flächenspulen zum selben Preis mit reduzierter Leistung 5 kW (statt 7 kW) erhältlich

TAP-Steuerung für Modul-Line auf Anfrage

# Induktion-Bräter

**INDUCS®**  
Inductions concept systems



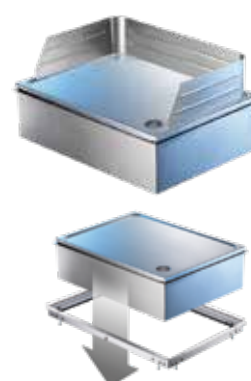
## Induktionseinbau-Grillplatten und Multibräter

- gesamte Bratfläche wird - bezogen auf die Temperatur - gemessen, gesteuert und überwacht; Temperaturverlust von 0,5°C wird erkannt und augenblicklich korrigiert
- hohe Flexibilität durch rekordschnelle Aufheizzeit von 20-200°C in 3,5 bis 4,5 min
- hohe Energieeinsparung - nur die augenblicklich erforderliche Energie wird eingesetzt
- Bratplatte mit HPCR-Inox Oberflächenbehandlung mit minimalster Abstrahlhitze für ein optimales Raumklima
- minimalster Gewichtsverlust, kein Verlust von Eiweiß und Wasser
- gleichmäßige Hitzeverteilung, Temperatureinstellung von 50-230°C



### Einbaugrillplatten-Compactmodul CO

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| <b>SH/GR/IN/CL-3,5</b>  | B/T/H 531/390/176 mm, 230 V/3,5 kW<br>1 Heizzone, Bratfläche 493x352 mm,<br>Spritzschutz, Generatorengehäuse mit direkt<br>oben eingesetzter Bratplatte | EUR 6.344,00 |
| <b>SH/GR/IN/CL-5</b>  | B/T/H 531/390/176 mm, 400 V/5 kW<br>wie oben, jedoch mit 5 kW   | EUR 6.650,00 |
| <b>Option Einbau-Montagerahmen</b> (zusätzlicher Platzbedarf) |   | EUR 600,00   |



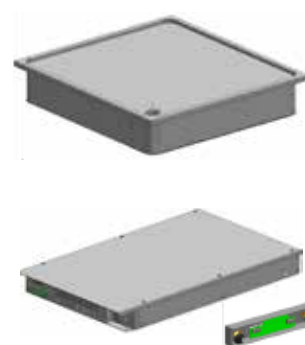
### Einbaumultibräter-Compactmodul CO

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| <b>SH/KB/IN/CL-5</b>  | B/T/H 531/390/226 mm, 400 V/5 kW<br>Bratenwanne 493x352x65 mm, 9,5 Liter<br>1 Heizzone, Generator direkt unterhalb angebaut | EUR 6.995,00 |
| <b>Option Einbau-Montagerahmen</b> (zusätzlicher Platzbedarf) |   | EUR 600,00   |



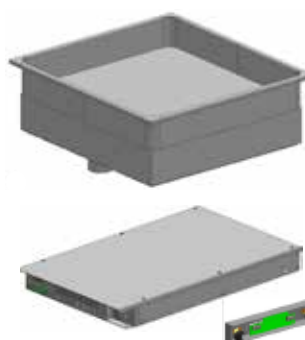
### Einbaugrillplatten-Modularsystem MO

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| <b>MO/DU/GR-7000</b>  | B/T/H 656/615/144 mm, 400 V/7 kW<br>2 Heizzonen, Generator für externe Montage<br>mit Kabelkit 2,5 m und Bedieneinheit  | EUR 13.389,00 |
| <b>MO/DU/GR-10000</b>   | B/T/H 656/615/144 mm, 400 V/10 kW<br>2 Heizzonen, Generator für externe Montage<br>mit Kabelkit 2,5 m und Bedieneinheit | EUR 14.132,00 |
| <b>Option Einbau-Montagerahmen</b> (zusätzlicher Platzbedarf) |   | EUR 648,00    |



### Einbaumultibräter-Modularsystem MO

|   |  |               |
|---|--|---------------|
| <b>MO/DU/KB-10000-65</b>                                      | B/T/H 656/615/280 mm, 400 V/10 kW<br>Bratenwanne 618x577x65 mm, 19 Liter<br>2 Heizzonen, Generator für externe Montage<br>mit Kabelkit 2,5 m und Bedieneinheit | EUR 14.285,00 |
| <b>MO/DU/KB-10000-100</b>                                     | B/T/H 656/615/280 mm, 400 V/10 kW<br>Bratenwanne 618x577x100 mm, 32 Liter  | EUR 14.531,00 |
| <b>Option Einbau-Montagerahmen</b> (zusätzlicher Platzbedarf) |  | EUR 648,00    |

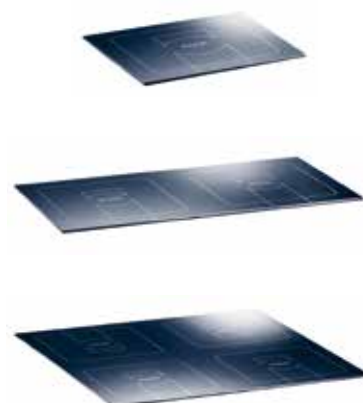


# Induktionstechnik-Zubehör



## Cerangläser für Compact-Line und Modul-Line:

|                                |             |     |        |
|--------------------------------|-------------|-----|--------|
| <b>Ceranglas 360x360x6 mm</b>  | 1 Kochzone  | EUR | 268,00 |
| <b>Ceranglas 500x500x6 mm</b>  | 1 Kochzone  | EUR | 502,00 |
| <b>Ceranglas 300x600x6 mm</b>  | 2 Kochzonen | EUR | 486,00 |
| <b>Ceranglas 375x650x6 mm</b>  | 2 Kochzonen | EUR | 469,00 |
| <b>Ceranglas 360x720x6 mm</b>  | 2 Kochzonen | EUR | 486,00 |
| <b>Ceranglas 600x600x6 mm</b>  | 4 Kochzonen | EUR | 746,00 |
| <b>Ceranglas 650x650x6 mm</b>  | 4 Kochzonen | EUR | 764,00 |
| <b>Ceranglas 720x720x6 mm</b>  | 4 Kochzonen | EUR | 820,00 |
| <b>Ceranglas 250x500x6 mm</b>  | 2 Kochzonen | EUR | 298,00 |
| <b>Ceranglas 250x1000x6 mm</b> | 4 Kochzonen | EUR | 588,00 |



## Einbaurahmen für Compactmodule für Edelstahl-Arbeitsplatten:

|                    |                                      |     |        |
|--------------------|--------------------------------------|-----|--------|
| <b>ER/CO-360/U</b> | zum flächenbündigen Einbau von unten | EUR | 290,00 |
| <b>ER/CO-360/H</b> | mit Einhängerahmen zum Einhängen     | EUR | 404,00 |

|                    |                                      |     |        |
|--------------------|--------------------------------------|-----|--------|
| <b>ER/CO-600/U</b> | zum flächenbündigen Einbau von unten | EUR | 441,00 |
| <b>ER/CO-600/H</b> | mit Einhängerahmen zum Einhängen     | EUR | 555,00 |

## Aufpreis 50% für Rahmen für 2 Doppelkochfelder nebeneinander

|                               |                                      |     |        |
|-------------------------------|--------------------------------------|-----|--------|
| <b>ER/CO-650/U oder 720/U</b> | zum flächenbündigen Einbau von unten | EUR | 441,00 |
| <b>ER/CO-650/H oder 720/H</b> | mit Einhängerahmen zum Einhängen     | EUR | 555,00 |

## Aufpreis 50% für Rahmen für 2 Doppelkochfelder nebeneinander

|                                |  |     |        |
|--------------------------------|--|-----|--------|
| <b>Einhängerahmen Wok für:</b> |  | EUR | 644,00 |
|--------------------------------|--|-----|--------|

|                     |   |  |  |
|---------------------|---|--|--|
| <b>ER/CO/MO-Wok</b> | für Compact-Line und Modul-Line,<br>384x384 mm, Cerancuvette vom Gerät ist<br>montiert und silikoniert (Preis ist ohne Cuvette) |  |  |
|---------------------|---|--|--|



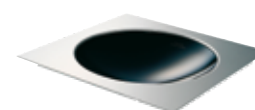
360/U



600/U



L650-720/U



|  |     |        |
|--|-----|--------|
| <b>Einbaukit (L) Groß für Luftführung</b> (Herde, Grill, Multibräter)  | EUR | 560,00 |
| bestehend aus Fettfilter 200x150x12 mm mit Rahmen, 2 Ansaugmuffen mit Schlauchschellen, flexibles Lüftungsrohr Alu, Spezialsilikon mit Spritze |     |        |

|                             |     |        |
|-----------------------------|-----|--------|
| <b>Einbaukit (M) Mittel</b> | EUR | 489,00 |
|-----------------------------|-----|--------|

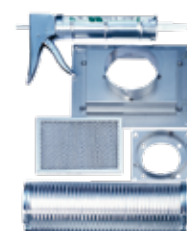
bestehend aus Fettfilter 200x150x12 mm mit Rahmen  
2 Ansaugmuffen mit Schlauchschellen

|  |     |        |
|--|-----|--------|
| <b>Fettfilter 200x150x12 mm + Rahmen</b> | EUR | 149,00 |
|--|-----|--------|

|  |     |        |
|--|-----|--------|
| <b>Fettfilter 280x200x12 mm + Rahmen</b> | EUR | 259,00 |
|--|-----|--------|

|   |     |        |
|---|-----|--------|
| <b>EMI - Vorbereitung für Energieoptimierungsanlage/Gerät</b> | EUR | 382,00 |
|---|-----|--------|

Verfügbar für Modul-Line MO/DU-7000/10 000/14 000



Einbaukit Groß



# Induktion–Warmhalten



## Hold-Line „HO“

- Formschönes Design, kombiniert mit der Inducs RTCsmp Technologie gewährleistet eine perfekte Präsentation und Qualität der Speisen
- Wärme wird nur dort erzeugt, wo sie benötigt wird - im Boden der Pfannen und Behälter
- Keine Wartezeiten - die Wärme steht in kürzester Zeit zur Verfügung
- Temperatursteuerung 50-100°C (außer Basic) mit digitaler Temperaturanzeige (unter der dunklen Glasfläche)
- bis zu 80% Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Systemen
- Einbaumodelle sind zum Einhängen geeignet und sind mit externem Temperaturregler mit Kabel ausgestattet

### Einbau–Warmhalteplatten HO–Basic

|                                       |   |              |
|---------------------------------------|---|--------------|
| <b>HO/1-Basic</b>                     | B/T/H 380/380/81 mm, 230 V/1 kW<br>3 Temperaturstufen, Spule DM 220 mm, Glas 380x380 mm<br>externer Regler mit Kabel, zum Einhängen | EUR 1.138,00 |
| <b>CNS–Einbaurahmen zum Einhängen</b> | Außenmaß 444x444 mm   | EUR 382,00   |



### Einbau–Warmhalteplatten HO–1

|                                       |  |              |
|---------------------------------------|--|--------------|
| <b>HO/1-380</b>                       | B/T/H 380/380/93 mm, 230 V/1 kW<br>mit 5 Sensoren, für Anwendung mit mehreren kleinen<br>Töpfen geeignet, zum Einhängen        | EUR 2.315,00 |
| <b>CNS–Einbaurahmen zum Einhängen</b> | Außenmaß 444x444 mm  | EUR 382,00   |
| <b>HO/1-GN</b>                        | B/T/H 520/320/93 mm, 230 V/1 kW<br>mit 3 Sensoren, für Anwendung für GN-Geschirr<br>Mindestbehältergröße GN 1/3, zum Einhängen | EUR 2.812,00 |
| <b>CNS–Einbaurahmen zum Einhängen</b> | Außenmaß 388x588 mm  | EUR 455,00   |



### Warmhalteplatten HO–1500

|                   |  |              |
|-------------------|--|--------------|
| <b>HO-1500</b>    | B/T/H 800/400/114 mm, 230 V/1 kW<br>2 quadratische Heizzonen, getrennt regelbar<br>Regler auf Unterseite | EUR 4.176,00 |
| <b>HO/IN-1500</b> | Einbaumodell zum Einhängen<br>(CNS–Einbaurahmen auf Anfrage)   | EUR 4.355,00 |





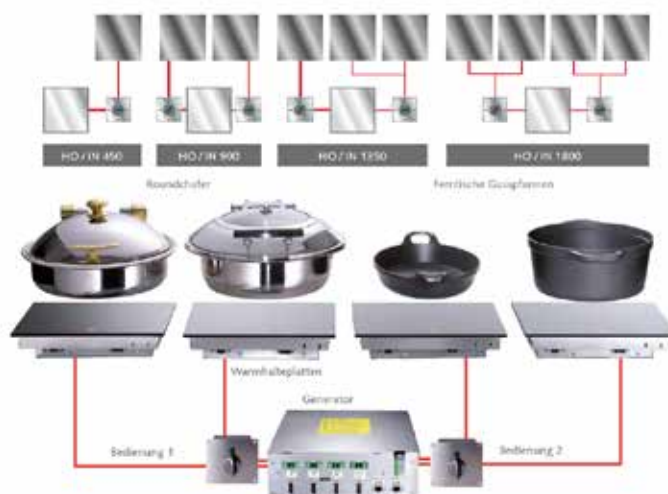
# Induktion-Warmhalten



## Hold-Install-Line „HO/IN“

### Einbau- Warmhalteplatten HO-1800/IN

- Mit 1 Generator können bis zu 4 Warmhalteplatten in 2 getrennten Temperaturregelkreisen betrieben werden
- Ceranglas 322x322 mm
- Gerätegröße 322x322x75 mm
- Generatorstärke 1,8 kW/230 V



|                   |                                  |              |
|-------------------|----------------------------------|--------------|
| <b>HO/IN-450</b>  | 1 Ceranfeld, 1 Regler, 0,45 kW   | EUR 3.779,00 |
| <b>HO/IN-900</b>  | 2 Ceranfelder, 2 Regler, 0,9 kW  | EUR 5.093,00 |
| <b>HO/IN-1350</b> | 3 Ceranfelder, 2 Regler, 1,35 kW | EUR 6.208,00 |
| <b>HO/IN-1800</b> | 4 Ceranfelder, 2 Regler, 1,8 kW  | EUR 7.324,00 |

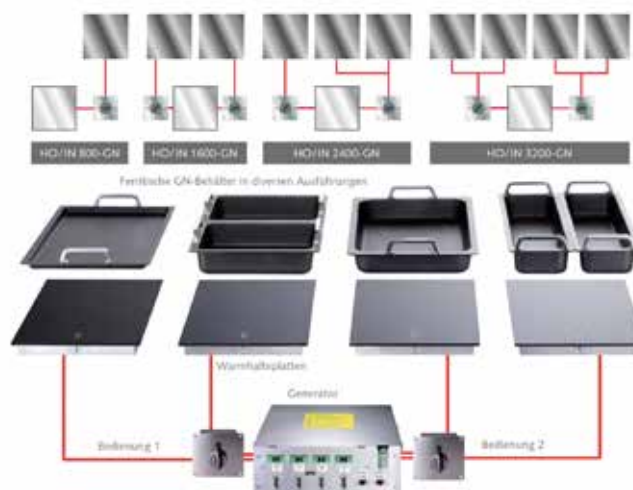
### CNS-Einbaurahmen zum Einhängen

EUR 219,00

Außenmaß 390x390 mm

### Einbau- Warmhalteplatten HO-3200/GN/IN

- Mit 1 Generator können bis zu 4 Warmhalteplatten in 2 getrennten Temperaturregelkreisen betrieben werden
- Ceranglas 520x320 mm
- Gerätegröße 520x320x75 mm
- Generatorstärke 1,8 kW/230 V



|                      |                                  |              |
|----------------------|----------------------------------|--------------|
| <b>HO/IN-800/GN</b>  | 1 Ceranfeld, 1 Regler, 0,45 kW   | EUR 4.188,00 |
| <b>HO/IN-1600/GN</b> | 2 Ceranfelder, 2 Regler, 0,9 kW  | EUR 5.912,00 |
| <b>HO/IN-2400/GN</b> | 3 Ceranfelder, 2 Regler, 1,35 kW | EUR 7.437,00 |
| <b>HO/IN-3200/GN</b> | 4 Ceranfelder, 2 Regler, 1,8 kW  | EUR 8.962,00 |

### CNS-Einbaurahmen zum Einhängen

EUR 309,00

Außenmaß 588x388 mm

# Induktion-Standherde

**INDUCS®**  
Inductions concept systems

## Induktions-Standgeräte mit Hochleistungs-Induktionstechnologie

- maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „Realtime Temperature Control System“ Technologie mit der „**multi point**“ Technologie, 3 Sensoren pro Kochfeld bei der Rundspule (verformte Böden werden auch erkannt), 6 Sensoren pro Kochfeld bei flächendeckender Quadratspule (2x Rechteck)
- Variable Frequenztechnologie – die Frequenz passt sich automatisch bei jeder Benutzung an das Pfannenmaterial an (beim Doppelkochfeld an das schlechtere)
- Permanente Temperaturüberwachung von Ceranglas, Spulen, Kühlkörper und Elektronik
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- automatische Leerkochschutzüberwachung auch bei Pfannen mit Sandwichboden
- Hochleistungsgeräte in massiver Chromnickelstahlausführung, **Sondermaße möglich**
- extrem rasche Aufheizzeiten und geringe Wärmebelastung für das Raumklima
- Arbeitsplatte 50 mm mit flächenbündig eingesetztem Ceranglas
- Spulen mit den Generatoren direkt unter dem Ceranglas
- Luftzufuhr aus dem Unterschrank durch unter den Generatoren angebrachte Lüfter mit auswechselbarem Fettfilter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- stufenloser Leistungsregler mit LED Kontrolllampe



Rundspulen



Flächendeckende Spulen



Wokspulen

# Induktion-Standherde



## Standherd, 2 Kochzonen

|                           |   |              |
|---------------------------|---|--------------|
| <b>STI-7.3500-610</b>     | B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/7 kW<br>2 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW<br>Ceranglas 375x650 mm | EUR 8.405,00 |
| <b>STI-10.5000-610</b>    | B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/10 kW<br>wie oben, jedoch mit 2 Spulen á 5 kW                 | EUR 8.898,00 |
| <b>STI-10.5000-610/FL</b> | B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/10 kW<br>2 Spulen 270 mm quadratisch<br>flächendeckend á 5 kW | EUR 9.942,00 |



## Standherd, 4 Kochzonen

|                           |  |               |
|---------------------------|--|---------------|
| <b>STI-14.3500-610</b>    | B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/14 kW<br>4 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW<br>Ceranglas 650x650 mm | EUR 14.646,00 |
| <b>STI-20.5000-610</b>    | B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW<br>wie oben, jedoch mit 4 Spulen á 5 kW                  | EUR 15.763,00 |
| <b>STI-20.5000-610/FL</b> | B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW<br>4 Spulen 270 mm quadratisch<br>flächendeckend á 5 kW  | EUR 16.918,00 |



## Standherd, 6 Kochzonen

|                           |  |               |
|---------------------------|--|---------------|
| <b>STI-21.3500-610</b>    | B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/21 kW<br>6 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW<br>Ceranglas 650x650 mm und 375x650 mm | EUR 22.021,00 |
| <b>STI-30.5000-610</b>    | B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW<br>wie oben, jedoch mit 6 Spulen á 5 kW                                 | EUR 22.583,00 |
| <b>STI-30.5000-610/FL</b> | B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW<br>6 Spulen 270 mm quadratisch<br>flächendeckend á 5 kW                 | EUR 24.568,00 |



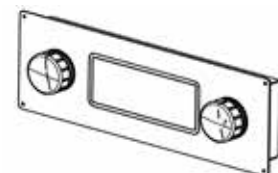
## Wok-Standherd

|                     |  |              |
|---------------------|--|--------------|
| <b>STI-ST.WOK-5</b> | B/T/H 400/730/875 mm, 400 V/5 kW<br>Cuvette 300 mm, Spule 270 mm | EUR 7.576,00 |
| <b>STI-ST.WOK-8</b> | B/T/H 400/730/875 mm, 400 V/8 kW<br>Cuvette 300 mm, Spule 270 mm | EUR 8.043,00 |

**Aufpreis Standherde bis Bautiefe 900 mm** EUR 1.046,00

## Option Tap-Steuerung

|                     |  |            |
|---------------------|--|------------|
| <b>Tap-Double ②</b> | Steuerung für Doppelkochfeld mit Display<br>inkl. Warmhaltefunktion (50-100°C) und<br>Leistungsreduktion bis auf 25% möglich | EUR 998,00 |
|---------------------|--|------------|



# Induktion-Tischgeräte



## Induktions-Tischgeräte mit Inducs **R.T.C.S.** Technologie

- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „**RTCSmp**“ Realtime Temperature Control System Technologie mit der „**multi point**“ Technologie
- Variable Frequenztechnologie – die Frequenz passt sich automatisch bei jeder Benutzung an das Pfannenmaterial an (beim Doppelkochfeld an das schlechtere)
- Hochleistungsgeräte für Dauereinsatz in der Gastronomie in massiver Chromnickelstahlausführung
- Stabiler Betrieb – Abluftsystem nach unten mit drehzahlgesteuertem Abluftventilator
- sehr leise – geringe Betriebsgeräusche
- vielseitige Aufstellungsorte – einfache Leistungsreduktion bis auf 25% der Nominaleinteilung durch den/die Betreiber\*in möglich
- einfache und intuitive Bedienung mit Drehknopf „Tip & Turn“

### Tischherd 1 und 2 Kochstellen



Leistungsstufen  
1-12



Warmhalten  
25-100°C



Anzeige von  
Fehlfunktionen



Timerbetrieb mit  
Abschaltfunktion

### Instinct Top 3,5

B/T/H 380/460/140 mm, 230 V/3,5 kW  
Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar  
1 Kochzone, Ceranfeld 372x340 mm

EUR 2.622,00



Top 3,5 / 5

### Instinct Top 5

B/T/H 380/460/140 mm, 400 V/5 kW  
Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar  
1 Kochzone, Ceranfeld 372x340 mm

EUR 3.103,00

### Instinct Top 10

B/T/H 380/720/140 mm, 400 V/10 kW  
Leistung auf min. 2,5 kW (2x 1,25) reduzierbar  
2 Kochzonen, Ceranfeld 372x609 mm

EUR 5.259,00



# Induktion-Tischgeräte



## Tischwok



Leistungsstufen  
1-12



Anzeige von  
Fehlfunktionen



Timerbetrieb mit  
Abschaltfunktion



Gerät erkennt Pfanne  
selbst beim Sautieren

|                         |   |              |
|-------------------------|---|--------------|
| <b>Instinct Wok 3,5</b> | B/T/H 380/473/200 mm, 230 V/3,5 kW<br>Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar<br>Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm | EUR 3.187,00 |
| <b>Instinct Wok 5</b>   | B/T/H 380/473/200 mm, 400 V/5 kW<br>Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar<br>Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm    | EUR 3.801,00 |
| <b>Instinct Wok 8</b>   | B/T/H 380/473/200 mm, 400 V/8 kW<br>Leistung auf min. 2 kW reduzierbar<br>Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm       | EUR 4.176,00 |



## Tischgrillplatten



Leistungsstufen  
1-12



Anzeige von  
Fehlfunktionen



Spezielle Bratpfanne  
mit gleichmäßiger  
Wärmeverteilung und  
geringer Abstrah-  
lungshitze in den  
Raum



Temperaturgesteu-  
tes Braten, Tempera-  
turbereich 50-230°C

|                           |  |               |
|---------------------------|--|---------------|
| <b>Instinct Grill 3,5</b> | B/T/H 531/493/198 mm, 230 V/3,5 kW<br>Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar<br>Grillfläche 493x352 mm, inkl. Spritzschutz             | EUR 6.043,00  |
| <b>Instinct Grill 5</b>   | B/T/H 531/493/198 mm, 400 V/5 kW<br>Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar<br>Grillfläche 493x352 mm, inkl. Spritzschutz                | EUR 6.339,00  |
| <b>Instinct Grill 10</b>  | B/T/H 656/717/198 mm, 400 V/10 kW<br>Leistung auf min. 2,5 kW reduzierbar<br>Grillfläche 618x577 mm, 2 Heizzonen<br>inkl. Spritzschutz | EUR 10.430,00 |



Grill 3,5 / 5



Grill 10



# Induktions-Kochgeschirr

## Schwere & robuste Ausführung

| Chef Fleischtopf  |               | Dm/Höhe (cm)   |                   | Inhalt (L)        |                     |
|---|---------------|----------------|-------------------|-------------------|---------------------|
|    | 200423        | 24/16          | 7,2               | EUR 81,00         |                     |
|   | <b>200424</b> | <b>28/18</b>   | <b>11,0</b>       | <b>EUR 119,00</b> |                     |
|   | 200425        | 32/20          | 16                | EUR 197,00        |                     |
|   | <b>200426</b> | <b>36/22</b>   | <b>22</b>         | <b>EUR 233,00</b> |                     |
|   | 200427        | 40/25          | 32                | EUR 295,00        |                     |
|   | <b>200428</b> | <b>45/28</b>   | <b>44,5</b>       | <b>EUR 418,00</b> |                     |
| Chef Suppentopf   |               | Dm/Höhe (cm)   |                   | Inhalt (L)        |                     |
|    | 200437        | 24/24          | 10,8              | EUR 105,00        |                     |
|   | <b>200438</b> | <b>28/28</b>   | <b>17,2</b>       | <b>EUR 162,00</b> |                     |
|   | 200439        | 32/32          | 25,0              | EUR 255,00        |                     |
|   | <b>200440</b> | <b>36/36</b>   | <b>36,0</b>       | <b>EUR 310,00</b> |                     |
|   | 200441        | 40/40          | 50,0              | EUR 394,00        |                     |
|   | <b>200442</b> | <b>45/45</b>   | <b>71,0</b>       | <b>EUR 534,00</b> |                     |
| Chef Stieltopf  |               | Dm/Höhe (cm)   |                   | Inhalt (L)        |                     |
|    | 200443        | 16/7,5         | 1,5               | EUR 42,00         |                     |
|   | <b>200444</b> | <b>20/10,5</b> | <b>3,3</b>        | <b>EUR 62,00</b>  |                     |
|   | 200445        | 24/11          | 4,4               | EUR 76,00         |                     |
| Chef Bratpfanne beschichtet   |               | Dm/Höhe (cm)   |                   | Inhalt (L)        |                     |
|  | 200455        | 20/4           |                   | EUR 61,00         |                     |
|   | <b>200456</b> | <b>24/5</b>    |                   | <b>EUR 78,00</b>  |                     |
|   | 200457        | 28/5           |                   | EUR 114,00        |                     |
|   | <b>200458</b> | <b>32/5</b>    |                   | <b>EUR 159,00</b> |                     |
|   | 200459        | 36/6           | Gegengriff        | EUR 190,00        |                     |
|   | <b>200460</b> | <b>40/7</b>    | <b>Gegengriff</b> | <b>EUR 247,00</b> |                     |
| Edelstahl Bratpfanne energiesparend   |               | Dm/Höhe (cm)   |                   | Inhalt (L)        |                     |
|   | 203477        | 20/4           |                   | EUR 48,00         |                     |
|   | <b>203476</b> | <b>24/5</b>    |                   | <b>EUR 58,00</b>  |                     |
|   | 203475        | 28/5           |                   | EUR 87,00         |                     |
|   | <b>203474</b> | <b>32/5</b>    |                   | <b>EUR 118,00</b> |                     |
|   | 203472        | 36/6           | Gegengriff        | EUR 145,00        |                     |
|   | <b>203306</b> | <b>40/7</b>    | <b>Gegengriff</b> | <b>EUR 185,00</b> |                     |
| Trigon Sauteuse 3 Schicht   |               | Dm/Höhe (cm)   |                   | Inhalt (L)        |                     |
|  | 200429        | 14/5,5         | 0,7               | EUR 52,00         |                     |
|   | <b>200430</b> | <b>16/6</b>    | <b>1,0</b>        | <b>EUR 60,00</b>  |                     |
|   | 200431        | 18/6           | 1,2               | EUR 64,00         |                     |
|   | <b>200432</b> | <b>20/6,5</b>  | <b>1,7</b>        | <b>EUR 74,00</b>  |                     |
|   | 200433        | 24/7,5         | 2,9               | EUR 103,00        |                     |
| Trigon Sauteuse 3 Schicht beschichtet   |               | Dm/Höhe (cm)   |                   | Inhalt (L)        |                     |
|  | 200434        | 18/6           | 1,2               | EUR 79,00         |                     |
|   | <b>200435</b> | <b>20/6,5</b>  | <b>1,7</b>        | <b>EUR 90,00</b>  |                     |
|   | 200436        | 24/7,5         | 2,9               | EUR 124,00        |                     |
| Deckel  |               | Dm (cm)        |                   | Dm (cm)           |                     |
|  | 200446        | 16             | EUR 21,00         | 200451            | 32 EUR 58,00        |
|   | <b>200448</b> | <b>20</b>      | <b>EUR 25,00</b>  | <b>200452</b>     | <b>36 EUR 65,00</b> |
|   | 200449        | 24             | EUR 31,00         | 200453            | 40 EUR 86,00        |
|   | <b>200450</b> | <b>28</b>      | <b>EUR 47,00</b>  | <b>200454</b>     | <b>45 EUR 92,00</b> |

Symbolbilder, Mindestbestellwert EUR 400,00 / darunter Mindermengenzuschlag EUR 50,00



# Herb.ERT Trockenschrank



## Trocknen und pulverisieren – Verfeinern statt Wegwerfen

- **leichte Handhabung:** Obst oder Gemüse in Scheiben schneiden, auf die Trockenladen ausbreiten, einschalten. Voilà!
- **Hygienisch:** Ein geschlossenes Umluftsystem eröffnet neue Hygiene-Maßstäbe und sorgt für eine gleichmäßige Trocknung durch innovative und schonende Wasserdampf-Exhydratation. Fremdgerüche aus der Küche am Trocknungsgut werden ausgeschlossen.
- **Platzsparend:** Die kompakten Abmessungen sowie applizierte Laufrollen erlauben, neben einer Aufstellung auf kleinstem Raum, mobile Anwendungen.
- **Energiesparmeister:** Mit einer Trockenfläche von bis zu 6m<sup>2</sup> bei einem Strombedarf von max. 450 Watt ist Herb.ERT ein wahres Effizienzwunder.
- **Patentiert & Zertifiziert** durch [www.lva.at](http://www.lva.at)
- **Multifunktional einsetzbar**



|  | Herb.ERT Pro Basic   | Herb.ERT Pro Exclusive   |
|--|--|--|
| Abmessungen B/T/H:                                   | 720x720x900 mm   | 700x800x1700 mm  |
| Leistung in Watt:                                    | 235 W  | 510 W  |
| Stromanschluss:                                      | 230V/50 Hz   | 230V/50 Hz   |
| Trocknungsfläche:                                    | bis zu 2,3 m <sup>2</sup>  | bis zu 7,2 m <sup>2</sup>  |
| Geräte Volumen:                                      | 100 Liter  | 550 Liter  |
| Umgebungstemperatur:                                 | +18 bis +27°C  | +18 bis +27°C  |
| Gewicht:   | 47 kg  | 82 kg  |
| Ausführung:  | Gerät auf Stellfüßen (mobile Version mit Rollen EUR 164,00)  | Gerät mobil mit Rollen   |
| Arbeitsplatte:                                       | in Standardausführung nicht inkludiert, gegen Aufpreis Edelstahl/ Naturstein Arbeitsplatte möglich ab EUR 230,00 | -  |
| LED Innenbeleuchtung:                                | -  | inkludiert   |
| Hygienebeschichtung innen:                           | inkludiert   | inkludiert   |
| Hydrolatbehälter:                                    | inkludiert   | inkludiert   |
| Trockenladen:  | 7 flache Trockenladen  | 32 flache Trockenladen   |
| Einschubschienen                                     | 15 Einzel-Schienen für bis zu 15 Laden   | 8 Multi-Schienen für bis zu 32 Laden   |
| Trockenhorden Netzeinsatz:                           | optional lieferbar   | 10 Stück inkludiert  |
| Hängeset bestehend aus 3 Edelstahlstangen und Clips: | optional lieferbar   | 1 Set inkludiert   |
| Trocknungsverfahren:                                 | Wasserdampf-Exhydratation  | Wasserdampf-Exhydratation  |
| Steuerung:   | On/Off Steuerung (optional mit Stölner-Steuerung möglich EUR 497,00)   | Stölner-Steuerung: Touchdisplay-Soft Mode Steuerung, Restfeuchte Parametrierung, individuelle Programmierungen möglich |
| Preis:   | EUR 3.980,00   | EUR 7.970,00   |

Symbolbilder

# Heißluftdämpfer/-öfen Verso

## Heißluftdämpfer VS-DA-005E Power

B/T/H 920/800/700 mm, 400 V/7 kW

Steuerung: analog, **Garraum 5x GN 1/1 / 60x40 cm**

### Serienausstattung:

abgerundeter Garraum für leichte Reinigung, Direktdampferzeugung im Garraum, Steckdichtung, Regler für Temperatur, Dampf und Timer, Schwadenabzug, Lüfter mit Autoreverse, Einschubabstand 75 mm

### Standardtür mit Linksanschlag

EUR 3.998,00

Option Handbrause DLE

EUR 286,00

Option Türe mit Rechtsanschlag

EUR 481,00



## Heißluftöfen VS-HA-304E

B/T/H 720/680/565 mm, 230V/3,3 kW

Steuerung: analog, **Garraum 4x GN 2/3**

### Serienausstattung:

abgerundeter Garraum für leichte Reinigung, wechselbare Garraumdichtung, Beschwädung, Regler für Temperatur und Timer, Auto Reverse Lüfter, Einschubabstand 75 mm

### Tür nur mit Linksanschlag

EUR 2.179,00



## Heißluftöfen VS-HA-004E

B/T/H 860/730/565 mm, 400 V/6,5 kW,

Steuerung: analog, **Garraum 4x GN 1/1 / 60x40 cm**

EUR 2.491,00



## Heißluftöfen VS-HA-006E

B/T/H 870/780/715 mm, 400 V/7,9 kW,

Steuerung: analog, **Garraum 6x GN 1/1 / 60x40 cm**

EUR 3.113,00



# Heißluftofen ToGo

## TG-HA-304EH analog

B/T/H 580/620/570 mm, 230 V/3,2 kW, **Garraum 4x GN 2/3**

Klapptür, abgerundeter Garraum für leichte Reinigung, wechselbare Garraumdichtung, Beschwädung, Regler für Temperatur und Timer, Einschubabstand 70 mm

EUR 1.194,00



## TG-HP-404EHG digital

B/T/H 580/620/570 mm, 230 V/3,6 kW, **Garraum 4x 46x34 cm**

**Zusätzliche Serienausstattung digital:**

**Salamander Funktion**, digitale Steuerung, 99 Programme mit 1 Garschritt

EUR 1.557,00



## TG-HA-004E analog

B/T/H 720/680/605 mm, 230 V/3,2 kW, **Garraum 4x GN 1/1**

Klapptür, abgerundeter Garraum für leichte Reinigung, wechselbare Garraumdichtung, Beschwädung, Regler für Temperatur und Timer, Einschubabstand 70 mm

EUR 1.712,00



## TG-HP-004EG digital

B/T/H 720/680/605 mm, 230 V/3,6 kW, **Garraum 4x GN 1/1**

**Zusätzliche Serienausstattung digital:**

**Salamander Funktion**, digitale Steuerung, 99 Programme mit 1 Garschritt

EUR 2.024,00



# Convotherm maxx



## CONVOTHERM m a x x



|  | 6.10<br>6+1 x 1/1 GN | 10.10<br>10+1 x 1/1 GN |
|--|----------------------|------------------------|
| Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 3 Stufen)   | ✓                    | ✓                      |
| BakePro (traditionelle Backfunktion in 3 Stufen)                                 | ✓                    | ✓                      |
| HumidityPro (Befeuchtung in 3 Stufen)  | ✓                    | ✓                      |
| Lüftergeschwindigkeit (in 3 Stufen)  | ✓                    | ✓                      |
| Vollautomatisches Reinigungssystem mit 2 Reinigungsstufen und Express Modus      | ✓                    | ✓                      |
| WiFi und Ethernet-Schnittstelle (LAN)  | ✓                    | ✓                      |
| USB-Schnittstelle integriert in die Bedienblende                                 | ✓                    | ✓                      |
| Dampferzeugung durch Wassereinspritzung in den Garraum                           | ✓                    | ✓                      |
| Rechtsanschlag   | ✓                    | ✓                      |
| Integriertes Press&Go (Manager- und Crewmodus)                                   | ✓                    | ✓                      |
| TrayTimer<br>(Beschickungsmanagement für unterschiedliche Produkte gleichzeitig) | ✓                    | ✓                      |
| 399 Garprofile mit bis zu 20 Schritten   | ✓                    | ✓                      |
| Startzeit-Vorwahl  | ✓                    | ✓                      |
| Türgriff mit Zuschlagfunktion  | ✓                    | ✓                      |
| HACCP Datenspeicherung   | ✓                    | ✓                      |
| Vorheiz- und Cool-Down- Funktion   | ✓                    | ✓                      |
| Programm für den Notbetrieb  | ✓                    | ✓                      |
| Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler   | ✓                    | ✓                      |
| Abmessungen* (B x T x H) in mm   | 875 x 797 x 794      | 875 x 797 x 1066       |
| Leergewicht ohne Optionen*/Zubehör in kg   | 104                  | 125,5                  |
| Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Spritzer)                                      | 9,6-11,3             | 17,2-20,4              |
| Elektro Spritzer, 7-Zoll TFT HighRes-Glas-Touchdisplay                           | 7.410,00             | 9.830,00               |

### Zubehör

|                     |  | 1/1 GN |        |
|---------------------|--|--------|--------|
|                     |  | 6.10   | 10.10  |
| Rollhand-<br>brause | Die praktische Handbrause für die schnelle manuelle Reinigung zwischendurch ist antibakteriell beschichtet – für optimale Hygiene. | 492,00 | 492,00 |
| Extra<br>Füße       | 4 extra Füße (Set) 150 mm – 220 mm   | 182,00 | 182,00 |
| Adapter<br>UG       | Ein einfacher Adapter macht die Convotherm 4 6.10 und 10.10 Untergestelle auch für den Convotherm maxx nutzbar.                    | 85,00  | 85,00  |
| Ab-<br>dichtung     | Abdichtung der Schnittstelle zwischen Abluftrohr Convotherm maxx und ConvoVent 4 & ConvoVent 4+ (für Installation nötig)           | 21,00  | 21,00  |

\* Bitte beachten Sie das technische Datenblatt für weitere Details.

✓ = inklusive

# Convotherm maxx



CONVOTHERM  
maxx

## Stapelkit Convotherm maxx 6.10 unten/6.10 oben



Anwendungsbeispiel

|            |   | 1/1 GN   |        |        |
|------------|---|--|--------|--------|
|            |   | 6.10   | 10.10  |        |
| Stapelkits |  | Stapelkit-Set Mittelteil enthält alle Komponenten, die zum sicheren Stapeln notwendig sind:<br>Auflageschienen, Abdampfrohr und Frontabdeckung | 260,00 | 260,00 |
|            |  | 4 extra Füße (Set) 150 mm – 220 mm   | 173,00 | 173,00 |
|            |  | Bodenrahmen 200 mm hoch  | 541,00 | 541,00 |
|            |   | Verbindung und Abdichtung der Schnittstellen zwischen Abluftrohr Convotherm maxx im Stapelkit & ConvoVent 4 & ConvoVent 4+ (für Inst. nötig)   | 51,00  | 51,00  |

# Convotherm

## maxx pro

## easy Touch



|  | 6.10<br>maxx pro easy touch | 6.20<br>maxx pro easy touch   |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| easyTouch 10" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay                                    | ✓                           | ✓                             |
| LED-Beleuchtung des Garraums   | ✓                           | ✓                             |
| Gerätetür mit Dreifachverglasung und Rechtsanschlag                          | ✓                           | ✓                             |
| Natural Smart Climate (ACS+) mit Zusatzfunktionen                            | ✓                           | ✓                             |
| Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 5 Stufen)                                       | ✓                           | ✓                             |
| BakePro (tradit. Backfunktion in 5 Stufen)                                   | ✓                           | ✓                             |
| HumidityPro (Befeuchtung in 5 Stufen)  | ✓                           | ✓                             |
| Lüftergeschwindigkeit (in 5 Stufen)  | ✓                           | ✓                             |
| Kerntemperaturfühler   | ✓                           | ✓                             |
| Integriertes Press&Go (Manager- und Crewmodus)                               | ✓                           | ✓                             |
| ecoCooking (Energiesparfunktion)   | ✓                           | ✓                             |
| Cook&Hold (Garen und Warmhalten in einem Prozess)                            | ✓                           | ✓                             |
| On-Screen-Hilfe mit themenunterstützender Videofunktionalität                | ✓                           | ✓                             |
| Regenerieren+ (flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl)                   | ✓                           | ✓                             |
| ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem mit 3 Modi                    | ✓                           | ✓                             |
| FilterCare-Schnittstelle   | ✓                           | ✓                             |
| USB-Schnittstelle integriert in die Bedienblende                             | ✓                           | ✓                             |
| WiFi und Ethernet Schnittstelle (LAN)  | ✓                           | ✓                             |
| HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung                              | ✓                           | ✓                             |
| HygieniCare – Zur Verminderung der Vermehrung von Mikroorganismen            | ✓                           | ✓                             |
| <b>Elektro Spritzer (ES)</b>   | <b>11.230,00</b>            | <b>17.156,00</b>              |
| <b>Elektro Boiler (EB)</b>   | <b>12.250,00</b>            | <b>18.044,00</b>              |
| <b>Gas Spritzer (GS)</b>   | <b>13.393,00</b>            | <b>19.431,00</b>              |
| <b>Gas Boiler (GB)</b>   | <b>15.157,00</b>            | <b>20.951,00</b>              |
| <b>maxx pro bake (Elektro Spritzer), ohne KTM / Aufpreis KTM: EUR 300,00</b> |                             |                               |
| 6.10 5x EN   | 10.934,00                   |                               |
| 10.10 8x EN Details siehe Datenblatt.  |                             |                               |
| Verschwindetür – mehr Platz und Arbeitssicherheit                            | 571,00                      | 571,00                        |
| Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar  | 724,00                      | 724,00                        |
| Kerntemperaturfühler – extern einsteckbar                                    | 724,00                      | 724,00                        |
| Wrasenablöschung – integrierte Kondensationshaube (nur Elektrogeräte)        | 755,00                      | 755,00                        |
| ConvoSmoke – eingebaute Räucherfunktion                                      | 714,00                      | 714,00                        |
| ConvoGrill mit Fettmanagementfunktion*                                       | 1.173,00                    | 1.173,00                      |
| Kapazität  | 6+1 x 1/1 GN<br>5 x EN/BM   | 12+2 x 1/1 GN<br>6+1 x 2/1 GN |
| Abmessungen Gerät mit Rechtsanschlag** (B x T x H) in mm                     | 875x792x786                 | 1120x992x786                  |
| Abmessungen Gerät mit Verschwindetür** (B x T x H) in mm                     | 966x792x786                 | 1211x992x786                  |
| Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Spritzer) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))      | 11,0                        | 19,5                          |
| Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Boiler) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))        | 11,0                        | 19,5                          |
| Bemessungsaufnahme in kW (Gas Spritzer) (1N~ 230V 50/60Hz 1/N/PE))           | 0,6                         | 0,6                           |
| Bemessungsaufnahme in kW (Gas Boiler) (1N~ 230V 50/60Hz 1/N/PE))             | 0,6                         | 0,6                           |
| Heizleistung in kW (Erdgas 2H (E))   | 11                          | 21                            |

\* nicht in Kombination mit Wrasenablöschung (integrierte Kondensationshaube)

\*\* Bitte beachten Sie das technische Datenblatt für weitere Details.

✓ = inklusive



# Convotherm maxx pro easy Touch



| 10.10<br>maxx pro easy touch | 10.20<br>maxx pro easy touch | 20.10<br>maxx pro easy touch | 20.20<br>maxx pro easy touch |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| ✓                            | ✓                            | ✓                            | ✓                            |
| 15.086,00                    | 22.562,00                    | 26.183,00                    | 35.935,00                    |
| 16.177,00                    | 23.389,00                    | 27.387,00                    | 37.230,00                    |
| 17.299,00                    | 24.776,00                    | 29.417,00                    | 39.158,00                    |
| 18.839,00                    | 26.459,00                    | 30.998,00                    | 43.258,00                    |

|               |               |               |                |
|---------------|---------------|---------------|----------------|
| 14.698,00     |               |               |                |
| 571,00        | 571,00        | 821,00        | 821,00         |
| 724,00        | 724,00        | 724,00        | 724,00         |
| 724,00        | 724,00        | 724,00        | 724,00         |
| 755,00        | 755,00        | 1030,00       | 1030,00        |
| 714,00        | 714,00        | -             | -              |
| 1.173,00      | 1.173,00      | 1.173,00      | 1.173,00       |
| 10+1 x 1/1 GN | 20+2 x 1/1 GN | 20 x 1/1 GN   | 40 x 1/1 GN    |
| 8 x EN/BM     | 10+1 x 2/1 GN | 17 x EN/BM    | 20 x 2/1 GN    |
| 875x792x1058  | 1120x992x1058 | 890x820x1942  | 1135x1020x1942 |
| 966x792x1058  | 1211x992x1058 | 1002x820x1942 | 1247x1020x1942 |
| 19,5          | 33,7          | 38,9          | 67,3           |
| 19,5          | 33,7          | 38,9          | 67,3           |
| 0,6           | 0,6           | 1,1           | 1,1            |
| 0,6           | 0,6           | 1,1           | 1,1            |
| 21            | 31            | 42            | 62             |

# Convotherm maxx pro easy Dial



|   | 6.10<br>maxx pro easy Dial | 6.20<br>maxx pro easy Dial    |
|---|----------------------------|-------------------------------|
| LED-Beleuchtung des Garraums  | ✓                          | ✓                             |
| Gerätetür mit Dreifachverglasung und Rechtsanschlag   | ✓                          | ✓                             |
| Natural Smart Climate (ACS+) mit Zusatzfunktionen   | ✓                          | ✓                             |
| Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 5 Stufen)  | ✓                          | ✓                             |
| BakePro (tradit. Backfunktion in 5 Stufen)  | ✓                          | ✓                             |
| HumidityPro (Befeuchtung in 5 Stufen)   | ✓                          | ✓                             |
| Lüftergeschwindigkeit (in 5 Stufen)   | ✓                          | ✓                             |
| Kerntemperaturfühler  | ✓                          | ✓                             |
| Regenerierfunktion: Produkte regenerieren auf höchstem Niveau                                   | ✓                          | ✓                             |
| ConvoClean vollautom. (wahlweise mit Einzeldosierung)   | ✓                          | ✓                             |
| FilterCare-Schnittstelle  | ✓                          | ✓                             |
| USB-Schnittstelle integriert in die Bedienblende  | ✓                          | ✓                             |
| HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung   | ✓                          | ✓                             |
| HygieniCare – Zur Verminderung der Vermehrung von Mikroorganismen                               | ✓                          | ✓                             |
| Elektro Spritzer (ES)   | 9.098,00                   | 14.963,00                     |
| Elektro Boiler (EB)   | 10.261,00                  | 16.126,00                     |
| Gas Spritzer (GS)   | 11.271,00                  | 17.126,00                     |
| Gas Boiler (GB)   | 13.209,00                  | 19.023,00                     |
| maxx pro easy Promotion Package (Elektro Boiler)<br>inkl. ConvoClean vollautomatische Reinigung | 9.149,00                   |                               |
| Detailliertes siehe<br>Datenblatt.  |                            |                               |
| Verschwindetür – mehr Platz und Arbeitssicherheit   | 571,00                     | 571,00                        |
| ohne ConvoClean vollautomatische Reinigung*   | -949,00                    | -949,00                       |
| Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar   | 724,00                     | 724,00                        |
| Kerntemperaturfühler – extern einsteckbar   | 724,00                     | 724,00                        |
| Ethernet-Schnittstelle (LAN)  | 388,00                     | 388,00                        |
| Wrasenablösung – integrierte Kondensationshaube (nur Elektrogeräte)                             | 755,00                     | 755,00                        |
| Kapazität   | 6+1 x 1/1 GN<br>5 x EN/BM  | 12+2 x 1/1 GN<br>6+1 x 2/1 GN |
| Abmessungen Gerät mit Rechtsanschlag* (B x T x H) in mm   | 875x792x786                | 1120x992x786                  |
| Abmessungen Gerät mit Verschwindetür* (B x T x H) in mm   | 966x792x786                | 1211x992x786                  |
| Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Spritzer) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))                         | 11,0                       | 19,5                          |
| Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Boiler) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))                           | 11,0                       | 19,5                          |
| Bemessungsaufnahme in kW (Gas Spritzer) (1N~ 230V 50/60Hz 1/N/PE))                              | 0,6                        | 0,6                           |
| Bemessungsaufnahme in kW (Gas Boiler) (1N~ 230V 50/60Hz 1/N/PE))                                | 0,6                        | 0,6                           |
| Heizleistung in kW (Erdgas 2H (E))  | 11                         | 21                            |

\* Bitte beachten Sie das technische Datenblatt für weitere Details.

✓ = inklusive

# Convotherm maxx pro easy Dial



| 10.10<br>maxx pro easy Dial | 10.20<br>maxx pro easy Dial    | 20.10<br>maxx pro easy Dial | 20.20<br>maxx pro easy Dial |
|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| ✓                           | ✓                              | ✓                           | ✓                           |
| 12.821,00                   | 20.155,00                      | 23.705,00                   | 32.905,00                   |
| 13.984,00                   | 21.318,00                      | 24.970,00                   | 34.201,00                   |
| 14.984,00                   | 22.318,00                      | 26.877,00                   | 36.088,00                   |
| 16.881,00                   | 24.592,00                      | 29.152,00                   | 38.617,00                   |
| 12.719,00                   |                                | 23.287,00                   |                             |
| 571,00                      | 571,00                         | 821,00                      | 821,00                      |
| -949,00                     | -949,00                        | -949,00                     | -949,00                     |
| 724,00                      | 724,00                         | 724,00                      | 724,00                      |
| 724,00                      | 724,00                         | 724,00                      | 724,00                      |
| 388,00                      | 388,00                         | 388,00                      | 388,00                      |
| 755,00                      | 755,00                         | 1030,00                     | 1030,00                     |
| 10+1 x 1/1 GN<br>8 x EN/BM  | 20+2 x 1/1 GN<br>10+1 x 2/1 GN | 20 x 1/1 GN<br>17 x EN/BM   | 40 x 1/1 GN<br>20 x 2/1 GN  |
| 875x792x1058                | 1120x992x1058                  | 890x820x1942                | 1135x1020x1942              |
| 966x792x1058                | 1211x992x1058                  | 1002x820x1942               | 1247x1020x1942              |
| 19,5                        | 33,7                           | 38,9                        | 67,3                        |
| 19,5                        | 33,7                           | 38,9                        | 67,3                        |
| 0,6                         | 0,6                            | 1,1                         | 1,1                         |
| 0,6                         | 0,6                            | 1,1                         | 1,1                         |
| 21                          | 31                             | 42                          | 62                          |

# mini easyTouch



|   | 6.06        | 6.10         | 10.10       | 2in1         |
|---|-------------|--------------|-------------|--------------|
| Außendesign Edelstahl   | 8.333,00    | 9.384,00     | 11.475,00   | 19.492,00    |
| Außendesign Schwarz   | 8.792,00    | 9.894,00     | 12.016,00   | -            |
| Crisp8Tasty (Entfeuchtung in 3 Stufen)                            | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| BakePro (Traditionelle Backfunktion in 3 Stufen)                  | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler                                    | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Wrasenminderer  | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Tür-Drehhebelverschluss mit Zuschlagfunktion                      | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Press8Go (automatisches Kochen und Backen mit Produktvorschlägen) | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| easyStart (automatisches Kochen und Backen mit Schnellwahltasten) | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Einhängegestelle GN   | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Gerätetür-Rechtsanschlag  | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Flexibler Einschubabstand   | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Programmliste zum Speichern eigener Rezepte*                      | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Reduzierte Lüftergeschwindigkeit und Auto-reversebetrieb          | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Schnittstelle Ethernet  | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| Schnittstelle USB   | ✓           | ✓            | ✓           | ✓            |
| ConvoClean System (vollautomatische Reinigung)**                  | ✓           | ✓            | ✓           | ✓***         |
| Gerätetür-Linksanschlag   | 240,00      | 240,00       | 240,00      | 479,00       |
| Sicherheitstürverschluss (mit Zuschlagfunktion + Anlüftstellung)  | 337,00      | 337,00       | 337,00      | 689,00       |
| Handbrause  | 326,00      | 326,00       | 326,00      | 347,00       |
| Mobile Ausführung   | 1.418,00    | 1.295,00     | -           | -            |
| Kapazität   | 6x 2/3 GN   | 6x 1/1 GN    | 10x 1/1 GN  | 12x 1/1 GN   |
| Abmessung B x T x H in mm   | 515x599x665 | 515x777x665  | 515x777x895 | 515x802x1552 |
| Abmessung B x T x H in mm mobile Ausführung                       | 515x599x754 | 515x777x 754 | -           | -            |
| Bemessungsaufnahme in kW (1N~ 230V 50/60 Hz)****                  | 3,0         | -            | -           | -            |
| Bemessungsaufnahme in kW (3N/~ 400V 50/60 Hz)****                 | 5,7         | 7,1          | 10,5        | 14,1         |

\* Bei easyTouch mit Bildern, bei Standard ohne Bilder

\*\* Nicht verfügbar bei mini mobil

\*\*\* ConvoClean System je Garraum inkl. Bodenrahmen mit Reinigertank und Pumpen

\*\*\*\* Bemessungsaufnahme 1N~ 230V 50/60 Hz oder 3N~ 400V 50/60 Hz bei Installation wählbar

mini mobil: Kein fester Wasseranschluss notwendig wegen integrierter Wasser-/Brauchwasserschubladen.

✓ = inklusive

# mini Standard



|   | 6.06        | 6.10        | 10.10       |
|---|-------------|-------------|-------------|
| Außendesign Edelstahl   | 7.079,00    | 8.129,00    | 10.220,00   |
| Außendesign Schwarz   | 7.538,00    | 8.639,00    | 10.761,00   |
| Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 3 Stufen)  | ✓           | ✓           | ✓           |
| Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler  | ✓           | ✓           | ✓           |
| Wrasenminderer  | ✓           | ✓           | ✓           |
| Tür-Drehhebelverschluss mit Zuschlagfunktion                                      | ✓           | ✓           | ✓           |
| Press&Go Schnellwahltaste (automatisches Kochen und Backen mit Schnellwahltasten) | ✓           | ✓           | ✓           |
| Einhängegestelle GN   | ✓           | ✓           | ✓           |
| Gerätetür-Rechtsanschlag  | ✓           | ✓           | ✓           |
| Flexibler Einschubabstand   | ✓           | ✓           | ✓           |
| Programmliste zum Speichern eigener Rezepte*                                      | ✓           | ✓           | ✓           |
| Reduzierte Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse-Betrieb**                        | ✓           | ✓           | ✓           |
| ConvoClean System (vollautomatische Reinigung)***                                 | ✓           | ✓           | ✓           |
| Ohne ConvoClean System (vollautomatische Reinigung)                               | - 561,00    | - 561,00    | - 561,00    |
| Gerätetür-Linksanschlag   | 240,00      | 240,00      | 240,00      |
| Sicherheitstürverschluss (mit Zuschlagfunktion + Anlüftstellung)                  | 337,00      | 337,00      | 337,00      |
| Handbrause  | 326,00      | 326,00      | 326,00      |
| Mobile Ausführung   | 1.418,00    | 1.295,00    | -           |
| Kapazität   | 6x 2/3 GN   | 6x 1/1 GN   | 10x 1/1 GN  |
| Abmessung B x T x H in mm   | 515x599x628 | 515x777x628 | 515x777x858 |
| Abmessung B x T x H in mm, mobile Ausführung                                      | 515x599x734 | 515x777x734 | -           |
| Bemessungsaufnahme in kW (1N~ 230V 50/60 Hz)****                                  | 3,0         | -           | -           |
| Bemessungsaufnahme in kW (3N~ 400V 50/60 Hz)****                                  | 5,7         | 7,1         | 10,5        |
| Gewicht in kg   | 46          | 55          | 70          |
| Gewicht in kg, mobile Ausführung  | 54          | 67          | -           |

\* Bei easyTouch mit Bildern, bei Standard ohne Bilder

\*\* Nicht verfügbar bei Sonderspannungen

\*\*\* Nicht verfügbar bei mini mobil

\*\*\*\* Bemessungsaufnahme 1N~ 230V 50/60 Hz oder 3N~ 400V 50/60 Hz bei Installation wählbar

# Convotherm maxx pro Zubehör



## Untergestelle

|   | Bezeichnung  | 6.10 / 10.10 |          | 6.20 / 10.20 |          |
|---|--|--------------|----------|--------------|----------|
|   |  | Art.-Nr.     | Preis    | Art.-Nr.     | Preis    |
|    | Untergestell offen mit Ablageboden   | 3251517      | 530,00   | 3251519      | 663,00   |
|   | auf Rollen*  | 3251541      | 765,00   | 3251542      | 898,00   |
|    | Untergestell offen mit Ablageboden und Abdeckblech   | 3251500      | 734,00   | 3251501      | 867,00   |
|   | auf Rollen*  | 3251502      | 969,00   | 3251503      | 1.102,00 |
|   | Untergestell zweiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten   | 3251504      | 1.265,00 | 3251505      | 1.397,00 |
|   | auf Rollen*  | 3251506      | 1.499,00 | 3251507      | 1.632,00 |
|  | Untergestell dreiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten   | 3251508      | 1.459,00 | 3251509      | 1.591,00 |
|   | auf Rollen*  | 3251510      | 1.693,00 | 3251511      | 1.826,00 |
|  | Untergestell komplett geschlossen mit zwei Flügeltüren, 14 Paar Einschubleisten  | 3251512      | 2.132,00 | 3251513      | 2.264,00 |
|   | auf Rollen*  | 3251514      | 2.366,00 | 3251515      | 2.499,00 |
|  | Zwischenrahmen für Untergestelle   | 3455900      | 612,00   | 3455901      | 745,00   |
|  | Einschubbehälter für zwei Kanister inkl. Schlauchdurchführung  | 3456310      | 204,00   | 3456310      | 204,00   |
|   | Positionierungsadapter Untergestell<br>Der Adapter macht bestehende Convotherm 4 6.10 und 10.10 fahrbare Untergestelle auch für den Convotherm maxx pro nutzbar. | 3470961      | 81,00    |              |          |

\*\* bezogen auf das untere Gerät





# Convotherm maxx pro Zubehör




## Stapelkits

|   |          | 6.10     | 10.10    |          |          | 6.20     | 10.20 |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------|
| Bezeichnung                                 | Art.-Nr. | Preis    |          | Art.-Nr. | Preis    |          |       |
| Set Stapelkit<br>Fußhöhe 150 mm             | 3455861  | 1.601,00 | 1.601,00 | 3455864  | 1.856,00 | 1.856,00 |       |
| Set Stapelkit<br>Fußhöhe 300 mm             | 3456266  | 1.683,00 | –        | 3456267  | 1.948,00 | –        |       |
| Set Stapelkit, auf Walzen<br>Fußhöhe 150 mm | 3462275  | 1.938,00 | 1.938,00 | 3462276  | 1.989,00 | 1.989,00 |       |

## Hauben

| Bezeichnung   | Preis    |          |          |          |       |       |
|---|----------|----------|----------|----------|-------|-------|
|   | 6.10     | 10.10    | 20.10    | 6.20     | 10.20 | 20.20 |
|  ConvoVent 4 (nur für Elektro)      | 4.508,00 | 5.294,00 | 5.539,00 | 6.253,00 |       |       |
| ConvoVent 4 (nur für Elektro)<br>für Verwendung im Stapelkit  | 4.774,00 | –        | 5.794,00 | –        |       |       |
|  ConvoVent 4+<br>(nur für Elektro) | 7.252,00 | 7.885,00 | 8.140,00 | 8.762,00 |       |       |
| ConvoVent 4+<br>(nur für Elektro)<br>für Verwendung im Stapelkit  | 7.548,00 | –        | 8.364,00 | –        |       |       |
| Frontkondensator<br>(optional für ConvoVent 4)<br>Zusatzmodul für erhöhte<br>Frontkondensation                        | 836,00   | 836,00   | 1.020,00 | 1.020,00 |       |       |
| Beleuchtung für ConvoVent 4<br>und ConvoVent 4+, 12 V   | 377,00   | 377,00   | 500,00   | 500,00   |       |       |

| Bezeichnung  | Modell | Art.-Nr. | Preis    |
|--|--------|----------|----------|
|  Beschickungswagen GN,<br>Einschubabstand 67 mm. Mit 4 Lenkrollen,<br>davon 2 mit Feststellbremse | 12.20  | 3315205  | 2.315,00 |
|  | 20.10  | 3315206  | 2.020,00 |
|  | 20.20  | 3315207  | 2.336,00 |

# Convotherm mini Zubehör



| Bezeichnung | Zusätzliche Information                         |
|-------------|---|
| Handbrause  | Anbau-Kit für<br>Rechtsanschlag / Montage links |
| Handbrause  | Anbau-Kit für<br>Linksanschlag / Montage rechts |



|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Untergestell<br>offen für mini/mini mobil | Mit Ablageboden                      |
| Untergestell<br>offen für mini/mini mobil | 10 Paar Einschubleisten              |
| Untergestell<br>offen für mini/mini mobil | 10 Paar Einschubleisten, auf Rollen* |
| Untergestell<br>offen für mini/mini mobil | Mit Ablageboden                      |
| Untergestell<br>offen für mini/mini mobil | 7 Paar Einschubleisten               |
| Untergestell<br>offen für mini/mini mobil | 7 Paar Einschubleisten, auf Rollen   |



|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| Stapelkit | 6.06 mini unten, 6.06 mini oben  |
| Stapelkit | 6.10 mini unten, 6.06 mini oben  |
| Stapelkit | 6.10 mini unten, 6.10 mini oben  |
| Stapelkit | 10.10 mini unten, 6.10 mini oben |



|               |  |
|---------------|--|
| Wandhalterung |  |
|---------------|--|



|                 |  |
|-----------------|--|
| ConvoVent mini* |  |
|-----------------|--|



|                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| Reinigungsmittelschublade* | für Geräte mit ConvoClean system |
|----------------------------|----------------------------------|

\* nicht verfügbar für mini mobil

## mini Zubehör












| 6.06     |          | 6.10     |          | 10.10    |          | 2in1     |          |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Art.-Nr. | Preis    | Art.-Nr. | Preis    | Art.-Nr. | Preis    | Art.-Nr. | Preis    |
| 3429153  | 326,00   | 3429155  | 326,00   | 3429155  | 326,00   | 3424392  | 347,00   |
| 3429154  | 326,00   | 3429156  | 326,00   | 3429156  | 326,00   | 3424393  | 347,00   |
|          |          |          |          |          |          |          |          |
| 3218570  | 724,00   | 3223762  | 806,00   | -        | -        | -        | -        |
| 3219163  | 974,00   | 3223839  | 1.102,00 | -        | -        | -        | -        |
| 3424215  | 1.357,00 | 3225701  | 1.438,00 | -        | -        | -        | -        |
| -        | -        | -        | -        | 3224362  | 806,00   | -        | -        |
| -        | -        | -        | -        | 3224365  | 1.122,00 | -        | -        |
| -        | -        | -        | -        | 3229993  | 1.438,00 | -        | -        |
|          |          |          |          |          |          |          |          |
| 3418572  | 1.081,00 | -        | -        | -        | -        | -        | -        |
| 3424913  | 1.285,00 | 3424913  | 1.285,00 | -        | -        | -        | -        |
| -        | -        | 3423832  | 1.142,00 | -        | -        | -        | -        |
| -        | -        | 3426383  | 1.632,00 | 3426383  | 1.632,00 | -        | -        |
|          |          |          |          |          |          |          |          |
| 3418571  | 306,00   | 3423853  | 306,00   | -        | -        | -        | -        |
|          |          |          |          |          |          |          |          |
| 3424725  | 1.193,00 | 3424725  | 1.193,00 | 3424725  | 1.193,00 | 3425012  | 1.214,00 |
|          |          |          |          |          |          |          |          |
| 2628820  | 847,00   | 2628920  | 908,00   | 2628920  | 908,00   | -        | -        |

Zubehör







Bleche, Roste, Behälter

|   | Bezeichnung   | 2/3 GN   |       | 1/1 GN   |        |
|---|---|----------|-------|----------|--------|
|   |   | Art.Nr.: | Preis | Art.Nr.: | Preis  |
|    | Behälter aus Edelstahl, gelocht, 40 mm tief               | 3013023  | 79,00 | -        | -      |
|   | Behälter aus Edelstahl, gelocht, 55 mm tief               | -        | -     | 3003074  | 143,00 |
|   | Behälter aus Edelstahl, gelocht, 65 mm tief               | 3013022  | 85,00 | -        | -      |
|    | Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 20 mm tief             | 3013020  | 50,00 | 3004070  | 66,00  |
|   | Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 40 mm tief             | 3013024  | 54,00 | 3004072  | 71,00  |
|   | Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 65 mm tief             | 3013021  | 56,00 | 3004074  | 85,00  |
|   | Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 100 mm tief            | -        | -     | 3004076  | 95,00  |
|    | Blech, granitemailliert, 40 mm                            | 3013028  | 89,00 | 3004034  | 102,00 |
|   | Blech, granitemailliert, 60 mm                            | -        | -     | 3013030  | 122,00 |
|    | Gitterrost aus Edelstahl, elektropoliert                  | 3012001  | 43,00 | 3001075  | 47,00  |
|   | Back-/Frittierkorb, antihaftbeschichtet, 40 mm tief       | 3055638  | 97,00 | 3055637  | 122,00 |
|  | Backblech, gelocht, antihaftbeschichtet                   | 3055634  | 52,00 | 3055633  | 60,00  |
|  | Brat- und Backblech mit Auffangrinne, antihaftbeschichtet | 3055631  | 71,00 | 3055630  | 77,00  |
|  | Grill-Rost mit Kreuzmuster, antihaftbeschichtet           | -        | -     | 3055636  | 173,00 |
|  | Grill-Rost mit Auflagegestäben, antihaftbeschichtet       | 3012004  | 80,00 | -        | -      |

2024/R100/30

Reinigungsmittel (inkl. Gefahrengutzuschlag)

|   | Bezeichnung       | Zusätzliche Information   | Preis |
|---|-------------------|---|-------|
|  | ConvoClean new*   | 10 l Garraumreiniger kennzeichnungsfrei, umweltschonend<br>Mittlere Reinigungskraft | 99,00 |
|  | ConvoClean forte* | 10 l Garraumreiniger<br>Starke Reinigungskraft                                      | 99,00 |
|  | ConvoCare K*      | 1 l Konzentrat<br>muss nach Anleitung mit Wasser gemischt werden                    | 66,00 |
|  | Druckzerstäuber   | Für 1 l   | 71,00 |

\* Mindestabnahme 3 Einheiten

# Heißhalte- und Niedertemperaturtechnik



Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten und Garen durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, elektronisches Bedienfeld, Temperaturbereich 30°-120°C

## Heißhalteofen HSH-031E / 3x 1/1

B/T/H 450/660/415 mm, 230 V/0,7 kW, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm

EUR 2.255,00



HSH-031E/CSC-031E

## Niedertemperaturofen CSC-031E/3x 1/1

Ausführung wie HSH-031E, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 2.560,00

## Heißhalteofen HSH-051E / 5x 1/1

B/T/H 450/660/565 mm, 230 V/1 kW  
Ausführung wie HSH-031E, jedoch mit Kapazität für 5 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm) Einschubabstand 75 mm

EUR 2.513,00



HSH-051E/CSC-051E

## Niedertemperaturofen CSC-051E/5x 1/1

Ausführung wie HSH-051E, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 2.837,00

## Heißhalteofen HSH-052E / 5x 2/1

B/T/H 660/765/565 mm, 230 V/1,5 kW  
Ausführung wie HSH-031E, jedoch mit Kapazität für 5 Einschübe GN 2/1 (530x650 mm) Einschubabstand 75 mm

EUR 2.987,00



HSH-052E/CSC-052E

## Niedertemperaturofen CSC-052E/5x 2/1

Ausführung wie HSH-052E, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.312,00

## Optionen/Zubehör

|   |            |
|---|------------|
| Ausführung Gehäuse schwarz lackiert       | EUR 690,00 |
| Aufpreis Türe rechts angeschlagen         | EUR 0,00   |
| Räder für Multi Niedertemperaturschublade | EUR 223,00 |



schwarz lackiert



moduline

# Heißhalte- und Niedertemperaturtechnik

## Heißhalteschublade HSW-011E/1L

B/T/H 660/595/310 mm, 230 V/0,7 kW  
1 Ladenauszug für 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 2.562,00

## Niedertemperaturschublade CSD-011E/1L

Ausführung wie HSW-011E/1L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 2.887,00

## Heißhalteschublade HSW-012E/2L

B/T/H 660/595/520 mm, 230 V/1 kW  
Ausführung wie HSW-011E, jedoch mit 2 Ladenauszügen für je 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 3.111,00

## Niedertemperaturschublade CSD-012E/2L

Ausführung wie HSW-012E/2L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.448,00

## Heißhalteschublade HSW-001E/1L

B/T/H 450/660/310 mm, 230 V/0,7 kW  
Ausführung wie HSW-011E/1L, jedoch mit schmaler Bauweise

EUR 2.712,00

## Niedertemperaturschublade CSD-001E/1L

Ausführung wie HSW-001E/1L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.037,00

## Heißhalteschublade HSW-002E/2L

B/T/H 450/660/520 mm, 230 V/1 kW  
Ausführung wie HSW-012E/2L, jedoch mit schmaler Bauweise

EUR 3.373,00

## Niedertemperaturschublade CSD-002E/2L

Ausführung wie HSW-002E/2L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.723,00



HSW-011E/CSD-011E



HSW-012E/CSD-012E



HSW-001E/CSD-001E



HSW-002E/CSD-002E



# Heißhalte- und Niedertemperaturtechnik

  
moduline

## Heißhalteschublade HSW-013E/3L

B/T/H 660/595/730 mm, 230 V/1 kW  
3 Ladenauszüge für je 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 3.748,00

## Niedertemperaturschublade CSD-013E/3L

Ausführung wie HSW-013E/3L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 4.073,00

Beide Modelle sind auch in schmaler Bauweise erhältlich.

## Einbau-Heißhalteschublade HSW-012ER/2L

B/T/H 660/595/440 mm, 230 V/1 kW  
2 Ladenauszüge für je 1xGN1/1 - 150 mm  
Einbauvariante mit getrenntem Bedienfeld

EUR 3.211,00

## Einbau-Niedertemperaturschublade CSD-012ER/2L

Ausführung wie HSW-012ER/2L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.537,00

Beide Modelle sind auch mit einer Lade erhältlich (Bauhöhe 220 mm).

## Niedertemperaturschublade CSD-212E/2L

B/T/H 705/680/610 mm, 230 V/1,4 kW  
Multi-Niedertemperaturofen mit 2 getrennt regelbaren Laden,  
inkl. 2 Kernfühler, 2 Ladenauszüge für je 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 5.971,00

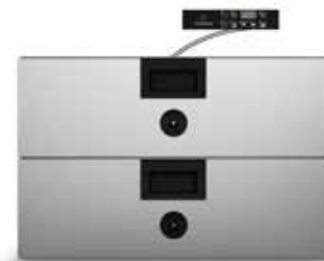
## Niedertemperaturschublade CSD-313E/3L

B/T/H 705/680/835 mm, 230 V/2,1 kW  
Multi-Niedertemperaturofen mit 3 getrennt regelbaren Laden,  
inkl. 3 Kernfühler, 3 Ladenauszüge für je 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 8.918,00



HSW-013E/CSD-013E



HSW-012ER/CSD-012ER



CSD-313E

# Kombi-Schnellgarsysteme

## Schneller garen – frischer servieren

Für Pizzen, Aufläufe, Snacks, Sandwiches und vieles mehr!

### eikon e1s

B/T/H 407/538/588 mm, 230V 2,99 kW,  
Kombinationsgerät Mikrowelle/Heißluft – „Tuned Impingement“,  
Innenraum B/T/H 311/311/166 mm,  
Leistung: Mikrowelle 0,8 kW / Heißluft 2,2 kW,  
10-12x schneller als herkömmliche Gargeräte,  
reduzierter Energieverbrauch,  
Steuerung mit Touch-Screen,  
1024 Garprogramme (6-stufig),  
Gehäusefarbe: Schwarz

EUR 7.492,00



### eikon e2s High Power Classic

B/T/H 356/641/619 mm, 400 V/6 kW,  
Kombinationsgerät Mikrowelle/Heißluft „Tuned Impingement“,  
Innenraum B/T/H 311/311/166 mm, Mikrowelle 2 kW, Heißluft 2,2 kW,  
bis zu 20x schneller als herkömmliche Gargeräte,  
bis zu 15% reduzierter Energieverbrauch,  
Garprogramm-Übertragung per USB-Stick,  
Steuerung über Farb-Touch-Screen,  
1024 Garprogramme (6-stufig),  
Standardausführung Chromnickelstahl, Ausführung „Trend“  
mit Speziallackierung rot oder schwarz und Reling auf Anfrage  
ideal für Tankstellen, Vorkassenbereich im LEH, Bäckereien, Cafes

EUR 11.095,00



Einweisungspauschale pro Merrychef Gerät EUR 200,00– (kein Rabatt möglich)

# Kombi-Schnellgarsysteme



## Steigert Ihren Gewinn

Beschleunigt die Arbeit, reduziert Warteschlangen bei Gerichten!

### conneX 12® High Power Edelstahl

B/T/H 356/641/619mm, 400V/5,8kW

Innenraum B/T/H 311/311/168mm, Mikrowelle 2 kW, Heißluft 2,2 kW

Kombinationsgerät Mikrowelle/Heißluft "Tuned Impingement"

Erweiterte Ausführung des e2S!

Der conneX®12 ist das vielseitigste Schnellgarsystem auf dem Markt.

Neues 7-Zoll-HD Breitbild Display - easyTouch® 2.0-BEDIENUNG

Dank der WLAN-/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud

können Rezepte einfach aktualisiert werden

(auch über einen USB-Stick möglich)

Standardausführung Edelstahl

Optional Ausführung mit carbonschwarzer Oberfläche auf Anfrage!

EUR 10.600,00



### conneX 16® High Power Edelstahl

B/T/H 459/683/619mm, 400V/5,8kW

Innenraum B/T/H 405/405/168mm, Mikrowelle 2 kW, Heißluft 3,2 kW

Kombinationsgerät Mikrowelle/Heißluft "Tuned Impingement"

Erweiterte Ausführung des e2S!

Der conneX®16 ist das vielseitigste Schnellgarsystem auf dem Markt.

Neues 7-Zoll-HD Breitbild Display - easyTouch® 2.0-BEDIENUNG

Dank der WLAN-/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud

können Rezepte einfach aktualisiert werden

(auch über einen USB-Stick möglich)

Standardausführung Edelstahl

Optional Ausführung mit carbonschwarzer Oberfläche auf Anfrage!

EUR 12.895,00



|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Reiniger, Karton 6x 750 ml     | EUR 109,00 |
| Reiniger, Flasche 750 ml       | EUR 25,00  |
| Pflegemittel, Karton 6x 750 ml | EUR 151,00 |
| Pflegemittel, Flasche 750 ml   | EUR 35,00  |

Einweisungspauschale pro Merrychef Gerät EUR 200,00- (kein Rabatt möglich)

# Mikrowellenherde & Kombigeräte

Panasonic

## 1.000 Watt-Klasse 22L

Die Panasonic-1.000 Watt-Klasse taut auf, erhitzt und gart im Handumdrehen.  
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  
22 Liter Garraum

|         |                                     |            |
|---------|-------------------------------------|------------|
| NE-1027 | 230 V/1,49 kW<br>manuelle Steuerung | EUR 917,00 |
|---------|-------------------------------------|------------|



NE-1027

|         |  |              |
|---------|--|--------------|
| NE-1037 | 230 V/1,49 kW<br>20 Programme, 3 Leistungsstufen | EUR 1.055,00 |
|---------|--|--------------|



NE-1037

## Kompaktklasse 18L

Kleines Gehäuse, riesige Leistung: Die Panasonic Kompakt-Klasse sorgt für blitzschnellen Genuss.  
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,  
18 Liter Garraum

|         |  |              |
|---------|--|--------------|
| NE-1643 | 230 V/2,59 kW<br>Mikrowellenleistung 1600 Watt<br>manuelle Steuerung | EUR 1.643,00 |
|---------|--|--------------|



NE-1643/1843/2143-2

|         |  |              |
|---------|--|--------------|
| NE-1843 | 230 V/2,83 kW<br>Mikrowellenleistung 1800 Watt<br>manuelle Steuerung | EUR 1.755,00 |
|---------|--|--------------|

|           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| NE-2143-2 | 230 V/3,16 kW<br>Mikrowellenleistung 2100 Watt<br>manuelle Steuerung<br>mit entnehmbarer Zwischenplatte<br>für 2 Garraumebenen | EUR 1.967,00 |
|-----------|--|--------------|



NE-2153-2

|           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| NE-2153-2 | 230 V/3,16 kW<br>Mikrowellenleistung 2100 Watt<br>30 Programme<br>mit entnehmbarer Zwischenplatte<br>für 2 Garraumebenen | EUR 2.157,00 |
|-----------|--|--------------|

# Mikrowellenherde & Kombigeräte

# Panasonic

Spüßtechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

## Gourmetklasse 44L

Die Profi-Geräte mit großem, variablem Garraum für alle, die große Mengen in kürzester Zeit servieren möchten. Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, gut lesbares LC-Display, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetronen 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, 44 Liter Garraum GN 1/1

**NE-1840** 230 V/3,2 kW EUR 2.910,00  
Mikrowellenleistung 1800 Watt  
manuelle Steuerung

**NE-1880** 230 V/3,2 kW EUR 3.244,00  
Mikrowellenleistung 1800 Watt  
16 Programme, mit bis zu 3 Zeiten und Leistungen

**NE-2140** 400 V/3,65 kW EUR 3.170,00  
Mikrowellenleistung 2100 Watt  
manuelle Steuerung

**NE-3240** 400 V/4,96 kW EUR 3.790,00  
Mikrowellenleistung 3200 Watt  
manuelle Steuerung



NE-1840/2140/3240



NE-1880

## Kombiklasse mit SD-Karte 30L

Das Panasonic-Kombigerät vereinigt Heißluft, Grill-, Grill-Umluft und Grill-Heißluft mit Mikrowelle. Maximale Flexibilität für z.B. überbackene Toasts, Pizzen, Gebäck, Aufläufe, Braten, Suppen oder frisches Gemüse. Perfekt für Bistros, Coffee-Shops, Imbissstände, Hotels, Kantinen, Metzgereien, Krankenhäuser und Kleingastronomie.

Mit der SD-Card-Technologie können Zubereitungsarten einheitlich auf alle Filialen einer Kette tagesaktuell übermittelt werden.

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl  
Programmierung über MS Excel oder direkt am Gerät  
5 Leistungsstufen

Garraum B/T/H 406/336/217 mm

Gehäuse B/T/H 600/484/383 mm

30 Liter Garraum

**NE-C1475** 230 V/3,3 kW EUR 3.032,00  
Mikrowellenleistung 1350 Watt  
Grill 1840 Watt, Heißluft 1800 Watt  
99 Programme mit 3 Garphasen



Hochwertige, massive Mikrowellenborde siehe Seite 259.

# Pizzaofen CUPPONE TIZIANO



- Vorderfront aus Chromnickelstahl, Isolierung aus Steinwolle
- Backkammernboden aus speziellem Schamott
- Innenbeleuchtung, Feuchtigkeitsablass, großes Sichtfenster
- Gepanzerte elektrische Heizwiderstände
- zwei Thermostate bis zu 450°C für getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer
- Thermometer zur Temperaturanzeige



## TZ 230 - Innenmaß B/T/H 620/460/140 mm

|                        |                       |              |              |
|------------------------|-----------------------|--------------|--------------|
| Ofen TZ 230-1M         | B/T/H 900/600/390 mm  | 400 V/3,1 kW | EUR 1.524,00 |
| Ofen TZ 230-2M         | B/T/H 900/600/690 mm  | 400 V/6,2 kW | EUR 2.746,00 |
| Untergestell STZ 230/1 | B/T/H 900/580/1170 mm |              | EUR 552,00   |
| Untergestell STZ 230/2 | B/T/H 900/580/970 mm  |              | EUR 552,00   |

## TZ 420 - Innenmaß B/T/H 420/420/140 mm

|                |                      |              |              |
|----------------|----------------------|--------------|--------------|
| Ofen TZ 420-1M | B/T/H 700/560/390 mm | 400 V/2,1 kW | EUR 1.335,00 |
| Ofen TZ 420-2M | B/T/H 700/560/690 mm | 400 V/4,2 kW | EUR 2.286,00 |

## TZ 425 - Innenmaß B/T/H 520/520/140 mm

|                        |                       |              |              |
|------------------------|-----------------------|--------------|--------------|
| Ofen TZ 425-1M         | B/T/H 800/660/390 mm  | 400 V/3,8 kW | EUR 1.472,00 |
| Ofen TZ 425-2M         | B/T/H 800/660/690 mm  | 400 V/7,6 kW | EUR 2.578,00 |
| Untergestell STZ 425/1 | B/T/H 800/640/1170 mm |              | EUR 520,00   |
| Untergestell STZ 425/2 | B/T/H 800/640/970 mm  |              | EUR 520,00   |

## TZ 430 - Innenmaß B/T/H 620/620/140 mm

|                        |                       |              |              |
|------------------------|-----------------------|--------------|--------------|
| Ofen TZ 430-1M         | B/T/H 900/760/390 mm  | 400 V/4,6 kW | EUR 1.509,00 |
| Ofen TZ 430-2M         | B/T/H 900/760/690 mm  | 400 V/9,2 kW | EUR 2.923,00 |
| Untergestell STZ 430/1 | B/T/H 900/740/1170 mm |              | EUR 565,00   |
| Untergestell STZ 430/2 | B/T/H 900/740/970 mm  |              | EUR 565,00   |

## TZ 435 - Innenmaß B/T/H 720/720/140 mm

|                        |                        |               |              |
|------------------------|------------------------|---------------|--------------|
| Ofen TZ 435-1M         | B/T/H 1000/860/390 mm  | 400 V/5,2 kW  | EUR 1.771,00 |
| Ofen TZ 435-2M         | B/T/H 1000/860/690 mm  | 400 V/10,4 kW | EUR 3.264,00 |
| Untergestell STZ 435/1 | B/T/H 1000/840/1170 mm |               | EUR 607,00   |
| Untergestell STZ 435/2 | B/T/H 1000/840/970 mm  |               | EUR 607,00   |



# Pizzaofen CUPPONE DONATELLO



- Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl
- Schamottstein aus Cordierit
- Integriertes System zur Wärmerückgewinnung
- Sicherheitsthermostat, Lüfter für Elektronik
- Beleuchtung der Backkammer mit Halogenlampe
- Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer
- Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- Doppeltürgriff beidseitig
- Tür mit Panoramaverglasung
- Abzugshauben und Untergestelle auf Anfrage

## • Version CD:

Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf volle 100% oder minimierte 33% Leistung regelbar

## • Version D:

Computersteuerung, 2 Leistungsregler, welche unabhängig die Ober- und Unterhitze kontrollieren (0-100%); ermöglicht eine erhebliche Energieeinsparung, Programmierung der Backzeit



„Version CD“

## DN 435 - Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

|            |                        |               |              |
|------------|------------------------|---------------|--------------|
| DN 435-1CD | B/T/H 1150/1060/430 mm | 400 V/5,8 kW  | EUR 2.809,00 |
| DN 435-1D  | B/T/H 1150/1060/430 mm | 400 V/5,8 kW  | EUR 3.751,00 |
| DN 435-2CD | B/T/H 1150/1060/780 mm | 400 V/11,6 kW | EUR 5.023,00 |
| DN 435-2D  | B/T/H 1150/1060/780 mm | 400 V/11,6 kW | EUR 6.946,00 |

## DN 635 - Innenmaß: B/T/H 720/1080/140 mm

|            |                        |               |              |
|------------|------------------------|---------------|--------------|
| DN 635-1CD | B/T/H 1150/1420/430 mm | 400 V/8,4 kW  | EUR 4.005,00 |
| DN 635-1D  | B/T/H 1150/1420/430 mm | 400 V/8,4 kW  | EUR 4.891,00 |
| DN 635-2CD | B/T/H 1150/1420/780 mm | 400 V/16,8 kW | EUR 6.729,00 |
| DN 635-2D  | B/T/H 1150/1420/780 mm | 400 V/16,8 kW | EUR 8.669,00 |

## DN 635L - Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

|             |                        |               |              |
|-------------|------------------------|---------------|--------------|
| DN 635L-1CD | B/T/H 1510/1060/430 mm | 400 V/8,6 kW  | EUR 4.369,00 |
| DN 635L-1D  | B/T/H 1510/1060/430 mm | 400 V/8,6 kW  | EUR 5.253,00 |
| DN 635L-2CD | B/T/H 1510/1060/780 mm | 400 V/17,2 kW | EUR 7.460,00 |
| DN 635L-2D  | B/T/H 1510/1060/780 mm | 400 V/17,2 kW | EUR 9.416,00 |

# Pizzaofen CUPPONE MICHELANGELO



- Abgerundete Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl
- Schamottstein aus Cordierit
- Integriertes System zur Wärmerückgewinnung
- Sicherheitsthermostat, Lüfter für Elektronik
- Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit Halogenlampe (Austausch im Betrieb möglich)
- Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer
- Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- Doppeltürgriff beidseitig
- Tür mit einergiesparender doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
- Abzugshauben und Untergestelle auf Anfrage

## • Version CD:

Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf 100% oder 33% Leistung regelbar

## • Version TS:

Touchscreen-Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils von 0-100% Leistung regelbar, erhebliche Energieeinsparung, Programmierung der Backzeit, Programmierungsmöglichkeit Standbyzeiten und Pyrolysezeitpunkt, Schnellaufheizfunktion.



„Version TS“

## ML 435 - Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

|            |                        |               |              |
|------------|------------------------|---------------|--------------|
| ML 435-1CD | B/T/H 1190/1100/440 mm | 400 V/5,8 kW  | EUR 4.545,00 |
| ML 435-1TS | B/T/H 1190/1100/440 mm | 400 V/5,8 kW  | EUR 5.646,00 |
| ML 435-2CD | B/T/H 1190/1100/780 mm | 400 V/11,6 kW | EUR 7.142,00 |
| ML 435-2TS | B/T/H 1190/1100/780 mm | 400 V/11,6 kW | EUR 9.283,00 |

## ML 635 - Innenmaß: B/T/H 720/1080/140 mm

|            |                        |               |               |
|------------|------------------------|---------------|---------------|
| ML 635-1CD | B/T/H 1190/1460/440 mm | 400 V/8,4 kW  | EUR 6.113,00  |
| ML 635-1TS | B/T/H 1190/1460/440 mm | 400 V/8,4 kW  | EUR 7.260,00  |
| ML 635-2CD | B/T/H 1190/1460/780 mm | 400 V/16,4 kW | EUR 9.824,00  |
| ML 635-2TS | B/T/H 1190/1460/780 mm | 400 V/16,4 kW | EUR 12.042,00 |

## ML 635L - Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

|             |                        |               |               |
|-------------|------------------------|---------------|---------------|
| ML 635L-1CD | B/T/H 1550/1100/440 mm | 400 V/8,6 kW  | EUR 6.394,00  |
| ML 635L-1TS | B/T/H 1550/1110/440 mm | 400 V/8,6 kW  | EUR 7.550,00  |
| ML 635L-2CD | B/T/H 1550/1100/780 mm | 400 V/17,2 kW | EUR 10.835,00 |
| ML 635L-2TS | B/T/H 1550/1100/780 mm | 400 V/17,2 kW | EUR 13.084,00 |

# Pizzaofen CUPPONE GIOTTO



- Einkammerpizzaofen mit Unterschrank
- Konstruktion aus Chromnickelstahl
- Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell
- Isolierung aus verdampfter Steinwolle
- Kontrolle der Drehrichtung und der Geschwindigkeit
- Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten
- Tür mit Panoramaverglasung
- Türöffnung 620x120mm
- Verstellbarer Feuchtigkeitsablass
- Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte
- Elektronische Garkontrolle, Touchsteuerung
- getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Pyrolysefunktion
- maximale Betriebstemperatur 450°C
- Wärmerückgewinnungsfunktion

## GIOTTO 110 DM

|                            |   |               |
|----------------------------|---|---------------|
| <b>Pizzaofen GT110/1TS</b> | B/T/H 1366/1438/1697 mm, 400 V/16,2 kW<br>Backkammer DM/H 1100/180 mm, Kapazität für 7 Pizzen 350 mm oder 3 Pizzen 500 mm   | EUR 18.580,00 |
| <b>Haube KGT-NT</b>        | B/T/H 1205/1452/408 mm, 230 V<br>Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter   | EUR 2.890,00  |
| <b>Haube KGT-AS</b>        | B/T/H 1205/1452/408 mm, 230 V/0,13 kW<br>Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter, inkl. Sauggebläse mit Leistung 700 m3/h, 5 Geschwindigkeitsstufen, elektronische Steuerung | EUR 3.302,00  |

## GIOTTO 140 DM

|                            |   |               |
|----------------------------|---|---------------|
| <b>Pizzaofen GT140/1TS</b> | B/T/H 1666/1738/1697 mm, 400 V/19,9 kW<br>Backkammer DM/H 1400/180 mm, Kapazität für 10 Pizzen 350 mm oder 5 Pizzen 500 mm  | EUR 20.723,00 |
| <b>Haube KGT-NT</b>        | B/T/H 1205/1452/408 mm, 230 V<br>Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter   | EUR 2.890,00  |
| <b>Haube KGT-AS</b>        | B/T/H 1205/1452/408 mm, 230 V/0,13 kW<br>Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter, inkl. Sauggebläse mit Leistung 700 m3/h, 5 Geschwindigkeitsstufen, elektronische Steuerung | EUR 3.302,00  |

# Pizzaofen Citizen PW



- Ausführung in Chromnickelstahl
- Version als Einzelbackkammer und Doppelbackkammer mit jeweils getrennter Temperatursteuerung von Ober- und Unterhitze
- Temperatureinstellung bis 400°C
- statische Heizung mit verstärkter Heizleistung im Türbereich
- **elektromechanische Steuerung**
- Backkammernboden aus speziellem Schamott für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Jede Backkammer mit Beleuchtung und Dampfablass
- verstärkte Wärmeisolation des Gehäuses
- Modularsystem, d.h. nachträgliche Erweiterung möglich
- **Wärmeschränke, Hauben, Gasmodelle und Untergestelle** auf Anfrage



Optional Vollschatottauskleidung für Backkammer

## Einzelbackkammer CIT

|             |  |              |
|-------------|--|--------------|
| CIT PW 6/MC | Innenmaße: B/T/H 1050/700/160 mm,<br>Außenmaße: B/T/H 1420/1030/430 mm, 400 V/8,8 kW   | EUR 4.197,00 |
| CIT PW 9/MC | Innenmaße: B/T/H 1050/1050/160 mm,<br>Außenmaße: B/T/H 1420/1380/430 mm, 400 V/11,2 kW | EUR 4.501,00 |

## Doppelbackkammer CIT

|               |   |              |
|---------------|---|--------------|
| CIT PW 6+6/MC | Innenmaße: B/T/H 1050/700/160 mm,<br>Außenmaße: B/T/H 1420/1030/780 mm, 400 V/8,8+8,8 kW    | EUR 6.924,00 |
| CIT PW 9+9/MC | Innenmaße: B/T/H 1050/1050/160 mm,<br>Außenmaße: B/T/H 1420/1380/780 mm, 400 V/11,2+11,2 kW | EUR 7.662,00 |

## Optionen pro Backkammer

|   |            |
|---|------------|
| Vollschatottausstattung (Decke, Seiten und Rückwand)                                | EUR 924,00 |
| Verstärkte Heizleistung wird empfohlen  |            |
| Elektronische Steuerung (Eco Modus, Autostart, 9 Programme)                         | EUR 612,00 |
| Verstärkte Heizleistung bei Vollschatottausstattung (CIT6: 13,2 kW / CIT9: 16,8 kW) | EUR 635,00 |

# Konditorofen Teorema

## Polis PW



- Teorema Polis PW ist das Ergebnis von 65 Jahren Erfahrung und von großen Investitionen in Technologie, Menschenkraft und Forschung.
- elektrische Modularöfen für Konditorei, Bäckerei, Pizza und Gastronomie
- hochwertige Materialien und Komponenten gewährleisten hohe Gebrauchszuverlässigkeit
- Heizelemente aus Edelstahl, verstärkt im Türbereich zum Ausgleich von Wärmeverlusten
- Backkammern mit zwei Nutzhöhen (18 und 30 cm) mit Ausnahme der Baureihe PW-2S (Höhe 18 cm)
- Backkammer mit Doppelglastüre und Boden aus geprägtem Metall (Steinboden optional)
- getrennte Leistungssteuerung von Ober- und Unterhitze

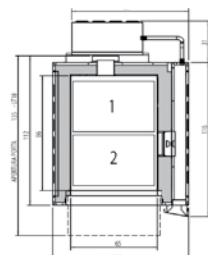
### Standardsteuerung

Digitale Schalttafel mit 20 Programmen und intuitiven Bedienelementen. Getrennte Temperaturkontrolle im oberen und unteren Bereich über eine Doppelsonde. Temperaturanzeige. Mit PRE-HEATING Funktion für langsames oder schnelles Erhitzen und mit AUTO-CLEANING-Funktion.



### Teorema Polis PW-2S

|                              |  |              |
|------------------------------|--|--------------|
| <b>Backkammer PW-2S/MC18</b> | B/T/H 970/1210/360 mm, 400 V/6,4 kW<br>Innen: B/T/H 650/860/180 mm,<br>für 2 Bleche 400x600 mm | EUR 6.033,00 |
| <b>Haube PW-2S/TP</b>        | B/T/H 970/1480/230 mm (ohne Motor)   | EUR 881,00   |
| <b>Haube PW-2S/CA</b>        | B/T/H 970/1480/600 mm (mit Motor)  | EUR 1.761,00 |
| <b>Wärmeschrank PW-2S/CL</b> | B/T/H 970/1070/950 mm (2 MC) oder<br>700 mm (3 MC), 230 V/1 kW,<br>für Bleche 400x600 mm       | EUR 2.900,00 |
| <b>Unterbau PW-2S/BM</b>     | B/T/H 970/1070/1250 mm (1 MC) oder<br>950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)                       | EUR 1.233,00 |

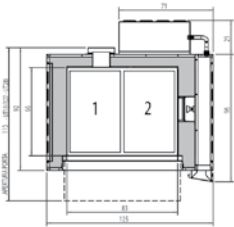


# Konditorofen Teorema Polis PW



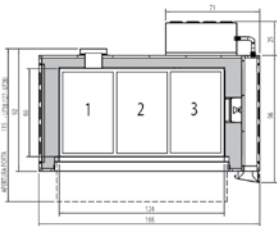
## Teorema Polis PW-2

|  |   |              |
|--|---|--------------|
| <b>Backkammer</b><br><b>PW-2/MC18/26</b> | B/T/H 1250/1010/360 mm (MC 18) oder<br>480 (MC 26), 400 V/6 kW<br>Innen: B/T/H 830/660/180 mm oder 260 mm,<br>für 2 Bleche 400x600 mm | EUR 6.162,00 |
| <b>Haube PW-2/TP</b>                     | B/T/H 1250/1280/230 mm (ohne Motor)   | EUR 881,00   |
| <b>Haube PW-2/CA</b>                     | B/T/H 1250/1280/600 mm (mit Motor)  | EUR 1.761,00 |
| <b>Wärmeschrank</b><br><b>PW-2/CL</b>    | B/T/H 1250/870/950 mm (2 MC) oder<br>710 mm (3 MC), 230 V/1 kW,<br>für Bleche 400x600 mm  | EUR 2.900,00 |
| <b>Unterbau</b><br><b>PW-2/BM</b>        | B/T/H 1250/870/1250 mm (1 MC) oder<br>950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)  | EUR 1.233,00 |



## Teorema Polis PW-3

|  |  |              |
|--|--|--------------|
| <b>Backkammer</b><br><b>PW-3/MC18/26</b> | B/T/H 1660/1010/360 mm (MC 18) oder<br>480 (MC 26), 400 V/7,8 kW<br>Innen: B/T/H 1240/660/180 mm oder 260 mm,<br>für 3 Bleche 400x600 mm | EUR 6.409,00 |
| <b>Haube PW-3/TP</b>                     | B/T/H 1660/1280/230 mm (ohne Motor)  | EUR 916,00   |
| <b>Haube PW-3/CA</b>                     | B/T/H 1660/1280/600 mm (mit Motor)   | EUR 1.796,00 |
| <b>Wärmeschrank</b><br><b>PW-3/CL</b>    | B/T/H 1660/870/950 mm (2 MC) oder<br>710 mm (3 MC), 230 V/1,5 kW,<br>für Bleche 400x600 mm   | EUR 3.076,00 |
| <b>Unterbau</b><br><b>PW-3/BM</b>        | B/T/H 1660/870/1250 mm (1 MC) oder<br>950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)   | EUR 1.233,00 |



## Zubehör – Optionen

|                              |   |              |
|------------------------------|---|--------------|
| <b>Dampferzeuger</b>         | pro Backkammer<br>2,8 kW, 4 Beschwadungsstufen<br>+310 mm in Gerätetiefe für PW-2S<br>+250 mm in Gerätetiefe für PW-2, PW-3 | EUR 1.761,00 |
| Befeuchter für Wärmeschrank  |   | EUR 705,00   |
| Steinboden pro Backkammer T2 |   | EUR 270,00   |
| Steinboden pro Backkammer T3 |   | EUR 388,00   |





# Salamander



## Salamander X-Fast QSE

**Große Zeitersparnis** durch die ultraschnellen Infrarotheizkörper-Betriebsbereitschaft in Rekordzeit 20 sek/5 sek nach dem ersten Einschalten im laufenden Betrieb. **Große Energieersparnis:** Durch die schnellen Aufheizzeiten muss das Gerät immer nur bei Bedarf eingeschalten werden. Schnelle Hitzeübertragung auf das Produkt durch spezielle Infrarotheizkörper. Die speziellen Heizröhren im Oberteil sind durch eine Glaskeramikplatte geschützt. Untere Tasse mit Rost mit Ausziehfunktion. Hauptschalter und digitaler Präzisionstimer (bis 99 min)- zuletzt eingestellter Wert bleibt gespeichert. Exakte & robuste Höheneinstellung des Oberteils. Verstärkte Isolation- dadurch reduzierte Hitzeabstrahlung in den Raum.

ultraschnell & sparsam



## Salamander X-Fast QSE-40

B/T/H 400/475/500 mm, 230 V/2 kW  
Garzone 400x350 mm, 1 Heizzone

EUR 3.095,00



QSE-40

## Salamander X-Fast QSE-40/T

B/T/H 400/475/500 mm, 230 V/2 kW  
**Kontaktschalter auf Rückseite für „Autostart“ für zusätzlichen Bedienkomfort und bessere Energieeinsparung**

EUR 3.373,00



QSE-60

## Salamander X-Fast QSE-60

B/T/H 600/475/500 mm, 400 V/4 kW,  
Garzone 600x350 mm, 2 Heizzonen-links/rechts

EUR 3.468,00



QSE-60/T

## Salamander X-Fast QSE-60/T

B/T/H 600/450/500 mm, 400 V/4 kW,  
**Kontaktschalter auf Rückseite für „Autostart“ für zusätzlichen Bedienkomfort und bessere Energieeinsparung**

EUR 3.771,00

## Salamander SEC-60/4

B/T/H 600/450/500 mm, 400 V (2N)/4 kW  
leistungsstarke Ausführung, mit traditionellen Elektroheizkörpern, Oberteil mit 2 Heizzonen getrennt (links/rechts) regelbar, exakte und robuste Höheneinstellung des Oberteils, Kochzone 600/350 mm

EUR 2.119,00



SEC-60

# Toaster



## Toaster TPT

|                  |   |            |
|------------------|---|------------|
| <b>TPT-230-4</b> | B/T/H 346/313/204mm, 230V/2,4kW<br>CNS-Gehäuse, 2 getrennte Heizzonen,<br>Wahlschalter einseitiges oder beidseitiges Heizen,<br>einstellbare Bräunungsstufen 1-7,<br>nach Zyklusende automatisches Herausheben,<br>selbstzentrierende Einschübe (32mm),<br>Kapazität bis 220 Scheiben/h | EUR 612,00 |
|------------------|---|------------|



## Toaster TM3

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| <b>TM3-5H</b>  | B/T/H 290/535/412mm, 230V/1,6kW<br>Durchlauf toaster, CNS-Gehäuse, einstellbare<br>Bandgeschwindigkeit, wahlweise Ober- oder Unterhitze<br>abschaltbar, Auswurf wahlweise vorne oder hinten,<br>Stromsparmmodus, Einlauföffnung 186x76mm | EUR 1.313,00 |
| <b>TM3-10H</b> | B/T/H 368/535/411mm, 230V/2,3kW<br>Einlauföffnung 264x76mm   | EUR 1.650,00 |



TM3-10H

## Toaster TM-H

|               |  |              |
|---------------|--|--------------|
| <b>TM-5H</b>  | B/T/H 290/419/387mm, 230V/1,6kW<br>Durchlauf toaster, CNS-Gehäuse, einstellbare<br>Bandgeschwindigkeit, wahlweise Ober- oder Unterhitze<br>abschaltbar, Auswurf wahlweise vorne oder hinten,<br>Stromsparmmodus, Einlauföffnung 186x88mm | EUR 1.233,00 |
| <b>TM-10H</b> | B/T/H 368/419/387mm, 230V/2,3kW<br>Einlauföffnung 264x88mm   | EUR 1.529,00 |



TM-5H

## Toaster TQ-H

|                 |   |              |
|-----------------|---|--------------|
| <b>TQ-800H</b>  | B/T/H 368/578/422mm, 230V/3,3kW<br>Durchlauf toaster, CNS-Gehäuse, einstellbare<br>Bandgeschwindigkeit, Leistungsregelung von Ober- und<br>Unterhitze, Auswurf wahlweise vorne oder hinten,<br>Stromsparmmodus, Einlauföffnung 265x76mm | EUR 4.107,00 |
| <b>TQ-1800H</b> | B/T/H 470/577/421mm, 230V/4,3kW<br>Einlauföffnung 367x76mm  | EUR 4.566,00 |



TQ-800H

# Suppentöpfe



## Suppentopf Heat-Max RHW

|               |  |              |
|---------------|--|--------------|
| <b>RHW-1</b>  | B/T/H 395/330/355mm, 230V/1,3kW<br>CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken<br>oder mit Wasser betreibbar (Temp. gleichmäßiger mit<br>Wasser), 3 Stufen (50-70/70-90/90-100°C),<br>inkl. 1 Stk. 10L Einsatz mit Deckel mit Löffelausschnitt | EUR 795,00   |
| <b>RHW-1B</b> | B/T/H 360/330/355mm, 230V/1,3kW<br>Einbauversion, inkl. externem Regler mit Kabel  | EUR 774,00   |
| <b>RHW-2</b>  | B/T/H 630/330/355, 230V/2,5kW<br>2 getrennt regelbare Bereiche mit Einsatz<br>und Deckel (Einbauversion nicht verfügbar)   | EUR 1.287,00 |



RHW-1



RHW-2

## Suppentopf Heat-Max HWB

|                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| <b>HWB-4QT</b>  | DM/H 210/241mm, 230V/0,6kW<br>Einbauversion für 4L Einsatz, CNS-Gehäuse,<br>indirekte Beheizung, trocken oder mit Wasser<br>betreibbar (etwas gleichmäßigere Temp. mit<br>Wasser), inkl. ext. Regler mit Ein/Ausschalter<br>und Temperaturregler (stufenlos), mit Kabel<br>914mm, ohne Einsatz ohne Deckel | EUR 971,00 |
| <b>HWB-7QT</b>  | DM/H 264/222mm, 230V/0,6kW<br>Einbauversion für 7L Einsatz   | EUR 971,00 |
| <b>HWB-11QT</b> | DM/H 311/222mm, 230V/0,6kW<br>Einbauversion für 11L Einsatz  | EUR 971,00 |



## Zubehör & Optionen zu HWB

|  |            |
|--|------------|
| Ablauf für HWB 4/7/11                                  | EUR 59,00  |
| Isolierte Ausführung für HWB 4/7/11                    | EUR 145,00 |
| Einsatz 4 Liter für HWB 4                              | EUR 140,00 |
| LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 4            | EUR 63,00  |
| LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 4  | EUR 85,00  |
| Einsatz 7 Liter für HWB 7                              | EUR 156,00 |
| LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 7            | EUR 81,00  |
| LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 7  | EUR 113,00 |
| Einsatz 11 Liter für HWB 11                            | EUR 173,00 |
| LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 11           | EUR 101,00 |
| LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 11 | EUR 143,00 |



Einsätze



LID-1



LID

# Wärmebrücken GR



Glo-Ray® Infrarot Heiztechnik garantiert ein optimales Warmhalten

– Produkte bleiben länger heiß bzw. frisch. Gleichmäßige Wärmeverteilung, hochbelastbare Heizkörper und Bedienung mit Schalter.



GRH/GRAH-72



GRH/GRAH-48

| Ausführung GRH | CNS Gehäuse                   | Heizung            | Listenpreis       |
|----------------|-------------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>GRH 18</b>  | <b>B/T/H (mm) 457/152/69</b>  | <b>230V/0,35kW</b> | <b>EUR 574,00</b> |
| GRH 24         | B/T/H (mm) 610/152/69         | 230V/0,50kW        | EUR 626,00        |
| <b>GRH 36</b>  | <b>B/T/H (mm) 914/152/69</b>  | <b>230V/0,80kW</b> | <b>EUR 703,00</b> |
| GRH 48         | B/T/H (mm) 1219/152/69        | 230V/1,10kW        | EUR 763,00        |
| <b>GRH 60</b>  | <b>B/T/H (mm) 1542/152/69</b> | <b>230V/1,40kW</b> | <b>EUR 858,00</b> |
| GRH 72         | B/T/H (mm) 1829/152/69        | 230V/1,72kW        | EUR 1.016,00      |

| Ausführung GRAH | Alu-Gehäuse                   | Heizung            | Listenpreis       |
|-----------------|-------------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>GRAH 18</b>  | <b>B/T/H (mm) 457/152/69</b>  | <b>230V/0,35kW</b> | <b>EUR 417,00</b> |
| GRAH 24         | B/T/H (mm) 610/152/69         | 230V/0,50kW        | EUR 441,00        |
| <b>GRAH 36</b>  | <b>B/T/H (mm) 914/152/69</b>  | <b>230V/0,80kW</b> | <b>EUR 495,00</b> |
| GRAH 48         | B/T/H (mm) 1219/152/69        | 230V/1,10kW        | EUR 550,00        |
| <b>GRAH 60</b>  | <b>B/T/H (mm) 1542/152/69</b> | <b>230V/1,40kW</b> | <b>EUR 625,00</b> |
| GRAH 72         | B/T/H (mm) 1829/152/69        | 230V/1,72kW        | EUR 770,00        |



GRAHL-72



GRAHL-48

| Ausführung GRAHL | Alu-Gehäuse                   | Heizung & Beleuchtung | Listenpreis         |
|------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| <b>GRAHL 18</b>  | <b>B/T/H (mm) 457/229/64</b>  | <b>230V/0,47kW</b>    | <b>EUR 645,00</b>   |
| GRAHL 24         | B/T/H (mm) 610/229/64         | 230V/0,62kW           | EUR 670,00          |
| <b>GRAHL 36</b>  | <b>B/T/H (mm) 914/229/64</b>  | <b>230V/0,98kW</b>    | <b>EUR 816,00</b>   |
| GRAHL 48         | B/T/H (mm) 1219/229/64        | 230V/1,34kW           | EUR 962,00          |
| <b>GRAHL 60</b>  | <b>B/T/H (mm) 1542/229/64</b> | <b>230V/1,70kW</b>    | <b>EUR 1.141,00</b> |
| GRAHL 72         | B/T/H (mm) 1829/229/64        | 230V/2,09kW           | EUR 1.385,00        |

## Zubehör

Set C-Ständer EUR 172,00

Set T-Ständer EUR 392,00

(Plexiglas auf Anfrage)



## küchengeräte

PACOJET

SEITE  
166

RÜHRMASCHINEN

SEITE  
168

STABMIXER

SEITE  
173

PIZZAKNETER, PIZZAFORMER

SEITE  
174

VAKUUMVERPACKUNG

SEITE  
176

SOUS VIDE

SEITE  
179

GEMÜSESCHNEIDER

SEITE  
180

KUTTER, KOMBIGERÄTE

SEITE  
181

# Pacojet 4

pacojet

## Mit unvergesslicher Qualität brillieren.

Vom Geheimtipp der Spitzenköche zum absoluten Must-have. In tausenden erfolgreichen Profiküchen weltweit bringen Köche mit Pacojet ihre Leidenschaft für Qualität auf den Teller.

- B/T/H 204/365/497 mm, Leistung 230V / 1,5kW
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Ideale Pacossier®-Temperatur für gefrorene Lebensmittel: -20°C
- Jet®-Modus: Wählen Sie zwischen Pacossieren® im klassischen Pacossier®-Modus in 4 Minuten oder im Jet®-Modus in 90 Sekunden. Mit dem Jet®-Modus lassen sich bestimmte Rezepte mit einem hohen Fett- und Zuckergehalt (z. B. Eiscremes) extrem schnell verarbeiten. So können Sie Ihre Produktivität weiter steigern.
- Programmierbare automatische Wiederholfunktion (10x)
- Weiterentwickeltes Verschlussystem für eine sichere Verankerung des Pacossier®-Flügels
- Leicht verständliche Bedienung per Touchscreen
- Menügenaue Portionierung: Verarbeiten Sie Becherinhalte komplett oder in 10 exakt kalibrierten Portionen, die ihrerseits in Zehntel pacossiert® werden können.
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- Benutzerdefiniertes Speichern eigener Einstellungen
- Wählbare Überdruckfunktion mit automat. Entlüftung
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung
- Mit Hilfe der displaygeführten Reinigungsprogramme können Sie Ihren Pacojet ganz einfach per Knopfdruck und mit wenig Zubehör reinigen.
- Inkl. folgendem Zubehör: 1 Kunststoff Pacossier®-Becher + Deckel, Pacossier®-Flügel, Schutzbecher, Spritzschutz komplett



### Pacojet 4 Starter Set

- 1 Kunststoff Pacossier®-Becher mit Deckel;
- 1 Pacossier®-Flügel Pacojet 4; 1 Schutzbecher Pacojet 4;
- 1 Spritzschutz Pacojet 4

EUR 5.890,00

Um Schäden am Pacojet durch Fehlbedienungen vorzubeugen, empfehlen wir vor der Inbetriebnahme des Pacojet unbedingt die Anweisungen der Bedienungsanleitung zu beachten, bzw. das Küchenpersonal regelmäßig dahingehend zu schulen! Unterstützend finden sind auch Anwendervideos auf:



# Pacojet 4

pacojet

## Pacossieren® – überzeugend einfach

Beim Pacossieren® werden klassische Zubereitungsabläufe von Grund auf neu definiert. Ausgangspunkt sind marktfrische Zutaten – Kräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch, Obst oder Früchte. Was immer Sie daraus mit dem Pacojet herstellen – in drei einfachen Schritten erreichen Sie Ihr Ziel.

### 1. Vorbereiten und Befüllen:



Einfache Zubereitung der frischen Zutaten (in Stücke schneiden, Flüssigkeit zugeben)

### 2. Tiefkühlen und Lagern



Mindestens 24 h bei min. -18 °C bis max. -23 °C

### 3. Portionsweise pacossieren®:



Für den Service oder die Mise en Place

Das bedeutet für Sie: **Arbeitsentlastung:** Zeitaufwändige Arbeiten wie Schälen, Passieren, Eisbad und Blanchieren entfallen. **Verfügbarkeit à la minute:** Die tiefgefrorenen Kreationen sind jederzeit frisch und schnell abrufbar. **Erfolgsrezepte mit Gelinggarantie:** Stets reproduzierbare Top-Ergebnisse in drei einfachen Schritten.

## Zubehör Pacojet

### Kunststoff Pacossier®-Becher mit Deckel (Set 6 Stk.)

Geeignet für PJ4 + PJ2 Plus (eigener Schutzbecher für 2 Plus erforderlich)

EUR 140,00

### Kunststoff Pacossier®-Becher mit Deckel (Set 12 Stk.)

Geeignet für PJ4 + PJ2 Plus (eigener Schutzbecher für 2 Plus erforderlich)

EUR 280,00



### Schutzbecher PJ4 für Kunststoff-Pacossier®-Becher

EUR 65,00



### Schutzbecher PJ4 für Chromstahl-Pacossier®-Becher

EUR 65,00



### Pacossier®-Flügel Pacojet 4 & PJ2 Plus

EUR 210,00



### Spritzschutz inkl. Vorabstreifer PJ 4

EUR 60,00



### Vorabstreifer für PJ 4

EUR 4,50



### Pacojet Reinigungstabs Dose 60 Stk

Tägliche Reinigung für optimale Hygiene empfohlen. Sie reinigen antibakteriell, sind kompakt und einfach in der Handhabung – für eine noch professionellere & effizientere Reinigung.

EUR 39,90



### Coupe Set Pacojet 4

Lieferumfang: Coupe Set Messer, Schlagscheibe, Messerzange  
Zerkleinern, hacken, pürieren, aufschlagen, schäumen oder mixen: Mit dem Coupe Set wird der Einsatzbereich des Pacojet 4 um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel erweitert.

EUR 145,00



# Planetenrührmaschinen



STÖLNER Planetenrührmaschinen sind nach dem modernsten Stand der Technik entworfen. Eine sorgfältige Materialauswahl und eine strenge Kontrolle während der Anfertigung der mechanischen Komponenten verleihen diesen Maschinen eine außergewöhnlich starke Bauweise.



# Planetenrührmaschinen



STÖLNER Planetenrührmaschinen sind nach dem modernsten Stand der Technik entworfen. Eine sorgfältige Materialauswahl und eine strenge Kontrolle während der Anfertigung der mechanischen Komponenten verleihen diesen Maschinen eine außergewöhnlich starke Bauweise. Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Literangaben lediglich Richtwerte darstellen.

## Planetenrührmaschine ca. 8 Liter

**ST/SP-800A** 230 V/0,2 kW, B/T/H 300/400/580 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss lackiert, Betrieb über digitalen Timer oder manuell, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Schutzabdeckung, Kesselschutzabdeckung aus durchsichtigem Spezialkunststoff mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 7,6-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer

EUR 1.420,00



## Planetenrührmaschine ca. 10 Liter

**ST/SP-100A** 400 V/0,25 kW, B/T/H 460/500/770 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailliert für einfache Reinigung, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 10-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf)

EUR 3.081,00



## Planetenrührmaschine ca. 10 Liter

**ST/SP-100A** 230 V/0,25 kW

Ausführung wie oben, jedoch in 230 V

EUR 3.081,00

## Planetenrührmaschine ca. 20 Liter

**ST/SP-200A** 400 V/0,3 kW, B/T/H 510/530/870 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailliert für einfache Reinigung, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 20-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf)

EUR 3.538,00



# Planetenrührmaschinen



## Planetenrührmaschine ca. 24 Liter

**ST/SP-22HA** 400 V, 0,5 kW, B/T/H 570/560/910 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailliert für einfache Reinigung, Betrieb über Timer oder manuell, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Belüftungssystem für Motor, Standardausstattung mit 24-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf, Gemüseschneider)

EUR 3.940,00



ST/SP-22HA

## Planetenrührmaschine ca. 30 Liter

**ST/SP-30HA** 400 V, 0,75 kW, B/T/H 570/670/1160 mm

EUR 5.962,00

## Planetenrührmaschine ca. 40 Liter

**ST/SP-40HA** 400 V, 1,2 kW, B/T/H 640/730/1300 mm

EUR 7.703,00



ST/SP-40HA

## Planetenrührmaschine ca. 50 Liter

**ST/SP-50HA** 400 V, 1,5 kW, B/T/H 640/730/1300 mm  
serienmäßig mit Rollwagen für Kessel

EUR 7.918,00

## Planetenrührmaschine ca. 60 Liter

**ST/SP-60HA** 400 V, 2,2 kW, B/T/H 640/730/1300 mm  
serienmäßig mit Rollwagen für Kessel

EUR 10.171,00

## Aufsteckfleischwolf für ST/SP

70-mm-Schneidsatz (I-System Enterprise 12) mit Gehäuse und Schnecke aus INOX-Stahl inklusive: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm, INOX-Einfüllschale, 1 Stößel, 1 Wurstfüllrohr (Ø 15 mm), B/T/H 296/414/322 mm

EUR 741,00



## Zubehör

### Zubehör zu ST/SP-800A

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Kessel 8 Liter      | EUR 190,00 |
| Schneebesen 8 Liter | EUR 99,00  |
| Teighaken 8 Liter   | EUR 90,00  |
| Rührer 8 Liter      | EUR 90,00  |

### Zubehör zu ST/SP-100A

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Kessel 10 Liter      | EUR 325,00 |
| Schneebesen 10 Liter | EUR 244,00 |
| Teighaken 10 Liter   | EUR 174,00 |
| Rührer 10 Liter      | EUR 174,00 |

### Zubehör zu ST/SP-200A

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Red. Kessel 10 Liter      | EUR 390,00 |
| Red. Schneebesen 10 Liter | EUR 250,00 |
| Red. Teighaken 10 Liter   | EUR 215,00 |
| Red. Rührer 10 Liter      | EUR 215,00 |
| Kessel 20 Liter           | EUR 360,00 |
| Schneebesen 20 Liter      | EUR 279,00 |
| Teighaken 20 Liter        | EUR 232,00 |
| Rührer 20 Liter           | EUR 232,00 |

### Zubehör zu ST/SP-22HA

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Red. Kessel 10 Liter      | EUR 390,00 |
| Red. Schneebesen 10 Liter | EUR 250,00 |
| Red. Teighaken 10 Liter   | EUR 215,00 |
| Red. Rührer 10 Liter      | EUR 215,00 |
| Kessel 24 Liter           | EUR 401,00 |
| Schneebesen 24 Liter      | EUR 325,00 |
| Teighaken 24 Liter        | EUR 255,00 |
| Rührer 24 Liter           | EUR 255,00 |

### Zubehör zu ST/SP-30HA

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Red. Kessel 20 Liter      | EUR 650,00 |
| Red. Schneebesen 20 Liter | EUR 586,00 |
| Red. Teighaken 20 Liter   | EUR 390,00 |
| Red. Rührer 20 Liter      | EUR 390,00 |
| Kessel 30 Liter           | EUR 662,00 |
| Schneebesen 30 Liter      | EUR 360,00 |
| Teighaken 30 Liter        | EUR 302,00 |
| Rührer 30 Liter           | EUR 302,00 |



Kessel



Schneebesen



Teighaken



Rührer



# Planetenrührmaschinen



## Zubehör zu ST/SP-40HA

|   |            |
|---|------------|
| Red. Kessel 20 Liter                                | EUR 662,00 |
| Red. Schneebesen 20 Liter                           | EUR 586,00 |
| Red. Teighaken 20 Liter                             | EUR 499,00 |
| Red. Rührer 20 Liter                                | EUR 499,00 |
| Kessel 40 Liter                                     | EUR 743,00 |
| Schneebesen 40 Liter                                | EUR 418,00 |
| Teighaken 40 Liter                                  | EUR 390,00 |
| Rührer 40 Liter                                     | EUR 390,00 |
| Kesseltransportwagen für 40 Liter mit Spezialrollen | EUR 313,00 |

## Zubehör zu ST/SP-50HA

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Red. Kessel 20 Liter              | EUR 813,00 |
| Red. Schneebesen 20 Liter         | EUR 586,00 |
| Red. Teighaken 20 Liter           | EUR 499,00 |
| Red. Rührer 20 Liter              | EUR 499,00 |
| Kessel 50 Liter                   | EUR 789,00 |
| Schneebesen 50 Liter              | EUR 575,00 |
| Teighaken 50 Liter                | EUR 430,00 |
| Rührer 50 Liter                   | EUR 430,00 |
| Kesseltransportwagen für 50 Liter | EUR 313,00 |

## Zubehör zu ST/SP-60HA

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Red. Kessel 30 Liter              | EUR 813,00 |
| Red. Schneebesen 30 Liter         | EUR 586,00 |
| Red. Teighaken 30 Liter           | EUR 499,00 |
| Red. Rührer 30 Liter              | EUR 499,00 |
| Reduzierring                      | EUR 464,00 |
| Kessel 60 Liter                   | EUR 929,00 |
| Schneebesen 60 Liter              | EUR 586,00 |
| Teighaken 60 Liter                | EUR 441,00 |
| Rührer 60 Liter                   | EUR 441,00 |
| Kesseltransportwagen für 60 Liter | EUR 313,00 |

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Einfüllrutsche für Reduzierungen | EUR 41,00 |
|----------------------------------|-----------|



Kessel



Schneebesen



Teighaken



Rührer

## Fleischwolf PS-12

B/T/H 227/470/410 mm, 230 V/0,44 kW,  
Gehäuse und Tasse in Chromnickelstahl - schwere Ausführung, leistungsstarker Motor mit Belüftung, Schneidsatz System Enterprise, Schnecke Aluminium, Lochscheibe Ø 70 mm mit Lochung 6 mm und Messer aus Chromnickelstahl, einfach abnehmbarer Schneidsatz zur Reinigung, Start-Stoppschalter, Stundenleistung bis 100 kg, Gewicht 18 kg

EUR 1.190,00



2024/R350/40



# Stabmixer



## XM-Serie



- Hergestellt aus hochwertigen Materialien
- Y-Schneidmesser aus Spezialstahl
- Abnehmbarer Stab mit Schnell – und Sicherheitsarretierung
- NSF zertifiziert – Garantie für Sicherheit & Hygiene!
- Modelle ab Größe XM-3 mit Möglichkeit des kontinuierlichen Betriebs
- Modelle mit fixer Geschwindigkeit 12.000 U/min und Modelle mit variabler Geschwindigkeit 1.500-15.000 U/min verfügbar

| Modell       | Geschwindigkeit | Länge<br>Gesamt/Stab | für Töpfe bis<br>max. Liter | Leistung<br>V/kW | Gewicht<br>kg | Preis EUR  |
|--------------|-----------------|----------------------|-----------------------------|------------------|---------------|------------|
| XM-12        | variabel        | 448/223 mm           | 10 l                        | 230/0,24         | 1,40          | EUR 276,00 |
| XM-22        | variabel        | 564/300 mm           | 15 l                        | 230/0,30         | 2,40          | EUR 386,00 |
| XM-33        | fix             | 728/420 mm           | 60 l                        | 230/0,40         | 3,63          | EUR 554,00 |
| MM-30V/MA-33 | variabel        | 728/420 mm           | 60 l                        | 230/0,40         | 3,63          | EUR 640,00 |
| XM-52        | fix             | 860/520 mm           | 120 l                       | 230/0,57         | 4,85          | EUR 657,00 |
| MM-50V/MA-52 | variabel        | 860/520 mm           | 120 l                       | 230/0,57         | 4,85          | EUR 713,00 |
| XM-71        | fix             | 880/540 mm           | 200 l                       | 230/0,75         | 4,57          | EUR 901,00 |



# Pizzatechnik

## Spiralknetmaschine Venere VNR

Hochwertige & robuste Ausführung, massive Struktur aus lackiertem Stahl, Kessel-Spiralarm-Leitstab-Schutzgitter aus Edelstahl, Schutzgitter hochklappbar, leistungsstarker asynchroner Dreiphasenmotor, Antrieb mit Keilriemen und Ketten, spezielle Spiralarmausführung zur schnellen Teigproduktion und besseren Sauerstoffanreicherung des Teiges, Betrieb über Timer, 2 Geschwindigkeiten, Räder mit Bremsen.

### Spiralkneter VNR/10KR

B/T/H 340/580/650 mm, 400 V/0,75 kW  
Kapazität max. 12 kg Teig, Gerätegewicht 48 kg

EUR 2.195,00

### Spiralkneter VNR/20KR

B/T/H 420/710/740 mm, 400 V/1,1 kW  
Kapazität max. 25 kg Teig, Gerätegewicht 73 kg

EUR 2.713,00

### Spiralkneter VNR/30KR

B/T/H 480/780/840 mm, 400 V/1,5 kW  
Kapazität max. 35 kg Teig, Gerätegewicht 118 kg

EUR 3.534,00



Spiralknetmaschine Venere VNR

## Spiralknetmaschine Canova CNV

Sehr hochwertige & robuste Ausführung, massive Struktur aus lackiertem Stahl, obere Abdeckung thermogeformter Kunststoff, Kessel-Spiralarm-Leitstab aus Edelstahl, Kesselschutzabdeckung hochklappbar aus Kunststoff, 2 leistungsstarke asynchrone Motoren – getrennt für Kessel und Spiralarm, hochwertiger Keilriemenantrieb, Rückwärtslauf funktion Kessel, Gegendruckrollen beim Kessel für optimierte Stabilisierung, niedriger Teigerwärmungskoeffizient auch bei 2ter Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Geschwindigkeiten, massives Untergestell mit Füßen – 1 einstellbar.

### Spiralkneter CNV45

B/T/H 637/1085/1325 mm, 400 V/3,4 kW  
Kapazität max. 45 kg Teig, Gerätegewicht 372 kg

EUR 7.943,00

### Spiralkneter CNV60

B/T/H 637/1085/1325 mm, 400 V/3,4 kW  
Kapazität max. 60 kg Teig, Gerätegewicht 375 kg

EUR 8.277,00



Spiralknetmaschine Canova CNV

# Pizzatechnik

## Abrundmaschine BRN 280

B/T/H 440 (390)/590 (565)/795 mm, 230 V/0,37 kW  
Hochwertiges Chromnickelstahlgehäuse, robuste Bauweise, einfach zu bedienen und zu reinigen, spezielle Konstruktion mit teflonbeschichteter Aluminumschnecke, keine Erwärmung und Stressbelastung des Teiges, Kugelausgang oben, fahrbar mit Räder, zur Verwendung von Teigen mit 50-65% Hydratation, Reifezeit im Kühlschrank nach dem Formen erforderlich.  
Stückgewicht Teig 20-300 gr., Stundenleistung bis max. 1000 Stk.

EUR 3.819,00

## Abrundmaschine BRN 800

B/T/H 505 (410)/670 (625)/830 mm, 230 V/0,37kW  
Stückgewicht Teig 20-900 gr., Stundenleistung bis max. 1000 Stk.

EUR 6.516,00

## Pizzaformer PZF/30DS

B/T/H 500/610/770 mm, 400 V/4,2 kW  
Für Pizzadurchmesser 300 mm  
Gesamt konstruktion aus Chromnickelstahl, hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen/h ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften.  
Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der speziellen Beschaffenheit der verchromten Pressteller geformt wird.  
Einfache Änderung der Stärke der Teigscheiben möglich. Bildung einer dünnen Stärkeschicht auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur.

EUR 6.076,00

## Pizzaformer PZF/35DS

B/T/H 500/610/770 mm, 400 V/4,2 kW  
Für Pizzadurchmesser 350 mm

EUR 6.151,00

## Pizzaformer PZF/50DS

B/T/H 560/710/860 mm, 400 V/6,6 kW  
Für Pizzadurchmesser 500 mm

EUR 8.075,00

## Unterschrank SPZF

B/T/H 620/690/775 mm  
Unterschrank Chromnickelstahl mit Lade, fahrbar (ohne Kunststoffbehälter)

EUR 1.298,00



Abrundmaschine



Pizzaformer + Unterschrank

# Vakuumverpackungsmaschinen



- **Verpackung roher oder gekochter Lebensmittel**

Verbesserung der Haltbarkeit, kein Gewichtsverlust, rationelle Lagerung, Reaktionsmöglichkeit, hygienisch



- **Edelstahl-Bauweise**

Gehäuse und Vakuumkammer aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl



- **Powered by Busch**

Hochwertige, robuste und zuverlässige Vakuumpumpen der Firma Busch. Oil-dry - Pumpentrocknungsprogramm zur Verlängerung der Lebensdauer



- **LED** – zeigen jede Phase des Vorganges

- Schweißstange ohne Drähte für eine optimale Reinigung und Hygiene



- **Einlegeplatte** zur optimalen Positionierung des Produktes

- **STOP-Taste** ermöglicht jederzeit das Unterbrechen des Vorganges und das Fortfahren auf der nächsten Stufe

- **Hochgenauer Mikroprozessor**

Digitales Bedienfeld bei SE bzw. LCD-Farbdisplay bei SU ermöglicht eine optimale Steuerung aller Funktionen



- **Vakuum Plus**

zusätzliche Evakuierungszeit kann programmiert werden

- **Inertgas-Eingang (Option – nur für SU möglich)**

über den auch mit Schutzgasatmosphäre verpackt werden kann, Verbesserung der Aufbewahrungsbedingungen, Verpacken von empfindlichen Produkten



Steuerung SE



Steuerung SU

# Vakuumverpackungsmaschinen



## Vakuumverpackungsmaschine SENSOR/SE

- Vakuumkontrolle durch **Ultrapräzisionssensor** - auch geeignet für Flüssigkeiten
- **Mikroprozessor** mit digitaler Schalttafel mit Display -1 Programm für Prozenteinstellung
- **Vakuum Plus** - nachdem 99% Vakuum erreicht wurden, Zusatzzeit bis zu 10 Sekunden programmierbar
- **Taste „Pause“** um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren
- **Doppelte Verschweißung** - hohe Haltbarkeit der Verpackung
- **Dekompression** / Druckentlastung **durch Impulse**
- „Powered by **Busch**“ - hochwertige, robuste & zuverlässige **Vakuumpumpe**
- **Dry-Oil-Programm** für die Trocknung der Pumpe & Stundenzähler für den Ölwechsel

### SE-204

230 V/0,1 kW, Vakuumpumpe Kapazität 4m<sup>3</sup>/h,  
B/T/H 337/431/307 mm (Außen), 288/334/111 mm (Innen),  
Schweißleiste vorne 280 mm

EUR 2.296,00

### SE-208

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 8m<sup>3</sup>/h,  
B/T/H 337/431/307 mm (Außen), 288/334/111 mm (Innen),  
Schweißleiste vorne 280 mm

EUR 2.640,00



SE-204/SE-208

## Vakuumverpackungsmaschine Ultra/SU

- Vakuumkontrolle durch **Ultrapräzisionssensor**
- **Flüssigkeitskontrolle durch Verdampfungspunkterkennung** mit Autostopp
- Mikroprozessor mit großem **LCD-Farbdisplay** mit Anzeige aller Informationen
- Touchsteuerung, **25 Programme** mit Blockierfunktion, 6 Sprachen, Vakuum Plus
- Programm „**Stufenvakuumierung**“ - bis zu 3 Stopps möglich für weiche, porige Produkte
- **Taste „Pause“** um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren
- **Doppelte Verschweißung** - hohe Haltbarkeit der Verpackung
- **Sanfte & progressive Dekompression** / Druckentlastung
- „Powered by **Busch**“ - hochwertige, robuste & zuverlässige **Vakuumpumpe**
- **Dry-Oil-Programm** für die Trocknung der Pumpe & Stundenzähler für den Ölwechsel
- Bluetooth-Konnektivität

### SU-310P

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 10m<sup>3</sup>/h,  
B/T/H 384/465/403 mm (Außen), 330/360/155 mm (Innen),  
Schweißleiste vorne 320 mm

EUR 3.474,00





# Vakuumverpackungsmaschinen

## Vakuumverpackungsmaschine Ultra/SU

- Vakuumkontrolle durch **Ultrapräzisionssensor**
- **Flüssigkeitskontrolle durch Verdampfungspunkterkennung** mit Autostopp
- Mikroprozessor mit großem **LCD-Farbdisplay** mit Anzeige aller Informationen
- Touchsteuerung, **25 Programme** mit Blockierfunktion, 6 Sprachen, Vakuum Plus
- Programm „**Stufenvakuumierung**“ – bis zu 3 Stopps möglich für weiche, porige Produkte
- **Taste „Pause“** um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren
- **Doppelte Verschweißung** – hohe Haltbarkeit der Verpackung
- **Sanfte & progressive Dekompression** / Druckentlastung
- „Powered by **Busch**“ – hochwertige, robuste & zuverlässige **Vakuumpumpe**
- **Dry-Oil-Programm** für die Trocknung der Pumpe & Stundenzähler für den Ölwechsel
- Bluetooth-Konnektivität

### SU-316P

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 16m<sup>3</sup>/h,  
B/T/H 384/465/403 mm (Außen), 330/360/155 mm (Innen),  
Schweißleiste vorne 320 mm

EUR 3.751,00



### SU-416P

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 16m<sup>3</sup>/h,  
B/T/H 484/529/413 mm (Außen), 430/415/180 mm (Innen),  
Schweißleiste vorne 420 mm

EUR 4.328,00



### SU-420P

230 V/0,75 kW, Vakuumpumpe Kapazität 20m<sup>3</sup>/h,  
B/T/H 484/529/413 mm (Außen), 430/415/180 mm (Innen),  
Schweißleiste vorne 420 mm

EUR 4.666,00



### SU-520P

230 V/0,75 kW, Vakuumpumpe Kapazität 20m<sup>3</sup>/h,  
B/T/H 625/537/513 mm (Außen), 560/430/183 mm (Innen),  
2 Schweißleisten seitlich je 420 mm (1x links, 1x rechts)

EUR 6.277,00



|   |            |
|---|------------|
| Platte mit Leiste für Flüssigkeiten                           | EUR 122,00 |
| Gasanschluss für Modelle SU-Ultra                             | EUR 151,00 |
| „Plus-Schweissung“ für metallische Behälter pro Schweißleiste | EUR 151,00 |





# Sous-Vide Garer

## Sous-Vide Garer SVC

Wasserbadgarer mit kontrollierter Temperatur aus Chromnickelstahl.  
Hochpräzises Temperaturregelungssystem für beste Resultate  
Anzeigeauflösung 0,2°C, Temperaturkontrolle 0,1°C  
Temperatureinstellung (5-95°C) und Zeiteinstellung (1min - 99h)  
Inkl. gelochtem Einlegeboden für besserer Zirkulation, Ablasshahn  
Optional – Trenneinsätze verfügbar

**SVC-14**, 14 Liter, B/T/H 431/377/290 mm, EUR 2.097,00  
Innen 300/300/150 mm, 230V/1,0kW

**SVC-28**, 28 Liter, B/T/H 332/652/290 mm, EUR 2.422,00  
Innen 300/505/200 mm, 230V/1,5kW



SVC-28

## Sous-Vide SmartVide 7

B/T/H 124/140/360 mm, 230 V/2,0 kW  
Tauchbares Teil 117x110x147 mm, Gewicht kpl. 3,6 kg  
Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter  
Gehäuse aus robustem Edelstahl für den professionellen Einsatz  
Hochpräzises Temperaturregelungssystem für beste Resultate-  
(Genauigkeit Display: 0,01°C)  
Temperatureinstellung (5-95°C) und Zeiteinstellung (1min - 99h)  
Bluetooth-Verbindung ermöglicht eine einfache HACCP-Kontrolle  
Kochresultate können exportiert & ausgedruckt werden

EUR 1.430,00

## Sous-Vide SmartVide 9

B/T/H 124/140/360 mm, 230 V/2,0 kW,  
Ausführung wie SmartVide 7, jedoch Tragegriff auch in Edelstahl  
Gewicht 4,2 kg, inkl. praktischer Tragetasche

EUR 1.793,00

**Kerntemperaturfühler** für SmartVide 7,9 EUR 243,00  
**Tragtasche** für SmartVide 7 EUR 80,00



SmartVide 7



SmartVide 9



## Isolierte Wanne für SmartVide

Inkl. Tragegriff, Ablaufhahn

**SV-Tank GN 1/1-150, 28 Lt.** EUR 507,00  
**SV-Tank GN 2/1-150, 56 Lt.** EUR 641,00

**Deckel GN 1/1** (mit Griff & Ausschnitt) EUR 68,00  
**Deckel GN 2/1** (mit Griff & Ausschnitt) EUR 121,00

**Einlegeboden gelocht** für GN 1/1 EUR 60,00  
**Einlegeboden gelocht** für GN 2/1 EUR 102,00



# Gemüseschneider



Universal-Gemüseschneider zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Streifenschneiden,... durch Auswechseln der Scheiben und Kombination mit den Gattern können über 70 verschiedene Schnittformen erzielt werden.

Äußerst langlebig und strapazierfähig, aus Edelstahl, leicht zu reinigen und zu bedienen, abgerundete Kanten, ergonomisches Design, benutzerfreundliches, wasserdichtes Bedienfeld, 365 U/min Geschwindigkeit sorgen für gleichmäßiges und präzise geschnittenes Gemüse, hohe Präzisions-Sicherheitssysteme in Deckel und Hebel.



Einfüllöffnung CA-401

## Gemüseschneider CA-31

B/T/H 389/405/544 mm, 230 V/0,55 kW  
1 Geschwindigkeit 365 U/min, Leistung: 150 bis 450 kg  
Einfüllöffnung 136 cm<sup>2</sup>, ohne Scheiben

EUR 1.533,00



## Gemüseschneider CA-41

B/T/H 391/396/652 mm, 400 V/0,55 kW  
Leistung: 200 bis 650 kg  
Einfüllöffnung 286 cm<sup>2</sup>, Trichter mit seitlicher Klinge  
Zentrale Klinge zum Aufschneiden von größeren Nahrungsmitteln  
High-Profil Auswurfscheibe für eine größere Ausgabe  
ohne Scheiben, Aufpreis 230 V: +3%

EUR 2.375,00



## Gemüseschneider CA-3V

B/T/H 391/409/552 mm, 230 V/1,5 kW  
Leistung: 150 bis 500 kg, „Brushless“ Technologie - leistungsstarker geräuschreduzierter Motor, Geschwindigkeitsregulierung 300-1000 U/min in 5 Stufen, Einfüllöffnung 136 cm<sup>2</sup>, ohne Scheiben

EUR 2.782,00



## Option

Einfülltrichter Long für CA-31/41 oder CA-3V

EUR 998,00



# Kutter, Kombigeräte

## Kutter KE-5V

B/T/H 286/387/487 mm, 230 V/1,5 kW  
 Behälter 5,5 L, Dm 240 mm, H 150 mm, max Produktmenge 3 kg  
 Zum sekundenschnellen Schneiden, Pürieren und Mixen von  
 Lebensmittel. „Brushless“ Technologie - leistungsstarker,  
 geräuschreduzierter Motor, Geschwindigkeitsregulierung  
 300 - 3000 U/min. in 10 Stufen. Möglichkeit Zeitprogrammierung 3 fixe  
 und 9 freie Programme, Impulsschalter, Reversefunktion – ideal um  
 Produkte zu mischen anstatt zu schneiden, Chromnickelstahlbehälter  
 5,5 L mit Deckel aus Polycarbonat mit integriertem Abschaber,  
 Standardausstattung Universalmesser gezahnt.

EUR 2.596,00

## Kutter KE- 8V

B/T/H 286/387/517 mm, 230 V/1,5 kW  
 Behälter 8L, Dm 240 mm, H 199 mm, max. Produktmenge 4 kg.

EUR 2.996,00

## Kombigerät CK-35V

Kombigerät inkl. Motorblock „Brushless“ Technologie  
 230 V/ 1,5 kW, inkl. Universalkopfteil Gemüseschneider, inkl. Kutterbehälter  
 Kutter: B/T/H 286/387/487 mm  
 Behälter 5L, Dm 240 mm, H 150 mm, max. Produktmenge 3 Kg, Geschwindig-  
 keitsregulierung 300-3000 U/min (10 Stufen), inkl. gezahntem Messer  
 Gemüseschneider: B/T/H 391/409/552 mm, ohne Scheiben  
 Leistung: 100 bis 450 kg/h, Geschwindigkeitsr. 300-1000 U/min (5 Stufen)

EUR 3.571,00

## Kombigerät CK-38V

Kombigerät inkl. Motorblock „Brushless“ Technologie  
 230 V/ 1,5 kW, inkl. Universalkopfteil Gemüseschneider, inkl. Kutterbehälter  
 Kutter: B/T/H 286/387/517 mm  
 Behälter 8L, Dm 240 mm, H 199 mm, max. Produktmenge 4 Kg, Geschwindig-  
 keitsregulierung 300-3000 U/min (10 Stufen), inkl. gezahntem Messer  
 Gemüseschneider: B/T/H 391/409/552 mm, ohne Scheiben  
 Leistung: 100 bis 450 kg/h, Geschwindigkeitsr. 300-1000 U/min (5 Stufen)

EUR 3.971,00

## Messer für Kutter

|         |                         |            |
|---------|-------------------------|------------|
| 2053058 | glattes Messer Mod. 5   | EUR 192,00 |
| 2053091 | gezahntes Messer Mod. 5 | EUR 204,00 |
| 2053063 | gelochtes Messer Mod. 5 | EUR 171,00 |
| 2053935 | glattes Messer Mod. 8   | EUR 230,00 |
| 2053930 | gezahntes Messer Mod. 8 | EUR 246,00 |
| 2053940 | gelochtes Messer Mod. 8 | EUR 205,00 |



Kutter KE-5V





# Gemüseschneider, Kombigeräte

## Scheiben für Gemüseschneider & Kombigeräte

FC-1+ und FC-2+ für Kartoffelchips. FC-2+, FC-3D, FC-6D, FC-8D, FC-10D, FC-20+ und FC-25+ für Scheiben für Kartoffeln, Karotten, Kohl,... FCO-2, FCO-3, FCO-6 für gewellte Scheiben

|                     |            |
|---------------------|------------|
| <b>FC-1+</b> 1 mm   | EUR 118,00 |
| <b>FC-2+</b> 2 mm   | EUR 118,00 |
| <b>FC-3D</b> 3 mm   | EUR 118,00 |
| <b>FC-6D</b> 6 mm   | EUR 118,00 |
| <b>FC-8D</b> 8 mm   | EUR 118,00 |
| <b>FC-10D</b> 10 mm | EUR 118,00 |
| <b>FC-14D</b> 14 mm | EUR 131,00 |
| <b>FC-20+</b> 20 mm | EUR 131,00 |
| <b>FC-25+</b> 25 mm | EUR 131,00 |
| <b>FCO-2+</b> 2 mm  | EUR 130,00 |
| <b>FCO-3+</b> 3 mm  | EUR 130,00 |
| <b>FCO-6+</b> 6 mm  | EUR 130,00 |

**Gatter** FFC kombiniert mit FC-6, FC-8 oder FC-10 für Pommes frites. **Würfelgatter** FMC mit FC-3 bis FC-25 für gewürfeltes Gemüse, Obst,...

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>FFC-8+</b> 8 mm   | EUR 130,00 |
| <b>FFC-10+</b> 10 mm | EUR 130,00 |
| <b>FMC-8D</b> 8 mm   | EUR 130,00 |
| <b>FMC-10D</b> 10 mm | EUR 130,00 |
| <b>FMC-14D</b> 14 mm | EUR 130,00 |
| <b>FMC-20+</b> 20 mm | EUR 130,00 |
| <b>FMC-25+</b> 25 mm | EUR 130,00 |

**Gebogene Schneidscheiben** für Tomaten, Orangen, Zitronen, Bananen, Äpfel. Speziell für weiche Produkte entwickelt.

|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>FCC-2+</b> 2 mm | EUR 117,00 |
| <b>FCC-3+</b> 3 mm | EUR 117,00 |
| <b>FCC-5+</b> 5 mm | EUR 117,00 |

**Julienne-Scheiben** für Pommes frites, Streifen für Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Rote Rüben,...

|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>FCE-2+</b> 2 mm | EUR 156,00 |
| <b>FCE-4+</b> 4 mm | EUR 156,00 |
| <b>FCE-8+</b> 8 mm | EUR 181,00 |

**Zerkleinerungsscheiben** für Gemüse, Käse, Brot, Nüsse, Mandeln,...

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| <b>SH-2+</b> 2 mm | EUR 83,00 |
| <b>SH-3+</b> 3 mm | EUR 83,00 |
| <b>SH-4+</b> 4 mm | EUR 83,00 |
| <b>SH-7+</b> 7 mm | EUR 83,00 |

**Reinigungsgitter** für Würfelgatter

|  |            |
|--|------------|
| <b>QC-8</b> für Gatter FMC-8D            | EUR 116,00 |
| <b>QC-10</b> für Gatter FMC-10D          | EUR 116,00 |
| <b>GCH</b> Halter/Auffangbehälter für QC | EUR 71,00  |



FC-1+



FC-3D



FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3+



SH-7+



QC-8



GCH

# Kapitel 07

## kühltechnik

GELATO, KONDITORTECHNIK



SEITE  
184

GN KÜHL-TIEFKÜHLPULTE



SEITE  
186

ABFALLKÜHLPULTE



SEITE  
191

GETRÄNKEKÜHLPULTE



SEITE  
192

COCKTAILSTATION



SEITE  
196

SALADETTEN, KÜHLTISCHE



SEITE  
198

SCHOCKFROSTER



SEITE  
200

GEFRIERTRUHEN



SEITE  
202

KÜHL-, TIEFKÜHLSCHRÄNKE



SEITE  
203

EISERZEUGER KOMPAKT



SEITE  
210

EISERZEUGER MODULAR



SEITE  
216



# Der Stölner **Gelato** Katalog.

Hier finden Sie alles rund ums Thema  
Speiseeis-Technik



**Smarty TTi**

Ein Kombifreezer, der kochen, pasteurisieren und gefrieren kann.



**Milia**

Optimale Präsentation durch intelligente Beleuchtung.



**Eislagerschrank**  
Speiseeis-Schockfroster & Konservierungsschrank.



**Softis & Frozen Yogurt**  
Stand- und Tischgeräte



**Beltop 275 UNO**

Pneumatische Dosiermaschine, für Gelato, Cremen,...



**Turbo Piccolo**

Praktischer Turbomixer, zum Zerkleinern, Emulgieren,...



Holen Sie sich Ihr  
persönliches Exemplar  
des Stölner Gelato  
Katalogs:

**office@stoelner.at**  
**+43 2742 36 22 20**



# Eislagerschrank, Sahneautomat

2024/R350/40



## Eislagerschrank KAGL 6HC

- Kapazität für maximal 54 Eisbehälter (360/165/120 mm) bei Verwendung von 9 Rosten
- B/T/H 750/900/2070 mm, 230 V/1,1 kW
- Ausführung Chromnickelstahl AISI 304
- spezielle Luftführung über die Seitenwände
- Verdampfer außerhalb des Kühlraumes
- Hochleistungsmotoreinheit garantiert schnelle Temperaturwiederherstellung
- intelligente automatische Abtauung mit Heißgas nur bei Bedarf
- Schalterblende mit Funktionen
  - Hyper Cold
  - Intelligente Abtauung
  - HACCP Alarm
- Standardausstattung 6 Paar Auflageschienen und 6 CNS Roste
- Nutzinhalt 538 Lt.
- Energieverbrauch (365 Tage) ca. 2.960 kWh/a
- Klimaklasse 5, Temperaturbereich -24/-12 °C
- Umluftkühlung für eine gleichmäßige Innenraumtemperatur
- hochwertige 75 mm Isolierdicke
- Zuverlässigkeit bis Raumtemperatur +40 °C/40% R.F.
- LED - Beleuchtung und Schloss

EUR 5.611,00 



## Zubehör

|  |           |
|--|-----------|
| 1 Rost aus Chromnickelstahl B/T (mm) 530/730           | EUR 94,00 |
| 1 Paar Auflageschienen aus Chromnickelstahl L (mm) 637 | EUR 64,00 |

## Sahneautomat PONY 2L

Ein Schlagobers-Automat für höchste Anforderungen an Hygiene und Bedienung. PONY 2L hat Sensortasten mit serienmäßiger Portionierautomatik, Intensivkühlung des Aufschlagsystems bis in die Garniertülle. Höchstmögliches Aufschlagvolumen wird erreicht durch eine Edelstahl - Doppelmischwalze. Einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchlaufverfahren mit heißem Wasser (50°C bis 80°C), Reinigungsautomatik, vollelektronische Temperaturregelung.

- B/T/H 230/390/440 mm
- 230 V / 0,5 kW
- Stundenleistung bis zu 90 Liter Schlagobers
- Behälterinhalt 2 Liter

EUR 2.390,00



2024/R200/25



Spüntechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

# GN Kühl-Tiefkühlpulte Premium AT



Steckerfertig MT

für Zentralkühlung  
mit I-Fach URfür Zentralkühlung  
ohne I-Fach NU

- Premium CNS Kühl- & Tiefkühlpulte modern – robust – energieoptimiert, alle Seiten aus Edelstahl 14.301
- Kühlkorpusboden in hygienischer Bauweise, mit dichtverschweißtem Boden als Wanne
- Kältemittelleitungen aus Hygienegründen versteckt, aber gut zugänglich im Dach des Kühlkorpus verlegt
- Optimierte Umluftkühlung – keine störenden Leitungen – indirekte Luftführung
- Hochwertige Korpusisolierung, Tür & Ladenblenden 53 mm, optimierte Kältebrücken
- Laden mit hygienischer Rundung der Seitenwände R20 mm, Übervollauszüge Tragkraft 53 kg
- Türelemente Standard mit 1 Rost und Schienenpaar für GN 1/1, Türöffnung 180°, Türanschlag rechts oder links bei Bestellung angeben
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Ausführung wahlweise rechts od. links, Korpushöhen in 760, 710, 520, 490 mm zum selben Preis

## Pluskühlung:

mit Hochleistungs- Edelstahlverdampfer (Rohre & Lamellen) geruchsneutral  
Standard ohne Rahmenheizung – keine Kondenswasserbildung bis 32°C UT60% rel. Luftfeuchtigkeit  
bei Temperatureinstellung + 2°C, dadurch keine unnötige Wärmebelastung & energiesparender!

## Tiefkühlung:

mit Hochleistungsverdampfer beschichtet, Standard mit Rahmenheizung

## Ausführung steckerfertig MT:

Kältemittel R290, autom. Tauwasserverdunstung mittels Aggregatabwärme, Aggregatbelüftung vorne  
Optimierte Heißgasabtauung – weniger Abtauzyklen – längere Haltbarkeit der Lebensmittel

## Ausführung für Zentralkühlung extern UR/NU:

mit Expansionsventil R134a (Plus) oder R452a (Minus), weitere Km auf Anfrage, elektrische Abtauung  
Version **UR** mit I-Fach und digitalem Regler mit Hauptschalter am Regler

Filterabdeckung leicht  
abnehmbar für ReinigungTürrahmenprofil mit spezieller  
Kältebrücke in EdelstahloptikHygienische hochwertige Magnet-  
dichtung; Türöffnung 180°C

# GN Kühl-Tiefkühlpulte



## GN Kühl-/Tiefkühlpult Premium GNKPAT-1 Tür

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| 1T-MT760   | B/T/H 950/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 102 L<br>Energieverbrauch 493 KWh/Jahr, EEKL. A    | EUR 3.973,00 |
| 1T-MT710   | B/H/T 950/660/710 mm, - 2/+ 8°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 93 L<br>Energieverbrauch 474 KWh/Jahr, EEKL. A     | EUR 3.973,00 |
| 1T-MT760BT | B/H/T 950/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 102 L<br>Energieverbrauch 2372 KWh/Jahr, EEKL. E | EUR 5.041,00 |
| 1T-MT710BT | B/H/T 950/660/710 mm, - 18/- 22°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 93 L<br>Energieverbrauch 2321 KWh/Jahr, EEKL. E  | EUR 5.041,00 |
| 1T-UR760   | B/H/T 780/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>für extern mit I-Fach   | EUR 3.285,00 |
| 1T-UR760BT | B/H/T 780/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>für extern mit I-Fach   | EUR 4.086,00 |
| 1T-NU760   | B/H/T 600/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>für extern ohne I-Fach  | EUR 3.110,00 |
| 1T-NU760BT | B/H/T 600/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>für extern ohne I-Fach  | EUR 3.869,00 |



## GN Kühl-/Tiefkühlpult Premium GNKPAT-2 Türen

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| 2T-MT760   | B/T/H 1310/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 204 L<br>Energieverbrauch 558 KWh/Jahr, EEKL. A    | EUR 4.685,00 |
| 2T-MT710   | B/H/T 1310/660/710 mm, - 2/+ 8°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 186 L<br>Energieverbrauch 544 KWh/Jahr, EEKL. A    | EUR 4.685,00 |
| 2T-MT760BT | B/H/T 1310/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 204 L<br>Energieverbrauch 2843 KWh/Jahr, EEKL. E | EUR 5.876,00 |
| 2T-MT710BT | B/H/T 1310/660/710 mm, - 18/- 22°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 186 L<br>Energieverbrauch 2737 KWh/Jahr, EEKL. E | EUR 5.876,00 |
| 2T-UR760   | B/H/T 1140/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>für extern mit I-Fach   | EUR 3.983,00 |
| 2T-UR760BT | B/H/T 1140/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>für extern mit I-Fach   | EUR 4.831,00 |
| 2T-NU760   | B/H/T 960/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>für extern ohne I-Fach   | EUR 3.808,00 |
| 2T-NU760BT | B/H/T 960/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>für extern ohne I-Fach   | EUR 4.613,00 |



# GN Kühl-Tiefkühlpulte



## GN Kühl-/Tiefkühlpult Premium GNKPAT-3 Türen

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| 3T-MT760   | B/T/H 1790/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 306 L<br>Energieverbrauch 584 KWh/Jahr, EEKL. A    | EUR 5.547,00 |
| 3T-MT710   | B/H/T 1790/660/710 mm, - 2/+ 8°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 279 L<br>Energieverbrauch 558 KWh/Jahr, EEKL. A    | EUR 5.547,00 |
| 3T-MT760BT | B/H/T 1790/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 306 L<br>Energieverbrauch 3320 KWh/Jahr, EEKL. E | EUR 7.090,00 |
| 3T-MT710BT | B/H/T 1790/660/710 mm, - 18/- 22°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 279 L<br>Energieverbrauch 3157 KWh/Jahr, EEKL. E | EUR 7.090,00 |
| 3T-UR760   | B/H/T 1620/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>für extern mit I-Fach   | EUR 4.847,00 |
| 3T-UR760BT | B/H/T 1620/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>für extern mit I-Fach   | EUR 6.014,00 |
| 3T-NU760   | B/H/T 1440/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>für extern ohne I-Fach  | EUR 4.672,00 |
| 3T-NU760BT | B/H/T 1440/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>für extern ohne I-Fach  | EUR 5.793,00 |



## GN Kühl-/Tiefkühlpult Premium GNKPAT-4 Türen

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| 4T-MT760   | B/T/H 2270/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 408 L<br>Energieverbrauch 650 KWh/Jahr, EEKL. A    | EUR 6.714,00 |
| 4T-MT710   | B/H/T 2270/660/710 mm, - 2/+ 8°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 372 L<br>Energieverbrauch 631 KWh/Jahr, EEKL. A    | EUR 6.714,00 |
| 4T-MT760BT | B/H/T 2270/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 408 L<br>Energieverbrauch 3814 KWh/Jahr, EEKL. E | EUR 8.349,00 |
| 4T-MT710BT | B/H/T 2270/660/710 mm, - 18/- 22°C<br>Steckerfertig 230 V, Volumen 372 L<br>Energieverbrauch 3642 KWh/Jahr, EEKL. E | EUR 8.349,00 |
| 4T-UR760   | B/H/T 2100/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>für extern mit I-Fach   | EUR 6.117,00 |
| 4T-UR760BT | B/H/T 2100/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>für extern mit I-Fach   | EUR 7.151,00 |
| 4T-NU760   | B/H/T 1920/660/760 mm, - 2/+ 8°C<br>für extern ohne I-Fach  | EUR 5.941,00 |
| 4T-NU760BT | B/H/T 1920/660/760 mm, - 18/- 22°C<br>für extern ohne I-Fach  | EUR 6.935,00 |



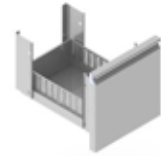
# Optionen, Zubehör GN Kühl-Tiefkühlpulte



## Schublade hoch für

### Pult H490/520 statt Türe

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Nutzhöhe Lade (NH) 356 mm bei H 490 | EUR 426,00 |
| Nutzhöhe Lade (NH) 386 mm bei H 520 | EUR 426,00 |



## 2-Ladenstock 1/3 – 2/3

### für Pult H710/760 statt Türe

|   |            |
|---|------------|
| NH oben mindestens 145 / unten 375 mm bei H 710 | EUR 658,00 |
| NH oben 170 / unten 407 mm bei H 760            | EUR 658,00 |



## 2-Ladenstock 1/2 – 1/2

### für Pult H490/520/710/760 statt Türe

|   |            |
|---|------------|
| NH oben 145 / unten 162 mm bei H 490            | EUR 658,00 |
| NH oben 162 / unten 170 mm bei H 520            | EUR 658,00 |
| NH oben mindestens 240 / unten 263 mm bei H 710 | EUR 658,00 |
| NH oben 269 / unten 288 mm bei H 760            | EUR 658,00 |



## 3-Ladenstock 1/3–1/3–1/3

### für Pult H710/760 statt Türe

|  |            |
|--|------------|
| NH oben 152 / mitte 164 / unten 162 mm bei H 710 | EUR 995,00 |
| NH oben 170 / mitte 188 / unten 188 mm bei H 760 | EUR 995,00 |



| Sockelrahmen | H 30 – 50 mm | 55 – 100 mm | 105 – 150 mm |
|--------------|--------------|-------------|--------------|
| 1 Kühlfach   | EUR 129,00   | EUR 142,00  | EUR 157,00   |
| 2 Kühlfächer | EUR 157,00   | EUR 170,00  | EUR 185,00   |
| 3 Kühlfächer | EUR 198,00   | EUR 213,00  | EUR 232,00   |
| 4 Kühlfächer | EUR 255,00   | EUR 271,00  | EUR 285,00   |



## Arbeitsplatte

### Dicke 40 mm / Tiefe 700 mm

|                | ohne Aufkantung | mit Aufkantung |
|----------------|-----------------|----------------|
| 600 – 950 mm   | EUR 803,00      | EUR 920,00     |
| 960 – 1310 mm  | EUR 942,00      | EUR 1.081,00   |
| 1440 – 1790 mm | EUR 1.070,00    | EUR 1.231,00   |
| 1920 – 2270 mm | EUR 1.284,00    | EUR 1.477,00   |



## div. Optionen, Zubehör

|   |            |
|---|------------|
| Teleskop – Übervollauszüge 120 kg (Aufpreis pro Lade) | EUR 257,00 |
| Sperrung pro Lade / Türe                              | EUR 87,00  |
| Quersteg für Schublade 1/1                            | EUR 22,00  |
| Kippsicheres Schienenpaar für Rost 1/1 bei Tür        | EUR 31,00  |
| Rost GN 1/1 beschichtet                               | EUR 32,00  |
| Rost GN 1/1 Edelstahl                                 | EUR 60,00  |
| Füße höhenverstellbar, wahlweise                      | EUR 45,00  |
| Höhe 145 – 195 oder 95 – 138 mm / pro Fuß             |            |
| Satz Rollen (4 Stk, davon 2 mit Bremse)               | EUR 170,00 |



# Optionen, Zubehör GN Kühl- & Tiefkühlpulte



## Panierlade

|  |              |
|--|--------------|
| Panierlade für 2 Kühlfächer, mit 1 Lade,<br>Tiefe 660 mm, Höhe 220 oder 240 mm, Länge 960 oder<br>1140 mm        | EUR 2.252,00 |
| Panierlade für 2 Kühlfächer, mit 2 Läden,<br>Tiefe 660 mm, Höhe 220 oder 240 mm, Länge 960, 1140<br>oder 1310 mm | EUR 2.350,00 |
| Panierlade für 3 Kühlfächer, mit 3 Läden,<br>Tiefe 660 mm, Höhe 220 oder 240 mm, Länge 1440, 1620,<br>1790 mm    | EUR 2.632,00 |



## Rahmenheizung

|   |            |
|---|------------|
| für 1 Kühlfach  | EUR 241,00 |
| für 2 Kühlfächer  | EUR 354,00 |
| für 3 Kühlfächer  | EUR 482,00 |
| für 4 Kühlfächer  | EUR 638,00 |
| empfohlen bei Klima über + 30°C / 45% RH oder 25°C/50% RH bei<br>Temperatureinstellung bis -2°C; ändert EEKL. |            |



## Aggregatfach Smart 250 mm

|   |            |
|---|------------|
| erhältlich bei H 710 / 760; Pluskühlung bis 4 Kühlfächer,<br>Minuskühlung bis 2 Kühlfächer<br>(Aufpreis auf Standard Aggregatfach B 350 mm) | EUR 368,00 |
|---|------------|

## Saladettenausschnitt in Decke des Kühlkorpus (verklebt mit Aluband) Ausschnitttiefe max. 520 mm

|  |            |
|--|------------|
| Ausschnittlänge bis 835 mm (maximum bei 2er Korpus)  | EUR 589,00 |
| Ausschnittlänge bis 1795 mm (maximum bei 4er Korpus) | EUR 696,00 |



## div. Optionen, Zubehör

|  |             |
|--|-------------|
| Anschlussbox mit Verkabelung und Regler<br>für externe Pulte ohne I-Fach | EUR 353,00  |
| Hygieneausführung H2 (Rundung 20 mm)<br>für Kühlkorpusboden              | + 20%       |
| Hygieneausführung H3 (Rundung 20 mm)<br>für Kühlkorpusboden und Decke    | + 25%       |
| Schraubenabdeckung für Schublade pro Lade                                | EUR 32,00   |
| Kühlleitung im Kühltisch in Edelstahl                                    | EUR 342,00  |
| Kit Tauwasserverdunstung bei extern                                      | EUR 342,00  |
| Magnetventil bei extern (eingebaut od. beigelegt)                        | EUR 312,00  |
| Adapter geeignet für RS485 Thermostat                                    | EUR 88,00   |
| CO2 Kühlung  | auf Anfrage |
| Lackierung/Pulverbeschichtung nach RAL                                   | auf Anfrage |



# Abfallkühlpult Premium AT



- Premium CNS Ausführung mit hochwertiger Isolierung auch am Boden
- Großflächiger Edelstahlverdampfer erzeugt eine natürliche Luftumwälzung und erlaubt eine Reinigung mit Wasserstrahl
- Türen und Einwurfföffnung mit einfach wechselbaren Magnetdichtungen
- Präzise Positioniervorrichtung für die Tonnen, Aggregatfach rechts (links auf Anfrage)
- Temperaturbereich +2/+10°C
- Ausführung steckerfertig MT:  
Kältemittel R290 automatische Abtauung mit großzügiger Tauwasserschale zum Entleeren, digitaler Regler im Aggregatfach montiert

## Abfallkühlpult Premium RIFAT-

|           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| 1T-MT1000 | B/T/H 1000/730/1060 mm,<br>230 V/0,2 kW, 1 Tür, für 1 Tonne 120 L     | EUR 3.897,00 |
| 1T-MT1030 | B/T/H 1030/870/1200 mm,<br>230 V/0,2 kW, 1 Tür, für 1 Tonne 240 L     | EUR 4.210,00 |
| 2T-MT1650 | B/T/H 1650/730/1060 mm,<br>230 V/0,24 kW, 2 Türen, für 2 Tonnen 120 L | EUR 5.130,00 |
| 2T-MT1710 | B/T/H 1710/870/1200 mm,<br>230 V/0,24 kW, 2 Türen, für 2 Tonnen 240 L | EUR 5.647,00 |
| 3T-MT2300 | B/T/H 2300/730/1060 mm,<br>230 V/0,32 kW, 3 Türen, für 3 Tonnen 120 L | EUR 6.539,00 |
| 3T-MT2390 | B/T/H 2390/870/1200 mm,<br>230 V/0,32 kW, 3 Türen, für 3 Tonnen 240 L | EUR 7.335,00 |



## Optionen, Zubehör Abfallkühlpult

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Schloss pro Tür                  | EUR 87,00  |
| Kit Tauwasserverdunstung         | EUR 157,00 |
| Kit Winterschaltung inkl. Fühler | EUR 169,00 |

# Einschiebe – Getränkekühlpulte Premium AT



- Premium CNS Einschiebegetränkekühlpulte, modern – robust – energieoptimiert
- Hochwertige Korpusisolierung 40 mm mit optimierten Kältebrücken
- Optimierte Umluftkühlung für konstante & gleichmäßige Temperatur
- Lamellenverdampfer mit großer Oberfläche im Chromstahlgehäuse mit Querstromlüfter
- Laden mit extra starken Teleskopauszügen 100 kg
- Türen und Laden mit ergonomischen hochwertigen Griffleisten
- Türelement standard mit 1 Ablageblech und Schienenpaar, Öffnungswinkel 180°, Türanschlag bei Bestellung angeben
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Korpushöhe 815 mm mit 35 mm Sockel
- Ausführung wahlweise links oder rechts
- Wahlweise Flaschenkühlwanne FKW (mit Ablauf), Steckrahmen optional
- Temperaturbereich + 4°C / + 8°C, für Umgebungstemperatur + 30°C / 50% RH, Klimaklasse 4



Steckerfertig MT

für Zentralkühlung  
mit I-Fach URfür Zentralkühlung  
ohne I-Fach NU

## Ausführung steckerfertig MT:

Kältemittel R290, automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung mittels Aggregatabwärme, Aggregat mit Be- und Entlüftung von vorne – spezielle Lüftungsöffnungen

## Ausführung für Zentralkühlung extern UR/NU:

mit Expansionsventil R134a, weitere Kältemittel auf Anfrage

Version **UR** mit I-Fach digitalem Regler mit Hauptschalter am Regler

# Getränkekühlpulte



## Getränkekühlpult Premium GKPAT- 1Tür

|                |   |              |
|----------------|---|--------------|
| 1T-MT680       | B/T/H 1000/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>ohne Flaschenkühlwanne FKW  | EUR 3.365,00 |
| 1T-MT680-FK8SE | B/T/H 1000/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>mit mitgesteuerter FKW FK8  | EUR 4.297,00 |
| 1T-UR680       | B/T/H 830/680/850 mm,<br>für externe Kühlung mit I-Fach,<br>mit Expansionsventil mit Regler                                   | EUR 2.410,00 |
| 1T-NU680       | B/T/H 650/680/850 mm,<br>für externe Kühlung ohne I-Fach,<br>mit Expansionsventil   | EUR 2.161,00 |
| 1T-NU680S      | B/T/H 580/680/850 mm,<br>für externe Kühlung ohne I-Fach,<br>mit Expansionsventil,<br>stille Kühlung (Verdampfer an Rückwand) | EUR 2.161,00 |



## Getränkekühlpult Premium GKPAT- 2 Türen

|                    |  |              |
|--------------------|--|--------------|
| 2T-MT680           | B/T/H 1510/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>ohne FKW   | EUR 4.282,00 |
| 2T-MT680-FK8SE     | B/T/H 1510/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>mit mitgesteuerter FKW FK8                                       | EUR 5.214,00 |
| 2T-MT680-FUS       | B/T/H 1750/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V, ohne FKW,<br>für 3 Fässer 50L nach DIN oder Euro keg                | EUR 4.715,00 |
| 2T-MT680-FK8SE-FUS | B/T/H 1750/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>mit mitgesteuerter FKW FK8<br>für 3 Fässer 50L                   | EUR 5.650,00 |
| 2T-UR680           | B/T/H 1340/680/850 mm,<br>für externe Kühlung, mit I-Fach,<br>mit Expansionsventil, mit Regler                     | EUR 3.168,00 |
| 2T-UR680-FUS       | B/T/H 1580/680/850 mm,<br>für externe Kühlung, mit I-Fach,<br>mit Expansionsventil, mit Regler<br>für 3 Fässer 50L | EUR 3.563,00 |



# Getränkekühlpulte



## Getränkekühlpult Premium GKPAT-2 Türen

|              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| 2T-NU680     | B/H/T 1160/680/850 mm,<br>für externe Kühlung ohne I-Fach,<br>mit Expansionsventil                     | EUR 2.920,00 |
| 2T-NU680-FUS | B/H/T 1160/680/850 mm,<br>für externe Kühlung ohne I-Fach,<br>mit Expansionsventil<br>für 3 Fässer 50L | EUR 3.315,00 |



## Getränkekühlpult Premium GKPAT-3 Türen

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| 3T-MT680       | B/H/T 2090/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>ohne FKW                                     | EUR 5.345,00 |
| 3T-MT680-FK8SE | B/H/T 2090/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>mit mitgesteuerter FKW FK8                   | EUR 6.277,00 |
| 3T-UR680       | B/H/T 1920/680/850 mm,<br>für externe Kühlung, mit I-Fach,<br>mit Expansionsventil, mit Regler | EUR 4.086,00 |
| 3T-NU680       | B/H/T 1740/680/850 mm,<br>für externe Kühlung, ohne I-Fach,<br>mit Expansionsventil            | EUR 3.838,00 |



## Getränkekühlpult Premium GKPAT-4 Türen

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| 4T-MT680       | B/H/T 2670/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>ohne FKW                                     | EUR 7.177,00 |
| 4T-MT680-FK8SE | B/H/T 2670/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>mit mitgesteuerter FKW FK8                   | EUR 8.113,00 |
| 4T-UR680       | B/H/T 2500/680/850 mm,<br>für externe Kühlung, mit I-Fach,<br>mit Expansionsventil, mit Regler | EUR 5.736,00 |
| 4T-NU680       | B/H/T 2320/680/850 mm,<br>für externe Kühlung, ohne I-Fach,<br>mit Expansionsventil            | EUR 5.488,00 |

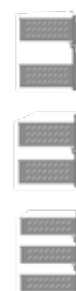


# Optionen, Zubehör Getränkekühlpulte



## Ladenstock

|  |              |
|--|--------------|
| 2 - Ladenstock 2/5 - 3/5 statt Türe<br>Nutzhöhe (NH) oben 270 / unten 365 mm | EUR 775,00   |
| 2 - Ladenstock 1/2 - 1/2 statt Türe<br>Nutzhöhe (NH) oben 320 / unten 315 mm | EUR 775,00   |
| 3 - Ladenstock 1/3 - 1/3 - 1/3 statt Türe<br>Nutzhöhe (NH) jeweils 187 mm    | EUR 1.378,00 |



## Rotweinfach

|  |              |
|--|--------------|
| Rotweinfach 2L / B 350 mm<br>Anbauelement mit Aggregatfach am Kühlkorpus<br>inkl. 2 Schieber in Seitenwand<br>mit 2 Laden 2/5 - 3/5                | EUR 1.950,00 |
| Rotweinfach 1L / B 350 mm<br>Anbauelement mit Aggregatfach an Kühlkorpus<br>inkl. 1 Schieber in Seitenwand<br>mit 1 Lade unten 3/5 und Blende oben | EUR 1.151,00 |



## Aggregatfach Smart 250 mm

|   |            |
|---|------------|
| Aggregatfach Smart 250 mm<br>Aufpreis auf Standard Aggregatfach B 350 mm<br>für Getränkekühlpulte | EUR 368,00 |
|---|------------|



## div. Optionen, Zubehör

|   |           |
|---|-----------|
| Vollauszüge Tragkraft 68 kg (Aufpreis pro Lade) | EUR 37,00 |
| Sperrung pro Lade / Türe                        | EUR 87,00 |

## Flaschenkühlwanne

|  |            |
|--|------------|
| Aufpreis separate Temperatursteuerung für Flaschen-<br>kühlwanne (FKW) bei GKP | EUR 622,00 |
| FKW Mod. FK4 340x340x300, inkl. E-Ventil                                       | EUR 840,00 |
| FKW Mod. FK6 340x460x300, inkl. E-Ventil                                       | EUR 902,00 |
| FKW Mod. FK8 340x560x300, inkl. E-Ventil                                       | EUR 986,00 |
| Steckrahmen FKW/22 Standard für FKW<br>Breite Auflagerand 22 mm                | EUR 175,00 |
| Steckrahmen FKW/55 für FKW<br>Breite Auflagerand 55,8 mm                       | EUR 291,00 |
| gelochtes Bodenblech für Flaschenkühlwanne FKW                                 | EUR 118,00 |

# Optionen, Zubehör Getränkekühlpulte



## Aufpreis Sockelrahmen 45 – 100 mm

|              |            |
|--------------|------------|
| 1 Kühlfach   | EUR 101,00 |
| 2 Kühlfächer | EUR 142,00 |
| 3 Kühlfächer | EUR 185,00 |
| 4 Kühlfächer | EUR 227,00 |



## Rahmenheizung

|                  |            |
|------------------|------------|
| für 1 Kühlfach   | EUR 241,00 |
| für 2 Kühlfächer | EUR 354,00 |
| für 3 Kühlfächer | EUR 482,00 |
| für 4 Kühlfächer | EUR 638,00 |

Empfohlen bei Aufstellung im Freien bei hoher Hitze & Feuchtigkeit!

## div. Optionen, Zubehör

|  |            |
|--|------------|
| Füße höhenverstellbar, wahlweise Höhe 145 - 195 mm<br>oder 95 - 138 mm/pro Fuß | EUR 45,00  |
| Satz Rollen (4 Stk., davon 2 mit Bremsen)                                      | EUR 164,00 |
| Kippsicheres Schienenpaar für Zwischenbord<br>für Türelement                   | EUR 31,00  |
| Zwischenbord gelocht für Türelement  | EUR 166,00 |
| Flaschentrennstab für Lade   | EUR 22,00  |
| Kit Tauwasserverdunstung bei extern  | EUR 342,00 |
| Zusätzlicher verstärkter Boden bei Fässer pro Türelement                       | EUR 147,00 |



|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Glasfenster in Türe                  | EUR 299,00 |
| Beleuchtung für Türe oder Ladenstock | EUR 291,00 |
| Glasfenster in Lade                  | EUR 370,00 |



|  |             |
|--|-------------|
| Anschlussbox mit Verkabelung und Regler<br>für externe Pulte ohne I-Fach | EUR 214,00  |
| CO2 Kühlung  | auf Anfrage |
| Lackierung / Pulverbeschichtung  | auf Anfrage |



# Cocktailstation Premium AT



- Premium CNS Ausführung - Unterteil und Aggregatfach wie Getränkeköhlpult
- Oben hinten gekühlte Cocktailwanne mit Ablauf  
Innenhöhe 210 mm, Kapazität für 6x1/3-200mm
- Oben vorne Flaschenreling mit herausnehmbarer Tropftasse mit Lochblech
- Unterteil mit 2 gekühlten Türen (Laden optional - empfohlen)

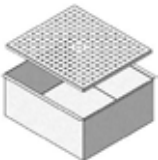
## Cocktailstation Premium COCAT- 2 Türen

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| 2T-MT680SE | B/H/T 1510/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>mit mitgesteuerter Cocktailwanne                                 | EUR 7.285,00 |
| 2T-MT680CB | B/H/T 1510/680/850 mm,<br>Steckerfertig 230 V,<br>mit separat gesteuerter Cocktailwanne                            | EUR 7.906,00 |
| 2T-UR680SE | B/H/T 1340/680/850 mm, für externe Kühlung,<br>mit I-Fach, E-Ventil, Regler,<br>mit mitgesteuerter Cocktailwanne   | EUR 6.022,00 |
| 2T-UR680CB | B/H/T 1340/680/850 mm,<br>mit sperarat gesteuerter Cocktailwanne   | EUR 6.514,00 |
| 2T-NU680SE | B/H/T 1160/680/850 mm,<br>für externe Kühlung, ohne I-Fach,<br>mit E-Ventil, mit mitgesteuerter Cocktailwanne      | EUR 5.765,00 |
| 2T-NU680CB | B/H/T 1160/680/850 mm,<br>für externe Kühlung, ohne I-Fach, mit E-Ventil,<br>mit separat gesteuerter Cocktailwanne | EUR 6.172,00 |



Schublade 3/5 statt Türe, NH 365 mm

EUR 425,00



Eisbehälter mit gelochtem Einlegeboden für Crushed Eis  
347x334 mm, für Cocktailwanne (Kapazität max. 3Stk.)

EUR 161,00

Gelochter Einlegeboden 1043x303mm für Cocktailwanne

EUR 170,00

weitere Optionen siehe Getränkeköhlpulte.

# Saladetten, Kühltische

## Saladette SA/ST-920

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW, Kältemittel (Km) R600a  
Ausführung CNS, eingeschäumter Verdampfer in Rück/Seitenwände, Umluftventilator, automatische Abtauung, Temp. +2°C/+10°C, oben mit Schiebe/Klappdeckel und Kunststoffschneidbrett, Unterbau mit 2 Türen mit je 1 Paar Einschubwinkel für GN1/1 mit je 1 Rost 338x530 mm, Behälterkapazität oben für 2xGN1/1 und 3xGN1/6, Klimaklasse 4, Energieverbrauch 767 kWh/Jahr

EUR 1.242,00



## Saladette SA/ST-1045

B/T/H 1045/700/877 mm, 230 V/0,175 kW, Unterbau mit 2 Türen, Km R600a  
Behälterkapazität oben für 3xGN1/1, Energieverbrauch 913 kWh/Jahr

EUR 1.461,00



## Saladette SA/ST-1365

B/T/H 1365/700/877 mm, 230 V/0,235 kW, Unterbau mit 3 Türen, Km R600a  
Behälterkapazität oben für 4xGN1/1, Energieverbrauch 1.150 kWh/Jahr

EUR 1.806,00



## Kühltisch SA/ST-910

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW, Km R600a  
Ausführung CNS, eingeschäumter Verdampfer in Rück/Seitenwände, Umluftventilator, automatische Abtauung, Temp. +2°C/+10°C, Unterbau mit 2 Türen mit je 1 Paar, Einschubwinkel für GN1/1 mit je 1 Rost 338x530 mm, Klimaklasse 4, Energieverbrauch ca. 1.139 kWh/Jahr, Nettoinhalt 201 L, EEKl. C

EUR 1.292,00



## Kühltisch SA/ST-912

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW, Km R600a  
Unterbau mit 1 Tür und 1 Rost, und 2 Laden für GN1/1 - 150 mm, Energieverbrauch ca. 1.026 kWh/Jahr, Nettoinhalt 161 L, EEKl. C

EUR 1.634,00



## Kühltisch SA/ST-914

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW, Km R600a  
Unterbau mit 4 Laden für GN1/1 - 150 mm, Energieverbrauch ca. 1.040 kWh/Jahr, Nettoinhalt 130 L, EEKl. C

EUR 1.965,00



# Kühltische, Kühlaufsätze

## Kühltisch SA/ST-1365 S/S

B/T/H 1365/700/877 mm, 230 V/0,235 kW, Km R600a  
Unterbau mit 3 Türen mit je 1 Paar Einschubwinkel für GN1/1 und je 1 Rost 338x530 mm, Energieverbrauch ca. 1.150 kWh/Jahr, Nettoinhalt 308 L, EEKl. C, Klimaklasse 4

EUR 1.858,00



## Pizzatisch PT/ST-920

B/T/H 900/700/1100 mm, 230 V/0,155 kW, Km R600a  
Arbeitsplatte Granit mit Ausschnitt für 5xGN1/6, CNS Hustenschutz, Unterbau mit 2 Türen und 2 Roste, Energieverbrauch ca. 803 kWh/Jahr, Nettoinhalt 230 L, Klimaklasse 4

EUR 1.357,00



## Kühlaufsatz VK/ST

CNS, eingeschäumter Verdampfer in den Seitenwänden, manuelle Abtauung, Km R600a  
Klimaklasse 4, Temp. +2°C/+10°C, Behältertiefe max. 150 mm, 230 V/0,112 kW, Standardausführung mit Glasaufsatz (GL), Sonderausführung mit CNS Klappdeckel (LID)



VK/ST-38-120



VK/ST-38-120-S/S LID

| Modell               | Abmessungen<br>B/T/H mm | Kapazität<br>GN-Behälter | Energieverbrauch<br>pro Stunde | Preis EUR  |
|----------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|------------|
| VK/ST-33-120         | 1200/335/434            | 5xGN1/4                  | 0,16 kWh                       | EUR 731.00 |
| VK/ST-33-150         | 1500/335/434            | 7xGN1/4                  | 0,16 kWh                       | EUR 772.00 |
| VK/ST-33-180         | 1800/335/434            | 8xGN1/4                  | 0,18 kWh                       | EUR 816.00 |
| VK/ST-38-120         | 1200/395/434            | 3xGN1/3, 1xGN1/2         | 0,16 kWh                       | EUR 771.00 |
| VK/ST-38-150         | 1500/395/434            | 6xGN1/3                  | 0,17 kWh                       | EUR 813.00 |
| VK/ST-38-180         | 1800/395/434            | 8xGN1/3                  | 0,19 kWh                       | EUR 867.00 |
| VK/ST-38-120 S/S LID | 1200/395/260            | 3xGN1/3, 1xGN1/2         | 0,16 kWh                       | EUR 771.00 |
| VK/ST-38-150 S/S LID | 1500/395/260            | 6xGN1/3                  | 0,17 kWh                       | EUR 813.00 |
| VK/ST-38-180 S/S LID | 1800/395/260            | 8xGN1/3                  | 0,19 kWh                       | EUR 867.00 |

# Schnellkühler/Schockfroster



## • Gewährleistet die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel

- Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden; maximale Hygiene & Servicefreundlichkeit
- Isolierung aus hochdichtem Polyurethan-Schaum
- Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, zum Öffnen für die vollständige Reinigung des Verdampfers
- Ausführung in Chromnickelstahl
- Herausnehmbares Einhängegestell
- Bedienblende mit Segmentdisplay für einfache und schnelle Navigation
- manuelle Abtautung; Tauwasserschale
- Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür
- Türanschlag wechselbar

### DF41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW, Km R452A  
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm)  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min,  
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min,  
Isolierdicke 55 mm, mit Kerntemperaturfühler

EUR 3.998,00



DF41M

### DF51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,2 kW, Km R452A  
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min,  
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min,  
Isolierdicke 55 mm, mit Kerntemperaturfühler,  
Ausführung ohne Arbeitsplatte (Höhe 840 mm), auf Anfrage

EUR 5.492,00



DF51M

### DF101 L

B/T/H 800/830/1850 mm, 400 V/3,2 kW, Km R452A  
Kapazität für 10x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min,  
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min,  
Isolierdicke 75 mm, mit Kerntemperaturfühler

EUR 9.188,00



DF101L

### DF141 L

B/T/H 800/830/1990 mm, 400 V/4,5 kW, Km R452A  
Kapazität für 14x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 65 kg/90 min,  
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 35 kg/240 min,  
Isolierdicke 75 mm, mit Kerntemperaturfühler

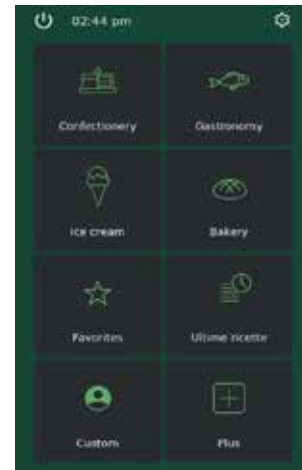
EUR 11.935,00

# Chill & Cook „MINT“

Tecnomac

## Multifunktionsgerät zum:

- Schnellkühlen, Schockfrostern
- NT-Garen, Sous Vide Garen
- Dämpfen, Regenerieren, Trocknen
- Gärunterbrechen, Pasteurisieren, Eishärten
- Kontrolliertes, hygienisches Auftauen
- Lagern bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit
- Geschwindigkeitsregulierung des Ventilators – vermeidet Austrocknen während des Gärens und der Lagerung
- Regulierung der Feuchtigkeit (von 0-100% mit Boiler) für Gärunterbrechung, Schokoladentemperierung, Konservieren von Süßwaren
- Möglichkeit Programme selbst zu speichern – die Chefin/der Chef kann ihre/seine Kreativität entfalten
- Kerntemperaturfühler beheizt, 4 Messpunkte
- HACCP Bericht auf USB Schlüssel downloadbar
- Arbeitstemperatur +85°C bis -40°C
- Gehäuseisolierung 70mm



MM-5



MM-10



MM-15

## MM-5

B/T/H 790/962/850 mm, 230 V/2,54 kW, Km R290  
 Kapazität für 5xGN1/1 oder 600x400 mm (Abstand 70 mm)  
 Schnellkühlen von +85°C auf +3°C ca. 30 kg/90 min  
 Schockfrostern von +85°C auf -18°C ca. 24 kg/240 min

EUR 9.900,00

## MM-10

B/T/H 790/1040/1800 mm, 400 V/4,29 kW, Km R290  
 Kapazität für 10xGN1/1 oder 600x400 mm (Abstand 70 mm)  
 Schnellkühlen von +85°C auf +3°C ca. 60 kg/90 min  
 Schockfrostern von +85°C auf -18°C ca. 48 kg/240 min

EUR 15.550,00

## MM-15

B/T/H 790/1040/1950 mm, 400 V/6,5 kW, Km R290  
 Kapazität für 15xGN1/1 oder 600x400 mm (Abstand 70 mm)  
 Schnellkühlen von +85°C auf +3°C ca. 85 kg/90 min  
 Schockfrostern von +85°C auf -18°C ca. 70 kg/240 min

EUR 17.760,00

Diverse Optionen auf Anfrage:  
 Desinfektion mit Ozon, Räder, Wasserkühlung, zweite Sonde, usw...

# Verkaufs- Gefriertruhen

**LIEBHERR**

ab 06/2024

## EFE Schiebedeckel

Wahlweise mit Schiebedeckel aus Aluminium und Hart-PVC oder mit Glasschiebedeckel mit LED-Innenbeleuchtung. Kühlung statisch, Abtauung manuell, stabile Lenkrollen, Temperaturanzeige analog innen, Temperaturbereich -10/-24°C, Kältemittel R290 bzw. R600 a, Klimazone 4, Standardausstattung ohne Körbe

|  |           |
|--|-----------|
| Korb B/T/H 210x491x330 mm (Art. 7111041) | EUR 39,00 |
| Korb B/T/H 270x491x330 mm (Art. 7111011) | EUR 35,00 |



EFE 4652-41

| Modell      | Schiebe-<br>deckel | Nettoraum-<br>inhalt Liter | B/T/H<br>mm      | Energieverbr.<br>365 Tage kWh | Preis EUR    |         |
|-------------|--------------------|----------------------------|------------------|-------------------------------|--------------|---------|
| EFE 4600-42 | Alu                | 383                        | 1465 / 680 / 840 | 692                           | EUR 1.209,00 | C A++ G |
| EFE 4652-41 | Glas, LED          | 339                        | 1465 / 680 / 825 | 750                           | EUR 1.249,00 | D A++ G |
| EFE 3800-42 | Alu                | 318                        | 1255 / 680 / 840 | 633                           | EUR 1.099,00 | C A++ G |
| EFE 3852-41 | Glas, LED          | 280                        | 1255 / 680 / 825 | 601                           | EUR 1.169,00 | C A++ G |
| EFE 3000-42 | Alu                | 252                        | 1045 / 680 / 840 | 546                           | EUR 969,00   | C A++ G |
| EFE 3052-41 | Glas, LED          | 222                        | 1045 / 680 / 825 | 528                           | EUR 1.079,00 | C A++ G |
| EFE 2200-21 | Alu                | 186                        | 835 / 680 / 840  | 413                           | EUR 889,00   | C A++ G |
| EFE 2252-21 | Glas, LED          | 163                        | 835 / 680 / 825  | 422                           | EUR 969,00   | C A++ G |
| EFE 1500-21 | Alu                | 121                        | 628 / 680 / 840  | 365                           | EUR 819,00   | C A++ G |
| EFE 1552-21 | Glas, LED          | 104                        | 625 / 680 / 825  | 369                           | EUR 849,00   | C A++ G |

## EFL Klappdeckel

Klappdeckel wahlweise in weiß oder mit Chromnickelstahl-Abdeckung. LED Innenbeleuchtung, Kühlung statisch, Abtauung manuell, Temperaturanzeige analog außen, mit Schloss, Temperaturbereich -14/-26°C, Kältemittel R600a, Klimaklasse SN-T, Standardausstattung mit 2 Körben

|  |           |
|--|-----------|
| Korb B/T/H 210x476x369 mm (Art. 7111047) | EUR 32,00 |
| Korb B/T/H 270x480x308 mm (Art. 7111045) | EUR 32,00 |

Auf rechter Seite passt immer nur der Korb 7111045



| Modell   | Klapp-<br>deckel | Nettorauminhalt<br>gesamt Liter | B/T/H<br>mm      | Energieverbr.<br>365 Tage kWh | Preis EUR    |         |
|----------|------------------|---------------------------------|------------------|-------------------------------|--------------|---------|
| EFL 4656 | außen Inox       | 404/387                         | 1465 / 720 / 825 | 331                           | EUR 1.099,00 | F A++ G |
| EFL 4655 | weiß             | 404/387                         | 1465 / 720 / 825 | 331                           | EUR 1.009,00 | F A++ G |
| EFL 3056 | außen Inox       | 266/254                         | 1045 / 720 / 825 | 272                           | EUR 929,00   | F A++ G |
| EFL 3055 | weiß             | 266/254                         | 1045 / 720 / 825 | 272                           | EUR 819,00   | F A++ G |



# Kühl- und Tiefkühlschränke

- Hochwertige robuste Ausführung
- Monoblocksystem mit tropischem Aggregat (Raumtemperatur +43°C/rel. Lft 65%)
- Verdampfer mit Umluftventilator außerhalb des Kühlraumes
- sehr großes Nutz-Volumen
- inkl. 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türelement, mit Kunststoffauflagehaken in 7 Höhenpositionen einsetzbar
- LED-Innenbeleuchtung
- sperrbar mit Schloss
- geschäumte Polyurethan-Isolierung
- Kältemittel R290
- hygienische Chromnickelstahlausführung (äußere Rückwand und Boden verzinkt)
- Türe selbstschließend mit Magnetdichtung
- Elektronische Steuerung mit mechanischem Hauptschalter
- Lüftungsstop bei Türöffnung
- Automatische Heißgas Abtauung mit Tauwasserverdunstung

## Kühlschrank KS-07/Plus

B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW, Nutzinhalt 455 L, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 460 kWh/a, EEKl. B, Klimaklasse 4, Temperaturbereich -2/+8°C, Türanschlag standardmäßig rechts (links auf Bestellung)

EUR 2.256,00

## Tiefkühlschrank TKS-07/Plus

B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW, Nutzinhalt 455 L, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.296 kWh/a, EEKl. B, Klimaklasse 4, Temperaturbereich -18°/-22°C, Heizkabel bei Kondenswasserablauf, Türrahmenheizung, Türanschlag standardmäßig rechts (links auf Bestellung)

EUR 3.044,00

## Doppeltür-Kühlschrank KS-14/Plus

B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW, Nutzinhalt 909 L, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 690 kWh/a, EEKl. B, Klimaklasse 4, Temperaturbereich -2/+8°C

EUR 3.524,00

## Doppeltür-Tiefkühlschrank TKS-14/Plus

B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW, Nutzinhalt 909 L, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 2.969 kWh/a, EEKl. D, Klimaklasse 4, Temperaturbereich -18°/-22°C, Heizkabel bei Kondenswasserablauf, Türrahmenheizung

EUR 4.171,00

## Zubehör

|                                   |     |       |
|-----------------------------------|-----|-------|
| Rost GN2/1-530x650 mm beschichtet | EUR | 45,00 |
| Set Auflagehaken (4 Stk.)         | EUR | 60,00 |



KS/TKS-07/Plus



KS/TKS-07/Plus



KS/TKS-14/Plus  
(Symbolfoto)

# Kühl- und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by

**LIEBHERR**

## Perfection-Serie

- **Höchste Performance** und Effizienz auch bei schwierigen Klimabedingungen
- **Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem** für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren
- **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik, optimiertes Kältesystem, starke Isolierung
- **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** mit geprägten Auflagerippen, Kapazität für 24 GN 2/1-40mm
- **selbstschließende Türe** unter 90° Öffnungswinkel schließt Tür von selbst, Gehäusetiefe bei offener Tür unter 150cm, mit Schloß, Türanschlag wechselbar
- **Druckausgleichventil** Unterdruck wird automatisch ausgeglichen
- **intelligente bedarfsgesteuerte Heißgasabtauung** – Berücksichtigung von Umgebungstemperatur, Kompressorlaufzeit und Türöffnung – Reduktion der Abtauzeiten
- **HeavyDuty Chromnickelstahlausführung**, IPX-5 Spritz – und Strahlwasserschutz
- **HACCP Elektronik** mit integriertem Datenlogger, exakte Temperaturregelung +/- 1°C, Echtzeittemperaturanzeige, Störung-Warnsignal optisch und akustisch
- **Perfection Touch-Steuerung** mit 2,4" Farbdisplay, WLAN/LAN Schnittstelle für SmartMonitoring
- **vertikale LED Innenbeleuchtung**, inkl. **4 Roste Edelstahl** mit Auszugsstopp

## Kühlschrank FRPSvh 6501

B/T/H 697/867/2115 mm, 230 V/0,22 kW,  
Brutto-/Nutzinhalt 597/486 Liter, Kältemittel R290,  
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 302 kWh/a,  
Energieeffizienzklasse A, Klimaklasse 5,  
Temperaturbereich -2 bis +15°C,  
HumidityControl mit 3 einstellbaren Feuchtigkeitsstufen  
SuperCool-Automatikfunktion

EUR 3.999,00

## Tiefkühlschrank FFPSvh 6501

B/T/H 697/867/2115 mm, 230 V/0,61 kW,  
Brutto-/Nutzinhalt 597/486 Liter, Kältemittel R290,  
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.054 kWh/a,  
Energieeffizienzklasse B, Klimaklasse 5,  
Temperaturbereich -9 bis -26°C,  
Liebherr NoFrost-Luftfeuchtigkeit wird abgeleitet  
für eisfreien Gefrierraum  
SuperFrost-Automatikfunktion

EUR 4.599,00

### Optionen verfügbar:

Glastüre (Pluskühlung), Fußpedalöffnung, Rollen,  
ohne Aggregat für externe Kühlung



# Kühl- und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by

**LIEBHERR**

Spüßtechnik

Wassertechnik

Espresso-technik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

## Performance-Serie

- **Höchste Performance und Effizienz** auch bei schwierigen Klimabedingungen
- **Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem** für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren
- **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik, optimiertes Kältesystem, starke Isolierung
- **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** mit geprägten Auflagerippen, Kapazität für 24 GN 2/1-40mm
- **selbstschließende Türe** unter 90° Öffnungswinkel schließt Tür von selbst, Gehäusetiefe bei offener Tür unter 150cm, mit Schloß, Türanschlag wechselbar
- **Druckausgleichsventil** Unterdruck wird automatisch ausgeglichen
- **intelligente bedarfsgesteuerte Heißgasabtauung** – Berücksichtigung von Umgebungstemperatur, Kompressorlaufzeit und Türöffnung – Reduktion der Abtauzeiten & stabile Temp.
- **HeavyDuty Chromnickelstahlausführung**, IPX-5 Spritz – und Strahlwasserschutz
- **HACCP Elektronik** mit integriertem Datenlogger, exakte Temperaturregelung +/- 1°C, Echtzeittemperaturanzeige, Störung-Warnsignal optisch und akustisch
- **Performance Steuerung** mit Monochrom-Display mit Touch-Buttons
- **horizontale LED Innenbeleuchtung**, inkl. **3 Roste beschichtet** mit Auszugsstopp

## Kühlschrank FRPSvg 6501

B/T/H 697/867/2115 mm, 230 V/0,22 kW,  
 Brutto-/Nutzinhalt 597/486 Liter, Kältemittel R290,  
 Energieverbrauch (365 Tage) ca. 302 kWh/a,  
 Energieeffizienzklasse A, Klimaklasse 5,  
 Temperaturbereich -2 bis +15°C,  
 HumidityControl mit 3 einstellbaren Feuchtigkeitsstufen  
 SuperCool-Automatikfunktion

EUR 3.599,00

## Tiefkühlschrank FFPSvg 6501

B/T/H 697/867/2115 mm, 230 V/0,61 kW,  
 Brutto-/Nutzinhalt 597/486 Liter, Kältemittel R290,  
 Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.054 kWh/a,  
 Energieeffizienzklasse B, Klimaklasse 5,  
 Temperaturbereich -9 bis -26°C,  
 Liebherr NoFrost-Luftfeuchtigkeit wird abgeleitet  
 für eisfreien Gefrierraum  
 SuperFrost-Automatikfunktion

EUR 4.099,00

### Optionen verfügbar:

Glastüre (Pluskühlung), Fußpedalöffnung, Rollen, WLAN/LAN-Vernetzung für Liebherr Smart Monitoring



# Kühl- und Tiefkühlschränke



Made in AUSTRIA by

**LIEBHERR**

- Leistungsstarkes dynamisches Kühlsystem für stabile & gleichmäßige Innentemperaturen
- Außengehäuse Edelstahl, tiefgezogener Innenbehälter Polystyrol hellgrau geruchsneutral-robust-langlebig
- Haccp-Elektronik – Temp. min/max, Alarm, Stromausfall
- Touch-Bedienpaneel, desinfektionsmittelbeständig
- LED-Innenbeleuchtung
- Automatische zyklische Abtauphasen
- Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar, Schloss
- Bodenablauf für Reinigung Innenbehälter
- Magnettürdichtungen wechselbar, Stellfüße 150-180mm

## Kühlschrank STK-211

B/T/H 747/769/2018mm, 230V, Km R600a

Innenraum B/T/H 620/531/1660 mm

Brutto/Nutzzinhalt 655/479L, Isolierung 43/57mm,

**Neu:** Erweiterter Temperaturbereich -2 bis +15°C

**Neu:** HumiditySelect 3-stufige Feuchtigkeitsregulierung

**Neu:** Umluftkonzept für schnellere Abkühlung nach Türöffnung

5 beschichtete Ablageroste, 650x543mm quer für GN2/1

Bodenrost 606x310mm, Energieverbrauch 635 kWh/Jahr

Energieeffizienzklasse C, Klimaklasse 5, Temperaturkl. M1

EUR 2.114,00



STK-211



STK-211/G

## Kühlschrank STK-211/G Glastür

wie STK-211, jedoch Türe mit Isolierglas

B/T/H 747/769/2018mm, 230V, Km R600a

Innenraum B/T/H 620/531/1642 mm

Brutto/Nutzzinhalt 688/478L, Isolierung 43/26mm,

Temperaturbereich +1 bis +15°C

Energieverbrauch 984 kWh/Jahr

Energieeffizienzklasse D, Klimaklasse 4, Temperaturkl. M1

EUR 2.398,00



STTK-211

## Tiefkühlschrank STTK-211

B/T/H 747/769/2018mm, 230V, Km R290

Innenraum B/T/H 600/510/1318mm

Brutto/Nutzzinhalt 544/378L, Isolierung 67/67mm,

**Neu:** Erweiterter Temperaturbereich -9 bis -26°C

**Neu:** Energieeffizienzklasse B, Energieeinsparung ca.20%

5 beschichtete Ablageroste 630x522mm,

Bodenrost 606x310mm, Energieverbrauch 1116 kWh/Jahr

Klimaklasse 5, Temperaturkl. L1

EUR 2.513,00

# Kühl- und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by

**LIEBHERR**

Spültechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

## Kühlschrank FRFCvg 4001 Perfection

B/T/H 597/654/1884 mm, 230 V  
 Brutto/Nutzzinhalt 420 L, Geräusch-Schallleistung 48 dB(A)  
 Isolierung 45/57 mm, Edelstahl-Gehäuse, Smart Monitoring  
 Innenraum B/T/H 460/423/1642 mm,  
 5 verstellbare Ablageflächen, kunststoffbeschichtet  
 Belastbarkeit Ablageflächen je 45 kg  
 Türanschlag rechts wechselbar, Tauwasserablauf,  
 selbstschließende Türe, automatisches Abtauverfahren  
 Energieverbrauch (365 Tage) ca. 540 kWh, Kältem. R600a  
 Energieeffizienzklasse B, Klimaklasse 5,  
 Temperaturbereich ca. -2 bis +15°C

EUR 1.799,00



## Kühl-/ Tiefkühlkombination FCFCvg 4002 Perfection

B/T/H 597/654/2044 mm, 230 V/0,14 kW,  
 2 getrennt regelbare Kältekreisläufe

Kühlteil: Brutto/Nutzzinhalt 267/187 L

Innenraum B/T/H 460/423/1037 mm, dynamische Kühlung, inkl. 3 beschichtete Roste, automatische Abtauerung, Temperaturbereich +1/+15°C

Gefriereteil: Brutto/Nutzzinhalt 110/45 L

Innenraum B/T/H 406/292/614 mm, dynamische Kühlung, 3 Schubfächer, automatische Abtauerung, Temperaturbereich -9/-26°C

HACCP Elektronik mit integriertem Datenlogger, Performance Steuerung mit Monochrom-Display mit Touch-Buttons mit digitaler Temperaturanzeige außen. Gehäuse und Türe außen Edelstahl – Innenraum Kunststoff silber, Frontrahmenheizung, Innenbeleuchtung LED, optisches und akustisches Warnsignal bei Störung, Tür selbstschließend, Türschlösser, Türanschlag wechselbar, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 457 kWh/a, Klimaklasse 5, Kältemittel R 600a

EUR 2.349,00



## Tiefkühlschrank FFFCsg 4001 Perfection

B/T/H 597/654/1884 mm, 230 V, Brutto/Nutzzinhalt 316 L,  
 Geräusch-Schallleistung 49 dB(A)  
 Isolierung 80/67 mm, Edelstahl-Gehäuse, Smart Monitoring  
 Innenraum B/T/H 400/408/1588 mm,  
 5 verstellbare Ablageflächen, kunststoffbeschichtet  
 Belastbarkeit Ablageflächen je 45 kg  
 Türanschlag rechts wechselbar, Tauwasserablauf,  
 selbstschließende Türe, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 976 kWh/a, Kältem. R290 Energieeffizienzklasse B, Klimaklasse 5,  
 Temperaturbereich ca. -9 bis -26°C

EUR 2.199,00





# Kühl- und Tiefkühlschränke

## Kühlschrank FKU-1805

B/T/H 600/600/850 mm, 230 V/0,06 kW, Brutto/Nutzzinhalt 175/160 L, Statische Kühlung, mechanische Steuerung, digitale Temperaturanzeige außen, Innbeleuchtung, Gehäuse Stahl/weiß – Innenraum Kunststoff/weiß, Türverkleidung Edelstahl, unterbaufähig, automatische Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 204 kWh/a, Kältem. R 600a, Klimaklasse/Temperaturklasse CC1/K4, Temperaturbereich +2/+10°C

EUR 819,00



## Kühlschrank FKUv 1660 Premium

B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,05 kW, Brutto/Nutzzinhalt 134/130 L, Dynamische Kühlung, elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige außen, Warnsignal bei Störung, Gehäuse und Türe außen Edelstahl – Innenraum Kunststoff silber, unterbaufähig, automatische Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 225 kWh/a, Kältem. R 600a, Klimaklasse/Temperaturklasse CC2/K4, Temperaturbereich +1/+15°C

EUR 1.079,00



## Display-Kühlschrank FKDv 4523/4513

B/T/H 600/696/2027 mm, 230 V/0,15 kW, Brutto/Nutzzinhalt 441/422 L, Dynamische Kühlung, Innenbeleuchtung, Isolierglastüre, automatische Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Kältem. R600a, Klimaklasse/Temperaturklasse CC2/K4, Temperaturbereich +2/+12°C

**FKDv 4523** Innen: Kunststoff / silber EUR 1.699,00  
Außen: Stahl / schwarz  
elektr. Steuerung mit digitaler Anzeige   
Energieverbrauch (365 Tage), ca. 687 kWh/a

**FKDv 4513** Innen: Kunststoff / weiß EUR 1.489,00  
Außen: Stahl / silber  
mech. Steuerung mit analoger Anzeige   
Energieverbrauch (365 Tage), ca. 580 kWh/a



## Tiefkühlschrank GGU-1550 Premium

B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,06 kW, Brutto/Nutzzinhalt 143/133 L, Statische Kühlung, 4 Verdampferroste und 4 Körbe, elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige außen, Warnsignal bei Störung, Gehäuse und Türe außen Edelstahl – Innenraum Kunststoff weiß, unterbaufähig, manuelle Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 250 kWh/a, Klimaklasse 5, Kältem. R600a, Temperaturbereich -9/-26°C

EUR 979,00





# Kühl- und Tiefkühlschränke für Verkaufsförderung

**LIEBHERR**

Werkspreise korrigiert 02/2024

## Kühlschrank BCv 1103

B/T/H 497/548/816 mm, 230 V/0,14 kW, Brutto/Nutzzinhalt 106/75L, Isolierglastür (2-fach), Innenraum LED-Längsbeleuchtung rechts, **dynamische Kühlung, automatische Abtauung, mechanische Steuerung**, Gehäuse Stahl/Silber, Innenraum Stahl/weiß, Thekenaufstellung od. unterbaufähig, Türschloss, Türanschlag rechts wechselbar, 2 Roste, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 312 kWh/a, KM R600a, EEKl. C, Klimaklasse/ Temperaturklasse CC2/K4, Temperaturbereich +2/+12°C, Geräusch-Schallleistung ca. 49 dB(A)

EUR 1.029,00



## Tiefkühlschrank F913

B/T/H 497/558/816 mm, 230 V/0,24 kW, Brutto/Nutzzinhalt 93/77 L, Isolierglastür (2-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen, Innenraum LED-Längsbeleuchtung rechts, **statische Kühlung, manuelle Abtauung, mechanische Steuerung**, Gehäuse Stahl/Silber, Innenraum Stahl/weiß, Thekenaufstellung oder unterbaufähig, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar, 2 Roste, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 842 kWh/a, KM R290, EEKl. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schallleistung ca. 50 dB(A)

EUR 1.149,00



## Tiefkühlschrank Fv913

B/T/H 497/558/816 mm, 230 V/0,25 kW, Brutto/Nutzzinhalt 93/66 L, Isolierglastür (2-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen, Innenraum LED-Längsbeleuchtung rechts, **dynamische Kühlung, automatische Abtauung, elektronische Steuerung**, Gehäuse Stahl/Silber, Innenraum Stahl/weiß, Thekenaufstellung oder unterbaufähig, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar, 2 Roste, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.007 kWh/a, KM R290, EEKl. C, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schallleistung ca. 60 dB(A)

EUR 1.229,00



## Tiefkühlschrank FDv4643

B/T/H 670/730/1957 mm, 230 V/0,53 kW, Brutto/Nutzzinhalt 461/307 L, 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, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.453 kWh/a, KM R290, EEKl. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schallleistung ca. 62 dB(A)

EUR 2.729,00



# Eiswürfelerzeuger



**HOSHIZAKI**

- nahezu **geschlossener Wasserkreislauf** und **automatische Spülung** bieten Keimen und Bakterien kaum die Möglichkeit, sich im Eisbereitungsbereich anzusiedeln
- **elektronische Steuerung** sorgt für die **bestmögliche Eisqualität**
- hochwertige **Polyurethan Schäumung** vermindert **Schmelzverluste**
- ausziehbarer und waschbarer Luftfilter ermöglicht eine regelmäßige, einfache Reinigung (**höhere Betriebssicherheit und reduzierte Wartungskosten**)
- **Türdichtung** verringert Risiko von Verunreinigung und den Wärmeeinfall in den Vorratsbehälter (**geringere Schmelzrate**)
- Ausführung Luftkühlung - Ausführung CNE **einbaufähig**
- Höhenmaß ohne Füße (92mm), Kältemittel R290



Würfelgröße Standard  
28x28x32mm (HC),

Würfelgröße „25“  
25x25x23mm (HC-25)

Würfelgröße „23“  
28x28x23mm (HC-23)



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC



IM-45/65/100/130/NE

| Modell         | Tagesleistung<br>ca. kg | Speicher<br>kg | Abmessungen<br>B/T/H mm | Anschlusswert<br>V/kW | Preis EUR    |
|----------------|-------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| IM-21CNE-HC    | 25                      | 11,5           | 398/451/695             | 230/0,23              | EUR 1.915,00 |
| IM-30CNE-HC    | 30                      | 11,5           | 398/451/695             | 230/0,23              | EUR 2.200,00 |
| IM-30CNE-HC-25 | 25                      | 11,5           | 398/451/695             | 230/0,23              | EUR 2.360,00 |
| IM-45CNE-HC    | 46                      | 15             | 633/511/690             | 230/0,28              | EUR 3.025,00 |
| IM-45CNE-HC-25 | 39                      | 15             | 633/511/690             | 230/0,28              | EUR 3.185,00 |
| IM-45NE-HC     | 46                      | 18             | 503/456/840             | 230/0,28              | EUR 3.055,00 |
| IM-45NE-HC-25  | 39                      | 18             | 503/456/840             | 230/0,28              | EUR 3.215,00 |
| IM-65NE-HC     | 62                      | 26             | 633/506/840             | 230/0,32              | EUR 4.040,00 |
| IM-65NE-HC-25  | 56                      | 26             | 633/506/840             | 230/0,32              | EUR 4.200,00 |
| IM-100NE-HC    | 105                     | 50             | 704/506/1200            | 230/0,56              | EUR 5.549,00 |
| IM-100NE-HC-23 | 85                      | 50             | 704/506/1200            | 230/0,56              | EUR 5.694,00 |
| IM-130NE-HC    | 125                     | 50             | 704/506/1200            | 230/0,62              | EUR 5.879,00 |
| IM-130NE-HC-23 | 100                     | 50             | 704/506/1200            | 230/0,62              | EUR 6.074,00 |

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur  
**Wasserfilter für Hoshizaki Eisbereiter siehe Seite 33.**

# Eisflockenerzeuger & Nuggeterzeuger


**HOSHIZAKI**

- **Computersteuerung mit großem Display** optimiert die Produktionsprozesse
- die **Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl** in Kombination mit den **Karbonlagern** gewährleistet eine **hohe Effizienz** und eine **hohe Betriebssicherheit**
- leicht zu reinigender Luftfilter ermöglicht eine regelmäßige, einfache Reinigung (**reduzierte Wartungskosten**)
- automatisches **Spülsystem** zur **Reduktion von Ablagerungen**
- Flockeneis (FM-HC), Nuggeteis (FM-HCN) oder Cubeleteis (CM-HC ist noch härteres Nuggeteis)
- Höhenmaß ohne Füße (90mm), Füße für CM-50KE-HC optional
- Luftkühlung, Kältemittel R290



Flocken (HC)



Nuggets (HCN)



CM-50/FM-60



FM-80/120



FM-120KE-50

| Modell          | Tagesleistung<br>ca. kg | Speicher<br>kg | Abmessungen<br>B/T/H mm | Anschlusswert<br>V/kW | Preis EUR    |
|-----------------|-------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| CM-50KE-HC      | 55                      | 18             | 498/570/697             | 230/0,27              | EUR 4.570,00 |
| FM-60KE-HC      | 65                      | 18             | 498/570/697             | 230/0,27              | EUR 4.570,00 |
| FM-80KE-HC      | 85                      | 26             | 640/600/800             | 230/0,27              | EUR 5.135,00 |
| FM-80KE-HCN     | 75                      | 32             | 640/600/800             | 230/0,27              | EUR 5.135,00 |
| FM-120KE-HC     | 125                     | 26             | 640/600/800             | 230/0,35              | EUR 5.799,00 |
| FM-120KE-HCN    | 110                     | 32             | 640/600/800             | 230/0,35              | EUR 5.799,00 |
| FM-120KE-50-HC  | 125                     | 57             | 940/600/800             | 230/0,36              | EUR 6.390,00 |
| FM-120KE-50-HCN | 110                     | 65             | 940/600/800             | 230/0,36              | EUR 6.390,00 |

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur  
**Wasserfilter für Hoshizaki Eisbereiter siehe Seite 33.**

# Eisflockenerzeuger & Nuggeterzeuger



- **Computersteuerung mit großem Display** optimiert die Produktionsprozesse
- die **Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl** in Kombination mit den **Karbonlagern** gewährleistet eine **hohe Effizienz** und eine **hohe Betriebssicherheit**
- leicht zu reinigender **Luftfilter** ermöglicht eine regelmäßige, einfache Reinigung (**reduzierte Wartungskosten**)
- automatisches **Spülsystem** zur **Reduktion von Ablagerungen**
- wahlweise erhältlich als **Flockenerzeuger (HC)** oder **Nuggeterzeuger (HCN)**



Flocken (HC)



Nuggets (HCN)



FM150AKE-HC-SB  
+ B-140SA

## Eiserzeuger FM

| Modell           | Tagesleistung<br>ca. kg | Speicher<br>kg | Abmessungen<br>B/T/H mm | Anschlusswert<br>V/kW | Preis EUR    |
|------------------|-------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| FM-150AKE-HC-SB  | 150                     | -              | 560/700/780             | 230/0,41              | EUR 5.729,00 |
| FM-150AKE-HCN-SB | 140                     | -              | 560/700/780             | 230/0,41              | EUR 5.729,00 |
| FM-300AKE-HC-SB  | 300                     | -              | 560/700/780             | 230/0,90              | EUR 7.674,00 |
| FM-300AKE-HCN-SB | 250                     | -              | 560/700/780             | 230/0,90              | EUR 7.674,00 |

## Speicher B

| Modell  | Tagesleistung<br>ca. kg | Speicher<br>kg | Abmessungen<br>B/T/H mm | Anschlusswert<br>V/kW | Preis EUR    |
|---------|-------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| B-140SA | -                       | 115 (max. 140) | 559/820/1016            | -                     | EUR 2.040,00 |
| B-210SA | -                       | 165 (max. 210) | 762/820/1016            | -                     | EUR 2.300,00 |
| B-340SA | -                       | 275 (max. 340) | 1219/820/1016           | -                     | EUR 3.220,00 |

Speicherhöhe zuzüglich Füße 90-135mm

|                      |                       |            |
|----------------------|-----------------------|------------|
| Top Kit TK-8D        | für Speicher B-210 SA | EUR 161,00 |
| Top Kit TK-8D+TK-18D | für Speicher B-340 SA | EUR 335,00 |

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur  
Wasserfilter für Hoshizaki Eisbereiter siehe Seite 33.

# Gourmeteiserzeuger SCE



- hochwertige Edelstahlausführung
- bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel
- Agion-System - antibakteriell beschichtete Komponenten
- Ausführung Wasserkühlung (W) oder Luftkühlung (A)
- seitlichen Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen
- Kältemittel R134a
- **xSafe (ab Modell 30):** Natürliches Desinfektionssystem mittels UV-Lampe - nonstop in Betrieb (Tausch 1x pro Jahr erforderlich)  
UV-Licht & Ozon gegen Viren, Bakterien, Schleim, Schimmel!



SCE-20



SCE-30



SCE-40



SCE-50-105

| Modell      | Tagesleistung<br>ca. kg/Stück | Speicher<br>kg | Abmessungen<br>B/T/H mm | Anschlusswert<br>V/kW | Preis EUR    |
|-------------|-------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| SCE-20AS    | 20/1.000                      | 6              | 333/457/599             | 230/0,28              | EUR 1.297,00 |
| SCE-20WS    | 20/1.000                      | 6              | 333/457/599             | 230/0,28              | EUR 1.359,00 |
| SCE-30ASOX  | 31/1.550                      | 8,5            | 390/515/640             | 230/0,43              | EUR 1.711,00 |
| SCE-30WSOX  | 28/1.400                      | 8,5            | 390/515/640             | 230/0,43              | EUR 1.774,00 |
| SCE-40ASOX  | 40/2.000                      | 15             | 467/570/690             | 230/0,65              | EUR 2.037,00 |
| SCE-40WSOX  | 38/1.900                      | 15             | 467/570/690             | 230/0,65              | EUR 2.099,00 |
| SCE-50ASOX  | 48/2.400                      | 22             | 467/570/880             | 230/0,62              | EUR 2.245,00 |
| SCE-50WSOX  | 50/2.500                      | 22             | 467/570/880             | 230/0,62              | EUR 2.307,00 |
| SCE-65ASOX  | 58/2.900                      | 22             | 467/570/880             | 230/0,64              | EUR 2.486,00 |
| SCE-65WSOX  | 63/3.150                      | 22             | 467/570/880             | 230/0,64              | EUR 2.548,00 |
| SCE-105ASOX | 88/4.650                      | 50             | 700/600/1062            | 230/1,00              | EUR 3.445,00 |
| SCE-105WSOX | 96/4.800                      | 50             | 700/600/1062            | 230/1,00              | EUR 3.507,00 |

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur



# Eiswürfelerzeuger SDE

**SIMAG**  
ICE MACHINES

- hochwertige Edelstahlausführung
- bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel
- Agion-System - antibakteriell beschichtete Komponenten
- seitlichen Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen
- Kältemittel R134a/R452a je nach Größe
- Modell 24: Regler für Eiswürfelgröße in Frontblende
- ausziehbarer und waschbarer Luftfilter bei luftgekühlten Modellen
- Ausführung Wasserkühlung (W) oder Luftkühlung (A) (ab Modell 84)



SDE-24



SDE-30-34



SDE-40-84



SDE-170-220

| Modell   | Tagesleistung<br>ca. kg/Stück | Speicher<br>kg | Abmessungen<br>B/T/H mm | Anschlusswert<br>V/kW | Preis EUR    |
|----------|-------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| SDE-24W  | 21/1.020                      | 6              | 336/457/599             | 230/0,20              | EUR 1.273,00 |
| SDE-30W  | 28/1.330                      | 6              | 336/457/599             | 230/0,22              | EUR 1.399,00 |
| SDE-34W  | 28/1.330                      | 12             | 379/555/639             | 230/0,25              | EUR 1.635,00 |
| SDE-40W  | 36/1.710                      | 12             | 379/555/729             | 230/0,35              | EUR 1.774,00 |
| SDE-50W  | 45/2.140                      | 17             | 486/575/813             | 230/0,38              | EUR 2.126,00 |
| SDE-64W  | 60/2.850                      | 20             | 486/575/908             | 230/0,47              | EUR 2.539,00 |
| SDE-84A  | 82/3.900                      | 30             | 670/595/984             | 230/0,62              | EUR 3.122,00 |
| SDE-84W  | 90/4.280                      | 30             | 670/595/984             | 230/0,50              | EUR 3.188,00 |
| SDE-100A | 100/4760                      | 30             | 670/595/984             | 230/0,83              | EUR 3.297,00 |
| SDE-100W | 95/4522                       | 30             | 670/595/984             | 230/0,64              | EUR 3.363,00 |
| SDE-170A | 165/7.830                     | 50             | 1042/575/983            | 230/1,20              | EUR 4.455,00 |
| SDE-170W | 171/8.140                     | 50             | 1042/575/983            | 230/1,20              | EUR 4.521,00 |
| SDE-220A | 215/10.240                    | 68             | 1042/575/1133           | 230/1,80              | EUR 6.284,00 |
| SDE-220W | 215/10.240                    | 68             | 1042/575/1133           | 230/1,80              | EUR 6.350,00 |

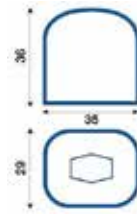
Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur



# Eiswürfelerzeuger SDH



- hochwertige Edelstahlausführung
- bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel
- Agion-System - antibakteriell beschichtete Komponenten
- Ausführung Luftkühlung
- seitlichen Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen
- Kältemittel R290
- ab Modell 30: ausziehbarer und waschbarer Luftfilter



SDH-18-24



SDH-30



SDH-40



SDH-50-64

| Modell  | Tagesleistung<br>ca. kg/Stück | Speicher<br>kg | Abmessungen<br>B/T/H mm | Anschlusswert<br>V/kW | Preis EUR    |
|---------|-------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| SDH-18A | 19/900                        | 4              | 334/457/554             | 230/0,25              | EUR 1.169,00 |
| SDH-24A | 25/1.180                      | 6              | 336/457/599             | 230/0,25              | EUR 1.318,00 |
| SDH-30A | 32/1.520                      | 6              | 336/457/599             | 230/0,31              | EUR 1.423,00 |
| SDH-40A | 41/1.940                      | 12             | 379/555/729             | 230/0,31              | EUR 1.826,00 |
| SDH-50A | 50/2.370                      | 17             | 486/575/813             | 230/0,32              | EUR 2.044,00 |
| SDH-64A | 58/2.750                      | 20             | 486/575/908             | 230/0,46              | EUR 2.367,00 |

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur

# Eiswürfelerzeuger und Speichersysteme

**SIMAG**  
ICE MACHINES

- neuer **vertikaler Verdampfer** – höchst effizient
- neuer **Mikroprozessor**, mit **Diagnosesystem mit LED-Anzeige**
- leicht zu reinigender **Luftfilter** – **reduzierter Wartungsaufwand**
- eingebautes **Reinigungssystem**, Kältemittel R452a
- Ausführung in Luftkühlung (A); Aufpreis für Wasserkühlung (W)
- **zwei Eiswürfelgrößen lieferbar (selber Preis)**

## Standard-Würfel

### „Full-Cube“

ca. 22 x 22 x 22 mm



## Auf Anfrage

### „Half-Cube“

ca. 10 x 22 x 28 mm



Detailbild der neuen Ausführung



Modellbeispiel

## Eiswürfelerzeuger

|                               |   |              |
|-------------------------------|---|--------------|
| <b>SVD-152A</b>               | B/T/H 558/610/609 mm, 230 V / 0,7/0,8 kW (W/A)<br>Tagesleistung bis ca. 140/160 kg (W/A), für Speicher R100, 130      | EUR 3.645,00 |
| <b>SVD-203A</b>               | B/T/H 760/620/575 mm, 230 V / 0,9/1,0 kW (W/A)<br>Tagesleistung bis ca. 200/215 kg (W/A), für Speicher R150, 190      | EUR 4.216,00 |
| <b>SVD-222A</b>               | B/T/H 558/610/609 mm, 230 V / 1,0/1,2 kW (W/A)<br>Tagesleistung bis ca. 210/215 kg (W/A), für Speicher R100, 130, 150 | EUR 4.157,00 |
| <b>SVD-303A</b>               | B/T/H 760/620/575 mm, 230 V / 1,3/1,6 kW (W/A)<br>Tagesleistung bis ca. 280/320 kg (W/A), für Speicher R150, 190      | EUR 4.797,00 |
| <b>SVD-503A</b>               | B/T/H 760/620/800 mm, 400 V / 2,5/2,5 kW (W/A)<br>Tagesleistung bis ca. 450/485 kg (W/A), für Speicher R150, 190, 300 | EUR 7.322,00 |
| <b>Aufpreis Wasserkühlung</b> |   | EUR 62,00    |

## Speicher für SVD-SPN-SNM

|              |   |              |
|--------------|---|--------------|
| <b>R-100</b> | B/T/H 569/845/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 129 kg   | EUR 1.416,00 |
| <b>R-130</b> | B/T/H 569/869/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 168 kg  | EUR 1.680,00 |
| <b>R-150</b> | B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 181 kg   | EUR 1.804,00 |
| <b>R-190</b> | B/T/H 771/880/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 243 kg  | EUR 2.154,00 |
| <b>R-250</b> | B/T/H 1083/824/818 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 252 kg  | EUR 2.491,00 |
| <b>R-300</b> | B/T/H 1236/873/1122 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 406 kg | EUR 2.996,00 |

## Zusatzkit für SVD

|            |   |            |
|------------|---|------------|
| <b>KBT</b> | Zwischenplatte für Speicher, wenn Speicher breiter ab SVD | EUR 488,00 |
|------------|---|------------|

Leistungsangaben bei +10 °C Umgebungsluft- und Wassertemperatur

RAGUS



SEITE  
218

VITRINEN HORIZONTAL



SEITE  
220

WANDKÜHLUNG



SEITE  
222

VITRINEN VERTIKAL



SEITE  
223

FOOD & MORE



SEITE  
224

COLONNA



SEITE  
228

# Ragus Eco



Ideales Gerät zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen – speziell für Leberkäse und gebratenes Fleisch sowie alle gebackenen, gebratenen oder frittierten Speisen.

Mit ausziehbaren Auflagen und Schneidbrett zur praktischen Entnahme von Waren. Die Beheizung des Innenraumes von unten ohne Gebläse reduziert das Austrocknen von Speisen weitgehendst. Elektronisch gesteuerte Temperaturregelung, Touchpanel und Display zur Einstellung von Temperatur und Wiedereinschaltzeit (bis zu 24h vorprogrammierbar) für ein automatisches Einschalten und Aufheizen des Geräts. Optimale Innenraumbeleuchtung durch beidseitig angebrachte Backofenleuchten (je 2 Stück).

Ein Parallelbetrieb der beiden integrierten Heizkörperkreise erfolgt nur während des Aufheizens sowie bei starkem Temperaturabfall. Im Warmhaltebetrieb heizen die Heizkörper abwechselnd – das spart Strom und erhöht deren Lebensdauer.

Werkspreise korrigiert 02/2024

## Ragus Eco

B/T/H 420/427/492 mm, 230 V/1,3 kW

Temperaturbereich: ca. 30-120 °C,

2 perforierte Tassen 265x375 mm, Wasserlade, Beleuchtung

EUR 2.798,00



# Ragus Cantinetta

Alles Gekochte hält die RAGUS Cantinetta über Stunden servierbereit – ideal geeignet für Knödel, Grießnockerln, Nudeln, gekochte Würste und gedämpftes Gemüse.

Der natürlich aufsteigende Wasserdampf schützt Waren vor Austrocknen sowie Verblässen bzw. Farbverlust. Die robuste Verarbeitung, ein spezieller Heizboden und integrierter Trockenlaufschutz rüsten die RAGUS Cantinetta für Dauerbetrieb und eine lange Lebensdauer. Das Gerät ist aus ESG Einscheiben-Sicherheitsglas gefertigt. Komfortable Gerätereinigung ohne Hindernisse durch einfaches Demontieren der Innenausstattung.

## Ragus Cantinetta 2

B/T/H 330/380/620 mm, 230 V/1,25 kW

Temperaturbereich: 70-110 °C,

5 Edelstahltassen gelocht 265x350 mm,

Tassenabstand 75 mm, Wasserablaufhahn, Wasserwanne,

EUR 2.912,00



# Ragus Delice



Die RAGUS Delice arbeitet nur mit ruhiger Hitze. Der Effekt: wesentlich reduzierte Produkt-austrocknung - die Ware bleibt länger frisch und verkauft sich besser.

Die Feuchte lässt sich individuell nach Qualitätsanforderung der Speise durch Wasser in GN-Tassen regulieren. Das Halogen-Beleuchtungssystem und die Einsicht auch von oben (nur bei Delice 706+707) sorgen für appetitanregende Präsentation.

Werkspreise korrigiert 02/2024

## Ragus Delice 704

B/T/H 425/467/550 mm, 230 V/0,8 kW

Tassenanzahl: 2, Tassengröße: 265/375 mm, 1 Schwenktür, Fassungsraum: 2x 1/2 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 29 kg

EUR 3.041,00



## Ragus Delice 705

B/T/H 752/467/550 mm, 230 V/1,6 kW

Tassenanzahl: 4, Tassengröße: 265/375 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 4x 1/2 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 44 kg

EUR 4.684,00



## Ragus Delice 706

B/T/H 872/668/597 mm, 230 V/2 kW

Tassen oben: 2, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 2, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 2x 2/3, 2x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 65 kg

EUR 7.165,00



## Ragus Delice 707

B/T/H 1287/668/597 mm, 230 V/3 kW

Tassen oben: 3, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 3, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 3x 2/3, 3x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 88 kg

EUR 10.770,00



## Ragus Delice 708

B/T/H 863/632/480 mm, 230 V/2 kW

Tassen oben: 2, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 2, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 2x 2/3, 2x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 65 kg

EUR 5.780,00



# Kühlvittrinen Euromini



Umluftventilator für eine gleichmäßigere Kälteverteilung. Doppelte Kühlung durch 2 Verdampfer – 1 Stk. auf Rückseite, 1 Stk. im Kühlunterbau. Reservekühlung im Unterbau mit Türen, Arbeits- und Ausstellungsfläche Edelstahl, LED Beleuchtung unterhalb der Zwischenglasetape, Schiebegläser, Tauwasserschale, Temperatur der unteren Ausstellungsfläche ca. +3°C/+6°C (Temperaturklasse M1), Kältemittel R290

## Euromini TVPR

- Glasaufbau gerade mit verstärkter oberer Ablagefläche (Alu)
- Frontglas schräg, nach vorne kippbar
- Seitenpanel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front-Dekorpanel Standard weiß



|                          |                                       |              |
|--------------------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>EUM3-1000 FV-TVPR</b> | B/T/H 1040/930/1225 mm, 230 V/0,30 kW | EUR 3.467,00 |
| <b>EUM3-1300 FV-TVPR</b> | B/T/H 1290/930/1225 mm, 230 V/0,36 kW | EUR 4.339,00 |
| <b>EUM3-1500 FV-TVPR</b> | B/T/H 1500/930/1225 mm, 230 V/0,37 kW | EUR 4.618,00 |
| <b>EUM3-2000 FV-TVPR</b> | B/T/H 2000/930/1215 mm, 230 V/0,46 kW | EUR 5.597,00 |
| <b>EUM3-2500 FV-TVPR</b> | B/T/H 2500/930/1225 mm, 230 V/0,63 kW | EUR 6.234,00 |

## Euromini LUX

- Glasaufbau gerade
- Frontglas nach vorne kippbar
- Seitenpanel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front wahlweise in RAL-Farben  
(lt. Tabelle Seite 221)



|                            |                                       |              |
|----------------------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>EUM3 LUX-960 FV-VV</b>  | B/T/H 1020/913/1235 mm, 230 V/0,34 kW | EUR 4.222,00 |
| <b>EUM3 LUX-1210 FV-VV</b> | B/T/H 1270/913/1235 mm, 230 V/0,37 kW | EUR 4.944,00 |
| <b>EUM3 LUX-1420 FV-VV</b> | B/T/H 1480/913/1235 mm, 230 V/0,43 kW | EUR 5.300,00 |
| <b>EUM3 LUX-1920 FV-VV</b> | B/T/H 1980/913/1235 mm, 230 V/0,51 kW | EUR 6.433,00 |
| <b>EUM3 LUX-2420 FV-VV</b> | B/T/H 2480/913/1235 mm, 230 V/0,59 kW | EUR 7.382,00 |



# Kühlvitrine Amalia Deluxe



- Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2°C
- Klimaklasse 3 (25°C / 60% HR), Temperaturklasse M1
- Frontscheiben nach oben klappbar (pneumatik-unterstützt)
- Ausstellungsfläche & Arbeitsfläche aus Edelstahl
- Reservekühlraum mit Türen im Unterbau
- LED-Beleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung, Kältemittel R290
- Sockelblende Edelstahl, Verkleidung wahlweise in RAL-Farben (lt. Tabelle)

## Amalia Deluxe VVE

| Modell             | B/T/H (mm)     | Anschlusswert  | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|--------------------|----------------|----------------|---------------------------|
| 937 FV-VVE C/R EI  | 997/1114/1208  | 230 V / 0,6 kW | EUR 6.593,00              |
| 1250 FV-VVE C/R EI | 1310/1114/1208 | 230 V / 0,8 kW | EUR 7.573,00              |
| 1562 FV-VVE C/R EI | 1622/1114/1208 | 230 V / 0,8 kW | EUR 8.027,00              |
| 1875 FV-VVE C/R EI | 1935/1114/1208 | 230 V / 1,0 kW | EUR 9.308,00              |
| 2500 FV-VVE C/R EI | 2560/1114/1208 | 230 V / 1,1 kW | EUR 10.352,00             |
| 3125 FV-VVE C/R EI | 3185/1114/1208 | 230 V / 1,2 kW | EUR 11.761,00             |

## Plexi-Schiebegläser für Amalia & Amalia Deluxe

| für Modell       | Listenpreis (exkl. MWSt.) |
|------------------|---------------------------|
| 937, 1250, 1562  | EUR 285,00                |
| 1875, 2500, 3125 | EUR 564,00                |

verfügbare RAL-Farben für Amalia & Amalia Deluxe



# Wandkühlvittrinen CRONUS



## Cronus P/Inox – Doors

Chromnickelstahl, Seitenwände Isolierglas, Flügeltüren Isolierglas, Umluftkühlung, elektronische Steuerung, autom. Abtauung, 4 Etagen, Innenbeleuchtung oben LED, Tiefe 665mm, Höhe 1920mm, Kältemittel R290 Temperatur ca. +2/+4°C (25°C/60%HR), Energieverbrauch kWh/Jahr: Cronus 806: 5.980; Cronus 1250: 6.953; Cronus 1450: 6.375; Cronus 1875: 10.224

|                          |                   |              |  |
|--------------------------|-------------------|--------------|--|
| <b>Cronus 806FV-P/I</b>  | B: 870mm, 1,4kW   | EUR 5.272,00 |  |
| <b>Cronus 1250FV-P/I</b> | B: 1315mm, 1,52kW | EUR 6.147,00 |  |
| <b>Cronus 1450FV-P/I</b> | B: 1515mm, 1,52kW | EUR 6.593,00 |  |
| <b>Cronus 1875FV-P/I</b> | B: 1940mm, 2,3kW  | EUR 8.377,00 |  |



Doors

## CRONUS P/RAL – Doors

Ausführung lackiert wahlweise Weiß (RAL 9010) od. Schwarz (RAL 9005)

|                            |                     |              |  |
|----------------------------|---------------------|--------------|--|
| <b>Cronus 806FV P/RAL</b>  | B: 870 mm, 1,4 kW   | EUR 4.609,00 |  |
| <b>Cronus 1250FV P/RAL</b> | B: 1315 mm, 1,52 kW | EUR 5.326,00 |  |
| <b>Cronus 1450FV P/RAL</b> | B: 1515 mm, 1,52 kW | EUR 5.695,00 |  |
| <b>Cronus 1875FV P/RAL</b> | B: 1940 mm, 2,30 kW | EUR 7.298,00 |  |

Aufpreis +8% für Lackierung in RAL laut Tabelle



Elektrorollo

## CRONUS/Inox – Elektrorollo

Chromnickelstahl, Seitenwände mit Isolierglas, Umluftkühlung, Kältemittel R290 elektronische Steuerung, autom. Abtauung, 4 Etagen, elektrische Nachterrollo (Aluminium) mit Motor und Schlüsselschalter, Innenbeleuchtung oben LED, Tiefe 665 mm, Höhe 2112 mm, Temperatur ca. +2/+4°C (25°C/60% HR), 230 V Energieverbrauch kWh/Jahr:

Cronus 806: 5.980; Cronus 1250: 6.953; Cronus 1450: 6.375; Cronus 1875: 10.224

|                          |                     |              |  |
|--------------------------|---------------------|--------------|--|
| <b>Cronus 806FV L-C</b>  | B: 870 mm, 1,4 kW   | EUR 5.951,00 |  |
| <b>Cronus 1250FV L-C</b> | B: 1315 mm, 1,52 kW | EUR 7.579,00 |  |
| <b>Cronus 1450FV L-C</b> | B: 1515 mm, 1,52 kW | EUR 8.106,00 |  |
| <b>Cronus 1875FV L-C</b> | B: 1940 mm, 2,30 kW | EUR 9.617,00 |  |



## CRONUS/RAL – Elektrorollo

Ausführung lackiert wahlweise Weiß (RAL 9010) od. Schwarz (RAL 9005)

|                              |                     |              |  |
|------------------------------|---------------------|--------------|--|
| <b>Cronus 806FV L-C/RAL</b>  | B: 870 mm, 1,4 kW   | EUR 5.135,00 |  |
| <b>Cronus 1250FV L-C/RAL</b> | B: 1315 mm, 1,52 kW | EUR 6.643,00 |  |
| <b>Cronus 1450FV L-C/RAL</b> | B: 1515 mm, 1,52 kW | EUR 7.121,00 |  |
| <b>Cronus 1875FV L-C/RAL</b> | B: 1940 mm, 2,30 kW | EUR 8.368,00 |  |

Aufpreis +8% für Lackierung in RAL laut Tabelle





# Kühl/Tiefkühlung

## LUXOR Classic

- Präsentationsvitrine mit Hartglasverglasung
- Elektronisches Kontrollpaneel mit HACCP-Alarm (Temperaturkontrolle, Türöffnung, Beschädigung der Sonde)
- LED-Innenbeleuchtung 12 V (6.000 Kelvin)
- Fahrbar mit Rädern
- Sockel VxPet hellgrau (G), Reduktion von Fingerabdrücken
- Version Tiefkühlung mit Türrahmenheizung
- Abtaugung: KP, KC, KD automatisch; KG manuell

### Luxor KP/G

**KP8G** B/T/H 805/645/1840 mm EUR 6.379,00   
230 V/0,52 kW, Umluft, 5 Glasablagen 700x470 mm  
Verbrauch 2.293 kWh/Jahr, Temp. +2/+10°C


**KP6G** B/T/H 600/645/1840 mm EUR 5.874,00   
230 V/0,36 kW, 5 Glasablagen 490x470 mm  
Verbrauch 1.551 kWh/Jahr, Temp. +2/+10°C


### Luxor KC/G

**KC8G** B/T/H 805/645/1840 mm EUR 7.536,00  
230 V/0,52 kW, Umluft, 5 Glasablagen 700x470 mm  
Verbrauch 1.770 kWh/Jahr, Temp. +14/+16°C

**KC6G** B/T/H 600/645/1840 mm EUR 6.833,00  
230 V/0,36 kW, 5 Glasablagen 490x470 mm  
Verbrauch 1.770 kWh/Jahr, Temp. +14/+16°C

### Luxor KD/G

**KD8G** B/T/H 805/645/1840 mm EUR 9.046,00   
230 V/1,7 kW, Umluft, 5 Glasablagen 700x470 mm  
Verbrauch 6.037 kWh/Jahr, Temp. -22/+5°C

**KD6G** B/T/H 600/645/1840 mm EUR 8.323,00   
230 V/1,25 kW, 5 Glasablagen 490x470 mm  
Verbrauch 6.190 kWh/Jahr, Temp. -22/+5°C

### Luxor KG/G

**KG8G** B/T/H 805/645/1840 mm EUR 8.073,00  
230 V/0,9 kW, stille Kühlung mit 5 Verdampfergitter  
+ 1 Ablagefläche 650x460 mm  
Verbrauch 4.803 kWh/Jahr, Temp. -25/-15°C

**KG6G** B/T/H 600/645/1840 mm EUR 7.427,00  
230 V/0,85 kW, stille Kühlung mit 5 Verdampfergitter  
+ 1 Ablagefläche 450x460 mm  
Verbrauch 5.106 kWh/Jahr, Temp. -25/-15°C



KP6G/KC6G



KD8G



KG8G



# Food & More



Exklusive Konzepte für Gourmetstores



# Design & Qualität für eine perfekte Warenpräsentation

## Gourmet-Vitrinen

Ausführungen: „Deli“ Umluft für Milch-Käse-Wurst mit/ohne Reservekühlung; „Fleisch“ Umluft oder Statisch; „Pastry-Snack“ Umluft; „Self“ Umluft; „Bainmarie“; „Neutral“; Steckerfertig oder für externe Kühlung



Belüftungssystem  
für Front und Seitengläser



Öffnungsmechanismus  
Frontgläser



Solarenergie -  
Temperaturanzeige

## Gusto – Wandhängekühlvitri- nen

Ausführung: „Deli“ Umluftkühlung, ohne Aggregat für externe Kühlung, Höhe 945 oder 1185mm



Ventiliertes Kühlsystem,  
hohe Leistung



Schiebegläser in  
Doppelverglasung,  
oder Nachttrollo



Seitenteile in  
Doppelverglasung,  
oder geschlossen

## Bistrot & Lounge Wandkühlvitri- nen

Ausführung: Umluftkühlung „Deli“; „Fleisch“; „Obst & Gemüse“; Steckerfertig oder extern



Seitenteile Doppelverglasung,  
oder geschlossen



Flügeltüren Doppelverglasung,  
oder Nachttrollo



Ventiliertes Kühlsystem  
hohe Leistung





# Food & More

## Kühlvitrine Gourmet Deli+R

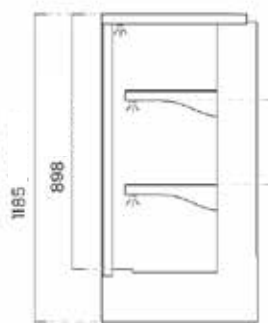
- hochwertige Edelstahlstruktur, Verkleidung und Profile schwarz beschichtet
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, R290 Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C)
- Reservekühlung im Unterbau, Tauwasserverdunst.
- Frontscheibe mit Hydraulik nach oben
- Belüftungssystem der Front- & Seitenscheiben
- Standard LED Beleuchtung 2800 K, optional in 4000 K und rötlichem Licht erhältlich
- Optionen auf Anfrage: Frontbeleuchtung, Fernüberwachung, Schiebegläser, Zwischenglasetape,...



|                     |                                |                      |
|---------------------|--------------------------------|----------------------|
| <b>Deli +R 937</b>  | B/T/H 1017/1154/1190 mm, 230 V | <b>EUR 9.141,00</b>  |
| <b>Deli +R 1250</b> | B/T/H 1330/1154/1190 mm, 230 V | <b>EUR 9.795,00</b>  |
| <b>Deli +R 1875</b> | B/T/H 1955/1154/1190 mm, 230 V | <b>EUR 12.072,00</b> |
| <b>Deli +R 2500</b> | B/T/H 2580/1154/1190 mm, 230 V | <b>EUR 14.935,00</b> |
| <b>Deli +R 3125</b> | B/T/H 3205/1154/1190 mm, 230 V | <b>EUR 17.421,00</b> |
| <b>Deli +R 3750</b> | B/T/H 3830/1154/1190 mm, 230 V | <b>EUR 19.077,00</b> |

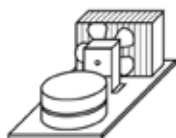
## Wandhängekühlvitrine Gusto

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz + CNS Profile
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C)
- LED-Innenbeleuchtung 4000 K
- Schiebegläser + Seiten Doppelverglasung
- Hohe Ausführung mit 2 verstellbaren Borden
- Ohne Aggregat für externe Kühlung
- **Minderpreise** niedrige Ausführung, vorne offen mit Rollo, Seiten geschlossen



|                   |                               |                      |
|-------------------|-------------------------------|----------------------|
| <b>Gusto 937</b>  | B/T/H 997/600/1185 mm, 230 V  | <b>EUR 8.062,00</b>  |
| <b>Gusto 1250</b> | B/T/H 1310/600/1185 mm, 230 V | <b>EUR 8.510,00</b>  |
| <b>Gusto 1875</b> | B/T/H 1935/600/1185 mm, 230 V | <b>EUR 11.144,00</b> |

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Aggregat extern bis max. 10m für Gusto 937</b>  | <b>EUR 703,00</b> |
| <b>Aggregat extern bis max. 10m für Gusto 1250</b> | <b>EUR 703,00</b> |
| <b>Aggregat extern bis max. 10m für Gusto 1875</b> | <b>EUR 990,00</b> |



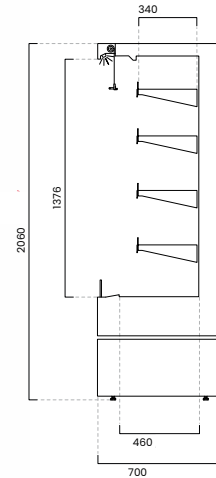


# Food & More



## Wandkühlvitrine Bistrot CM+C

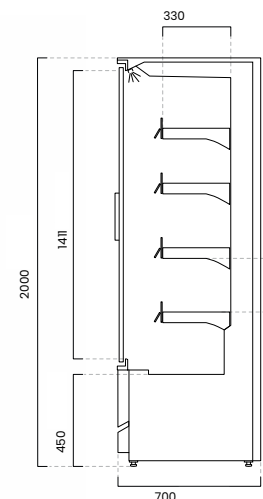
- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, R290 Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C)
- Tauwasserverdunstung
- LED Innenbeleuchtung 4000°K
- vorne offen mit Rollo
- Seitenteile Doppelverglasung
- 4 höhenverstellbare Borde
- inkl. Produktstoppleiste + Preishalter
- **Optionen:** vorne geschlossen mit Flügeltüren Doppelverglasung
- Energieverbrauch/Jahr kWh:  
Mod.625: 5.022, Mod.937: 6.187, Mod.1250: 7.404, Mod.1875: 9.811



|                          |                               |                      |  |
|--------------------------|-------------------------------|----------------------|--|
| <b>Bistrot CM+C 625</b>  | B/T/H 685/700/2060 mm, 230 V  | <b>EUR 7.116,00</b>  |  |
| <b>Bistrot CM+C 937</b>  | B/T/H 997/700/2060 mm, 230 V  | <b>EUR 7.350,00</b>  |  |
| <b>Bistrot CM+C 1250</b> | B/T/H 1310/700/2060 mm, 230 V | <b>EUR 8.178,00</b>  |  |
| <b>Bistrot CM+C 1875</b> | B/T/H 1935/700/2060 mm, 230 V | <b>EUR 10.625,00</b> |  |

## Wandkühlvitrine Lounge BF+D

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz
- Schwere Ausführung „Heavy duty“
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, R290 Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C)
- Tauwasserverdunstung
- LED Innenbeleuchtung 4000°K
- Flügeltüren Doppelverglasung
- Seitenwände geschlossen mit Innenspiegel
- inkl. Produktstoppleiste + Preishalter
- 4 höhenverstellbare Borde
- **Minderpreis:** vorne offen mit Rollo
- **Optionen:** Sonderausführung Chromnickelstahl
- Energieverbrauch/Jahr kWh:  
Mod.937: 8.001, Mod.1250: 9.541, Mod.1875: 12.654, Mod.2500: 15.734



|                         |                               |                      |  |
|-------------------------|-------------------------------|----------------------|--|
| <b>Lounge BF+D 937</b>  | B/T/H 1077/700/2000 mm, 230 V | <b>EUR 11.666,00</b> |  |
| <b>Lounge BF+D 1250</b> | B/T/H 1390/700/2000 mm, 230 V | <b>EUR 12.548,00</b> |  |
| <b>Lounge BF+D 1875</b> | B/T/H 2015/700/2000 mm, 230 V | <b>EUR 15.492,00</b> |  |
| <b>Lounge BF+D 2500</b> | B/T/H 2640/700/2000 mm, 230 V | <b>EUR 19.761,00</b> |  |

# Mehlspeisenvitrine

Ganz und gar nicht museal: Die hohe Kunst des Präsentierens.  
Design: Gulio Iacchetti. + IFI R&D Dept.



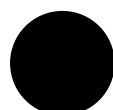
So wie Ästhetik und Genuss sich in feinsten Kreationen vereinigen, verbinden sich im Design von Colonna Form und Funktionalität. Konditorkunst trifft hier auf Präsentationskunst. Befreit von aller Schwere erschafft die Vitrine symmetrische Verhältnisse im Raum und eine zentrierte Dynamik, wo immer sie aufgestellt wird.

Durch eine innovative, patentierte Mechanik ist die Auslagefläche mit einer einfachen Handbewegung ausziehbar. LED-Licht in 3 verschiedenen Weiß-Tönen. Isolierglasaufbau, bedienseitig mit 2 (L1200) oder 3 (L1750) Klapptüren, Frontglas kippbar. Umluftkühlung mit großflächigem Verdampfer mit automatischer Abtauung.

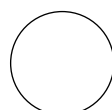


|                       |   |                      |
|-----------------------|---|----------------------|
| <b>Colonna 1200 P</b> | B/T/H 1200/825/1150 mm, 230 V/0,94 kW, 2 ausziehbare Auslageflächen, Ausführung Pastry +4/+8°C, Energieverbrauch 2.286 kWh/Jahr, Klimaklasse 4, Temperaturklasse M1 | <b>EUR 18.525,00</b> |
| <b>Colonna 1750 P</b> | B/T/H 1750/825/1150 mm, 230 V/1,01 kW, 3 ausziehbare Auslageflächen, Ausführung Pastry +4/+8°C, Energieverbrauch 2.843 kWh/Jahr, Klimaklasse 4, Temperaturklasse M1 | <b>EUR 22.630,00</b> |

In 2 Farben erhältlich:



schwarz  
RAL 7021



weiß  
RAL 9001

Auf Anfrage Ausführung Praline +14/+18°C mit reduzierter Feuchtigkeit

DUNSTHAUBEN



SEITE  
232

ARBEITSTISCHE



SEITE  
236

SPÜLTISCHE, -SCHRÄNKE



SEITE  
240

ARBEITSSCHRÄNKE



SEITE  
246

WÄRMESCHRÄNKE



SEITE  
252

AUFSATZBORDE, WANDBORDE



SEITE  
256

WANDHÄNGESCHRÄNKE



SEITE  
258

SONDERPOSTEN



SEITE  
259

WASCHBECKEN



SEITE  
261

ARMATUREN



SEITE  
262

SCHLAUCHROLLER



SEITE  
264

# Edelstahlmöbelbau

## Qualität bis ins Detail

Wir bieten nicht nur ein umfassendes Sortiment an hochwertigen Edelstahlmöbeln an. Zusammen mit unseren Partnern greifen wir auch auf jahrzehntelange Erfahrung im Möbelbau im Edelstahlbereich zurück – **von Profis für Profis!**



Von passgenauen Einzelstücken, kompletten Küchenzeilen als Sonderanfertigung bis hin zur Großküche setzen wir seit vielen Jahren hochprofessionelle Gastronomieprojekte für unsere Kunden um.





# Dunstabzugshauben



## Dunstabzugshaube KSP (ohne Motor)

**Wandmodell**, Chromnickelstahl AISI 304, Fettauffangrinne, Fettablasshahn, eingebaute Beleuchtung mit Plexi-glasabdeckung ohne Lichtschalter, ohne Ausschnitt auf Oberseite, ohne Regler  
- **Standardausstattung:** AISI 304 Flammschutzfilter **Bauart A**, zertifiziert nach DIN 18869-5



Achtung: Für Gastroküchen sind Flammschutzfilter Bauart A vorgeschrieben.

| Modell   | B/T/H mm      | Filter<br>400x500 | Ausschnitt | m <sup>3</sup> /h*<br>Fördervol. | Motor/W | Listenpreis  |
|----------|---------------|-------------------|------------|----------------------------------|---------|--------------|
| KSP 1209 | 1200/900/450  | 2                 | -          | -                                | -       | EUR 1.272,00 |
| KSP 1609 | 1600/900/450  | 3                 | -          | -                                | -       | EUR 1.449,00 |
| KSP 2009 | 2000/900/450  | 4                 | -          | -                                | -       | EUR 2.101,00 |
| KSP 2409 | 2400/900/450  | 5                 | -          | -                                | -       | EUR 2.298,00 |
| KSP 2809 | 2800/900/450  | 6                 | -          | -                                | -       | EUR 2.764,00 |
| KSP 1211 | 1200/1100/450 | 2                 | -          | -                                | -       | EUR 1.433,00 |
| KSP 1611 | 1600/1100/450 | 3                 | -          | -                                | -       | EUR 1.715,00 |
| KSP 2011 | 2000/1100/450 | 4                 | -          | -                                | -       | EUR 2.097,00 |
| KSP 2411 | 2400/1100/450 | 5                 | -          | -                                | -       | EUR 2.345,00 |
| KSP 2811 | 2800/1100/450 | 6                 | -          | -                                | -       | EUR 2.812,00 |

Weitere Abmessungen auf Anfrage.



# Dunstabzugshauben



## Dunstabzugshaube KSPV (mit Motor)

**Wandmodell**, Chromnickelstahl AISI 304, Fettauffangrinne, Fettablasshahn, eingebaute Beleuchtung mit Abdeckung ohne Lichtschalter, mit Ausschnitt auf Oberseite, ohne Regler (optional)  
 - **Standardausstattung**: AISI 304 Flamschutzfilter **Bauart A**, zertifiziert nach DIN 18869-5



Achtung: Für Gastroküchen sind Flamschutzfilter Bauart A vorgeschrieben.

| Modell           | B/T/H mm             | Filter<br>400x500 | Ausschnitt<br>B/C | m <sup>3</sup> /h*<br>Fördervol. | Motor/W    | Listenpreis         |
|------------------|----------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------|------------|---------------------|
| KSPV 1209        | 1200/900/450         | 2                 | 208/232           | 1400                             | 184        | EUR 1.533,00        |
| <b>KSPV 1609</b> | <b>1600/900/450</b>  | <b>3</b>          | <b>208/232</b>    | <b>1600</b>                      | <b>184</b> | <b>EUR 2.124,00</b> |
| KSPV 2009        | 2000/900/450         | 4                 | 208/232           | 2200                             | 184        | EUR 2.526,00        |
| <b>KSPV 2409</b> | <b>2400/900/450</b>  | <b>5</b>          | <b>255/298</b>    | <b>2400</b>                      | <b>420</b> | <b>EUR 2.739,00</b> |
| KSPV 2809        | 2800/900/450         | 6                 | 255/298           | 2600                             | 420        | EUR 3.182,00        |
| <b>KSPV 1211</b> | <b>1200/1100/450</b> | <b>2</b>          | <b>208/232</b>    | <b>1400</b>                      | <b>184</b> | <b>EUR 1.818,00</b> |
| KSPV 1611        | 1600/1100/450        | 3                 | 208/232           | 1600                             | 184        | EUR 2.131,00        |
| <b>KSPV 2011</b> | <b>2000/1100/450</b> | <b>4</b>          | <b>208/232</b>    | <b>2200</b>                      | <b>184</b> | <b>EUR 2.531,00</b> |
| KSPV 2411        | 2400/1100/450        | 5                 | 255/298           | 2400                             | 420        | EUR 2.829,00        |
| <b>KSPV 2811</b> | <b>2800/1100/450</b> | <b>6</b>          | <b>255/298</b>    | <b>2600</b>                      | <b>420</b> | <b>EUR 3.404,00</b> |

Weitere Abmessungen auf Anfrage.

# Dunstabzugshauben



## Dunstabzugshaube KUP (ohne Motor) & KUPV (mit Motor)

**CUBIC-Wandmodell**, Chromnickelstahl AISI 304,  
Fettauffangrinne, Fettablasshahn, eingebaute  
Beleuchtung mit Abdeckung ohne Lichtschalter  
Hauben mit Motor - mit Ausschnitt, ohne Regler (optional)  
Hauben ohne Motor - ohne Ausschnitt, ohne Regler  
- **Standardausstattung:** AISI 304 Flammenschutzfilter  
**Bauart A**, zertifiziert nach DIN 18869-5



Achtung: Für Gastroküchen sind  
Flammenschutzfilter Bauart A  
vorgeschrieben.

| Modell           | B/T/H mm      | Filter<br>400x500 | Ausschnitt<br>B/C | m <sup>3</sup> /h*<br>Fördervol. | Motor/W    | Listenpreis         |
|------------------|---------------|-------------------|-------------------|----------------------------------|------------|---------------------|
| KUP 1209         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 1.432,00        |
| <b>KUPV 1209</b> | 1200/900/450  | 2                 | <b>208/232</b>    | 1400                             | <b>184</b> | <b>EUR 1.802,00</b> |
| KUP 1609         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 1.924,00        |
| <b>KUPV 1609</b> | 1600/900/450  | 3                 | <b>208/232</b>    | 1600                             | <b>184</b> | <b>EUR 2.300,00</b> |
| KUP 2009         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 2.326,00        |
| <b>KUPV 2009</b> | 2000/900/450  | 4                 | <b>208/232</b>    | 2200                             | <b>184</b> | <b>EUR 2.852,00</b> |
| KUP 2409         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 2.544,00        |
| <b>KUPV 2409</b> | 2400/900/450  | 5                 | <b>255/298</b>    | 2400                             | <b>420</b> | <b>EUR 3.150,00</b> |
| KUP 2809         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 3.017,00        |
| <b>KUPV 2809</b> | 2800/900/450  | 6                 | <b>255/298</b>    | 2800                             | <b>420</b> | <b>EUR 3.683,00</b> |
| KUP 1211         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 1.588,00        |
| <b>KUPV 1211</b> | 1200/1100/450 | 2                 | <b>208/232</b>    | 1400                             | <b>184</b> | <b>EUR 1.910,00</b> |
| KUP 1611         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 2.003,00        |
| <b>KUPV 1611</b> | 1600/1100/450 | 3                 | <b>208/232</b>    | 1600                             | <b>184</b> | <b>EUR 2.543,00</b> |
| KUP 2011         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 2.437,00        |
| <b>KUPV 2011</b> | 2000/1100/450 | 4                 | <b>208/232</b>    | 2200                             | <b>184</b> | <b>EUR 3.002,00</b> |
| KUP 2411         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 2.661,00        |
| <b>KUPV 2411</b> | 2400/1100/450 | 5                 | <b>255/298</b>    | 2400                             | <b>420</b> | <b>EUR 3.293,00</b> |
| KUP 2811         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 3.094,00        |
| <b>KUPV 2811</b> | 2800/1100/450 | 6                 | <b>255/298</b>    | 2800                             | <b>420</b> | <b>EUR 3.812,00</b> |
| KUP 1214         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 1.614,00        |
| <b>KUPV 1214</b> | 1200/1400/450 | 2                 | <b>208/232</b>    | 1400                             | <b>184</b> | <b>EUR 2.068,00</b> |
| KUP 1614         |               |                   | -                 |                                  | -          | EUR 1.898,00        |
| <b>KUPV 1614</b> | 1600/1400/450 | 3                 | <b>208/232</b>    | 1600                             | <b>184</b> | <b>EUR 2.351,00</b> |

Weitere Abmessungen auf Anfrage.

# Dunstabzugshauben



## Dunstabzugshaube KUC (ohne Motor)

**CUBIC-Deckenmodell**, Chromnickelstahl AISI 304, Fettauffangrinne, Fettablasshahn, eingebaute Beleuchtung mit Plexiglasabdeckung ohne Lichtschalter, ohne Ausschnitt auf Oberseite, ohne Regler

- **Standardausstattung:** AISI 304 Flammenschutzfilter

**Bauart A**, zertifiziert nach DIN 18869-5



Achtung: Für Gastroküchen sind Flammenschutzfilter Bauart A vorgeschrieben.

| Modell          | B/T/H mm             | Filter<br>400x500 | Ausschnitt | m <sup>3</sup> /h*<br>Fördervol. | Motor/W | Listenpreis         |
|-----------------|----------------------|-------------------|------------|----------------------------------|---------|---------------------|
| KUC 1612        | 1600/1200/450        | 6                 | -          | -                                | -       | EUR 2.451,00        |
| <b>KUC 2012</b> | <b>2000/1200/450</b> | <b>8</b>          | -          | -                                | -       | <b>EUR 2.859,00</b> |
| KUC 2412        | 2400/1200/450        | 10                | -          | -                                | -       | EUR 3.205,00        |
| <b>KUC 2812</b> | <b>2800/1200/450</b> | <b>12</b>         | -          | -                                | -       | <b>EUR 3.827,00</b> |
| KUC 1615        | 1600/1500/450        | 6                 | -          | -                                | -       | EUR 2.623,00        |
| <b>KUC 2015</b> | <b>2000/1500/450</b> | <b>8</b>          | -          | -                                | -       | <b>EUR 3.294,00</b> |
| KUC 2415        | 2400/1500/450        | 10                | -          | -                                | -       | EUR 3.500,00        |
| <b>KUC 2815</b> | <b>2800/1500/450</b> | <b>12</b>         | -          | -                                | -       | <b>EUR 4.168,00</b> |
| KUC 1618        | 1600/1800/450        | 6                 | -          | -                                | -       | EUR 2.642,00        |
| <b>KUC 2018</b> | <b>2000/1800/450</b> | <b>8</b>          | -          | -                                | -       | <b>EUR 3.486,00</b> |
| KUC 2418        | 2400/1800/450        | 10                | -          | -                                | -       | EUR 3.727,00        |
| <b>KUC 2818</b> | <b>2800/1800/450</b> | <b>12</b>         | -          | -                                | -       | <b>EUR 4.389,00</b> |

## Optionen

Regler Analog (beigelegt)

EUR 208,00



### Anschlussstutzen

EUR 151,00

Grundplatte mit Bundkragen

DM Rundrohr wahlweise 150, 200, 250, 300 mm

Sondermaße auf Anfrage



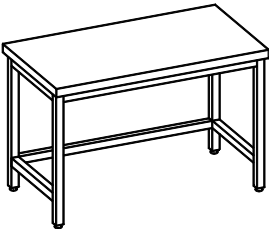
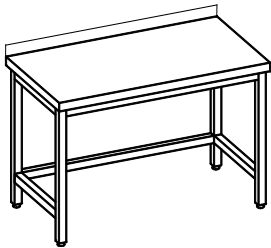
Weitere Abmessungen auf Anfrage.

# Arbeitstische



## Mit/Ohne Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Arbeitsplatte 40 mm, Unterfütterung laminiert
- Untergestell 4 Füße mit 3-seitigem Rahmen
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben  
sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis Lieferung zusammengebaut-verschweißt +10%
- Minderpreis Untergestell - ohne 3-seitigem Rahmen -10%



Tiefe: 600 mm

| Modell<br>Mit WHZ | Listenpreis       | B/T/H mm            | Modell<br>Ohne WHZ | Listenpreis       |
|-------------------|-------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| 6TTA-60           | EUR 515,00        | 600/600/850         | 6TT-60             | EUR 470,00        |
| <b>6TTA-70</b>    | <b>EUR 538,00</b> | <b>700/600/850</b>  | <b>6TT-70</b>      | <b>EUR 478,00</b> |
| 6TTA-80           | EUR 560,00        | 800/600/850         | 6TT-80             | EUR 491,00        |
| <b>6TTA-90</b>    | <b>EUR 572,00</b> | <b>900/600/850</b>  | <b>6TT-90</b>      | <b>EUR 503,00</b> |
| 6TTA-100          | EUR 606,00        | 1000/600/850        | 6TT-100            | EUR 531,00        |
| <b>6TTA-120</b>   | <b>EUR 663,00</b> | <b>1200/600/850</b> | <b>6TT-120</b>     | <b>EUR 573,00</b> |
| 6TTA-130          | EUR 694,00        | 1300/600/850        | 6TT-130            | EUR 598,00        |
| <b>6TTA-140</b>   | <b>EUR 728,00</b> | <b>1400/600/850</b> | <b>6TT-140</b>     | <b>EUR 626,00</b> |
| 6TTA-150          | EUR 759,00        | 1500/600/850        | 6TT-150            | EUR 650,00        |
| <b>6TTA-160</b>   | <b>EUR 792,00</b> | <b>1600/600/850</b> | <b>6TT-160</b>     | <b>EUR 676,00</b> |
| 6TTA-170          | EUR 824,00        | 1700/600/850        | 6TT-170            | EUR 703,00        |
| <b>6TTA-180</b>   | <b>EUR 861,00</b> | <b>1800/600/850</b> | <b>6TT-180</b>     | <b>EUR 732,00</b> |
| 6TTA-190          | EUR 896,00        | 1900/600/850        | 6TT-190            | EUR 756,00        |
| <b>6TTA-200</b>   | <b>EUR 924,00</b> | <b>2000/600/850</b> | <b>6TT-200</b>     | <b>EUR 783,00</b> |

Tiefe: 700 mm

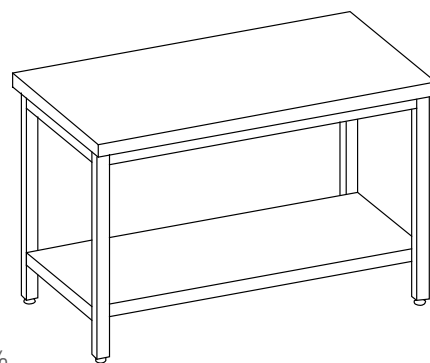
| Modell<br>Mit WHZ | Listenpreis       | B/T/H mm            | Modell<br>Ohne WHZ | Listenpreis       |
|-------------------|-------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| 7TTA-60           | EUR 538,00        | 600/700/850         | 7TT-60             | EUR 479,00        |
| <b>7TTA-70</b>    | <b>EUR 548,00</b> | <b>700/700/850</b>  | <b>7TT-70</b>      | <b>EUR 491,00</b> |
| 7TTA-80           | EUR 565,00        | 800/700/850         | 7TT-80             | EUR 503,00        |
| <b>7TTA-90</b>    | <b>EUR 594,00</b> | <b>900/700/850</b>  | <b>7TT-90</b>      | <b>EUR 523,00</b> |
| 7TTA-100          | EUR 629,00        | 1000/700/850        | 7TT-100            | EUR 555,00        |
| <b>7TTA-120</b>   | <b>EUR 699,00</b> | <b>1200/700/850</b> | <b>7TT-120</b>     | <b>EUR 608,00</b> |
| 7TTA-130          | EUR 729,00        | 1300/700/850        | 7TT-130            | EUR 633,00        |
| <b>7TTA-140</b>   | <b>EUR 764,00</b> | <b>1400/700/850</b> | <b>7TT-140</b>     | <b>EUR 663,00</b> |
| 7TTA-150          | EUR 781,00        | 1500/700/850        | 7TT-150            | EUR 673,00        |
| <b>7TTA-160</b>   | <b>EUR 817,00</b> | <b>1600/700/850</b> | <b>7TT-160</b>     | <b>EUR 700,00</b> |
| 7TTA-170          | EUR 840,00        | 1700/700/850        | 7TT-170            | EUR 720,00        |
| <b>7TTA-180</b>   | <b>EUR 879,00</b> | <b>1800/700/850</b> | <b>7TT-180</b>     | <b>EUR 750,00</b> |
| 7TTA-190          | EUR 911,00        | 1900/700/850        | 7TT-190            | EUR 777,00        |
| <b>7TTA-200</b>   | <b>EUR 950,00</b> | <b>2000/700/850</b> | <b>7TT-200</b>     | <b>EUR 808,00</b> |

# Arbeitstische mit Bodenbord



## Ohne Wandhochzug

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm für gleichmäßige Belastbarkeit, Unterfütterung laminiert
- Untergestell Bodenbord mit U-Profil verstärkt
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis für Lieferung zusammengebaut - verschweißt +10%



### Tiefe: 600 mm

| Modell          | B/T/H mm            | Listenpreis       |
|-----------------|---------------------|-------------------|
| 6TR-60Y         | 600/600/850         | EUR 463,00        |
| <b>6TR-70Y</b>  | <b>700/600/850</b>  | <b>EUR 476,00</b> |
| 6TR-80Y         | 800/600/850         | EUR 484,00        |
| <b>6TR-90Y</b>  | <b>900/600/850</b>  | <b>EUR 505,00</b> |
| 6TR-100Y        | 1000/600/850        | EUR 509,00        |
| <b>6TR-110Y</b> | <b>1100/600/850</b> | <b>EUR 556,00</b> |
| 6TR-120Y        | 1200/600/850        | EUR 581,00        |
| <b>6TR-130Y</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 609,00</b> |
| 6TR-140Y        | 1400/600/850        | EUR 639,00        |
| <b>6TR-150Y</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 667,00</b> |
| 6TR-160Y        | 1600/600/850        | EUR 706,00        |
| <b>6TR-170Y</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 728,00</b> |
| 6TR-180Y        | 1800/600/850        | EUR 744,00        |
| <b>6TR-190Y</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 776,00</b> |
| 6TR-200Y        | 2000/600/850        | EUR 797,00        |

### Tiefe: 700 mm

\* Ware kurzfristig lieferbar

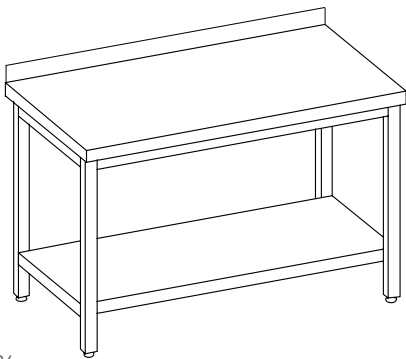
| Modell          | B/T/H mm            | Listenpreis       |
|-----------------|---------------------|-------------------|
| 7TR-60Y         | 600/700/850         | EUR 476,00        |
| <b>7TR-70Y</b>  | <b>700/700/850</b>  | <b>EUR 484,00</b> |
| 7TR-80Y         | 800/700/850         | EUR 494,00        |
| <b>7TR-90Y</b>  | <b>900/700/850</b>  | <b>EUR 521,00</b> |
| * 7TR-100Y      | 1000/700/850        | EUR 556,00        |
| <b>7TR-110Y</b> | <b>1100/700/850</b> | <b>EUR 584,00</b> |
| 7TR-120Y        | 1200/700/850        | EUR 612,00        |
| <b>7TR-130Y</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 642,00</b> |
| 7TR-140Y        | 1400/700/850        | EUR 672,00        |
| <b>7TR-150Y</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 688,00</b> |
| 7TR-160Y        | 1600/700/850        | EUR 721,00        |
| <b>7TR-170Y</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 744,00</b> |
| 7TR-180Y        | 1800/700/850        | EUR 776,00        |
| <b>7TR-190Y</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 806,00</b> |
| 7TR-200Y        | 2000/700/850        | EUR 822,00        |

# Arbeitstische mit Bodenbord



## Mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm für gleichmäßige Belastbarkeit, Unterfütterung laminiert
- Untergestell Bodenbord mit U-Profil verstärkt
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis für Lieferung zusammengebaut - verschweißt +10%



### Tiefe: 600 mm

| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis       |
|------------------|---------------------|-------------------|
| 6TRA-60Y         | 600/600/850         | EUR 498,00        |
| <b>6TRA-70Y</b>  | <b>700/600/850</b>  | <b>EUR 507,00</b> |
| 6TRA-80Y         | 800/600/850         | EUR 519,00        |
| <b>6TRA-90Y</b>  | <b>900/600/850</b>  | <b>EUR 540,00</b> |
| 6TRA-100Y        | 1000/600/850        | EUR 576,00        |
| <b>6TRA-110Y</b> | <b>1100/600/850</b> | <b>EUR 607,00</b> |
| 6TRA-120Y        | 1200/600/850        | EUR 636,00        |
| <b>6TRA-130Y</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 669,00</b> |
| 6TRA-140Y        | 1400/600/850        | EUR 705,00        |
| <b>6TRA-150Y</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 736,00</b> |
| 6TRA-160Y        | 1600/600/850        | EUR 773,00        |
| <b>6TRA-170Y</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 802,00</b> |
| 6TRA-180Y        | 1800/600/850        | EUR 837,00        |
| <b>6TRA-190Y</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 870,00</b> |
| 6TRA-200Y        | 2000/600/850        | EUR 896,00        |

### Tiefe: 700 mm

\* Ware kurzfristig lieferbar

| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis       |
|------------------|---------------------|-------------------|
| 7TRA-60Y         | 600/700/850         | EUR 503,00        |
| <b>7TRA-70Y</b>  | <b>700/700/850</b>  | <b>EUR 514,00</b> |
| 7TRA-80Y         | 800/700/850         | EUR 528,00        |
| <b>7TRA-90Y</b>  | <b>900/700/850</b>  | <b>EUR 562,00</b> |
| 7TRA-100Y        | 1000/700/850        | EUR 589,00        |
| <b>7TRA-110Y</b> | <b>1100/700/850</b> | <b>EUR 634,00</b> |
| * 7TRA-120Y      | 1200/700/850        | EUR 667,00        |
| <b>7TRA-130Y</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 701,00</b> |
| * 7TRA-140Y      | 1400/700/850        | EUR 735,00        |
| <b>7TRA-150Y</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 757,00</b> |
| * 7TRA-160Y      | 1600/700/850        | EUR 796,00        |
| <b>7TRA-170Y</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 818,00</b> |
| 7TRA-180Y        | 1800/700/850        | EUR 861,00        |
| <b>7TRA-190Y</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 875,00</b> |
| 7TRA-200Y        | 2000/700/850        | EUR 878,00        |



# Zubehör für Arbeitstische

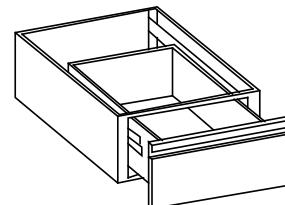


## Ladenelemente für Tische (Einbau)

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Laden mit fixer Wanne und Vollauszügen

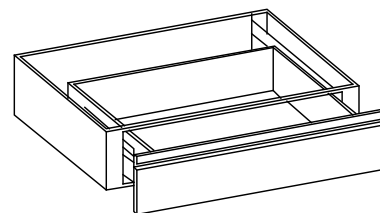
### Laden Breite 400 mm

|           |   |            |
|-----------|---|------------|
| 6GN1/1-40 | B/T/H 400/585/190 mm<br>Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 600 mm | EUR 248,00 |
| 7GN1/1-40 | B/T/H 400/685/190 mm<br>Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 700 mm | EUR 279,00 |



### Laden Breite 725 mm

|           |  |            |
|-----------|--|------------|
| 6GN2/1-70 | B/T/H 725/585/190 mm<br>Wanne GN 2/1,<br>für Tischtiefe 600 mm | EUR 287,00 |
| 7GN2/1-70 | B/T/H 725/685/190 mm<br>Wanne GN 2/1,<br>für Tischtiefe 700 mm | EUR 323,00 |

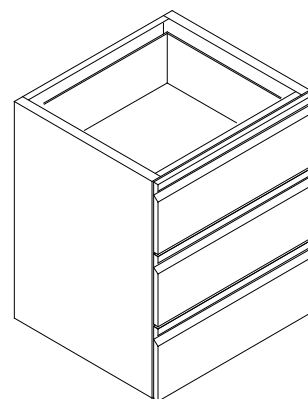


### Ladenstock Breite 400 mm

|         |  |            |
|---------|--|------------|
| 6CA3-40 | B/T/H 400/585/580 mm<br>3 Laden mit Wanne GN 1/1,<br>für Tischtiefe 600 mm | EUR 734,00 |
| 7CA3-40 | B/T/H 400/685/580 mm<br>3 Laden mit Wanne GN 1/1,<br>für Tischtiefe 700 mm | EUR 781,00 |

### Ladenstock Breite 725 mm

|         |  |            |
|---------|--|------------|
| 6CA3-70 | B/T/H 725/585/580 mm<br>3 Laden mit Wanne GN 2/1,<br>für Tischtiefe 600 mm | EUR 913,00 |
| 7CA3-70 | B/T/H 725/685/580 mm<br>3 Laden mit Wanne GN2/1,<br>für Tischtiefe 700 mm  | EUR 972,00 |



### Rollen für Tische/Schränke

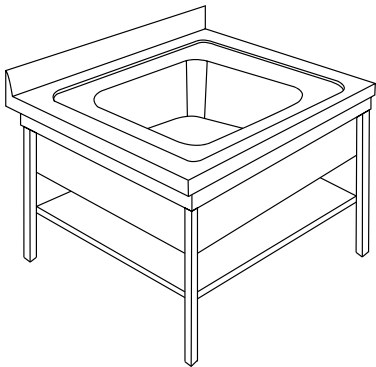
|                  |                                 |            |
|------------------|---------------------------------|------------|
| KRT125+KRTF125   | Set 4 Räder für Arbeitstische   | EUR 217,00 |
| KRTA125+KRTAF125 | Set 4 Räder für Arbeitsschränke | EUR 192,00 |



# Spültische

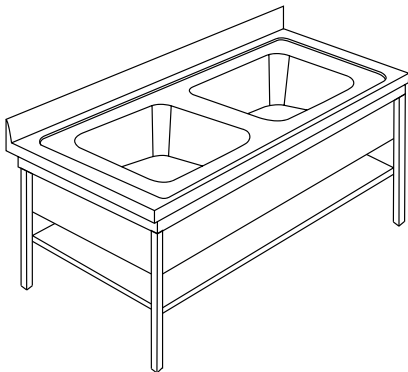


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt



## Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

| Modell            | B/T/H mm           | Becken             | Listenpreis         |
|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| 6LR1V-60AY        | 600/600/850        | 400/400/250        | EUR 866,00          |
| <b>7LR1V-60DY</b> | <b>600/700/850</b> | <b>500/500/300</b> | <b>EUR 918,00</b>   |
| 6LR1V-70CY        | 700/600/850        | 500/400/250        | EUR 909,00          |
| <b>7LR1V-70DY</b> | <b>700/700/850</b> | <b>500/500/300</b> | <b>EUR 923,00</b>   |
| 6LR1V-80CY        | 800/600/850        | 500/400/250        | EUR 991,00          |
| <b>7LR1V-80DY</b> | <b>800/700/850</b> | <b>500/500/300</b> | <b>EUR 1.004,00</b> |



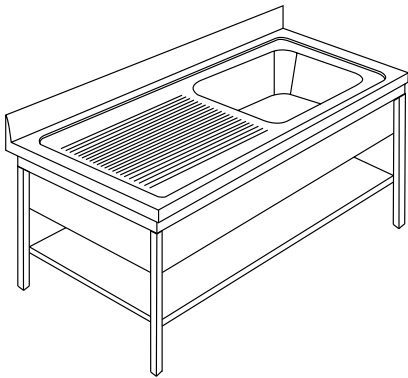
## Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

| Modell             | B/T/H mm            | Becken             | Listenpreis         |
|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| 6LR2V-120CY        | 1200/600/850        | 500/400/250        | EUR 1.356,00        |
| <b>7LR2V-120DY</b> | <b>1200/700/850</b> | <b>500/500/300</b> | <b>EUR 1.362,00</b> |
| 6LR2V-130CY        | 1300/600/850        | 500/400/250        | EUR 1.380,00        |
| <b>7LR2V-130DY</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>500/500/300</b> | <b>EUR 1.414,00</b> |
| 7LR2V-140EY        | 1400/700/850        | 600/500/300        | EUR 1.460,00        |
| <b>7LR2V-160EY</b> | <b>1600/700/850</b> | <b>600/500/300</b> | <b>EUR 1.536,00</b> |

# Spültische mit Ablage

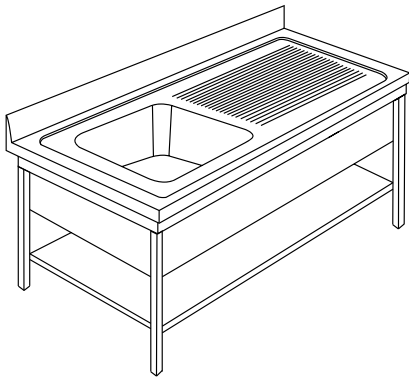


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche links / rechts



## Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

| Modell       | B/T/H mm     | Becken      | Listenpreis  |
|--------------|--------------|-------------|--------------|
| 6LR1GS-100AY | 1000/600/850 | 400/400/250 | EUR 1.004,00 |
| 7LR1GS-100BY | 1000/700/850 | 400/500/250 | EUR 1.082,00 |
| 6LR1GS-120CY | 1200/600/850 | 500/400/250 | EUR 1.062,00 |
| 7LR1GS-120DY | 1200/700/850 | 500/500/300 | EUR 1.149,00 |
| 7LR1GS-140EY | 1400/700/850 | 600/500/300 | EUR 1.244,00 |



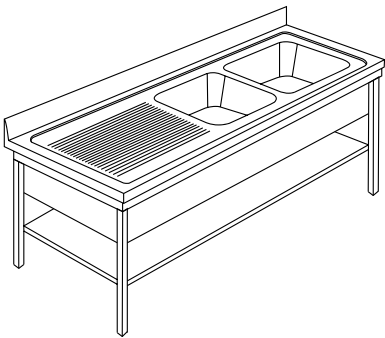
## Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

| Modell       | B/T/H mm     | Becken      | Listenpreis  |
|--------------|--------------|-------------|--------------|
| 6LR1GD-100AY | 1000/600/850 | 400/400/250 | EUR 1.004,00 |
| 7LR1GD-100BY | 1000/700/850 | 400/500/250 | EUR 1.082,00 |
| 6LR1GD-120CY | 1200/600/850 | 500/400/250 | EUR 1.062,00 |
| 7LR1GD-120DY | 1200/700/850 | 500/500/300 | EUR 1.149,00 |
| 7LR1GD-140EY | 1400/700/850 | 600/500/300 | EUR 1.244,00 |

# Doppel-Spültische mit Ablage

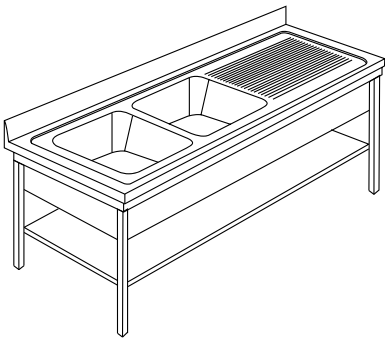


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche links



## Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

| Modell              | B/T/H mm            | Becken             | Listenpreis         |
|---------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| 6LR2GS-140AY        | 1400/600/850        | 400/400/250        | EUR 1.401,00        |
| <b>7LR2GS-140BY</b> | <b>1400/700/850</b> | <b>400/500/250</b> | <b>EUR 1.454,00</b> |
| 6LR2GS-160AY        | 1600/600/850        | 400/400/250        | EUR 1.497,00        |
| <b>7LR2GS-160BY</b> | <b>1600/700/850</b> | <b>400/500/250</b> | <b>EUR 1.536,00</b> |
| 6LR2GS-180CY        | 1800/600/850        | 500/400/250        | EUR 1.582,00        |
| <b>7LR2GS-180DY</b> | <b>1800/700/850</b> | <b>500/500/300</b> | <b>EUR 1.612,00</b> |
| 7LR2GS-200EY        | 2000/700/850        | 600/500/300        | EUR 1.734,00        |



## Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

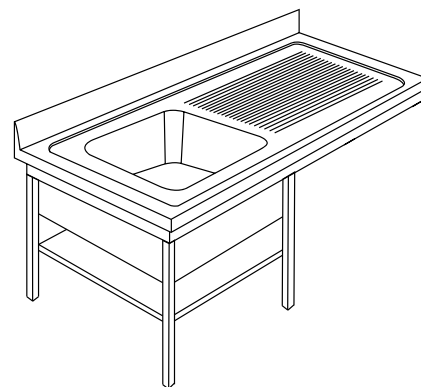
| Modell              | B/T/H mm            | Becken             | Listenpreis         |
|---------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| 6LR2GD-140AY        | 1400/600/850        | 400/400/250        | EUR 1.401,00        |
| <b>7LR2GD-140BY</b> | <b>1400/700/850</b> | <b>400/500/250</b> | <b>EUR 1.454,00</b> |
| 6LR2GD-160AY        | 1600/600/850        | 400/400/250        | EUR 1.497,00        |
| <b>7LR2GD-160BY</b> | <b>1600/700/850</b> | <b>400/500/250</b> | <b>EUR 1.536,00</b> |
| 6LR2GD-180CY        | 1800/600/850        | 500/400/250        | EUR 1.582,00        |
| <b>7LR2GD-180DY</b> | <b>1800/700/850</b> | <b>500/500/300</b> | <b>EUR 1.612,00</b> |
| 7LR2GD-200EY        | 2000/700/850        | 600/500/300        | EUR 1.733,00        |

# Spültische mit Überstand

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Plattenüberstand für Geschirrspülmaschine 600 mm

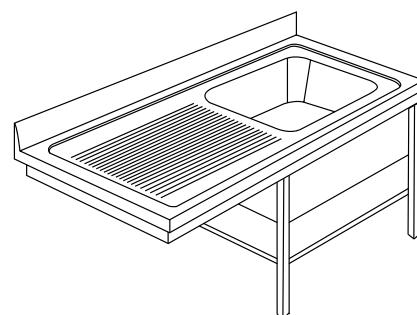
## Plattenüberstand rechts

|                      |   |              |
|----------------------|---|--------------|
| <b>7LRL1GD-120BY</b> | B/T/H 1200/700/850 mm<br>Becken 400/500/250 mm<br>mit Bodenbord | EUR 1.136,00 |
| <b>7LRL1GD-140EY</b> | B/T/H 1400/700/850 mm<br>Becken 600/500/300 mm<br>mit Bodenbord | EUR 1.227,00 |



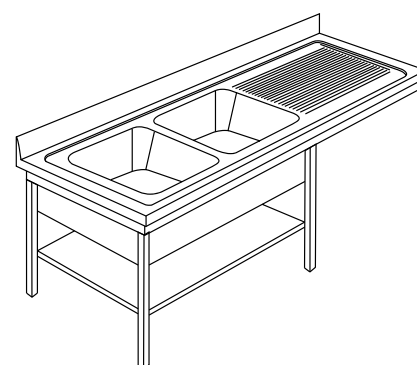
## Plattenüberstand links

|                      |   |              |
|----------------------|---|--------------|
| <b>7LRL1GS-120BY</b> | B/T/H 1200/700/850 mm<br>Becken 400/500/250 mm<br>mit Bodenbord | EUR 1.136,00 |
| <b>7LRL1GS-140EY</b> | B/T/H 1400/700/850 mm<br>Becken 600/500/300 mm<br>mit Bodenbord | EUR 1.227,00 |



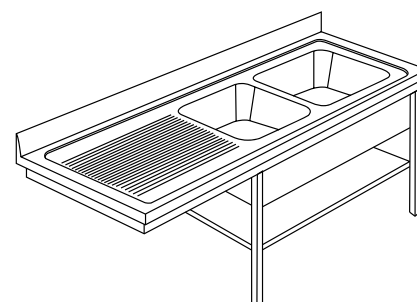
## Plattenüberstand rechts

|                      |   |              |
|----------------------|---|--------------|
| <b>7LRL2GD-160BY</b> | B/T/H 1600/700/850 mm<br>Becken 400/500/250 mm<br>mit Bodenbord | EUR 1.483,00 |
| <b>7LRL2GD-200EY</b> | B/T/H 2000/700/850 mm<br>Becken 600/500/300 mm<br>mit Bodenbord | EUR 1.664,00 |



## Plattenüberstand links

|                      |   |              |
|----------------------|---|--------------|
| <b>7LRL2GS-160BY</b> | B/T/H 1600/700/850 mm<br>Becken 400/500/250 mm<br>mit Bodenbord | EUR 1.483,00 |
| <b>7LRL2GS-200EY</b> | B/T/H 2000/700/850 mm<br>Becken 600/500/300 mm<br>mit Bodenbord | EUR 1.664,00 |



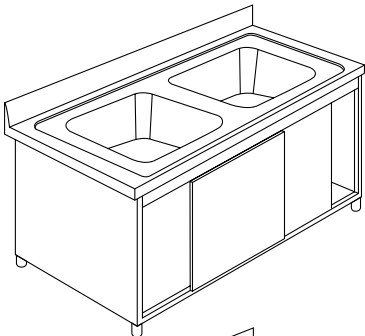
# Spülschränke



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Schiebetüren doppelwandig, Rückwand offen

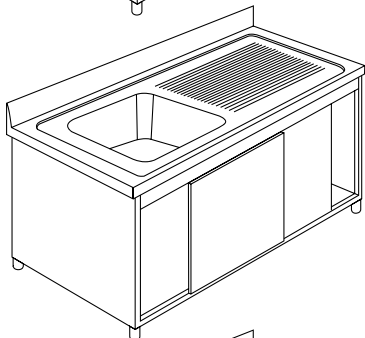
## Doppelspülschrank

|             |  |              |
|-------------|--|--------------|
| 7LAS2V-120D | B/T/H 1200/700/850 mm<br>2 Becken 500/500/300 mm | EUR 1.703,00 |
| 7LAS2V-140E | B/T/H 1400/700/850 mm<br>2 Becken 600/500/300 mm | EUR 1.884,00 |



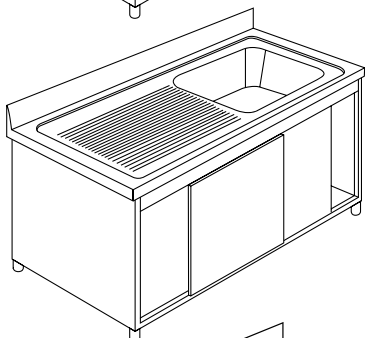
## Spülschrank Tropffläche rechts

|              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| 7LAS1GD-120D | B/T/H 1200/700/850 mm<br>1 Becken 500/500/300 mm | EUR 1.561,00 |
| 7LAS1GD-140E | B/T/H 1400/700/850 mm<br>1 Becken 600/500/300 mm | EUR 1.676,00 |



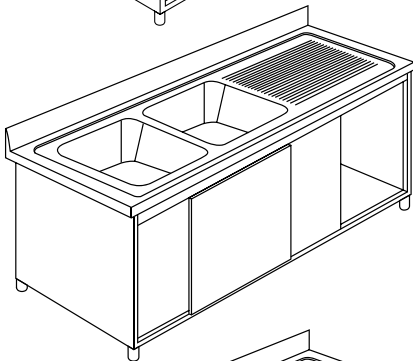
## Spülschrank Tropffläche links

|              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| 7LAS1GS-120D | B/T/H 1200/700/850 mm<br>1 Becken 500/500/300 mm | EUR 1.561,00 |
| 7LAS1GS-140E | B/T/H 1400/700/850 mm<br>1 Becken 600/500/300 mm | EUR 1.676,00 |



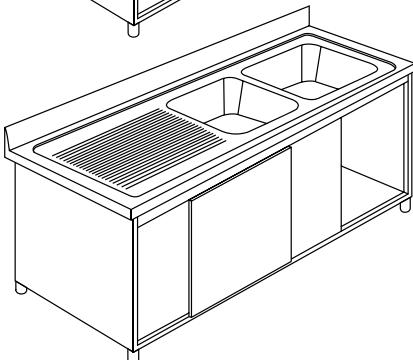
## Doppel-Spülschrank Tropffläche rechts

|              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| 7LAS2GD-160B | B/T/H 1600/700/850 mm<br>2 Becken 400/500/250 mm | EUR 1.995,00 |
| 7LAS2GD-200E | B/T/H 2000/700/850 mm<br>2 Becken 600/500/300 mm | EUR 2.246,00 |



## Doppel-Spülschrank Tropffläche links

|              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| 7LAS2GS-160B | B/T/H 1600/700/850 mm<br>2 Becken 400/500/250 mm | EUR 1.995,00 |
| 7LAS2GS-200E | B/T/H 2000/700/850 mm<br>2 Becken 600/500/300 mm | EUR 2.243,00 |





# Spülschränke mit Überstand

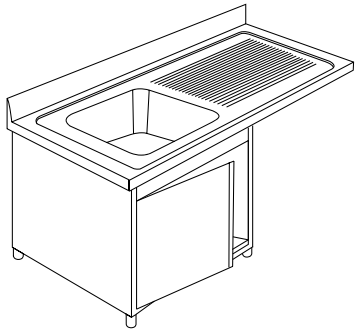


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Schiebetüren doppelwandig, Rückwand offen
- Plattenüberstand für Geschirrspülmaschine

## Plattenüberstand rechts

7LABL1GD-120B    B/T/H 1200/700/850 mm    EUR 1.327,00  
1 Becken 400/500/250 mm

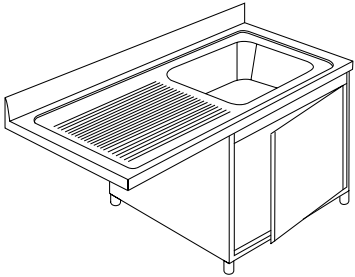
7LABL1GD-140E    B/T/H 1400/700/850 mm    EUR 1.477,00  
1 Becken 600/500/300 mm



## Plattenüberstand links

7LABL1GS-120B    B/T/H 1200/700/850 mm    EUR 1.327,00  
1 Becken 400/500/250 mm

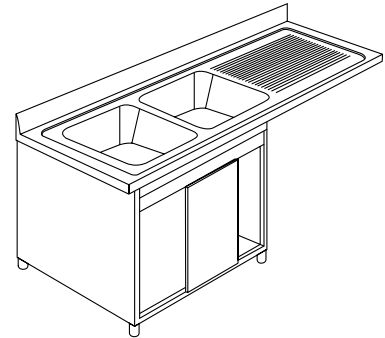
7LABL1GS-140E    B/T/H 1400/700/850 mm    EUR 1.477,00  
1 Becken 600/500/300 mm



## Plattenüberstand rechts

7LASL2GD-160B    B/T/H 1600/700/850 mm    EUR 1.785,00  
2 Becken 400/500/250 mm

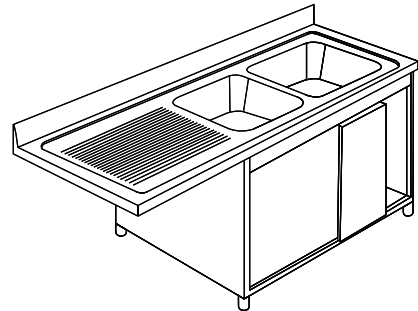
7LASL2GD-200E    B/T/H 2000/700/850 mm    EUR 2.103,00  
2 Becken 600/500/300 mm



## Plattenüberstand links

7LASL2GS-160B    B/T/H 1600/700/850 mm    EUR 1.785,00  
2 Becken 400/500/250 mm

7LASL2GS-200E    B/T/H 2000/700/850 mm    EUR 2.103,00  
2 Becken 600/500/300 mm

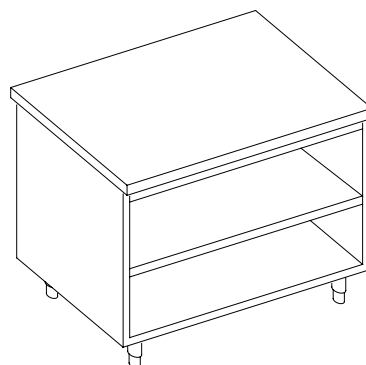


# Arbeitsschränke offen



## Ohne Wandhochzug

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt



### Tiefe: 600 mm

| Modell          | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| 6TAG-100        | 1000/600/850        | EUR 1.017,00        |
| <b>6TAG-110</b> | <b>1100/600/850</b> | <b>EUR 1.033,00</b> |
| 6TAG-120        | 1200/600/850        | EUR 1.062,00        |
| <b>6TAG-130</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 1.123,00</b> |
| 6TAG-140        | 1400/600/850        | EUR 1.147,00        |
| <b>6TAG-150</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 1.161,00</b> |
| 6TAG-160        | 1600/600/850        | EUR 1.192,00        |
| <b>6TAG-170</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 1.231,00</b> |
| 6TAG-180        | 1800/600/850        | EUR 1.287,00        |
| <b>6TAG-190</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 1.339,00</b> |
| 6TAG-200        | 2000/600/850        | EUR 1.374,00        |

### Tiefe: 700 mm

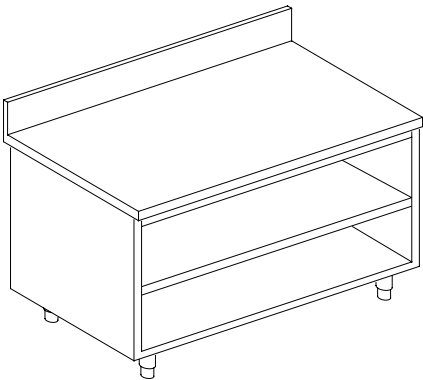
| Modell          | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| 7TAG-100        | 1000/700/850        | EUR 1.045,00        |
| <b>7TAG-110</b> | <b>1100/700/850</b> | <b>EUR 1.101,00</b> |
| 7TAG-120        | 1200/700/850        | EUR 1.127,00        |
| <b>7TAG-130</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 1.196,00</b> |
| 7TAG-140        | 1400/700/850        | EUR 1.216,00        |
| <b>7TAG-150</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 1.234,00</b> |
| 7TAG-160        | 1600/700/850        | EUR 1.260,00        |
| <b>7TAG-170</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 1.306,00</b> |
| 7TAG-180        | 1800/700/850        | EUR 1.368,00        |
| <b>7TAG-190</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 1.417,00</b> |
| 7TAG-200        | 2000/700/850        | EUR 1.455,00        |

# Arbeitsschränke offen



## Mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt



### Tiefe: 600 mm

| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|------------------|---------------------|---------------------|
| 6TAAG-100        | 1000/600/850        | EUR 1.095,00        |
| <b>6TAAG-110</b> | <b>1100/600/850</b> | <b>EUR 1.150,00</b> |
| 6TAAG-120        | 1200/600/850        | EUR 1.187,00        |
| <b>6TAAG-130</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 1.257,00</b> |
| 6TAAG-140        | 1400/600/850        | EUR 1.286,00        |
| <b>6TAAG-150</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 1.308,00</b> |
| 6TAAG-160        | 1600/600/850        | EUR 1.349,00        |
| <b>6TAAG-170</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 1.398,00</b> |
| 6TAAG-180        | 1800/600/850        | EUR 1.461,00        |
| <b>6TAAG-190</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 1.524,00</b> |
| 6TAAG-200        | 2000/600/850        | EUR 1.569,00        |

### Tiefe: 700 mm

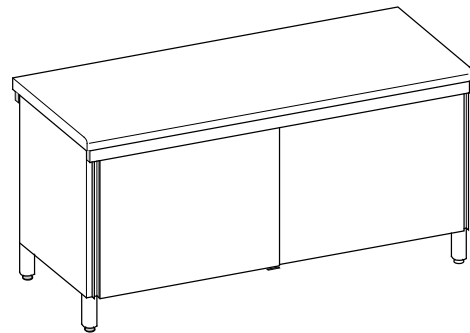
| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|------------------|---------------------|---------------------|
| 7TAAG-100        | 1000/700/850        | EUR 1.114,00        |
| <b>7TAAG-110</b> | <b>1100/700/850</b> | <b>EUR 1.169,00</b> |
| 7TAAG-120        | 1200/700/850        | EUR 1.205,00        |
| <b>7TAAG-130</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 1.278,00</b> |
| 7TAAG-140        | 1400/700/850        | EUR 1.304,00        |
| <b>7TAAG-150</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 1.325,00</b> |
| 7TAAG-160        | 1600/700/850        | EUR 1.364,00        |
| <b>7TAAG-170</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 1.413,00</b> |
| 7TAAG-180        | 1800/700/850        | EUR 1.511,00        |
| <b>7TAAG-190</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 1.539,00</b> |
| 7TAAG-200        | 2000/700/850        | EUR 1.579,00        |

# Arbeitsschränke mit Türen



## Ohne Wandhochzug

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 800 und 900 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)



### Tiefe: 600 mm

| Modell          | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| 6TAB-80         | 800/600/850         | EUR 1.166,00        |
| <b>6TAB-90</b>  | <b>900/600/850</b>  | <b>EUR 1.193,00</b> |
| 6TAS-100        | 1000/600/850        | EUR 1.160,00        |
| <b>6TAS-110</b> | <b>1100/600/850</b> | <b>EUR 1.203,00</b> |
| 6TAS-120        | 1200/600/850        | EUR 1.234,00        |
| <b>6TAS-130</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 1.286,00</b> |
| 6TAS-140        | 1400/600/850        | EUR 1.322,00        |
| <b>6TAS-150</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 1.351,00</b> |
| 6TAS-160        | 1600/600/850        | EUR 1.403,00        |
| <b>6TAS-170</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 1.468,00</b> |
| 6TAS-180        | 1800/600/850        | EUR 1.527,00        |
| <b>6TAS-190</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 1.605,00</b> |
| 6TAS-200        | 2000/600/850        | EUR 1.635,00        |

### Tiefe: 700 mm

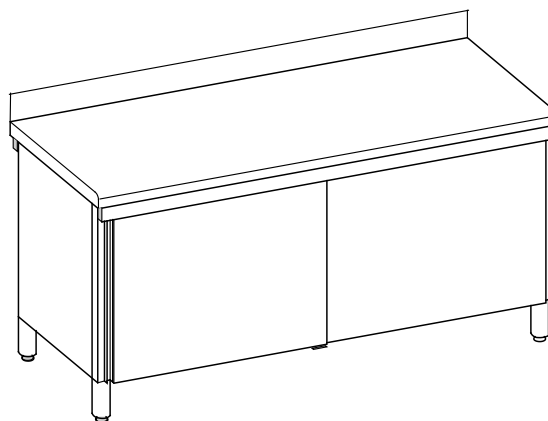
| Modell          | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| 7TAB-80         | 800/700/850         | EUR 1.185,00        |
| <b>7TAB-90</b>  | <b>900/700/850</b>  | <b>EUR 1.211,00</b> |
| 7TAS-100        | 1000/700/850        | EUR 1.226,00        |
| <b>7TAS-110</b> | <b>1100/700/850</b> | <b>EUR 1.271,00</b> |
| 7TAS-120        | 1200/700/850        | EUR 1.298,00        |
| <b>7TAS-130</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 1.357,00</b> |
| 7TAS-140        | 1400/700/850        | EUR 1.393,00        |
| <b>7TAS-150</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 1.421,00</b> |
| 7TAS-160        | 1600/700/850        | EUR 1.474,00        |
| <b>7TAS-170</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 1.542,00</b> |
| 7TAS-180        | 1800/700/850        | EUR 1.606,00        |
| <b>7TAS-190</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 1.684,00</b> |
| 7TAS-200        | 2000/700/850        | EUR 1.716,00        |

# Arbeitsschränke mit Türen



## Mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 800 und 900 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)



### Tiefe: 600 mm

| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|------------------|---------------------|---------------------|
| 6TAAB-80         | 800/600/850         | EUR 1.216,00        |
| <b>6TAAB-90</b>  | <b>900/600/850</b>  | <b>EUR 1.248,00</b> |
| 6TAAS-100        | 1000/600/850        | EUR 1.267,00        |
| <b>6TAAS-110</b> | <b>1100/600/850</b> | <b>EUR 1.319,00</b> |
| 6TAAS-120        | 1200/600/850        | EUR 1.359,00        |
| <b>6TAAS-130</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 1.418,00</b> |
| 6TAAS-140        | 1400/600/850        | EUR 1.460,00        |
| <b>6TAAS-150</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 1.495,00</b> |
| 6TAAS-160        | 1600/600/850        | EUR 1.559,00        |
| <b>6TAAS-170</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 1.635,00</b> |
| 6TAAS-180        | 1800/600/850        | EUR 1.700,00        |
| <b>6TAAS-190</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 1.787,00</b> |
| 6TAAS-200        | 2000/600/850        | EUR 1.827,00        |

### Tiefe: 700 mm

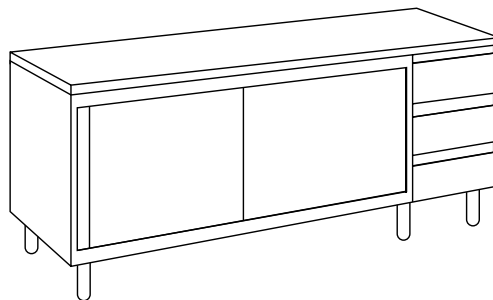
\* Ware kurzfristig lieferbar

| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|------------------|---------------------|---------------------|
| 7TAAB-80         | 800/700/850         | EUR 1.237,00        |
| <b>7TAAB-90</b>  | <b>900/700/850</b>  | <b>EUR 1.269,00</b> |
| 7TAAS-100        | 1000/700/850        | EUR 1.287,00        |
| <b>7TAAS-110</b> | <b>1100/700/850</b> | <b>EUR 1.337,00</b> |
| 7TAAS-120        | 1200/700/850        | EUR 1.374,00        |
| <b>7TAAS-130</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 1.439,00</b> |
| 7TAAS-140        | 1400/700/850        | EUR 1.480,00        |
| <b>7TAAS-150</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 1.515,00</b> |
| * 7TAAS-160      | 1600/700/850        | EUR 1.575,00        |
| <b>7TAAS-170</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 1.651,00</b> |
| 7TAAS-180        | 1800/700/850        | EUR 1.718,00        |
| <b>7TAAS-190</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 1.804,00</b> |
| 7TAAS-200        | 2000/700/850        | EUR 1.839,00        |

# Arbeitsschränke mit Türen & Laden

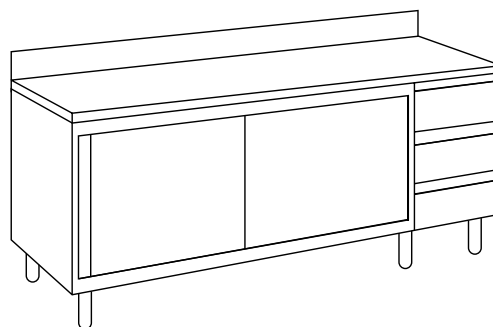


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 1200 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1600 mm mit Schiebetüren („S“)
- Ladenstock mit 3 Laden mit Vol্লাuszügen, **rechts**



## Ohne Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|------------------|---------------------|---------------------|
| 6TACB-120        | 1200/600/850        | EUR 1.819,00        |
| <b>7TACB-120</b> | <b>1200/700/850</b> | <b>EUR 1.862,00</b> |
| 6TACS-160        | 1600/600/850        | EUR 2.114,00        |
| <b>7TACS-160</b> | <b>1600/700/850</b> | <b>EUR 2.197,00</b> |
| 6TACS-180        | 1800/600/850        | EUR 2.253,00        |
| <b>7TACS-180</b> | <b>1800/700/850</b> | <b>EUR 2.344,00</b> |
| 6TACS-200        | 2000/600/850        | EUR 2.442,00        |
| <b>7TACS-200</b> | <b>2000/700/850</b> | <b>EUR 2.474,00</b> |



## Mit Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

\* Ware kurzfristig lieferbar

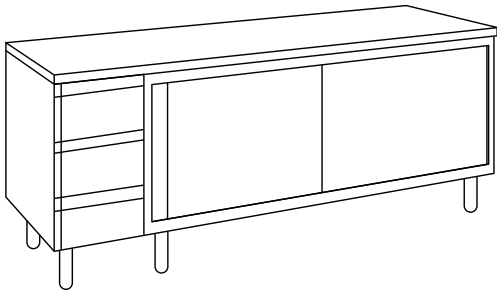
| Modell              | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| 6TACBA-120          | 1200/600/850        | EUR 1.912,00        |
| <b>7TACBA-120</b>   | <b>1200/700/850</b> | <b>EUR 1.994,00</b> |
| 6TACSA-160          | 1600/600/850        | EUR 2.220,00        |
| * <b>7TACSA-160</b> | <b>1600/700/850</b> | <b>EUR 2.298,00</b> |
| 6TACSA-180          | 1800/600/850        | EUR 2.376,00        |
| <b>7TACSA-180</b>   | <b>1800/700/850</b> | <b>EUR 2.457,00</b> |
| 6TACSA-200          | 2000/600/850        | EUR 2.578,00        |
| <b>7TACSA-200</b>   | <b>2000/700/850</b> | <b>EUR 2.658,00</b> |



# Arbeitsschränke mit Türen & Laden

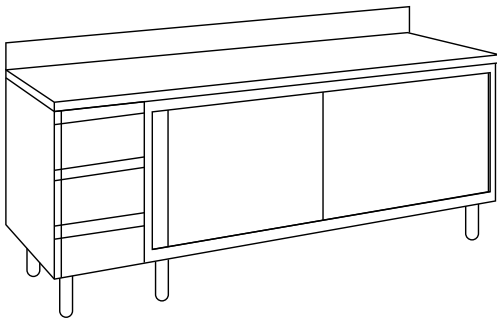


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 1200 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1600 mm mit Schiebetüren („S“)
- Ladenstock mit 3 Laden mit Vollauszügen, [links](#)



## Ohne Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

| Modell            | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 6TACB-120S        | 1200/600/850        | EUR 1.819,00        |
| <b>7TACB-120S</b> | <b>1200/700/850</b> | <b>EUR 1.862,00</b> |
| 6TACS-160S        | 1600/600/850        | EUR 2.114,00        |
| <b>7TACS-160S</b> | <b>1600/700/850</b> | <b>EUR 2.197,00</b> |
| 6TACS-180S        | 1800/600/850        | EUR 2.253,00        |
| <b>7TACS-180S</b> | <b>1800/700/850</b> | <b>EUR 2.344,00</b> |
| 6TACS-200S        | 2000/600/850        | EUR 2.442,00        |
| <b>7TACS-200S</b> | <b>2000/700/850</b> | <b>EUR 2.533,00</b> |



## Mit Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

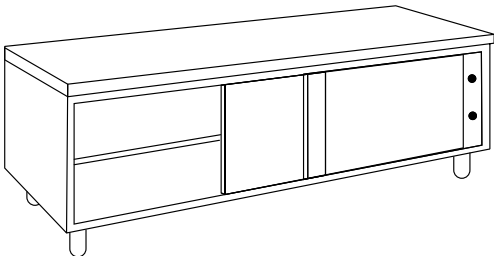
| Modell             | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| 6TACBA-120S        | 1200/600/850        | EUR 1.912,00        |
| <b>7TACBA-120S</b> | <b>1200/700/850</b> | <b>EUR 1.994,00</b> |
| 6TACSA-160S        | 1600/600/850        | EUR 2.220,00        |
| <b>7TACSA-160S</b> | <b>1600/700/850</b> | <b>EUR 2.298,00</b> |
| 6TACSA-180S        | 1800/600/850        | EUR 2.376,00        |
| <b>7TACSA-180S</b> | <b>1800/700/850</b> | <b>EUR 2.457,00</b> |
| 6TACSA-200S        | 2000/600/850        | EUR 2.578,00        |
| <b>7TACSA-200S</b> | <b>2000/700/850</b> | <b>EUR 2.658,00</b> |

# Wärmeschränke



## Ohne Spritzschutzkante

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge bis 1000 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)
- Anschlusswert 230 V



### Tiefe: 600 mm

| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|------------------|---------------------|---------------------|
| 6TASC-120        | 1200/600/850        | EUR 1.908,00        |
| <b>6TASC-130</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 1.982,00</b> |
| 6TASC-140        | 1400/600/850        | EUR 2.012,00        |
| <b>6TASC-150</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 2.033,00</b> |
| 6TASC-160        | 1600/600/850        | EUR 2.097,00        |
| <b>6TASC-170</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 2.149,00</b> |
| 6TASC-180        | 1800/600/850        | EUR 2.244,00        |
| <b>6TASC-190</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 2.345,00</b> |
| 6TASC-200        | 2000/600/850        | EUR 2.414,00        |

### Tiefe: 700 mm

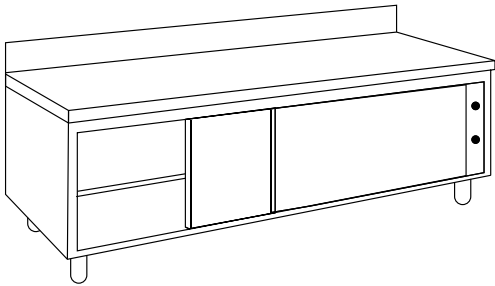
| Modell           | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|------------------|---------------------|---------------------|
| 7TASC-120        | 1200/700/850        | EUR 1.989,00        |
| <b>7TASC-130</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 2.065,00</b> |
| 7TASC-140        | 1400/700/850        | EUR 2.093,00        |
| <b>7TASC-150</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 2.113,00</b> |
| 7TASC-160        | 1600/700/850        | EUR 2.170,00        |
| <b>7TASC-170</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 2.227,00</b> |
| 7TASC-180        | 1800/700/850        | EUR 2.319,00        |
| <b>7TASC-190</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 2.418,00</b> |
| 7TASC-200        | 2000/700/850        | EUR 2.487,00        |

# Wärmeschränke



## Mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge bis 1000 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)
- Anschlusswert 230 V



### Tiefe: 600 mm

| Modell            | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 6TASCA-120        | 1200/600/850        | EUR 1.982,00        |
| <b>6TASCA-130</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 2.065,00</b> |
| 6TASCA-140        | 1400/600/850        | EUR 2.103,00        |
| <b>6TASCA-150</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 2.129,00</b> |
| 6TASCA-160        | 1600/600/850        | EUR 2.195,00        |
| <b>6TASCA-170</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 2.260,00</b> |
| 6TASCA-180        | 1800/600/850        | EUR 2.364,00        |
| <b>6TASCA-190</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 2.466,00</b> |
| 6TASCA-200        | 2000/600/850        | EUR 2.543,00        |

### Tiefe: 700 mm

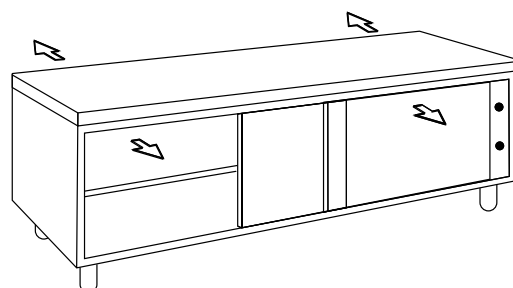
| Modell            | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 7TASCA-120        | 1200/700/850        | EUR 2.072,00        |
| <b>7TASCA-130</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 2.150,00</b> |
| 7TASCA-140        | 1400/700/850        | EUR 2.185,00        |
| <b>7TASCA-150</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 2.212,00</b> |
| 7TASCA-160        | 1600/700/850        | EUR 2.277,00        |
| <b>7TASCA-170</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 2.345,00</b> |
| 7TASCA-180        | 1800/700/850        | EUR 2.441,00        |
| <b>7TASCA-190</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 2.545,00</b> |
| 7TASCA-200        | 2000/700/850        | EUR 2.620,00        |

# Wärmeschränke



## Beidseitig bedienbar

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Mit Schiebetüren
- Anschlusswert 230 V



Tiefe: 600 mm

| Modell            | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 6TASCP-120        | 1200/600/850        | EUR 2.069,00        |
| <b>6TASCP-130</b> | <b>1300/600/850</b> | <b>EUR 2.123,00</b> |
| 6TASCP-140        | 1400/600/850        | EUR 2.146,00        |
| <b>6TASCP-150</b> | <b>1500/600/850</b> | <b>EUR 2.256,00</b> |
| 6TASCP-160        | 1600/600/850        | EUR 2.310,00        |
| <b>6TASCP-170</b> | <b>1700/600/850</b> | <b>EUR 2.457,00</b> |
| 6TASCP-180        | 1800/600/850        | EUR 2.553,00        |
| <b>6TASCP-190</b> | <b>1900/600/850</b> | <b>EUR 2.630,00</b> |
| 6TASCP-200        | 2000/600/850        | EUR 2.800,00        |

Tiefe: 700 mm

| Modell            | B/T/H mm            | Listenpreis         |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 7TASCP-120        | 1200/700/850        | EUR 2.156,00        |
| <b>7TASCP-130</b> | <b>1300/700/850</b> | <b>EUR 2.207,00</b> |
| 7TASCP-140        | 1400/700/850        | EUR 2.231,00        |
| <b>7TASCP-150</b> | <b>1500/700/850</b> | <b>EUR 2.337,00</b> |
| 7TASCP-160        | 1600/700/850        | EUR 2.388,00        |
| <b>7TASCP-170</b> | <b>1700/700/850</b> | <b>EUR 2.540,00</b> |
| 7TASCP-180        | 1800/700/850        | EUR 2.636,00        |
| <b>7TASCP-190</b> | <b>1900/700/850</b> | <b>EUR 2.716,00</b> |
| 7TASCP-200        | 2000/700/850        | EUR 2.889,00        |

# Hochschränke



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- mit 3 Einlegeböden
- Breite bis 1000mm mit Flügeltüren
- Breite ab 1000mm mit Schiebetüren
- Höhe 1800mm (1500mm & 2000mm auf Anfrage)



| Modell           | B/T/H mm               | Ausführung            |                     |
|------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 6A18B-80         | 800x600x1800mm         | 2 Flügeltüren         | EUR 1.969,00        |
| <b>7A18B-80</b>  | <b>800x700x1800mm</b>  | <b>2 Flügeltüren</b>  | <b>EUR 2.085,00</b> |
| 6A18B-100        | 1000x600x1800mm        | 2 Flügeltüren         | EUR 2.078,00        |
| <b>7A18B-100</b> | <b>1000x700x1800mm</b> | <b>2 Flügeltüren</b>  | <b>EUR 2.195,00</b> |
| 6A18S-120        | 1200x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.226,00        |
| <b>7A18S-120</b> | <b>1200x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 2.359,00</b> |
| 6A18S-130        | 1300x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.299,00        |
| <b>7A18S-130</b> | <b>1300x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 2.440,00</b> |
| 6A18S-140        | 1400x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.387,00        |
| <b>7A18S-140</b> | <b>1400x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 2.537,00</b> |
| 6A18S-150        | 1500x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.445,00        |
| <b>7A18S-150</b> | <b>1500x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 2.620,00</b> |
| 6A18S-160        | 1600x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.569,00        |
| <b>7A18S-160</b> | <b>1600x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 2.716,00</b> |
| 6A18S-170        | 1700x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.649,00        |
| <b>7A18S-170</b> | <b>1700x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 2.808,00</b> |
| 6A18S-180        | 1800x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.748,00        |
| <b>7A18S-180</b> | <b>1800x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 2.904,00</b> |
| 6A18S-190        | 1900x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.817,00        |
| <b>7A18S-190</b> | <b>1900x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 2.982,00</b> |
| 6A18S-200        | 2000x600x1800mm        | 2 Schiebetüren        | EUR 2.948,00        |
| <b>7A18S-200</b> | <b>2000x700x1800mm</b> | <b>2 Schiebetüren</b> | <b>EUR 3.104,00</b> |

# Reinigungsschränke

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- sperrbar
- geneigtes Dach
- Höhe 2050mm



| Modell            | B/T/H mm               | Ausführung                           |                     |
|-------------------|------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| 5AU20B-60         | 600x500x2050mm         | 1 Flügeltür, geneigtes Dach          | EUR 1.044,00        |
| <b>5AU20B-100</b> | <b>1000x500x2050mm</b> | <b>2 Flügeltüren, geneigtes Dach</b> | <b>EUR 2.001,00</b> |

# Aufsatzborde



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- 1-etagig (Höhe 350 mm) oder  
2-etagig (Höhe 650 mm)
- Auf Anfrage Zwischenmaße
  
- **Aufpreis für Beheizung**  
mit Halogenstrahler je 330 W  
(Heizung und Beleuchtung)

Länge 1000-1600 mm, mit 2 Strahler  
Länge 1800-2000 mm, mit 3 Strahler  
Bei 2-etagigem Aufsatzbord -  
Beheizung bei unterer Etage



Option Beheizung

| B/T mm          | Modell          | 1-etagig<br>Höhe 350 mm | Modell           | 2-etagig<br>Höhe 650 mm | Aufpreis<br>Beheizung RMQC |
|-----------------|-----------------|-------------------------|------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1000/300        | 30MT-100        | EUR 272,00              | 30MTD-100        | EUR 506,00              | EUR 435,00                 |
| <b>1200/300</b> | <b>30MT-120</b> | <b>EUR 292,00</b>       | <b>30MTD-120</b> | <b>EUR 563,00</b>       | <b>EUR 596,00</b>          |
| 1400/300        | 30MT-140        | EUR 308,00              | 30MTD-140        | EUR 593,00              | EUR 642,00                 |
| <b>1600/300</b> | <b>30MT-160</b> | <b>EUR 332,00</b>       | <b>30MTD-160</b> | <b>EUR 616,00</b>       | <b>EUR 759,00</b>          |
| 1800/300        | 30MT-180        | EUR 361,00              | 30MTD-180        | EUR 661,00              | EUR 968,00                 |

# Wandborde fix RSL

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- inkl. Konsolen für Wandmontage



| Modell    | Breite mm   | Tiefe 300 mm      | Tiefe 400 mm      |
|-----------|-------------|-------------------|-------------------|
| 10        | 1000        | EUR 185,00        | EUR 204,00        |
| <b>11</b> | <b>1100</b> | <b>EUR 193,00</b> | <b>EUR 215,00</b> |
| 12        | 1200        | EUR 198,00        | EUR 220,00        |
| <b>13</b> | <b>1300</b> | <b>EUR 204,00</b> | <b>EUR 229,00</b> |
| 14        | 1400        | EUR 209,00        | EUR 234,00        |
| <b>15</b> | <b>1500</b> | <b>EUR 253,00</b> | <b>EUR 275,00</b> |



# Wandborde verstellbar



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Höhenverstellbar mit Wandschienen und Einhängkonsolen
- 1-etagig oder 2-etagig



## 1-etagig

| Breite mm   | Modell           | Tiefe 300 mm      | Modell           | Tiefe 400 mm      |
|-------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| 700         | 30RMC-70         | EUR 287,00        | 40RMC-70         | EUR 314,00        |
| <b>800</b>  | <b>30RMC-80</b>  | <b>EUR 296,00</b> | <b>40RMC-80</b>  | <b>EUR 317,00</b> |
| 900         | 30RMC-90         | EUR 299,00        | 40RMC-90         | EUR 320,00        |
| <b>1000</b> | <b>30RMC-100</b> | <b>EUR 303,00</b> | <b>40RMC-100</b> | <b>EUR 324,00</b> |
| 1100        | 30RMC-110        | EUR 310,00        | 40RMC-110        | EUR 333,00        |
| <b>1200</b> | <b>30RMC-120</b> | <b>EUR 314,00</b> | <b>40RMC-120</b> | <b>EUR 340,00</b> |
| 1300        | 30RMC-130        | EUR 320,00        | 40RMC-130        | EUR 346,00        |
| <b>1400</b> | <b>30RMC-140</b> | <b>EUR 326,00</b> | <b>40RMC-140</b> | <b>EUR 352,00</b> |
| 1500        | 30RMC-150        | EUR 367,00        | 40RMC-150        | EUR 389,00        |
| <b>1600</b> | <b>30RMC-160</b> | <b>EUR 371,00</b> | <b>40RMC-160</b> | <b>EUR 397,00</b> |
| 1700        | 30RMC-170        | EUR 379,00        | 40RMC-170        | EUR 403,00        |
| <b>1800</b> | <b>30RMC-180</b> | <b>EUR 383,00</b> | <b>40RMC-180</b> | <b>EUR 411,00</b> |
| 1900        | 30RMC-190        | EUR 390,00        | 40RMC-190        | EUR 418,00        |
| <b>2000</b> | <b>30RMC-200</b> | <b>EUR 394,00</b> | <b>40RMC-200</b> | <b>EUR 425,00</b> |

## 2-etagig

\* Ware kurzfristig lieferbar - nur Tiefe 300 mm

| Breite mm     | Modell           | Tiefe 300 mm      | Modell           | Tiefe 400 mm      |
|---------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| 700           | 30RMD-70         | EUR 545,00        | 40RMD-70         | EUR 587,00        |
| <b>800</b>    | <b>30RMD-80</b>  | <b>EUR 551,00</b> | <b>40RMD-80</b>  | <b>EUR 593,00</b> |
| 900           | 30RMD-90         | EUR 557,00        | 40RMD-90         | EUR 600,00        |
| * <b>1000</b> | <b>30RMD-100</b> | <b>EUR 564,00</b> | <b>40RMD-100</b> | <b>EUR 607,00</b> |
| 1100          | 30RMD-110        | EUR 580,00        | 40RMD-110        | EUR 625,00        |
| * <b>1200</b> | <b>30RMD-120</b> | <b>EUR 587,00</b> | <b>40RMD-120</b> | <b>EUR 640,00</b> |
| 1300          | 30RMD-130        | EUR 598,00        | 40RMD-130        | EUR 625,00        |
| * <b>1400</b> | <b>30RMD-140</b> | <b>EUR 612,00</b> | <b>40RMD-140</b> | <b>EUR 664,00</b> |
| 1500          | 30RMD-150        | EUR 693,00        | 40RMD-150        | EUR 738,00        |
| * <b>1600</b> | <b>30RMD-160</b> | <b>EUR 701,00</b> | <b>40RMD-160</b> | <b>EUR 754,00</b> |
| 1700          | 30RMD-170        | EUR 716,00        | 40RMD-170        | EUR 764,00        |
| <b>1800</b>   | <b>30RMD-180</b> | <b>EUR 726,00</b> | <b>40RMD-180</b> | <b>EUR 782,00</b> |
| 1900          | 30RMD-190        | EUR 739,00        | 40RMD-190        | EUR 795,00        |
| <b>2000</b>   | <b>30RMD-200</b> | <b>EUR 747,00</b> | <b>40RMD-200</b> | <b>EUR 809,00</b> |

# Wandhängeschränke



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Zwischenfach höhenverstellbar
- offen oder geschlossen mit Türen doppelwandig (Länge 600/800 mm mit Flügeltüren („B“), Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“))



## vorne offen

| Modell        | B/T/H mm            | Listenpreis       |
|---------------|---------------------|-------------------|
| <b>PG-80</b>  | <b>800/400/660</b>  | <b>EUR 484,00</b> |
| PG-100        | 1000/400/660        | EUR 497,00        |
| <b>PG-110</b> | <b>1100/400/660</b> | <b>EUR 533,00</b> |
| * PG-120      | 1200/400/660        | EUR 545,00        |
| <b>PG-130</b> | <b>1300/400/660</b> | <b>EUR 567,00</b> |
| * PG-140      | 1400/400/660        | EUR 600,00        |
| <b>PG-150</b> | <b>1500/400/660</b> | <b>EUR 630,00</b> |
| * PG-160      | 1600/400/660        | EUR 660,00        |
| <b>PG-170</b> | <b>1700/400/660</b> | <b>EUR 673,00</b> |
| PG-180        | 1800/400/660        | EUR 725,00        |
| <b>PG-190</b> | <b>1900/400/660</b> | <b>EUR 730,00</b> |

## geschlossen mit Türen

\* Ware kurzfristig lieferbar

| Modell        | B/T/H mm            | Listenpreis       |
|---------------|---------------------|-------------------|
| <b>PB-80</b>  | <b>800/400/660</b>  | <b>EUR 669,00</b> |
| PS-100        | 1000/400/660        | EUR 672,00        |
| <b>PS-110</b> | <b>1100/400/660</b> | <b>EUR 706,00</b> |
| * PS-120      | 1200/400/660        | EUR 722,00        |
| <b>PS-130</b> | <b>1300/400/660</b> | <b>EUR 733,00</b> |
| * PS-140      | 1400/400/660        | EUR 779,00        |
| <b>PS-150</b> | <b>1500/400/660</b> | <b>EUR 824,00</b> |
| * PS-160      | 1600/400/660        | EUR 878,00        |
| <b>PS-170</b> | <b>1700/400/660</b> | <b>EUR 915,00</b> |
| PS-180        | 1800/400/660        | EUR 970,00        |
| <b>PS-190</b> | <b>1900/400/660</b> | <b>EUR 998,00</b> |

# Edelstahl Sonderposten

## Mikro/Gerätebord MB

massive hochwertige Ausführung in CrNi AISI 304, Materialdicke 1,5 mm

|                |                      |            |
|----------------|----------------------|------------|
| <b>600/500</b> | B/T/H 600/500/300 mm | EUR 236,00 |
| <b>700/550</b> | B/T/H 700/550/300 mm | EUR 274,00 |



## Gewürzbord GB & Schütten GS

Standardausführung **ohne** Gewürzschütten GN 1/6 (optional), inkl. Einschubschienen mit Kippsicherung, CrNi AISI 304

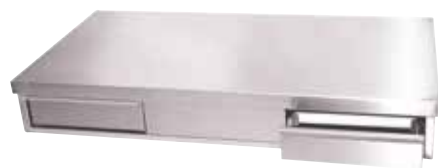
|                 |   |            |
|-----------------|---|------------|
| <b>800/200</b>  | B/T 800/200 mm,<br>mit 4 Einschubschienen für<br>Schütten GN 1/6  | EUR 184,00 |
| <b>1000/200</b> | B/T 1000/200 mm,<br>mit 5 Einschubschienen für<br>Schütten GN 1/6 | EUR 219,00 |
| <b>1200/200</b> | B/T 1200/200 mm,<br>mit 6 Einschubschienen für<br>Schütten GN 1/6 | EUR 279,00 |



|                      |                     |           |
|----------------------|---------------------|-----------|
| <b>Gewürzschütte</b> |                     | EUR 69,00 |
| <b>GS-1/6-100</b>    | mit Griff/pro Stück |           |

## Kaffeesudlade KSL

|             |  |            |
|-------------|--|------------|
| <b>400</b>  | B/T/H 400/520/150 mm,<br>mit 1 Lade mit Klopfstange                    | EUR 491,00 |
| <b>600</b>  | B/T/H 600/520/150 mm,<br>mit 1 Lade mit Klopfstange                    | EUR 554,00 |
| <b>800</b>  | B/T/H 800/520/150 mm,<br>mit 2 Laden, davon 1 Lade mit<br>Klopfstange  | EUR 791,00 |
| <b>1000</b> | B/T/H 1000/520/150 mm,<br>mit 2 Laden, davon 1 Lade mit<br>Klopfstange | EUR 899,00 |



## Müllrolli CPB

DM 390/ H 605 mm, Kapazität ca. 60 Lt.  
Ausführung CrNi AISI 304L  
Komplett mit Deckel und Räder

|                |                     |            |
|----------------|---------------------|------------|
| <b>CPB05R</b>  | Deckel abnehmbar    | EUR 277,00 |
| <b>CPB05R1</b> | Deckel mit Fußpedal | EUR 391,00 |



CPB05R

CPB05R1

# Edelstahl Sonderposten

## Servierwagen CS5

B/T/H 820/520/940 mm  
Ausführung CrNi AISI 304L  
Kunststoffräder

|               |         |            |
|---------------|---------|------------|
| <b>CS582D</b> | 2 Borde | EUR 424,00 |
| <b>CS583D</b> | 3 Borde | EUR 521,00 |



CS583D

## Regalwagen RPS

Ausführung CrNi AISI 304, 4 Räder mit Polyamidbeschichtung,  
Abmessungen (B/T) mit Gummipuffer + 70mm

|                 |   |            |
|-----------------|---|------------|
| <b>RPS08G1P</b> | B/T/H 385/563/900 mm<br>8 Paar Einschubwinkel für GN 1/1,<br>Abstand 77 mm, mit Arbeitsplatte | EUR 574,00 |
|-----------------|---|------------|

|                 |   |            |
|-----------------|---|------------|
| <b>RPS08G2P</b> | B/T/H 590/683/900 mm<br>8 Paar Einschubwinkel für GN 2/1,<br>Abstand 77 mm, mit Arbeitsplatte | EUR 640,00 |
|-----------------|---|------------|



RPS08G2P

|                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| <b>RPS20G1P</b> | B/T/H 382/560/1795 mm<br>20 Paar Einschubwinkel für GN 1/1,<br>Abstand 77 mm | EUR 698,00 |
|-----------------|--|------------|

|                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| <b>RPS20G2P</b> | B/T/H 587/680/1795 mm<br>20 Paar Einschubwinkel für GN 2/1,<br>Abstand 77 mm | EUR 752,00 |
|-----------------|--|------------|



RPS20G1P

## Zutatenwagen TC

Ausführung CrNi AISI 304  
mit 2-teiligem Klappdeckel

|               |                      |            |
|---------------|----------------------|------------|
| <b>TC 6/4</b> | B/T/H 400/595/700 mm | EUR 658,00 |
|---------------|----------------------|------------|



TC 6/4

## Waschbecken Kombi LMV

Ausführung CrNi AISI 304L  
Kompakte selbsttragende Bauweise  
Wasseranschluss 1/2" (KW und WW)  
mit Armatur

|               |                      |              |
|---------------|----------------------|--------------|
| <b>LMV 56</b> | B/T/H 500/600/850 mm | EUR 1.085,00 |
| <b>LMV 57</b> | B/T/H 500/700/850 mm | EUR 1.113,00 |



LMV 57

# Handwaschbecken

## Handwaschbecken LAME

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

|                     |  |            |
|---------------------|--|------------|
| <b>LAME-40</b>      | mit Kniebedienung, mit Armatur<br>mit Mischelement       | EUR 359,00 |
| <b>LAME-40/o.A.</b> | ohne Kniebedienung, ohne Armatur<br>Lochbohrung DM 33 mm | EUR 259,00 |



LAME-40

## Handwaschbecken LMASW

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

|              |                                |            |
|--------------|--------------------------------|------------|
| <b>LMASW</b> | mit Kniebedienung, mit Armatur | EUR 418,00 |
|--------------|--------------------------------|------------|



LMASW

## Handwaschbecken LMAME

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

|                   |   |            |
|-------------------|---|------------|
| <b>LMAME/S</b>    | Sensorarmatur mit Netzbetrieb<br>Hebel mit Vormischer | EUR 926,00 |
| <b>LMAME/o.A.</b> | ohne Armatur<br>Lochbohrung DM 35 mm                  | EUR 462,00 |



LMAME/S

## Handwaschstation LMASWTE

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

|                     |   |              |
|---------------------|---|--------------|
| <b>LMASWTE/S</b>    | Sensorarmatur mit Netzbetrieb<br>Hebel mit Vormischer | EUR 1.132,00 |
| <b>LMASWTE/o.A.</b> | ohne Armatur<br>Lochbohrung DM 35 mm                  | EUR 610,00   |



LMASWTE/S

## Mobiles Handwaschbecken LMASWA

Becken ca. 400x250x524 mm, 2 Kanister 13 Liter  
Wasserpumpe mit Fußpedal, 2 Rollen hinten

|                |                       |              |
|----------------|-----------------------|--------------|
| <b>LMASWA</b>  | B/T/H 460/380/1000 mm | EUR 823,00   |
| <b>LMASWAC</b> | B/T/H 482/450/1200 mm | EUR 2.358,00 |

Durchlauferhitzer 3,7 kW, max. Wassertemperatur 45° C  
regelbar über Mischer, mit Seifenspender, mit Halter für  
Papierhandtuchrolle, mit Abfalleimer (Gesamtbreite 752 mm)



LMASWA



LMASWAC

# Armaturen



Robuste hochwertige Ausführung – Premium Serie „Europe“

Werkspreise korrigiert 02/2024

## Einhebelmischer 2901/78

Kurzer Hebel, Auslauf DM 25 mm, keramische Kartusche  
Lochbohrung DM 30 mm, Anschlussrohre DM 10 mm  
(auf Bestellung mit flexiblen Anschlussschläuchen)  
**L:** Länge Auslaufhahn **H:** lichte Auslaufhöhe  
**A:** Abstand Mitte Bohrung bis Mitte Auslauf Wasserhahn

|                      |                              |            |
|----------------------|------------------------------|------------|
| <b>1E.2901.E6.78</b> | <b>L 195 / A 250 / H 158</b> | EUR 351,00 |
| <b>1E.2901.82.78</b> | <b>L 245 / A 300 / H 160</b> | EUR 351,00 |
| <b>1E.2901.87.78</b> | <b>L 295 / A 350 / H 210</b> | EUR 351,00 |



## Einhebelmischer 2901/72

Langer Hebel, Auslauf DM 25 mm, keramische Kartusche  
Lochbohrung DM 30 mm, Anschlussrohre DM 10 mm  
(auf Bestellung mit flexiblen Anschlussschläuchen)

|                      |                              |            |
|----------------------|------------------------------|------------|
| <b>1E.2901.E6.72</b> | <b>L 195 / A 250 / H 158</b> | EUR 351,00 |
| <b>1E.2901.82.72</b> | <b>L 245 / A 300 / H 160</b> | EUR 351,00 |
| <b>1E.2901.87.72</b> | <b>L 295 / A 350 / H 210</b> | EUR 351,00 |



## Einhebelmischer 2940/79

Kurzer Hebel, Auslauf DM 25 mm, keramische Kartusche  
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 12 mm

|                      |                      |            |
|----------------------|----------------------|------------|
| <b>1E.2940.91.79</b> | <b>L 300 / H 300</b> | EUR 401,00 |
| <b>1E.2940.92.79</b> | <b>L 300 / H 450</b> | EUR 401,00 |



## Einhebelmischer 2949/79

Kurzer Hebel, Auslauf DM 25 mm, Vorbefestigung, keramische Kartusche  
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 12 mm

|                      |                      |            |
|----------------------|----------------------|------------|
| <b>1E.2949.93.79</b> | <b>L 350 / H 590</b> | EUR 608,00 |
| <b>1E.2949.94.79</b> | <b>L 450 / H 590</b> | EUR 628,00 |



## Zweigriffarmatur 2223/11

Zweigriffarmatur, Auslauf DM 25 mm, Vorbefestigung, Ganzmetallgriffe  
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 15 mm

|                      |                      |            |
|----------------------|----------------------|------------|
| <b>1E.2223.93.11</b> | <b>L 350 / H 581</b> | EUR 657,00 |
| <b>1E.2223.94.11</b> | <b>L 450 / H 581</b> | EUR 684,00 |





# Geschirrspülbrausen

Robuste hochwertige Ausführung – Premium Serie „Europe“

Werkspreise korrigiert 02/2024

## Geschirrbrause Einloch

Geschirrbrause selbstschließend mit Fixierbügel,  
Ganzmetallgriffe mit Verschraubung,  
Wand-, Brause- und Federhalter Messing verchromt  
Lochbohrung DM 30 mm, Auslauf DM 25 mm; Auslaufhahn **L** 250 mm  
Abstand Mitte Bohrung bis Mitte Auslauf **A** 300 mm  
Lichte Auslaufhöhe **H** 259 mm  
Höhe mit Brause ca. 1100 mm

|                      |   |            |
|----------------------|---|------------|
| <b>3E.2100.S3.11</b> | mit Standardbrause  | EUR 683,00 |
| <b>3E.2100.4L.11</b> | Sonderausführung mit<br>Wasser-Energiesparbrause<br>nur Flächenstrahl – nur als Vorspülbrause<br>geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser | EUR 694,00 |



## Geschirrbrause Zweiloch

Geschirrbrause selbstschließend mit Fixierbügel,  
Ganzmetallgriffe mit Verschraubung,  
Wand-, Brause- und Federhalter Messing verchromt  
2 Lochbohrungen DM 23 mm, Auslauf DM 25 mm; Auslaufhahn **L** 300 mm  
Abstand Mitte Bohrung bis Mitte Auslauf **A** 300 mm  
Lichte Auslaufhöhe **H** 350 mm  
Höhe mit Brause ca. 1171 mm

|                          |   |            |
|--------------------------|---|------------|
| <b>2E.3050.19.11</b>     | mit Standardbrause  | EUR 754,00 |
| <b>2E.3050.4L.11/C19</b> | Sonderausführung mit<br>Wasser-Energiesparbrause<br>nur Flächenstrahl – nur als Vorspülbrause<br>geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser | EUR 766,00 |



## Geschirrbrause Wand

Geschirrbrause selbstschließend mit Fixierbügel,  
Ganzmetallgriffe mit Verschraubung,  
Wand-, Brause- und Federhalter Messing verchromt  
Auslauf DM 25 mm; Auslaufhahn **L** 300 mm  
Abstand Wand bis Mitte Auslauf **A** 445 mm  
Lichte Auslaufhöhe von Mitte Wandbohrung **H** 190 mm  
Höhe mit Brause von Mitte Wandbohrung ca. 1000 mm

|                          |   |            |
|--------------------------|---|------------|
| <b>2E.4015.19.11</b>     | mit Standardbrause  | EUR 754,00 |
| <b>2E.4015.4L.11/C19</b> | Sonderausführung mit<br>Wasser-Energiesparbrause<br>nur Flächenstrahl – nur als Vorspülbrause<br>geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser | EUR 765,00 |



# Elektronik Armaturen

Robuste hochwertige Profi-Armaturen WimTec  
Niederdruckarmaturen auf Anfrage

## Sensorarmatur Loft

Großzügige Dimensionierung, seitlich angebrachter Mischhebel, Infrarotelektronik flexible Anschlussschläuche  
Lochbohrung DM 35 mm

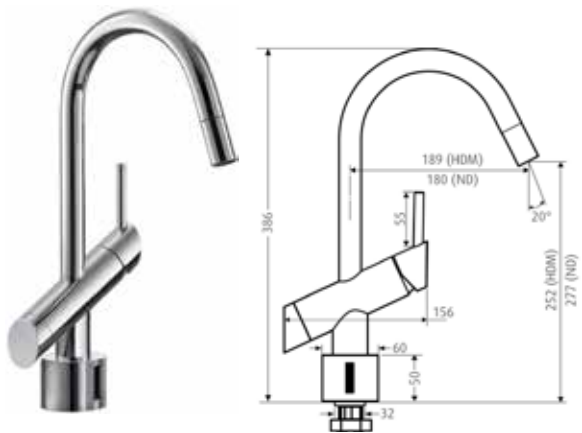
|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Loft 121070 / 230V        | EUR 564,00 |
| Loft 121056 / Batterie 9V | EUR 545,00 |



## Sensorarmatur Viva

Doppelfunktion: Berührungsloser Betrieb über den Infrarotsensor (Mischverhältnis voreinstellbar), oder manuell über den seitlichen Mischergriff (links- oder rechts montierbar), Schwenkbarer Zugauslauf, flexible Anschlussschläuche, Lochbohrung DM 35 mm

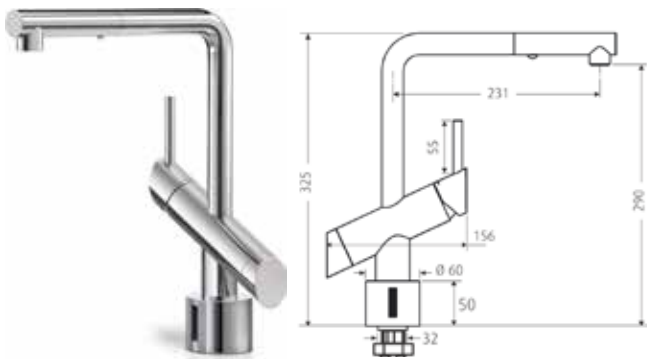
|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Viva K6HDM / 230V        | EUR 930,00 |
| Viva K6HDM / Batterie 9V | EUR 963,00 |



## Sensorarmatur Purea

Doppelfunktion: Berührungsloser Betrieb über den Infrarotsensor (Mischverhältnis voreinstellbar), oder manuell über den seitlichen Mischergriff (links- oder rechts montierbar), Schwenkbarer Zugauslauf, flexible Anschlussschläuche, Lochbohrung DM 35 mm

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Purea K6HDM / 230V        | EUR 971,00 |
| Purea K6HDM / Batterie 9V | EUR 971,00 |



## Schlauchroller MaxiReel

2024/R250/35

Schwenkbares Gehäuse Edelstahl, für Wand oder Deckenmontage, Aufrollstopper, automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen, Lebensmittelechter EPDM-Gummischlauch nicht für Reinigungschemie geeignet, inkl. spezieller Wasserpistole NiTo62, Menge & Strahlart einstellbar, Wassertemp. max. 90°C

|                          |               |              |
|--------------------------|---------------|--------------|
| MaxiReel M10/5R.M10.T449 | Schlauch 10 m | EUR 1.989,00 |
| MaxiReel M15/5R.M15.T449 | Schlauch 15 m | EUR 2.537,00 |



# ALLGEMEINE VERKAUFS- und LIEFERBEDINGUNGEN

## 1. Allgemeines:

Die nachstehenden allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und künftig abzuschließenden Geschäfte zwischen dem Auftragnehmer (AN) und Auftraggeber (AG) auch für etwaige Nach- oder Ersatzteillieferungen und bilden einen integrierenden Bestandteil der Kostenvoranschläge, Angebote und Rechnungen des Auftragnehmers. Gegenbestätigungen, Gegenangeboten oder sonstigen Bezugnahmen des AG, unter Hinweis auf seine Geschäftsbedingungen widerspricht der AN hiermit. Abweichende allgemeine Vertragsbedingungen des Vertragspartners (AG) sind nur nach schriftlicher Bestätigung durch den AN bindend. Änderungen und Abweichungen von den nachstehenden allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen bedürfen der Schriftform.

## 2. Angebote:

Angebote des AN sind freibleibend, vorbehaltlich Irrtum oder Auslassung. Übermittelte Unterlagen wie Prospekte, Datenblätter, technische Angaben, Maße und Gewichte sind branchenübliche Richtwerte. Der AN behält sich daher vor auch nach Vertragsabschluss technische Änderungen an bestellten Lieferungen vorzunehmen. Verträge zwischen dem Auftragnehmer und Auftraggeber kommen erst mit Absenden der schriftlichen Auftragsbestätigung durch den AN zustande. Rechte des AG aus diesem Vertrag sind nicht übertragbar.

## 3. Schutz von Plänen und Unterlagen:

Sämtliche Entwürfe, Planungsunterlagen, Zeichnungen, Berechnungen und andere Unterlagen bleiben geistiges Eigentum des AN. Jede Verwendung, insbesondere die Weitergabe, Vervielfältigung und Veröffentlichung bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des AN.

## 4. Preise:

Die Preise gelten, wenn nichts anderes vereinbart, durchwegs für Lieferungen und Abrufung vom Lager ausschließlich Versicherung, ausschließlich Verpackung und ausschließlich Mehrwertsteuer. Den AN treffende Erhöhungen von Nebenkosten, wie Frachtraten, Versicherungsprämien, Zölle etc, berechtigen den AN zu entsprechenden Preiserhöhungen, ohne dass dem AG ein Rücktrittsrecht zusteht.

## 5. Zahlungsbedingungen, Verzugszinsen, Mahnspesen:

Die Zahlung hat, sofern keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, bar per Lieferung netto ohne Abzug zu erfolgen. Die Abnahme von Schecks oder Wechsel erfolgt nur erfüllungshalber, alle Bankspesen, Zinsen, etc. gehen zu Lasten des AG. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in Höhe der jeweiligen Kosten des Bankkontokorrentkredites einschl. aller Nebengebühren sowie Ersatz der außergerichtlichen Inkassospesen fällig. Mit schuldbefreiender Wirkung können Zahlungen nur auf die auf den verwendeten Geschäftspapieren angegebenen Bankkonten oder an Personen mit schriftlicher Inkassovollmacht geleistet werden. Eine Aufrechnung mit bestrittenen Gegenforderungen ist unzulässig. Für den Fall der Vereinbarung der Abstattung des Rechnungsbetrages in Teilzahlungen gilt Terminverlust für den Fall des Verzuges mit einer Teilzahlung als vereinbart. Für den Falle des Zahlungsverzuges des AG hinsichtlich einer Forderung des AN wird die Fälligkeit sämtlicher allenfalls bestehender weiterer Forderungen des AN vereinbart. Abrechnungen gelten unter Vorbehalt des Irrtums. Das Recht auf Geltendmachung des durch den Zahlungsverzug entstandenen Schadens bleibt hievon unberührt.

## 6. Lieferumfang, Montagen

Generell ist keine Lieferung oder Montage in den Preisen enthalten. Sollte gegen separate Vereinbarung bzw. Verrechnung eine Lieferung oder Montage durchgeführt werden, wird folgendes vorausgesetzt: Alle, für die Geräte notwendigen Versorgungsleitungen und das Anschließen der Geräte muss durch konzessionierte Installationsunternehmer auf Kosten des AG durchgeführt werden. Das Versetzen von Bodenwannen ist bauseits durchzuführen. Sämtliche Stemm-, Verputz-, Maler- und Maurerarbeiten und derartige von dritter Seite zu leistende Arbeiten sowie Tauwasserableitungen, Elektro-, Gas- und Wasseranschlüsse sind nicht vom AN zu leisten. Kostenbeteiligung des AN für Bau, Strom, Wasser, Sanitäreinrichtungen, Abfall, Schuttentsorgung und Reinigung ist ausgeschlossen.

## 7. Lieferfrist:

Die Lieferverpflichtung des AN steht unter dem Vorbehalt rechtzeitiger und ordnungsgemäßer Eigenbelieferung. Wird die Lieferfrist nicht eingehalten, kann der AG deswegen den Auftrag nicht annullieren und hat keinen Anspruch auf Schadenersatz wegen verspäteter Lieferung. Der AN wird erst durch die Ansetzung einer auf mindestens 2 Monate bemessenen Nachfrist in Lieferverzug versetzt. Wird auch bis zum Ablauf dieser Frist nicht erfüllt, so ist der AG berechtigt, sofern er dies unverzüglich erklärt, auf die nachträgliche Lieferung zu verzichten oder vom Vertrag zurückzutreten. In beiden Fällen ist der AN zur Herausgabe der erhaltenen Anzahlung ohne Zinsen verpflichtet unter Ausschluss jeglicher Schadenersatzansprüche des AG. Lieferhemmnisse wegen höherer Gewalt oder aufgrund von unvorhergesehenen und nicht von der Herstellerfirma oder dem AN zu vertretenden Ereignissen, wie etwa auch Betriebsstörungen, Streiks, Aussperrungen, behördlichen oder staatlichen Anordnungen, Transporthindernissen, nachträglichem Wegfall von Ausfuhr- oder Einfuhrmöglichkeiten und Epidemien wie z.B. COVID-19 entbinden den AN für die Dauer und den Umfang ihrer Einwirkungen von der Verpflichtung etwa vereinbarte Liefer- oder Abladezeiten einzuhalten. Sie berechtigen den AN auch zum Rücktritt vom Vertrag, ohne dass dem AG deshalb Schadenersatz oder sonstige Ansprüche zustehen.

## 8. Annahme:

Weigert sich der AG das Kaufobjekt zum festgesetzten Zeitpunkt abzunehmen, kann der AN unter Setzung einer Nachfrist von 8 Tagen vom Vertrag zurücktreten, wobei mindestens 30 % des Verkaufspreises vom AN als konventionsweise vereinbarter Schadenersatz beansprucht werden können. Der Nachweis eines größeren Schadens bleibt dem AN vorbehalten. § 373 UGB bleibt davon unberührt.

## 9. Eigentumsvorbehalt:

Die gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung sämtlicher auch künftig entstehender Forderungen Eigentum des AN. Kommt der AG seinen Ver-

pflichtungen aus dem Vertrag nicht ordnungsgemäß nach, ist der AN berechtigt, die in seinem Eigentum stehenden Gegenstände auf Kosten sowie ohne Wissen und Einvernehmen des AG zurückzuholen und sich zu diesem Zweck auf angemessene Weise Zutritt zu seinem Eigentum zu verschaffen. Der AG erklärt sich hiermit ausdrücklich einverstanden und verzichtet ausdrücklich auf jegliche Besitzstörungsansprüche.

## 10. Änderungen und Stornierungen von Bestellungen:

Bestellungsänderungen und Stornierungen bedürfen der ausdrücklichen Zustimmung des AN. Da der AN die zu liefernden Waren nicht selbst erzeugt, ist er berechtigt vom Kaufvertrag zurückzutreten, ohne dem AG dafür Schadenersatz leisten zu müssen, wenn sich beim AN unverschuldet Schwierigkeiten bei der Herstellung durch den Erzeuger oder Beschaffung der Waren ergeben. Insbesondere haftet der AN nicht für Verzögerungen bzw. Nichtlieferungen wegen höherer Gewalt oder aufgrund von unvorhergesehenen und nicht seitens des AN zu vertretenden Ereignissen wie Betriebsstörungen, Streiks, Aussperrungen, behördlichen oder staatlichen Anordnungen, nachträglicher Wegfall von Ausfuhr- oder Einfuhrmöglichkeiten, extreme Witterungsbedingungen, politische Auseinandersetzungen und Epidemien wie z.B. COVID 19. Bei unbegründetem Rücktritt durch den AG ist der AN nach eigener Wahl berechtigt, entweder Erfüllung oder 30 % des Kaufpreises als Stornogebühr zu verlangen oder Schadenersatz geltend zu machen.

## 11. Rügepflicht:

Erkennbare Mängel der gelieferten Ware sind bei Warenerhalt zu rügen. Wird eine Mängelrüge nicht oder nicht rechtzeitig erhoben, so gilt die Ware als genehmigt. Die Geltendmachung von Gewährleistungs- oder Schadenersatzansprüchen sowie das Recht auf Irrtumsanfechtung aufgrund der Mängel ist in diesen Fällen ausgeschlossen. Ebenso sind allfällige Mehr- oder Minderlieferungen sofort bei Warenerhalt zu rügen, andernfalls die gelieferte Stückzahl anerkannt wird. Sollte der Mangel erst zu einem späteren Zeitpunkt entdeckt werden können, so ist die Rüge unverzüglich durchzuführen. Die Rüge hat schriftlich zu erfolgen.

## 12. Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung, Schadenersatz:

Der AN ist jedenfalls berechtigt und innerhalb eines Jahres (für Ware aus den Restposten sowie Gebrauchtware jedoch max. 6 Monate) verpflichtet, ab Übergabe des Kaufobjektes in die Sphäre des AG ordnungsgemäß als mangelhaft gerügte Mängel nach seiner Wahl durch Verbesserung oder Austausch zu beheben. Ausgetauschte Teile sind vom AG porto- und frachtfrei an den AN zu übermitteln. Sonstige Gewährleistungsansprüche, insbesondere allfällige Preisminderungsansprüche, werden einvernehmlich ausgeschlossen. Jeglicher Gewährleistungsanspruch gilt für den Fall ausgeschlossen, dass Reparaturen oder sonstige Veränderungen bzw. unsachgemäße Handhabung durch den AG oder Dritte vorgenommen wurden, sowie für den Fall, dass die Betriebsanleitung des Herstellers nicht befolgt wurde. Der AN haftet auch nicht für natürlichen Verschleiß, Glasbruch und Teile welche starker Abnutzung unterworfen sind, wie Messer, Feder, Gummi und dergleichen. Lehnt der AG die vom AN als erforderlich erachteten Reparatur/Austauschmaßnahmen ab, gelten weitere Gewährleistungsansprüche ab diesem Zeitpunkt hiermit einverständlich als ausgeschlossen.

Für Geräte und Anlagen ist mindestens eine jährliche Wartung vorgeschrieben. Eine Garantie wird, sofern nicht gesondert schriftlich vereinbart, nicht gewährt. Sollte eine Garantie der Herstellerfirma vorliegen und vom AN an den AG weitergegeben werden, sind allfällige Ansprüche aus der Garantie direkt an den Hersteller zu richten. Eine Haftung des AN aus der Garantie besteht nicht. Für den Fall, dass sich Beanstandungen als ungerechtfertigt erweisen, ist der AG verpflichtet dem AN alle daraus entstandenen Kosten zu ersetzen. Die Schadenersatzpflicht des AN wird für Schäden aus vorsätzlichem oder grob verschuldeten Verhalten beschränkt. Eine Haftung des AN für allfällige beim AG oder Dritten eintretende Mangelgeschäden wird einvernehmlich ausgeschlossen. Allfällige Regressforderungen, die der AG oder Dritte aus dem Titel Produkthaftung iSd PHG gegen den AN richtet, sind ausgeschlossen, es sei denn, der Regressberechtigte weist nach, dass der Fehler in der Sphäre des AN verursacht und zumindest grob fahrlässig verschuldet worden ist.

## 13. Geräterücknahmen:

Der AN kann dem AG bei Rücknahme von Elektro- und Elektronikaltgeräten aus gewerblichen Zwecken die Kosten der Entsorgung in Rechnung stellen, und zwar auch dann, wenn er diese durch gleichartige Neugeräte, die dieselbe Funktion erfüllen, ersetzt.

## 14. Rechtsfall, Erfüllungsort, Gerichtsstand:

Der AG ist Unternehmer im Sinne des § 1 KSchG. Es gilt österreichisches Recht mit Ausnahme des UN-Kaufrechts. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Firmensitz des AN.

## 15. Salvatorische Klausel

Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Regelungen. Unwirksame Bestimmungen gelten als durch solche wirksamen Regelungen ersetzt, die geeignet sind, den wirtschaftlichen Zweck der weggefallenen Regelung soweit wie möglich zu verwirklichen.

## 16. Datenschutzgrundverordnung DSGVO

Im Rahmen der Informationspflichten nach der DSGVO weisen wir auf unsere Datenschutzerklärung hin. Diese ist auch auf unserer Homepage unter [www.stoelner.at/datenschutz](http://www.stoelner.at/datenschutz) jederzeit abrufbar. Überdies liegt diese in gedruckter Form auch in unseren Geschäftsräumlichkeiten auf.

## Impressum

Eigentümer, Verleger und Redaktion: Stölner Ges.m.b.H., Druck Gugler GmbH  
Für den Inhalt verantwortlich: Stölner Ges.m.b.H.  
Diese Preisliste setzt alle vorherigen außer Kraft.  
Alle technischen Angaben und Preise sind unverbindliche Richtwerte basierend auf unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen.  
Preis- und Produktänderungen, Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



[www.stoelner.at](http://www.stoelner.at)



**Stölner GmbH**

**Firmensitz:**

Burggasse 120  
A-1070 Wien

T. +43 (0) 1 52 24 674  
E. [office@stoelner.at](mailto:office@stoelner.at)

**Standort St. Pölten:**

Herzogenburgerstraße 9  
A-3100 St. Pölten

T. +43 (0) 2742 36 22 20-0  
E. [office@stoelner.at](mailto:office@stoelner.at)