

stoeiner

großküchentechnik. gastrotechnik. speiseeistechnik.

2025/26



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

Heute perfekt gekocht – morgen perfekt serviert!

Flexibel. Effizient. Nachhaltig.

Mit „Ready2Serve“ zukunftsicher in der Gastronomie. Alle Infos zu unserem innovativen Küchensystem, finden sie auf S.94



Willkommen in der Zukunft

Mit STOELNER zu mehr Gästen und weniger Stress

Wir freuen uns, Ihnen die neueste Ausgabe unseres Katalogs vorzustellen, in dem wir Ihnen zusammen mit unseren Experten ein breitgefächertes Produktportfolio für die professionelle Gastronomie präsentieren. Besonderes Highlight ist unser innovatives Küchensystem „Ready2Serve“ – ein durchdachtes Verfahren für maximale Effizienz und Qualität, das sich ideal für unterschiedlichste Gastrokonzepte eignet.

Mit „Ready2Serve“ läuft die Küche trotz schwankender Gästezahlen oder unterbesetzten Teams auf Tempo. Durch Cook & Chill, Shockkühlen/-frozen und gezielte Regeneration wird aus Küchenchaos ein durchdachter Küchenprozess. Weniger Stress. Mehr Qualität. Volle Kontrolle.

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



► Spültechnik

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

► Wassertechnik

BWT / Brita / M3	Enthärter / Osmose / Filter	30
Reinigungsmittel	Reiniger / Glanztrockner	34

► Espresso-technik

Rancilio / Promac	Espressomaschinen	36
Eureka	Kaffeemühlen / Zubehör	45

► Mareno

Mareno	Kochgeräte 90	49
Mareno	Kochgeräte 70	64
Mareno	Kochgeräte 60	76
Mareno	Einbaugeräte 60/70	86

► Kochtechnik

Ready2Serve	Das Küchensystem	94
Convotherm	Heißluftdämpfer	96
Moduline	Heißhaltegeräte / NT-garen / Regenerieren	110
Merrychef, Panasonic	Schnellgarsysteme	118
Herb.ERT	Trockenschrank	121
Inducs	Induktionstechnik	122
FriFri / Lincat / Kienle	Fritteusen / Pastakocher	138
Casta / Parker	Hockerkocher / Chinaherde / Teppanyaki	150
Berner	Grillplatten / Einbaugeräte	152
Ambach	Kochgeräte	156
Moduline / Tecnoinox	Salamander / Flexygrill	158
Panasonic	Mikrowellenherde	160
Modular	Heißluftöfen / Heißluftdämpfer	162
Cuppone / Zanoli	Pizzaöfen / Konditoröfen	164
Hatco	Toaster / Wärmebrücken / Suppentöpfe	172
Sammic	Sous-Vide Garer	174

► Küchengeräte

Pacojet	Pacojet 4	176
Stölnner / Sammic	Rührmaschinen / Fleischwolf / Stabmixer	178
Cuppone	Teigknetter / Pizzaformer	184
Sammic	Vakuumverpackungsmaschinen / Gemüseschneider	186

► Kühltechnik

Gelato / Konditortechnik	Gelato Katalog / Eislagerschrank / Sahneautomat	192
CNS Kühlpulte	Kühl-Tiefkühlpulte / Abfallkühlpult	194
CNS Kühlpulte	Getränkekühlpulte / Cocktailstation	200
Kühlgeräte / Liebherr	Saladetten / Pizzatische / Gefriertruhen	206
Coldline	Schockfroster / Kühl-Tiefkühlschränke	209
Liebherr	Kühl-Tiefkühlschränke / Weinschränke	216
Simag / Hoshizaki / Brema	Eiswürfelerzeuger / Eisflockenerzeuger	223

► Vitrinentechnik

Ragus	Heißhaltevittrinen	234
Mafiol / Sagi	Kühl-Tiefkühlvittrinen / Wandkühlungen	236
Mondial Framec	Eisvittrinen	240

► Edelstahltechnik

CNS	Dunstabzugshauben	244
CNS	Edelstahlmöbel	248
Klarco	Armaturen / Schlauchroller	270

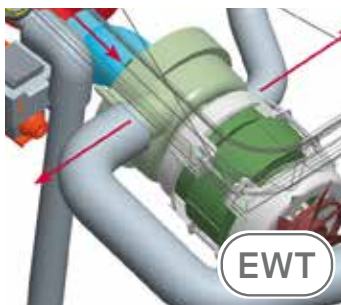
Mit über **1 Million** produzierter Industriespülmaschinen zählt **Elettrobar** zu den führenden Produzenten weltweit! Je nach Modellreihe sind die Maschinen mit Features ausgestattet, um den verschiedensten Kundenanforderungen gerecht zu werden!



ECC

Hygienische Konstruktion

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



EWT

Spültechnologie

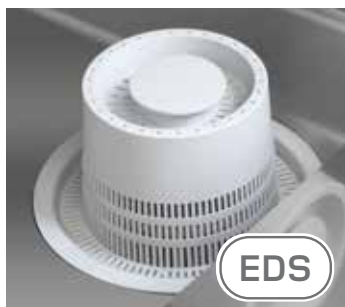
DuoFI Waschpumpe geräuscharm & maximale Leistung, minimaler Energieverbrauch



EHW

Heißspül-System

Intelligent ausgeklügelte Heizleistungsverteilung von Boiler und Tankheizung, temperaturstabil & schnell



EDS

Abwassertechnologie

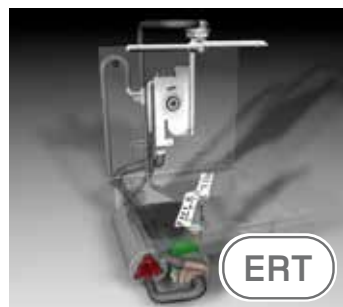
Syphonartiges Ablaufsystem verbessert Waschwasserqualität und verringert Verbrauch von Reinigungsmittel



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

HAUBENSÜPÜLER



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 1.980,00
Ocean 31.DE mit Ablaufpumpe	EUR 2.120,00



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 1.760,00
Wave-E 40.D mit Reinigerdosiergerät	EUR 1.937,00
Wave-E 40.S mit Wasserenthärter	EUR 2.044,00



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 Reinigungsschnee 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 2.298,00
Ocean 41.SD mit Wasserenthärter	EUR 2.575,00
Ocean 41.DE mit Ablaufpumpe	EUR 2.486,00
Ocean 41.SDE mit Ablaufpumpe und Wasserenthärter	EUR 2.757,00

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 2.999,00

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 3.889,00

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 Reinigungsschnee 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 2.793,00
Wave-E 60.D mit Reinigerdosiergerät	EUR 2.992,00
Wave-E 60.S mit Wasserenthärter	EUR 3.048,00

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 3.268,00
Ocean 61.SD mit Wasserenthärter	EUR 3.566,00
Ocean 61.DE mit Ablaufpumpe	EUR 3.545,00
Ocean 61.SDE mit Ablaufpumpe und Wasserenthärter	EUR 3.800,00

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 3.943,00

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 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.

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 5.043,00
River 63.TDE mit automatischem Wasserenthärter
EUR 5.497,00

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 5.165,00

Wave 381.D mit Reinigerdosiergerät

EUR 5.342,00

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 6.420,00

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	7.838,00
River 83.TDE mit automatischem Wasserenthärter	EUR	8.250,00
River 83.CDE.NRG mit automatischer Wärmerückgewinnung	EUR	10.518,00

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 93.CDE.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 9.676,00
River 93.TDE mit automatischem Wasserenthärter	EUR 10.117,00
River 93.CDE.NRG mit automatischer Wärmerückgewinnung	EUR 12.336,00

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 Tablettspüler



Spezieller 3-armiger Wascharm

Ocean 61L.DE

EUR 4.298,00

Ocean 61L.CDE mit Nachspülpumpe

EUR 4.879,00

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 5.902,00

Option Ocean & River:

Edelstahlgrundkorb 500x600 mm

EUR 293,00

Edelstahleinsatz 500x500 mm für 5 Tablettspüler/Bleche

EUR 266,00

Geschirrspüler

elettrobar
Geschirrspüler  **protecta 65/85**
Desinfektionsprogramme: A₀=30 und A₀=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
Protecta 65 CDE	600/600/820 mm	400 V/8,6 kW	2,1/6 kW	15/6 Lt	EUR 5.833,00
Protecta 65 TDE	600/600/820 mm	400 V/8,6 kW	2,1/6 kW	15/6 Lt	EUR 6.252,00
Protecta 85 CDE	634/755/1599 mm	400 V/9,6 kW	2,1/7 kW	15/6 Lt	EUR 8.188,00
Protecta 85 TDE	634/755/1599 mm	400 V/9,6 kW	2,1/7 kW	15/6 Lt	EUR 8.629,00

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



Mistral 242.X.DE	ELI intelligente digitale Steuerung	EUR 4.300,00
Mistral 242.LX.CDE	ESI erweiterte intelligente Steuerung, ERT Nachspülpumpe - konstante Temp. & Druck	EUR 5.243,00

CNS Ablagegitter Code 433032 für Mistral 242.X.DE/LX.CDE **EUR 122,00**
(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

Niagara 243.D		EUR 7.150,00
Niagara 243.DE	EDT Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe	EUR 7.300,00



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**

Niagara 244.D		EUR 8.350,00
Niagara 244.DE	EDT Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe	EUR 8.550,00

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 8.750,00

River 345.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung

EUR 12.350,00

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 9.850,00

River 346.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung EUR 13.450,00



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 13.500,00

River 347.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung EUR 17.100,00



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 21.700,00

River 348.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung EUR 25.250,00



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.

Niagara 411.1	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	EUR 14.189,00
Niagara 411.2	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	EUR 22.756,00

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.

Mistral 416.1	400 V/29 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 1701/770/1615 mm, bis zu 200 Körbe/h, nach DIN 10534 - 95 Körbe/h	EUR 22.756,00
Mistral 416.2	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	EUR 31.537,00
Mistral 416.3	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	EUR 39.996,00

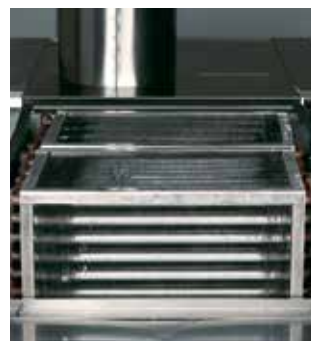
Diverse Optionen auf Anfrage (z.B.):



Eckmodule



Trockenzone



Wärmerückgewinnung



Wärmepumpe

Zubehör Spülmaschinen



CNS-Tische für Haubenspüler-massiv & geschweißt

Ablauftisch STA-700 DX rechts

EUR 838,00

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 838,00

links an die Maschine anbaufähig



STA-700 DX

Ablauftisch STA-1200 DX rechts

EUR 1.211,00

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 1.211,00

links an die Maschine anbaufähig



STA-1200 DX

Ablauftisch STA-1600 DX rechts

EUR 1.431,00

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 1.431,00

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX

Zulauftisch STZ-700 DX rechts

EUR 1.422,00

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 1.422,00

links an die Maschine anbaufähig



STZ-700 SX

Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

EUR 1.713,00

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 1.713,00

links an die Maschine anbaufähig



STZ-1200 SX

Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

EUR 2.155,00

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 2.155,00

links an die Maschine anbaufähig



STZ-1600 SX

Zubehör Spülmaschinen

elettrobar

CNS-Tische für Haubenspüler-Schraubsystem

Ablauftisch P70

EUR 505,00

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



P70

Ablauftisch PA 70 DX rechts

EUR 595,00

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 595,00

links an die Maschine anbaufähig



PA 120 DX

Ablauftisch PA 120 DX rechts

EUR 826,00

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

Ablauftisch PA 120 SX links

EUR 826,00

links an die Maschine anbaufähig



PAL 120 DX

Zulauftisch PAL 120 DX rechts

EUR 1.288,00

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 1.288,00

links an die Maschine anbaufähig



PALS 120 DX

Zulauftisch PALS 120 DX rechts

EUR 1.405,00

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 1.405,00

links an die Maschine anbaufähig

Müllrolli CPB05R

EUR 299,00

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

Müllrolli CPB05R1 – Pedal

EUR 422,00

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



CPB05R1

Drahtkörbe beschichtet

elettrobar

Eckiger Gläserkorb 3- oder 4-teilig

Eckiger Gläserkorb 3-teilig mit geneigter Auflage EUR 82,00
B/T/H 390/390/170 mm, Dm 110 mm, Code 983041

Eckiger Gläserkorb 3-teilig mit geneigter Auflage EUR 86,00
B/T/H 400/400/170 mm, Dm 110 mm, Code 983081

Eckiger Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage EUR 90,00
B/T/H 390/390/170 mm, Dm 85 mm, Code 983038

Eckiger Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage EUR 90,00
B/T/H 400/400/170 mm, Dm 85 mm, Code 983066

Eckiger Gläserkorb ohne Unterteilung, flach EUR 60,00
B/T/H 390/390/100 mm, Code 983055

Eckiger Gläserkorb ohne Unterteilung, flach EUR 66,00
B/T/H 400/400/100 mm, Code 983061



Code 983038



Code 983055

Kit Doppelkorb

Kit Doppelkorb 390 x 390 mm, Code 901054 EUR 221,00
Inkl. CNS-Einsatzrahmen, 2 Gläserkörbe 983055,
1 Untertasseneinsatz, 1 Kleintellereinsatz 780140

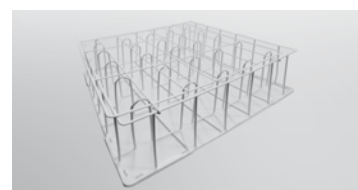
Kit Doppelkorb 400 x 400 mm, Code 901055 EUR 221,00
Inkl. CNS-Einsatzrahmen, 2 Gläserkörbe 983061,
1 Untertasseneinsatz, 1 Kleintellereinsatz 780140



Code 901055

Korb für Kunststoffbecher

Becherkorb 500x500mm EUR 320,00
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 147,00
für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 165 mm
Code 780094

Mit ebener Auflage mit Unterteilungen EUR 173,00
für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 210 mm
Code 780098

Mit geneigter Auflage mit Unterteilungen EUR 158,00
für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 165 mm
Code 780102

Mit geneigter Auflage mit Unterteilungen EUR 189,00
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 57,00
B/T/H 390/390/150 mm, Code 780133	EUR 74,00
B/T/H 400/400/150 mm, Code 780134	EUR 74,00

Grundkorb

B/T/H 500/500/100 mm, Code 780132 (Wave-E)	EUR 61,00
B/T/H 500/500/170 mm, Code 780135 (Ocean, River, Wave)	EUR 75,00
B/T 600/500 mm, Code 70181	EUR 137,00

Tellerkorb

B/T 500/500 mm, mit 64 Zapfen, Code 780131 (Wave-E)	EUR 61,00
B/T 500/500 mm, mit 40 Zapfen, Code 780072 (Ocean, River, Wave)	EUR 77,00

Tellerkorb

B/T 600/500 mm, für 22 Teller Dm 240 mm, Code 70180	EUR 137,00
---	------------

Besteckkorb

B/T 500/500 mm, ebene Auflage, engmaschig, Code 780080	EUR 81,00
--	-----------

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 39,00
-----------------------------------	-----------

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 293,00
B/T 560/630 mm, Code 41305	EUR 326,00
B/T 700/700 mm, Code 42305	EUR 381,00
B/T 1310/700 mm, Code 43305	EUR 799,00



Code 706129



Code 41305-43305

CNS-Einsatz für Backbleche

B/T 500/500 mm, Code 712028 für 5 Backbleche/Tabletts max. 65 mm tief	EUR 266,00
B/T 500/500 mm, Code H 324660 für 8 Backbleche/Tabletts max. 40 mm tief	EUR 231,00



Code 712018



Code H 324660

CNS-Zubehöreinsatz

B/T 150/150 mm, Code 712017	EUR 99,00
DM 170 mm, Code 706128	EUR 72,00



Code 712017 und 706128

Flaschenkorb

Bottlemaster pro, Code 78580 für 8 Flaschen, Höhe max. 300mm, DM max. 90mm, Innendurchmesser Flaschenhals min. 17,5mm, EasyHandling ClickSystem zum raschen Umwechseln vom Geschirrspüler zum Flaschenspüler (Umrüstkit erforderlich) passend für Spüler Ocean & River mit Körben 500x500 mm	EUR 422,00
Umrüstkit für Bottlemaster pro (inkl. Click-Spülarms) Umbau durch Techniker erforderlich inkl. Softwareanpassung	EUR 91,00



Laugenpumpen

Bausatz Laugenpumpe für Gläserspüler	EUR 277,00
Bausatz Laugenpumpe für Geschirrspüler	EUR 297,00
Einbau Laugenpumpe Netto/Pauschalpreis	EUR 201,00

Achtung: das ist ein Nettopreis - kein Rabatt möglich



Bausatz Laugenpumpe

wassertechnik

BWT



SEITE

30

BRITA



SEITE

32

WASSERFILTER EISERZEUGER



SEITE

33

REINIGUNGSCHEMIE



SEITE

34

Wasserenthärtung mit



Automatischer Enthärter Bestsoft 11

2025/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 1.020,00



Umkehrosmose Bestaqua 14 ROC

2025/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 66,00
Membrane 14 ROC	EUR 264,00
Membrane 16 ROC	EUR 354,00

Wasseraufbereitung mit



Filterkerzen Bestmax

für Espressomaschinen und Kombidämpfer

Bestmax Filterkerze M	EUR 114,50
Kapazität: 2.620 l/Kombidämpfer*, 3.800 l/Kaffeemaschinen*	
Bestmax Filterkerze XL	EUR 179,00
Kapazität: 4.690 l/Kombidämpfer*, 6.800 l/Kaffeemaschinen*	
Bestmax Filterkerze 2XL	EUR 252,00
Kapazität: 8.270 l/Kombidämpfer*, 12.000 l/Kaffeemaschinen*	

* Kapazität bei 10° dKH mit Verschnitteinstellung



Bestmax Anschlusszubehör

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

Aquameter mit LCD Display	EUR 77,00
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.

Filterkerze Bestclear 2XL (Teilentsalzung)	EUR 202,00
Filterkerze ohne Filterkopf, Anschlußset, Aquameter B/T/H ca. 230/185/600 mm (Abmessungen kpl. inkl. Filterkopf) Kapazität 9.000 Liter (bei 10dKH° und 0% Verschnitt)	
Filterkerze Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)	EUR 202,00
Filterkerze ohne Filterkopf, Anschlußset, Aquameter B/T/H ca. 230/185/600 mm (Abmessungen kpl. inkl. Filterkopf) Kapazität 3.300 Liter (bei 10dKH° und 0% Verschnitt)	



Anschluss-Set besthead FLEX 2 – HF	EUR 101,00
bestehend aus Filterkopf Besthead und Schlauchset	

Aquameter	EUR 89,50
Durchflußmessgerät 3/4" mit LCD-Display	



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

Wasseraufbereitung



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 222,50

B/T/H 117/104/419 mm

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

Purity C300 Quell ST EUR 258,00

B/T/H 125/119/466 mm

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

Purity C500 Quell ST EUR 317,50

B/T/H 144/144/557 mm

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

Purity C1100 Quell ST EUR 387,00

B/T/H 184/184/557 mm

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



Purity C

Option iQ Meter

Das BRITA iQ Meter ist ein smartes Durchfluss-Messgerät zur Online-Überwachung aller BRITA PURITY und PURITY C Filterinstallationen. Es ist ideal für alle, denen Sicherheit im Maschinenbetrieb und eine zuverlässige Filterleistung wichtig ist. Das BRITA iQ Meter misst den tatsächlichen Wasserverbrauch und sendet die Daten an das BRITA iQ Portal.

iQ Meter 10 – 100 3/8" EUR 149,00

passend für Purity C Quell Systeme, Aufpreis auf Komplettsystem Purity C EUR 94,00

iQ Meter 100 – 700 3/4" EUR 164,00

passend für Purity Reihe, Aufpreis auf Komplettsystem Clean / Clean Extra EUR 94,00



iQ Meter

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



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)



Purity 1200 Clean/Clean Extra



Flowmeter

Wechselkartuschen/Tauschfilter

Purity C150 Quell ST Filterkartusche

EUR 73,50

Purity C300 Quell ST Filterkartusche

EUR 109,00

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 150,50

Purity 1200 Clean Extra Wechselkartusche

EUR 160,00



Kartusche

Wasserfilter HF

- Schutz und Hygiene für **Eisergezeug**
- 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, Schlauch)



3M



Wasserfilter HF

HF20-SI (geeignet bis 272kg Eis/Tag)

EUR 178,00

Kapazität 52.000 Lt., Höhe 385 mm

HF40-S (geeignet für 408kg Eis/Tag)

EUR 283,00

Kapazität 94.000 Lt., Höhe 340 mm

HF90-S (geeignet für 815kg Eis/Tag)

EUR 371,00

Kapazität 204.000 Lt., Höhe 562 mm

Tauschpatrone für HF20 (Tausch 1x/Jahr)

EUR 98,00

Tauschpatrone für HF40 (Tausch 1x/Jahr)

EUR 201,00

Tauschpatrone für HF90 (Tausch 1x/Jahr)

EUR 289,00

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 92,00
Professional Clean 10+ / 24 kg	EUR 167,00



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 99,00
Eco Clean 10+ / 24 kg	EUR 174,00



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 96,00
--------------------------	-----------



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 102,00
-----------------	------------



INVICTA



SEITE
36

CLASSE 20



SEITE
38

CLASSE 9



SEITE
40

CLASSE 7



SEITE
42

CLASSE 5



SEITE
43

PROMAC



SEITE
44

KAFFEEMÜHLEN



SEITE
45

ZUBEHÖR



SEITE
46



Rancilio Invicta



Invicta ist die zuverlässige, stabile und einfach zu bedienende Einboiler-Kaffeemaschine mit einem modernen, eleganten Design. Invicta wurde entwickelt, um den Service zu beschleunigen und dank der elektronischen Steuerung der Kaffee-, Wasser- und Dampffunktionen die besten Extraktionstechnologien für alle Baristas zugänglich zu machen.

Standardausstattung



DIGITALEN
TOUCHSCREEN



DIGITAL-DISPLAY



STEADY BREW



T-SWITCH



VORBRÜHUNG UND
NACHBRÜHUNG



SMART FLUSH



X-TEA



COOL-TOUCH-
DAMPFLANZE



ZWEISTUFIGER
DAMPFDREHKNOPF



ERGONOMISCHER
SIEBTRÄGER



LED-LEUCHTEN



HÖHENVERSTELLBARE
TROPFSCHALE



ABM



ISOLIERTER
BOILER



GEPLANTES EIN-/
AUSSCHALTEN



EASY CLEAN



ERWEITERTE
DIAGNOSE



SNAP & SHARE

Inivicta



coffeeing the World

Invicta 2gr

B/T/H 817/600/450 mm,
400 V/4,6 kW,
Dampfboiler: 11 l,
inkl. Cool Touch

EUR 10.584,00



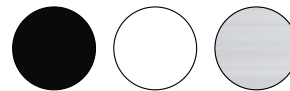
Invicta 3gr

B/T/H 1057/600/450 mm,
400 V/5,4 kW,
Dampfboiler: 16 l,
inkl. Cool Touch

EUR 12.484,00



In 3 Ausführungen erhältlich:
schwarz, weiß, inox



ISTEAM PRO*

Einzel-/Doppel-

EUR 895,00/1.850,00



TASSENWÄRMER

mit Temperatursensor

EUR 215,00



HOLZ-KIT

2 GR/3 GR

EUR 167,00/250,00

* iSteam Pro kann auf der linken Seite, der rechten Seite oder auf beiden Seiten installiert werden.



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 895,-



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 9.896,00
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 12.331,00

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 11.823,00
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 15.438,00

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 895,00



RGB LIGHTS

für Modell SB

EUR 918,00



CUP WARMER

für Modell SB

EUR 224,00

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 597,-


PODS & CAPS

Kontrolle in Echtzeit via Web
auf Anfrage


CONNECT

Adapter für Pads & Kapseln
auf Anfrage

Classe 9 USB



coffeeing the World

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 8.712,00



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 10.683,00



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 12.319,00



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 cm³ von 10° auf 65° in 30 Sekunden). Mit zwei Wahltasten: 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 597,00

Option TALL Classe 9



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

EUR 319,00

Classe 7/16 USB



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

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 7.273,00



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 8.870,00



Option Seitenverkleidung für Classe 5 und 7

Seiten „Schneeweiß“ statt Standard Anthrazit-Grau
für Classe 5 und Classe 7
Seiten „Grün“ statt Standard Anthrazit-Grau
für Classe 5 ECO

EUR 260,00



Option iSteam für Classe 5 und 7

für Classe 5

EUR 769,00

für Classe 7

EUR 597,00



ISTEAM

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 42).

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 3.454,00



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 4.552,00



5 USB-2gr compact
mit optionalem ISTEAM

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 4.552,00



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 4.836,00



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 6.685,00



Promac



- 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 2.620,00



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 4.340,00



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 5.393,00





Kaffeemühlen/Frischmahlmühlen

Kaffeemühle Ares 65

- automatisches Nachmahlen über Kaffeefüllstandsensoren
- Edelstahlaufnahme für Siebträger
- Standardfarbe Schwarz
- Seitlicher Tamper aus Aluminium
- Mahlscheiben aus gehärtetem Spezialstahl Ø 65 mm / 1310 rpm
- Bohnentrichterkapazität 1,2 kg
- Kapazität Vorratsbehälter gemahlener Kaffee bis 450 gr.
- Stundenleistung ca. 1,5 kg/h
- B/T/H 232/304/559 mm, 230 V/0,51 kW

EUR 879,00



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
- Bohnentrichterkapazität 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
- Bohnentrichterkapazität: 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!

Frishmahlmühle



Spezialfrishmahlmühle Mythos

- 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
- Dosierung für 3 Portionen einstellbar
- einstellbarer Pressdruck mit Pressstempel
- Präzisions-Titanmahlscheiben \varnothing 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



Zubehör

Kaffeesudlade

2025/R350/40

400	B/T/H 400/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 499,00
600	B/T/H 600/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 585,00
800	B/T/H 800/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 815,00
1000	B/T/H 1000/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 892,00



Reinigung

2025/R200/25

Reinigungspulver	Dose 900 g	EUR 15,00
Reinigungsbohnen	für Kaffeemühlen, 430g	EUR 46,00
Reinigungsmittel	flüssig, für Milchaufschäumer, 1 Lt.	EUR 15,00



Barista Siebträgeraufлагenset

CNS Pressstempelauflage	EUR 112,00
ohne Pressstempel, ohne Siebträger	
Rancilio Pressstempel	EUR 55,00
CNS mit schwarzem Kunststoffgriff	



Kapitel

04

mareno

KOCHSERIE 90



KOCHSERIE 70



KOCHSERIE 60



EINBAUGERÄTE 60



EINBAUGERÄTE 70



Serie M1-90 & M1-70



- 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

MARENO
kitchen solutions since 1922

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 2.664,00

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 3.805,00

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 5.137,00

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 5.564,00

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 6.268,00
PC9-8GFEV	mit Elektrobackofen statisch mit zusätzlichem Umluftventilator für gleichmäßigere Heißluftverteilung	EUR 6.777,00



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 7.350,00



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

PC9-12GFE	mit Elektrobackofen statisch	EUR 7.989,00
PC9-12GFEV	mit Elektrobackofen statisch mit zusätzlichem Umluftventilator für gleichmäßigere Heißluftverteilung	EUR 8.606,00



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 143,00

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 3.032,00



Gas-Glühplattenherd TP9-8GG

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

EUR 4.130,00



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 3.519,00



Elektroherd PC9-8EGPQ

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

EUR 5.570,00



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

PC9-8EFEPQ	mit Elektrobackofen statisch	EUR 7.199,00
PC9-8EFEVPQ	mit Elektrobackofen statisch mit zusätzlichem Umluftventilator für gleichmäßigere Heißluftverteilung	EUR 7.914,00



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 5.402,00



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 8.081,00



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 4.342,00



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 6.636,00



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

CV9-8EFE	mit Elektrobackofen statisch	EUR 8.422,00
CV9-8EFEV	mit Elektrobackofen statisch mit zusätzlichem Umluftventilator für gleichmäßigere Heißluftverteilung	EUR 9.120,00



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 10.516,00



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 18.336,00



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 7.068,00



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 4.163,00



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 4.937,00



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

FT9-8GLCG/FS	Grillfläche glatt	EUR 5.955,00
FT9-8GMC/FS	Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt	EUR 6.106,00



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

FT9-12GLCG/FS	Grillfläche glatt	EUR 8.979,00
FT9-12GMC/FS	Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt	EUR 9.175,00



FT9-12GLCG

Serie M1-90

MARENO
kitchen solutions since 1922

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 4.277,00



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 5.424,00



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

FT9-8ELCG/FS	Grillfläche glatt	EUR 5.998,00
FT9-8EMCG/FS	Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt	EUR 6.246,00



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

FT9-12ELCG/FS	Grillfläche glatt	EUR 8.536,00
FT9-12EMCG/FS	Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt	EUR 8.730,00



FT9-12ELCG

Zubehör Grillplatten

Spritzschutz zum Aufsetzen auf die Grillplatte

AFTPP-4	für Gerätebreite 40 cm	EUR 211,00
AFTPP-6	für Gerätebreite 60 cm	EUR 274,00
AFTPP-8	für Gerätebreite 80 cm	EUR 297,00
AFTPP-12	für Gerätebreite 120 cm	EUR 348,00



AFTPP-6

Serie M1-90



Reinigungsschublade mit Ablauf

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

AFTC-4	für Gerätebreite 40 cm	EUR	269,00
AFTC-6812	für Gerätebreite 60, 80, 120cm	EUR	280,00
AFTT	Ablasstopfen für Plattenreinigung	EUR	155,00



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 5.955,00



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 7.242,00



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 4.088,00



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 6.237,00



Serie M1-90

MARENO
kitchen solutions since 1922

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

FR9-4G15A	15 Lt., 14 kW, 1 Korb/Becken Korbgröße 210x360x120mm	EUR 4.233,00
FR9-4G23A	23 Lt., 21 kW, 2 Körbe/Becken Korbgröße 149x360x120mm	EUR 4.742,00
FR9-4G23KA	23 Lt., 23 kW, 2 Körbe/Becken Korbgröße 149x360x120mm, 230V/0,1kW elektronische Steuerung, +/-2°C, hoher Kamin	EUR 5.867,00



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

FR9-6G10A	2x 10 Lt., 20 kW 1 Korb/Becken Korbgröße 210x360x120mm	EUR 6.512,00
------------------	---	--------------



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

FR9-8G15A	2x15 Lt., 28 kW, 1Korb/Becken Korbgröße 210x360x120mm	EUR 7.529,00
FR9-8G23A	2x23 Lt., 42 kW 2 Körbe/Becken Korbgröße 149x360x120mm	EUR 8.259,00
FR9-8G23KA	2x23 Lt., 46 kW, 2 Körbe/Becken Korbgröße 149x360x120mm, 230V/0,1kW elektronische Steuerung, +/-2°C, hoher Kamin	EUR 10.597,00



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

FR9-4E15A	15 Lt., 12 kW, 1 Korb/Becken Korbgröße 210x360x120mm	EUR 3.735,00
FR9-4E22A	22 Lt., 18 kW, 2 Körbe/Becken Korbgröße 149x360x120mm	EUR 4.104,00
FR9-4E22KA	22 Lt., 18 kW, 2 Körbe/Becken Korbgröße 149x360x120mm, Elektronische Steuerung +/-2°C	EUR 4.752,00



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

FR9-8E15A	2x15 Lt., 24 kW, 1 Korb/Becken Korbgröße 210x360x120mm	EUR	6.544,00
FR9-8E22A	2x22 Lt., 36 kW, 2 Körbe/Becken Korbgröße 149x360x120mm	EUR	6.960,00
FR9-8E22KA	2x22 Lt., 36 kW, 2 Körbe/Becken Korbgröße 149x360x120mm, elektronische Steuerung, +/-2°C	EUR	8.200,00



FR9-8E15A



Zubehör Fritteusen Serie M1-90

AFR9BO	Ölauffangwanne, CNS B/T/H 260/700/135mm, Volumen 23,5 Lt.	EUR	314,00
AFR9D23	Bröselableitblech, CNS Für Gasfritteusen Becken 23Lt.	EUR	195,00
AFR9GF15	Grobschmutzfilter, für Gasfritteuse 15Lt.	EUR	433,00
AFR9GF23	Grobschmutzfilter, für Gasfritteuse 23Lt.	EUR	462,00
AFR9EF22	Grobschmutzfilter, für Elektrofritteuse 22Lt.	EUR	240,00



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 2.880,00



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 4.634,00

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 7.849,00



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 6.008,00



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 4.325,00



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 7.356,00



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 5.873,00



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 3.378,00



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 4.563,00

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.

PE9-8GD10	direkt, 100 Lt., Gas 21 kW	EUR 7.593,00
PE9-8GD15	direkt, 150 Lt., Gas 24 kW	EUR 7.789,00
PE9-8GD15A	direkt, 150 Lt., Gas 24 kW mit Autoklavdeckel	EUR 10.007,00
PE9-8GI10V	indirekt, 100 Lt., Gas 21 kW	EUR 11.983,00
PE9-8GI14V	indirekt, 140 Lt., Gas 24 kW	EUR 12.535,00
PE9-8GI14AV	indirekt, 140 Lt., Gas 24 kW mit Autoklavdeckel	EUR 14.181,00



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.

PE9-8ED10	direkt, 100 Lt., 12 kW	EUR 7.556,00
PE9-8ED15	direkt, 150 Lt., 12 kW	EUR 7.914,00
PE9-8EI10V	indirekt, 100 Lt., 21 kW	EUR 11.896,00
PE9-8EI15V	indirekt, 150 Lt., 21 kW	EUR 12.535,00



PE9-8EI15V

Zubehör Kochkessel Serie M1-90

APECV10	Gemüsekorb, CNS Zweiteilig für 100 Lt. Kessel, Löcher DM 6mm	EUR 1.053,00
APECV15	Gemüsekorb, CNS Zweiteilig für 150 Lt. Kessel, Löcher DM 6mm	EUR 1.218,00
APECP10	Nudelkorb, CNS Zweiteilig für 100 Lt. Kessel, Löcher DM 3mm	EUR 1.036,00
APECP15	Nudelkorb, CNS Zweiteilig für 150 Lt. Kessel, Löcher DM 3mm	EUR 1.161,00
APEIS10	Ablasstrichter, CNS für 100 Lt. Kessel	EUR 166,00
APEIS15	Ablasstrichter, CNS für 150 Lt. Kessel	EUR 166,00



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.

BR9-8G80	Handradkippung	EUR 9.494,00
BR9-8G80M	Motorkippung	EUR 10.624,00



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

BR9-12G120M	Motorkippung	EUR 13.352,00
--------------------	--------------	---------------



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.

BR9-8E80	Handradkippung	EUR 10.262,00
BR9-8E80M	Motorkippung	EUR 11.096,00

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.

BR9-12E120M	Motorkippung	EUR 13.888,00
--------------------	--------------	---------------



Serie M1-90 & M1-70



Neutralelement m. Becken EN7/9-4VG

Mit Becken 340x400x180mm, Armaturbohrung DM 35mm

EN7-4VG	B/T/H 400/750/900mm	EUR	1.917,00
EN9-4VG	B/T/H 400/920/900mm	EUR	2.112,00

Neutralelement EN7

EN7-2G	B/T/H 200/750/900mm, ohne Lade	EUR	1.148,00
EN7-4CG	B/T/H 400/750/900mm, Lade 1/1	EUR	1.717,00
EN7-6CG	B/T/H 600/750/900mm, Lade	EUR	1.944,00
EN7-8CG	B/T/H 800/750/900mm, Lade 2/1	EUR	2.301,00

Neutralelement EN9

EN9-2G	B/T/H 200/920/900mm, ohne Lade	EUR	1.359,00
EN9-4CG	B/T/H 400/920/900mm, Lade 1/1	EUR	1.851,00
EN9-6CG	B/T/H 600/920/900mm, Lade	EUR	2.063,00
EN9-8CG	B/T/H 800/920/900mm, Lade 2/1	EUR	2.458,00

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

ABVP-4A	Tür für Breite 400 u. 800mm	EUR	330,00
ABVP-6A	Tür für Breite 600mm	EUR	388,00
ABVC-4	2-Ladenstock f. Breite 400 u. 800mm	EUR	888,00
ABVC-6	2-Ladenstock f. Breite 600mm	EUR	997,00
AACC	Kit Sanfteinzug für Laden pro Lade	EUR	67,00
ABVMC	Satz Zentralsteg f. Unterschr. 800mm	EUR	63,00

Abzugskamin CNS hoch für M1-70 und 90

Optional für Geräte mit rückseitigem Kamin

APCF-4	B/T/H 400/75/150mm	EUR	251,00
APCF-6	B/T/H 600/75/150mm	EUR	314,00
APCF-8	B/T/H 800/75/150mm	EUR	327,00

APZM	Satz Füße H50mm	EUR	269,00
ARI	Satz Räder H150mm, 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Bremse	EUR	598,00



EN7-4VG



EN7-4CG



EN9-8CG



ABVP-4A



ABVC-4



APCF-4



APZM



ARI

Serie M1-90 & M1-70



Abschlusspaneel

APT7M	für Einzelzeile, B /T/H 2/750/760mm, D-rechts / S-links	EUR	251,00
APT9M	für Einzelzeile, B /T/H 2/920/760mm, D-rechts / S-links	EUR	297,00
APT14M	für Doppelzeile, B/T/H 2/1500/760mm, Serie 70	EUR	512,00
APT18M	für Doppelzeile, B/T/H 2/1840/760mm, Serie 90	EUR	604,00
AET7F	für Einzelzeile, B/T/H 40/753/763mm	EUR	672,00
AET9F	für Einzelzeile, B/T/H 40/923/763mm	EUR	718,00
AET72F14	für Doppelzeile, B/T/H 40/1506/763mm, Serie 70	EUR	1.036,00
AET92F18	für Doppelzeile, B/T/H 40/1846/763mm, Serie 90	EUR	1.132,00



APT7MD



APT14M



AET7F



AET72F14

Satz Pufferplatten

APTVT1	für Technikbereich – Einzelaufstellung	EUR	137,00
APTVT2	für Technikbereich - Doppelaufstellung	EUR	171,00



APTVT1



APTVT2

Edelstahlrost AG für Gasherde

AG7I	für Einzelbrenner Serie 70	EUR	251,00
AG9I	für Einzelbrenner Serie 90	EUR	256,00
AG7I2	für Doppelbrenner Serie 70	EUR	496,00
AG9I2	für Doppelbrenner Serie 90	EUR	541,00



AG7I2

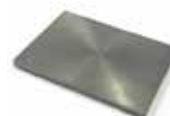


AG9I

Fortkochplatte AP

für Gasherde, für 6 kW Brenner, Gusseisen

AP76L	glatt, 365x260x25mm, Serie 70	EUR	189,00
AP96L	glatt, 365x340x25mm, Serie 90	EUR	314,00
AP76R	gerillt, 365x260x35mm, Serie 70	EUR	189,00
AP96R	gerillt, 365x340x35mm, Serie 90	EUR	251,00



AP76L



AP76R

Fritteusenkorb

AFRC1/2	B/T/H 85/305/110mm Satz 2 Körbe, für E-Fritteuse 10 Lt.	EUR	160,00
AFRCGE1/2	B/T/H 110/360/120mm, Satz 2 Körbe, für E-Fritteuse 15 Lt., Gas-Fritt. 10-15 Lt.	EUR	155,00
AFRC22-23	B/T/H 315/360/120mm Für Fritteusen 22 – 23 Lt.	EUR	160,00



AFRC1/1



AFRC1/2



ACP7C27



ACP9C42



Deckel

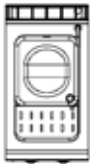
AFRC1/2	für Fritteuse 10-15Lt. für 2 halb-Körbe	EUR	98,00
AFRC1/1	für Fritteuse 22-23Lt. für 1 großen Korb	EUR	223,00
ACP7C27	für Nudelkocher 28 Lt	EUR	87,00
ACP9C42	für Nudelkocher 42 Lt.	EUR	109,00

Serie M1-90 & M1-70

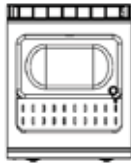


Korbausstattung Nudelkocher

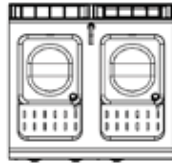
CP7-4



CP7-6



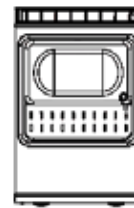
CP7-8



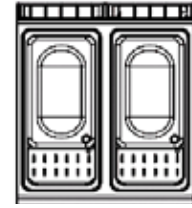
CP9-4



CP9-6



CP9-8



Serie 70



ACPC2/3



ACPC1/2



ACPC1/3



ACPC1/3M

Serie 70/90



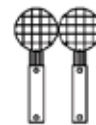
ACPC1/6D



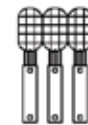
ACPC1/6S



ACPC1/6TV

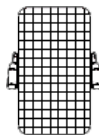


ACPC1/6TC



ACPC1/9T

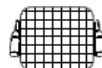
Serie 90



ACPC1/1



ACPC2/3



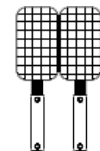
ACPC1/2



ACPC1/3



ACPC1/3M



ACP2C1/3M

Nudelkorb ACPC1/3 EUR 200,00
ca. 295x165x200 mm



Nudelkorb ACPC1/3M EUR 200,00
ca. 165x295x200 mm



Nudelkorb ACPC2/3 EUR 256,00
ca. 295x327x200 mm



Nudelkorb ACPC1/2 EUR 245,00
ca. 295x245x200 mm



Nudelkorb ACPC1/6 S EUR 137,00
ca. 145x165x200 mm



Nudelkorb ACPC 1/6 D EUR 137,00
ca. 145x165x200 mm



Nudelkorb ACPC1/6TV EUR 359,00
Set 2 Körbe



Nudelkorb ACPC1/1 EUR 322,00
ca. 295x490x200 mm



Nudelkorb ACP2C1/3M EUR 496,00
Set 2 Körbe
ca. 275x165x200 mm



Nudelkorb ACPC1/6TC EUR 382,00
Set 2 Körbe



Nudelkorb ACPC1/9T EUR 438,00
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 2.236,00



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 3.292,00



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 4.526,00



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 5.078,00



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 5.775,00
 Backofen statisch mit Ober- und Unterhitze

PC7-8GFEV mit Elektrobackofen GN 1/1, 400V/4,2 kW EUR 6.003,00
 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 6.744,00



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 7.209,00
 Backofen statisch mit Ober und Unterhitze

PC7-12GFEV mit Elektrbackofen GN 1/1, 400V/4,2 kW EUR 7.632,00
 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 143,00

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 2.761,00



Gas-Glühplattenherd TP7-8GG

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

EUR 3.470,00



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 2.133,00

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 2.939,00

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 5.385,00
Backofen 6kW statisch mit Ober und Unterhitze

PC7-8EFEVPT 400V/14,6 kW, mit Elektrobackofen GN 1/1 EUR 5.711,00
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 3.318,00

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 5.099,00



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 6.735,00
 Backofen 6kW statisch mit Ober und Unterhitze

CV7-8EFEV 400V/14,2 kW, mit Elektrobackofen GN 1/1 EUR 6.907,00
 Backofen 4,2kW mit zusätzlichem Umluftventilator
 für gleichmäßigere Heißluftverteilung, Rost 530x470mm



CV7-8EFE

Induktionsherd CI7-4EG

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

CI7-4EG7 400 V/7 kW Gesamtleistung (2x3,5 kW) EUR 8.909,00

CI7-4EG 400 V/10 kW Gesamtleistung (2x5 kW) EUR 9.559,00



Induktionsherd CI7-8EG

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

CI7-8EG14 400 V/14 kW Gesamtleistung (4x3,5 kW) EUR 16.556,00

CI7-8EG 400 V/20 kW Gesamtleistung (4x5 kW) EUR 17.519,00



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 6.663,00



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 3.752,00



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 4.060,00



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

FT7-8GLCG/FS	Grillfläche glatt	EUR 5.517,00
---------------------	-------------------	--------------

FT7-8GMCG/FS	Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt	EUR 5.414,00
---------------------	------------------------------------	--------------



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

FT7-12GLCG/FS	Grillfläche glatt	EUR 8.255,00
----------------------	-------------------	--------------

FT7-12GMCG/FS	Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt	EUR 8.341,00
----------------------	------------------------------------	--------------



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 3.692,00



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 4.191,00



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 5.083,00

FT7-8EMCG/FS Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt EUR 5.153,00



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 7.632,00

FT7-12EMCG/FS Grillfläche 2/3 glatt, 1/3 gerillt EUR 7.730,00



FT7-12ELCG

Zubehör Grillplatten

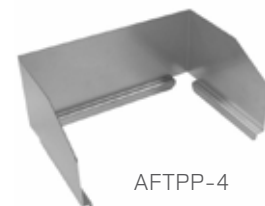
Spritzschutz zum Aufsetzen auf die Grillplatte

AFTPP-4 für Gerätebreite 40 cm EUR 211,00

AFTPP-6 für Gerätebreite 60 cm EUR 274,00

AFTPP-8 für Gerätebreite 80 cm EUR 297,00

AFTPP-12 für Gerätebreite 120 cm EUR 351,00



AFTPP-4

Reinigungsschublade

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

AFTC-4 für Gerätebreite 40cm EUR 269,00

AFTC-6812 für Gerätebreite 60, 80, 120cm EUR 280,00

AFTT **Ablassstopfen** EUR 155,00
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 4.203,00



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 5.827,00



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 3.741,00



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 5.706,00



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 3.898,00



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 5.862,00



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 4.071,00



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 6.121,00



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 7.091,00



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 3.562,00

FR7-4E15KA 12 kW, elektronische Steuerung +/-2°C EUR 4.265,00



FR7-4E15A

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 5.348,00

FR7-6E10KA 18 kW, elektronische Steuerung +/-2°C EUR 6.865,00

Heizkörper hochklappbar



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 6.268,00

FR7-8E15KA 24 kW, elektronische Steuerung +/-2°C EUR 7.059,00

AFRBO Ölauffangwanne, CNS EUR 274,00
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 2.685,00



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 4.217,00



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 7.161,00



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 4.991,00



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 4.136,00



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 6.965,00



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 5.058,00



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 3.036,00



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 3.903,00



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.

PE7-6GD5	direkt, 50Lt., Gas 10 kW B/T/H 600/750/900mm, 230V/0,2kW	EUR	6.323,00
PE7-6GI5V	indirekt, 50Lt., Gas 10,5 kW B/T/H 600/750/900mm, 230V/0,3kW	EUR	9.158,00
PE7-8GD8	direkt, 80Lt., Gas 17 kW B/T/H 800/750/900mm, 230V/0,2kW	EUR	6.828,00
PE7-8GI8V	indirekt, 80Lt., Gas 17 kW B/T/H 800/750/900mm, 230V/0,3kW	EUR	10.175,00



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.

PE7-6EI5V	indirekt, 50Lt., 400V/9,8 kW B/T/H 600/750/900mm	EUR	8.758,00
PE7-8EI8V	indirekt, 80Lt., 400V/16,4 kW B/T/H 800/750/900mm, 230V/0,3kW	EUR	10.273,00



PE7-8EI8V

Zubehör Kochkessel Serie M1-70

APECV5	Gemüsekorb, CNS Einteilig für 50 Lt. Kessel, Löcher DM 6mm	EUR	911,00
APECV8	Gemüsekorb, CNS Zweiteilig für 80 Lt. Kessel, Löcher DM 6mm	EUR	1.110,00
APECP5	Nudelkorb, CNS Einteilig für 50 Lt. Kessel, Löcher DM 3mm	EUR	923,00
APECP8	Nudelkorb, CNS Zweiteilig für 80 Lt. Kessel, Löcher DM 3mm	EUR	1.082,00
APEIS	Ablasstrichter, CNS für 50 + 80 Lt. Kessel	EUR	166,00



APECV5 Gemüsekorb



APECP8 Nudelkorb



APEIS Ablassstrichter

Serie M1-70



Gaskippbratpfanne BR7-8G60

B/T/H 800/750/900mm, Gas 14kW
 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 7.166,00



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 7.264,00



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

BRT-2PTNSP	B/T/H 1200/650/610mm, 230V/0,17kW 2 Türen, Energieverbrauch 1.500 kWh/Jahr	EUR 4.493,00
BRT-3PTNSP	B/T/H 1600/650/610mm, 230V/0,17kW 3 Türen, Energieverbrauch 2.000 kWh/Jahr	EUR 5.467,00
Aufsatzrahmen ABR7C4	Breite 400mm/H 40mm	EUR 126,00
Aufsatzrahmen ABR7C12	Breite 1200mm/H 40mm	EUR 183,00
Ladenstock MKBCAM001	Aufpreis auf Tür, Ladenstock mit 2 Laden für GN 1/1-100	EUR 725,00
Einzellade MKBCAM002	Aufpreis auf Tür Hohe Einzelladen	EUR 319,00

Minderpreis für Mareno Standgeräte auf Tischgerät – für die Modelle, bei denen es möglich ist:

Breite 400mm € 628,-/ Breite 600mm € 709,-/ Breite 800mm € 785,-/ Breite 1200mm € 963,-

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 1.197,00



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 1.845,00



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 3.479,00



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 4.884,00



Serie STAR 60



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 3.504,00

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 4.151,00



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 3.448,00

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 3.889,00



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 4.642,00



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 1.077,00



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 1.567,00



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 2.217,00



Glaskeramikherd V6-7EP

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

EUR 2.989,00



Induktionsherd I6-4E

B/T/H 400/653/295 mm, 400 V/5 kW,
Glaskeramikkochfeld, Induktionstechnik EG0, Punktinduktion,
1 Induktionsspule rund DM 22 cm mit 5 kW

EUR 5.355,00



Induktionsherd I6-7E

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

EUR 9.759,00



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, tiefergesetzt, Thermostatventil stufenlos regelbar, automatische Zündung

FT6-4GL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 2.250,00
FT6-4GLC	hartverchromte Platte	EUR 2.619,00



FT6-4GL

Gas-Grillplatte 600 mm

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

FT6-6GL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 3.127,00
FT6-6GLC	hartverchromte Platte	EUR 3.791,00



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, automatische Zündung

FT6-8GL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 3.748,00
FT6-8GLC	hartverchromte Platte	EUR 4.380,00

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

FT6-4EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 1.903,00
FT6-4ELC	hartverchromte Platte	EUR 2.187,00



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

FT6-6EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 2.659,00
FT6-6ELC	hartverchromte Platte	EUR 3.066,00
FT6-6EMC	halb gerillt/halb glatt hartverchromt	EUR 3.365,00



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

FT6-10EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 3.938,00
FT6-10ELC	hartverchromte Platte	EUR 4.575,00



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 2.624,00



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 4.258,00



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 2.136,00



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 3.104,00



Zubehör Lavasteingrill

V-Fleischrost Edelstahl GCG	EUR 376,00
Sack Lavasteine 6 kg	EUR 43,00



Fleischrost GCG

Serie STAR 60

MARENO
kitchen solutions since 1922

Spüßtechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

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 3.318,00



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 4.252,00



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 1.866,00



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 1.949,00

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 3.330,00



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 3.413,00

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 2.526,00



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 4.320,00



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 2.834,00



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 3.171,00



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 1.373,00



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 1.428,00



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 1.789,00



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 2.063,00



Waschbecken LA6-6

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

EUR 1.223,00



Neutralelement EN

Neutrale Arbeitsfläche

EN6-1	B/T/H 100/600/295 mm	EUR 459,00
EN6-2	B/T/H 200/600/295 mm	EUR 487,00
EN6-4	B/T/H 400/600/295 mm	EUR 533,00
EN6-6	B/T/H 600/600/295 mm	EUR 629,00



EN6-4

Neutralelement EN-C mit Lade

Neutrale Arbeitsfläche mit Schublade

EN6-4C	B/T/H 400/600/295 mm mit Kunststoffbehälter H150 mm	EUR 813,00
EN6-6C	B/T/H 600/600/295 mm mit fixer CNS-Lade H 150 mm	EUR 908,00



EN6-6C

Serie STAR 60

MARENO
kitchen solutions since 1922

Unterschrank 1-teilig

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

BV6-4	B/T/H 400/535/600 mm	EUR 493,00
BV6-6	B/T/H 600/535/600 mm	EUR 510,00
BV6-7	B/T/H 700/535/600 mm	EUR 545,00



BV6-4



BV6-6

Unterschrank 2-teilig

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

BV6-8	B/T/H 800/535/600 mm Trennwand mittig angeordnet (400/400 mm)	EUR 608,00
BV6-10	B/T/H 1000/535/600 mm Trennwand außermittig angeordnet (links 600/rechts 400 mm)	EUR 666,00



BV6-8



BV6-10

Füllstück D

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

D 101	B/T 100/50 mm	EUR 97,00
D 40	B/T 400/50 mm	EUR 140,00
D 60	B/T 600/50 mm	EUR 143,00
D 70	B/T 700/50 mm	EUR 160,00
D 80	B/T 800/50 mm	EUR 173,00
D 100	B/T 1000/50 mm	EUR 209,00



D 60

Schubladenstock CSN

Mit 2 Laden, zum Montieren in Maren-Unterbauten BV6

CSN-40	mit Ladeneinsätzen Kunststoff GN 1/1-150 mm, passend für Fächer 400 mm	EUR 610,00
CSN-60	mit festen Ladenkörpern Chromnickelstahl, passend für Fächer 600 mm	EUR 776,00



CSN-40



CSN-60

Serie STAR 60



Türe P

Zum Montieren an Mareno-Unterbauten BV6

P-40	Einzelüre, Türanschlag wechselbar, passend für Fächer 400 mm	EUR 191,00
P-60	Einzelüre, Türanschlag wechselbar, passend für Fächer 600 mm	EUR 223,00
P-70	Doppeltüre, passend für BV6-7	EUR 355,00



P-70

Zwischenbord R

R-40	passend für Fächer 400 mm	EUR 132,00
R-60	passend für Fächer 600 mm	EUR 165,00
R-70	passend für BV6-7	EUR 175,00



R-40

Fritteusen- und Nudelkörbe

Halber Fritteusenkorb NC-1/2M	EUR 166,00
B/T/H 85/305/110 mm	
Fritteusenkorb für Elektro-Fritteusen NC-1M	EUR 133,00
B/T/H 175/300/105 mm	
Fritteusenkorb für Gas-Fritteusen	EUR 84,00
B/T/H 200/350/110 mm	
Nudelkorb CCP4 für PC6-4E/6E	EUR 194,00
B/T/H 100/280/175 mm, Satz 2 Körbe (passend statt 1 Korb CCP6)	
Nudelkorb CCP6 für PC6-4E/6E	EUR 169,00
B/T/H 145/290/125 mm (Standardausstattung bei PC6-4E/6E)	
Nudelkorb XPC-C623	EUR 189,00
B/T/H 310/280/155 mm (passend statt 2 Körbe CCP6)	



NC-1/2M



CCP4



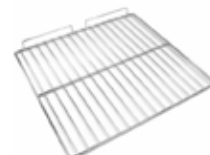
CCP6



XPCC623

Zubehör

Rost C70XGRFVS, verchromt, 530x470 mm, für Backofen	EUR 55,00
Backblech C70XTFVS, Edelstahl, 530x470x37 mm	EUR 181,00
Verbindungssteg CGN, zum Verbinden der Geräte	EUR 33,00



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 808,00



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 1.251,00



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 1.636,00



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 2.274,00



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 emailierter Rost

EUR 1.141,00



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 emailierte Roste

EUR 1.820,00



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

FTE-40 D	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 1.453,00
FTE-40 DC	hartverchromte Platte	EUR 1.718,00



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

FTE-60 D	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 2.189,00
FTE-60 DR	Edelstahlplatte Aisi 430-matt, halb glatt/halb gerillt	EUR 2.441,00
FTE-60 DC	hartverchromte Platte	EUR 2.911,00
FTE-60 DCRL	hartverchromte Platte, halb glatt/halb gerillt	EUR 3.233,00



FTE-60C

Einbau-Grillplatte FTE-80DC

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

EUR 3.337,00

Spritzschutz siehe Seite 89.

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 845,00



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 980,00



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 1.129,00



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 1.701,00



Einbau-Fritteuse FQE-41D

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

EUR 1.703,00

Einbaugeräte 60

MARENO
kitchen solutions since 1922

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 3.148,00



Einbau-Fritteuse FQE-61D

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

EUR 3.162,00

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 2.599,00



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 3.253,00



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 2.835,00



Ausstattung
mit 4 Körben

Zubehör für Einbau-Grillplatten

Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 400 mm	EUR 175,00
Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 600 mm	EUR 229,00
Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 800 mm	EUR 280,00



Einbaugeräte Star 70



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

Einbau-Gasherd PC7-4GD

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

EUR 1.894,00



Einbau-Gasherd PC7-8GD

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

EUR 2.955,00



Einbau-Induktionsherd CI7-4ED

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

EUR 10.214,00



Einbau-Induktionswok WI7-4ED

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

EUR 6.550,00



Einbau-Bainmarie BA7-4ED

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 1.851,00



Einbaugeräte Star 70



Einbau-Multibräter MF7-4ED

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 3.105,00



Einbau-Multibräter MF7-6ED

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 3.962,00



Einbau-Grillplatte FT7-4

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

FT7-4ELCD/FS	Grillfläche glatt	EUR 2.560,00
FT7-4ERCD/FS	Grillfläche gerillt	EUR 2.514,00



FT7-4ELCD

Einbau-Grillplatte FT7-6

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

FT7-6ELCD/FS	Grillfläche glatt	EUR 2.877,00
---------------------	-------------------	---------------------



FT7-6ERCD

Einbau-Grillplatte FT7-8

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

FT7-8ELCD/FS	Grillfläche glatt	EUR 3.732,00
FT7-8EMCD/FS	2/3 glatt, 1/3 gerillt	EUR 3.791,00



FT7-8ELCD

Einbaugeräte Star 70



Einbau-Grill GR7-4ED

B/T/H 400/625(751)/250(322) mm, 400 V / 4,08 kW
direktes Garen auf den gekapselten Heizwiderständen,
herausnehmbare Wasserwanne, 1 Heizzone

EUR 3.077,00



Einbau-Grill GR7-8ED

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 4.801,00



Einbau-Fritteuse FR7-4E10D

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 2.352,00



Einbau-Fritteuse FR7-4E15D

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 2.846,00



Einbau-Nudelkocher CP7-4ED

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 3.596,00



Einbau-Nudelkocher CP7-6ED

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 4.189,00



Körbe für Nudelkocher siehe Seite 63.

READY 2 SERVE



SEITE
94

KOMBIDÄMPFER



SEITE
96

NT-GAREN, REGENERIEREN, HEIßH.



SEITE
110

SCHNELLGARSYSTEME



SEITE
118

HERB.ERT TROCKNER



SEITE
121

INDUKTIONSTECHNIK



SEITE
122

FRITTEUSEN, PASTAKOCHER



SEITE
138

GASHERDE, CHINA, TEPPANYAKI



SEITE
150

GRILL, PASTA, KOCHTECHNIK



SEITE
152

SALAMANDER, MIKROWELLE



SEITE
158

HEIßLUFT-, PIZZA-, KONDITORÖFEN



SEITE
162

TOASTER, SUPPENT., SOUS-VIDE



SEITE
172

Ready2Serve

„Heute perfekt gekocht – morgen perfekt serviert.“



„Ready2Serve“ ist ein innovatives System für Küchen, die mehr leisten müssen – mit weniger Aufwand. Mit Cook & Chill, Shockkühlen bzw. -frostern und gezielter Regeneration entsteht ein Küchenablauf, der **Kosten senkt**, **Stress reduziert** und **Qualität sichert**. Ob Sie mit Fachkräftemangel kämpfen, schwankende Gästezahlen haben oder einfach effizienter werden wollen: Das System ist flexibel – Sie entscheiden, wie viel Unterstützung Sie brauchen.

1

Kochen

Bereiten Sie Ihre Speisen mit maximaler Frische und Kreativität zu.

2

Frostern/Kühlen

Konservieren Sie die Qualität und die Nährstoffe durch Schockfrostern oder -kühlen.

3

Regenerieren

Bringen Sie die Speisen perfekt auf Serviertemperatur, ohne Qualitätsverlust.

4

Servieren

Begeistern Sie Ihre Gäste mit perfekten Gerichten. Jederzeit abrufbereit.

Flexibel. Effizient. Nachhaltig.

Egal ob Engpass beim Personal, schwankende Auslastung oder steigende Kosten bei Energie und/oder Wareneinsatz – unser System passt sich Ihrem Alltag an.



-30%
Energie



-60%
Speisenabfälle



-50%
Personal

Die Vorteile sind klar: bis zu 50% weniger Personalaufwand, planbare und gleichbleibende Qualität statt hektischem improvisieren. Frische auf Abruf und das **jederzeit**. Mit den richtigen Geräten ist unser smartes System perfekt skalierbar, von der Hotelküche bis hin zum kleinen Bistro in der Stadt oder dem traditionellen Wirtshaus am Land.



Alle Vorteile auf einen Blick!



Qualität ohne Kompromisse

Perfekte Gerichte zu jeder Zeit. Gleichbleibend hohe Standards bei jedem Teller durch reproduzierbare Ergebnisse auf Knopfdruck.



Wirtschaftliche Effizienz

Reduzieren Sie Kosten durch das Automatisieren Ihrer Küchenabläufe und senken Sie somit Personal- und Schulungskosten. Weniger Foodwaste: durch bessere Planung senken Sie Ihren Wareneinsatz und steigern Ihren Gewinn nachhaltig.



Flexibilität im Alltag

Reagieren Sie spontan auf Kundenwünsche. Meistern Sie jede Herausforderung gelassen.



Zufriedene Mitarbeiter

Schaffen Sie eine entspannte Arbeitsatmosphäre. Reduzieren Sie Stress und Fluktuation.



Mehr Gäste, weniger Stress

Bewältigen Sie Stoßzeiten mühelos. Gut vorbereitet – optimal geplant.



Mit wenig Personal zum vollen Saal

Optimieren Sie Ihre Personalkosten. Maximieren Sie Ihre Kapazität.



Willkommen in der Zukunft

Genießen Sie mehr Freizeit. Ihr Küchensystem übernimmt die harte Arbeit.

Convotherm maxx



CONVOTHERM maxx



	6.10 6+1 x 1/1 GN	10.10 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 (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	7.420,00	9.830,00

Zubehör

		1/1 GN	
		6.10	10.10
Rollhand- brause	Die praktische Handbrause für die schnelle manuelle Reinigung zwischendurch ist antibakteriell beschichtet – für optimale Hygiene.	490,00	490,00
Extra Füße	4 extra Füße (Set) 150 mm – 220 mm	180,00	180,00
Adapter 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- 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


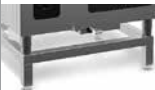


CONVOTHERM maxx

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: Auflageschienen, Abdampfrohr und Frontabdeckung	270,00	270,00
		4 extra Füße (Set) 150 mm – 220 mm	180,00	180,00
		Bodenrahmen 200 mm hoch	565,00	565,00
		Verbindung und Abdichtung der Schnittstellen zwischen Abluftrohr Convotherm maxx im Stapelkit & ConvoVent 4 & ConvoVent 4+ (für Inst. nötig)	54,00	54,00

Convotherm maxx pro easy Touch



	6.10 maxx pro easy touch	6.20 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	✓	✓
Elektro Spritzer (ES)	11.230,00	17.160,00
Elektro Boiler (EB)	12.250,00	18.040,00
Gas Spritzer (GS)	13.390,00	19.430,00
Gas Boiler (GB)	15.160,00	20.950,00
maxx pro bake (Elektro Spritzer), ohne KTM / Aufpreis KTM: EUR 300,00		
6.10 5x EN	10.930,00	
10.10 8x EN Details siehe Datenblatt.		
Verschwindetür – mehr Platz und Arbeitssicherheit	570,00	570,00
Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar	720,00	720,00
Kerntemperaturfühler – extern einsteckbar	720,00	720,00
Wrasenablöschung – integrierte Kondensationshaube (nur Elektrogeräte)	755,00	755,00
ConvoSmoke – eingebaute Räucherfunktion	710,00	710,00
ConvoGrill mit Fettmanagementfunktion*	1.170,00	1.170,00
Kapazität	6+1 x 1/1 GN 5 x EN/BM	12+2 x 1/1 GN 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 maxx pro easy touch	10.20 maxx pro easy touch	20.10 maxx pro easy touch	20.20 maxx pro easy touch
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
15.090,00 16.180,00	22.560,00 23.390,00	26.180,00 27.390,00	35.930,00 37.230,00
17.300,00 18.840,00	24.780,00 26.460,00	29.420,00 31.000,00	39.160,00 43.260,00
14.698,00			
570,00	570,00	820,00	820,00
720,00	720,00	720,00	720,00
720,00	720,00	720,00	720,00
755,00	755,00	1.030,00	1.030,00
710,00	710,00	900	900
1.170,00	1.170,00	1.173,00	1.173,00
10+1 x 1/1 GN 8 x EN/BM	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN 17 x EN/BM	40 x 1/1 GN 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 maxx pro easy Dial	6.20 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)	9.100,00	14.960,00
Elektro Boiler (EB)	10.260,00	16.130,00
Gas Spritzer (GS)	11.270,00	17.130,00
Gas Boiler (GB)	13.210,00	19.020,00
maxx pro easy Promotion Package (Elektro Boiler) inkl. ConvoClean vollautomatische Reinigung	9.150,00	
Details siehe Datenblatt.		
Verschwindetür – mehr Platz und Arbeitssicherheit	570,00	570,00
ohne ConvoClean vollautomatische Reinigung*	-930,00	-930,00
Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar	720,00	720,00
Kerntemperaturfühler – extern einsteckbar	720,00	720,00
Ethernet-Schnittstelle (LAN)	390,00	390,00
Wrasenablöschung – integrierte Kondensationshaube (nur Elektrogeräte)	750,00	750,00
Kapazität	6+1 x 1/1 GN 5 x EN/BM	12+2 x 1/1 GN 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 maxx pro easy Dial	10.20 maxx pro easy Dial	20.10 maxx pro easy Dial	20.20 maxx pro easy Dial
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
12.820,00	20.160,00	23.700,00	32.910,00
13.980,00	21.320,00	24.970,00	34.200,00
14.980,00	22.320,00	26.880,00	36.090,00
16.880,00	24.590,00	29.150,00	38.620,00
12.720,00		23.290,00	
570,00	570,00	820,00	820,00
-930,00	-930,00	-930,00	-930,00
720,00	720,00	720,00	720,00
720,00	720,00	720,00	720,00
390,00	390,00	390,00	390,00
750,00	750,00	1.030,00	1.030,00
10+1 x 1/1 GN 8 x EN/BM	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN 17 x EN/BM	40 x 1/1 GN 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 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	665,00
	auf Rollen*	3251541	765,00	3251542	900,00
	Untergestell offen mit Ablageboden und Abdeckblech	3251500	735,00	3251501	870,00
	auf Rollen*	3251502	970,00	3251503	1.105,00
	Untergestell zweiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten	3251504	1.260,00	3251505	1.395,00
	auf Rollen*	3251506	1.495,00	3251507	1.630,00
	Untergestell dreiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten	3251508	1.460,00	3251509	1.595,00
	auf Rollen*	3251510	1.695,00	3251511	1.830,00
	Untergestell komplett geschlossen mit zwei Flügeltüren, 14 Paar Einschubleisten	3251512	2.130,00	3251513	2.265,00
	auf Rollen*	3251514	2.365,00	3251515	2.500,00
	Zwischenrahmen für Untergestelle	3455900	610,00	3455901	745,00
	Einschubbehälter für zwei Kanister inkl. Schlauchdurchführung	3456310	205,00	3456310	205,00
	Positionierungsadapter Untergestell Der Adapter macht bestehende Convotherm 4 6.10 und 10.10 fahrbare Untergestelle auch für den Convotherm maxx pro nutzbar.	3470961	81,00		

Convotherm maxx pro Zubehör




Stapelkits

Bezeichnung	Art.-Nr.	6.10/6.10		6.10/10.10		6.20/6.20		6.20/10.20	
		Preis		Preis		Preis		Preis	
Set Stapelkit Fußhöhe 150 mm	3455861	1.600,00	1.600,00	3455864	1.860,00	1.860,00			
Set Stapelkit Fußhöhe 300 mm	3456266	1.680,00	-	3456267	1.950,00	-			
Set Stapelkit, auf Walzen Fußhöhe 150 mm	3462275	1.940,00	1.940,00	3462276	1.990,00	1.990,00			

Hauben

Bezeichnung	Preis					
	6.10	10.10	20.10	6.20	10.20	20.20
 ConvoVent 4 (nur für Elektro)	4.510,00	5.290,00	5.540,00	6.250,00		
ConvoVent 4 (nur für Elektro) für Verwendung im Stapelkit	4.770,00	-	5.790,00	-		
 ConvoVent 4+ (nur für Elektro)	7.250,00	7.880,00	8.140,00	8.760,00		
ConvoVent 4+ (nur für Elektro) für Verwendung im Stapelkit	7.550,00	-	8.360,00	-		

Bezeichnung	Modell	Art.Nr.	Preis
 Beschickungswagen GN, Einschubabstand 67 mm. Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	20.10	3315206	2.110,00
	20.20	3315207	2.440,00

Convotherm mini pro




	6.06	6.10	10.10
Außendesign Edelstahl	8.330,00	9.380,00	11.470,00
Außendesign Schwarz	8.790,00	9.890,00	12.010,00
7" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay (kapazitiv)	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓
Gerätetür mit Dreifachverglasung, Rechtsanschlag und Zuschlagfunktion	✓	✓	✓
2-stufiger Türverschluss	✓	✓	✓
LED-Beleuchtung des Garraums	✓	✓	✓
integrierte Rollhandbrause	✓	✓	✓
EasyRack - Einhängegerüst zur Beschickung von US und GN Bleche	✓	✓	✓
EasyStack - nahtloses Stapeln von zwei Geräten	✓	✓	✓
Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 5 Stufen)	✓	✓	✓
BakePro (Traditionelle Backfunktion in 5 Stufen)	✓	✓	✓
HumidityPro (Befeuchtung in 5 Stufen)	✓	✓	✓
AirFry Mode	✓	✓	✓
Automatisches Kochen & Backen mit Press&Go mit bis zu 399 Profilen	✓	✓	✓
Integriertes Kochbuch	✓	✓	✓
TrayTimer und TrayView	✓	✓	✓
Favoriten Management	✓	✓	✓
ecoCooking – Energiesparfunktion	✓	✓	✓
Niedertemperaturgaren und Delta-T-Garen	✓	✓	✓
AutoStart	✓	✓	✓
Manuelles Beschwaden	✓	✓	✓
Ethernet-Schnittstelle für LAN und Cellular-Modul	✓	✓	✓
USB C Schnittstelle für Downloads und Uploads	✓	✓	✓
USB A Schnittstelle für WiFi-Modul	✓	✓	✓
2in1 Steuerung (verfügbar ab Q4/2025)	✓	✓	✓
ConvoClean S2L	✓	✓	✓
HygieniCare - hygienische Kontaktpunkte für Türgriff und Handbrause	✓	✓	✓
Gerätetür-Linksanschlag	240,00	240,00	240,00
Kapazität	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	10x 1/1 GN
Abmessung B x T x H in mm	498x615x694	498x793x694	498x793x894
Bemessungsaufnahme in kW (3N~ 400V 50/60 Hz)	5,1-6,1	6,4-7,6	9,2-10,9

Auf Anfrage: ConvoSense – optische Gargutererkennung durch KI, Smart Door, Marineversion

Convotherm mini pro Zubehör








		6.06		6.10		10.10	
Untergestelle		Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis
	Mit Ablageboden	3437050	515,00	3437051	545,00	3437052	515,00
	10 Paar Einschubleisten	3437053	775,00	3437054	875,00	-	-
	7 Paar Einschubleisten	-	-	-	-	3437055	720,00
	10 Paar Einschubleisten auf Rollen *	3437341	2.810,00	3437342	2.960,00		
	7 Paar Einschubleisten auf Rollen *	-	-	-	-	3437343	2.640,00
	Adapterplatte Untergestell mini zu mini pro	3437323	180,00	3437325	205,00	3437325	205,00
	Adapterplatte Untergestell auf Rollen mini zu mini pro	3437327	220,00	3437329	255,00	-	-
	Umbauset Untergestell auf Rollen mini zu mini pro (ohne Adapterplatte)	-	-	-	-	3437331	48,00

Stapelset

6.06 mini pro unten, 6.06 mini pro oben	3437090	670,00	-	-	-	-
6.10 mini pro unten, 6.10 mini pro oben	-	-	3437091	1.050,00	-	-
10.10 mini pro unten, 6.10 mini pro oben	-	-	3437092	1.020,00	3437092	1.020,00
Installationsset für Kondensatorhaube auf Stapelset	3437215	125,00	3437215	125,00	3437215	125,00
Adapterplatte zum Tausch des oberen Gerätes im mini Stapelkit	3437333	225,00	3437335	225,00	-	-

Hauben

	mini pro Kondensationshaube mit Frontabsaug.	3437030	3.580,00	3437031	3.760,00	3437031	3.760,00
	mini pro Kondensationshaube mit Frontabsaug.	3437032	3.850,00	3437033	4.090,00	3437033	4.090,00
	mini pro Kondensationshaube CE	3437034	auf Anfrage	3437034	auf Anfrage	3437034	auf Anfrage
	mini pro Kondensationshaube mit Frontabsaug.	3437035	3.730,00	3437036	3.820,00	3437036	3.820,00
	mini pro Kondensationshaube mit Frontabsaug.	3437037	3.920,00	3437038	4.050,00	3437038	4.050,00

Konnektivität

WiFi-Modul	auf Anfrage
Cellular-Modul*	auf Anfrage

Weiteres

Wandhalterung zur flexiblen Wandmontage	3472420	205,00	3472421	215,00	-	-
---	---------	--------	---------	--------	---	---

* verfügbar ab Q4/2025

Convotherm mini Standard



	6.06	6.10	10.10
Außendesign Edelstahl	7.080,00	8.130,00	10.220,00
Außendesign Schwarz	7.540,00	8.640,00	10.760,00
Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 3 Stufen)	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓
Wrasenminderer	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelschloss 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)	- 550,00	- 550,00	- 550,00
Gerätetür-Linksanschlag	240,00	240,00	240,00
Sicherheitstürverschluss (mit Zuschlagfunktion + Anlüftstellung)	335,00	335,00	335,00
Handbrause	325,00	325,00	325,00
Mobile Ausführung	1.420,00	1.420,00	-
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 mini

Standard Zubehör



	Bezeichnung	Zusätzliche Info	6.06		6.10		10.10	
			Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis
	Untergestell offen für mini/mini mobil	Mit Ablageboden	3218570	725,00	3223762	805,00	-	-
	Untergestell offen für mini/mini mobil	10 Paar Einschubleisten	3219163	975,00	3223839	1.100,00	-	-
	Untergestell offen für mini/mini mobil	10 Paar Einschubleisten, auf Rollen *	3424215	1.360,00	3225701	1.440,00	-	-
	Untergestell offen für mini/mini mobil	Mit Ablageboden	-	-	-	-	3224362	805,00
	Untergestell offen für mini/mini mobil	7 Paar Einschubleisten	-	-	-	-	3224365	1.120,00
	Untergestell offen für mini/mini mobil	7 Paar Einschubleisten, auf Rollen	-	-	-	-	3229993	1.440,00
	Stapelkit	6.06 mini unten, 6.06 mini oben	3418572	1.080,00	-	-	-	-
	Stapelkit	6.10 mini unten, 6.06 mini oben	3424913	1.290,00	3424913	1.290,00	-	-
	Stapelkit	6.10 mini unten, 6.10 mini oben	-	-	3423832	1.140,00	-	-
	Stapelkit	10.10 mini unten, 6.10 mini oben	-	-	3426383	1.630,00	3426383	1.630,00
	Mit Fach für Reinigerkanister, auf Rollen	6.06 mini unten, 6.06 mini oben	3429540	1.760,00	-	-	-	-
		6.10 mini unten, 6.10 mini oben	-	-	3429550	1.840,00	-	-
	Wandhalterung	zur flexiblen Wandmontage	3418571	305,00	3423853	305,00	-	-
	ConvoVent mini **		3424725	1.190,00	3424725	1.190,00	3424725	1.190,00
	mini Kondensationshaube pro **/**	Frontabsaugung, direkt. Absaugen bei Türöffnung	3432600	3.420,00	3432601	3.600,00	3432601	3.600,00
	mini Kondensationshaube pro **/** black	Frontabsaugung, direkt. Absaugen bei Türöffnung	3432602	3.920,00	3432603	4.100,00	3432603	4.100,00
	Reinigungsmittelschublade **	für Geräte mit ConvoClean system	2628820	845,00	2628920	910,00	2628920	910,00

* Nicht verfügbar für mini mobil 6.06.








** Nicht verfügbar für mini mobil /mini 6.06 auf Untergestell mit Rollen. Nicht verfügbar für Stapelkit auf Rollen.

*** Jederzeit nachrüstbar für Geräte ab Lieferdatum November 2019






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	145,00
	Behälter aus Edelstahl, gelocht, 65 mm tief	3013022	85,00	-	-
	Edelstahl, ungelocht, 20 mm tief	3013020	50,00	3004070	66,00
	Edelstahl, ungelocht, 40 mm tief	3013024	54,00	3004072	71,00
	Edelstahl, ungelocht, 65 mm tief	3013021	56,00	3004074	85,00
	Edelstahl, ungelocht, 100 mm tief	-	-	3004076	95,00
	Granitemailliert, 40 mm tief	3013028	89,00	3004034	105,00
	Granitemailliert, 60 mm tief	-	-	3013030	125,00
	Backblech, gelocht, antihaftbeschichtet	3055634	52,00	3055633	60,00
	Brat- und Backblech mit Auffangrinne, antihaft	3055631	71,00	3055630	77,00
	Eierblech für 6 Eier	3004090	92,00	-	-
	Eierblech für 11 Eier	-	-	3004091	135,00
	Gitterrost aus Edelstahl, elektropoliert	3012001	43,00	3001075	47,00
	Back-/Frittierkorb, antihaftbeschichtet, 40 mm tief	3055638	97,00	3055637	125,00
	Grill-Rost mit Kreuzmuster, antihaftbeschichtet	-	-	3055636	175,00
	Grill-Rost mit Auflagestäben, antihaftbeschichtet	3012004	80,00	-	-
		3030197	60,00	-	-
	Hähnchen-Grillrost für 5 Hähnchen	-	-	3030195	63,00
	Hähnchen-Grillrost für 6 Hähnchen	-	-	3003196	71,00
	Hähnchen-Grillrost für 8 Hähnchen	-	-	3003196	71,00
	Spießgestell mit 13 Spießen	-	-	3317563	275,00
	Spießgestell ohne Spieße	-	-	3317571	195,00
	Spieß für einzeln. Für Spießgestell	-	-	3317568	16,00







Wasserinstallation

	Bezeichnung	Art.Nr.:	Preis
	Set Wasser-Einfachanschluss, 1 x T-Stück, 1 x Anschlussschlauch (2m)	3423745	85,00
	Set Wasser-Doppelanschluss (wenn Weichwasser und Hartwasser vorhanden) 2 x Anschlussschlauch (2m)	3423747	82,00
	FilterCare-Installationsset: Verbindet den Filterkopf des Wasseraufbereitungssystems mit dem Convotherm maxx pro	3465183	335,00
	Abwasser-Installationsset für Convotherm mini	3416709	60,00
	Abwasser-Installationsset für Convotherm maxx pro	3416730	64,00
	Sedimentfilter. Zur geräteseitigen Montage am Weichwasseranschluss	3465490	135,00





Reinigungsmittel





Für alle Convotherm Kombidämpfer

	Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.Nr.:	Preis
	ConvoClean new*	10 l Garraumreiniger kennzeichnungsfrei, umweltschonend, Mittlere Reinigungskraft, gebr.f.	3007015	101,00
	ConvoClean forte*	10 l Garraumreiniger Starke Reinigungskraft, gebrauchsfertig	3007017	101,00
	ConvoCare K*	1 l Konzentrat, muss nach Anleitung mit Wasser gemischt werden	3007028	67,00
	ConvoCare*	10 l Klarspülmittel/Neutralisierer, gebrauchsfertig	3017063	86,00
	Druckzerstäuber	Für 1 l, zur manuellen Reinigung	3007025	72,00
	Leerkarister für ConvoCare K	Zum Mischen von ConvoCare K mit Weichwasser	3007029	33,00

Nur für Convotherm maxx pro

	Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.Nr.:	Preis
	ConvoCare forte*	10 l Klarspüler, gebrauchsfertig, zur Entfernung von Kalkrückständen, Nur bei Hartwasserbetr.	3063095	86,00
	ConvoClean new S**	Einzeldosierung, 125 ml pro Flasche	3050884	98,00
	ConvoClean forte S**	Einzeldosierung, 125 ml pro Flasche	3050883	98,00
	ConvoCare S**	Einzeldosierung, 125 ml pro Flasche	3050882	98,00

Nur für Convotherm mini pro

	Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.Nr.:	Preis
	ConvoClean S2L Kartusche	bestehend aus 6 Kartuschen pro Karton	3436850	272,00
	ConvoCare S2L Kartusche	bestehend aus 6 Kartuschen pro Karton	3436851	272,00

* Mindestabnahme 3 Einheiten

** Verpackungseinheit 1 Karton mit 20 Flaschen

Niedertemperaturofen CSC

Niedertemperaturlade CSD



- Niedertemperatur -und Warmhalteofen/lade mit Steuerung über Zeit oder Kerntemperatur
- Elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige, mit Einstellungen Zeit -Temperatur- Kerntemperatur, Warmhaltefunktion, Signalton am Zyklusende, Tastensperre
- Betriebstemperatur +30 bis 120°C, eingebauter Kerntemperaturfühler
- Statisches Ring-Heizsystem mit energiesparenden Thermokabel für schonende & gleichmäßige Temperatur
- Garraum mit manueller Entlüftung für Feuchtigkeitsabzug
- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, Wärmeisolierung
- Modelle CSC: Türanschlag Standard links - nicht wechselbar (Türanschlag rechts auf Bestellung ohne Mehrpreis)
- Modelle CSD: mit Ladenauszügen zum Einsetzen von GN 1/1 bis Höhe 150mm
- Auf Anfrage: Ladenmodelle mit 1 oder 2 Laden zum Einbauen mit externer Bedieneinheit (verbunden mit Kabel)



CSC031E

CSC051E

CSD011E

CSD012E

CSD003E

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität, Einschubabstand	Preis €
Ofen CSC031E	450/660/415	230V/0,7kW	3xGN 1/1, 75mm	EUR 2.524,00
Ofen CSC051E	450/660/565	230V/1,0kW	5xGN 1/1, 75mm	EUR 2.755,00
Ofen CSC052E	660/765/565	230V/1,5kW	5xGN 2/1, 75mm	EUR 3.216,00
Lade CSD011E	660/595/310	230V/0,7kW	1 Ladenauszug für GN1/1	EUR 2.803,00
Lade CSD012E	660/595/520	230V/1,0kW	2 Ladenauszüge für GN1/1	EUR 3.348,00
Lade CSD013E	660/595/730	230V/1,0kW	3 Ladenauszüge für GN1/1	EUR 3.955,00
Lade CSD001E	450/660/310	230V/0,7kW	1 Ladenauszug für GN1/1	EUR 2.949,00
Lade CSD002E	450/660/520	230V/1,0kW	2 Ladenauszüge für GN1/1	EUR 3.615,00
Lade CSD003E	450/660/730	230V/1,0kW	3 Ladenauszüge für GN1/1	EUR 4.318,00

Optionen / Zubehör	Preis €
Tragegriffe seitlich (nicht nachrüstbar)	EUR 213,00
Set 4 Räder (2 mit Bremse)	EUR 216,00

Kühl- und Regenerationswagen RRD



- Kombiniertes Regenerationswagen - Kühlhalten, Regenerieren von gekühlten Speisen (+3°C), Warmhalten
- Elektronische Steuerung mit 4,3" Touchscreen und Einstellrad zur Funktionswahl
- Betriebstemperatur 0 bis +160°C
- 200 Programmplätze, 9 Garstufen-Programme, Timer Startverzögerung, Tastensperre
- Umluftheizung mit Autorevers-Lüfter für gleichmäßige Temperatur
- Lüfter mit 2 Geschwindigkeiten und Lüfterstop bei Türöffnung
- Einschubgestell für GN 1/1, herausnehmbar für Reinigung
- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, Wärmeisolierung
- Garraum mit manueller Entlüftung und Ablauf mit Kondensatbehälter
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse, umlaufender Stoßschutz aus Gummi
- Umluftkühlung mit Edelstahlverdampfer
- Volltüre mit Schnappverschluss, Transportgriffe
- Wassertank 3Lt. eingebaut mit Alarm bei Wassermangel
- Auf Anfrage: Einschubgestelle für 600x400mm, größere Modelle



RRD061E



RRD101E

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität, Einschubabstand	Preis €
RRD061E	885/829/1396	230V/3,45kW	6xGN 1/1, 78mm	EUR 9.567,00
RRD101E	885/829/1696	400V/6,80kW	10xGN 1/1, 76mm	EUR 10.448,00

Optionen (nicht nachrüstbar)	Preis €
Türanschlag rechts APSRRD	EUR 229,00
Türe mit Glasfenster und Innenbeleuchtung AOL061	EUR 376,00
Türe mit Glasfenster und Innenbeleuchtung AOL101	EUR 403,00
Kerntemperaturfühler Multipoint ASCOOM	EUR 323,00
Climachef AAU00X mit Kontrolle der Feuchtigkeit, automatische Entlüftung	EUR 664,00
USB Anschluss AUS00X für Datensicherung HACCP	EUR 110,00

Regenerierofen RRO



- Regenerationsofen für Regeneration von gekühlten (+3°C) und tiefgeköhlten (-18°C) Speisen
- **VERSION C:** Elektromechanische Steuerung - Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, akustisches Signal nach Timerende, Betriebstemperatur +30/+160°C
- **VERSION E:** Elektronische Steuerung mit 4,3" Touchscreen und Einstellrad zur Funktionswahl, Warmhaltefunktion am Ende des Regenerationszyklus einstellbar, 200 Programmplätze, 9 Garstufen-Programme, Timer Startverzögerung, akustisches Signal bei Zyklusende, Tastensperre, Betriebstemperatur +30/+210°C
- Umluftheizung mit Autorevers-Lüfter für gleichmäßige Temperatur, Lüfterstop bei Türöffnung
- Einschubgestell für GN 1/1, herausnehmbar für Reinigung
- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, Wärmeisolierung
- Garraum mit manueller Entlüftung
- Vollltüre mit Schnappverschluss und Kondensatauffangschale
- Wasserzulauf für enthärtetes Wasser, Wasserablauf im Garraum
- Auf Anfrage: Einschubgestelle für 600x400mm, Untergestelle, ext. Wasserbrause, größere Modelle



RRO061C



RRO101E

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität, Einschubabstand	Preis €
RRO061C	800/760/886	400V/6,3kW	6xGN 1/1, 78mm	EUR 4.534,00
RRO061E	800/760/886	400V/6,3kW	6xGN 1/1, 78mm	EUR 5.668,00
RRO101C	800/760/1186	400V/12,5kW	10xGN 1/1, 76mm	EUR 5.401,00
RRO101E	800/760/1186	400V/12,5kW	10xGN 1/1, 76mm	EUR 6.521,00

Optionen (nicht nachrüstbar)	Preis €
Türanschlag rechts APSRRO	EUR 229,00
Türe mit Glasfenster und Innenbeleuchtung AOL061	EUR 376,00
Türe mit Glasfenster und Innenbeleuchtung AOL101	EUR 403,00
Kerntemperaturfühler Multipoint ASCOOM, für Version E	EUR 323,00
Climachef AAUOOX Kontrolle Feuchtigk., automat. Entlüftung, für Version E	EUR 664,00
Wassertank 3 Lt. eingebaut	EUR 418,00
USB Anschluss AUSOOX für Datensicherung HACCP, für Version E	EUR 110,00
Lüfter mit 2 Geschwindigkeiten ASG00X, für Version E	EUR 270,00

Regenerierofen GRE



moduline

- Regenerationsofen – für Regeneration von gekühlten (+3°C) Speisen
- **VERSION C:** Elektromechanische Steuerung – Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, akustisches Signal nach Timerende, Betriebstemperatur +30/+160°C, Garraum mit manueller Entlüftung
- **VERSION E:** Elektronische Steuerung mit 4,3" Touchscreen und Einstellrad zur Funktionswahl, Warmhaltefunktion am Ende des Regenerationszyklus einstellbar, 200 Programmplätze, 9 Garstufen-Programme, Timer Startverzögerung, akustisches Signal bei Zyklusende, Tastensperre, Betriebstemperatur +30/+210°C, Garraum mit automatischer Entlüftung und automatischer Feuchtigkeitskontrolle
- Umluftheizung mit Autorevers-Lüfter für gleichmäßige Temperatur, Lüfterstop bei Türöffnung
- Einschubgestell für GN 1/1, herausnehmbar für Reinigung
- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, thermische Isolierung
- Volltüre mit Schnappverschluss und Kondensatauffangschale
- Wasserzulauf für enthärtetes Wasser, Wasserablauf im Garraum
- Auf Anfrage: Einschubgestelle für 600x400mm (GRE061), Untergestelle, ext. Wasserbrause



GRE106C

inkl. Option Türe mit Glasfenster



GRE061E

inkl. Option Türe mit Glasfenster

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität, Einschubabstand	Preis €
GRE060C	550/610/835	230V/3,45kW	6xGN 2/3, 64mm	EUR 4.064,00
GRE060E	550/610/854	230V/3,45kW	6xGN 2/3, 64mm	EUR 4.925,00
GRE106C	550/845/835	230V/3,45kW	6xGN 1/1, 64mm	EUR 4.331,00
GRE106E	550/845/854	230V/3,45kW	6xGN 1/1, 64mm	EUR 5.288,00
GRE061C	800/715/835	230V/3,45kW	6xGN 1/1, 64mm	EUR 4.695,00
GRE061E	800/715/854	230V/3,45kW	6xGN 1/1, 64mm	EUR 5.641,00

Optionen (nicht nachrüstbar)	Preis €
Türanschlag rechts APSGRE-L	EUR 263,00
Türe mit Glasfenster und Innenbeleuchtung AIDOO	EUR 350,00
Kerntemperaturfühler Multipoint ASCOOM, für Version E	EUR 323,00
USB Anschluss AUSOOX für Datensicherung HACCP, für Version E	EUR 110,00
Lüfter mit 2 Geschwindigkeiten ASG00X, für Version E	EUR 270,00

Untersatz mit 2 Laden ASA002, 1xWassertank 4Lt., 1xfür Kondenswasser 4Lt.
(Mikropumpe serienmäßig im Ofen eingebaut)

Untersatz mit 2 Laden ASA002/060 für GRE060, B/T/H:550/593/130mm	EUR 1.200,00
Untersatz mit 2 Laden ASA002/106 für GRE106, B/T/H:550/815/130mm	EUR 1.200,00
Untersatz mit 2 Laden ASA002/061 für GRE061, B/T/H:800/686/130mm	EUR 1.200,00

Regenerierofen RRS



- Regenerationsofen - für Regeneration von gekühlten (+3°C) und tiefgeköhlten (-18°C) Speisen
- Elektromechanische Steuerung - Temperatur, Zeit, akustisches Signal nach Timerende, Betriebstemperatur +30/+160°C
- Umluftheizung mit Autorevers-Lüfter für gleichmäßige Temperatur, Lüfterstop bei Türöffnung
- Einschubgestell für GN, herausnehmbar für Reinigung
- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, Wärmeisolierung
- Garraum mit manueller Entlüftung
- Völltüre mit Schnappverschluss
- Auf Anfrage: Untergestelle



RRS060C



RRS090C



RRS071C



RRS101C

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität, Einschubabstand	Preis €
RRS060C	650/650/657	230V/3,45kW	6xGN 2/3, 75mm	EUR 3.096,00
RRS090C	650/650/882	400V/6,8kW	9xGN 2/3, 75mm	EUR 3.669,00
RRS071C	825/680/732	400V/6,3kW	7xGN 1/1, 75mm	EUR 3.887,00
RRS101C	825/680/957	400V/12,5kW	10xGN 1/1, 75mm	EUR 4.305,00

Heißhalteofen HSH

Heißhaltelade HSW



- Heißhalteofen/lade mit elektronischer Temperatursteuerung mit digitaler Anzeige
- Betriebstemperatur +30 bis 120°C
- Statisches Ring-Heizsystem mit energiesparenden Thermokabel für schonende & gleichmäßige Temperatur
- Garraum mit manueller Entlüftung für Feuchtigkeitsabzug
- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, Wärmeisolierung
- Modelle HSH: Türanschlag standard links - nicht wechselbar (Türanschlag rechts auf Bestellung ohne Mehrpreis)
- Modelle HSW: mit Ladenauszügen zum Einsetzen von GN 1/1 bis Höhe 150mm
- Auf Anfrage: Ladenmodelle mit 1 oder 2 Laden zum Einbauen mit externer Bedieneinheit (verbunden mit Kabel)



Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität, Einschubabstand	Preis €
Ofen HSH031E	450/660/415	230V/0,7kW	3xGN 1/1, 75mm	EUR 2.209,00
Ofen HSH051E	450/660/565	230V/1,0kW	5xGN 1/1, 75mm	EUR 2.440,00
Ofen HSH052E	660/765/565	230V/1,5kW	5xGN 2/1, 75mm	EUR 2.900,00
Lade HSW011E	660/595/310	230V/0,7kW	1 Ladenauszug für GN1/1	EUR 2.488,00
Lade HSW012E	660/595/520	230V/1,0kW	2 Ladenauszüge für GN1/1	EUR 3.021,00
Lade HSW013E	660/595/730	230V/1,0kW	3 Ladenauszüge für GN1/1	EUR 3.639,00
Lade HSW001E	450/660/310	230V/0,7kW	1 Ladenauszug für GN1/1	EUR 2.633,00
Lade HSW002E	450/660/520	230V/1,0kW	2 Ladenauszüge für GN1/1	EUR 3.275,00
Lade HSW003E	450/660/730	230V/1,0kW	3 Ladenauszüge für GN1/1	EUR 4.003,00

Optionen / Zubehör	Preis €
Tragegriffe seitlich (nicht nachrüstbar)	EUR 213,00
Set 4 Räder (2 mit Bremse)	EUR 216,00

Heißhaltewagen HHT



- Heißhaltewagen mit elektronischer Temperatursteuerung mit digitaler Anzeige
- Betriebstemperatur +30 bis +120°C
- Statisches Ring-Heizsystem mit energiesparenden Thermokabel für schonende & gleichmäßige Temperatur
- Garraum mit manueller Entlüftung für Feuchtigkeitsabzug
- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, Wärmeisolierung
- Einschubgestell für GN, herausnehmbar für Reinigung
- 4 Lenkrollen davon 2 mit Bremse, umlaufender Stoßschutz aus Gummi
- Volltüre mit Schnappverschluss, Transportgriffe am Gehäuse (ausgenommen HHT052E)
- Türanschlag Standard links - nicht wechselbar (Türanschlag rechts auf Bestellung ohne Mehrpreis)
- Modelle 281 und 282 mit horizontal getrennter Kammer mit jeweils separater Steuerung



HHT082E



HHT081E



HHT161E



HHT282E

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität, Einschubabstand	Preis €
HHT081E	550/730/1035	230V/1,0kW	8xGN 1/1, 75mm	EUR 3.846,00
HHT161E	550/730/1760	230V/2,0kW	16xGN 1/1, 75mm	EUR 5.956,00
HHT281E	550/730/1760	230V/2,0kW	8+8 GN 1/1, 75mm	EUR 6.693,00
HHT052E	740/840/760	230V/1,5kW	5xGN 2/1, od. 10xGN1/1, 75mm	EUR 4.051,00
HHT082E	755/850/1035	230V/1,5kW	8xGN 2/1, od. 16xGN1/1, 75mm	EUR 4.416,00
HHT162E	760/845/1760	230V/3,0kW	16xGN 2/1, od. 32xGN1/1, 75mm	EUR 6.489,00
HHT282E	760/845/1760	230V/3,0kW	8+8 GN 2/1, od. 16+16GN1/1, 75mm	EUR 7.436,00

Heißhaltewagen HHA



- Heißhaltewagen mit elektronischer Temperatursteuerung mit digitaler Anzeige
- Betriebstemperatur +30 bis +90°C
- Umluftheizung mit speziellem „Airflow-Luftverteiler“ für gleichmäßige Temperaturen
- Wasserbehälter GN-1/4 für manuelle Befüllung für Feuchtigkeitserzeugung im Garraum
- Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, Wärmeisolierung
- Garraum mit manueller Entlüftung für Feuchtigkeitsabzug
- Einschubgestell für GN, herausnehmbar für Reinigung
- 4 Lenkrollen davon 2 mit Bremse, umlaufender Stoßschutz aus Gummi
- Volltüre mit 270° Türöffnung mit Magnetverschluss, Transportgriffe am Gehäuse
- Türanschlag links - nicht wechselbar
- Schukostecker mit 2 Meter Netzkabel und seitlichem Kabelwickler



HHA101EV

HHA102EV

HHA201EV

HHA202EV

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität, Einschubabstand	Preis €
HHA101EV	545/774/1156	230V/2,3kW	10xGN 1/1, 60mm	EUR 3.850,00
HHA102EV	750/889/1156	230V/2,3kW	10xGN 2/1, od. 20xGN1/1, 60mm	EUR 4.378,00
HHA201EV	578/740/1857	230V/2,3kW	20xGN 1/1, 60mm	EUR 5.280,00
HHA202EV	783/855/1857	230V/2,3kW	20xGN 2/1, od. 40xGN1/1, 60mm	EUR 5.720,00

Einschubgestelle zur Erhöhung des Einschubabstandes von 60 auf 75mm (bei Geräteneubestellung wahlweise ohne Aufpreis)			Preis €
APG008	für HHA101EV, für 8 statt 10 Einschübe		EUR 308,00
APG009	für HHA102EV, für 8 statt 10 Einschübe		EUR 330,00
APG010	für HHA201EV, für 16 statt 20 Einschübe		EUR 462,00
APG011	für HHA202EV, für 16 statt 20 Einschübe		EUR 495,00

Kombi-Schnellgarssysteme



conneX®-Serie

Der neue Merrychef High-Speed Ofen für Küchen, Shops und Filialen! Die conneX® High Speed Öfen verkürzen die Garzeit und erhöhen so die Qualität Ihrer Gerichte. Die Essensausgabe und Tischbelegung wird dadurch gesteigert, Warteschlangen bei Gerichten zum Mitnehmen reduziert und so Ihr Gewinn maximiert.



Von Haus aus vernetzt

WLAN- oder Ethernet-Verbindungen für Zugriff auf KitchenConnect®



Touchscreen-Steuerung

Hochmoderner, benutzerfreundlicher 7-Zoll-HD-Touchscreen aus robustem Glas



Vorprogrammiert einsatzbereit

Intuitiv wie Ihr Smartphone mit über 100 Rezepten sofort startklar



Cool-to-touch Sicherheit

Außenwände bleiben auch bei Spitzenlast kühl, kein Freiraum um Gerät erforderlich



Großer Garraum

auf kleinster Stellfläche



High Speed Technology

Mikrowelle – Umluft – geführter Heißluftstrom



conneX 12e ®

B/T/H: 407/538/588mm, 230V/2,99kW, Absicherung pro Phase 16A/D
 Heißluft 2,2kW / Mikrowelle 0,8kW, Gewicht 58kg
 Innenabmessungen B/T/H: 311/311/166mm
 Außentiefe ohne Griff, Standardausführung schwarz

- Der conneX® 12e ist das vielseitige Einstiegsmodell für schnelles Garen mit vorprogrammierten Rezepten, 1.024 Garprogramme 6-stufig
- Ideal zum Garen, Toasten, Grillen und Aufwärmen von **gekühlten Lebensmitteln**
- Für das Garen benötigt er bis zu 70 % weniger Zeit als herkömmliche Geräte
- Dank des eingebauten Katalysators ist keine Lüftung bzw. Abzugshaube erforderlich
- Leicht zu reinigen, inklusive Anweisungen über Bilder auf dem Display
- Der patentierte Luftfilter ist frontseitig leicht zugänglich
- Dank der WLAN-/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud können Rezepte einfach aktualisiert werden (auch über einen USB-Stick möglich)
- inkl. flache Garplatte, große Garplatte, Garplattenauflage, Palette mit Handschutz



EUR 8.486,00

Einweisungspauschale pro Merrychef € 295,00 (2h) – Nettopreis kein Rabatt möglich

Kombi-Schnellgarsysteme



conneX 12®

B/T/H: 356/641/619mm, Absicherung pro Phase 16A/D
 Innenabmessungen B/T/H: 311/311/169mm,
 Außentiefe ohne Griff, Standardausführung Edelstahl

- Der conneX® 12 ist der vielseitigste High-Speed Ofen für schnelles Garen mit vorprogrammierten Rezepten, 1.024 Garprogramme 6-stufig
- Ideal zum Garen, Toasten, Grillen und Aufwärmen von **gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln**
- Er gart Speisen bis zu 20 mal schneller als herkömmliche Geräte
- Dank des eingebauten Katalysators ist keine Lüftung bzw. Abzugshaube erforderlich
- Leicht zu reinigen, inklusive Anweisungen über Bilder auf dem Display
- Der patentierte Luftfilter ist frontseitig leicht zugänglich
- Dank der WLAN-/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud können Rezepte einfach aktualisiert werden (auch über USB-Stick möglich)
- inkl. flache Garplatte, große Backmatte, Garplattenauflage, Palette mit Handschutz, Abkühlschale

conneX 12 SP EUR 9.429,00

Standard Power 230V/3,68 kW, Edelstahl

Heißluft 2,2 kW / Mikrowelle 1,0 kW, Gewicht 50,0 kg

conneX 12 HP EUR 10.588,00

High Power 400V/5,80 kW, Edelstahl

Heißluft 2,2 kW / Mikrowelle 2,0 kW, Gewicht 58,7 kg

Verkürzte Garzeiten bei gefrorenen Lebensmitteln



conneX 16® HP

B/T/H: 459/683/619mm, 400V/5,8kW, Absicherung pro Phase 16A/D
 Heißluft 3,2kW / Mikrowelle 1,8kW
 Innenabmessungen B/T/H: 413/413/169mm, Gewicht 67,2kg
 Außenabmessungen ohne Griff, Standardausführung Edelstahl

- Der High-Speed Ofen conneX® 16 hat einen **sehr großen Garraum**
- Ideal zum Garen, Toasten, Grillen und Aufwärmen von **gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln**
- Features und Eigenschaften wie ConneX 12
- inkl. flache Garplatte, Backmatte, Garplattenauflage, Palette mit Handschutz, Abkühlschale

EUR 12.586,00



Optionen/Zubehör:

Aufpreis Gehäuse Schwarz (conneX 12 und 16)	EUR 415,00
Reinigungsspray, Karton 6 x 750 ml	EUR 89,00
Reinigungsspray, Flasche 750 ml	EUR 20,00
Pflegespray, Karton 6 x 750 ml	EUR 163,00
Pflegespray, Flasche 750 ml	EUR 38,00



Gehäuse schwarz

Einweisungspauschale pro Merrychef € 295,00 (2h) – Nettopreis kein Rabatt möglich

Kombi-Schnellgarsysteme

Panasonic

Schnell, Vielseitig, Effizient



NE-SCV3 SCHNELLGARSYSTEM-HEIßLUFTOFEN

Der Panasonic NE-SCV3 Schnellgarsystem-Heißluftofen ist die ideale Lösung zum Kochen, Toasten, Backen, Grillen und Aufwärmen einer Vielzahl von **gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln**, wie z. B. getoastete Sandwiches, Gebäck oder Pizza, also alles, was eine knusprige, gebräunte Oberfläche benötigt. Erhöhen Sie die Kundenzufriedenheit durch Verkürzung der Wartezeiten.

Der NE-SCV3 Schnellgarsystem-Heißluftofen sorgt für hervorragende Ergebnisse und erhöhte Rentabilität. Der Panasonic NE-SCV3 wird mit einer Reihe von Zubehörteilen geliefert, die für jeden Küchenbetrieb vielseitig einsetzbar sind. Die **exklusive Twin-Invertertechnologie** gewährleistet eine konstante Mikrowellenleistung (ohne Taktung) und sorgt für schnelles, gleichmäßiges Garen.



TECHNISCHE DATEN:

- B/T/H 474/565/412 mm (Tiefe ohne Türgriff)
- 230V/3,6kW/16A
- Gewicht: 39 kg
- Mikrowellenleistung in 9 Stufen von 300 bis 1050 W einstellbar
- Innenraum 270x330x110 mm
- akustisches Signal einstellbar in Länge / Lautstärke / Lautlos
- Konvektionstemperaturbereich 180° - 280°C
- Vorheiztemperaturbereich 180° - 280°C, Intervalle 10°C, Standardeinstellungen 250°C und 280°C
- Touchscreen-Steuerung, 999 Programme
- Leistung: Mikrowelle 1,05kW, Konvektion 1,465kW, Grill 1.915kW
- eingebauter Katalysator, stapelbar

EUR 5.832,00

Zubehör inkludiert:

- Pizzaschaufel
- Keramikplatte
- 3x Ofenmatte

Einweisungspauschale für Panasonic NE-SCV3

€ 295,00 (2h) Nettopreis, kein Rabatt möglich



Einfache Reinigung



App-Steuerung



Kochvielfalt

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, Innenraum Hygienebeschichtung
- **Vollautomatiksteuerung:** Touchdisplay, individuelle Programme
- **Platzsparend:** Die kompakten Abmessungen sowie applizierte Laufrollen erlauben, neben einer Aufstellung auf kleinstem Raum, mobile Anwendungen.
- **Energiesparmeister:** Mit einer Trockenfläche von bis zu 7,2m² bei einem Strombedarf von max. 450 Watt ist Herb.ERT ein wahres Effizienzwunder.
- **Patentiert & Zertifiziert** durch www.lva.at
- **Multifunktional einsetzbar**



	Herb.ERT Pro Basic	Herb.ERT Pro Exclusive
Abmessungen B/T/H:	760x680x870 mm	730x800x1700 mm
Stromanschluss:	230V / 250 W	230V / 450W
Trocknungsfläche:	bis zu 2,1 m ²	bis zu 7,2 m ²
Geräte Volumen:	140 Liter	440+180 Liter
Umgebungstemperatur:	+18 bis +27°C	+18 bis +27°C
Gewicht:	76 kg	82 kg
Arbeitsplatte:	Standard ohne Arbeitsplatte Optional Edelstahl oder Naturstein	-
Hydrolatbehälter:	inkludiert	inkludiert
Trockenbehälter:	-	inkl. 16 Stk. 600x400x35mm
Einschubschienen	für 14 Einschübe GN 1/1 Abstand 36mm	8 Multi-Schienen für bis zu 32 Behälter H 35mm
Preis:	EUR 5.980,00	EUR 9.270,00

Zubehör / Optionen:

Trockenbehälter/Gitter:	€ 490,00 (€ 35,00/Stk.) Set 14 Stk. wahlweise GN 1/1 Edelstahl Gitter oder Wanne geschlossen oder Wanne gelocht	€ 592,00 (€ 37,00/Stk.) Set 16 Stk. wahlweise Kunststoffbehälter ge- locht 600x400mm Höhe 35mm oder Höhe 75mm
Ablagefolie perforiert:	€ 17,00 verhindert ankleben	€ 17,00 verhindert ankleben
Trockentuch/Feinmatte:	€ 17,00 verhindert durchrieseln	€ 17,00 verhindert durchrieseln
LED Innenbeleuchtung:	€ 420,00	€ 420,00
Spezialprogramm „Pasta“:	€ 640,00 für Pasta	€ 640,00 für Pasta
Turbo-Einbauplattenmod. Pasta:	€ 940,00 große Mengen Pasta	€ 940,00 große Mengen Pasta
Spezialprogramm „Restfeuchte“:	€ 440,00 gewährl. Restfeuchte	€ 440,00 gewährl. Restfeuchte
Echtglas-Türen:	€ 225,00	€ 225,00

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 X2



- Modularesystem mit externen Generatoren – höchste Qualität & große Flexibilität.
- Kochfelder sind untereinander synchronisiert – dadurch keine Interferenzen - Geschirr kann über mehrere Kochfelder platziert werden!
- Permanente Temperaturüberwachung und Kontrolle von Glas, Spulen, Kühlkörper, Elektronik.
- Standardausstattung: inkl. Generator, Spulenträger mit Spulen, mechanischer Regler „Poti“ inkl. Kabelkit 1m, Steuereinheit „Control-unit“, Montagerahmen zum Einbau in CNS-Abdeckung (je 1 Rahmen pro Spulenträger), Kabelkit 2,5m zwischen Generator & Spulen (4 und 6m auf Anfrage).

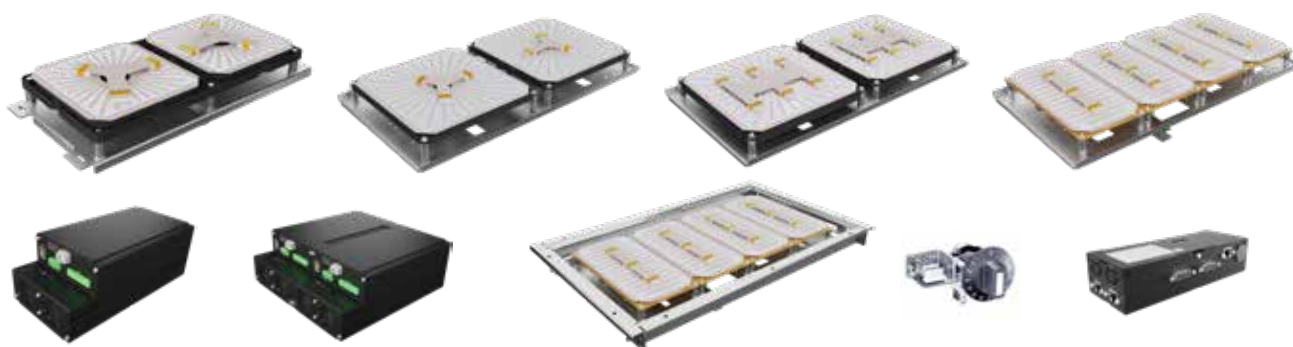
Spule Rund „R“: optimal für einzelne Pfannen pro Kochstelle

Spule Quadrat „Q“: Universalspule für einzelne oder mehrere Pfannen pro Kochstelle

Spule Fläche „F“: Flächen-Universalspule für einzelne oder mehrere Pfannen pro Kochstelle, Mehrwert zu „Q“ – minimalster Abstand bei Doppelkochfeldern, etwas leistungstärker und bei Verwendung kleiner Einzelpfannen ist immer nur die jeweils abgedeckte Rechteckspule in Betrieb.

Optionen: Glas, Tap Steuerung, EMI-Energieoptimierung

Bei Verwendung Option „Tap“ Steuerung – inkl. Timerfunktion, Warmhaltefunktion 50–100°C, Leistungsreduktion bis 25% möglich.



Einbauherd 2–4 Kochzonen X2/ALC

X2/400 ALC–2x2,5	Optimal für “a la carte” für 2 kleine Pfannen 400V/5kW, 2 Quadratspulen ca. 180x180mm, 1 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulentr., 1 Generator für Glas 200x400mm	EUR 5.349,00
X2/400 ALC–4x2,5	Optimal für “a la carte” für 4 kleine Pfannen oder 1 große Pfanne 400V/10kW, 4 Spulen DM 180mm, 2 Poti, 2 Control-unit, 2 Spulentr., 1 Generator für Glas 400x400mm auf Anfrage: Steuerung aller 4 Spulen über 1 Poti	EUR 6.368,00



Induktion–Einbauherde X2



Einbauwok X2/Wok

X2/300 Wok-5 400V/5kW, inkl. Cerancuvette 300mm
1 Poti, 1 Control-unit, 1 Generator
(ohne Montagerahmen) EUR 5.648,00



Option Auflagerahmen CNS 384x384mm EUR 621,00
mit beigestellter eingebauter Cerancuvette vom Wok



Einbauherd 1 Kochzone X2/R/F

X2/360 R-1x5 400V/5kW, 1 Spule DM 270mm,
1 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger,
1 Generator, für Glas 360x360mm EUR 5.668,00



X2/360 F-1x7 400V/7kW, 2 Flächenspulen 150x290mm,
1 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger,
1 Generator, für Glas 360x360mm EUR 6.399,00



X2/500 R-1x5 400V/5kW, 1 Spule DM 340mm,
1 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger,
1 Generator, für Glas 500x500mm EUR 6.312,00



Einbauherd 2 Einzelkochzonen X2/R/F

X2/360 2R-2x3,5 400V/7kW, 2 Spulen DM 270mm,
2 Poti, 1 Control-unit, 2 Spulenträger,
1 Generator,
für 2 Gläser 360x360mm EUR 7.531,00



X2/360 2R-2x5 400V/10kW, 2 Spulen DM 270mm,
2 Poti, 1 Control-unit, 2 Spulenträger,
1 Generator,
für 2 Gläser 360x360mm EUR 7.653,00

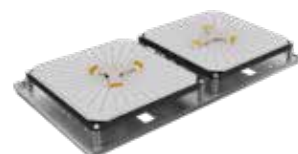
X2/360 2F-2x7 400V/7+7kW, 4 Flächenspulen 150x290mm,
2 Poti, 1 Control-unit, 2 Spulenträger,
2 Generatoren,
für 2 Gläser 360x360mm
(zum selben Preis in Ausführung 2x5kW erhältlich) EUR 11.983,00



Einbauherd 1 Doppelkochzone X2/R

X2/650 2R-2x3,5 400V/7kW, 2 Spulen DM 270mm,
2 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger,
1 Generator,
für Glas 375x650mm und 650x650mm EUR 6.774,00

X2/650 2R-2x5 400V/10kW, 2 Spulen DM 270mm,
2 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger,
1 Generator,
für Glas 375x650mm und 650x650mm EUR 6.838,00



Induktion–Einbauherde X2



X2/720 2R–2x3,5	400V/7kW, 2 Spulen DM 270mm, 2 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger, 1 Generator, für Glas 360x720mm und 720x720mm	EUR 6.866,00
X2/720 2R–2x5	400V/10kW, 2 Spulen DM 270mm, 2 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger, 1 Generator, für Glas 360x720mm und 720x720mm	EUR 6.925,00



Einbauherd 1 Doppelkochzone X2/Q

X2/650 2Q–2x5	400V/10kW, 2 Quadratspulen 270x270mm, 2 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger, 1 Generator, für Glas 375x650mm und 650x650mm	EUR 7.022,00
X2/720 2Q–2x5	400V/10kW, 2 Quadratspulen 270x270mm, 2 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger, 1 Generator, für Glas 360x720mm und 720x720mm	EUR 7.101,00



Einbauherd 1 Doppelkochzone X2/F

X2/650 2F–2x7	400V/7+7kW, 4 Flächenspulen 135x270mm, 2 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger, 2 Generatoren, für Glas 375x650mm und 650x650mm (zum selben Preis in Ausführung 2x5kW erhältlich)	EUR 11.101,00
X2/720 2F–2x7	400V/7+7kW, 4 Flächenspulen 145x290mm, 2 Poti, 1 Control-unit, 1 Spulenträger, 2 Generatoren, für Glas 360x720mm und 720x720mm (zum selben Preis in Ausführung 2x5kW erhältlich)	EUR 11.255,00



Optionen / Zubehör für Modul–Line X2

Poti		Steuerung (im Standardlieferungsumfang enthalten) Art. 94030054, zum Einbau in Schalterblende	EUR 191,00
Tap Basic Single		Steuerung (statt 1 Poti) Art. 94030080, 1 Tap-Bedienknopf und 1 Display horizontal Tap-Bedienknopf für Einbau in Schalterblende, Display unter Ceranglas	EUR 547,00
Tap Plus Oled Single		Steuerung (statt 1 Poti) Art. 94030085, 1 Tap-Bedienknopf und 1 Oled Display Tap-Bedienknopf und Oled Display für Einbau in Schalterblende	EUR 832,00
Tap Plus Oled Double		Steuerung (statt 2 Poti) Art. 94030086, 2 Tap-Bedienknöpfe und 1 Oled Display Tap-Bedienknöpfe und Oled Display für Einbau in Schalterblende	EUR 1.233,00

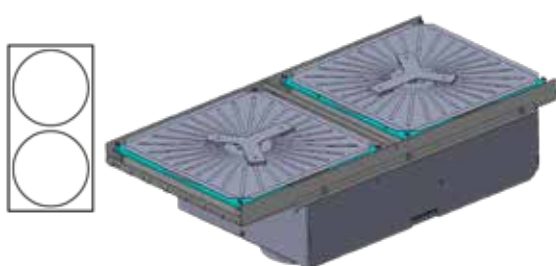
Induktion–Einbauherde

INDUCS®
Inductions concept systems



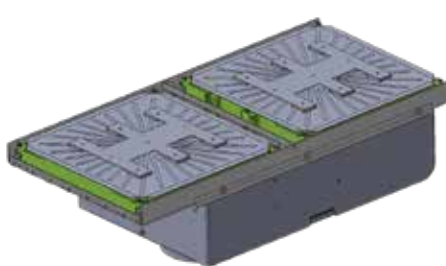
Induktions–Einbauherde RTCSmp Compact–Line „CO“

- 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 2.393,00
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 2.471,00
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 3.268,00
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 3.085,00
Wokspule 270 mm, inklusive Cerancuvette 300 mm

CO/Wok-5 B/T/H ca. 360/360/290 mm, 400 V/5 kW EUR 3.279,00
Wokspule 270 mm, inklusive Cerancuvette 300 mm

CO/Wok-8 B/T/H ca. 360/360/290 mm, 400 V/8 kW EUR 3.723,00
Wokspule 270 mm, inklusive Ceran Cuvette 300 mm

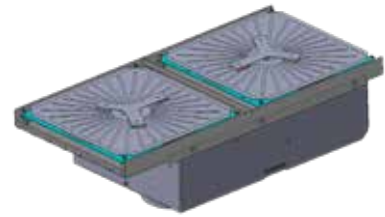


Induktion–Einbauherde



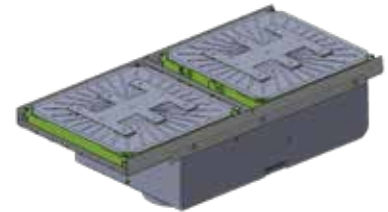
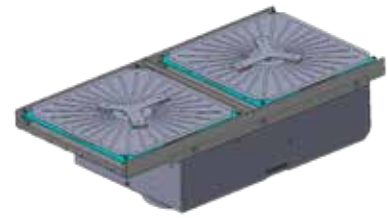
Einbauherd, 2 Kochzonen CO/600

CO/600-R-7	B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Spulen 220 mm rund (passend für Gläser 300x600 mm oder 600x600 mm)	EUR 4.506,00
CO/600-R-10	B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Spulen 220 mm rund	EUR 4.736,00



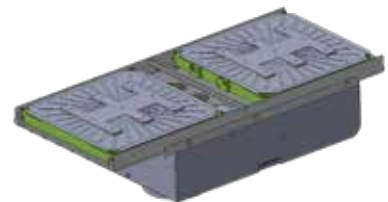
Einbauherd, 2 Kochzonen CO/650

CO/650-R-7	B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Spulen 270 mm rund (passend für Gläser 375x650 mm oder 650x650 mm)	EUR 4.674,00
CO/650-R-10	B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Spulen 270 mm rund	EUR 4.904,00
CO/650-FL-10	B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend	EUR 5.349,00

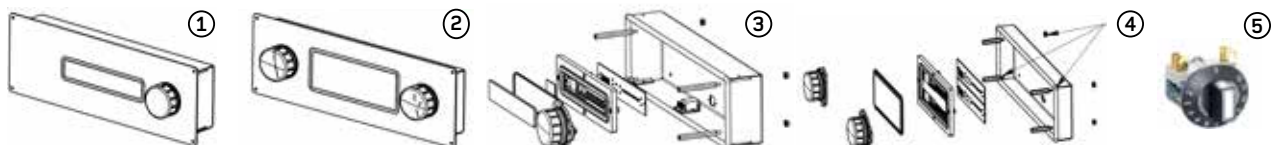


Einbauherd, 2 Kochzonen CO/720

CO/720-R-7	B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Spulen 270 mm rund (passend für Gläser 360x720 mm oder 720x720 mm)	EUR 4.674,00
CO/720-R-10	B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Spulen 270 mm rund	EUR 4.904,00
CO/720-FL-10	B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend	EUR 5.349,00



Steuerungen für Compact-Line



① Tap-Single	fertig mit Bedienblende, 1 Regler, 1 Display, für 1-Kochzonengeräte	EUR 1.034,00
② Tap-Double	fertig mit Bedienblende, 2 Regler, 1 Display, für 2-Kochzonengeräte	EUR 1.066,00
③ Tap-Single/DI	Baukastensystem für Einbau, 1 Regler, 1 Display	EUR 874,00
④ Tap-Double/DI	Baukastensystem für Einbau, 2 Regler, 1 Display	EUR 886,00
⑤ Poti-Compact	1 mechanischer Regler/pro Kochstelle	EUR 210,00

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

Induktion–Einbauherde



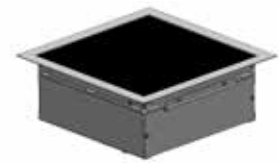
Induktions–Einbaugeräte RTCSmp Install–Line „IN“

- 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 1 Rundspule 270 mm, Glas 320x320 mm	EUR 2.885,00
IN/320–5	B/T/H 384/384/226 mm, 400 V/5 kW 1 Rundspule 270 mm, Glas 320x320 mm	EUR 3.072,00
IN/320–5–FL	B/T/H 384/384/226 mm, 400 V/5 kW Flächenspule 270x270 mm (2 Rechtecksp.)	EUR 3.799,00



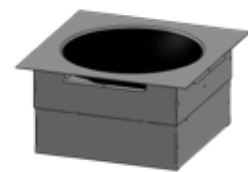
Einbauherd, 2 Kochzonen, IN/580 mm

IN/580–7	B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Rundspulen 220 mm, Glas 320x580 mm	EUR 5.514,00
IN/580–10	B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Rundspulen 220 mm, Glas 320x580 mm	EUR 5.838,00

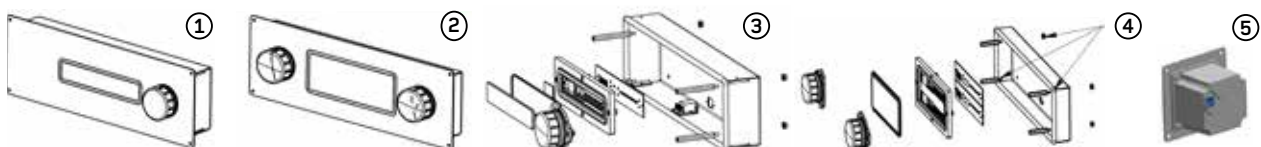


Einbauwok, IN/WOK

IN/WOK–3,5	B/T/H 384/384/297 mm, 230 V/3,5 kW Wokspule 270 mm, Cuvette 300 mm	EUR 3.498,00
IN/WOK–5	B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/5 kW	EUR 3.825,00
IN/WOK–8	B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW	EUR 4.270,00



Steuerungen für Install–Line



① Tap-Single	fertig mit Bedienblende, 1 Regler, 1 Display, für 1-Kochzonengeräte	EUR 1.034,00
② Tap-Double	fertig mit Bedienblende, 2 Regler, 1 Display, für 2-Kochzonengeräte	EUR 1.066,00
③ Tap-Single/DI	Baukastensystem für Einbau, 1 Regler, 1 Display	EUR 874,00
④ Tap-Double/DI	Baukastensystem für Einbau, 2 Regler, 1 Display	EUR 886,00
⑤ Poti-Install	1 mechanischer Regler/pro Kochstelle	EUR 296,00

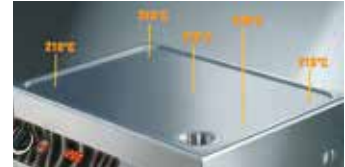
Bei Verwendung der „TAP“ Steuerung, inkl. Warmhaltefunktion (50–100°C) und Leistungsreduktion bis auf 25% möglich

Induktion-Bräter



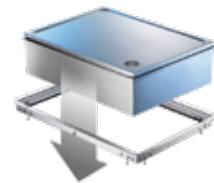
Induktionseinbau-Grillplatten und Multibräter

- 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

SH/GR/IN/CL-3,5	B/T/H 531/390/176 mm, 230 V/3,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 493x352 mm, Spritzschutz, Steuerung Poti, Generator direkt unterhalb eingebaut	EUR 6.580,00
SH/GR/IN/CL-5	B/T/H 531/390/176 mm, 400 V/5 kW wie oben, jedoch mit 5 kW	EUR 6.897,00
Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf)		EUR 611,00



Einbaumultibräter-Compactmodul CO

SH/KB/IN/CL-5	B/T/H 531/390/226 mm, 400 V/5 kW Bratenwanne 493x352x65 mm, 9,5 Liter 1 Heizzone, Generator direkt unterhalb angebaut, Steuerung Poti	EUR 7.119,00
Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf)		EUR 611,00



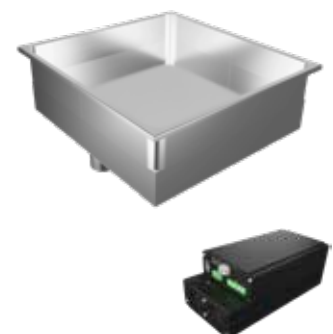
Einbaugrillplatte Modularsystem X2

X2/Grill 2x3,5	400V/7kW, B/T/H: 656/615/144mm 2 Heizzonen, Tap Steuerung mit 1 Display, 1 Control-unit, 1 Generator, Kabelkit 2,5m	EUR 13.244,00
X2/Grill 2x5	400V/10kW, B/T/H: 656/615/144mm	EUR 13.628,00
Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf)		EUR 660,00



Einbaukombibräter Modularsystem X2

X2/Kombi 2x5-65	400V/10kW, B/T/H: 656/615/187mm Bratenwanne 618x577x65mm, 19 Liter 2 Heizzonen, Tap Steuerung mit 1 Display, 1 Control-unit, 1 Generator, Kabelkit 2,5m	EUR 13.783,00
X2/Kombi 2x5-100	400V/10kW, B/T/H: 656/615/222mm Bratenwanne 618x577x100mm, 32 Liter	EUR 14.031,00
Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf)		EUR 660,00



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

HO/1-Basic	B/T/H 380/380/81 mm, 230 V/1 kW 3 Temperaturstufen, Spule DM 220 mm, Glas 380x380 mm externer Regler mit Kabel, zum Einhängen	EUR 1.183,00
CNS–Einbaurahmen zum Einhängen	Außenmaß 444x444 mm	EUR 389,00



Einbau–Warmhalteplatten HO–1

HO/1-380	B/T/H 380/380/93 mm, 230 V/1 kW mit 5 Sensoren, für Anwendung mit mehreren kleinen Töpfen geeignet, zum Einhängen	EUR 2.382,00
CNS–Einbaurahmen zum Einhängen	Außenmaß 444x444 mm	EUR 389,00
HO/1-GN	B/T/H 520/320/93 mm, 230 V/1 kW mit 3 Sensoren, für Anwendung für GN-Geschirr Mindestbehältergröße GN 1/3, zum Einhängen	EUR 2.898,00
CNS–Einbaurahmen zum Einhängen	Außenmaß 388x588 mm	EUR 463,00



Warmhalteplatten HO–1500

HO-1500	B/T/H 800/400/114 mm, 230 V/1 kW 2 quadratische Heizzonen, getrennt regelbar Regler auf Unterseite	EUR 4.311,00
HO/IN-1500	Einbaumodell zum Einhängen (CNS–Einbaurahmen auf Anfrage)	EUR 4.493,00



Induktion-Warmhalten

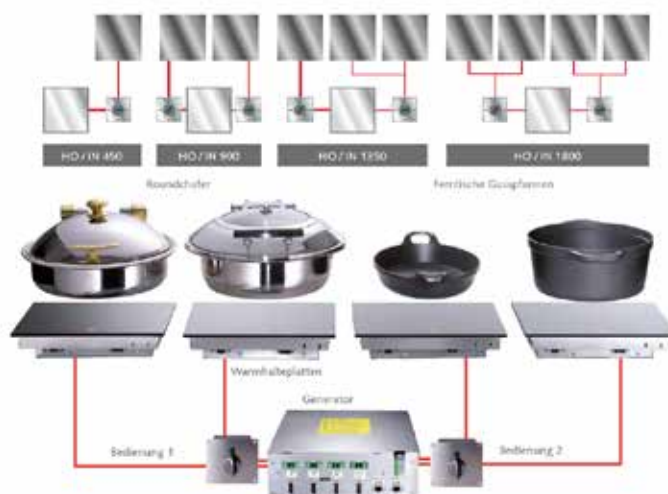


Hold-Install-Line „HO/IN“

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



HO/IN-450	1 Ceranfeld, 1 Regler, 0,45 kW	EUR 3.871,00
HO/IN-900	2 Ceranfelder, 2 Regler, 0,9 kW	EUR 5.233,00
HO/IN-1350	3 Ceranfelder, 2 Regler, 1,35 kW	EUR 6.394,00
HO/IN-1800	4 Ceranfelder, 2 Regler, 1,8 kW	EUR 7.554,00

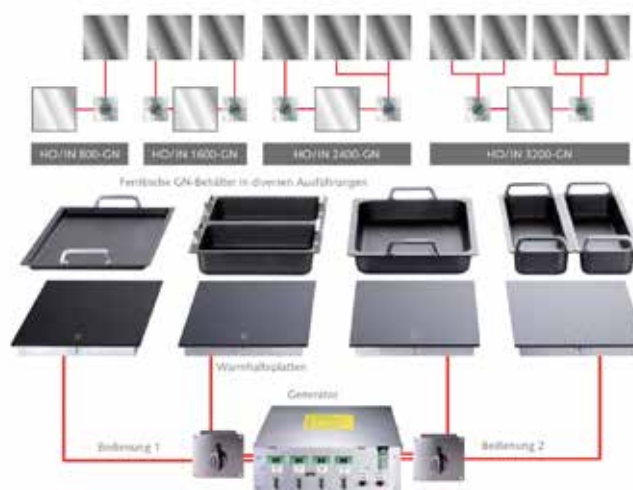
CNS-Einbaurahmen zum Einhängen

EUR 223,00

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



HO/IN-800/GN	1 Ceranfeld, 1 Regler, 0,45 kW	EUR 4.298,00
HO/IN-1600/GN	2 Ceranfelder, 2 Regler, 0,9 kW	EUR 6.087,00
HO/IN-2400/GN	3 Ceranfelder, 2 Regler, 1,35 kW	EUR 7.674,00
HO/IN-3200/GN	4 Ceranfelder, 2 Regler, 1,8 kW	EUR 9.261,00

CNS-Einbaurahmen zum Einhängen

EUR 315,00

Außenmaß 588x388 mm

Induktionstechnik-Zubehör

INDUCS®
Inductions concept systems

Cerangläser für Compact-Line und Modul-Line:

Ceranglas 360x360x6 mm	1 Kochzone	EUR	314,00
Ceranglas 400x400x6 mm	4 Kochzonen	EUR	518,00
Ceranglas 500x500x6 mm	1 Kochzone	EUR	581,00

Ceranglas 200x400x6 mm	2 Kochzonen	EUR	389,00
Ceranglas 300x600x6 mm	2 Kochzonen	EUR	547,00
Ceranglas 375x650x6 mm	2 Kochzonen	EUR	544,00
Ceranglas 360x720x6 mm	2 Kochzonen	EUR	568,00

Ceranglas 600x600x6 mm	4 Kochzonen	EUR	858,00
Ceranglas 650x650x6 mm	4 Kochzonen	EUR	889,00
Ceranglas 720x720x6 mm	4 Kochzonen	EUR	966,00

Einbaurahmen für Compactmodule für Edelstahl-Arbeitsplatten:

ER/CO-360/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR	293,00
ER/CO-360/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR	407,00

ER/CO-600/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR	445,00
ER/CO-600/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR	560,00

Aufpreis 50% für Rahmen für 2 Doppelkochfelder nebeneinander

ER/CO-650/U oder 720/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR	445,00
ER/CO-650/H oder 720/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR	560,00

Aufpreis 50% für Rahmen für 2 Doppelkochfelder nebeneinander

Einhängerahmen Wok für:		EUR	651,00
--------------------------------	--	-----	--------

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

Einbaukit (L) Groß für Luftführung (Herde, Grill, Multibräter)	EUR	570,00
bestehend aus Fettfilter 200x150x12 mm mit Rahmen, 2 Ansaugmuffen mit Schlauchschellen, flexibles Lüftungsrohr Alu, Spezialsilikon mit Spritze		

Einbaukit (M) Mittel	EUR	498,00
-----------------------------	-----	--------

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

Fettfilter 200x150x12 mm + Rahmen	EUR	151,00
--	-----	--------

Fettfilter 280x200x12 mm + Rahmen	EUR	264,00
--	-----	--------

EMI - Vorbereitung für Energieoptimierungsanlage	EUR	389,00
für Serie X2, Aufpreis pro Control-unit		



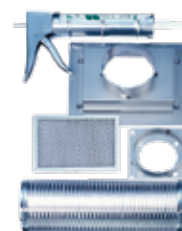
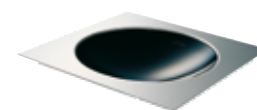
360/U



600/U



L650-720/U



Einbaukit Groß

Induktions-Kochgeschirr

Schwere & robuste Ausführung



Chef Fleischtopf		Dm/Höhe (cm)		Inhalt (L)	
	200423	24/16	7,2	EUR 86,00	
	200424	28/18	11,0	EUR 119,00	
	200425	32/20	16	EUR 185,00	
	200426	36/22	22	EUR 219,00	
	200427	40/25	32	EUR 277,00	
	200428	45/28	44,5	EUR 394,00	
Chef Suppentopf		Dm/Höhe (cm)		Inhalt (L)	
	200437	24/24	10,8	EUR 105,00	
	200438	28/28	17,2	EUR 152,00	
	200439	32/32	25,0	EUR 239,00	
	200440	36/36	36,0	EUR 292,00	
	200441	40/40	50,0	EUR 371,00	
	200442	45/45	71,0	EUR 503,00	
Chef Stieltopf		Dm/Höhe (cm)		Inhalt (L)	
	200443	16/7,5	1,5	EUR 42,00	
	200444	20/10,5	3,3	EUR 63,00	
	200445	24/11	4,4	EUR 75,00	
Chef Bratpfanne beschichtet		Dm/Höhe (cm)		Inhalt (L)	
	200455	20/4		EUR 65,00	
	200456	24/5		EUR 83,00	
	310995	24/7		EUR 110,00	
	200457	28/5		EUR 107,00	
	310996	28/7,5		EUR 125,00	
	200458	32/5		EUR 150,00	
Edelstahl Bratpfanne energiesparend		Dm/Höhe (cm)		Inhalt (L)	
	203477	20/4		EUR 48,00	
	203476	24/5		EUR 62,00	
	203475	28/5		EUR 82,00	
	203474	32/5		EUR 111,00	
	203472	36/6	Gegengriff	EUR 116,00	
	203306	40/7	Gegengriff	EUR 149,00	
Trigon Sauteuse 3 Schicht		Dm/Höhe (cm)		Inhalt (L)	
	200429	14/5,5	0,7	EUR 51,00	
	200430	16/6	1,0	EUR 60,00	
	200431	18/6	1,2	EUR 65,00	
	200432	20/6,5	1,7	EUR 74,00	
	200433	24/7,5	2,9	EUR 102,00	
Trigon Sauteuse 3 Schicht beschichtet		Dm/Höhe (cm)		Inhalt (L)	
	200434	18/6	1,2	EUR 79,00	
	200435	20/6,5	1,7	EUR 90,00	
	200436	24/7,5	2,9	EUR 123,00	
Deckel		Dm (cm)		Dm (cm)	
	200446	16	EUR 19,00	200451	32 EUR 50,00
	200448	20	EUR 23,00	200452	36 EUR 62,00
	200449	24	EUR 27,00	200453	40 EUR 70,00
	200450	28	EUR 34,00	200454	45 EUR 92,00

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

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

STI-7.3500-610	B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/7 kW 2 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW Ceranglas 375x650 mm	EUR 8.488,00
STI-10.5000-610	B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/10 kW wie oben, jedoch mit 2 Spulen á 5 kW	EUR 8.985,00
STI-10.5000-610/FL	B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/10 kW 2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend á 5 kW	EUR 10.040,00



Standherd, 4 Kochzonen

STI-14.3500-610	B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/14 kW 4 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW Ceranglas 650x650 mm	EUR 14.789,00
STI-20.5000-610	B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW wie oben, jedoch mit 4 Spulen á 5 kW	EUR 15.917,00
STI-20.5000-610/FL	B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW 4 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend á 5 kW	EUR 17.083,00



Standherd, 6 Kochzonen

STI-21.3500-610	B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/21 kW 6 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW Ceranglas 650x650 mm und 375x650 mm	EUR 22.237,00
STI-30.5000-610	B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW wie oben, jedoch mit 6 Spulen á 5 kW	EUR 22.804,00
STI-30.5000-610/FL	B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW 6 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend á 5 kW	EUR 24.809,00



Wok-Standherd

STI-ST.WOK-5	B/T/H 400/730/875 mm, 400 V/5 kW Cuvette 300 mm, Spule 270 mm	EUR 7.651,00
STI-ST.WOK-8	B/T/H 400/730/875 mm, 400 V/8 kW Cuvette 300 mm, Spule 270 mm	EUR 8.122,00

Aufpreis Standherde bis Bautiefe 900 mm EUR 1.056,00

Option Tap-Steuerung

Tap-Double ②	Steuerung für Doppelkochfeld mit Display inkl. Warmhaltefunktion (50-100°C) und Leistungsreduktion bis auf 25% möglich	EUR 1.066,00
---------------------	--	--------------



Induktion-Tischgeräte



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



- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank „**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 2.612,00



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 3.186,00

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 5.395,00



Induktion-Tischgeräte



Tischwok



Leistungsstufen
1-12



Anzeige von
Fehlfunktionen



Timerbetrieb mit
Abschaltfunktion



Gerät erkennt Pfanne
selbst beim Sautieren

Instinct Wok 3,5	B/T/H 380/473/200 mm, 230 V/3,5 kW Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 3.269,00
Instinct Wok 5	B/T/H 380/473/200 mm, 400 V/5 kW Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 3.894,00
Instinct Wok 8	B/T/H 380/473/200 mm, 400 V/8 kW Leistung auf min. 2 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 4.276,00



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

Instinct Grill 3,5	B/T/H 531/493/198 mm, 230 V/3,5 kW Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar Grillfläche 493x352 mm, inkl. Spritzschutz	EUR 6.151,00
Instinct Grill 5	B/T/H 531/493/198 mm, 400 V/5 kW Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar Grillfläche 493x352 mm, inkl. Spritzschutz	EUR 6.452,00
Instinct Grill 10	B/T/H 656/717/198 mm, 400 V/10 kW Leistung auf min. 2,5 kW reduzierbar Grillfläche 618x577 mm, 2 Heizzonen inkl. Spritzschutz	EUR 10.615,00



Grill 3,5 / 5



Grill 10

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 Lebensdauer 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 5.572,00
211 / 9 kW	7,5-9	198/650/900	1	EUR 5.641,00
211 / 11 kW	7,5-9	198/650/900	1	EUR 5.716,00
311 / 11,4 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 6.184,00
311 / 15 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 6.273,00
412 / 15 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 7.122,00
412 / 18 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 7.261,00
412 / 22 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 7.404,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 10.514,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 10.660,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 10.805,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 12.058,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 12.235,00
633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 15.940,00
633 / 3x 9 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 16.037,00

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°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 4.733,00
211 / 9 kW	7,5–9	200/650/900	1	EUR 4.814,00
211 / 11 kW	7,5–9	200/650/900	1	EUR 4.891,00
311 / 11,4 kW	12,5–14	298/650/900	1	EUR 5.656,00
311 / 15 kW	12,5–14	298/650/900	1	EUR 5.749,00
412 / 15 kW	17–20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.550,00
412 / 18 kW	17–20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.708,00
412 / 22 kW	17–20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.865,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5–9	398/650/900	2	EUR 8.056,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5–9	398/650/900	2	EUR 8.209,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5–9	398/650/900	2	EUR 8.372,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5–14	592/650/900	2	EUR 10.272,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5–14	592/650/900	2	EUR 10.464,00
633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5–9	592/650/900	3	EUR 12.545,00
633 / 3x 9 kW	3x 7,5–9	592/650/900	3	EUR 12.642,00

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 für Fettauffangwanne



Super Easy 633



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 2.996,00	EUR 3.237,00
211 / 11 kW	7,5-9	200/650/900	1	EUR 3.085,00	EUR 3.329,00
311 / 11,4 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 3.735,00	EUR 4.019,00
311 / 15 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 3.803,00	EUR 4.082,00
412 / 15 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 4.103,00	EUR 4.386,00
412 / 22 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 4.375,00	EUR 4.657,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 5.005,00	EUR 5.485,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 5.203,00	EUR 5.684,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 5.719,00	EUR 6.184,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 5.846,00	EUR 6.301,00
633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 7.922,00	EUR 8.439,00
633 / 3x 11 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 8.148,00	EUR 8.535,00

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 4.622,00	EUR 5.461,00
211 / 9 kW	7,5-9	200/630	1	EUR 4.703,00	EUR 5.527,00
211 / 11 kW	7,5-9	200/630	1	EUR 4.778,00	EUR 5.603,00
311 / 11,4 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 5.514,00	EUR 6.046,00
311 / 15 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 5.611,00	EUR 6.133,00
412 / 15 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 6.383,00	EUR 6.952,00
412 / 18 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 6.538,00	EUR 7.093,00
412 / 22 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 6.693,00	EUR 7.232,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 7.858,00	EUR 10.316,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 8.015,00	EUR 10.462,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 8.173,00	EUR 10.605,00
522 / 1x 7,5 kW	1x 7,5-9	495/630	2	EUR 8.730,00	EUR 10.936,00
1x 11,4 kW	1x 12,5-14				
522 / 1x 9 kW	1x 7,5-9	495/630	2	EUR 8.800,00	EUR 11.010,00
1x 11,4 kW	1x 12,5-14				
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 9.252,00	EUR 11.758,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 9.432,00	EUR 11.934,00
633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/630	3	EUR 11.095,00	EUR 15.171,00
633 / 3x 9 kW	3x 7,5-9	592/630	3	EUR 11.327,00	EUR 15.395,00

Zubehör siehe Seite 142.

Einbaufritteusen „Super Easy“



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 2.566,00	EUR 2.809,00
DI-211 / 11 kW	7,5-9	200/630	1	EUR 2.775,00	EUR 3.016,00
DI-311 / 11,4 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 3.340,00	EUR 3.622,00
DI-311 / 15 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 3.395,00	EUR 3.678,00
DI-412 / 15 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 3.556,00	EUR 3.836,00
DI-412 / 22 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 3.793,00	EUR 4.074,00
DI-422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 4.449,00	EUR 4.931,00
DI-422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 4.732,00	EUR 5.212,00
DI-622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 5.091,00	EUR 5.506,00
DI-622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 5.260,00	EUR 5.673,00
DI-633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/630	3	EUR 6.330,00	EUR 7.054,00
DI-633 / 3x 11 kW	3x 7,5-9	592/630	3	EUR 6.688,00	EUR 7.409,00

Zubehör/Optionen SuperEasy, Precision, Touch

Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 412, 422, 522, 622, 633	EUR 2.691,00
Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 422, 522, 622	EUR 5.375,00
Ölpumpe dreifach OP3	Ölpumpe für 633	EUR 7.801,00
LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Modelle Touch, Precision, 211, 311, 412	EUR 1.919,00
LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Modelle Touch, Precision, 412, 422, 522, 622	EUR 3.836,00
LiftFry Dreifach-Korbheber OL3	für Modell Touch, Precision, 633	EUR 5.961,00
Satz Rollen OC200	2 Bockrollen hinten für 300/400/600	EUR 205,00
Satz Rollen OC400	2 Bockrollen hinten, 2 Lenkrollen vorne für 300/400/600	EUR 410,00

Körbe für FriFri Fritteusen

Modell	passend für	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
300941	ECO 4	140/260/100	EUR 43,00
300942	ECO 6	190/260/100	EUR 46,00
300716	Profi+ / Frita+ 6, Profi+ 10	220/260/100	EUR 105,00
101010	Profi+ / Frita+ 8	140/260/100	EUR 117,00
300717	Profi+ / Frita+ 8	310/260/100	EUR 144,00
601138	Profi+ 10 Schnitzelkorb	485/270/35	EUR 224,00
100831	211, 412, 422, 522	140/310/150	EUR 155,00
100761	311, 522, 622	220/310/150	EUR 173,00
301093	311, 522, 622	108/310/150	EUR 155,00
411048	412	300/310/150	EUR 206,00
311067	Korbhalter für 311 für 2 kleine Körbe	-	EUR 87,00

Tischfritteusen „Profi+“



- tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- präzise elektronische Steuerung mit Temperaturkontrolle von $\pm 1^\circ\text{C}$
- Temperatureinstellung durch Regelknopf mit Skala in 5°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.)
Profi+ 6 / 4,6 kW	5-7	270/475/300	1	EUR 1.962,00
Profi+ 6+6 / 2x 4,6 kW	2x 5-7	540/475/300	2	EUR 3.768,00
Profi+ 8 / 6,9 kW	8-9,5	360/475/300	1	EUR 2.147,00
Profi+ 8+8 / 2x 6,9 kW	2x 8-9,5	720/475/300	2	EUR 4.022,00
Profi+ 10 / 6,9 kW	12-15	540/475/300	2	EUR 2.874,00
Profi+ 10 / 9,2 kW	12-15	540/475/300	2	EUR 2.874,00

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.)
Frita +6 / 4,6 kW	5-7	270/475/300	1/220x260x100 mm	EUR 1.337,00
Frita +8 / 6,9 kW	8-9,5	360/475/300	1/310x260x100 mm	EUR 1.536,00

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 471,00
Eco 4+4 / 2x 3,2 kW	2x3-4	348/375/295	2	EUR 899,00
Eco 6 / 3,2 kW	4-5	218/375/295	1	EUR 541,00
Eco 6+6 / 2x3,2 kW	2x4-5	450/375/295	2	EUR 1.042,00

Tischfritteusen „DF“

- leistungsstarke, herausklappbare Heizkörper mit Sicherheitsschalter
- geschweißte & gestrahlte Becken mit Ablaufhahn nach vorne
- thermostatische Steuerung mit mechanischem Thermostat



DF-36/39



DF-49



DF-66ST

DF /kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe / mm	Listenpreis (exkl. MWSt.)
DF-36 / 6 kW	9	300/632/290	1 / 200x310x100	EUR 1.317,00
DF-39 / 9 kW	9	300/632/290	1 / 200x310x100	EUR 1.426,00
DF-49 / 9 kW	15	450/632/290	2 / 200x310x100	EUR 1.664,00
DF-66ST / 6 kW	20	600/632/290	3 / 160x295x100	EUR 1.772,00

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 4.604,00
Einbaugerät 311/DI/7,5	30 Lt.	300/650	1	EUR 4.521,00

Großer Korb (1 Stk. als Standardausstattung) 215x290x155 mm (H)	EUR 321,00
Kleiner Einzelportionskorb ca. 100x120x160 mm (H)	EUR 181,00
Set-Halter mit 6 Einzelportionskörben je ca. 100x120x160 mm (H)	EUR 1.128,00

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)	Auschnitt B/T	Listenpreis (exkl. MWSt.)
650722 Tischgerät/1 kW	400/630/300	-	EUR 2.177,00
601210 Standgerät/1 kW	400/630/900	-	EUR 3.594,00
651105 Einbau/DI/0,65 kW	400/630/300	394/628,50	EUR 2.143,00

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 5.073,00
VX31P/11 kW	13-16	304/680/900	1	EUR 5.678,00
VX41P/15 kW	18-23	404/680/900	2	EUR 6.484,00
VX41T/15 kW	18-23	404/680/900	2	EUR 8.074,00
VX42P/15 kW	2x 7-9	404/680/900	2	EUR 9.060,00
VX42P2AK/2x7,5 kW*	2x 7-9	404/680/900	2	EUR 9.189,00
VX62P/2x11 kW*	2x13-16	604/680/900	2	EUR 10.034,00

*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

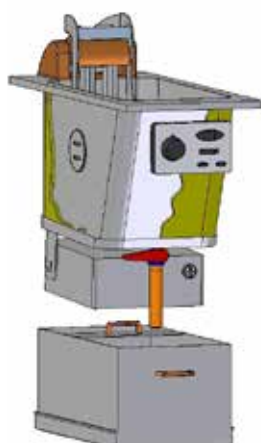


Sirius 42S

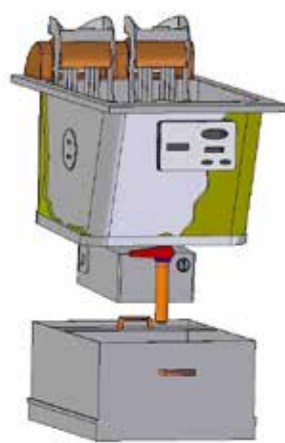
Sirius/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Preis EUR
VX21S/7,5 kW	7-9	224/680/900	1	EUR 4.469,00
VX31S/11 kW	13-16	304/680/900	1	EUR 5.208,00
VX41S/15 kW	18-23	404/680/900	2	EUR 5.958,00
VX42S/15 kW	2x 7-9	404/680/900	2	EUR 7.201,00
VX42S2AK/2x7,5 kW*	2x 7-9	404/680/900	2	EUR 7.330,00
VX62S/2x11 kW*	2x13-16	604/680/900	2	EUR 8.366,00

*2 Anschlusskabel

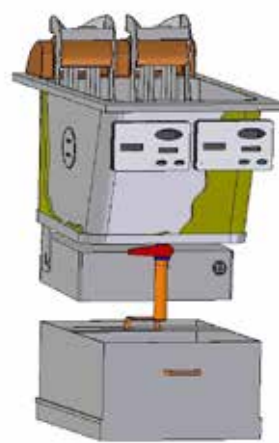
Einbaufritteuse Sirius & Primus



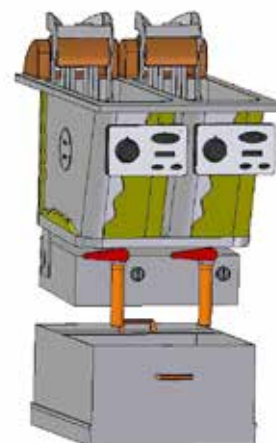
Sirius VXE 31S



Primus VXE 41P



Primus VXE 41T



Sirius VXE 42S

Modell/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Sirius/S EUR	Primus/P EUR
VXE21/7,5 kW	7-9	224/675	1	EUR 4.133,00	EUR 4.681,00
VXE31/11 kW	13-16	304/675	1	EUR 4.659,00	EUR 5.241,00
VXE41/15 kW	18-23	404/675	2	EUR 5.252,00	EUR 6.081,00
VXE41T/15 kW	18-23	404/675	2	–	EUR 7.369,00
VXE42/15 kW	2x 7-9	404/675	2	EUR 6.551,00	EUR 8.522,00
VXE422AK/2x7,5 kW*	2x 7-9	404/675	2	EUR 6.680,00	EUR 8.651,00
VXE62/2x11 kW*	2x13-16	604/675	2	EUR 7.828,00	EUR 9.474,00

*2 Anschlusskabel

Zubehör/Optionen

Filter & Ölpumpsystem F	inkl. Feinfilter für 21, 31, 41, 42, 62	EUR 2.330,00
Einzel-Korbheber L1	für Primus 21, 31	EUR 1.585,00
Einzel-Korbheber L41	für Primus 41, für Einzelkörbe od. 1 großer Korb	EUR 2.083,00
Doppel-Korbheber L2	für Primus 41T, 42, 62, für Einzelkörbe	EUR 3.170,00
Satz Rollen	2 Bockrollen hinten, 2 Lenkrollen vorne, für 41, 42, 62	EUR 334,00
Feinfilter & Haltebügel	für 21, 31 (bei Ölpumpsystem inklusive)	EUR 116,00
Feinfilter & Haltebügel	für 41, 42, 62 (bei Ölpumpsystem inklusive)	EUR 133,00

Körbe

Modell	passend für	B/T/H (mm)	EUR
67020	21, 41, 41T, 42	140/344/155	EUR 157,00
67021	31, 62	220/344/155	EUR 183,00
67022	41	300/344/155	EUR 207,00

Pastakocher



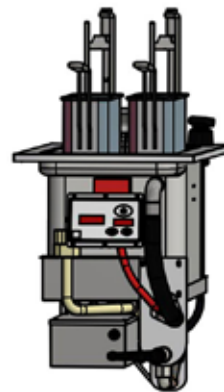
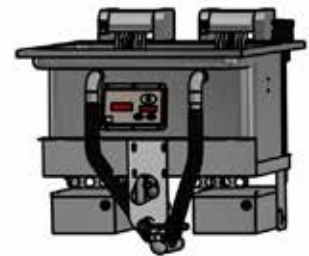
- Prozesssteuerung mit 10 Programmen oder manueller Betrieb
- Standard 1 Bedienfeld, glatte Folientastatur mit Bedientasten und 7-Segmentanzeige
- Automatische Anpassung der Garzeit auf die Garmenge bei Programmsteuerung
- Präzise, elektronische Steuerung +/- 1°C, Einstellung in 1°C Schritten von 20-100°C
- 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) Becken	B/T/H (mm) 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

3 Schnellwahltasten pro Bedienfeld	– empfohlen bei Arbeit mit Programmen	EUR 146,00
Autom. Korblift	PL41; Liftmotor für 2 Körbe B112mm für Mod. 400	EUR 2.347,00
Autom. Korblift	PL2; 2 Liftmotor für je 1 Korb B112mm und 2 Bedienfelder f. Mod. 400	EUR 3.416,00
Autom. Korblift	2xPL41; 2 Liftmotor für je 2 Körbe B112mm und 2 Bedienfelder f. Mod. 600	EUR 4.693,00
Autom. Korblift	PL4; 4 Liftmotor für je 1 Korb B112mm und 4 Bedienfelder f. Mod. 600	EUR 6.831,00
Wasserenthärt.	Brita Wasserenth. eingebaut im Unterbau bei Standgerät. Bei Einbaugerät vorbereitet, für bauseitige Montage. Kapazitätsüberwachung über die elektr. Steuerung des Pastakochers. Empfohlen ab Wasserhärte 5°dH	EUR 952,00
Handbrause H	ausziehbar mit Absperrventil, zum Reinigen & Abspülen	EUR 549,00
Pastakorb zum Einstellen	77010 85x130x200mm	EUR 123,00
Pastakorb zum Einstellen	77020 140x140x200mm	EUR 140,00
Pastakorb zum Einstellen	77030 290x160x200mm (quer)	EUR 195,00
Pastakorb zum Einstellen	77040 290x240x200mm (quer)	EUR 256,00
Pastakorb zum Einstellen	77050 290x290x200mm	EUR 258,00
Pastakorb zum Einhängen für Lift	77060 112x178x143mm	EUR 157,00
Pastakorb zum Einhängen für Lift	77070 112x270x143mm	EUR 177,00

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 3.293,00
Einbaugerät/0,8kW	403/675/197 (465)	EUR 2.239,00



Einbaugerät



Standgerät

MTec Dosiersystem

2025/R200/25

- Das automatische Dosiersystem ist für die Dosierung von Mamito Kombi Konzentrat fest in die Fritteuse eingebaut. 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.



Dosiersystem

MTec1	Dosieranlage für Einzelbecken	EUR 605,00
MTec2	Dosieranlage für Doppelbecken	EUR 1.120,00



Hockerkocher

2025/R350/40

Gas-Hockerkocher

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

GHK-6050L-14KW	EUR 1.398,00
GHK-6050L-20KW	EUR 1.798,00



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

STH/EHK	EUR 1.293,00
----------------	---------------------



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 7.768,00



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
Spezialspachtel	EUR 36,00
Reinigungsset (2 Edelstahlschwämme)	EUR 7,00

Einbaugeräte



Einbau-Grillplatte „plattiert“

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



BGE40



BGE60

Einbau-Grillplatte „hartverchromt“

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

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

Auf Anfrage Tiegelhöhen bis 215 mm möglich.



BBE1-100

Einbau-Teppanyaki „hartverchromt“

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



BGET100C

Glaskeramikherde mit Strahlheizkörper



Einbauherd, 1 Kochzone

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



Einbauherd, 2 Kochzonen

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



Einbauherd, 4 Kochzonen

BS4CES	Ceranglas 650x650 mm, 400 V/12 kW 4 Spulen 230 mm rund	EUR 3.035,00
BS4CERA	Ceranglas 650x650 mm, 400 V/16 kW 4 Spulen 270 mm rund, „Speedstar“ 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

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 17.687,00

Elektro-Kochkessel 8ESK/80-100

Abmessungen (LxBxH): 800x850x900 mm
 Becken: 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 14.473,00

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 8.595,00

Elektro-Griddle 8EBPRUB0/80-C-RA

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 10.741,00

Elektro-Induktionsherd 8IHQ4UBO/80-Q1

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 18.894,00



NEU 2025: Ambach CHEF 700 für die kompakte Profiküche

Salamander



Salamander Ultraspeed SEH

Große Zeitersparnis – die **ultraschnellen oberen Heizelemente** gewährleisten eine Betriebsbereitschaft in nur wenigen Sekunden. **Große Energieersparnis** – durch die schnelle Aufheizzeit ist ein Einschalten nur bei Bedarf erforderlich.

Reduzierung der Hitze in der Küche – durch geringere Betriebszeiten. Die ultraschnellen Heizelemente sind in einer Keramikform im Oberteil eingebettet und mit einer Glasplatte geschützt. Sehr robuste und hochwertige Konstruktion des höhenverstellbaren Oberteils. **Temperaturskala** mit Referenztemperaturen auf der Rückwand eingraviert.

Tellererkennung (Kontaktschalter) für automatischen Start für Heizfunktion oder Warmhaltefunktion. Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, Timer bis 20min. mit Drehregler, Selektion der Heizelemente.

Möglichkeit **Warmhaltefunktion** am Ende des Garzyklus oder separate Warmhaltefunktion wählbar.

Standardausstattung: Wandhalterung, entnehmbare Tropfschale und Gitterrost, Füße nicht verstellbar



SEH003E



SEH004E



Ultraspeed Heizung oben

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Heizung oben	Fläche unten	Preis EUR
SEH003E	600/593/538	400V/4,6kW	3 Zonen, kpl. 490x260mm	GN 1/1	EUR 3.396,00
SEH004E	765/593/538	400V/6,1kW	4 Zonen, kpl. 655x260mm	GN 1/1 + 1/3	EUR 4.016,00

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 eingeschaltet werden – dadurch **reduzierte Hitzeabstrahlung** in den Raum. 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. Standardausstattung: entnehmbare Tropfschale und Gitterrost.

Modell QSE-40/T hat **Tellererkennung** (Kontaktschalter) für Autostart



QSE-40



QSE-40/T



X-Fast Heizung oben

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Heizung oben	Fläche unten	Preis EUR
QSE-40	400/548/515	230V/2,0kW	1 Zone, 260x200mm	390x340mm	EUR 3.189,00
QSE-40/T	400/548/515	230V/2,0kW	1 Zone, 260x200mm	390x340mm	EUR 3.475,00

Salamander & FlexyGrill Ultraspeed



moduline

FlexyGrill Ultraspeed



- **Große Zeitersparnis** – die **ultraschnellen oberen Heizelemente** gewährleisten eine Betriebsbereitschaft in nur wenigen Sekunden.
- **Große Energieersparnis** – durch die schnelle Aufheizzeit ist ein Einschalten nur bei Bedarf erforderlich.
- **Reduzierung der Hitze in der Küche** – durch geringere Betriebszeiten.
- Die ultraschnellen Heizelemente sind in einer Keramikform im höhenverstellbaren Oberteil eingebettet und mit einer Glasplatte geschützt.
- Sehr robuste und hochwertige Konstruktion des höhenverstellbaren Oberteils.
- **Temperaturskala** mit Referenztemperaturen auf der Rückwand eingraviert.
- **Tellererkennung** (Kontaktschalter) für automatischen Start für Heizfunktion oder Warmhaltefunktion.
- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, Timer bis 20min. mit Drehregler, Selektion der Heizelemente.
- Möglichkeit **Warmhaltefunktion** am Ende des Garzyklus oder separate Warmhaltefunktion wählbar.
- **Unten mit Glaskeramikkochfeld 530x330mm** mit 4 Leistungstufen, Betriebsdauer bis max. 150min
- Standardausstattung: Wandhalterung, entnehmbare Tropfschale und Gitterrost, Füße nicht verstellbar



SEH103E



rasche, beidseitige Heizung

Unterschrank
ACASEH

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Heizung oben	Cerankochfeld unten	Preis EUR
SEH103E	600/593/538	400V/7,1kW	3 Zonen, kpl. 490x260mm	GN 1/1	EUR 4.743,00

Zubehör

		Preis EUR
Unterschrank ACASEH	B/T/H 615/600/900mm, passend für Modelle 03, CNS, 4 Räder davon 2 mit Bremse, Lade für 1/1 quer, Schrank mit Einschubwinkel für 6 GN1/1 mit Flügeltüren, Klappborde links und rechts	EUR 1.213,00
Grillblech ACTR011	geriffelt, GN 1/1, Aluguss mit Antihaftbeschichtung, passend für Modelle 03	EUR 275,00
Bratpfanne ACTB011	glatt, Höhe 55mm, GN 1/1, Aluguss mit Antihaftbeschichtung, passend für Modelle 03	EUR 357,00
Backblech ACTL011	glatt, GN 1/1, Randhöhe 20mm, Aluguss mit Antihaftbeschichtung, passend für Modelle 03	EUR 320,00
Muldenbackblech ACTM011	glatt mit 11 Mulden, GN 1/1, Aluguss mit Antihaftbeschichtung, passend für Modelle 03	EUR 212,00
Set Füße APPSEH	höhenverstellbar 120-125mm, für Modelle 03 und 04	EUR 66,00

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	EUR	780,00
	manuelle Steuerung		



NE-1027

NE-1037	230 V/1,49 kW	EUR	897,00
	20 Programme, 3 Leistungsstufen		



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	EUR	1.643,00
	Mikrowellenleistung 1600 Watt		
	manuelle Steuerung		

NE-1843	230 V/2,83 kW	EUR	1.755,00
	Mikrowellenleistung 1800 Watt		
	manuelle Steuerung		



NE-1643/1843/2143-2

NE-2143-2	230 V/3,16 kW	EUR	1.967,00
	Mikrowellenleistung 2100 Watt		
	manuelle Steuerung		
	mit entnehmbarer Zwischenplatte		
	für 2 Garraumebenen		

NE-2153-2	230 V/3,16 kW	EUR	2.157,00
	Mikrowellenleistung 2100 Watt		
	30 Programme		
	mit entnehmbarer Zwischenplatte		
	für 2 Garraumebenen		



NE-2153-2

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 268.

Heißluftöfen FUNKTION mit Klapptüre

 modular

Klapptüre mit Doppelverglasung, Garraumbeleuchtung, Timer-Betrieb oder Dauerbetrieb, Timer 1-120min, Temperaturbereich 50-300°C, einstufiger Lüfter, Steuerungsmöglichkeiten mit mechanischen Regelementen oder digitale Steuerung.



Heißluftofen GER423ECO

B/T/H 557/640/563 mm, 230 V/2,8 kW (12,5A),
Steuerung: mechanisch, Kapazität 4x GN 2/3,
Einschubabstand 70mm,
Standardausstattung: 1 Rost, 1 Blech

EUR 1.070,00



Heißluftofen GERU423SP

B/T/H 557/640/563 mm, 230 V/3,5 kW (16A),
Steuerung: digital, mit 99 Programmen - 3 stufig,
Kapazität 4x GN 2/3, Einschubabstand 70mm,
Standardausstattung: 1 Rost, 1 Blech,
mit Grill, mit Beschwadung

EUR 1.352,00



Heißluftofen GERU411

B/T/H 724/730/597 mm, 230 V/3,3 kW (15,5A),
Steuerung: mechanisch, Kapazität 4x GN 1/1,
Einschubabstand 70mm,
Standardausstattung: 1 Rost,
mit Beschwadung

EUR 1.996,00



Heißluftofen GERU411SP

B/T/H 724/730/597 mm, 230 V/3,5 kW (16A),
Steuerung: digital, mit 99 Programmen - 3 stufig,
Kapazität 4x GN 1/1, Einschubabstand 70mm,
Standardausstattung: 1 Rost,
mit Grill, mit Beschwadung

EUR 2.290,00



Heißluftdämpfer PRATIKA

 **modular**

Heißluftdämpfer Pratika FDE051V

B/T/H 905/845/730mm, 400V/7,9kW (13,5A)
 Schwenktüre mit Doppelverglasung, Garraumbeleuchtung, mechanische Steuerung, 3 Funktionen: Heißluftgaren 30-280°C, Dampfgaren, Kombigaren 30-280°C mit zeitgesteuertem Dampfeinlass von 20-100%, Timer-Betrieb oder Dauerbetrieb, Timer 1-120min, 2-stufiger Lüfter mit Autorevers, Türanschlag links, Kapazität für 5 x GN1/1 oder 600x400mm, Einschubabstand 74mm, Standardausstattung 1 Rost 600x400mm.

EUR 4.875,00

Optionen / Zubehör:

2025/R250/30

Option Türanschlag rechts (nicht nachrüstbar)	EUR 471,00
Zubehör Handbrause mit Halter	EUR 221,00
Zubehör Fettfilter vor Ventilator	EUR 168,00



Heißluftöfen FUNKTION

Schwenktüre mit Doppelverglasung, Garraumbeleuchtung, Timer-Betrieb oder Dauerbetrieb, Timer 1-120min, Temperaturbereich 50-300°C, einstufiger Lüfter mit Autorevers, Steuerung mechanisch, Beschädigung mit manueller Betätigung

Heißluftofen GEU423

B/T/H 658/752/561 mm, 230 V/3,5 kW (16A)
 Kapazität 4x GN 2/3, Einschubabstand 75mm
 Standardausstattung: 1 Rost, 1 Blech

EUR 2.091,00



Heißluftofen GEU411

B/T/H 825/752/561 mm, 400 V/6,3 kW (14A)
 Kapazität 4x GN 1/1, Einschubabstand 75mm
 Standardausstattung: 1 Rost

EUR 2.890,00



Heißluftofen GEU611

B/T/H 833/780/711 mm, 400 V/7,7 kW (17A)
 Kapazität 6x GN 1/1, Einschubabstand 75mm
 Standardausstattung: 1 Rost

EUR 3.048,00



Pizzaofen CUPPONE TIZIANO



- Vorderfront aus Chromnickelstahl, Isolierung aus Steinwolle
- Backkammernboden aus speziellem Cordierit
- 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 1.555,00
Ofen TZ 230-2M	B/T/H 900/600/690 mm	400 V/6,2 kW	EUR 2.801,00
Untergestell STZ 230/1	B/T/H 900/580/1170 mm		EUR 563,00
Untergestell STZ 230/2	B/T/H 900/580/970 mm		EUR 563,00

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 1.361,00
Ofen TZ 420-2M	B/T/H 700/560/690 mm	400 V/4,2 kW	EUR 2.332,00

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 1.502,00
Ofen TZ 425-2M	B/T/H 800/660/690 mm	400 V/7,6 kW	EUR 2.629,00
Untergestell STZ 425/1	B/T/H 800/640/1170 mm		EUR 530,00
Untergestell STZ 425/2	B/T/H 800/640/970 mm		EUR 530,00

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 1.631,00
Ofen TZ 430-2M	B/T/H 900/760/690 mm	400 V/9,2 kW	EUR 2.982,00
Untergestell STZ 430/1	B/T/H 900/740/1170 mm		EUR 577,00
Untergestell STZ 430/2	B/T/H 900/740/970 mm		EUR 577,00

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 1.807,00
Ofen TZ 435-2M	B/T/H 1000/860/690 mm	400 V/10,4 kW	EUR 3.330,00
Untergestell STZ 435/1	B/T/H 1000/840/1170 mm		EUR 619,00
Untergestell STZ 435/2	B/T/H 1000/840/970 mm		EUR 619,00

Pizzaofen CUPPONE TIEPOLO



- Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl
- Ventilatorlüfter für Elektronik, Sicherheitsthermostat
- Backkammerboden aus speziellem Cordierit
- Tür mit Panoramaverglasung, Innenbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze mit jeweils 3 Heizkörper
- Elektromechanisches Thermostat bis 450°C mit Temperaturanzeige und getrennte Leistungsregelung für Ober- und Unterhitze mit 0 %, 33% oder 100% Leistung
- für jede Backkammer eigene Stromzuleitung



TP 435 - Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

TP 435-1CM	B/T/H 1041/910/410 mm	400 V/5,3 kW	EUR 2.449,00
TP 435-2CM	B/T/H 1041/910/730 mm	400 V/5,3 + 5,3 kW	EUR 4.281,00

TP 635 - Innenmaß: B/T/H 720/1080/140 mm

TP 635-1CM	B/T/H 1041/1270/410 mm	400 V/7,8 kW	EUR 3.427,00
TP 635-2CM	B/T/H 1041/1270/730 mm	400 V/7,8 + 7,8 kW	EUR 5.710,00

TP 635L - Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

TP 635L-1CM	B/T/H 1400/910/410 mm	400 V/7,9 kW	EUR 3.743,00
TP 635L-2CM	B/T/H 1400/910/730 mm	400 V/7,9 + 7,9 kW	EUR 6.398,00

TP 935 - Innenmaß: B/T/H 1080/1080/140 mm

TP 935-1CM	B/T/H 1400/1270/410 mm	400 V/11,7 kW	EUR 4.429,00
TP 935-2CM	B/T/H 1400/1270/730 mm	400 V/11,7 + 11,7 kW	EUR 7.856,00

Zubehör bzw. Optionen

Doppelbackkammer vorbereitet für 1 gemeinsame Stromzuleitung	EUR	89,00
TP zusätzlicher Türgriff rechts	EUR	45,00
Auf Anfrage: Untergestelle, Hauben mit und ohne Motor		

Pizzaofen CUPPONE DONATELLO



- Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl
- Backkammerboden 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 2.864,00
DN 435-1D	B/T/H 1150/1060/430 mm	400 V/5,8 kW	EUR 3.826,00
DN 435-2CD	B/T/H 1150/1060/780 mm	400 V/11,6 kW	EUR 5.124,00
DN 435-2D	B/T/H 1150/1060/780 mm	400 V/11,6 kW	EUR 7.085,00

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 4.086,00
DN 635-1D	B/T/H 1150/1420/430 mm	400 V/8,4 kW	EUR 4.989,00
DN 635-2CD	B/T/H 1150/1420/780 mm	400 V/16,8 kW	EUR 6.863,00
DN 635-2D	B/T/H 1150/1420/780 mm	400 V/16,8 kW	EUR 8.842,00

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 4.456,00
DN 635L-1D	B/T/H 1510/1060/430 mm	400 V/8,6 kW	EUR 5.359,00
DN 635L-2CD	B/T/H 1510/1060/780 mm	400 V/17,2 kW	EUR 7.609,00
DN 635L-2D	B/T/H 1510/1060/780 mm	400 V/17,2 kW	EUR 9.604,00

Pizzaofen CUPPONE MICHELANGELO



- Abgerundete Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl
- Backkammerboden 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 4.636,00
ML 435-1TS	B/T/H 1190/1100/440 mm	400 V/5,8 kW	EUR 5.759,00
ML 435-2CD	B/T/H 1190/1100/780 mm	400 V/11,6 kW	EUR 7.284,00
ML 435-2TS	B/T/H 1190/1100/780 mm	400 V/11,6 kW	EUR 9.468,00

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 6.235,00
ML 635-1TS	B/T/H 1190/1460/440 mm	400 V/8,4 kW	EUR 7.405,00
ML 635-2CD	B/T/H 1190/1460/780 mm	400 V/16,4 kW	EUR 10.021,00
ML 635-2TS	B/T/H 1190/1460/780 mm	400 V/16,4 kW	EUR 12.283,00

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 6.522,00
ML 635L-1TS	B/T/H 1550/1110/440 mm	400 V/8,6 kW	EUR 7.701,00
ML 635L-2CD	B/T/H 1550/1100/780 mm	400 V/17,2 kW	EUR 11.052,00
ML 635L-2TS	B/T/H 1550/1100/780 mm	400 V/17,2 kW	EUR 13.346,00



Pizzaofen CUPPONE Alpha



- Einkammerpizzaofen mit Unterschrank
- Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell
- Einstellbare Drehrichtung und 2 Geschwindigkeiten für perfekte Backergebnisse
- Konstruktion aus Chromnickelstahl
- Isolierung aus verdampfter Steinwolle
- Doppelte Innenbeleuchtung
- Tür mit Panoramaverglasung, Öffnung 620x120mm
- Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
- Regelbarer Feuchtigkeitsablass
- Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte
- Elektronische Garkontrolle, Touchsteuerung
- Kühlventilator für Elektronik
- getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Pyrolysefunktion
- maximale Betriebstemperatur 450°C
- Wärmerückgewinnungsfunktion, Ecofunktion

ALPHA 110 DM

Pizzaofen A0110/1TS	B/T/H 1388/1438/1697 mm, 400 V/16,2 kW, Backkammer DM/H 1100/180 mm, Kapazität, für 7 Pizzen 350 mm oder 3 Pizzen 500 mm, oder 2 Bleche 400x600 mm	EUR 19.262,00
Haube AH110N	B/T/H 1304/1456/495 mm, 230 V / 0,01 kW, Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter	EUR 3.059,00
Haube AH110V	B/T/H 1304/1456/495 mm, 230 V/0,13 kW, Frontbeleuchtung, herausnehmbare Filter, Sauggebläse mit Leistung 700 m3/h, 5 Geschwindigkeiten, elektronische Steuerung	EUR 3.810,00
Kit Napoli 110	Spezieller Stein, verstärkte Heizleistung kpl. 18 kW	EUR 1.052,00
Verstärkte Heizung 110	empfohlen für Pizza Romana, Heizleistung kpl. 18 kW	EUR 290,00

ALPHA 140 DM

Pizzaofen A0140/1TS	B/T/H 1688/1738/1697 mm, 400 V/19,9 kW, Backkammer DM/H 1400/180 mm, Kapazität, für 10 Pizzen 350 mm oder 5 Pizzen 500 mm, oder 4 Bleche 400x600 mm	EUR 21.408,00
Haube AH140N	B/T/H 1604/1668/495 mm, 230 V/0,01kW, Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter	EUR 3.166,00
Haube AH140V	B/T/H 1604/1668/495mm, 230 V/0,13 kW, Frontbeleuchtung, herausnehmbare Filter, Sauggebläse mit Leistung 700 m3/h, 5 Geschwindigkeiten, elektronische Steuerung	EUR 3.917,00
Kit Napoli 140	Spezieller Stein, verstärkte Heizleistung kpl. 22k W	EUR 1.374,00
Verstärkte Heizung 140	empfohlen für Pizza Romana, Heizleistung kpl. 22 kW	EUR 344,00
Schaufelhalter	seitlich links oder rechts vormontiert	EUR 189,00

Pizzaofen Citizen PE



- 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 E 6/MC	Innenmaße: B/T/H 1050/700/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1420/1090/430 mm, 400 V/8,8 kW	EUR 4.282,00
CIT E 9/MC	Innenmaße: B/T/H 1050/1050/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1420/1444/430 mm, 400 V/11,2 kW	EUR 4.616,00

Doppelbackkammer CIT

CIT E 6+6/MC	Innenmaße: B/T/H 1050/700/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1420/1090/780 mm, 400 V/8,8+8,8 kW	EUR 6.924,00
CIT E 9+9/MC	Innenmaße: B/T/H 1050/1050/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1420/1444/780 mm, 400 V/11,2+11,2 kW	EUR 7.803,00

Optionen pro Backkammer

Vollschatottausstattung (Decke, Seiten und Rückwand)	EUR 1.539,00
Verstärkte Heizleistung (CIT6: 13,2 kW / CIT9: 16,8 kW)	
Touch Steuerung (Eco Modus, Autostart, 18 Programme)	EUR 1.099,00



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

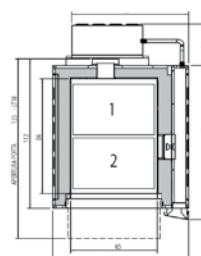
Standardsteuerung

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.



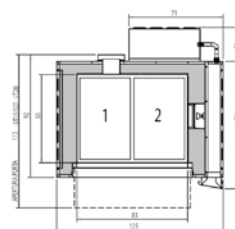
Teorema Polis PW-2S

Backkammer PW-2S/MC18	B/T/H 970/1210/360 mm, 400 V/6,4 kW Innen: B/T/H 650/860/180 mm, für 2 Bleche 400x600 mm	EUR 6.037,00
Haube PW-2S/TP	B/T/H 970/1480/230 mm (ohne Motor)	EUR 872,00
Haube PW-2S/CA	B/T/H 970/1480/600 mm (mit Motor)	EUR 1.431,00
Wärmeschrank PW-2S/CL	B/T/H 970/1070/950 mm (2 MC) oder 700 mm (3 MC), 230 V/1 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.907,00
Unterbau PW-2S/BM	B/T/H 970/1070/1250 mm (1 MC) oder 950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)	EUR 1.230,00



Konditorofen Teorema

Polis PW

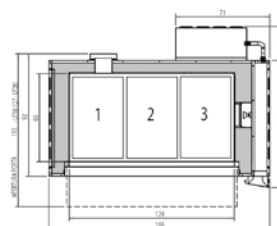


Teorema Polis PW-2

Backkammer PW-2/MC18/26	B/T/H 1250/1010/360 mm (MC 18) oder 480 (MC 26), 400 V/6 kW Innen: B/T/H 830/660/180 mm oder 260 mm, für 2 Bleche 400x600 mm	EUR 6.148,00
Haube PW-2/TP	B/T/H 1250/1280/230 mm (ohne Motor)	EUR 872,00
Haube PW-2/CA	B/T/H 1250/1280/600 mm (mit Motor)	EUR 1.431,00
Wärmeschrank PW-2/CL	B/T/H 1250/870/950 mm (2 MC) oder 710 mm (3 MC), 230 V/1 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.907,00
Unterbau PW-2/BM	B/T/H 1250/870/1250 mm (1 MC) oder 950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)	EUR 1.230,00

Teorema Polis PW-3

Backkammer PW-3/MC18/26	B/T/H 1660/1010/360 mm (MC 18) oder 480 (MC 26), 400 V/7,8 kW Innen: B/T/H 1240/660/180 mm oder 260 mm, für 3 Bleche 400x600 mm	EUR 6.484,00
Haube PW-3/TP	B/T/H 1660/1280/230 mm (ohne Motor)	EUR 917,00
Haube PW-3/CA	B/T/H 1660/1280/600 mm (mit Motor)	EUR 1.476,00
Wärmeschrank PW-3/CL	B/T/H 1660/870/950 mm (2 MC) oder 710 mm (3 MC), 230 V/1,5 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 3.019,00
Unterbau PW-3/BM	B/T/H 1660/870/1250 mm (1 MC) oder 950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)	EUR 1.230,00



Zubehör – Optionen

Dampferzeuger	pro Backkammer 2,8 kW, 4 Beschwadungsstufen +310 mm in Gerätetiefe für PW-2S +250 mm in Gerätetiefe für PW-2, PW-3	EUR 1.767,00
Befeuchter für Wärmeschrank		EUR 694,00
Steinboden pro Backkammer T2		EUR 269,00
Steinboden pro Backkammer T3		EUR 381,00



Toaster



Toaster TPT

TPT-230-4 B/T/H 346/313/204mm, 230V/2,4kW EUR 551,00
 CNS-Gehäuse, 2 getrennte Heizzonen,
 Wahlschalter einseitiges oder beidseitiges Heizen,
 einstellbare Bräunungsstufen 1-7,
 nach Zyklusende automatisches Herausheben,
 selbstzentrierende Einschübe (32mm),
 Kapazität bis 220 Scheiben/h



Toaster TM-H

TM-5H B/T/H 290/419/387mm, 230V/1,6kW EUR 1.110,00
 Durchlauftoaster, CNS-Gehäuse, einstellbare
 Bandgeschwindigkeit, wahlweise Ober- oder Unterhitze
 abschaltbar, Auswurf wahlweise vorne oder hinten,
 Stromsparmmodus, Einlauföffnung 186x88mm

TM-10H B/T/H 368/419/387mm, 230V/2,3kW EUR 1.376,00
 Einlauföffnung 264x88mm



TM-5H

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
GRH 24	B/T/H (mm) 610/152/69	230V/0,50kW	EUR 564,00
GRH 36	B/T/H (mm) 914/152/69	230V/0,80kW	EUR 632,00
GRH 48	B/T/H (mm) 1219/152/69	230V/1,10kW	EUR 687,00
GRH 60	B/T/H (mm) 1542/152/69	230V/1,40kW	EUR 772,00
GRH 72	B/T/H (mm) 1829/152/69	230V/1,72kW	EUR 915,00
Ausführung GRAH	Alu-Gehäuse	Heizung	Listenpreis
GRAH 24	B/T/H (mm) 610/152/69	230V/0,50kW	EUR 397,00
GRAH 36	B/T/H (mm) 914/152/69	230V/0,80kW	EUR 445,00
GRAH 48	B/T/H (mm) 1219/152/69	230V/1,10kW	EUR 495,00
GRAH 60	B/T/H (mm) 1542/152/69	230V/1,40kW	EUR 562,00
GRAH 72	B/T/H (mm) 1829/152/69	230V/1,72kW	EUR 693,00

Suppentöpfe



Suppentopf Heat-Max RHW

RHW-1	B/T/H 395/330/355mm, 230V/1,3kW CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken oder mit Wasser betreibbar (Temp. gleichmäßiger mit Wasser), 3 Stufen (50-70/70-90/90-100°C), inkl. 1 Stk. 10L Einsatz mit Deckel mit Löffelausschnitt	EUR 716,00
RHW-1B	B/T/H 360/330/355mm, 230V/1,3kW Einbauversion, inkl. externem Regler mit Kabel	EUR 697,00
RHW-2	B/T/H 630/330/355, 230V/2,5kW 2 getrennt regelbare Bereiche mit Einsatz und Deckel (Einbauversion nicht verfügbar)	EUR 1.159,00



RHW-1



RHW-2

Suppentopf Heat-Max HWB

HWB-4QT	DM/H 210/241mm, 230V/0,6kW Einbauversion für 4L Einsatz, CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken oder mit Wasser betreibbar (etwas gleichmäßigere Temp. mit Wasser), inkl. ext. Regler mit Ein/Ausschalter und Temperaturregler (stufenlos), mit Kabel 914mm, ohne Einsatz ohne Deckel	EUR 874,00
HWB-7QT	DM/H 264/222mm, 230V/0,6kW Einbauversion für 7L Einsatz	EUR 874,00
HWB-11QT	DM/H 311/222mm, 230V/0,6kW Einbauversion für 11L Einsatz	EUR 874,00



Zubehör & Optionen zu HWB

Ablauf für HWB 4/7/11	EUR 54,00
Isolierte Ausführung für HWB 4/7/11	EUR 131,00
Einsatz 4 Liter für HWB 4	EUR 126,00
LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 4	EUR 57,00
LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 4	EUR 76,00
Einsatz 7 Liter für HWB 7	EUR 140,00
LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 7	EUR 73,00
LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 7	EUR 102,00
Einsatz 11 Liter für HWB 11	EUR 156,00
LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 11	EUR 91,00
LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 11	EUR 128,00



Einsätze



LID-1



LID



Sous-Vide Garer

Sous-Vide SmartVide 5

B/T/H 116/128/330 mm, 230 V/1,6 kW
 Tauchbares Teil 116x94x147 mm, Gewicht kpl. 3,1 kg
 Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 30 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 1.152,00



SmartVide 5

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 1.459,00



SmartVide 7

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 1.829,00



SmartVide 9

Kerntemperaturfühler für SmartVide 5,7,9	EUR 248,00
Tragtasche für SmartVide 5,7	EUR 81,00



Isolierte Wanne für SmartVide

Inkl. Tragegriff, Ablaufhahn

SV-Tank GN 1/1-150, 28 Lt.	EUR 516,00
SV-Tank GN 2/1-150, 56 Lt.	EUR 655,00

Deckel GN 1/1 (mit Griff & Ausschnitt)	EUR 70,00
Deckel GN 2/1 (mit Griff & Ausschnitt)	EUR 123,00

Einlegeboden gelocht für GN 1/1	EUR 61,00
Einlegeboden gelocht für GN 2/1	EUR 105,00



PACOJET



SEITE
176

RÜHRMASCHINEN



SEITE
178

STABMIXER



SEITE
183

PIZZAKNETER, PIZZAFORMER



SEITE
184

VAKUUMVERPACKUNG



SEITE
186

GEMÜSESCHNEIDER



SEITE
189

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: <https://pacojet.com/downloads/video>

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 281,00



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 220,00



Spritzschutz inkl. Vorabstreifer PJ 4

EUR 60,00



Vorabstreifer für PJ 4

EUR 5,00



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.



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

Planetenrührmaschinen



Planetenrührmaschine ca. 20 Liter

ST/SP-200A 400 V/0,3 kW, B/T/H 510/530/870 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailiert 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



ST/SP-200A

Planetenrührmaschine ca. 24 Liter

ST/SP-22HA 400 V, 0,5 kW, B/T/H 570/560/910 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailiert 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).

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 5.961,00

Planetenrührmaschine ca. 40 Liter

ST/SP-40HA 400 V, 1,2 kW, B/T/H 640/730/1300 mm

EUR 7.700,00



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 7.919,00

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

Planetenrührmaschinen



Planetenrührmaschine ca. 80 Liter

ST/SP-80HIB 400 V, 2,2 kW, B/T/H 770/1050/1520 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailliert für einfache Reinigung, Betrieb über Timer oder manuell, Getriebemaschine mit 4 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Belüftungssystem für Motor, Standardausstattung mit 80-Liter-Inox Kessel, Schneebecken, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf), mit Kesseltransportwagen, Ausführung mit manueller Kesselhebung mittels Handrad.

EUR 13.600,00



ST/SP-80HIA

Planetenrührmaschine ca. 80 Liter

ST/SP-80HIA

Ausführung wie ST / SP-80HIB, jedoch mit automatischer Kesselhebung mittels Tasten.

EUR 18.700,00



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 740,00



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 1.214,00



2025/R350/40

Zubehör

Zubehör zu ST/SP-800A

Kessel 8 Liter	EUR 190,00
Schneebesen 8 Liter	EUR 100,00
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 245,00
Teighaken 10 Liter	EUR 175,00
Rührer 10 Liter	EUR 175,00

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 280,00
Teighaken 20 Liter	EUR 231,00
Rührer 20 Liter	EUR 231,00

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 399,00
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 589,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR 390,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR 390,00
Kessel 30 Liter	EUR 661,00
Schneebesen 30 Liter	EUR 361,00
Teighaken 30 Liter	EUR 300,00
Rührer 30 Liter	EUR 300,00

Einfüllrutsche für Reduzierungen (SP200-SP60)	EUR 41,00
---	-----------



Kessel



Schneebesen



Teighaken



Rührer

Planetenrührmaschinen



Zubehör zu ST/SP-40HA

Red. Kessel 20 Liter	EUR 666,00
Red. Schneebesen 20 Liter	EUR 590,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR 499,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR 499,00
Reduzierring – erforderlich für Arbeiten mit Reduzierzubehör	EUR 499,00
Kessel 40 Liter	EUR 741,00
Schneebesen 40 Liter	EUR 419,00
Teighaken 40 Liter	EUR 390,00
Rührer 40 Liter	EUR 390,00
Kesseltransportwagen für 40 Liter mit Spezialrollen	EUR 310,00

Zubehör zu ST/SP-50HA

Red. Kessel 20 Liter	EUR 810,00
Red. Schneebesen 20 Liter	EUR 590,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR 499,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR 499,00
Reduzierring – erforderlich für Arbeiten mit Reduzierzubehör	EUR 499,00
Kessel 50 Liter	EUR 790,00
Schneebesen 50 Liter	EUR 574,00
Teighaken 50 Liter	EUR 429,00
Rührer 50 Liter	EUR 429,00
Kesseltransportwagen für 50 Liter	EUR 310,00

Zubehör zu ST/SP-60HA

Red. Kessel 30 Liter	EUR 661,00
Red. Schneebesen 30 Liter	EUR 589,00
Red. Teighaken 30 Liter	EUR 499,00
Red. Rührer 30 Liter	EUR 499,00
Reduzierring – erforderlich für Arbeiten mit Reduzierzubehör	EUR 460,00
Kessel 60 Liter	EUR 930,00
Schneebesen 60 Liter	EUR 589,00
Teighaken 60 Liter	EUR 441,00
Rührer 60 Liter	EUR 441,00
Kesselabstreifer	EUR 1.080,00
Kesseltransportwagen für 60 Liter	EUR 310,00

Zubehör zu ST/SP-80HI

Red. Kessel 40 Liter	EUR 950,00
Red. Schneebesen 40 Liter	EUR 671,00
Red. Teighaken 40 Liter	EUR 599,00
Red. Flachrührer 40 Liter	EUR 599,00
Reduzierring – erforderlich für Arbeiten mit Reduzierzubehör	EUR 660,00
Kessel 80 Liter	EUR 1.410,00
Schneebesen 80 Liter	EUR 740,00
Teighaken 80 Liter	EUR 670,00
Flachrührer 80 Liter	EUR 625,00
Kesselabstreifer 80 Liter	EUR 1.080,00
Kesseltransportwagen für 80 Liter	EUR 420,00



Kessel



Schneebesen



Teighaken



Rührer



Kesseltransportwagen



Kesselabstreifer

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 Gesamt/Stab	für Töpfe bis max. Liter	Leistung V/kW	Gewicht kg	Preis EUR
XM-12	variabel	448/223 mm	10 l	230/0,24	1,40	EUR 282,00
XM-22	variabel	564/300 mm	15 l	230/0,30	2,40	EUR 394,00
XM-33	fix	728/420 mm	60 l	230/0,40	3,63	EUR 564,00
MM-30V/MA-33	variabel	728/420 mm	60 l	230/0,40	3,63	EUR 652,00
XM-52	fix	860/520 mm	120 l	230/0,57	4,85	EUR 670,00
MM-50V/MA-52	variabel	860/520 mm	120 l	230/0,57	4,85	EUR 728,00
XM-71	fix	880/540 mm	200 l	230/0,75	4,57	EUR 919,00

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 2.239,00

Spiralkneter VNR/20KR

B/T/H 420/710/740 mm, 400 V/1,1 kW
Kapazität max. 25 kg Teig, Gerätegewicht 73 kg

EUR 2.767,00

Spiralkneter VNR/30KR

B/T/H 480/780/840 mm, 400 V/1,5 kW
Kapazität max. 35 kg Teig, Gerätegewicht 118 kg

EUR 3.605,00



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 8.102,00

Spiralkneter CNV60

B/T/H 637/1085/1325 mm, 400 V/3,4 kW
Kapazität max. 60 kg Teig, Gerätegewicht 375 kg

EUR 8.443,00



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 3.895,00

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 6.646,00

Pizzaformer PZF/30DS

B/T/H 500/610/770 mm, 400 V/4,2 kW
Für Pizzadurchmesser 300 mm
Gesamtkonstruktion 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 Stärkegelschicht auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur.

EUR 6.198,00

Pizzaformer PZF/35DS

B/T/H 500/610/770 mm, 400 V/4,2 kW
Für Pizzadurchmesser 350 mm

EUR 6.274,00

Pizzaformer PZF/50DS

B/T/H 560/710/860 mm, 400 V/6,6 kW
Für Pizzadurchmesser 500 mm

EUR 8.237,00

Unterschrank SPZF

B/T/H 620/690/775 mm
Unterschrank Chromnickelstahl mit Lade, fahrbar (ohne Kunststoffbehälter)

EUR 1.324,00



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 4m³/h,
B/T/H 337/431/307 mm (Außen), 288/334/111 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 280 mm

EUR 2.342,00

SE-208

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 8m³/h,
B/T/H 337/431/307 mm (Außen), 288/334/111 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 280 mm

EUR 2.693,00



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

inkl. Bluetooth & Druckeranbindung

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 10m³/h,
B/T/H 384/465/403 mm (Außen), 330/360/155 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 320 mm

EUR 3.763,00





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 inkl. Bluetooth & Druckeranbindung

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 16m³/h,
B/T/H 384/465/403 mm (Außen), 330/360/155 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 320 mm

EUR 4.045,00



SU-416P inkl. Bluetooth & Druckeranbindung

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

EUR 4.634,00



SU-420P inkl. Bluetooth & Druckeranbindung

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

EUR 4.978,00



SU-520P inkl. Bluetooth & Druckeranbindung

230 V/0,75 kW, Vakuumpumpe Kapazität 20m³/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 6.622,00



Platte mit Leiste für Flüssigkeiten	EUR 125,00
Gasanschluss für Modelle SU-Ultra	EUR 153,00
„Plus-Schweißung“ für metallische Behälter pro Schweißleiste	EUR 153,00
Drucker RB für SU-Ultra	EUR 884,00
Etiketten Code: 1140567 (5000 Stk. 55x45mm)	EUR 156,00

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 cm², ohne Scheiben

EUR 1.564,00

Gemüseschneider CA-41

B/T/H 391/396/652 mm, 400 V/0,55 kW
Leistung: 200 bis 650 kg
Einfüllöffnung 286 cm², 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 2.423,00

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 cm², ohne Scheiben

EUR 2.838,00

Option

Einfülltrichter Long für CA-31/41 oder CA-3V

EUR 1.068,00





Gemüseschneider

Scheiben für Gemüseschneider

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

FC-1+ 1 mm	EUR 121,00
FC-2+ 2 mm	EUR 121,00
FC-3D 3 mm	EUR 121,00
FC-6D 6 mm	EUR 121,00
FC-8D 8 mm	EUR 121,00
FC-10D 10 mm	EUR 121,00
FC-14D 14 mm	EUR 134,00
FC-20+ 20 mm	EUR 134,00
FC-25+ 25 mm	EUR 134,00
FCO-2+ 2 mm	EUR 133,00
FCO-3+ 3 mm	EUR 133,00
FCO-6+ 6 mm	EUR 133,00

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,...

FFC-8+ 8 mm	EUR 133,00
FFC-10+ 10 mm	EUR 133,00
FMC-8D 8 mm	EUR 133,00
FMC-10D 10 mm	EUR 133,00
FMC-14D 14 mm	EUR 133,00
FMC-20+ 20 mm	EUR 133,00
FMC-25+ 25 mm	EUR 133,00

Gebogene Schneidscheiben für Tomaten, Orangen, Zitronen, Bananen, Äpfel. Speziell für weiche Produkte entwickelt.

FCC-2+ 2 mm	EUR 119,00
FCC-3+ 3 mm	EUR 119,00
FCC-5+ 5 mm	EUR 119,00

Julienne-Scheiben für Pommes frites, Streifen für Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Rote Rüben,...

FCE-2+ 2 mm	EUR 159,00
FCE-4+ 4 mm	EUR 159,00
FCE-8+ 8 mm	EUR 184,00

Zerkleinerungsscheiben für Gemüse, Käse, Brot, Nüsse, Mandeln,...

SH-2+ 2 mm	EUR 84,00
SH-3+ 3 mm	EUR 84,00
SH-4+ 4 mm	EUR 84,00
SH-7+ 7 mm	EUR 84,00

Reinigungsgitter für Würfelgatter

QC-8 für Gatter FMC-8D	EUR 118,00
QC-10 für Gatter FMC-10D	EUR 118,00
GCH Halter/Auffangbehälter für QC	EUR 72,00



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

GELATO, KONDITORTECHNIK



SEITE
192

GN KÜHL-TIEFKÜHLPULTE



SEITE
194

ABFALLKÜHLPULTE



SEITE
199

GETRÄNKEKÜHLPULTE



SEITE
200

COCKTAILSTATION



SEITE
205

SALADETTEN, KÜHLTISCHE



SEITE
206

GEFRIERTRUHEN



SEITE
208

SCHOCKFROSTER



SEITE
209

KÜHL-, TIEFKÜHLSCHRÄNKE



SEITE
212

WEINKÜHLSCHRÄNKE



SEITE
222

EISERZEUGER KOMPAKT



SEITE
223

EISERZEUGER MODULAR



SEITE
231

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.



Eislagerschränke

Speiseeis-Schockfroster & Konservierungsschrank.



Softeis & Frozen Yogurt

Stand- und Tischgeräte



Beltop 275 UNO

Pneumatische Dosiermaschine, für Gelato, Cremen,...



Turbo Piccolo

Praktischer Turbomixer, zum Zerkleinern, Emulgieren,...



Hier gehts zum
Gelato Katalog

Eislagerschrank, Sahneautomat



Eislagerschrank ICE A90/1TG

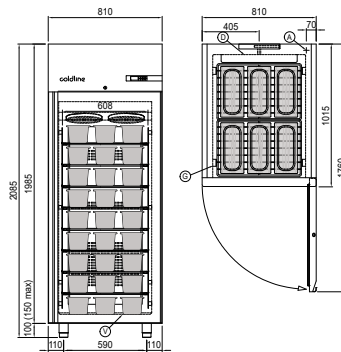
- Ventilierte Kühlung mit indirekter Luftführung für eine optimale Temperaturverteilung
- Leistungsstarkes Kälteaggregat mit FSS Fast-Service-System
- Leistungsstarker Verdampfer im Kühlraum für schnelle Nachkühlung
- Hochwertige Isolierung 75mm HFO, Kältemittel R290
- LED-Beleuchtung, Türanschlag rechts (umschlagbar)
- Türe selbstschließend, Türe mit Schloss
- Ausführung Chromnickelstahl, außen Rückwand+Boden verzinkt
- Automatische Heißgasabtauung, digitale Steuerung
- Klimaklasse 5, bis Raumtemperatur +40°C/40% R.F.
- Brutto/Nettoinhalt 872/626 Lt.
- Komplettausstattung mit 8 Paar Auflageschienen und 16 beschichteten Rosten 600x400mm
- Innenraum 600x800mm
- Kapazität für max. 54 Eisbehälter (360/165/120mm)

- B/T/H 810/1015/2085mm
- 230 V / 1,18 kW
- Temperaturbereich: -10/-30°C
- Verbrauch 2.623 kWh/Jahr

EUR 6.165,00

Zubehör 2025/R250/30

1 Set Räder EUR 303,00



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



2025/R200/25



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 Steckerfertig 230 V, Volumen 102 L Energieverbrauch 493 KWh/Jahr, EEKL. A	EUR 3.973,00
1T-MT710	B/T/H 950/660/710 mm, - 2/+ 8°C Steckerfertig 230 V, Volumen 93 L Energieverbrauch 474 KWh/Jahr, EEKL. A	EUR 3.973,00
1T-MT760BT	B/T/H 950/660/760 mm, - 18/- 22°C Steckerfertig 230 V, Volumen 102 L Energieverbrauch 2372 KWh/Jahr, EEKL. E	EUR 5.041,00
1T-MT710BT	B/T/H 950/660/710 mm, - 18/- 22°C Steckerfertig 230 V, Volumen 93 L Energieverbrauch 2321 KWh/Jahr, EEKL. E	EUR 5.041,00
1T-UR760	B/T/H 780/660/760 mm, - 2/+ 8°C für extern mit I-Fach	EUR 3.285,00
1T-UR760BT	B/T/H 780/660/760 mm, - 18/- 22°C für extern mit I-Fach	EUR 4.087,00
1T-NU760	B/T/H 600/660/760 mm, - 2/+ 8°C für extern ohne I-Fach	EUR 3.110,00
1T-NU760BT	B/T/H 600/660/760 mm, - 18/- 22°C für extern ohne I-Fach	EUR 3.870,00



GN Kühl-/Tiefkühlpult Premium GNKPAT-2 Türen

2T-MT760	B/T/H 1310/660/760 mm, - 2/+ 8°C Steckerfertig 230 V, Volumen 204 L Energieverbrauch 558 KWh/Jahr, EEKL. A	EUR 4.685,00
2T-MT710	B/T/H 1310/660/710 mm, - 2/+ 8°C Steckerfertig 230 V, Volumen 186 L Energieverbrauch 544 KWh/Jahr, EEKL. A	EUR 4.685,00
2T-MT760BT	B/T/H 1310/660/760 mm, - 18/- 22°C Steckerfertig 230 V, Volumen 204 L Energieverbrauch 2843 KWh/Jahr, EEKL. E	EUR 5.876,00
2T-MT710BT	B/T/H 1310/660/710 mm, - 18/- 22°C Steckerfertig 230 V, Volumen 186 L Energieverbrauch 2737 KWh/Jahr, EEKL. E	EUR 5.876,00
2T-UR760	B/T/H 1140/660/760 mm, - 2/+ 8°C für extern mit I-Fach	EUR 3.983,00
2T-UR760BT	B/T/H 1140/660/760 mm, - 18/- 22°C für extern mit I-Fach	EUR 4.831,00
2T-NU760	B/T/H 960/660/760 mm, - 2/+ 8°C für extern ohne I-Fach	EUR 3.808,00
2T-NU760BT	B/T/H 960/660/760 mm, - 18/- 22°C 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 Steckerfertig 230 V, Volumen 306 L Energieverbrauch 584 KWh/Jahr, EEKL. A	EUR 5.547,00
3T-MT710	B/T/H 1790/660/710 mm, - 2/+ 8°C Steckerfertig 230 V, Volumen 279 L Energieverbrauch 558 KWh/Jahr, EEKL. A	EUR 5.547,00
3T-MT760BT	B/T/H 1790/660/760 mm, - 18/- 22°C Steckerfertig 230 V, Volumen 306 L Energieverbrauch 3320 KWh/Jahr, EEKL. E	EUR 7.090,00
3T-MT710BT	B/T/H 1790/660/710 mm, - 18/- 22°C Steckerfertig 230 V, Volumen 279 L Energieverbrauch 3157 KWh/Jahr, EEKL. E	EUR 7.090,00
3T-UR760	B/T/H 1620/660/760 mm, - 2/+ 8°C für extern mit I-Fach	EUR 4.847,00
3T-UR760BT	B/T/H 1620/660/760 mm, - 18/- 22°C für extern mit I-Fach	EUR 6.014,00
3T-NU760	B/T/H 1440/660/760 mm, - 2/+ 8°C für extern ohne I-Fach	EUR 4.672,00
3T-NU760BT	B/T/H 1440/660/760 mm, - 18/- 22°C 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 Steckerfertig 230 V, Volumen 408 L Energieverbrauch 650 KWh/Jahr, EEKL. A	EUR 6.714,00
4T-MT710	B/T/H 2270/660/710 mm, - 2/+ 8°C Steckerfertig 230 V, Volumen 372 L Energieverbrauch 631 KWh/Jahr, EEKL. A	EUR 6.714,00
4T-MT760BT	B/T/H 2270/660/760 mm, - 18/- 22°C Steckerfertig 230 V, Volumen 408 L Energieverbrauch 3814 KWh/Jahr, EEKL. E	EUR 8.349,00
4T-MT710BT	B/T/H 2270/660/710 mm, - 18/- 22°C Steckerfertig 230 V, Volumen 372 L Energieverbrauch 3642 KWh/Jahr, EEKL. E	EUR 8.349,00
4T-UR760	B/T/H 2100/660/760 mm, - 2/+ 8°C für extern mit I-Fach	EUR 6.117,00
4T-UR760BT	B/T/H 2100/660/760 mm, - 18/- 22°C für extern mit I-Fach	EUR 7.151,00
4T-NU760	B/T/H 1920/660/760 mm, - 2/+ 8°C für extern ohne I-Fach	EUR 5.941,00
4T-NU760BT	B/T/H 1920/660/760 mm, - 18/- 22°C für extern ohne I-Fach	EUR 6.935,00



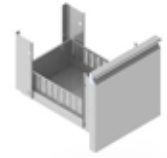
Optionen, Zubehör GN Kühl-Tiefkühlpulte



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, Tiefe 660 mm, Höhe 220 oder 240 mm, Länge 960 oder 1140 mm	EUR 2.252,00
---	--------------

Panierlade für 2 Kühlfächer, mit 2 Läden, Tiefe 660 mm, Höhe 220 oder 240 mm, Länge 960, 1140 oder 1310 mm	EUR 2.350,00
--	--------------

Panierlade für 3 Kühlfächer, mit 3 Läden, Tiefe 660 mm, Höhe 220 oder 240 mm, Länge 1440, 1620, 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
Temperatureinstellung bis -2°C; ändert EEKL.



Aggregatfach Smart 250 mm

erhältlich bei H 710 / 760; Pluskühlung bis 4 Kühlfächer, Minuskühlung bis 2 Kühlfächer (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 für externe Pulte ohne I-Fach	EUR 353,00
--	------------

Hygieneausführung H2 (Rundung 20 mm) für Kühlkorpusboden	+ 20%
---	-------

Hygieneausführung H3 (Rundung 20 mm) 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 Einwurfoffnung 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, 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, 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, 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, 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, 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, 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 43-45 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, Steckerfertig 230 V, ohne Flaschenkühlwanne FKW	EUR 3.365,00
1T-MT680-FK8SE	B/T/H 1000/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, mit mitgesteuerter FKW FK8	EUR 4.297,00
1T-UR680	B/T/H 830/680/850 mm, für externe Kühlung mit I-Fach, mit Expansionsventil mit Regler	EUR 2.410,00
1T-NU680	B/T/H 650/680/850 mm, für externe Kühlung ohne I-Fach, mit Expansionsventil	EUR 2.161,00
1T-NU680S	B/T/H 580/680/850 mm, für externe Kühlung ohne I-Fach, mit Expansionsventil, stille Kühlung (Verdampfer an Rückwand)	EUR 2.161,00



Getränkekühlpult Premium GKPAT- 2 Türen

2T-MT680	B/T/H 1510/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, ohne FKW	EUR 4.282,00
2T-MT680-FK8SE	B/T/H 1510/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, mit mitgesteuerter FKW FK8	EUR 5.214,00
2T-MT680-FUS	B/T/H 1750/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, ohne FKW, für 3 Fässer 50L nach DIN oder Euro keg	EUR 4.715,00
2T-MT680-FK8SE-FUS	B/T/H 1750/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, mit mitgesteuerter FKW FK8 für 3 Fässer 50L	EUR 5.650,00
2T-UR680	B/T/H 1340/680/850 mm, für externe Kühlung, mit I-Fach, mit Expansionsventil, mit Regler	EUR 3.168,00
2T-UR680-FUS	B/T/H 1580/680/850 mm, für externe Kühlung, mit I-Fach, mit Expansionsventil, mit Regler für 3 Fässer 50L	EUR 3.563,00



Getränkekühlpulte



Getränkekühlpult Premium GKPAT-2 Türen

2T-NU680	B/T/H 1160/680/850 mm, für externe Kühlung ohne I-Fach, mit Expansionsventil	EUR 2.920,00
2T-NU680-FUS	B/T/H 1400/680/850 mm, für externe Kühlung ohne I-Fach, mit Expansionsventil für 3 Fässer 50L	EUR 3.315,00



Getränkekühlpult Premium GKPAT-3 Türen

3T-MT680	B/T/H 2090/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, ohne FKW	EUR 5.345,00
3T-MT680-FK8SE	B/T/H 2090/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, mit mitgesteuerter FKW FK8	EUR 6.277,00
3T-UR680	B/T/H 1920/680/850 mm, für externe Kühlung, mit I-Fach, mit Expansionsventil, mit Regler	EUR 4.086,00
3T-NU680	B/T/H 1740/680/850 mm, für externe Kühlung, ohne I-Fach, mit Expansionsventil	EUR 3.838,00



Getränkekühlpult Premium GKPAT-4 Türen

4T-MT680	B/T/H 2670/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, ohne FKW	EUR 7.177,00
4T-MT680-FK8SE	B/T/H 2670/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, mit mitgesteuerter FKW FK8	EUR 8.113,00
4T-UR680	B/T/H 2500/680/850 mm, für externe Kühlung, mit I-Fach, mit Expansionsventil, mit Regler	EUR 5.736,00
4T-NU680	B/T/H 2320/680/850 mm, für externe Kühlung, ohne I-Fach, mit Expansionsventil	EUR 5.488,00

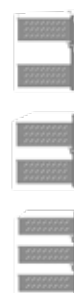


Optionen, Zubehör Getränkekühlpulte



Ladenstock

2 - Ladenstock 2/5 - 3/5 statt Türe Nutzhöhe (NH) oben 270 / unten 365 mm	EUR 775,00
2 - Ladenstock 1/2 - 1/2 statt Türe Nutzhöhe (NH) oben 320 / unten 315 mm	EUR 775,00
3 - Ladenstock 1/3 - 1/3 - 1/3 statt Türe Nutzhöhe (NH) jeweils 187 mm	EUR 1.378,00



Rotweinfach

Rotweinfach 2L / B 350 mm Anbauelement mit Aggregatfach am Kühlkorpus inkl. 2 Schieber in Seitenwand mit 2 Laden 2/5 - 3/5	EUR 1.950,00
Rotweinfach 1L / B 350 mm Anbauelement mit Aggregatfach an Kühlkorpus inkl. 1 Schieber in Seitenwand mit 1 Lade unten 3/5 und Blende oben	EUR 1.151,00



Aggregatfach Smart 250 mm

Aggregatfach Smart 250 mm Aufpreis auf Standard Aggregatfach B 350 mm 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- 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 Breite Auflagerand 22 mm	EUR 175,00
Steckrahmen FKW/55 für FKW 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 oder 95 - 138 mm/pro Fuß	EUR 45,00
Satz Rollen (4 Stk., davon 2 mit Bremsen)	EUR 170,00
Kippsicheres Schienenpaar für Zwischenbord 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 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 Tropfasse mit Lochblech
- Unterteil mit 2 gekühlten Türen (Laden optional - empfohlen)

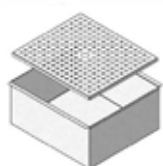
Cocktailstation Premium COCAT- 2 Türen

2T-MT680SE	B/T/H 1510/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, mit mitgesteuerter Cocktailwanne	EUR 7.285,00	
2T-MT680CB	B/T/H 1510/680/850 mm, Steckerfertig 230 V, mit separat gesteuerter Cocktailwanne	EUR 7.906,00	
2T-UR680SE	B/T/H 1340/680/850 mm, für externe Kühlung, mit I-Fach, E-Ventil, Regler, mit mitgesteuerter Cocktailwanne	EUR 6.022,00	
2T-UR680CB	B/T/H 1340/680/850 mm, mit separat gesteuerter Cocktailwanne	EUR 6.514,00	
2T-NU680SE	B/T/H 1160/680/850 mm, für externe Kühlung, ohne I-Fach, mit E-Ventil, mit mitgesteuerter Cocktailwanne	EUR 5.765,00	
2T-NU680CB	B/T/H 1160/680/850 mm, für externe Kühlung, ohne I-Fach, mit E-Ventil, 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 1.353,00



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 1.597,00



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 1.966,00



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 1.406,00



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 1.791,00



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 2.157,00



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 2.023,00



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 1.479,00



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 B/T/H mm	Kapazität GN-Behälter	Energieverbrauch pro Stunde	Preis EUR
VK/ST-33-120	1200/335/434	5xGN1/4	0,16 kWh	EUR 804,00
VK/ST-33-150	1500/335/434	7xGN1/4	0,16 kWh	EUR 852,00
VK/ST-33-180	1800/335/434	8xGN1/4	0,18 kWh	EUR 897,00
VK/ST-38-120	1200/395/434	3xGN1/3, 1xGN1/2	0,16 kWh	EUR 850,00
VK/ST-38-150	1500/395/434	6xGN1/3	0,17 kWh	EUR 897,00
VK/ST-38-180	1800/395/434	8xGN1/3	0,19 kWh	EUR 955,00
VK/ST-38-120 S/S LID	1200/395/260	3xGN1/3, 1xGN1/2	0,16 kWh	EUR 850,00
VK/ST-38-150 S/S LID	1500/395/260	6xGN1/3	0,17 kWh	EUR 897,00
VK/ST-38-180 S/S LID	1800/395/260	8xGN1/3	0,19 kWh	EUR 955,00

Verkaufs- Gefriertruhen

LIEBHERR

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



EFE 4652-41

Korb B/T/H 210x491x330 mm (Art. 7111041)	EUR 42,00
Korb B/T/H 270x491x330 mm (Art. 7111011)	EUR 45,00

Modell	Schiebe- deckel	Nettoraum- inhalt Liter	B/T/H mm	Energieverbr. 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 45,00
Korb B/T/H 270x480x308 mm (Art. 7111045)	EUR 45,00

Auf rechter Seite passt immer nur der Korb 7111045

Modell	Klapp- deckel	Nettorauminhalt gesamt Liter	B/T/H mm	Energieverbr. 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

Schockfroster



VISION NUVÖ™

- **Temperaturbereich -40 / +85°C**
- Multifunktionsgerät Funktionen: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, Zeit – oder Kerntemperatursteuerung, Auftauung, Gärung, Gärunterbrechung, Schokoladenkristallisierung, Erhaltung, Trocknung, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinf.
- 7" Touchscreensteuerung mit anpassbaren Rezepten, USB-Anschluss, Kerntemperturfühler 1Mp
- Devote™ System: Im Schockfrost- und Schockkühlprogramm (ohne Verwendung des Kernfühlers) wird die Programmdauer und Leistung permanent prozessgesteuert und an Menge und Temp. des Lebensmittels angepasst – das spart Energie, Zeit und Personalkosten
- Regulierung der Belüftungsintensität 25% -100%
- Regulierung der Feuchtigkeit 40-95% mit eingebautem Boiler (Heizung nicht im Wasser: langlebig!)
- Das Luftzirkulationssystem umgibt das Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzykluses
- Elektronisches Expansionsventil für optimale Leistung und reduzierten Verbrauch
- Hochleistungsverdampfer mit Antikorrosionsbeschichtung, Heißgasabtauung
- Hochwertige Isolierung, Kältemittel R290, Klimaklasse 5
- Ausführung Chromnickelstahl, gedämpfte Tür mit Anti-Geruchssystem
- Tauwasserablauf, Wasserzulauf, inkl. Wasserfilter Brita Purity C Quell ST50
- Wi-Fi Verbindung für Fernüberwachung über Cosmo-App
- Luftzirkulationsbereiche bei Aufstellung vorsehen
- Standard mit Auflageschienen für Einschübe GN 1/1 bzw. 600x400mm (EN)
- Standard Luftkühlung: Wasser- oder Zentralkühlung auf Anfrage



W5H/W6H



W7H



W10H



W14H

Modell	B/T/H mm	Anschluss V/kW/A	Standard- ausstattung	Leistung +90/+3°C	Leistung +90/-18°C	Preis EUR
W5H	780/859/853	230V/1,772kW/8,8A	5 Einschübe, 50mm Abst.	23kg	18kg	10.127,00
W6H	780/859/913	230V/2,451kW/10,6A	6 Einschübe, 50mm Abst.	28kg	23kg	10.438,00
W7H	780/859/1093	230V/2,678kW/11,7A	7 Einschübe, 68mm Abst.	34kg	25kg	11.127,00
W10H	780/859/1563	230V/3,043kW/14,7A	10 Einschübe, 75mm Abst.	50kg	45kg	14.350,00
W14H	780/859/1778	230V/3,043kW/14,7A	14 Einschübe, 70mm Abst.	70kg	60kg	16.080,00

Einweisung Vision NUVÖ™ EUR 650,00 Nettopreis nicht rabattierbar

Optionen / Zubehör: Siehe Seite 210

Schockfroster



MODI UP

- **Temperaturbereich -40 /+10°C**
- Funktionen: Schockkühlen, Schockfrozen, Manueller Zyklus, Zeit – oder Kerntemperatursteuerung
- Touchscreen 4,3", Elektronische Steuerung, anpassbare Rezepte
- Einstellbare Belüftung 25-100%, Kerntemperaturfühler 1 MP
- Elektronisches Expansionsventil verbessert die Leistung und verringert den Verbrauch
- Innovatives Luftzirkulationssystem umgibt das Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus
- Hochleistungsverdampfer mit Antikorrosionsbeschichtung
- Ausführung Chromnickelstahl, gedämpfter Türverschluss
- Klimaklasse 5, Kältemittel R290, Heißgasabtauung, USB-Anschluss
- Wi-Fi Verbindung für Fernüberwachung über Cosmo-App
- Luftzirkulationsbereiche bei Aufstellung vorsehen
- Standard mit Auflageschienen für Einschübe 530x325mm (GN 1/1)
- Standard Luftkühlung; Wasser- oder Zentralkühlung auf Anfrage



W5UG/AG



W7UG/AG



W10U/A



W14U/A

Modell	B/T/H mm	Anschluss V/kW	Standard-ausstattung	Kapazität	Leistung +90/+3°C	Leistung +90/-18°C	Preis EUR
W5UG	710/700/853	230V/0,827kW	11 Einschübe, 24mm Abst.	5xGN1/1	20kg	15kg	5.124,00
W6UG	710/700/913	230V/1,474kW	11 Einschübe, 24mm Abst.	6xGN1/1	24kg	18kg	6.443,00
W7UG	710/700/1093	230V/1,523kW	7 Einschübe, 65mm Abst.	7xGN1/1	32kg	24kg	7.269,00
W10U	780/800/1563	230V/3,043kW	10 Einschübe, 75mm Abst.	10xGN1/1	50kg	45kg	10.262,00
W14U	780/800/1778	230V/3,043kW	14 Einschübe, 70mm Abst.	14xGN1/1	70kg	60kg	11.733,00

Zubehör/Optionen für Modi, Vision

2025/R250/30

Reinigungsspray AF2	zur Vermeidung von Korrosion durch ungeeignete Pflegemittel	23,00
Räder	4 Räder, drehbar, 2 mit Bremse	303,00
KTM 3 MP	nicht nachrüstbar	492,00
KTM 1 MP beheizt	nicht nachrüstbar	492,00
UVC Lampe Sterilisation	nicht nachrüstbar, nicht erforderlich bei Vision	757,00
Türanschlag links	nicht nachrüstbar	266,00
Rost CNS 1/1		51,00

Schockfroster



MODI UP

- **Temperaturbereich -40° / $+10^{\circ}\text{C}$**
- Funktionen: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Zeit – oder Kerntemperatursteuerung
- restliche Merkmale/Funktionen wie „Modi-Up“, jedoch in Pultausführung
- Robuste und hochwertige Formrohrrahmenkonstruktion – sockelfähig, ohne Arbeitsplatte
- Ein- bzw. unterbaufähig, Be- und Entlüftung des Aggregates von vorne
- Aggregatfach immer rechts, Türanschlag standard links (rechts auf Anfrage)
- Große Kapazität des Innenraumes – für 7 Einschübe mit 75mm Abstand
- Standard mit Auflageschienen für Einschübe 530x325mm (GN 1/1) bzw. 600x400mm (EN)



Steuerung mittels 4,3" Touchscreen

Modell	B/T/H mm	Anschluss V/kW	Standard-ausstattung	Kapazität	Leistung +90/+3°C	Leistung +90/-18°C	Preis EUR
WHS7U-710	1400/655/710	230V/1,35kW	7 Einschübe, 75mm Abst.	7xGN1/1 bzw. 600x400mm	34kg	24kg	9.593,00

Auf Anfrage ist dieses Modell auch in Ausführung VISION – Temp. $-40/+65^{\circ}\text{C}$ erhältlich!

MODI ACTIVE

- **Temperaturbereich -40° / $+65^{\circ}\text{C}$**
- Multifunktionsgerät Funktionen: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Zeit – oder Kerntemperatursteuerung, Auftauung, Erhaltung, Trocknung, Gärung, Schokoladenkristallisierung
- restliche Merkmale/Funktionen wie „Modi-Up“

Modell	B/T/H mm	Anschluss V/kW	Standard-ausstattung	Kapazität	Leistung +90/+3°C	Leistung +90/-18°C	Preis EUR
W5AG	710/700/853	230V/1,247kW	11 Einschübe, 24mm Abst.	5xGN1/1	20kg	15kg	5.546,00
W6AG	710/700/913	230V/1,894kW	11 Einschübe, 24mm Abst.	6xGN1/1	24kg	18kg	6.976,00
W7AG	710/700/1093	230V/2,153kW	7 Einschübe, 65mm Abst.	7xGN1/1	32kg	24kg	7.869,00
W10A	780/800/1563	230V/3,043kW	10 Einschübe, 75mm Abst.	10xGN1/1	50kg	45kg	11.110,00
W14A	780/800/1778	230V/3,043kW	14 Einschübe, 70mm Abst.	14xGN1/1	70kg	60kg	12.701,00

Optionen / Zubehör: Siehe Seite 210

Lagerschränke WIND

für Einschübe 600x400/600x800



WIND-Serie

- Wind Lagerschränke für die ideale Konservierung von Lebensmitteln
- Großer beschichteter Verdampfer mit ventilierter Kühlung, mit indirektem Luftstrom für optimale Produktqualität
- Luftstrom-Diffusor auf der Rückwand im Innenraum für optimale Luftströmung und gleichmäßigen Luftschleier
- Leistungsstarkes Kälteaggregat mit FSS Fast-Service-System
- Elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Türe selbstschließend, sperrbar mit Schloss, Anschlag rechts wechselbar
- Ausführung Chromnickelstahl, außen Rückwand+Boden verzinkt
- Korpus hochwertige Isolierung 75mm, LED-Beleuchtung
- Automatische Heißgasabtauung, Klimaklasse 5, Kältemittel R290
- Vorbereitet für Wi-Fi Überwachungssystem Cosmo (Option)

Lagerschrank Wind A80

B/T/H 810/715/2085mm, Brutto-/Nettoinhalt 573/313 Lt.
inkl. 20 Paar Schienen für **Einschübe 600x400mm**,
Einschubabstand 57mm bei 20 Einschüben

Wind A80/1M	230V/0,28kW, Temperatur -5/+10°C, Energieverbrauch (365 Tage) 303 kWh, EEKL. B	EUR 3.734,00	
Wind A80/1B	230V/1,0kW, Temperatur -10/-22°C, Energieverbrauch (365 Tage) 1.794 kWh, EEKL. D	EUR 4.403,00	
Wind A80/1T	230V/1,18kW, Temperatur -10/-30°C, Energieverbrauch (365 Tage) 2.467 kWh, EEKL. E	EUR 5.138,00	

Lagerschrank Wind A90

B/T/H 810/1015/2085mm, Brutto-/Nettoinhalt 872/626 Lt.
inkl. 20 Paar Schienen für **Einschübe 600x800mm**,
Einschubabstand 57mm bei 20 Einschüben

Wind A90/1M	230V/0,28kW, Temperatur -5/+10°C, Energieverbrauch (365 Tage) 537 kWh, EEKL. B	EUR 4.461,00	
Wind A90/1B	230V/1,0kW, Temperatur -10/-22°C, Energieverbrauch (365 Tage) 2.916 kWh, EEKL. D	EUR 5.273,00	
Wind A90/1T	230V/1,18kW, Temperatur -10/-30°C, Energieverbrauch (365 Tage) 2.623 kWh, EEKL. D	EUR 6.016,00	

Optionen / Zubehör:

Siehe Seite 213 – wie für Schränke der Klima Serie

Sahne-Lagerkühlschränke CLIMA

optimal für Mehlspeisen



CLIMA-Serie

- Die Clima Kühlschränke sind die ideale Technologie, um Produkte zu lagern welche rasch austrocknen (z.B. frische Teigwaren, Cremes, Obst, Produkte mit hohem Wassergehalt)
- Eigenfeuchtigkeit der Produkte wird zu hohem Grad beibehalten
- Großer beschichteter Verdampfer für statische Kühlung, oder für halbstatische Kühlung durch kleinen Ventilator mit Drehzahlregelung für leichte Luftumwälzung
- Großer Luftstrom-Diffusor auf der Rückwand im Innenraum für optimale Luftströmung und gleichmäßigen Luftschleier
- Leistungsstarkes Kälteaggregat mit FSS Fast-Service-System
- Elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige, Temp. -2 bis +10°C
- Türe selbstschließend, sperrbar mit Schloss, Anschlag rechts wechselbar
- Ausführung Chromnickelstahl, außen Rückwand+Boden verzinkt
- Korpus hochwertige Isolierung 75mm, LED-Beleuchtung
- Automatische Heißgasabtauung, Klimaklasse 5, Kältemittel R290
- Vorbereitet für Wi-Fi Überwachungssystem Cosmo (Option)

Kühlschrank Clima A80/1MJ

B/T/H 810/715/2085mm, 230V/0,3kW
 Brutto-/Nettoinhalt 573/313 Lt.,
 inkl. 20 Paar Schienen für **Einschübe 600x400mm**,
 Einschubabstand 57mm bei 20 Einschüben,
 Energieverbrauch (365 Tage) 303 kWh,
 Energieeffizienzklasse B

EUR 4.380,00

Kühlschrank Clima A90/1MJ

B/T/H 810/1015/2085mm, 230V/0,3kW
 Brutto-/Nettoinhalt 872/626 Lt.,
 inkl. 20 Paar Schienen für **Einschübe 600x800mm**,
 Einschubabstand 57mm bei 20 Einschüben,
 Energieverbrauch (365 Tage) 537 kWh,
 Energieeffizienzklasse B

EUR 5.571,00

Optionen / Zubehör:

2025/R250/30

Glastür mit LED Beleuchtung	EUR	936,00
Pedalöffnung	EUR	111,00
Räder	EUR	303,00
Kuchenblech Alu 600x400x20mm	EUR	39,00
Rost beschichtet 600x400mm	EUR	35,00
Rost CNS 600x400mm	EUR	66,00




Kühl- und Tiefkühlschränke

Kühl- und Tiefkühlschränke Smart XL / 1-türig


- **10% mehr Lagerfläche** durch XL-Auflageroste 588x650mm bei gleichen Außenmaßen
- 7 Paar fix montierte Führungsschienen, Abstand 180mm, inkl. 3 Auflageroste 588x650mm
- sehr gut zu reinigende Innenflächen da keine seitlichen Profile für die Einschubwinkel
- leistungsstarker beschichteter Verdampfer im Innenraum gewährleistet optimale Kühlung auch bei intensivem Gebrauch
- leistungsstarkes steckerfertiges Kälteaggregat oben, Umluftkühlung im Innenraum
- Fast Service System (Kälteeinheit komplett und einfach tauschbar)
- Korpus hochwertige Isolierung 75mm, Ausführung hochwertiger Chromnickelstahl
- Rückwand und äußerer Boden verzinkt, Griffmulde und Verdampferabdeckung in PVC
- Türe selbstschließend, sperrbar mit Schloss, Anschlag rechts wechselbar
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Klimaklasse 5, inkl. LED Beleuchtung
- Brutto-/Nettoinhalt 601/499 Lt.
- vorbereitet für Wi-Fi Überwachungssystem Cosmo (Option)



Kühlschrank Smart XL AS70/1M

Smart XL AS70/1ME	B/T/H 740/815/2085mm, 230V/0,22kW, Km R290 Temperatur -2/+8°C, Energieeffizienzklasse A Heißgasabtauung, Verbrauch (365 Tage) 336 kWh	EUR 2.819,00	
Smart XL AS70/1MER	B/T/H 740/815/2085mm, ohne Aggregat für extern Temperatur -2/+8°C, Elektroabtauung, inkl. Expansionsventil für R452a	EUR 2.576,00	

Tiefkühlschrank Smart XL AS70/1B

Smart XL AS70/1BE	B/T/H 740/815/2085mm, 230V/0,81kW, Km R290 Temperatur -18/-22°C, Energieeffizienzklasse C Heißgasabtauung, Verbrauch (365 Tage) 1.610 kWh	EUR 3.402,00	
Smart XL AS70/1BER	B/T/H 740/815/2085mm, ohne Aggregat für extern Temperatur -18/-22°C, Elektroabtauung, inkl. Expansionsventil für R452a	EUR 2.948,00	

Optionen / Zubehör:

2025/R250/30

Räder	EUR 303,00
Rost beschichtet 588x650 mm	EUR 39,00


Kühl- und Tiefkühlschränke

Kühl- und Tiefkühlschränke Smart / 2-türig


- seitliche Profile für Höhenverstellung von Einschubwinkel für GN 2/1
- inkl. 6 Paar Einschubwinkel (3 pro Türe) und 6 beschichtete Roste GN 2/1 (530x650)
- leistungsstarker beschichteter Verdampfer im Innenraum gewährleistet optimale Kühlung auch bei intensivem Gebrauch
- leistungsstarkes steckerfertiges Kälteaggregat oben, Umluftkühlung im Innenraum
- Fast Service System (Kälteeinheit komplett und einfach tauschbar)
- Korpus hochwertige Isolierung 75mm, Ausführung hochwertiger Chromnickelstahl
- Rückwand und äußerer Boden verzinkt, Griffmulde PVC
- 2 Türen selbstschließend, sperrbar mit Schloss
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Klimaklasse 5, inkl. LED Beleuchtung
- Brutto-/Nettoinhalt 1.356/899 Lt.
- vorbereitet für Wi-Fi Überwachungssystem Cosmo (Option)



Kühlschrank Smart A140/2M

Smart A140/2ME	B/T/H 1480/815/2085mm, 230V/0,26kW, Km R290 Temperatur -2/+8°C, Energieeffizienzklasse B Heißgasabtauung, Verbrauch (365 Tage) 659 kWh	EUR 4.165,00	
Smart A140/2MER	B/T/H 1480/815/2085mm, ohne Aggregat für extern Temperatur -2/+8°C, Elektroabtauung, inkl. Expansionsventil für R452a	EUR 3.860,00	

Tiefkühlschrank Smart A140/2B

Smart A140/2BE	B/T/H 1480/815/2085mm, 230V/1,0kW, Km R290 Temperatur -18/-22°C, Energieeffizienzklasse C Heißgasabtauung, Verbrauch (365 Tage) 2.919 kWh	EUR 5.432,00	
Smart A140/2BER	B/T/H 1480/815/2085mm, ohne Aggregat für extern Temperatur -18/-22°C, Elektroabtauung, inkl. Expansionsventil für R452a	EUR 5.146,00	

Optionen / Zubehör:

Räder	EUR 303,00
Rost beschichtet GN 2/1 (530x650mm)	EUR 39,00
Auflageschienen Paar A140	EUR 32,00

2025/R250/30



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

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. 1.180 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

Liebherr FRFCvg-6501

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 Türen mit Isolierglas

Liebherr FRFCvg-6511

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

Liebherr FFFCvg-6501

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

LIEBHERR

Spüntechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

Kühlschrank FRFCvg 4001 Perfection

B/T/H 597/654/1884 mm, 230 V
 Brutto/Nutzzinhalt 420/289 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 C, Klimaklasse 5,
 Temperaturbereich ca. -2 bis +15 °C

 EUR 1.879,00 


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 Abtauung, Temperaturbereich +1/+15 °C

Gefrierenteil: Brutto/Nutzzinhalt 110/45 L

Innenraum B/T/H 406/292/614 mm, dynamische Kühlung, 3 Schubfächer, automatische Abtauung, 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 316/237 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, Klimaklasse 7,
 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 7, Kältem. R600a, Temperaturbereich -9/-26°C

EUR 979,00



Kühl- und Tiefkühlschränke für Verkaufsförderung

LIEBHERR

Spületechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

Kühlschrank BCv 1103

B/T/H 497/548/816 mm, 230 V/0,14 kW, Brutto/Nutzzinhalt 106/75 L, 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. 1.949 kWh/a, KM R290, EEKl. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schallleistung ca. 62 dB(A)

EUR 2.729,00



Weinkühlschränke

LIEBHERR

Qualität bis ins Detail – für den wahren Genuss

- Umluftkühlung mit Frischluftzuführung über Filter
- Temperaturbereich +5 bis +20°C
- elektronische Steuerung, Alarm optisch & akustisch
- Türanschlag rechts wechselbar, Kindersicherung
- Kältemittel R600a, Stromanschluss 230V
- Kapazitätsangaben Bordeauxflaschen 0,75L (H:300/DM:76mm)



Weintemperierschränke

B/T/H: 597/675/1854mm, Rauminhalt 367L, max. 155 Bordeauxflaschen, 2 Temperaturzonen, Zonentrenner variabel, Luftfeuchtigkeitsregulierung 2-stufig, 8 höhenverstellbare Ablageflächen Buchenholz, Innen Rückwandpaneel SmartSteel, Innenseiten Kunststoff graphitgrau, LED-Zonenbeleuchtung dimmbar, kein Schloss, Energieverbrauch 127 kWh/Jahr, EEKl. F

WPbsi 5252 Isolierglastür/Seiten – BlackSteel (anthrazit) EUR 2.990,00
1 Ablagefläche als Präsentationsbord,
SoftSystem Schließdämpfung, SmartDeviceBox

WPsd 5252 Isolierglastür – SmartSteel, Seiten Silver, EUR 2.167,00
SmartDeviceBox optional



WPbsi 5252



WPsd 5252

Weinservierschrank WFbli 5241

B/T/H: 597/763/1884mm, Rauminhalt 459L, max. 188 Bordeauxflaschen, 1 Temperaturzone, Luftfeuchtigkeitsregulierung 2-stufig, 7 höhenverstellbare Ablageflächen Metallbord mit Holzfront, davon 1 mit Teleskopschienen ausziehbar, Innen Kunststoff graphitgrau, LED-Innenbeleuchtung zweiseitig, dimmbar, elektronisches Schloss, Energieverbrauch 117 kWh/Jahr, EEKl. F, Isolierglastür/Seiten – Schwarz, SmartDeviceBox

EUR 2.399,00



WFbli 5241

Weinlagerschrank WPbli 5231

B/T/H: 597/763/1884mm, Rauminhalt 442L, max. 229 Bordeauxflaschen, 1 Temperaturzone, Luftfeuchtigkeitsregulierung in 5% Schritten zwischen 50 - 80%, 6 höhenverstellbare Ablageflächen Buchenholz, Innen Kunststoff graphitgrau, LED-Innenbeleuchtung einseitig, dimmbar, mechan. Schloss, Energieverbrauch 115 kWh/Jahr, EEKl. F, Isolierglastür/Seiten – Schwarz, SmartDeviceBox

EUR 2.338,00



WPbli 5231

Gourmeteiserzeuger SCH



- bewährtes **Sprühsystem** für klare Eiswürfel
- hochwertige Edelstahlausführung
- Agion-System - antibakteriell beschichtete Komponenten
- Ausführung Wasserkühlung (W) oder Luftkühlung (A)
- seitlichen Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen
- Kältemittel R134a
- Höhenmaß ohne Stellfüße, bis Mod. 40 Füße 5mm, ab Mod. 50 Füße 90-133mm
- **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!



SCH-20



SCH-30



SCH-40



SCH-50-105

Modell	Tagesleistung ca. kg	Speicher kg	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Preis EUR
SCH-20AS	18,5	6	333/457/599	230/0,25	EUR 1.389,00
SCH-20WS	18,5	6	333/457/599	230/0,25	EUR 1.452,00
SCH-30ASOX	29	8,5	390/517/640	230/0,34	EUR 1.834,00
SCH-30WSOX	33	8,5	390/517/640	230/0,28	EUR 1.898,00
SCH-40ASOX	37	15	467/570/690	230/0,60	EUR 2.181,00
SCH-40WSOX	38	15	467/570/690	230/0,38	EUR 2.245,00
SCH-50ASOX	47	22	467/570/790	230/0,64	EUR 2.404,00
SCH-50WSOX	48	22	467/570/790	230/0,48	EUR 2.468,00
SCH-65ASOX	54	22	467/570/790	230/0,55	EUR 2.663,00
SCH-65WSOX	52	22	467/570/790	230/0,48	EUR 2.726,00
SCH-105ASOX	87	49	700/600/970	230/0,77	EUR 3.691,00
SCH-105WSOX	86	49	700/600/970	230/0,56	EUR 3.754,00

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +10°C

Wasserfilter für Eisbereiter siehe Seite 33.

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 CPE **einbaufähig**
- Modell 21 ohne Füße (optional), ab Modell 30 mit Füßen
- Höhenmaß ohne Füße (92mm), Kältemittel R290

Würfelgröße Standard
28x28x32mm, 23 g

Würfelgröße „25“
25x25x23mm, 13 g

Würfelgröße „23“
28x28x23mm, 17 g



IM-21CPE



IM-30CPE



IM-65PE



IM-130PE

Modell	Tagesleistung ca. kg	Speicher kg	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Preis EUR
IM-21CPE	27	11,5	398/451/695	230/0,210	EUR 1.975,00
IM-30CPE	32	11,5	398/451/695	230/0,215	EUR 2.270,00
IM-30CPE-25	26	11,5	398/451/695	230/0,215	EUR 2.435,00
IM-45CPE	39	15	633/511/690	230/0,255	EUR 3.180,00
IM-45CPE-25	37	15	633/511/690	230/0,245	EUR 3.345,00
IM-45PE	39	18	503/456/840	230/0,255	EUR 3.210,00
IM-45PE-25	37	18	503/456/840	230/0,255	EUR 3.380,00
IM-65PE	53	26	633/506/840	230/0,290	EUR 4.245,00
IM-65PE-25	50	26	633/506/840	230/0,305	EUR 4.410,00
IM-100PE	98	50	704/506/1210	230/0,485	EUR 5.775,00
IM-130PE	107	50	704/506/1210	230/0,565	EUR 6.175,00
IM-130PE-23	100	50	704/506/1210	230/0,595	EUR 6.380,00

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +15°C

Wasserfilter für 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-50/60 optional
- Luftkühlung, Kältemittel R290



Flocken (HC)



Nuggets (HCN)



CM-50/FM-60



FM-80/120



FM-120KE-50

Modell	Tagesleistung ca. kg	Speicher kg	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert 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 5.800,00
FM-120KE-HCN	110	32	640/600/800	230/0,35	EUR 5.800,00
FM-120KE-50-HC	125	57	940/600/800	230/0,36	EUR 6.391,00
FM-120KE-50-HCN	110	65	940/600/800	230/0,36	EUR 6.391,00

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur
Wasserfilter für Eisbereiter siehe Seite 33.

Eiswürfelerzeuger CB/B-Qube



- **Sprühsystem** für feste klare **Eiswürfel**
- Ausführung CNS Aisi 304, Kältemittel R290 (HC)
- Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter
- automatisches Reinigungsprogramm (außer Mod. 1565)
- Luftfilter für Reinigungszwecke ausziehbar (außer Mod. 1565)
- Türe und Gehäuse isoliert, Innenraum abgerundet, einfache Reinigung
- Luftzirkulationsbereich bei Einbau erforderlich
- Ausführung Luftkühlung (A), Wasserkühlung (W), Ablaufpumpe (DP)
- Höhen ohne Stellfüße, bis. Mod. 249 Füße 5mm, ab 416 Füße 110-150mm
- Auf Anfrage: Mod. 246 mit Höhe 607mm /Prod. 26kg/Speicher 6kg



Würfelgröße ca. 23g.
ca. 32,5x32,5x31,5mm



CB 249



CB 416/425



CB 640/955



CB 1565

Modell	Produktion kg/24h	Speicher kg	Ablauf- pumpe	Abmessungen B/T/H mm	Anschluss- wert V/kW	Preis EUR
CB 249AHC B-C	29	9	-	387/470/687	230/0,37	EUR 1.750,00
CB 249WHC B-C	29	9	-	387/470/687	230/0,37	EUR 1.795,00
CB 249AHC B-C DP	29	9	ja	387/470/687	230/0,37	EUR 1.899,00
CB 416AHC B-C	42	16	-	497/592/687	230/0,45	EUR 2.173,00
CB 416WHC B-C	42	16	-	497/592/687	230/0,45	EUR 2.223,00
CB 416AHC B-C DP	42	16	ja	497/592/687	230/0,45	EUR 2.345,00
CB 425AHC B-C	48	25	-	497/592/797	230/0,50	EUR 2.242,00
CB 425WHC B-C	48	25	-	497/592/797	230/0,50	EUR 2.310,00
CB 425AHC B-C DP	48	25	ja	497/592/797	230/0,50	EUR 2.353,00
CB 640AHC B-C	72	40	-	735/603/850	230/0,65	EUR 2.914,00
CB 640WHC B-C	72	40	-	735/603/850	230/0,65	EUR 2.962,00
CB 640AHC B-C DP	72	40	ja	735/603/850	230/0,65	EUR 3.087,00
CB 955AHC B-C	95	55	-	735/603/1010	230/0,85	EUR 3.326,00
CB 955WHC B-C	95	55	-	735/603/1010	230/0,85	EUR 3.441,00
CB 955AHC B-C DP	95	55	ja	735/603/1010	230/0,85	EUR 3.597,00
CB 1565AHC B-C	152	65	-	840/740/1075	230/1,40	EUR 4.578,00
CB 1565AHC B-C DP	152	65	ja	840/740/1075	230/1,40	EUR 4.776,00

Wasserfilter für Eisbereiter siehe Seite 33.

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +15°C

Eiskegelerzeuger CB



- **Sprühsystem** für feste klare **Eiskegel**
- Ausführung CNS Aisi 304, Kältemittel R290 (HC)
- Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter
- automatisches Reinigungsprogramm
- Luftfilter für Reinigungszwecke ausziehbar (außer Mod. 184)
- Türe und Gehäuse isoliert, Innenraum abgerundet, einfache Reinigung
- Luftzirkulationsbereich bei Einbau erforderlich
- Ausführung Luftkühlung (A), Wasserkühlung (W), Ablaufpumpe (DP)
- Höhen ohne Stellfüße, bis Mod. 249 Füße 5mm, ab 416 Füße 110-150mm
- Auf Anfrage: Mod. 246 mit Höhe 607mm /Prod. 26kg/Speicher 6kg



Kegelgröße Mod. 184
13g, ca. 30x26x29mm

Kegelgröße ab Mod. 249
18g, ca. 35x31x31mm



CB 184



CB 249



CB 416/425



CB 650/955

Modell	Produktion kg/24h	Speicher kg	Ablauf- pumpe	Abmessungen B/T/H mm	Anschluss- wert V/kW	Preis EUR
CB 184AHC Inox	21	4	-	355/404/590	230/0,32	EUR 1.325,00
CB 184WHC Inox	21	4	-	355/404/590	230/0,32	EUR 1.371,00
CB 249AHC	29	9	-	387/470/687	230/0,37	EUR 1.558,00
CB 249WHC	29	9	-	387/470/687	230/0,37	EUR 1.627,00
CB 249AHC DP	29	9	ja	387/470/687	230/0,37	EUR 1.733,00
CB 416AHC	42	16	-	497/592/687	230/0,45	EUR 1.920,00
CB 416WHC	42	16	-	497/592/687	230/0,45	EUR 2.002,00
CB 416AHC DP	42	16	ja	497/592/687	230/0,45	EUR 2.087,00
CB 425AHC	48	25	-	497/592/797	230/0,50	EUR 2.062,00
CB 425WHC	48	25	-	497/592/797	230/0,50	EUR 2.102,00
CB 425AHC DP	48	25	ja	497/592/797	230/0,50	EUR 2.277,00
CB 640AHC	72	40	-	735/603/850	230/0,65	EUR 2.769,00
CB 640WHC	72	40	-	735/603/850	230/0,65	EUR 2.815,00
CB 640AHC DP	72	40	ja	735/603/850	230/0,65	EUR 3.124,00
CB 955AHC	95	55	-	735/603/1010	230/0,85	EUR 3.160,00
CB 955WHC	95	55	-	735/603/1010	230/0,85	EUR 3.269,00
CB 955AHC DP	95	55	ja	735/603/1010	230/0,85	EUR 3.431,00

Wasserfilter für Eisbereiter siehe Seite 33.

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +15°C

Eiskegelerzeuger IMF



- **Paddelsystem** auch für kalkhaltigeres Wasser geeignet (keine Pumpe und Spritzdüsen welche verkalken können)
- Ausführung CNS Aisi 304, Kältemittel R290 (HC)
- Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter
- Luftfilter für Reinigungszwecke ausziehbar
- Türe und Gehäuse isoliert, Innenraum abgerundet, einfache Reinigung
- Luftzirkulationsbereich bei Einbau erforderlich
- Ausführung Luftkühlung (A) oder Wasserkühlung (W)
- Höhenangaben ohne Stellfüße, bis. Mod. 28 Füße 5mm, ab Mod. 35 Füße 110-150mm



Kegelgröße ca. 20g
ca. Ø 29mm x H45mm



IMF 26/28

IMF 35

IMF 58

IMF 80

Modell	Produktion kg/24h	Speicher kg	Ablauf- pumpe	Abmessungen B/T/H mm	Anschluss- wert V/kW	Preis EUR
IMF 26AHC	22	4	-	385/468/607	230/0,30	EUR 1.843,00
IMF 26WHC	22	4	-	385/468/607	230/0,30	EUR 1.875,00
IMF 28AHC	22	8	-	385/468/687	230/0,30	EUR 1.936,00
IMF 28WHC	22	8	-	385/468/687	230/0,30	EUR 1.981,00
IMF 35AHC	38	15	-	495/580/687	230/0,30	EUR 2.087,00
IMF 35WHC	38	15	-	495/580/687	230/0,30	EUR 2.120,00
IMF 58AHC	46	20	-	495/580/797	230/0,32	EUR 2.234,00
IMF 58WHC	46	20	-	495/580/797	230/0,32	EUR 2.278,00
IMF 80AHC	85	30	-	735/596/907	230/0,50	EUR 2.797,00
IMF 80WHC	85	30	-	735/596/907	230/0,50	EUR 2.943,00

Wasserfilter für Eisbereiter siehe Seite 33.

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +15°C

Nuggeteiserzeuger TB



- **Nuggeteis**, sehr hartes Eis, ca. 91% trocken
- Ausführung CNS Aisi 304, Kältemittel R290 (HC)
- hochwertiger doppelwandiger Edelstahlverdampfer
- Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter
- Luftfilter für Reinigungszwecke ausziehbar
- Türe und Gehäuse isoliert, Innenraum abgerundet, einfache Reinigung
- Luftzirkulationsbereich bei Einbau erforderlich
- Ausführung Luftkühlung (A) oder Wasserkühlung (W)
- Höhenangaben ohne Stellfüße, bis. Mod. 551 Füße 5mm, ab Mod. 852 Füße 110-150mm



Nugget-Richtgröße
bis ca. 7x16x8mm



TB 551

TB 852

TB 853

TB 1405

Modell	Produktion kg/24h	Speicher kg	Ablauf- pumpe	Abmessungen B/T/H mm	Anschluss- wert V/kW	Preis EUR
TB 551AHC	57	10	-	450/620/680	230/0,41	EUR 3.517,00
TB 551WHC	57	10	-	450/620/680	230/0,41	EUR 3.533,00
TB 852AHC	90	20	-	500/660/690	230/0,44	EUR 3.572,00
TB 852WHC	90	20	-	500/660/690	230/0,44	EUR 3.645,00
TB 852AHC DP	90	20	ja	500/660/690	230/0,44	EUR 3.843,00
TB 853AHC	90	30	-	500/660/800	230/0,44	EUR 3.655,00
TB 853WHC	90	30	-	500/660/800	230/0,44	EUR 3.692,00
TB 853AHC DP	90	30	ja	500/660/800	230/0,44	EUR 3.872,00
TB 1405AHC	146	50	-	738/690/1020	230/0,72	EUR 4.220,00
TB 1405WHC	146	50	-	738/690/1020	230/0,72	EUR 4.264,00

Wasserfilter für Eisbereiter siehe Seite 33.

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +15°C

Flockeneiserzeuger GB



- **Flockeneis/Granulateis**, ca. 80-82% trocken
- Ausführung CNS Aisi 304, Kältemittel R290 (HC)
- hochwertiger doppelwandiger Edelstahlverdampfer
- Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter
- Luftfilter für Reinigungszwecke ausziehbar
- Türe und Gehäuse isoliert, Innenraum abgerundet für einfache Reinigung
- Luftzirkulationsbereich bei Einbau erforderlich
- Ausführung Luftkühlung (A) oder Wasserkühlung (W)
- Höhenangaben ohne Stellfüße, bis. Mod. 601 Füße 5mm, ab Mod. 902 Füße 110-150mm



GB 601



GB 902



GB 903



GB 1555

Modell	Produktion kg/24h	Speicher kg	Ablauf- pumpe	Abmessungen B/T/H mm	Anschluss- wert V/kW	Preis EUR
GB 601AHC	67	9	-	450/620/680	230/0,40	EUR 3.489,00
GB 601WHC	67	9	-	450/620/680	230/0,40	EUR 3.524,00
GB 601AHC DP	67	9	ja	450/620/680	230/0,40	EUR 3.718,00
GB 902AHC	113	20	-	500/660/690	230/0,47	EUR 3.617,00
GB 902WHC	113	20	-	500/660/690	230/0,47	EUR 3.621,00
GB 902AHC DP	113	20	ja	500/660/690	230/0,47	EUR 3.879,00
GB 903AHC	113	30	-	500/660/800	230/0,47	EUR 3.828,00
GB 903WHC	113	30	-	500/660/800	230/0,47	EUR 3.994,00
GB 903AHC DP	113	30	ja	500/660/800	230/0,47	EUR 4.057,00
GB 1555AHC	153	55	-	738/690/1020	230/0,70	EUR 4.441,00
GB 1555WHC	153	55	-	738/690/1020	230/0,70	EUR 4.494,00
GB 1555AHC DP	153	55	-	738/690/1020	230/0,70	EUR 4.537,00

Wasserfilter für Eisbereiter siehe Seite 33.

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +15°C

Reinigungspulver (Entkalker)	Karton mit 24 Säckchen je 55g Entkalkungsmittel das den Verdampfer nicht angreift für alle Brema Eiserzeuger geeignet Anwendungsintervall min. 1x pro Monat, abhängig von Einsatzbedingungen und Wasserqualität	EUR 165,00
---	---	------------



Nuggeteiserzeuger TM

ohne Speicher



- **Nuggeteis** Richtgrößen siehe Tabelle, sehr hart, ca. 91% trocken
- Ausführung CNS Aisi 304, Kältemittel R290 (HC)
- hochwertiger doppelwandiger Edelstahlverdampfer
- Innenraum abgerundet für einfache Reinigung
- Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter
- Luftfilter für Reinigungszwecke ausziehbar
- Ausführung Luftkühlung (A) oder Wasserkühlung (W)



TM 250

Modell	Produktion kg/24h	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Nuggetgr. ca. mm	Preis EUR
TM 140AHC	130	560/569/600	230/0,70	ca. 7x16x8	EUR 4.323,00
TM 140WHC	130	560/569/600	230/0,70	ca. 7x16x8	EUR 4.392,00
TM 250AHC	245	560/569/695	230/1,05	ca. 18x13x13	EUR 6.017,00
TM 250WHC	245	560/569/695	230/1,05	ca. 18x13x13	EUR 6.440,00
TM 450AHC	375	560/569/695	230/1,42	ca. 18x11x16,5	EUR 6.964,00
TM 450WHC	375	560/569/695	230/1,42	ca. 18x11x16,5	EUR 7.401,00

Flockeneisbereiter G

ohne Speicher



- **Flockeneis/Granulateis**, ca. 80-82% trocken
- Ausführung CNS Aisi 304, Kältemittel R290 (HC)
- hochwertiger doppelwandiger Edelstahlverdampfer
- Innenraum abgerundet für einfache Reinigung
- Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter
- Luftfilter für Reinigungszwecke ausziehbar
- Ausführung Luftkühlung (A) oder Wasserkühlung (W)



G 280

Modell	Produktion kg/24h	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Preis EUR
G 160AHC	157	560/569/600	230/0,83	EUR 4.205,00
G 160WHC	157	560/569/600	230/0,83	EUR 4.279,00
G 280AHC	280	560/569/695	230/1,10	EUR 5.844,00
G 280WHC	280	560/569/695	230/1,10	EUR 5.882,00
G 510AHC	435	560/569/695	230/1,40	EUR 7.037,00
G 510WHC	435	560/569/695	230/1,40	EUR 7.409,00

Wasserfilter für Eisbereiter siehe Seite 33.

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +15°C

Eiszeuger

ohne Speicher



- **Sprühsystem** für festes klares Eis
- Modell Standard: Eiskegelgröße ca. 18gr. (ca.35x31x31mm)
- Modell B-Cube: Eiskwürfelgröße ca. 23gr. (ca.32,5x32,5x31,5mm)
- Ausführung CNS Aisi 304, Kältemittel R290 (HC)
- Innenraum abgerundet für einfache Reinigung
- Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter
- Luftfilter für Reinigungszwecke ausziehbar
- Ausführung Luftkühlung (A)
- Auf Anfrage bei Standardmodell: Eiskegelgröße ca. 13g (ca.30x26x29mm) und Eiskegelgröße ca. 33g (ca.40x35x39mm)



C 150

Modell	Produktion kg/24h	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Preis EUR
C 150AHC Standard	152	862/555/720	230/1,26	EUR 4.171,00
C 150AHC B-Q	152	862/555/720	230/1,26	EUR 4.274,00

Leistungsangaben bei Lufttemp. +21°C / Wassertemp. +15°C; **Wasserfilter siehe Seite 33**

Speicher BIN



- Gehäuse CNS Aisi 304
- Isoliertes Gehäuse mit Entnahmeklappe
- Innenraum abgerundet für einfache Reinigung
- Höhenangaben ohne Füße, Stellfüße 100-160mm



BIN 110



BIN 200



BIN 350

Modell	Abmessungen B/T/H mm	Speicher kg	geeignet für C-150	geeignet für TM-140,250,450	geeignet für G-160,280,510	Preis EUR
BIN 110	560/815/1000	bis 100	-	ja	ja	EUR 1.673,00
BIN 200	870/790/1000	bis 200	ja	ja	ja	EUR 1.935,00
BIN 350	1250/790/1000	bis 350	ja	ja	ja	EUR 2.805,00

Bei gemeinsamer Bestellung von Produktionsmaschine und Speicher sind Abdeckkits inbegriffen.

RAGUS



SEITE
234

VITRINEN HORIZONTAL



SEITE
236

WANDKÜHLUNG



SEITE
238

VITRINEN VERTIKAL



SEITE
239

EISVITRINEN



SEITE
240

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.

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 2.880,00



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 2.997,00



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.

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 3.130,00



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 4.820,00



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 7.373,00



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 11.080,00



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 5.948,00



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



EUM3-1000 FV-TVPR	B/T/H 1040/930/1225 mm, 230 V/0,30 kW	EUR 3.467,00
EUM3-1300 FV-TVPR	B/T/H 1290/930/1225 mm, 230 V/0,36 kW	EUR 4.339,00
EUM3-1500 FV-TVPR	B/T/H 1500/930/1225 mm, 230 V/0,37 kW	EUR 4.618,00
EUM3-2000 FV-TVPR	B/T/H 2000/930/1215 mm, 230 V/0,46 kW	EUR 5.597,00
EUM3-2500 FV-TVPR	B/T/H 2500/930/1225 mm, 230 V/0,63 kW	EUR 6.746,00

Euromini LUX

- Glasaufbau gerade
- Frontglas nach vorne kippbar
- Seitenpanel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front wahlweise in RAL-Farben
(lt. Tabelle Seite 221)



EUM3 LUX-960 FV-VV	B/T/H 1020/913/1235 mm, 230 V/0,34 kW	EUR 4.222,00
EUM3 LUX-1210 FV-VV	B/T/H 1270/913/1235 mm, 230 V/0,37 kW	EUR 4.944,00
EUM3 LUX-1420 FV-VV	B/T/H 1480/913/1235 mm, 230 V/0,43 kW	EUR 5.300,00
EUM3 LUX-1920 FV-VV	B/T/H 1980/913/1235 mm, 230 V/0,51 kW	EUR 6.433,00
EUM3 LUX-2420 FV-VV	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: 3.057; Cronus 1250: 3.157; Cronus 1450: 3.201; Cronus 1875: 6.007

Cronus 806FV-P/I	B: 870mm, 0,49kW	EUR 5.272,00	
Cronus 1250FV-P/I	B: 1315mm, 0,57kW	EUR 6.147,00	
Cronus 1450FV-P/I	B: 1515mm, 0,61kW	EUR 6.593,00	
Cronus 1875FV-P/I	B: 1940mm, 1,19kW	EUR 8.377,00	



Doors

CRONUS P/RAL – Doors

Ausführung lackiert wahlweise Weiß (RAL 9010) od. Schwarz (RAL 9005)

Cronus 806FV P/RAL	B: 870 mm, 0,49 kW	EUR 4.609,00	
Cronus 1250FV P/RAL	B: 1315 mm, 0,57 kW	EUR 5.326,00	
Cronus 1450FV P/RAL	B: 1515 mm, 0,61 kW	EUR 5.695,00	
Cronus 1875FV P/RAL	B: 1940 mm, 1,19 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 Nachterollo (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: 3.865; Cronus 1250: 6.449; Cronus 1450: 6.770; Cronus 1875: 7.455

Cronus 806FV L-C	B: 870 mm, 0,49 kW	EUR 5.963,00	
Cronus 1250FV L-C	B: 1315 mm, 0,57 kW	EUR 7.579,00	
Cronus 1450FV L-C	B: 1515 mm, 0,61 kW	EUR 8.106,00	
Cronus 1875FV L-C	B: 1940 mm, 1,19 kW	EUR 9.617,00	

CRONUS/RAL – Elektrorollo

Ausführung lackiert wahlweise Weiß (RAL 9010) od. Schwarz (RAL 9005)

Cronus 806FV L-C/RAL	B: 870 mm, 0,49 kW	EUR 5.147,00	
Cronus 1250FV L-C/RAL	B: 1315 mm, 0,57 kW	EUR 6.643,00	
Cronus 1450FV L-C/RAL	B: 1515 mm, 0,61 kW	EUR 7.121,00	
Cronus 1875FV L-C/RAL	B: 1940 mm, 1,19 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 6.411,00
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 5.903,00
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 7.573,00
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 6.866,00
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 9.090,00
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 8.364,00
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 8.113,00
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 7.464,00
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

Eisvittrinen

Aufsatzvitrine MC-LED

- statische Kühlung, Temperaturbereich -10/-22°C
- hochklappbarer Glasdeckel zur Öffnung und Bedienung, LED Beleuchtung
- in den Farben schwarz oder weiß erhältlich



Modell	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität Eisbeh. 360x165x120mm	Energieverbrauch kWh/a	Listenpreis EUR	
MC2V-LED	490/790/345	230/0,095	2	1.047	EUR 1.363,00	
MC3V-LED	654/790/345	230/0,095	3	1.047	EUR 1.511,00	
MC4V-LED	850/821/363	230/0,170	4	876	EUR 1.984,00	

Eisvitrine ST/T

- Statische Kühlung, Temperaturbereich -15/-20°C
- Reservekühlraum im Unterbau, autom. Abtauung
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Rückseitig Plexiglas-Klappdeckel
- 4 Lenkrollen, Ausführung weiß



Modell	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität Eisbeh. 360x165x120mm	Energieverbrauch kWh/a	Listenpreis EUR	
ST/T7	1350/673/1175	230/0,48	7	3.223	EUR 2.955,00	

Eisvitrine Mirabella H

- Statische Kühlung, Temperaturbereich -5/-20°C
- Reservekühlung im Unterbau
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Rückseitig Plexiglas-Klappdeckel
- Frontglas beheizt
- Lenkrollen, Ausführung dunkelgrau



Modell	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Kapazität Eisbeh. 360x165x120mm	Energieverbrauch kWh/a	Listenpreis EUR	
H7	1340/677/1190	230/0,74	7	4.935	EUR 4.763,00	

Eisbehälter

360x165x120mm, Material CNS AISI 304, Volumen ca. 5 Lt.

EUR 18,00

DUNSTHAUBEN



SEITE
244

ARBEITSTISCHE



SEITE
248

SPÜLTISCHE, -SCHRÄNKE



SEITE
252

ARBEITSSCHRÄNKE



SEITE
258

WÄRMESCHRÄNKE



SEITE
262

WANDHÄNGESCHRÄNKE



SEITE
265

AUFSATZBORDE, WANDBORDE



SEITE
266

SONDERPOSTEN



SEITE
268

WASCHBECKEN



SEITE
269

ARMATUREN



SEITE
270

SCHLAUCHROLLER



SEITE
272

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 400x500	Ausschnitt	m ³ /h* Fördervol.	Motor/W	Listenpreis
KSP 1209	1200/900/450	2	-	-	-	EUR 1.198,00
KSP 1609	1600/900/450	3	-	-	-	EUR 1.447,00
KSP 2009	2000/900/450	4	-	-	-	EUR 1.959,00
KSP 2409	2400/900/450	5	-	-	-	EUR 2.144,00
KSP 2809	2800/900/450	6	-	-	-	EUR 2.594,00
KSP 1211	1200/1100/450	2	-	-	-	EUR 1.305,00
KSP 1611	1600/1100/450	3	-	-	-	EUR 1.580,00
KSP 2011	2000/1100/450	4	-	-	-	EUR 1.948,00
KSP 2411	2400/1100/450	5	-	-	-	EUR 2.181,00
KSP 2811	2800/1100/450	6	-	-	-	EUR 2.631,00

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 400x500	Ausschnitt B/C	m ³ /h* Fördervol.	Motor/W	Listenpreis
KSPV 1209	1200/900/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.551,00
KSPV 1609	1600/900/450	3	208/232	1600	184	EUR 1.922,00
KSPV 2009	2000/900/450	4	208/232	2200	184	EUR 2.302,00
KSPV 2409	2400/900/450	5	255/298	2400	420	EUR 2.505,00
KSPV 2809	2800/900/450	6	255/298	2600	420	EUR 2.932,00
KSPV 1211	1200/1100/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.621,00
KSPV 1611	1600/1100/450	3	208/232	1600	184	EUR 1.923,00
KSPV 2011	2000/1100/450	4	208/232	2200	184	EUR 2.300,00
KSPV 2411	2400/1100/450	5	255/298	2400	420	EUR 2.582,00
KSPV 2811	2800/1100/450	6	255/298	2600	420	EUR 3.130,00

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 400x500	Ausschnitt B/C	m ³ /h* Fördervol.	Motor/W	Listenpreis
KUP 1209			-		-	EUR 1.303,00
KUPV 1209	1200/900/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.605,00
KUP 1609			-		-	EUR 1.770,00
KUPV 1609	1600/900/450	3	208/232	1600	184	EUR 2.073,00
KUP 2009			-		-	EUR 2.164,00
KUPV 2009	2000/900/450	4	208/232	2200	184	EUR 2.590,00
KUP 2409			-		-	EUR 2.364,00
KUPV 2409	2400/900/450	5	255/298	2400	420	EUR 2.873,00
KUP 2809			-		-	EUR 2.820,00
KUPV 2809	2800/900/450	6	255/298	2800	420	EUR 3.385,00
KUP 1211			-		-	EUR 1.440,00
KUPV 1211	1200/1100/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.698,00
KUP 1611			-		-	EUR 1.836,00
KUPV 1611	1600/1100/450	3	208/232	1600	184	EUR 2.288,00
KUP 2011			-		-	EUR 2.252,00
KUPV 2011	2000/1100/450	4	208/232	2200	184	EUR 2.720,00
KUP 2411			-		-	EUR 2.464,00
KUPV 2411	2400/1100/450	5	255/298	2400	420	EUR 2.995,00
KUP 2811			-		-	EUR 2.882,00
KUPV 2811	2800/1100/450	6	255/298	2800	420	EUR 3.494,00
KUP 1214			-		-	EUR 1.455,00
KUPV 1214	1200/1400/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.832,00
KUP 1614			-		-	EUR 1.728,00
KUPV 1614	1600/1400/450	3	208/232	1600	184	EUR 2.105,00

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 400x500	Ausschnitt	m ³ /h* Fördervol.	Motor/W	Listenpreis
KUC 1612	1600/1200/450	6	-	-	-	EUR 2.262,00
KUC 2012	2000/1200/450	8	-	-	-	EUR 2.786,00
KUC 2412	2400/1200/450	10	-	-	-	EUR 3.236,00
KUC 2812	2800/1200/450	12	-	-	-	EUR 3.399,00
KUC 1615	1600/1500/450	6	-	-	-	EUR 2.413,00
KUC 2015	2000/1500/450	8	-	-	-	EUR 3.057,00
KUC 2415	2400/1500/450	10	-	-	-	EUR 3.245,00
KUC 2815	2800/1500/450	12	-	-	-	EUR 4.020,00
KUC 1618	1600/1800/450	6	-	-	-	EUR 2.422,00
KUC 2018	2000/1800/450	8	-	-	-	EUR 3.227,00
KUC 2418	2400/1800/450	10	-	-	-	EUR 3.447,00
KUC 2818	2800/1800/450	12	-	-	-	EUR 4.085,00

Optionen

Regler Analog (beigelegt)

EUR 208,00



Anschlussstutzen

EUR 135,00

Grundplatte mit Bundkragen

DM Rundrohr wahlweise 150, 200, 250, 300 mm

Sondermaße auf Anfrage



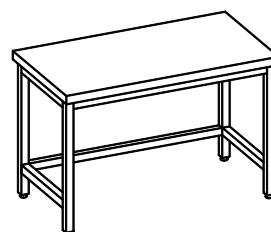
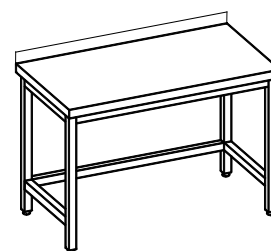
Weitere Abmessungen auf Anfrage.

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 Mit WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell Ohne WHZ	Listenpreis
6TTA-60	EUR 499,00	600/600/850	6TT-60	EUR 456,00
6TTA-70	EUR 522,00	700/600/850	6TT-70	EUR 464,00
6TTA-80	EUR 543,00	800/600/850	6TT-80	EUR 477,00
6TTA-90	EUR 555,00	900/600/850	6TT-90	EUR 488,00
6TTA-100	EUR 588,00	1000/600/850	6TT-100	EUR 515,00
6TTA-120	EUR 644,00	1200/600/850	6TT-120	EUR 556,00
6TTA-130	EUR 673,00	1300/600/850	6TT-130	EUR 581,00
6TTA-140	EUR 706,00	1400/600/850	6TT-140	EUR 607,00
6TTA-150	EUR 736,00	1500/600/850	6TT-150	EUR 631,00
6TTA-160	EUR 769,00	1600/600/850	6TT-160	EUR 656,00
6TTA-170	EUR 799,00	1700/600/850	6TT-170	EUR 682,00
6TTA-180	EUR 835,00	1800/600/850	6TT-180	EUR 710,00
6TTA-190	EUR 869,00	1900/600/850	6TT-190	EUR 734,00
6TTA-200	EUR 896,00	2000/600/850	6TT-200	EUR 760,00

Tiefe: 700 mm

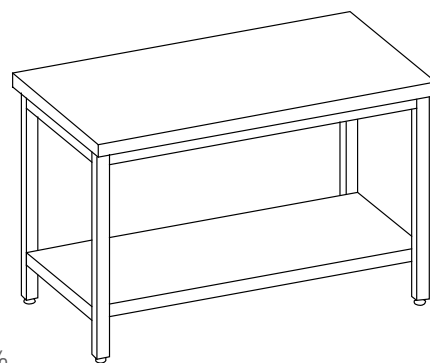
Modell Mit WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell Ohne WHZ	Listenpreis
7TTA-60	EUR 522,00	600/700/850	7TT-60	EUR 465,00
7TTA-70	EUR 531,00	700/700/850	7TT-70	EUR 476,00
7TTA-80	EUR 548,00	800/700/850	7TT-80	EUR 488,00
7TTA-90	EUR 576,00	900/700/850	7TT-90	EUR 507,00
7TTA-100	EUR 610,00	1000/700/850	7TT-100	EUR 538,00
7TTA-120	EUR 678,00	1200/700/850	7TT-120	EUR 590,00
7TTA-130	EUR 707,00	1300/700/850	7TT-130	EUR 615,00
7TTA-140	EUR 741,00	1400/700/850	7TT-140	EUR 644,00
7TTA-150	EUR 757,00	1500/700/850	7TT-150	EUR 653,00
7TTA-160	EUR 792,00	1600/700/850	7TT-160	EUR 679,00
7TTA-170	EUR 815,00	1700/700/850	7TT-170	EUR 699,00
7TTA-180	EUR 853,00	1800/700/850	7TT-180	EUR 728,00
7TTA-190	EUR 884,00	1900/700/850	7TT-190	EUR 754,00
7TTA-200	EUR 922,00	2000/700/850	7TT-200	EUR 784,00

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 450,00
6TR-70Y	700/600/850	EUR 461,00
6TR-80Y	800/600/850	EUR 470,00
6TR-90Y	900/600/850	EUR 490,00
6TR-100Y	1000/600/850	EUR 494,00
6TR-110Y	1100/600/850	EUR 540,00
6TR-120Y	1200/600/850	EUR 564,00
6TR-130Y	1300/600/850	EUR 591,00
6TR-140Y	1400/600/850	EUR 620,00
6TR-150Y	1500/600/850	EUR 647,00
6TR-160Y	1600/600/850	EUR 685,00
6TR-170Y	1700/600/850	EUR 706,00
6TR-180Y	1800/600/850	EUR 722,00
6TR-190Y	1900/600/850	EUR 753,00
6TR-200Y	2000/600/850	EUR 774,00

Tiefe: 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

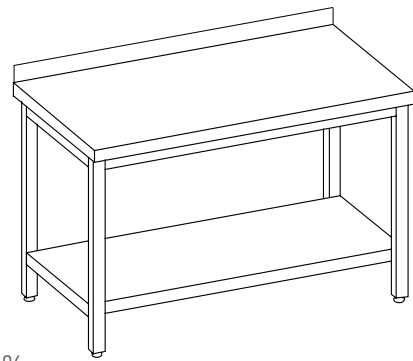
Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TR-60Y	600/700/850	EUR 461,00
7TR-70Y	700/700/850	EUR 470,00
7TR-80Y	800/700/850	EUR 479,00
7TR-90Y	900/700/850	EUR 506,00
* 7TR-100Y	1000/700/850	EUR 540,00
7TR-110Y	1100/700/850	EUR 567,00
7TR-120Y	1200/700/850	EUR 593,00
7TR-130Y	1300/700/850	EUR 623,00
7TR-140Y	1400/700/850	EUR 652,00
7TR-150Y	1500/700/850	EUR 667,00
7TR-160Y	1600/700/850	EUR 700,00
7TR-170Y	1700/700/850	EUR 722,00
7TR-180Y	1800/700/850	EUR 753,00
7TR-190Y	1900/700/850	EUR 782,00
7TR-200Y	2000/700/850	EUR 809,00

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 483,00
6TRA-70Y	700/600/850	EUR 492,00
6TRA-80Y	800/600/850	EUR 504,00
6TRA-90Y	900/600/850	EUR 524,00
6TRA-100Y	1000/600/850	EUR 559,00
6TRA-110Y	1100/600/850	EUR 589,00
6TRA-120Y	1200/600/850	EUR 617,00
6TRA-130Y	1300/600/850	EUR 649,00
6TRA-140Y	1400/600/850	EUR 684,00
6TRA-150Y	1500/600/850	EUR 714,00
6TRA-160Y	1600/600/850	EUR 750,00
6TRA-170Y	1700/600/850	EUR 778,00
6TRA-180Y	1800/600/850	EUR 812,00
6TRA-190Y	1900/600/850	EUR 844,00
6TRA-200Y	2000/600/850	EUR 869,00

Tiefe: 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TRA-60Y	600/700/850	EUR 488,00
7TRA-70Y	700/700/850	EUR 499,00
7TRA-80Y	800/700/850	EUR 513,00
7TRA-90Y	900/700/850	EUR 545,00
7TRA-100Y	1000/700/850	EUR 582,00
7TRA-110Y	1100/700/850	EUR 615,00
* 7TRA-120Y	1200/700/850	EUR 647,00
7TRA-130Y	1300/700/850	EUR 680,00
* 7TRA-140Y	1400/700/850	EUR 713,00
7TRA-150Y	1500/700/850	EUR 735,00
* 7TRA-160Y	1600/700/850	EUR 772,00
7TRA-170Y	1700/700/850	EUR 793,00
7TRA-180Y	1800/700/850	EUR 835,00
7TRA-190Y	1900/700/850	EUR 869,00
7TRA-200Y	2000/700/850	EUR 901,00

Zubehör für Arbeitstische

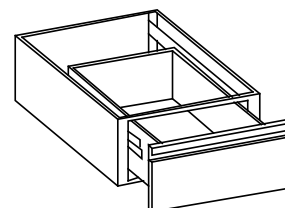


Ladenelemente für Tische (Einbau)

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Laden mit fixer Wanne und Vollauszügen

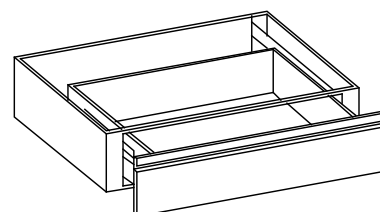
Laden Breite 400 mm

6GN1/1-40	B/T/H 400/585/190 mm Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR 253,00
7GN1/1-40	B/T/H 400/685/190 mm Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 700 mm	EUR 285,00



Laden Breite 725 mm

6GN2/1-70	B/T/H 725/585/190 mm Wanne GN 2/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR 292,00
7GN2/1-70	B/T/H 725/685/190 mm Wanne GN 2/1, für Tischtiefe 700 mm	EUR 330,00

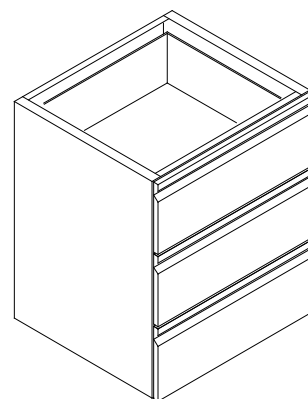


Ladenstock Breite 400 mm

6CA3-40	B/T/H 400/585/580 mm 3 Laden mit Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR 749,00
7CA3-40	B/T/H 400/685/580 mm 3 Laden mit Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 700 mm	EUR 797,00

Ladenstock Breite 725 mm

6CA3-70	B/T/H 725/585/580 mm 3 Laden mit Wanne GN 2/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR 931,00
7CA3-70	B/T/H 725/685/580 mm 3 Laden mit Wanne GN2/1, für Tischtiefe 700 mm	EUR 992,00



Rollen für Tische/Schränke

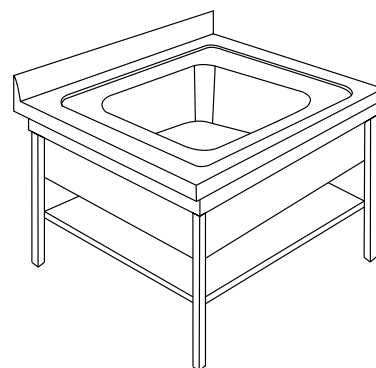
KRT125+KRTF125	Set 4 Räder für Arbeitstische	EUR 207,00
KRTA125+KRTAF125	Set 4 Räder für Arbeitsschränke	EUR 178,00



Spültische

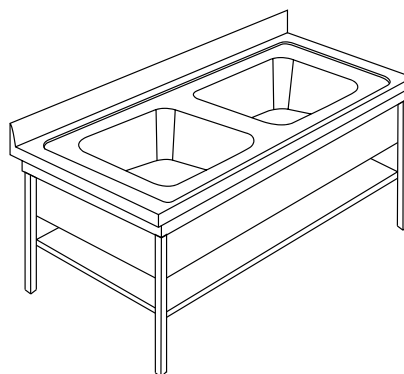


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR1V-60AY	600/600/850	400/400/250	EUR 884,00
7LR1V-60DY	600/700/850	500/500/300	EUR 936,00
6LR1V-70CY	700/600/850	500/400/250	EUR 927,00
7LR1V-70DY	700/700/850	500/500/300	EUR 941,00
6LR1V-80CY	800/600/850	500/400/250	EUR 1.011,00
7LR1V-80DY	800/700/850	500/500/300	EUR 1.024,00



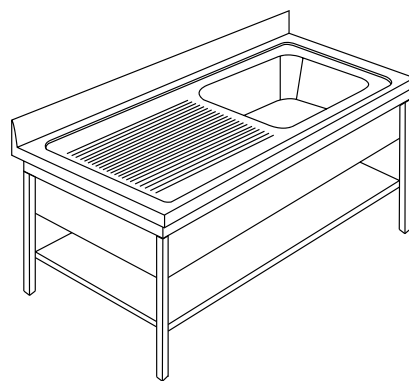
Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR2V-120CY	1200/600/850	500/400/250	EUR 1.383,00
7LR2V-120DY	1200/700/850	500/500/300	EUR 1.424,00
6LR2V-130CY	1300/600/850	500/400/250	EUR 1.407,00
7LR2V-130DY	1300/700/850	500/500/300	EUR 1.443,00
7LR2V-140EY	1400/700/850	600/500/300	EUR 1.489,00
7LR2V-160EY	1600/700/850	600/500/300	EUR 1.567,00

Spültische mit Ablage

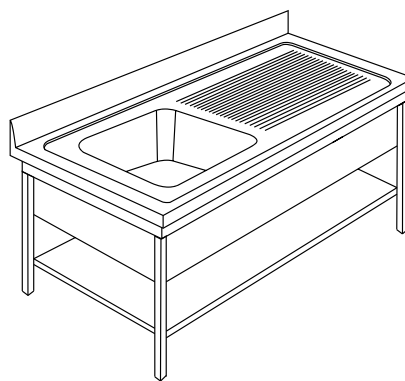


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche links / rechts



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR1GS-100AY	1000/600/850	400/400/250	EUR 1.024,00
7LR1GS-100BY	1000/700/850	400/500/250	EUR 1.104,00
6LR1GS-120CY	1200/600/850	500/400/250	EUR 1.083,00
7LR1GS-120DY	1200/700/850	500/500/300	EUR 1.172,00
7LR1GS-140EY	1400/700/850	600/500/300	EUR 1.269,00



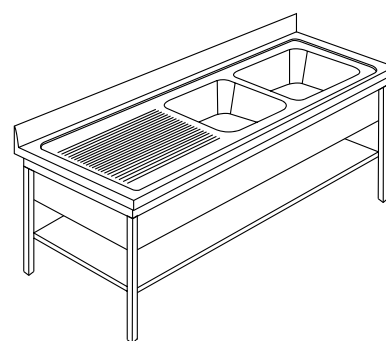
Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR1GD-100AY	1000/600/850	400/400/250	EUR 1.024,00
7LR1GD-100BY	1000/700/850	400/500/250	EUR 1.104,00
6LR1GD-120CY	1200/600/850	500/400/250	EUR 1.083,00
7LR1GD-120DY	1200/700/850	500/500/300	EUR 1.172,00
7LR1GD-140EY	1400/700/850	600/500/300	EUR 1.269,00

Doppel-Spültische mit Ablage

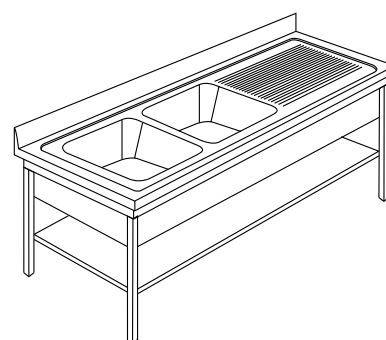


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche links



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR2GS-140AY	1400/600/850	400/400/250	EUR 1.429,00
7LR2GS-140BY	1400/700/850	400/500/250	EUR 1.483,00
6LR2GS-160AY	1600/600/850	400/400/250	EUR 1.527,00
7LR2GS-160BY	1600/700/850	400/500/250	EUR 1.567,00
6LR2GS-180CY	1800/600/850	500/400/250	EUR 1.613,00
7LR2GS-180DY	1800/700/850	500/500/300	EUR 1.645,00
7LR2GS-200EY	2000/700/850	600/500/300	EUR 1.777,00



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

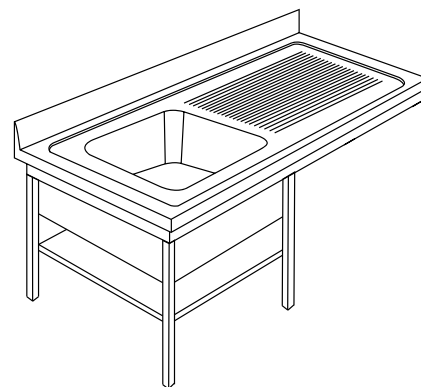
Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR2GD-140AY	1400/600/850	400/400/250	EUR 1.429,00
7LR2GD-140BY	1400/700/850	400/500/250	EUR 1.483,00
6LR2GD-160AY	1600/600/850	400/400/250	EUR 1.527,00
7LR2GD-160BY	1600/700/850	400/500/250	EUR 1.567,00
6LR2GD-180CY	1800/600/850	500/400/250	EUR 1.613,00
7LR2GD-180DY	1800/700/850	500/500/300	EUR 1.645,00
7LR2GD-200EY	2000/700/850	600/500/300	EUR 1.777,00

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

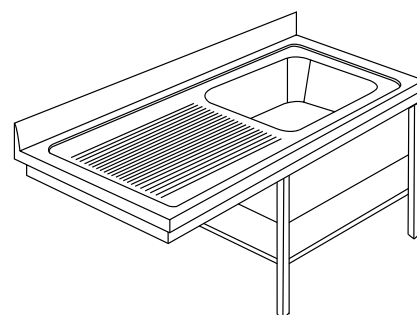
Plattenüberstand rechts

7LRL1GD-120BY	B/T/H 1200/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.159,00
7LRL1GD-140EY	B/T/H 1400/700/850 mm Becken 600/500/300 mm mit Bodenbord	EUR 1.252,00



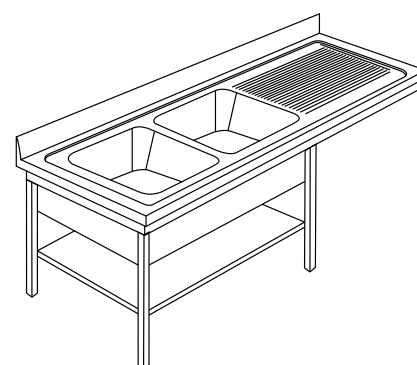
Plattenüberstand links

7LRL1GS-120BY	B/T/H 1200/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.159,00
7LRL1GS-140EY	B/T/H 1400/700/850 mm Becken 600/500/300 mm mit Bodenbord	EUR 1.252,00



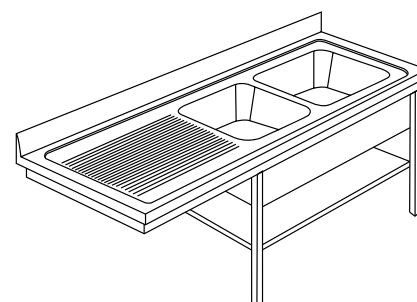
Plattenüberstand rechts

7LRL2GD-160BY	B/T/H 1600/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.512,00
7LRL2GD-200EY	B/T/H 2000/700/850 mm Becken 600/500/300 mm mit Bodenbord	EUR 1.697,00



Plattenüberstand links

7LRL2GS-160BY	B/T/H 1600/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.512,00
7LRL2GS-200EY	B/T/H 2000/700/850 mm Becken 600/500/300 mm mit Bodenbord	EUR 1.697,00



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 2 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.737,00
7LAS2V-140E	B/T/H 1400/700/850 mm 2 Becken 600/500/300 mm	EUR 1.922,00

Spülschrank Tropffläche rechts

7LAS1GD-120D	B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.593,00
7LAS1GD-140E	B/T/H 1400/700/850 mm 1 Becken 600/500/300 mm	EUR 1.709,00

Spülschrank Tropffläche links

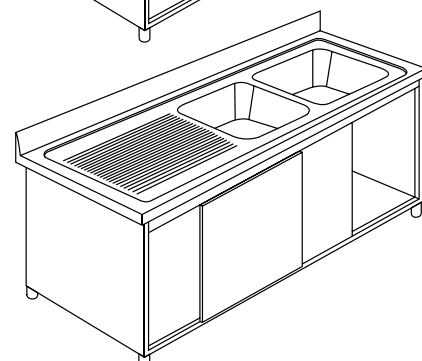
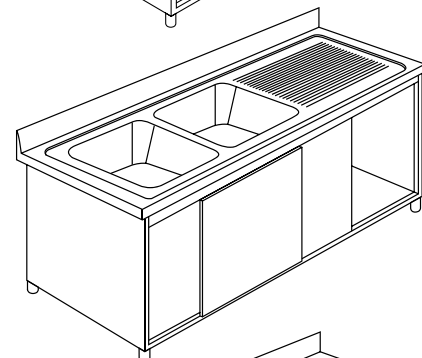
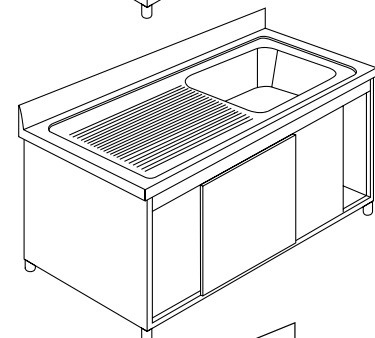
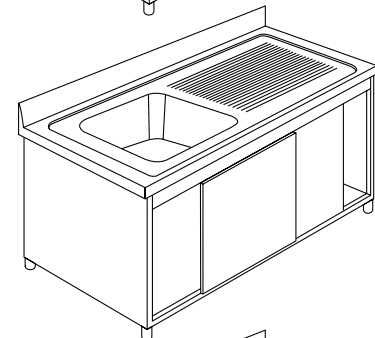
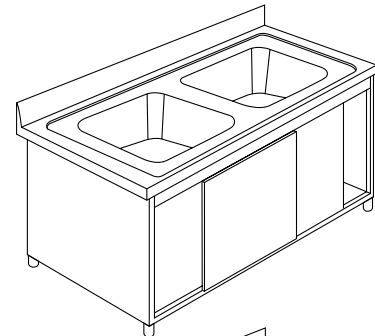
7LAS1GS-120D	B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.593,00
7LAS1GS-140E	B/T/H 1400/700/850 mm 1 Becken 600/500/300 mm	EUR 1.709,00

Doppel-Spülschrank Tropffläche rechts

7LAS2GD-160B	B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken 400/500/250 mm	EUR 2.034,00
7LAS2GD-200E	B/T/H 2000/700/850 mm 2 Becken 600/500/300 mm	EUR 2.291,00

Doppel-Spülschrank Tropffläche links

7LAS2GS-160B	B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken 400/500/250 mm	EUR 2.034,00
7LAS2GS-200E	B/T/H 2000/700/850 mm 2 Becken 600/500/300 mm	EUR 2.291,00



Spülschränke mit Überstand

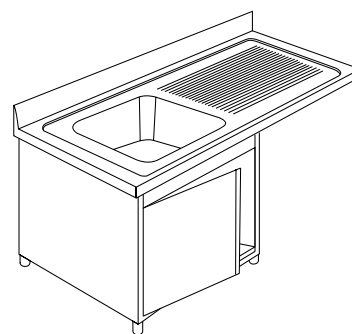


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Schiebetüren doppelwandig, Rückwand offen
- Plattenüberstand für Geschirrspülmaschine

Plattenüberstand rechts

7LABL1GD-120B B/T/H 1200/700/850 mm EUR 1.353,00
1 Becken 400/500/250 mm

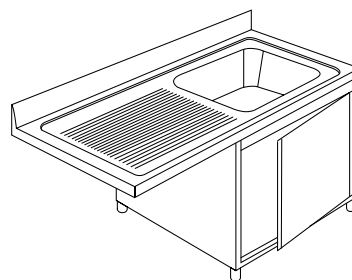
7LABL1GD-140E B/T/H 1400/700/850 mm EUR 1.506,00
1 Becken 600/500/300 mm



Plattenüberstand links

7LABL1GS-120B B/T/H 1200/700/850 mm EUR 1.353,00
1 Becken 400/500/250 mm

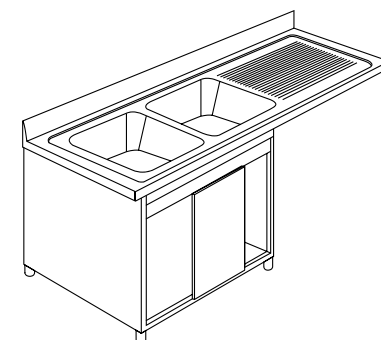
7LABL1GS-140E B/T/H 1400/700/850 mm EUR 1.506,00
1 Becken 600/500/300 mm



Plattenüberstand rechts

7LASL2GD-160B B/T/H 1600/700/850 mm EUR 1.821,00
2 Becken 400/500/250 mm

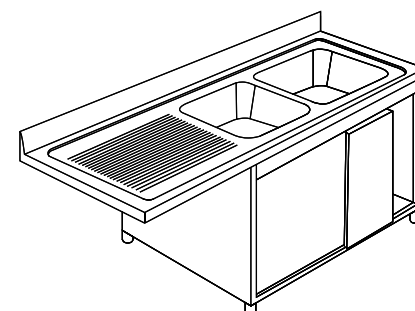
7LASL2GD-200E B/T/H 2000/700/850 mm EUR 2.145,00
2 Becken 600/500/300 mm



Plattenüberstand links

7LASL2GS-160B B/T/H 1600/700/850 mm EUR 1.821,00
2 Becken 400/500/250 mm

7LASL2GS-200E B/T/H 2000/700/850 mm EUR 2.145,00
2 Becken 600/500/300 mm

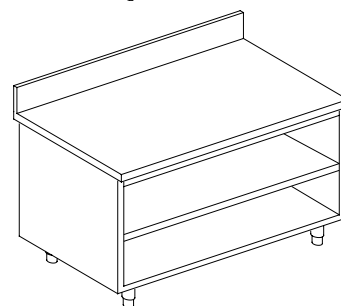
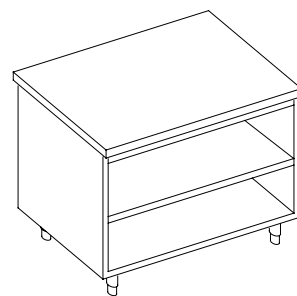


Arbeitsschränke offen



Ohne/mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt



Tiefe: 600 mm

Modell ohne WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell mit WHZ	Listenpreis
6TAG-100	EUR 944,00	1000/600/850	6TAAG-100	EUR 996,00
6TAG-110	EUR 959,00	1100/600/850	6TAAG-110	EUR 1.067,00
6TAG-120	EUR 985,00	1200/600/850	6TAAG-120	EUR 1.102,00
6TAG-130	EUR 1.042,00	1300/600/850	6TAAG-130	EUR 1.166,00
6TAG-140	EUR 1.064,00	1400/600/850	6TAAG-140	EUR 1.193,00
6TAG-150	EUR 1.078,00	1500/600/850	6TAAG-150	EUR 1.214,00
6TAG-160	EUR 1.106,00	1600/600/850	6TAAG-160	EUR 1.252,00
6TAG-170	EUR 1.142,00	1700/600/850	6TAAG-170	EUR 1.297,00
6TAG-180	EUR 1.194,00	1800/600/850	6TAAG-180	EUR 1.356,00
6TAG-190	EUR 1.243,00	1900/600/850	6TAAG-190	EUR 1.414,00
6TAG-200	EUR 1.275,00	2000/600/850	6TAAG-200	EUR 1.456,00

Tiefe: 700 mm

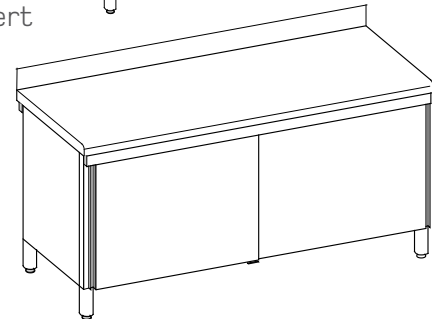
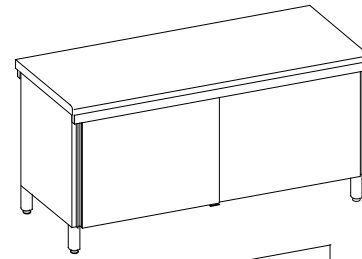
Modell ohne WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell mit WHZ	Listenpreis
7TAG-100	EUR 969,00	1000/700/850	7TAAG-100	EUR 998,00
7TAG-110	EUR 1.022,00	1100/700/850	7TAAG-110	EUR 1.085,00
7TAG-120	EUR 1.046,00	1200/700/850	7TAAG-120	EUR 1.118,00
7TAG-130	EUR 1.110,00	1300/700/850	7TAAG-130	EUR 1.186,00
7TAG-140	EUR 1.128,00	1400/700/850	7TAAG-140	EUR 1.210,00
7TAG-150	EUR 1.145,00	1500/700/850	7TAAG-150	EUR 1.230,00
7TAG-160	EUR 1.169,00	1600/700/850	7TAAG-160	EUR 1.266,00
7TAG-170	EUR 1.212,00	1700/700/850	7TAAG-170	EUR 1.311,00
7TAG-180	EUR 1.269,00	1800/700/850	7TAAG-180	EUR 1.402,00
7TAG-190	EUR 1.315,00	1900/700/850	7TAAG-190	EUR 1.428,00
7TAG-200	EUR 1.350,00	2000/700/850	7TAAG-200	EUR 1.465,00

Arbeitsschränke mit Türen



Ohne / mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 800 und 900 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)



Tiefe: 600 mm

Modell ohne WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell mit WHZ	Listenpreis
6TAB-80	EUR 1.082,00	800/600/850	6TAAB-80	EUR 1.128,00
6TAB-90	EUR 1.107,00	900/600/850	6TAAB-90	EUR 1.158,00
6TAS-100	EUR 1.076,00	1000/600/850	6TAAS-100	EUR 1.175,00
6TAS-110	EUR 1.116,00	1100/600/850	6TAAS-110	EUR 1.224,00
6TAS-120	EUR 1.145,00	1200/600/850	6TAAS-120	EUR 1.261,00
6TAS-130	EUR 1.193,00	1300/600/850	6TAAS-130	EUR 1.316,00
6TAS-140	EUR 1.227,00	1400/600/850	6TAAS-140	EUR 1.355,00
6TAS-150	EUR 1.253,00	1500/600/850	6TAAS-150	EUR 1.387,00
6TAS-160	EUR 1.301,00	1600/600/850	6TAAS-160	EUR 1.446,00
6TAS-170	EUR 1.362,00	1700/600/850	6TAAS-170	EUR 1.517,00
6TAS-180	EUR 1.417,00	1800/600/850	6TAAS-180	EUR 1.578,00
6TAS-190	EUR 1.489,00	1900/600/850	6TAAS-190	EUR 1.658,00
6TAS-200	EUR 1.517,00	2000/600/850	6TAAS-200	EUR 1.695,00

Tiefe: 700 mm

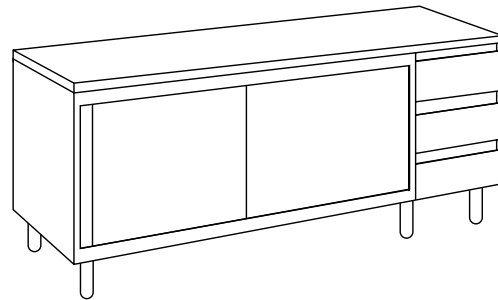
* Ware kurzfristig lieferbar

Modell ohne WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell mit WHZ	Listenpreis
7TAB-80	EUR 1.100,00	800/700/850	7TAAB-80	EUR 1.148,00
7TAB-90	EUR 1.124,00	900/700/850	7TAAB-90	EUR 1.177,00
7TAS-100	EUR 1.137,00	1000/700/850	7TAAS-100	EUR 1.194,00
7TAS-110	EUR 1.179,00	1100/700/850	7TAAS-110	EUR 1.240,00
7TAS-120	EUR 1.205,00	1200/700/850	7TAAS-120	EUR 1.275,00
7TAS-130	EUR 1.259,00	1300/700/850	7TAAS-130	EUR 1.335,00
7TAS-140	EUR 1.293,00	1400/700/850	7TAAS-140	EUR 1.373,00
7TAS-150	EUR 1.318,00	1500/700/850	7TAAS-150	EUR 1.405,00
7TAS-160	EUR 1.368,00	1600/700/850	7TAAS-160 *	EUR 1.461,00
7TAS-170	EUR 1.431,00	1700/700/850	7TAAS-170	EUR 1.532,00
7TAS-180	EUR 1.491,00	1800/700/850	7TAAS-180	EUR 1.594,00
7TAS-190	EUR 1.563,00	1900/700/850	7TAAS-190	EUR 1.674,00
7TAS-200	EUR 1.592,00	2000/700/850	7TAAS-200	EUR 1.706,00

Arbeitsschränke mit Türen & Laden

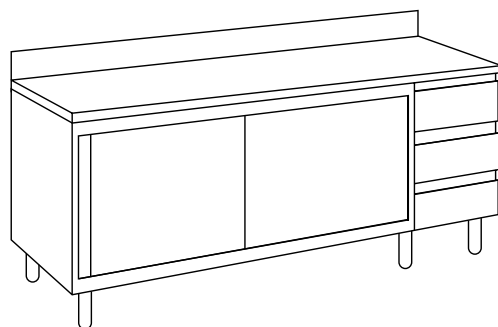


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 1200 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1600 mm mit Schiebetüren („S“)
- 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 1.723,00
7TACB-120	1200/700/850	EUR 1.764,00
6TACS-160	1600/600/850	EUR 2.002,00
7TACS-160	1600/700/850	EUR 2.081,00
6TACS-180	1800/600/850	EUR 2.134,00
7TACS-180	1800/700/850	EUR 2.221,00
6TACS-200	2000/600/850	EUR 2.313,00
7TACS-200	2000/700/850	EUR 2.400,00



Mit Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

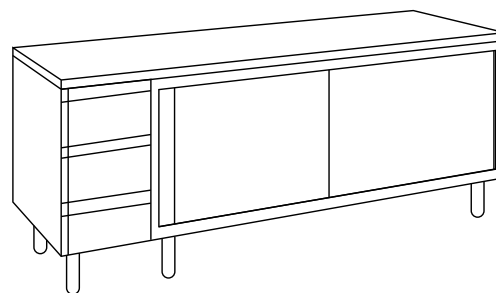
* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TACBA-120	1200/600/850	EUR 1.812,00
7TACBA-120	1200/700/850	EUR 1.889,00
6TACSA-160	1600/600/850	EUR 2.104,00
* 7TACSA-160	1600/700/850	EUR 2.177,00
6TACSA-180	1800/600/850	EUR 2.251,00
7TACSA-180	1800/700/850	EUR 2.328,00
6TACSA-200	2000/600/850	EUR 2.442,00
7TACSA-200	2000/700/850	EUR 2.518,00

Arbeitsschränke mit Türen & Laden

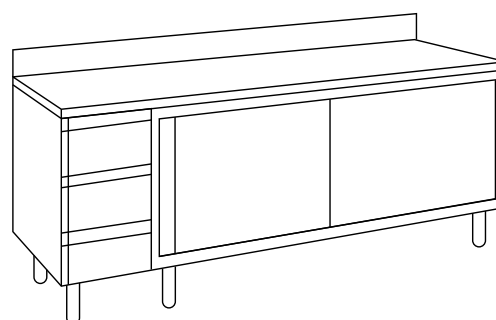


- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 1200 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1600 mm mit Schiebetüren („S“)
- Ladenstock mit 3 Laden mit Vollauszügen, **links**



Ohne Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TACB-120S	1200/600/850	EUR 1.723,00
7TACB-120S	1200/700/850	EUR 1.764,00
6TACS-160S	1600/600/850	EUR 2.002,00
7TACS-160S	1600/700/850	EUR 2.081,00
6TACS-180S	1800/600/850	EUR 2.134,00
7TACS-180S	1800/700/850	EUR 2.221,00
6TACS-200S	2000/600/850	EUR 2.313,00
7TACS-200S	2000/700/850	EUR 2.400,00



Mit Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

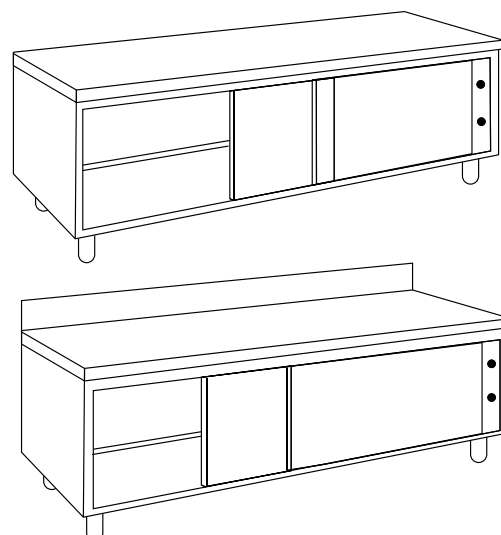
Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TACBA-120S	1200/600/850	EUR 1.812,00
7TACBA-120S	1200/700/850	EUR 1.899,00
6TACSA-160S	1600/600/850	EUR 2.104,00
7TACSA-160S	1600/700/850	EUR 2.177,00
6TACSA-180S	1800/600/850	EUR 2.251,00
7TACSA-180S	1800/700/850	EUR 2.328,00
6TACSA-200S	2000/600/850	EUR 2.442,00
7TACSA-200S	2000/700/850	EUR 2.518,00

Wärmeschränke



Ohne/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, Gehäuse nicht isoliert
- Umluftheizung
- Temperaturbereich einstellbar 30-90°C
- Anschlusswert 230 V



Tiefe: 600 mm

Modell ohne WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell mit WHZ	Listenpreis
6TASC-120	EUR 1.659,00	1200/600/850	6TASCA-120	EUR 1.723,00
6TASC-130	EUR 1.723,00	1300/600/850	6TASCA-130	EUR 1.795,00
6TASC-140	EUR 1.749,00	1400/600/850	6TASCA-140	EUR 1.829,00
6TASC-150	EUR 1.767,00	1500/600/850	6TASCA-150	EUR 1.851,00
6TASC-160	EUR 1.823,00	1600/600/850	6TASCA-160	EUR 1.909,00
6TASC-170	EUR 1.869,00	1700/600/850	6TASCA-170	EUR 1.965,00
6TASC-180	EUR 1.951,00	1800/600/850	6TASCA-180	EUR 2.055,00
6TASC-190	EUR 2.038,00	1900/600/850	6TASCA-190	EUR 2.144,00
6TASC-200	EUR 2.099,00	2000/600/850	6TASCA-200	EUR 2.211,00

Tiefe: 700 mm

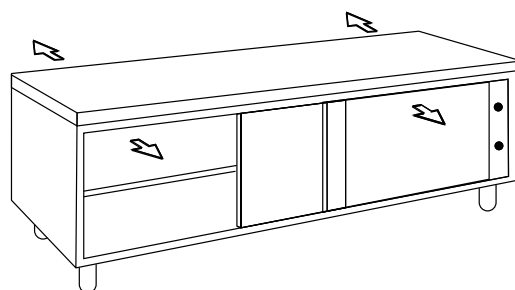
Modell ohne WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell mit WHZ	Listenpreis
7TASC-120	EUR 1.729,00	1200/700/850	7TASCA-120	EUR 1.801,00
7TASC-130	EUR 1.795,00	1300/700/850	7TASCA-130	EUR 1.870,00
7TASC-140	EUR 1.820,00	1400/700/850	7TASCA-140	EUR 1.900,00
7TASC-150	EUR 1.837,00	1500/700/850	7TASCA-150	EUR 1.923,00
7TASC-160	EUR 1.886,00	1600/700/850	7TASCA-160	EUR 1.980,00
7TASC-170	EUR 1.936,00	1700/700/850	7TASCA-170	EUR 2.038,00
7TASC-180	EUR 2.016,00	1800/700/850	7TASCA-180	EUR 2.122,00
7TASC-190	EUR 2.102,00	1900/700/850	7TASCA-190	EUR 2.212,00
7TASC-200	EUR 2.162,00	2000/700/850	7TASCA-200	EUR 2.277,00

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 1.798,00
6TASCP-130	1300/600/850	EUR 1.846,00
6TASCP-140	1400/600/850	EUR 1.866,00
6TASCP-150	1500/600/850	EUR 1.961,00
6TASCP-160	1600/600/850	EUR 2.008,00
6TASCP-170	1700/600/850	EUR 2.136,00
6TASCP-180	1800/600/850	EUR 2.220,00
6TASCP-190	1900/600/850	EUR 2.286,00
6TASCP-200	2000/600/850	EUR 2.434,00

Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TASCP-120	1200/700/850	EUR 1.874,00
7TASCP-130	1300/700/850	EUR 1.918,00
7TASCP-140	1400/700/850	EUR 1.940,00
7TASCP-150	1500/700/850	EUR 2.032,00
7TASCP-160	1600/700/850	EUR 2.076,00
7TASCP-170	1700/700/850	EUR 2.208,00
7TASCP-180	1800/700/850	EUR 2.291,00
7TASCP-190	1900/700/850	EUR 2.361,00
7TASCP-200	2000/700/850	EUR 2.512,00

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 1.988,00
7A18B-80	800x700x1800mm	2 Flügeltüren	EUR 2.127,00
6A18B-100	1000x600x1800mm	2 Flügeltüren	EUR 2.119,00
7A18B-100	1000x700x1800mm	2 Flügeltüren	EUR 2.239,00
6A18S-120	1200x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.271,00
7A18S-120	1200x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.406,00
6A18S-130	1300x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.345,00
7A18S-130	1300x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.488,00
6A18S-140	1400x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.434,00
7A18S-140	1400x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.587,00
6A18S-150	1500x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.494,00
7A18S-150	1500x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.672,00
6A18S-160	1600x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.621,00
7A18S-160	1600x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.770,00
6A18S-170	1700x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.702,00
7A18S-170	1700x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.864,00
6A18S-180	1800x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.803,00
7A18S-180	1800x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.962,00
6A18S-190	1900x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 2.873,00
7A18S-190	1900x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 3.042,00
6A18S-200	2000x600x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 3.006,00
7A18S-200	2000x700x1800mm	2 Schiebetüren	EUR 3.166,00

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 1.065,00
5AU20B-100	1000x500x2050mm	2 Flügeltüren, geneigtes Dach	EUR 2.041,00

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
PG-80	800/400/660	EUR 463,00
PG-100	1000/400/660	EUR 499,00
PG-110	1100/400/660	EUR 509,00
* PG-120	1200/400/660	EUR 521,00
PG-130	1300/400/660	EUR 542,00
* PG-140	1400/400/660	EUR 574,00
PG-150	1500/400/660	EUR 602,00
* PG-160	1600/400/660	EUR 631,00
PG-170	1700/400/660	EUR 643,00
PG-180	1800/400/660	EUR 693,00
PG-190	1900/400/660	EUR 703,00

geschlossen mit Türen

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
PB-80	800/400/660	EUR 638,00
PS-100	1000/400/660	EUR 643,00
PS-110	1100/400/660	EUR 675,00
* PS-120	1200/400/660	EUR 690,00
PS-130	1300/400/660	EUR 701,00
* PS-140	1400/400/660	EUR 744,00
PS-150	1500/400/660	EUR 788,00
* PS-160	1600/400/660	EUR 839,00
PS-170	1700/400/660	EUR 975,00
PS-180	1800/400/660	EUR 927,00
PS-190	1900/400/660	EUR 954,00

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 Höhe 350 mm	Modell	2-etagig Höhe 650 mm	Aufpreis Beheizung RMQC
1000/300	30MT-100	EUR 277,00	30MTD-100	EUR 516,00	EUR 443,00
1200/300	30MT-120	EUR 297,00	30MTD-120	EUR 574,00	EUR 608,00
1400/300	30MT-140	EUR 314,00	30MTD-140	EUR 605,00	EUR 655,00
1600/300	30MT-160	EUR 339,00	30MTD-160	EUR 629,00	EUR 774,00
1800/300	30MT-180	EUR 368,00	30MTD-180	EUR 674,00	EUR 987,00

Wandborde fix RSL

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- inkl. Konsolen für Wandmontage



Modell	Breite mm	Tiefe 300 mm	Tiefe 400 mm
10	1000	EUR 150,00	EUR 164,00
11	1100	EUR 155,00	EUR 172,00
12	1200	EUR 161,00	EUR 180,00
13	1300	EUR 166,00	EUR 186,00
14	1400	EUR 172,00	EUR 194,00
15	1500	EUR 194,00	EUR 211,00

Wandborde verstellbar



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Höhenverstellbar mit Wandschienen und Einhängkonsolen
- 1-etagig Wandschiene: 300mm
- 2-etagig Wandschiene: 600mm



1-etagig

Breite mm	Modell	Tiefe 300 mm	Modell	Tiefe 400 mm
700	30RMC-70	EUR 285,00	40RMC-70	EUR 312,00
800	30RMC-80	EUR 294,00	40RMC-80	EUR 315,00
900	30RMC-90	EUR 297,00	40RMC-90	EUR 318,00
1000	30RMC-100	EUR 299,00	40RMC-100	EUR 322,00
1100	30RMC-110	EUR 308,00	40RMC-110	EUR 331,00
1200	30RMC-120	EUR 312,00	40RMC-120	EUR 338,00
1300	30RMC-130	EUR 317,00	40RMC-130	EUR 344,00
1400	30RMC-140	EUR 324,00	40RMC-140	EUR 349,00
1500	30RMC-150	EUR 363,00	40RMC-150	EUR 385,00
1600	30RMC-160	EUR 367,00	40RMC-160	EUR 393,00
1700	30RMC-170	EUR 375,00	40RMC-170	EUR 398,00
1800	30RMC-180	EUR 379,00	40RMC-180	EUR 407,00
1900	30RMC-190	EUR 386,00	40RMC-190	EUR 413,00
2000	30RMC-200	EUR 390,00	40RMC-200	EUR 420,00

2-etagig

* Ware kurzfristig lieferbar - nur Tiefe 300 mm

Breite mm	Modell	Tiefe 300 mm	Modell	Tiefe 400 mm
700	30RMD-70	EUR 541,00	40RMD-70	EUR 582,00
800	30RMD-80	EUR 547,00	40RMD-80	EUR 588,00
900	30RMD-90	EUR 553,00	40RMD-90	EUR 595,00
* 1000	30RMD-100	EUR 559,00	40RMD-100	EUR 601,00
1100	30RMD-110	EUR 575,00	40RMD-110	EUR 619,00
* 1200	30RMD-120	EUR 581,00	40RMD-120	EUR 634,00
1300	30RMD-130	EUR 593,00	40RMD-130	EUR 645,00
* 1400	30RMD-140	EUR 606,00	40RMD-140	EUR 657,00
1500	30RMD-150	EUR 685,00	40RMD-150	EUR 729,00
* 1600	30RMD-160	EUR 692,00	40RMD-160	EUR 745,00
1700	30RMD-170	EUR 708,00	40RMD-170	EUR 755,00
1800	30RMD-180	EUR 717,00	40RMD-180	EUR 772,00
1900	30RMD-190	EUR 730,00	40RMD-190	EUR 785,00
2000	30RMD-200	EUR 738,00	40RMD-200	EUR 799,00

Edelstahl Sonderposten

Mikro/Gerätebord MB

massive hochwertige Ausführung in CrNi AISI 304, Materialdicke 1,5 mm

600/500	B/T/H 600/500/300 mm	EUR 236,00
700/550	B/T/H 700/550/300 mm	EUR 263,00



Gewürzbord GB & Schütten GS

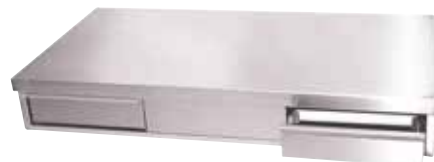
Standardausführung **ohne** Gewürzschütten GN 1/6 (optional), inkl. Einschubschienen mit Kippsicherung, CrNi AISI 304

800/200	B/T 800/200 mm, mit 4 Einschubschienen für Schütten GN 1/6	EUR 160,00
1000/200	B/T 1000/200 mm, mit 5 Einschubschienen für Schütten GN 1/6	EUR 194,00
1200/200	B/T 1200/200 mm, mit 6 Einschubschienen für Schütten GN 1/6	EUR 284,00
Gewürzschütte		EUR 69,00
GS-1/6-100 mit Griff/pro Stück		



Kaffeesudlade KSL

400	B/T/H 400/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 515,00
600	B/T/H 600/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 585,00
800	B/T/H 800/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 815,00
1000	B/T/H 1000/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 892,00



Müllrolli CPB

DM 390/ H 605 mm, Kapazität ca. 60 Lt.
Ausführung CrNi AISI 304L
Komplett mit Deckel und Räder

CPB05R	Deckel abnehmbar	EUR 299,00
CPB05R1	Deckel mit Fußpedal	EUR 422,00



CPB05R

CPB05R1

Servierwagen CS5

B/T/H 820/520/940 mm, Ausführung CrNi AISI 304L, Kunststoffräder

CS582D	2 Borde	EUR 456,00
CS583D	3 Borde	EUR 561,00



CS583D

Handwaschbecken

Handwaschbecken LAME

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

LAME-40	mit Kniebedienung, mit Armatur mit Mischelement	EUR 398,00
LAME-40/o.A.	ohne Kniebedienung, ohne Armatur Lochbohrung DM 33 mm	EUR 285,00



LAME-40

Handwaschbecken LMASW

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

LMASW	mit Kniebedienung, mit Armatur	EUR 451,00
--------------	--------------------------------	------------



LMASW

Handwaschbecken LMAME

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

LMAME/S	Sensorarmatur mit Netzbetrieb Hebel mit Vormischer	EUR 957,00
LMAME/o.A.	ohne Armatur Lochbohrung DM 35 mm	EUR 493,00



LMAME/S

Handwaschstation LMASWTE

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

LMASWTE/S	Sensorarmatur mit Netzbetrieb Hebel mit Vormischer	EUR 1.231,00
LMASWTE/o.A.	ohne Armatur Lochbohrung DM 35 mm	EUR 644,00



LMASWTE/S

Mobiles Handwaschbecken LMASWA

Becken ca. 400x250x524 mm, 2 Kanister 13 Liter
Wasserpumpe mit Fußpedal, 2 Rollen hinten

LMASWA	B/T/H 460/380/1000 mm	EUR 890,00
LMASWAC	B/T/H 482/450/1200 mm	EUR 2.548,00

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

1E.2901.E6.78	L 195 / A 250 / H 158	EUR 360,00
1E.2901.82.78	L 245 / A 300 / H 160	EUR 360,00
1E.2901.87.78	L 295 / A 350 / H 210	EUR 360,00



Einhebelmischer 2901/72

Langer Hebel, Auslauf DM 25 mm, keramische Kartusche
Lochbohrung DM 30 mm, Anschlussrohre DM 10 mm
(auf Bestellung mit flexiblen Anschlussschläuchen)

1E.2901.E6.72	L 195 / A 250 / H 158	EUR 360,00
1E.2901.82.72	L 245 / A 300 / H 160	EUR 360,00
1E.2901.87.72	L 295 / A 350 / H 210	EUR 360,00



Einhebelmischer 2940/79

Kurzer Hebel, Auslauf DM 25 mm, keramische Kartusche
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 12 mm

1E.2940.91.79	L 300 / H 300	EUR 411,00
1E.2940.92.79	L 300 / H 450	EUR 411,00



Einhebelmischer 2949/79

Kurzer Hebel, Auslauf DM 25 mm, Vorbefestigung, keramische Kartusche
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 12 mm

1E.2949.93.79	L 350 / H 590	EUR 623,00
1E.2949.94.79	L 450 / H 590	EUR 643,00



Zweigriffarmatur 2223/11

Zweigriffarmatur, Auslauf DM 25 mm, Vorbefestigung, Ganzmetallgriffe
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 15 mm

1E.2223.93.11	L 350 / H 581	EUR 674,00
1E.2223.94.11	L 450 / H 581	EUR 701,00



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

3E.2100.S3.11	mit Standardbrause	EUR 700,00
3E.2100.4L.11	Sonderausführung mit Wasser-Energiesparbrause nur Flächenstrahl – nur als Vorspülbrause geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser	EUR 711,00



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

2E.3050.19.11	mit Standardbrause	EUR 773,00
2E.3050.4L.11/C19	Sonderausführung mit Wasser-Energiesparbrause nur Flächenstrahl – nur als Vorspülbrause geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser	EUR 785,00



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

2E.4015.19.11	mit Standardbrause	EUR 773,00
2E.4015.4L.11/C19	Sonderausführung mit Wasser-Energiesparbrause nur Flächenstrahl – nur als Vorspülbrause geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser	EUR 785,00



Elektronik Armaturen

Robuste hochwertige Profi-Armaturen WimTec
Niederdruckarmaturen auf Anfrage

Sensorarmatur Loft

Großzügige Dimensionierung, seitlich angebrachter Mischhebel, Infrarotelektronik flexible Anschlussschläuche
Lochbohrung DM 35 mm

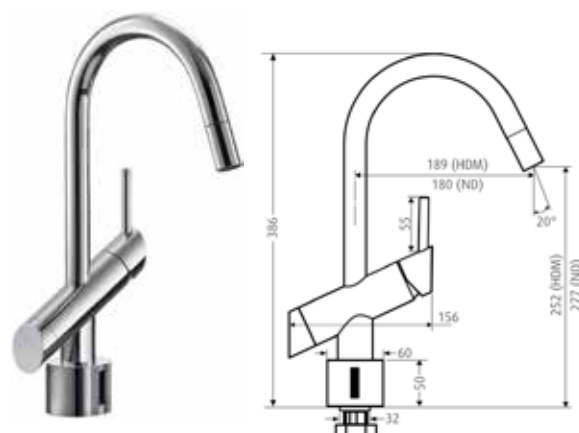
Loft 121070 / 230V	EUR 572,00
Loft 121056 / Batterie 9V	EUR 553,00



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

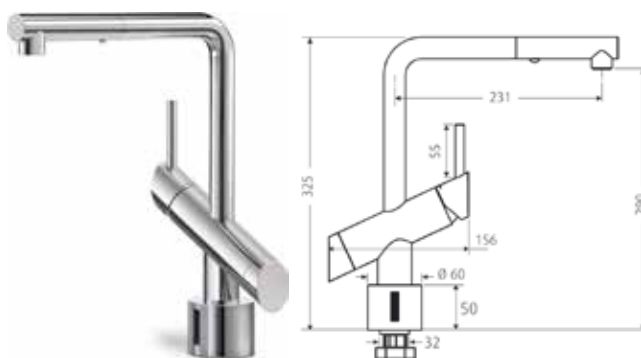
Viva K6HDM / 230V	EUR 943,00
Viva K6HDM / Batterie 9V	EUR 974,00



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 984,00
Purea K6HDM / Batterie 9V	EUR 984,00



Schlauchroller MaxiReel

2025/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 2.039,00
MaxiReel M15/5R.M15.T449	Schlauch 15 m	EUR 2.597,00



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 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



Stölner GmbH

Firmensitz:

Burggasse 120
A-1070 Wien

T. +43 (0) 1 52 24 674
E. office@stoelner.at

Standort St. Pölten:

Herzogenburgerstraße 9
A-3100 St. Pölten

T. +43 (0) 2742 36 22 20-0
E. office@stoelner.at