

QUALITY MADE IN EUROPE

ASM

GLÄSERSPÜLER CLEAR 441 D

- **ECC Hygieneoptimierte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.430**
- **PRO TOUCH** Steuerung mit kapazitiven Tasten für intuitive Bedienung mit 10 Programmen
- 2 LED Displays zur Anzeige von Temperatur und Dialogmeldungen
- **HITECH Spülarm** mit Klicksystem
- **PRO DRAIN 3-fach Filter, vollflächige Tanksiebe**
- **EDD Elektronische Dosierung von Klarspüler und Reiniger**

Modell	CLEAR 441 D
Art.Nr.	157498
Anschlusswert	3,2 kW / 230 V
Wasserverbrauch	1,5 l
Maße: B x T x H (mm)	436 x 535 x 670 mm

NEU



GASTRO aktuell

STATT € 1.976,–

1.460,-

GTL

IHR PARTNER FÜR
GASTRONOMIEAUSSTATTUNG UND KÜHLTECHNIK
REPARATUR – VERLEIH

7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 38, Tel. 0676/930 78 25 oder 0676/930 79 26
Mail: office@gastrotechnikluka.at

GIORIK COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

QUALITY MADE IN EUROPE

2 KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER MINITOUCH / NMTE

- **Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **7“ Touch-Screen für intuitive Bedienung**
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Herausnehmbare Auflageschienen
- Hochleistungs-Heizkörper aus Chromnickelstahl INCOLOY 800
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- **Kerntemperaturfühler**
- USB-Schnittstelle
- **Version MINITOUCH:** 519 mm Breite, Aufstellung kompakt + platzsparend

MONTAGE VOM PROFI

FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

- **Benutzerfreundliche interaktive Steuerung mit Rezeptdatenbank** (200 Garprozesse)
- Programmierung von bis zu 600 Programmen mit bis zu 9 Schritten
- **One-Touch-Funktion** zur Programm-Schnellwahl
- **Recipe Tuner:** Individuelle Anpassung der Parameter während des Garprozesses
- **Rack-Control:** Individuelle Zeitprogrammierung für Mischbeschickungen
- **Automatisches Reinigungssystem** für einfache, kostengünstige Reinigung mit Flüssigreiniger (4 Programme)



BETRIEBSARTEN MINITOUCH / NMTE:

- Heißumluft 50° - 300 °C
- Dampfgaren 50° - 120 °C
- Kombigaren 50° - 270 °C
- Niedertemperaturgaren
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)
- Sous-Vide-Garen

MINITOUCH KNM061W



STATT €7.315,–

5.120,–

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

NMTE5W R



Symbolfoto

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

STATT € 6.269,–

4.549,–

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KNM061W	157661	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	519 x 806 x 770	~~7.315,–~~	5.120,–
KNM101W	157662	13,8 kW / 400 V	10 x GN 1/1	519 x 806 x 1010	~~9.025,–~~	6.560,–
NMTE5WR	150150	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	~~6.269,–~~	4.549,–
NMTE7WR	150152	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	~~7.498,–~~	5.445,–
NMTE10WXR	153015	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	~~8.645,–~~	6.499,–

KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER FOODY

- **Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken
- **7" Touch-Screen** für intuitive Bedienung
- **Gararten:** Umluft (30° – 260 °C), Dampfgaren (30°– 130 °C), Kombidampf 30°– 260 °C
- **ICS Interactive Cooking System** – autom. Garprogramme mit Rezeptdatenbank
- **MULTILEVEL PLUS®** – Gleichzeitiges Garen untersch. Produkte (doppelte Kapazität pro Ebene)
- **LAINOX CLOUD** zur Erstellung und Verwaltung von Rezepten, Einkaufslisten, HACCP Überwachung
- **DELTA T System** für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren
- **ECOSPEED** – Optimierung des Energieverbrauchs
- **ECOVAPOR** – System zur Reduktion des Wasserverbrauchs
- **Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler** Ø 3 mm
- **Autoreverse-Funktion** für gleichmäßige Garung
- **Autom. Reinigungssystem** mit 7 Programmen
- Wi-Fi und USB-Schnittstelle

FOEN051



STATT € 7.282,–

4.925,–

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FOEN051	152983	7,25 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	777 x 793 x 723	~~7.282,–~~	4.925,–

NEU



ORACLE

STATT € 6.500,–

4.640,–

SCHNELLGARSYSTEM ORACLE

- **Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Kombination aus Umluft + Mikrowelle**
- Klapptür mit ergonomischem Griff
- Integrierter katalytischer Filter für den Betrieb ohne Dunstabzugshaube
- LCD- TFT-Farbbildschirm
- Wi-Fi-Anschluss

STARTERKIT



REINIGUNGSSET



Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Garraum	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
ORACLE ORXSTG	153531	3,6kW / 230 V	280 x 300	356 x 588 x 580	~~6.500,–~~	4.640,–
Zubehör Starterkit	157687				~~710,–~~	507,–
Reinigung Starterkit	157688				~~700,–~~	499,–

GIORIK COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

QUALITY MADE IN EUROPE

4 KOCHSYSTEME

GASHERD CG740E

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing (2 x 4 + 2 x 8 kW)
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (16,4 kW / 400 V)**
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



CG 740E



STATT € 5.250,–

4.014,–

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

CE 74TE



STATT € 4.625,–

3.519,–

ELEKTRO-HERD CE74TE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- 4 Gusskochplatten 220 mm rund à 2,6 kW
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 6-Takt-Schalter
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (6 kW)**
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

INDUKTIONSHERD CI740G

- 4 Kochzonen rund à 3,5 KW
- Schweizer Induktionstechnik
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

ELEKTRO-CERANHERD CV740E

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Ceranfeld, Glaskeramikplatte 6 mm
- 4 Kochzonen rund Ø 230 mm (à 3 KW)
- Elektrobackrohr statisch beheizt, GN 2/1
- Sicherheitsthermostat
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



CV740E



STATT € 6.055,–

4.956,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	800 x 700 x 900	~~4.625,–~~	3.519,–
CG 740E	122543	24 kW / Gas	800 x 700 x 900	~~5.250,–~~	4.014,–
CV740E	122561	18 kW / 400 V	400 x 700 x 900	~~6.055,–~~	4.956,–
CI740G	122563	14 kW / 400 V	800 x 700 x 900	~~15.149,–~~	11.613,–

KOCHSYSTEME

HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Grillfläche aus Spezialstahl 20 mm hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360 °C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

FLE 72GCRX



STATT € 2.995,–

2.290,–

FLE 741GCRX



STATT € 4.550,–

3.480,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kochzonen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW / 400 V	2	400 x 700 x 850	~~2.995,–~~	2.290,–
FLE741GCRX	142420	12 kW / 400 V	2	800 x 700 x 850	~~4.550,–~~	3.480,–

FE 7117



STATT € 3.295,–

2.519,–

FE 7215



STATT € 5.030,–

3.851,–

ELEKTRO-FRITTEUSE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Tiefgezogenes Frittierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Schwenkbare CNS-Rohheizkörper
- Ölablaufhahn und Ölsammelwanne
- Temperaturregelung von 90° - 190 °C
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 850	~~3.295,–~~	2.519,–
FE 7207	122603	14,0 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 850	~~4.606,–~~	3.524,–
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 850	~~5.030,–~~	3.851,–

6 KOCHSYSTEME

GASHERD

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing (2 x 4 + 2 x 8 kW)
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (16,4 kW / 400 V)**
- Bei Bestellung bitte GASART (Erd- oder Flüssiggas) festlegen
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



KIPPBRATPFANNE

- **Gehäuse komplett aus CNS 1.4301**
- **Tiegelboden aus rostfreiem Edelstahl 1.4362 (DUPLEX)**
- Elektronisches Regelthermostat
- Kapazität 80 L
- Motorkippung
- Edelstahlheizkörper mit Aluminium-Thermospeicherblock
- Abmessung Tiegel: 726 x 580 x 169 mm
- **NESE94CRAE: Elektronische Steuerung mit Touchdisplay**
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

CG940 E



STATT € 5.498,–

4.793,–

MONTAGE VOM PROFI

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

ELEKTRO-CERANHERD

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Ceranfeld, Glaskeramikplatte 6 mm
- 4 Kochzonen rund Ø 270 mm (à 4 KW)
- Elektrobackrohr statisch beheizt, GN 2/1
- Sicherheitsthermostat
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

CV 940 E



STATT € 6.998,–

6.115,–



NESE94CRA

STATT € 11.090,–

8.344,–

NESE94CRAE TOUCHDISPLAY

STATT € 12.500,–

8.823,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG940 E	122444	32,0 kW / Gas	800 x 900 x 900	~~5.498,–~~	4.793,–
CV 940 E	122459	22 kW / 400 V	400 x 900 x 900	~~6.998,–~~	6.115,–
NESE94CRA	156050	9 kW / 400 V	900 x 800 x 900	~~11.090,–~~	8.344,–
NESE94CRAE	151977	9 kW / 400 V	900 x 800 x 900	~~12.500,–~~	8.823,–

KOCHSYSTEME

HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Grillfläche aus Spezialstahl 20 mm hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360 °C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

FLE92GCRX



STATT € 3.329,–

2.769,–

FLE941GCRX



STATT € 4.839,–

4.182,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kochzonen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE92GCRX	144200	8,0 kW / 400 V	2	400 x 900 x 900	~~3.329,–~~	2.769,–
FLE941GCRX	144202	16,0 kW / 400 V	2	800 x 900 x 900	~~4.839,–~~	4.182,–

FE9121



STATT € 3.798,–

3.145,–

FE9221



STATT € 6.198,–

5.391,–

ELEKTRO-FRITTEUSE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Tiefgezogenes Frittierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Schwenkbare CNS-Rohheizkörper
- Ölablaufhahn und Ölsammelwanne
- Temperaturregelung von 90° - 190 °C
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE9121	122509	19,5 kW / 400 V	21 L	400 x 900 x 900	~~3.798,–~~	3.145,–
FE9221	122514	39,0 kW / 400 V	2 x 21 L	800 x 900 x 900	~~6.198,–~~	5.391,–

8 KOCHSYSTEME

HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

- Gehäuse u. Garraum aus **Edelstahl 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit runden Ecken
- Garraumtür mit **Doppelverglasung**
- Einschubschienenabstand 75 mm
- **Temperatursteuerung von 0° - 280 °C**
- Manueller Timer von 0 - 120 min
- Manueller Luftbefeuchter, Wasseranschluss: 3/4''
- Lüftermotor mit **Autoreverse-Funktion**
- Halogen-Beleuchtung
- Modelle E mit digitaler Steuerung 2,4" Display sowie 1/2 Lüftergeschwindigkeiten, Speicher für 99 Backprogramme (bis zu 2/4 Phasen)



HO434



STATT € 1.070,–

865,–

HO464E



STATT € 2.175,–

1.840,–

Modell	Art.Nr.	Steuerung	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
HO434	148714	Mechanisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	~~1.070,–~~	865,–
HO464	148715	Mechanisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	~~1.765,–~~	1.575,–
HO434E	148502	Elektronisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	~~1.515,–~~	1.399,–
HO464E	148501	Elektronisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	~~2.175,–~~	1.840,–



NEME52

STATT € 3.580,–

2.568,–

HEISSLUFTHERDE NEME

- **Gehäuse- und Garraum aus Edelstahl CNS 1.4301**
- Hygiene-Garraum mit runden Ecken
- Autoreverse-Lüfter für optimale Backergebnisse
- Beschwadungseinrichtung mit Mengeneinstellung
- **Garraumtür mit Doppelverglasung**
  Hochleistungs-Heizkörper aus Incoloy
- **Aufklappbare Innenscheibe für leichte Reinigung**
- **2 Lüftungsgeschwindigkeiten**
- Temperaturkontrolle von 50° – 280 °C
- Zeitschaltuhr 120 Minuten
- Garraum-Beleuchtung
- Schienenabstand 74 mm

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Steuerung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
NEME52	153140	6,3 kW / 400V	5 x GN 1/1 EN 60/40	Mechanisch	907 x 762 x 670	~~3.580,–~~	2.568,–
NEME72	153141	9,6 kW / 400V	7 x GN 1/1 EN 60/40	Mechanisch	907 x 762 x 850	~~4.750,–~~	3.407,–

KOCHSYSTEME

PIZZAÖFEN

- **Pizzaöfen mit 2 Backkammern**
- Gehäuse aus lackiertem Stahl (Mod. TZ) bzw. rostfreiem Edelstahl (Mod. DN)
- Frontblende sowie Türen aus rostfreiem Edelstahl
- Mechanische Steuerung (Mod. TZ) oder digitale Steuerung (Mod. DN)
- **Ober- und Unterhitze getrennt regelbar**
- **Temperaturbereich 0° - 450 °C**
- Türen mit verglasten Sichtfenstern
- Innenbeleuchtung (Halogen)
- **Boden aus feuerfestem Spezialmaterial (CORDIERIT-Steine)**
- Mod. DN verfügen zusätzlich über Dampfablass, Wärmerückgewinnung



TZ435-2M



STATT € 3.378,–

2.810,–

DN635 2CD



STATT € 6.964,–

5.910,–

Modell	Art.Nr.	Pizzen	Backkammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
TZ435-2M	124780	8 ø 35 cm	2 x 720 x 720 x 140	1000 x 860 x 690	10,4 kW / 400 V	~~3.378,–~~	2.810,–
DN635 2CD	130135	12 ø 35 cm	2 x 720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	16,8 kW / 400 V	~~6.964,–~~	5.910,–
DN635L2CD	130136	12 ø 35 cm	2 x 1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 780	17,2 kW / 400 V	~~7.721,–~~	6.595,–

TEIGKNETMASCHINEN

- **Gehäuse aus Stahl lackiert**
- **Kugelgelagerter Kettenantrieb**
- Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter aus rostfreiem Edelstahl
- 20 min Zeitschaltuhr
- Fahrbar
- **Modelle IF**: mit fixem Kessel
- **Modelle IR**: mit klappbarem Oberteil und abnehmbarem Kessel

IF



AB €

1.224,–

IR



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	400 x 690 x 630	~~1.749,–~~	1.224,–
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	440 x 830 x 720	~~1.949,–~~	1.375,–
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	420 x 720 x 640	~~2.598,–~~	1.620,–
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	460 x 840 x 730	~~2.798,–~~	1.899,–

10 KOCHSYSTEME

HILITE SALAMANDER

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Höhenverstellbares Heizelement
- Fettauffangschale und Grillrost
- Automatische Abschaltung
- Betriebstemperatur 230 °C
- Optimaler Bedienkomfort
- **Schnelle Aufheizzeit: in 8 Sek. betriebsbereit**
- Leichte Reinigung
- Zeitschaltuhr
- inkl. Wandhalterung
- **SH 31:** Warmhaltefunktion
- **ST 30:** Warmhaltefunktion, Tellererkennung und Programmsteuerung
- **SHF 30:** Modell mit fixem Heizelement



SH 20



65% ENERGIE SPAREN

STATT € 2.549,–

1.880,–

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

SHF 30



STATT € 2.649,–

1.955,–

SH 31



STATT € 3.249,–

2.350,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillrost (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SH 20	132037	3 kW / 230 V	390 x 303	400 x 544 x 518	~~2.549,–~~	1.880,–
SHF 30	152529	4,5 kW / 400 V	572 x 358	590 x 550 x 515	~~2.649,–~~	1.955,–
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	~~3.249,–~~	2.350,–
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	~~3.798,–~~	2.745,–
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	~~3.649,–~~	2.635,–

KOCHSYSTEME

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- **Statisches Ringheizsystem für perfektes Heißhalten ohne Qualitätsverlust**
- Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken
- Elektronische Temperaturkontrolle bis 90 °C
- Entlüftungssystem in Türe und Rückwand für optimales Raumklima
- Herausnehmbare Hordengestelle für GN-Behälter 1/1
- Kostengünstiger Betrieb (niedriger Stromverbrauch)
- Stapelbar
- **Version C mit Kerntemperaturfühler**

GM 0311 E



STATT € 2.195,–

1.690,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	~~2.195,–~~	1.690,–
GM 0511 E	128456	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	~~2.430,–~~	1.882,–
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	~~2.500,–~~	1.875,–
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	~~2.750,–~~	2.060,–

NE 1815 EPG



STATT € 1.755,–

1.404,–

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

PROFI-MIKROWELLENHERD

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- 2 bzw. 4 Magnetrons oben und unten für gleichmäßige Erhitzung
- Automatisches Fehlerdiagnosesystem
- Stapelmontage möglich

NE 1840 EYG



STATT € 2.910,–

2.329,–

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1815 EPG	154134	2650 W / 230 V	1800 W	422 x 476 x 337	330 x 310 x 175	2	~~1.755,–~~	1.404,–
NE 2143 EYG	148196	3160 W / 230 V	2100 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	~~1.976,–~~	1.574,–
NE 1840 EYG	150304	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	~~2.910,–~~	2.329,–
NE 2140 EYG	150306	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	~~3.170,–~~	2.537,–
NE 3240 EYG	150307	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	~~3.790,–~~	3.033,–

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

- **Elektrogrillplatte mit glatter Grillfläche aus Edelstahl**
- **Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301**
- Robuste, kompakte Bauweise
- Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung von 0° - 300 °C
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Ausziehbare Fettlade
- Überhitzungsschutz
- Kunststoffknebel
- Kontrollleuchten

EGP 400



STATT € 515,–
439,–

EGP 600



STATT € 735,–
630,–

Modell	Art-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	~~515,–~~	439,–
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	~~735,–~~	630,–
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	~~955,–~~	818,–

RIA 3536 ET



STATT € 335,–
265,–

STATT € 895,–
749,–



RIA 7002 ET

INDUKTIONSHERD RIB

- Gehäuse komplett **Edelstahl 1.4301**
- **Leistungsstufe wählbar** 500 W – 3500 W
- **Temperatur wählbar** in 20 °C Schritten
- **LED-Display,** Touch-Steuertasten
- Zeitschaltuhr (0 - 180 Min.)
- Steckerfertig
- Wahlweise 1 oder 2 Kochzonen

Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIA 3536 ET	151387	1 x ø 220 mm	280 x 280 x 3	355 x 440 x 110	3,5 kW / 230 V	~~335,–~~	265,–
RIA 7002 ET	152306	2 x ø 220 mm	328 x 570 x 3	390 x 715 x 110	7 kW / 400 V	~~895,–~~	749,–

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

- **Gehäuse komplett aus CNS 1.4301**
- Grillfläche aus Duplex-Edelstahl
- Grillfläche oben gerillt, unten glatt
- Extra-kurze Aufheizzeit
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Konstante Arbeitstemperatur bis 250 °C
- Ausziehbare Fettauffangschale
- 40 % Energieeinsparung (im Vergleich)

CG 60 DUPLEX

STATT € 978,–
769,–



Symbolfoto

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	147365	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	~~978,–~~	769,–

IMBISS

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Verchromte Stahlnetz-Frittierkörbe
- Herausnehmbare Heizkörper
- Thermostatische Temperaturregelung: 60° - 200 °C
- Kaltölzone für wirtschaftl. Frittieren
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Ölablaufhahn (Ausnahme PEF8 + PEF8+8)
- Modell PEF 16 geeignet zum Frittieren von Backwaren

PEFJ 8



STATT € 237,–

199,–

PEFJ 10+10SA



STATT € 1.298,–

829,–

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEFJ 8	148910	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 130	275 x 460 x 340	~~237,–~~	199,–
PEFJ 8+8	148913	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 220 x 130	550 x 460 x 340	~~436,–~~	369,–
PEFJ 10SA	148912	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	~~689,–~~	429,–
PEFJ 10+10SA	148915	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	~~1.298,–~~	829,–
PEFJ 16	148916	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	~~879,–~~	599,–

EF 8B



STATT € 1.095,–

711,–

EF 12+12B



STATT € 2.185,–

1.419,–

BF 21



STATT € 2.598,–

2.035,–

ELEKTRO-TISCH- / STAND-FRITTEUSE

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- Hochwertige, robuste, **doppelwandige Ausführung**, geringe Wärmeabstrahlung
- Fritteusenkörbe aus verchromtem Stahldraht (hitzeresistente Griffe)
- Tiefe Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren (höhere Fetthaltbarkeit)
- Thermostat. Temperaturregelung von 100° - 195 °C
- Arbeits- u. Sicherheitsthermostat
- **Herausnehmbare Heizkörper**
- Ölablaufhahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Modelle EF 20BP + BF 21 geeignet zum Frittieren von Backwaren

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T xH (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 105	290 x 550 x 435	~~1.095,–~~	711,–
EF 12B	123611	9 kW / 400 V	12 L	235 x 375 x 105	375 x 655 x 450	~~1.245,–~~	808,–
EF 20B	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	~~1.733,–~~	1.125,–
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	~~2.185,–~~	1.419,–
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	~~2.598,–~~	2.035,–

14 VORBEREITUNG

AS 220 SNN



MESSER MIT 2 EBENEN PROFIL

NEU

AB €

459,–

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS

- **Leistungsstarker Motor mit Riemenantrieb**
- Aus Aluminium eloxiert
- **Aufgesetzter Schleifapparat**
- Geeignet für Wurst und Fleisch
- Schnittbreite von 0 - 15 mm stufenlos einstellbar
- Restehalter, Messerschutzring



SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS/PRO

- **Leistungsstarker Motor mit Riemenantrieb für Dauerbetrieb**
- Aus Aluminium eloxiert
- Geeignet für Wurst und Fleisch
- Schnittbreite von 0 - 15 mm stufenlos einstellbar
- **Aufgesetzter Schleifapparat**
- Restehalter, Messerschutzring
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung

AS 250 N PRO

Symbolfoto



AB €

725,–

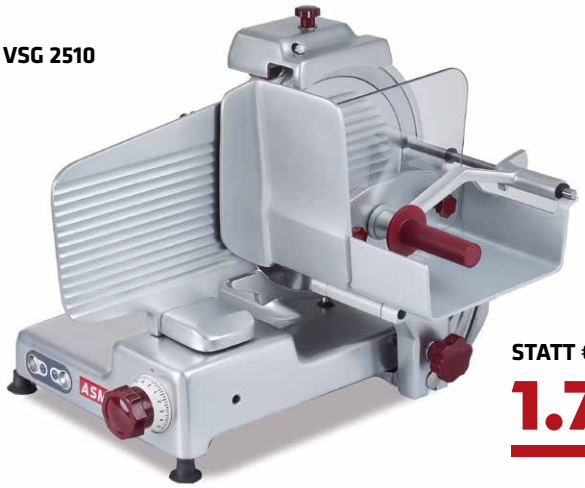
MESSER MIT 2 EBENEN PROFIL

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE ASNG/PRO

- Aufführung siehe oben
- Leistungsstarker, langlebiger **Getriebemotor** für Langzeitbetrieb geeignet

VSG 2510

Symbolfoto



MESSER MIT 2 EBENEN PROFIL

STATT € 2.665,–

1.795,–

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

- **Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung eloxiert**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- Schlitten mit großer Schneidgutauflagefläche
- Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- Stufenlose Schnittstärke-Einstellung: 0 - 15 mm
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Geeignet für Wurst, Fleisch, Käse

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer mm	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 SNN	159597	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	~~715,–~~	459,–
AS 250 N PRO	150003	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	~~960,–~~	725,–
AS 300 N PRO	150004	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	~~1.410,–~~	1.100,–
AS 300 NG PRO	152988	285 / 220 mm	Ø 300	540 x 410	368 W / 230 V	~~2.135,–~~	1.695,–
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	~~2.665,–~~	1.795,–
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	~~2.895,–~~	1.995,–

VORBEREITUNG

AUFSCHNITTMASCHINE GERMAN

- **Robuste Spezial Alu-Legierung, eloxiert**
- Leistungsstarker, langlebiger Ventilatormotor mit **Getriebe für Dauerbetrieb** geeignet
- Gewerbe CE-Ausführung für maximale Betriebssicherheit
- Handschutz für max. Arbeitssicherheit
- Restehalter
- Aufgesetzter Schleifapparat
- Feststehender Messer-Schutzring gewährleistet maximalen Unfallschutz
- **Abnehmbarer Schlitten** gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung

GM 25



STATT € 2.279,–

1.835,–

PED 315



STATT € 3.831,–

3.179,–

GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

- **Premium-Vertikal-Schneidemaschine**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- CE-Ausführung für max. Betriebssicherheit
- Hygiene-Design, abgerundete Kanten und ergonomische Form
- Große Schneidkapazität
- Stufenloser Einstellung 0-16 mm
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Schlitten gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung
- Abnehmbarer Restehalter aus Edelstahl

GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

- **Premium-Schräg-Schneidemaschine**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- CE-Ausführung für maxi. Betriebssicherheit
- Hygiene-Design, abgerundete Kanten und ergonomische Form
- Schneidgutplatte um 38° geneigt für einfaches Auf- und Abladen des Produktes
- Große Schneidkapazität
- Stufenloser Einstellung 0-14 mm
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Schlitten gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung
- Abnehmbarer Restehalter aus Edelstahl

PEG 315



STATT € 4.042,–

3.355,–

Modell	Art-Nr.	Messer mm	Schnitt-Länge/Höhe	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 25	145301	Ø 250	230 / 180 mm	350 x 440 x 550	300 W / 230 V	~~2.279,–~~	1.835,–
GM 30	145300	Ø 300	260 / 230 mm	400 x 520 x 570	300 W / 230 V	~~2.505,–~~	2.039,–
PED 315	136411	Ø 315	250 / 230 mm	465 x 575 x 560	350 W / 230 V	~~3.831,–~~	3.179,–
PED 350	133640	Ø 350	270 / 250 mm	490 x 600 x 560	350 W / 230 V	~~4.468,–~~	3.708,–
PEG 315	136408	Ø 315	255 / 160 mm	525 x 420 x 500	390 W / 230 V	~~4.042,–~~	3.355,–
PEG 350	136409	Ø 350	300 / 195 mm	615 x 490 x 540	390 W / 230 V	~~4.305,–~~	3.575,–

QUALITY MADE IN EUROPE

MULTIFUNKTIONSVAKUUMGERÄT ORVED

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl**
- **BUSCH Vakuumpumpe**
- Touch Steuerung / 5" Smart Touch Panel
- **Chefprogramme** für verschiedenste Produkte
- Vakuumsensor für konstanten und optimalen Vakuumgrad
- **Soft Air Funktion:** kontrolliertes, sanftes Zurückführen der Luft am Ende des Vakuum Zyklus
- Gas Vakuum für Verpackung empfindlicher Produkte in modifizierter Atmosphäre
- Degas / Entlüfter Programm
- External Vac (Vakumieren im externen Behälter)

Max. Beutelabmessungen:
IDEA 32 PRO: 300 x 400 mm
IDEA 42 PRO: 400 x 450 mm

IDEA 32 PRO

NEU

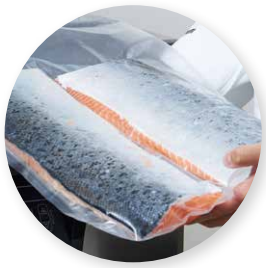


Symbolfoto

STATT € 4.250,–

3.490,–

CHEF-PROGRAMME - SUPERKRÄFTE FÜR IHRE KÜCHE



FISCH
Reduziert übermäßigen Flüssigkeitsverlust bei frischem Fisch und erhält Aussehen und Frische.



FLEISCHZARTUNG
Spezielles Programm zum Zart-machen von Fleisch und zur Vorbereitung auf Sous-vide-Garen – verhindert Gewichts- und Qualitätsverluste.



MARINIERUNG
Beschleunigt das tiefe Eindringen flüssiger oder trockener Marinaden und garantiert gleichmäßige Ergebnisse.



SAUCEN UND BRÜHEN
Ermöglicht die Konservierung größerer Mengen an flüssigen Produkten als bei herkömmlichen Vakuummaschinen.



MUSCHELN REINIGEN
Entfernt Sand und Rückstände von Schalentieren. Miesmuscheln, Venusmuscheln usw. sind in nur acht Minuten bereit zum Kochen.



FRISCHE PASTA
Mit Inertgas perfekt verpackbar, ohne die Teigwaren zu zerdrücken.



PULVER UND GEWÜRZE
Verhindert das Aufwirbeln und Austreten feiner Partikel bei sehr leichten Produkten.



INFUSIONEN
Sorgt für maximale Aromaentfaltung von Kräutern und Gewürzen, ohne deren ätherische Öle zu beeinträchtigen.

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Vakuumpumpe	Vakuumkammer	Maße: B x T x H	Aktionspreis €
IDEA 32 PRO	152960	600 W / 230 V	310 mm	BUSCH 10	343 x 434 x 195 mm	415 x 603 x 460 mm	3.490,–
IDEA 42 PRO	152961	1200 W / 230 V	410 mm	BUSCH 20	448 x 440 x 190 mm	531 x 614 x 461 mm	4.190,–

VORBEREITUNG

VAKUUMGERÄT ECOVAC

- **Robuste und hygienische Konstruktion, komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- **Tiefgezogene Kammer**
- Elektr. **Programmsteuerung**, einfache Bedienung mit 10 Arbeitsprogrammen
- **Doppelte Schweißnaht** gewährleistet hohe Haltbarkeit der Verpackung
- Schweißleiste mit Hubkolben ermöglicht einfache Reinigung
- Gewölbter Deckel aus Acrylglas
- Softair: sanfte Rückbelüftung für optimalen Produktschutz
- Inkl. Einlegeplatten

Optionen:

- Zusätzliche Schweißleisten
- Schrägeinsatz
- External Vac (Vakumieren im externen Behälter)
- Schutzgaseinrichtung

ECOVAC 270

STATT € 2.800,–

2.050,–



Symbolfoto

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Pumpenleistung	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270 mm	6 m³	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	2.050,–
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310 mm	8 m³	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	2.220,–
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350 mm	12 m³	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	2.540,–
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410 mm	20 m³	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	2.950,–

VAKUUMBEUTEL

- **Top-Qualität,** Ausführung 80 mµ
- **100 Prozent recyclebar**
- Hohe Sauerstoffbarriere
- Hohe mechanische Belastbarkeit
- Gute Versiegelbarkeit der Vakuum-beutel auf allen Kammermaschinen
- Material PA/PE
- Weitere Größen auf Anfrage

Anwendungen

- Käse ohne Gasentwicklung
- Fleisch- und Wurstwaren und vieles mehr



Anwendungsbeispiel

Artikelnummer	Maße (B x T) mm	Stückzahl pro Karton	Preis pro 100 Stück €	Preis pro Karton €
132706	150 x 200	1000	4,90	44,50
132707	150 x 300	1500	7,40	66,60
132709	200 x 300	1000	13,20	118,80
132710	200 x 400	500	16,50	148,50
132722	400 x 500	1500	38,80	349,20

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

- **Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk**
- Optimal für professionelle Anwendungen in Gastronomie und Hotellerie
- Maschinenkorpus Stahl lackiert
- Manueller Kesselhub
- PL60NAV Automatischer Kesselhub
- **Bedienpanel: START/STOP, Stufenlose Geschwindigkeitsregelung, Timer und Notstopp**
- **Elektronische Überlastsicherung**
- Leichtes Wechseln des Werkzeugs durch Werkzeugaufnahme mit Bajonettverschluss
- Rührkessel und Werkzeuge aus Edelstahl
- Reduzierung auf geringeres Kesselvolumen 10 Liter ist möglich
- Abnehmbare Kunststoffschutzhaube mit integrierter Sicherheitsschaltung u. Wiederanlaufschutz
- Maschinenabdeckung aus Kunststoff

MODELL	INHALT	KNETHAKEN	FLACHRÜHRER	SCHLAGBESEN
PL20BNVF	20 Liter	7,0 kg	12,0 kg	60
PL30NVF	30 Liter	15,0 kg	18,0 kg	120
PL40NVF	40 Liter	25,0 kg	24,0 kg	180

PL30NVF



NEU

SERIENAUSSTATTUNG:
Kessel, Schneebesen, Bischof, Knethaken

Knethaken:
Teig mit 55% Feuchtigkeitsanteil
Flachrührer:
Kartoffeln für Püree
Schlagbesen:
Maximale Anzahl Eiweiß (1 Liter - 30 Eier)

STATT € 6.795,–

5.390,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kessel	U/Min	Kesselhub	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PL20BNVF	151241	1500 W / 230 V	20 Liter	167 - 583	manuell	564 x 728 x 918	~~4.810,–~~	3.840,–
PL30NVF	151239	1500 W / 230 V	30 Liter	116 - 513	manuell	627 x 836 x 1343	~~6.795,–~~	5.390,–
PL40NVF	153047	2200 W / 400 V	40 Liter	116 - 513	manuell	685 x 926 x 1477	~~8.995,–~~	6.990,–
PL60NVAF	151245	3500 W / 400 V	60 Liter	116 - 513	automatisch	950 x 685 x 1562	~~11.865,–~~	8.560,–

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

- **Planetenrühr- und Schlagwerk aus massivem Aluminium-Druckguss**
- Schneebesen, Bischof und Knethaken
- Kessel aus Edelstahl
- Kesselschutz aus bruchsicherem Kunststoff bzw. Edelstahl
- 3-Gang Getriebeantrieb
- Zeitschaltuhr
- Gehäusefarbe anthrazit

Zusätzlich bei VBM 20 A:
- Ansteckkupplung
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung von 0 - 500 U/min

VBM 7



Symbolfoto

STATT € 1.448,–

1.155,–

VBM 20A



STATT € 4.019,–

2.879,–

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	~~1.448,–~~	1.155,–
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	~~3.142,–~~	2.399,–
VBM 20 A	127557	560 W / 400 V	23 Liter	470 x 640 x 940	~~4.019,–~~	2.879,–

VORBEREITUNG

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse zur leichten und hygienischen Reinigung abnehmbar
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke + Einfülltasse **(Rostfreier Edelstahl CNS 1.4301)**
- Vor- und Rücklauf
- Überlastungsschutz
- **Schneidsatz: System Unger S5 mit Vorschneider, 2 x Lochscheibe, 2 x Messer**





FWU 12N CNS



STATT € 1.570,–

1.055,–

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12N CNS	152495	Unger 70 S5	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	440 x 270 x 450	~~1.570,–~~	1.055,–
FWU 22N CNS	152496	Unger 82 S5	ca. 250 Kg	1100 W / 400 V	470 x 270 x 450	~~1.835,–~~	1.325,–
FWU 32N CNS	146903	Unger 98 S5	ca. 450 Kg	2200 W / 400 V	520 x 320 x 550	~~3.085,–~~	2.215,–

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG



BS 100

STATT € 285,–

235,– *inkl. Eichung

- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
- Gehäuse aus stabilem ABS-Kunststoff
- **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
- Beidseitige LCD-Anzeige
- **Checkweighing:** innovatives Wägen mit Toleranzbereich
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb



BSS 200

STATT € 340,–

259,– *inkl. Eichung

- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
- Leichte Reinigung , HACCP-konform
- **Staub- und Spritzwasserschutz IP65**
- Beidseitige LCD-Anzeige
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb



BS 3724

Extra große Plattform

STATT € 340,–

270,– *inkl. Eichung

- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
- Gehäuse aus robustem ABS-Kunststoff
- Plattform aus rostfreiem Edelstahl
- LCD-Anzeige mit extra-großen Ziffern (52 mm)
- Staub- und Spritzwasserschutz IP54
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Ziffernschritt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	~~285,–~~	235,–
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	~~340,–~~	259,–
BS 3724	150338 / 150339 / 150340	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	370 x 240	~~340,–~~	270,–

20 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER

- **Hochwertige Qualität und Spitzenleistung**
- Die ideale Lösung zum Scheibenschneiden, Reiben, Würfeln, Zerkleinern, Raspeln u.v.m.
- **Gehäuse aus Aluminium**
- **Asynchroner Industriemotor**
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus Edelstahl oder Kunststoff gefertigt **und 100 % spülmaschinensicher**
- Maximale Reinigungsfreundlichkeit dank des ergonomischen Designs mit gerundeter Form
- Komplette Schneidkammer, Edelstahlhebel, sowie Edelstahlscheiben **100 % spülmaschinensicher**
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Fülltrichter aus Edelstahl** (215 cm²) garantiert beste Ausstoßleistung und ermöglicht die Verarbeitung von Gemüse in großen Stücken und unüblichen Formen



DTRS1



GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

STATT € 2.226,–

1.779,–

Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.

DTRSC



STATT € 1.849,–

1.479,–

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRSC	127505	370 W / 230 V	340 U/ Min.	246 x 557 x 466	~~1.849,–~~	1.479,–
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U/ Min.	252 x 500 x 502	~~2.226,–~~	1.779,–
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U/ Min.	252 x 500 x 502	~~2.549,–~~	2.140,–

EDELSTAHLSCHNEIDSCHEIBEN

- **100% Geschirr-spülmaschinenfest**
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Über 70 verschiedene Schnittformen

Schneidscheibe CS



AB € **148,–**

Wellenschnitt-scheibe CWS



AB € **158,–**

Streifenscheibe ASX



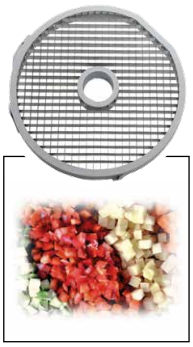
AB € **220,–**

Reibscheibe JX



AB € **95,–**

Würfelgatter MT



AB € **181,–**

FRXSH FOOD PROCESSOR MOUSSE CHEF

- **Ausführung aus Edelstahl 1.4301**
- **Moussieren tiefgefrorener Lebensmittel,** mit Option Speed-Mode-Cuttern oder Aufschlagen ungefrorener Lebensmittel

Mousse Chef
- Autom. Wiederholfunktion (bis 9-mal)
- Portionenwahl in ganzen und 10tel Schritten
- Memory Funktion für Verarbeitungs-Einstellungen
- Programmierbare Voreinstellungen für fünf Rezepte
- Inklusive Starterkit

Mousse Chef Essential
- Portionenwahl bis 10 Portionen in ganzen Schritten
- Display - Kurzhub-Tasten mit haptischem Feedback
- Inklusive Reinigungseinsatz

MOUSSE CHEF ESSENTIAL



STATT € 3.490,–

3.385,–

MOUSSE CHEF



STATT € 4.990,–

4.490,–

Modell	Artikelnummer	Nennleistung	Lautstärke	Listenpreis €	Aktionspreis €
Mousse Chef Essential (inkl. Starter Set)	157712	1000 W / 230 V	<80db	~~3.490,–~~	3.385,–
Mousse Chef (inkl. Starter Set)	153712	1000 W / 230 V	<80db	~~4.990,–~~	4.490,–

NEU

BL3



STATT € 1.825,–

1.399,–

KÜCHENMIXER BL

- **Leistungsstarkes und langlebiges Püriergerät** mit X-Flow-Technology zur optimalen Herstellung von Suppen, Saucen, Püree oder Crèpe-Teigen
- Ideal für Einzelportionen
- Sehr leiser Betrieb
- Zeitschaltuhr (Countdown + Stoppuhr)
- **Behälter aus gebürstetem Edelstahl mit "Soft-Touch"-Handgriff** für mehr Komfort und leichte Handhabung
- Wasserdichter Deckel mit Antispritz-Sicherheitsfunktion
- **4 große asymmetrische Edelstahlklingen**





Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Inhalt	Geschwindigkeit	Listenpreis €	Aktionspreis €
BL3	152939	1100 W / 230 V	3 L	500 bis 12.600 U./min	~~1.825,–~~	1.399,–
BL5	152941	1200 W / 230 V	5 L	500 bis 12.600 U./min	~~2.215,–~~	1.699,–

22 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA

- **Hochwertiger Profi-Gemüseschneider für beste Schnittergebnisse**
- Effizientes Verarbeiten aller Gemüsearten in großer Schnittformvielfalt
- **Kompaktes Gehäuse aus Aluminium / Edelstahl**
- **Asynchroner, geräuscharmer Industriemotor**
- Einfache, rasche Reinigung
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Schneidscheiben 100% spülmaschinensicher Modelle DTRS1 / DTRSVV**
- **Großzügige senkrechte Einfüllöffnung** ermöglicht auch das Schneiden von sperrigem Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie
- Höchstpräzise Schnittqualität dank zusätzlichem Trichter für längliche oder empfindliche Gemüsesorten
- **Exactitube-Stopfer** (Ø 39 mm) punktet bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse kleiner Größen (zB. Weintrauben, Erdbeeren, Bananen, Pfefferoni, Frühlingszwiebel, Spargel)



CL 50 ULTRA



STATT € 2.010,–

1.632,–

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CL 50 Ultra 1V	128907	550 W / 230 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	~~2.010,–~~	1.632,–
CL 50 Ultra 1V	119978	550 W / 400 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	~~2.090,–~~	1.725,–

R402



STATT € 2.760,–

2.216,–



GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT R402

- **Kompakte Allzweckküchenmaschine mit wechselbarem Schneidaufsatz**
- **Leicht zu reinigen und zu verstauen, auch auf kleinstem Raum**
- Asynchroner, geräuscharmer Industriemotor
- Gemüseschneidaufsatz mit Auswurf und Deckel aus ABS
- 2 Einfüllöffnungen gewährleisten höchstpräzise Schnittqualität – Große Einfüllöffnung für sperrige Gemüsesorten, sowie Trichter für längliche oder empfindliche Gemüsesorten
- **Kutteraufsatz mit glattem Messer** 4 Liter Schüssel aus Edelstahl mit praktischem Griff

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
R402	113631	750 W / 230 V	750 – 1500 U/Min.	320 x 305 x 590	~~2.760,–~~	2.216,–

BLIXER VV

- **Hochwertiger Profi-Kutter**
- Leistungsfähiger, geräuscharmer Asynchronmotor, zuverlässig & langlebig
- **Schüssel aus gebürstetem Edelstahl**
- "Soft Touch"- Handgriff für guten Arbeitskomfort und leichte Handhabung
- **Abnehmbarer Deckel mit Einfüllöffnung und Dichtungsring**
- Abnehmbares gekerbtes Messer mit Edelstahlklingen
- **Blixer-Paddel ermöglicht besonders gute Homogenisierung.** Leicht abzunehmen und zu reinigen für einwandfreie Hygiene
- Zeitschalter mit Countdown - sowie Stoppuhr-Funktion
- **Variable Drehzahlregelung 300 - 3500 U/ Min.**



BLIXER 2



STATT € 1.970,–

1.555,–

BLIXER 4 VV



STATT € 2.860,–

2.255,–

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
BLIXER 2	136120	600 W / 120 V	3.000 U / Min	2,9 Liter	~~1.970,–~~	1.555,–
BLIXER 4 VV	133333	1.100 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	4,5 Liter	~~2.860,–~~	2.255,–
BLIXER 5 VV	145163	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	5,9 Liter	~~3.950,–~~	3.120,–

Symbolfoto

ROBOT COUPE MP450 ULTRA

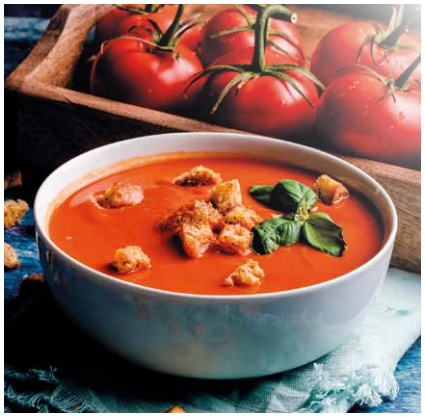


STATT € 835,–

665,–

STABMIXER

- **Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl, zur einfachen Reinigung abnehmbar**
- Hochleistungsmotor ermöglicht das Verarbeiten großer Mengen aller Art und garantiert einwandfreie Endproduktqualität
- Patentiertes System zur erleichterten Reinigung und Wartung: Stab und Messer sind vollständig zerlegbar, HACCP-konform
- Veredeltes Edelstahlmesser gewährleistet höchste Hygiene und Verarbeitungsleistung
- Ergonomisch gestalteter Haken am Motorblockdient als Aufsatz- und Drehpunkt am Topfrand und erleichtert das Arbeiten
- Stromkabel-Aufroll-System garantiert die saubere, geordnete Lagerung des Geräts während der Arbeitspausen
- **Patentiertes Easy-Plug-System** für ein leichtes Auswechseln des Stromkabels
- Drehzahl: 9500 U. / Min.



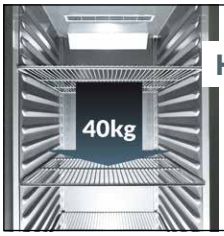


Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Masse (LXØ)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MP 450 Ultra	120933	500 W / 230 V	100 L	450 mm	9500	825 x 125 mm	~~835,–~~	665,–
MP 550 Ultra	120299	750 W / 230 V	200 L	550 mm	9000	925 x 125 mm	~~1.200,–~~	955,–
MP 600 Ultra	119559	850 W / 230 V	300 L	600 mm	9500	980 x 125 mm	~~1.390,–~~	1.110,–
MP 800 Turbo	120078	1000 W / 230 V	400 L	800 mm	9500	1130 x 125 mm	~~1.665,–~~	1.330,–

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS / TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Einschübe mit geprägten Sicken
- FKW- und FCKW-frei
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Stellfüße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken
- **Klimaklasse: 4 (+30 °C UT / 55 % RF)**

Kältemittel R600a



Hygienisch

- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken
- Inkl. 3 Einschubschienen



Wartungs-freundlich

- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem
- Magnettürtdichtungen leicht wechselbar



Formschön

- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar

Kühlschrank in Klasse D	KS 7030 in Klasse B	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
940 kWh / Jahr	478 kWh / Jahr	- 50 %	> 115,–

*Berechnungsbeispiel: KS7030 bei einem Betrieg mit Energiekosten 0,25 € pro kWh

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

KS 7030



B (A ↑ G)

STATT € 2.410,–

1.799,–

KS 1430



C (A ↑ G)

STATT € 3.545,–

2.590,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energie-verbrauch	Netto-inhalt	EEC	Klima klasse	Aktions-preis €
KS 7030	151165	143 W / 230 V	653 x 800 x 1996	0° bis +8 °C	478 kWh / Jahr	452 L	**B**	4	1.799,–
KS 1430	151164	182 W / 230 V	1318 x 800 x 1996	0° bis +8 °C	854 kWh / Jahr	904 L	**C**	4	2.590,–
TKS 7030	151166	362 W / 230 V	653 x 800 x 1996	-18° bis -21 °C	2239 kWh / Jahr	452 L	**D**	4	1.989,–
TKS 1430	151167	623 W / 230 V	1318 x 800 x 1996	-18° bis -21 °C	4720 kWh / Jahr	904 L	**E**	4	3.050,–

KÜHLTISCHE

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch mit Umluftkühlung**
- Gehäuse u. Innenraum komplett **aus rostfreiem CNS 1.4301**
- **Korpushöhe 660 mm**
- Inklusive Oberplatte (auf Anfrage: ohne Oberplatte)
- Boden mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene
- Selbstschließende Türen mit eingearbeiteter Griffleiste
- Türanschlag rechts (wechselbar)
- **Ladenelemente 1/2 mit Fulterer-Vollauszug**
- Temperaturbereich 0 °C / +8 °C
- Korrossionsgeschützer, beschichteter Lamellen-Verdampfer
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
- Verdampferfreier Innenraum
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
- Heißgasabtauung mit Tauwasser-verdunstung
- **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Höhenverstellbare Füße aus CNS

Kältemittel R600a



Hygienisch

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Schubladen mit Fulterer Auszügen



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

- Bis zu 65 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

Kühltisch in Klasse E	KTM 6621 in Klasse A	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
1455 kWh/Jahr	475 kWh/Jahr	- 67 %	> 245,–

*Berechnungsbeispiel: KTM 6621 04 P bei einem Betrieg mit Energiekosten 0,25 € pro kWh

KTM6621 20P



STATT € 2.668,–

2.142,–

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

MONTAGE VOM PROFI

KTM6621 04 P



STATT € 3.820,–

3.070,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energie-verbrauch	Türen/ Laden	Netto-inhalt	EEC	Klima-klasse	Aktionspreis €
KTM 6621 20 P	151747	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	2 / 0	302 L	A	5	2.142,–
KTM 6621 12 P	151750	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	1 / 2	150 L	A	5	2.607,–
KTM 6621 04 P	151751	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	0 / 4	114 L	A	5	3.070,–
KTM 6631 06 P	151754	198 W / 230 V	1792 x 700 x 850	591 kWh / Jahr	0 / 6	171 L	A	5	3.895,–

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **85 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung (Modell 7015: 60 mm)**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- FKW- und FCKW-frei
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Modelle 7035 mit gesprägten Sicken
- **Klimaklasse: 5 (+40 °C UT / 40 % LF)**

Kältemittel R290



Hygienisch

- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken (7035)
- Einschubschienen (Standardausführung)



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

- Bis zu 65 % Kosten sparen bei Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

Tiefkühlschrank in Klasse E	TKS 7035 in Klasse B	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
3.016 kWh / Jahr	1.289 kWh / Jahr	- 57 %	> 430,–

*Berechnungsbeispiel: TKS7035 bei einem Betrieg mit Energiekosten 0,25 € pro kWh

KS 7035



STATT € 3.285,–

2.285,–

R290 KÄLTE MITTEL

TKS 7035



STATT € 3.760,–

2.625,–

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energie-verbrauch	Netto-inhalt	EEC	Klima klasse	Aktions-preis €
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-2° bis +8 °C	329 kWh / Jahr	465 L	**A**	5	2.285,–
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-20° bis -10 °C	1289 kWh / Jahr	458 L	**B**	5	2.625,–

KÜHLTISCH

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch**
- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem **Edelstahl CNS 1.4301**
- Umluftkühlung, steckerfertig
- **Korpushöhe 670 mm**
- Inklusive Oberplatte (optional ohne Oberplatte, Minderpreis 8 %)
- Boden mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung u. optimale Hygiene
- Selbstschließende Türen mit Griffmulde
- Türanschlag rechts (wechselbar)
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
- Rilsanierte Roste GN 1/1
- FKW- und FCKW-frei
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
- Korrossionsgeschützer, beschichteter Lamellen-Verdampfer
- Kühlsystem auf Schienen, zur einfachen Wartung herausziehbar
- Autom. Heißgasabtauung
- Autom. Tauwasserverdunstung
- **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Temperaturbereich -2 / +8° C
- **Teleskopschubladen mit GN 1/1**
- **Klimaklasse: 5 (+40 °C UT / 40 % LF)**

Kältemittel R290



Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

- Bis zu 65 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

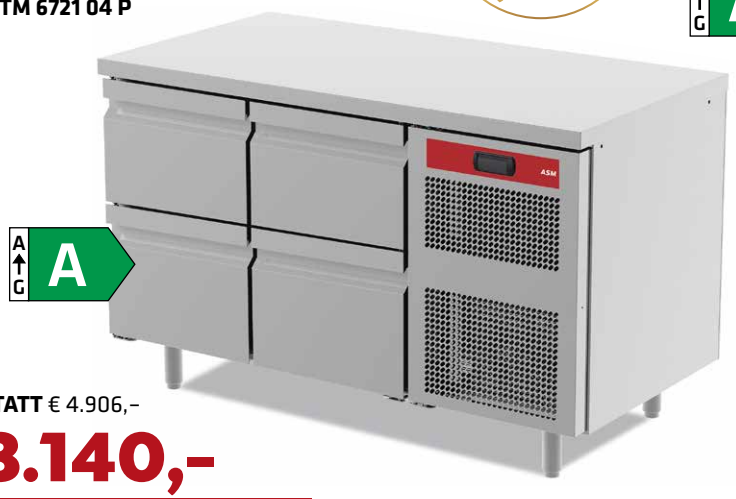
Kühltisch in Klasse E	KTM 6721 in Klasse A	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
1597 kWh/Jahr	576 kWh/Jahr	- 63 %	> 255,–

*Berechnungsbeispiel: KTM6721 bei einem Betrieg mit Energiekosten 0,25 € pro kWh

R290 KÄLTE MITTEL

GEWÄHRLEISTUNG 2 JAHRE

KTM 6721 04 P



A↑G A

STATT € 4.906,–

3.140,–

KTM 6721 20 P



A↑G A

STATT € 3.998,–

2.560,–

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen / Laden	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	**2 / 0**	**A**	5	**2.560,–**
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	**1 / 2**	**A**	5	**2.850,–**
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	**0 / 4**	**A**	5	**3.140,–**
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	**3 / 0**	**A**	5	**2.995,–**
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	**2 / 2**	**A**	5	**3.300,–**
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	**1 / 4**	**A**	5	**3.520,–**
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	**0 / 6**	**A**	5	**3.880,–**

GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Glastür**
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Ausführung Aussen Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **45 mm Energiespar-Isolierung**
- Doppelt verglaste Tür versperrbar
- Mit Aluminiumrahmen und Türgriff
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- LED Beleuchtung
- Digitale Steuerung u. Temperaturanzeige
- **Kältemittel R 600a**



GKSG 400 E



STATT € 1.106,–

718,–

GKSG 600 E



STATT € 1.369,–

889,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
GKSG 400 E	150550	186 W /230 V	626 x 740 x 1865 mm	-1° / +6 °C	865 kWh / Jahr	395 L	B	~~1.106,–~~	718,–
GKSG 600 E	150551	193 W /230 V	780 x 740 x 1865 mm	-1° / +6 °C	952 kWh / Jahr	511 L	B	~~1.369,–~~	889,–

KS 450 I



STATT € 1.255,–

755,–

KS 650 II



STATT € 1.829,–

985,–

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühl-/Tiefkühlschrank mit Volltür**
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Ausführung Außen 3-seitig aus Edelstahl
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- 45 mm Energiespar-Isolierung
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Volltür mit eingelassener Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- **Klimaklasse 4**
- **Kältemittel R 600a**
- **Mod. KS / TKS 650 II:**
  - Fugenloser Innenraum aus Edelstahl
  - Umluft-Kühlung

Modell	Art.Nr.	Kühlsystem	Maße: B x T x H	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
KS 450 I	150294	Statisch	600 x 635 x 1855 mm	+0° bis +8 °C	237 kWh / Jahr	239 L	A	~~1.255,–~~	755,–
TKS 450 I	150300	Statisch	600 x 585 x 1855 mm	-10° bis -18 °C	894 kWh / Jahr	239 L	-	~~1.298,–~~	799,–
KS 650 II	152057	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	+0° bis +8 °C	299 kWh / Jahr	442 L	A	~~1.829,–~~	985,–
TKS 650 II	152058	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	-10° bis -18 °C	1478 kWh / Jahr	442 L	C	~~1.979,–~~	1.199,–

SALADETTE / KÜHLTISCH

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Hygiene-Schneidbrett bedienungsseitig
- **Verdampfer** in Rückwand und Seitenwände eingeschäumt
- Temperaturbereich +2° / +8° C
- Digitale Temperaturanzeige
- **Isolierung FKW- und FCKW frei**
- **Klimaklasse ST (+10°/ +32 °C)**
- **Kältemittel R 600 a**

SAL 921 G



STATT € 899,–

689,–

KTG921



STATT € 1.078,–

775,–

PKTG 921



STATT € 1.098,–

795,–

KT 921-4L



STATT € 1.778,–

1.355,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SAL 921 G	131619	230 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 850	260 L	~~899,–~~	689,–
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	~~1.289,–~~	919,–
KTG921	131625	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	~~1.078,–~~	775,–
KT 921-4L	131626	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	~~1.778,–~~	1.355,–
PKTG921	131629	250 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 1075	201 L	~~1.098,–~~	795,–

KÜHLAUFSATZ

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Pizzatischaufsatz mit stiller Kühlung
- Zur Aufnahme von GN-Behältern (150 mm)
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich +2° / +8 °C
- Sicherheitsglas
- **Kältemittel R 600a**

VRXG 1200



STATT € 733,–

495,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1200	131333	190 W / 230 V	3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1200 x 395 x 430	380 kWh / Jahr	~~733,–~~	495,–
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	~~759,–~~	499,–
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	~~824,–~~	525,–
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	~~849,–~~	559,–
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	~~888,–~~	589,–

EKP 1T2LV



Symbolfoto

R290 KÄLTE MITTEL

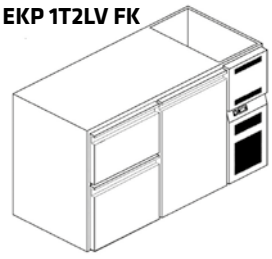
STATT € 4.920,–

3.445,–

GETRÄNKEKÜHLPULT

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Hochdruckgeschäumter Korpus mit 50 mm PUR Isolierung (CFC + HFC frei)
- Automatische Tauwasserabtauung
- Elektronische Steuerung mit digit. Temperaturanzeige
- Flaschenkühlwanne 495 x 280 mm für 8 Flaschen
- Umluft-Abtauung
- Temperaturbereich +2° / +10 °C
- Schubladen mit FULTERER Voll-Auszügen (Tragkraft: 60 kg)
- Installationsfach serienmäßig rechts
- Nutzhöhe Unten: 375 mm / Oben: 270 mm
- Korpushöhe: 850 mm
- Modelle FK mit Flaschensumpf
- **Klimaklasse T +18° /+43 °C**
- **Kältemittel R 290**

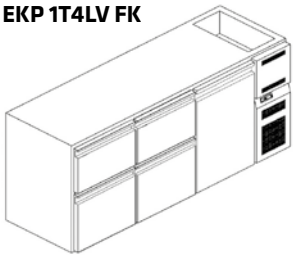
EKP 1T2LV FK



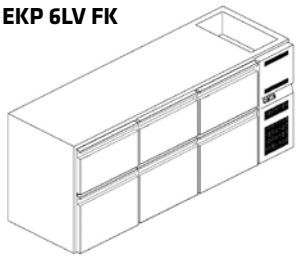
EKP 4LV FK



EKP 1T4LV FK



EKP 6LV FK







Energiespar-Isolierung: 50 mm

FKW- und FCKW-freie Isolierung



Kältesystem

Energieeffizientes Kältesystem mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer



Elektronische Steuerung

Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay



Hygieneausführung

Gerundete Wand- und Bodenecken erleichtern Reinigung

Modell	Art.Nr.	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135814	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	~~4.920,–~~	3.445,–
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	~~5.795,–~~	4.055,–
EKP 4LV	135816	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	~~5.590,–~~	3.910,–
EKP 4LV FK	135815	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	~~6.465,–~~	4.525,–
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	~~6.615,–~~	4.630,–
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	~~7.490,–~~	5.243,–
EKP 6LV	135822	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	~~7.285,–~~	5.100,–
EKP 6LV FK	135821	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	~~8.160,–~~	5.710,–

KÜHLUNG

KÜHL-TIEFKÜHLLADENPULT

- Kühl-Tiefkühlladenpult mit Umluftkühlung, steckerfertig
- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- 2 Auszüge GN 2/1 150 mm mit flexibel wählbarer Kühlleistung (-21° bis -18° oder +1° bis +4 °C)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 50 mm
- Werkzeugfrei wechselbare Magnetdichtung
- Elektronische Steuerung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Verstärkte Arbeitsplatte ermöglicht Kombination mit Auftischgeräten
- Austauschbarer Luftfilter
- 4 Rollen, 2 davon feststellbar
- GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten
- **Kältemittel R 290**



R290 KÄLTE MITTEL



KTL 905-2

STATT € 2.559,–

2.550,–

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTL 905-2	145676	542 W / 230 V	4 x GN 1/1	900 x 700 x 865	1336 kWh / Jahr	~~2.559,–~~	2.550,–
KTL 1230-2	145678	495 W / 230 V	6 x GN 1/1	1230 x 700 x 865	1416 kWh / Jahr	~~3.209,–~~	2.910,–

R290 KÄLTE MITTEL

QUALITY MADE IN EUROPE

NMK



AB €

2.879,–

NASSMÜLLKÜHLER

- Nassmüllkühler zur Kühlung von organischen Abfällen, steckerfertig, fertig montiert
- **Sichtseiten und Innenraum komplett aus CNS 1.4301**
- Einfüllklappe(n) in der Decke 400 x 400 mm
- Elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige und Spritzwasserschutz
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Leistungsstarke tropenfeste Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2 °C
- Winterschaltung | Sumpfheizung
- Mit glatten Innenflächen gefertigt
- **Kältemittel R 290**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
NMK 240-1	150358	190 W / 230 V	1 x 240 l	1100 x 875 x 1280	1095 kWh / Jahr	~~4.210,–~~	2.879,–
NMK 240-2	150360	220 W / 230 V	2 x 240 l	1750 x 875 x 1280	1204 kWh / Jahr	~~5.640,–~~	3.862,–
NMK 240-3	150361	270 W / 230 V	3 x 240 l	2400 x 875 x 1280	1642 kWh / Jahr	~~6.890,–~~	4.635,–

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

- **Steckerfertiger Schnellkühler / Schockfroster** mit Programmsteuerung
- Gehäuse und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Hochauflösende bedienerfreundliche 2,8“ Touchscreen-Steuerung
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaum-isolierung FKW- und FCKW-frei**
- Selbstschließende Türe mit ergonom. Griffmulde
- Schockkühlen: +90 °C / +3 °C (90 Min.)
- Schockgefrieren: +90 °C / -18 °C (240 Min.)
- Kondensator mit variablem Luftstrom
- Elektronisches Expansionsventil
- 4 justierbare Stellfüße aus rostfreiem Edelstahl
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle
- **Klimaklasse 5**
- **Kältemittel R 290**



Wirtschaftlichkeit

Der Einsatz von Schockfrostern ermöglicht wesentlich längere Produkthaltbarkeit und Reduktion der Produktions- und Personalkosten.

Produktqualität

Nachhaltige Bewahrung der Produktqualität – Farbe und Form, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bleiben erhalten.

Vielseitigkeit

Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen, Speiseeis, uvm. – Schockfrosten ermöglicht ein Maximum an Kreativität und Flexibilität für Ihre Speisekarte.

Hygiene

Schockfroster gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit und Hygiene für Sie und Ihre Gäste.

SKF3



STATT € 3.323,–

2.490,–

R290 KÄLTE MITTEL

MONTAGE VOM PROFI

SKF8



SKF5



STATT € 4.398,–

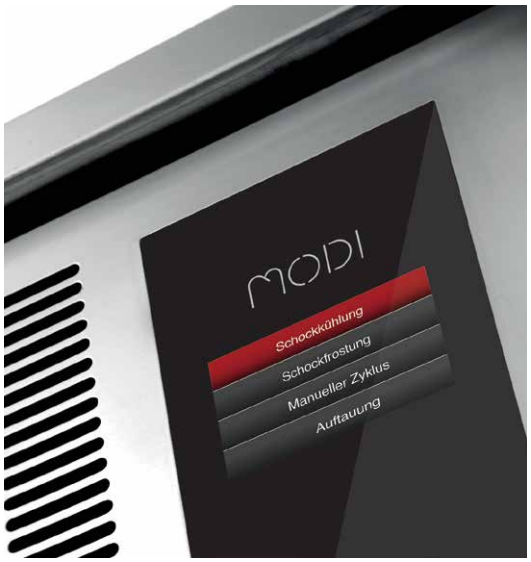
3.175,–

STATT € 5.942,–

4.499,–

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
SKF3	150172	15 kg	6 kg	3 x GN 1/1	590 x 700 x 520 mm	590 W / 230 V	~~3.323,–~~	2.490,–
SKF5	150173	23 kg	13 kg	5 x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 720 x 850 mm	1100 W / 230 V	~~4.398,–~~	3.175,–
SKF8	150174	40 kg	24 kg	8x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1290 mm	2000 W / 230 V	~~5.942,–~~	4.499,–
SKF10	150175	50 kg	30 kg	10x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1420 mm	2000 W / 230 V	~~6.655,–~~	4.749,–

KÜHLUNG



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

- **Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Steckerfertiges Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **65 mm Energiesparisolierung FKW- und FCKW-frei**
- Problemloser Wechsel von GN auf EN, wobei stets ein korrekter Luftfluss im Innenraum gewährleistet wird
- **Kältemittel R 290**
- **Klimaklasse 5**

STEUERUNG

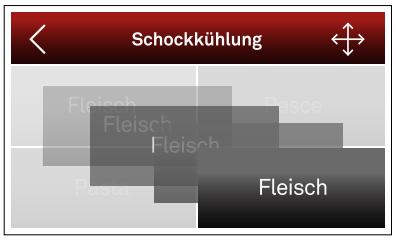
- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen: +90 / +3 °C (90 Min.)**
- **Schockgefrieren: +90 / - 18 °C (240 Min.)**
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle

R290 KÄLTE MITTEL

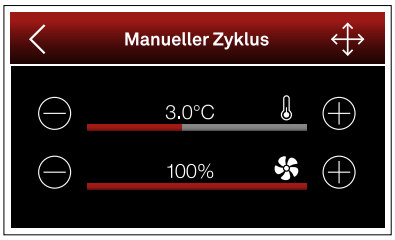
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UG UP



STATT € 5.124,–

4.100,–

W7UG UP



STATT € 7.269,–

5.815,–

W10U UP



STATT € 10.262,–

7.695,–

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
W5UG UP	142430	20 kg	14 kg	5 x GN 1/1	710 x 700 x 853 mm	1030 W / 230 V	~~5.124,–~~	4.100,–
W7UG UP	142444	32 kg	24 kg	7 x GN 1/1	710 x 700 x 1093 mm	1350 W / 230 V	~~7.269,–~~	5.815,–
W10U UP	142446	50 kg	40 kg	10 x GN 1/1	780 × 800 × 1563 mm	3043 W / 230 V	~~10.262,–~~	7.695,–

EISWÜRFELERZEUGER K

- Profi Eiswürfelerzeuger zur Herstellung von **Hohlwürfeln**
- Gehäuse aus rostfreiem **Edelstahl 1.4301**
- Eisherstellung durch **Paddelsystem**
- Komplett tiefgezogener Vorratsbehälter aus Kunststoff mit antibakterieller Agion-Beschichtung, inkl. Halterung für Eisschaufel
- Perfekter Betrieb auch bei hartem, kalkhaltigem Wasser
- Touch Control zur elektronischen Steuerung mit Eiswürfel-Vorratsanzeige sowie Fehler-Anzeige
- **Praktische App** zur Steuerung d. Kernfunktionen
- **Belüftung in der Frontblende** (Filter ohne Werkzeug demontierbar)
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4“
- Erhältlich in luftgekühlter (A) oder wassergekühlter Version (W)

K23A



50% ENERGIE SPAREN

* im Vergleich zu Produkten mit Sprühsystem

R290 KÄLTE MITTEL

Produziert Hohlwürfel



STATT € 1.604,–

1.123,–

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
K23A	146342	190 W / 230 V	23 kg	7 kg	340 x 545 x 690	~~1.604,–~~	1.123,–
K25A	146344	190 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	~~1.728,–~~	1.185,–
K30A	146346	190 W / 230 V	28 kg	10 kg	400 x 545 x 690	~~1.935,–~~	1.318,–
K36A	146348	230 W / 230 V	36 kg	12 kg	450 x 545 x 690	~~2.174,–~~	1.493,–
K45A	146350	240 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 693	~~2.577,–~~	1.740,–

EISWÜRFELERZEUGER C

- Profi Eiswürfelerzeuger zur Herstellung von **Vollwürfeln**
- Gehäuse aus rostfreiem **Edelstahl 1.4301**
- Eisherstellung durch **Sprühsystem**
- Komplett tiefgezogener Vorratsbehälter, sowie Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch aus Polyethylen
- **Praktische App** zur Steuerung der Kernfunktionen
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Vollautom. Produktionssteuerung
- **Belüftung in der Frontblende**
- Alle schmutzanfälligen Komponenten sind frontseitig ausbau- bzw. wartbar
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4“
- Erhältlich in luftgekühlter (A) oder wassergekühlter Version (W)

C28A DP

NEU



R290 KÄLTE MITTEL

STATT € 1.715,–

1.145,–

Inkl. Ablaufpumpe

Produziert Vollwürfel



Modell	Art.-Nr.	Ablaufpumpe	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
C28A	147575		300 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	~~1.625,–~~	1.020,–
C38A	147579		370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	~~1.835,–~~	1.185,–
C46A	147581		480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	~~2.010,–~~	1.285,–
C28A DP	159391	•	300 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	~~1.715,–~~	1.145,–
C38A DP	158787	•	370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	~~1.960,–~~	1.305,–
C46A DP	159392	•	480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	~~2.170,–~~	1.445,–

KÜHLUNG

FLOCKENEISERZEUGER B

- **Luftgekühlter Flockeneiserzeuger** für Großverbraucher
- Produziert Flockeneis mit einer einstellbarer Restfeuchtigkeit zwischen 15 und 24 %
- **Praktische App** zur Steuerung d. Kernfunktionen
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Horizontal-Plattenverdampfer
- USB Anschluss für Software Update und HAACP Daten Download
- **Belüftung in der Frontblende** mit herausnehmbarem, reinigungsleichtem Filter
- Komplett tiefgezogener Vorratsbehälter aus Polyethylen mit antibakterieller Agion-Beschichtung
- Automatisches Reinigungssystem
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4“
- Optional: Wasserkühlung, OZON-Desinfektions-Kit, Ablaufpumpe

B95CA



NEU

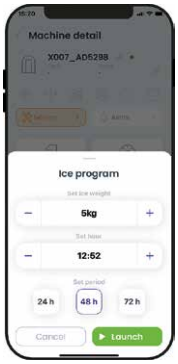
R290 KÄLTE MITTEL

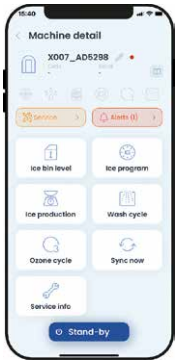
STATT € 3.983,–

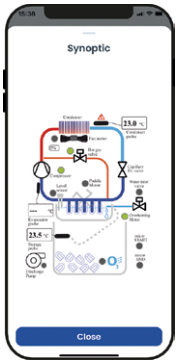
2.730,–

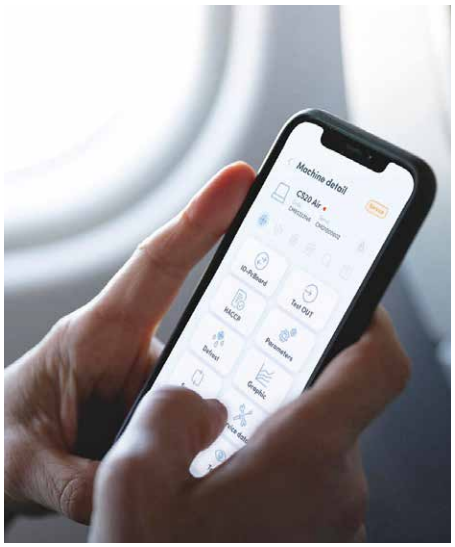
Produziert Flockeneis











PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

- **Patentierte App** für alle ICEMATIC Eiswürfel- und Flockeneiserzeuger (Bluetooth / WIFI)
- Optimierte Eisproduktion mit **maximaler Energieeinsparung** durch Fernsteuerung des Produktionszyklus
- App ermöglicht per Fernzugriff **Vordefinition von exakten Eismengen zu gewünschten Zeitpunkten**
- **Remote-Überwachung** des Produktionsstatus und Speicherfüllstandes, Aktivierung Reinigungsprogramm, Aktivierung OZON-Desinfektionsprogramm (Optional)
- **Verwaltung und Steuerung mehrerer Maschinen mittels einer App**
- Vielseitige Service- und Überwachungsfunktionen

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
B 95 CA	147938	410 W / 230 V	90 kg	18 kg	500 x 597 x 694	~~3.983,–~~	2.730,–
B 130 CA	147940	570 W / 230 V	130 kg	18 kg	560 x 620 x 660	~~4.230,–~~	2.904,–
B 160 CA	147942	610 W / 230 V	168 kg	50 kg	700 x 650 x 995	~~4.565,–~~	3.079,–
B 200 CA	147944	610 W / 230 V	210 kg	50 kg	700 x 650 x 995	~~4.780,–~~	3.285,–



NEU

B A G

R290 KÄLTE MITTEL

AB €

2.635,–

WANDKÜHLREGAL OLIMPO

- LED-Innenbeleuchtung im Deckenteil
- **Elektronische Steuerung, Digitalanzeige**
- 3 verstellbare Edelstahl-Regalböden
- Steckerfertig montiert
- **Umluftkühlung**
- 2 Schiebetüren aus Isolierglas mit reduzierter Tiefe: 570 mm
- Temperatur: +2° bis +4 °C bei 25 °C UT
- Lieferbar in den Breiten: 700 – 2000 mm

Modell	Art.Nr.	Energieverbrauch	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
OLIMPO 100	153300	1092 kWh/ Jahr	730 W / 230 V	1000 x 570 x 2000	~~3.340,–~~	2.635,–
OLIMPO 120	153302	1490 kWh/ Jahr	910 W / 230 V	1200 x 570 x 2000	~~3.575,–~~	2.965,–
OLIMPO 150	153303	1740 kWh/ Jahr	1180 W / 230 V	1500 x 570 x 2000	~~4.140,–~~	3.365,–

FREIKÜHLTHEKE TIBET

NEU

- **Arbeitsplatte aus Edelstahl**
- **Ausstellungsfläche aus Edelstahl**
- **statische Kühlung, Unterbaukühlung mit Tür(en)**
- ungekühlte Zwischenetage aus Glas
- kippbare u. herausnehmbare Frontscheiben
- Bedienseite mit 2 Schiebscheiben
- beschichteter Verdampfer
- Temperatur: +4° bis +6 °C bei 25 °C
- Steckerfertig montiert
- Lieferbar in den Breiten: 1000 – 3000 mm



R290 KÄLTE MITTEL

C A G

AB €

2.048,–

Modell	Art.Nr.	Energieverbrauch	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
TIBET 100	153310	730 kWh / Jahr	193 W / 230 V	1000 x 790 x 1215	~~2.500,–~~	2.048,–
TIBET 150	153312	1095 kWh / Jahr	193 W / 230 V	1500 x 790 x 1215	~~2.835,–~~	2.238,–
TIBET 200	153313	1460 kWh / Jahr	274 W / 230 V	2000 x 790 x 1215	~~3.400,–~~	2.658,–

NEU



C A G

R290 KÄLTE MITTEL

AB €

3.095,–

PANORAMAKÜHLVITRINE KRISTALL

- **Umluftkühlung**
- 3 gekühlte Glaszwischenetagen, höhenverstellbar
- **5-seitiger Glaseinblick, Thermo-Verglasung**
- bedienseitig mit 2 Schiebeglastüren
- Steckerfertig montiert
- Temperatur: +2° bis +6 °C bei 25 °C
- Lieferbar in den Breiten: 1000 – 1500 mm

Modell	Art.Nr.	Energieverbrauch	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
KRISTALL 100	154009	3361 kWh / Jahr	315 W / 230 V	1000 x 780 x 1380	3.095,–
KRISTALL 120	156033	3613 kWh / Jahr	315 W / 230 V	1200 x 780 x 1380	3.335,–
KRISTALL 150	156034	4212 kWh / Jahr	367 W / 230 V	1500 x 780 x 1380	3.625,–

KÜHLUNG

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- **Energieeffiziente Kühlzelle mit 80 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- **Modulsystem** mit 35 unterschiedlichen Größen (2,3 m³ – 13 m³), Auswahl siehe unten
- Segmentbauweise ermöglicht **einfache und rasche Montage**
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Außenwände aus Stahl, Polyester beschichtet (lebensmittelzertifiziert)
- **Bodenelemente CNS mit rutschfester Hart-PVC-Folie beschichtet, reinigungsfreundlich**
- Volltür, selbstschließend, mit Rahmenheizung und Zylinderschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar, 100° Türöffnung mit Offenhaltefunktion
- **Energieeffizientes Kühlaggregat**
- Autom. Abtauung u. elektr. Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40 % RF)
- Nicht für Außenaufstellung geeignet

GEWÄHRLEISTUNG 3 JAHRE

R290 KÄLTE MITTEL

O2 140-140-R



AB €

2.377,–







Kühlzelle	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Aktions preis €	Aggregat	Artikel nummer	Aktions preis €	Regal system	Artikel nummer	Aktions preis €
O2 140-140-R	152145	1400 x 1400 x 2110	2.377,–	O5-14	152216	1.890,–	KIT001	130181	486,–
O2 140-170-R	152146	1400 x 1700 x 2110	2.688,–	O5-14	152216	1.890,–	KIT002	129992	826,–
O2 170-170-R	152151	1700 x 1700 x 2110	2.996,–	O5-26	152219	2.155,–	KIT1050	129995	1.270,–
O2 200-200-R	152158	2000 x 2000 x 2110	3.609,–	O5-26	152219	2.155,–	KIT1056	130191	1.508,–
O2 260-260-R	152167	2600 x 2600 x 2110	4.890,–	O5-46	152221	2.945,–	KIT1065	130206	1.827,–

O12



GEWÄHRLEISTUNG 3 JAHRE

R290 KÄLTE MITTEL

AB €

2.995,–

MINI-KÜHLZELLE / MINI-TIEFKÜHLZELLE

- **Energieeffiziente Kühlzelle mit 80 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Große Kapazität (1500 L) auf kl. Aufstellfläche (1,2 m²)
- Segmentbauweise ermöglicht **einfache und rasche Montage**
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Außenwände aus Stahl, Polyester beschichtet
- **Bodenelemente aus CNS, reinigungsfreundlich**
- Gewölbte Volltür, selbstschließend, mit Rahmenheizung und Zylinderschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar, 100° Türöffnung mit Offenhaltefunktion
- **inschubschienen für 5 St. CNS-Roste (3 St. inkl.)**
- Energieeffizientes Kühlaggregat
- Autom. Abtauung u. elektr. Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40 % RF)
- Nicht für Außenaufstellung geeignet

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Aktionspreis €
012	152638	769 W / 230 V	-2° / +8 °C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m³	2.995,–
014	152639	890 W / 230 V	-18° / -23 °C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m³	3.690,–

ASM

Edelstahl CNS 1.4301 PROFI AUSFÜHRUNG

QUALITY MADE IN EUROPE

DUNSTABZUGSHAUBE WH

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Punktverschweißt
- **Flammschutzfilter nach DIN 18869 Bauart A, komplett CNS 1.4301**
- Umlaufende Fettauffangrille
- Öl-Ablaufhahn
- Einbauleuchte IP65 mit Plexiglasabdeckung

WH



AB €

787,–

WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
WH 7-10	119287	1000 x 700 x 450	787,–
WH 7-12	116549	1200 x 700 x 450	842,–
WH 7-14	116384	1400 x 700 x 450	904,–
WH 7-16	116232	1600 x 700 x 450	966,–
WH 7-18	116832	1800 x 700 x 450	1.068,–
WH 7-20	117645	2000 x 700 x 450	1.193,–
WH 9-10	119287	1000 x 900 x 450	874,–
WH 9-12	115793	1200 x 900 x 450	900,–
WH 9-14	116477	1400 x 900 x 450	930,–
WH 9-16	119710	1600 x 900 x 450	1.006,–
WH 9-18	114325	1800 x 900 x 450	1.073,–
WH 9-20	117010	2000 x 900 x 450	1.151,–

MIT MOTOR

Modell	Artikelnummer	Aktionspreis €
WH 7-10 M	116921	1.101,–
WH 7-12 M	117366	1.144,–
WH 7-14 M	119794	1.187,–
WH 7-16 M	117792	1.252,–
WH 7-18 M	116832	1.346,–
WH 7-20 M	118820	1.439,–
WH 9-10 M	116245	1.450,–
WH 9-12 M	118555	1.150,–
WH 9-14 M	114697	1.282,–
WH 9-16 M	119620	1.334,–
WH 9-18 M	118775	1.462,–
WH 9-20 M	118967	1.595,–

ARBEITSTISCH AT PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- verschweißte Ausführung

ARBEITSTISCH AT EASY LINE

- Ausführung wie oben
- Unterbau aus CS 1.4016
- verschraubte Ausführung

AT



AB €

310,–



Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AT-710	1000 x 700 x 870	143456	310,–	118582	399,–
AT-712	1200 x 700 x 870	143458	341,–	118412	445,–
AT-714	1400 x 700 x 870	143460	377,–	118584	495,–
AT-716	1600 x 700 x 870	143462	401,–	118586	521,–
AT-718	1800 x 700 x 870	143464	433,–	118588	585,–
AT-720	2000 x 700 x 870	143466	464,–	117491	625,–

VERBAUTEN

ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- Verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm

ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus CNS 1.4301**
- Unterbau aus CS 1.4016



ASO

AB €

550,–

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
ASO-710	1000 x 700 x 870	143518	550,–	118801	735,–
ASO-712	1200 x 700 x 870	143520	583,–	119662	800,–
ASO-714	1400 x 700 x 870	143522	628,–	126035	915,–
ASO-716	1600 x 700 x 870	143524	651,–	126036	950,–



AST

AB €

599,–

ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- Schiebetüren doppelwandig mit versenkter Griffleiste
- Verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
- Modelle AST-LS mit Schubladenblock mit 3 Laden GN 1/1
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm

AST LS

AB €

1.030,–



ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus CNS 1.4301**
- Unterbau aus CS 1.4016

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-710	1000 x 700 x 850	143572	599,–	124840	765,–
AST-712	1200 x 700 x 850	143574	635,–	120472	845,–
AST-714	1400 x 700 x 850	143576	680,–	117571	920,–
AST-716	1600 x 700 x 850	143578	721,–	119864	1.010,–
AST-718	1800 x 700 x 850	143580	785,–	123516	1.115,–
AST-720	2000 x 700 x 850	143582	837,–	118787	1.215,–
AST-LS714	1400 x 700 x 870	143620	1.030,–	132155	1.257,–
AST-LS716	1600 x 700 x 870	143622	1.071,–	119292	1.381,–
AST-LS718	1800 x 700 x 870	143624	1.144,–	121001	1.441,–
AST-LS720	2000 x 700 x 870	143626	1.241,–	118788	1.525,–

ASM

Edelstahl CNS 1.4301 PROFI AUSFÜHRUNG

QUALITY MADE IN EUROPE

SPÜLTISCH PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit Vertiefung
- Aufkantung 100 x 20 mm
- Tiefgezogenes Becken mit Gefälle zur Auslaufprägung
- Überlaufrohr und Ablauf
- Ablageboden verstärkt
- Höhenverstellbare Füße 40x40 mm
- Tropffläche rechts oder links

SPÜLTISCH EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus Edelstahl 1.4301**
- Unterbau aus Edelstahl 1.4016

SPT1B-706



AB €

505,–

SPT1BAR-712



Symbolfoto

AB €

591,–

SPT2BAR-714



Symbolfoto

AB €

731,–

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Becken	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPT1B-706	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149634	505,–	118968	570,–
SPT1BAR-712	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149640	591,–	115538	731,–
SPT2BAR-714	1400 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149650	746,–	120481	972,–
SPT2BAR-716	1600 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149651	789,–	120421	992,–
SPT2BAR-718	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	2	149652	828,–	120422	1.039,–
SPT2BAR-720	2000 x 700 x 850	600 x 500 x 300	2	149653	895,–	120326	1.098,–

SPÜLCENTER PROLINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Mit Ablageboden
- Oberplattenüberstand mit Abtropffläche 600 mm für Unterbau-Geschirrspüler.

SPC1BAR-712



AB €

550,–

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
SPC1BAR-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	149661	550,–	118968	908,–
SPC1BAL-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	149664	550,–	120161	908,–

VERBAUTEN

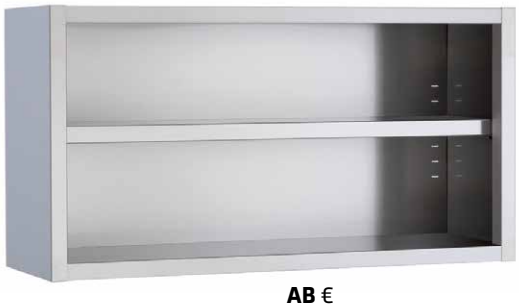
WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Zwischenboden höhenverstellbar
- Doppelwandige Schiebetüren

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

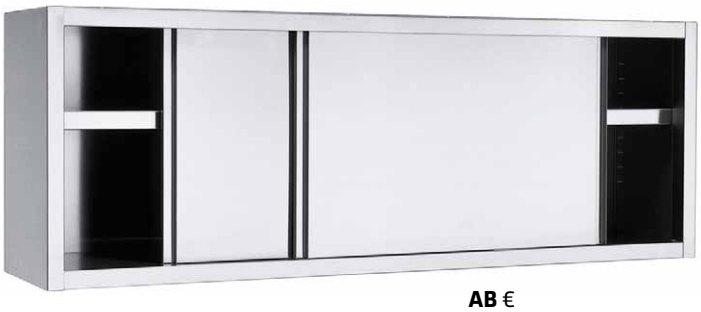
- **Ausführung komplett aus CNS 1.4016**
- Zwischenboden höhenverstellbar
- Doppelwandige Schiebetüren

	Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
OFFEN	WHO-10	1000 x 400 x 660	143662	268,–	118564	310,–
	WHO-12	1200 x 400 x 660	143664	279,–	118566	335,–
	WHO-14	1400 x 400 x 660	143666	309,–	124489	360,–
	WHO-16	1600 x 400 x 660	143668	339,–	118569	400,–
	WHO-18	1800 x 400 x 660	143670	373,–	118570	430,–
SCHIEBETÜR	WHS-10	1000 x 400 x 660	143674	356,–	115769	465,–
	WHS-12	1200 x 400 x 660	143676	369,–	115770	495,–
	WHS-14	1400 x 400 x 660	143678	399,–	115771	545,–
	WHS-16	1600 x 400 x 660	143680	451,–	115772	605,–
	WHS-18	1800 x 400 x 660	143682	498,–	115773	660,–



WHO

AB €
268,–



WHS

AB €
356,–

WANDBORDE/REGALE

- **Ausführung komplett aus Edelstahl**
- Winkelprofil verstärkt
- Wandborde WB-54 ff. = Geräteborde

WR



AB €
129,–

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-312	118630	1200 x 300	~~190,–~~	129,–
WR1-314	118631	1400 x 300	~~202,–~~	137,–
WR1-316	118632	1600 x 300	~~212,–~~	144,–
WR1-318	118634	1800 x 300	~~223,–~~	168,–
WR1-320	118635	2000 x 300	~~283,–~~	187,–
WR2-312	118637	1200 x 300	~~393,–~~	259,–
WR2-314	118638	1400 x 300	~~418,–~~	271,–
WR2-316	118639	1600 x 300	~~446,–~~	285,–
WR2-318	118640	1800 x 300	~~478,–~~	338,–
WR2-320	118641	2000 x 300	~~508,–~~	378,–

WB

AB €
67,–



Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB-308	115765	800 x 300	~~98,–~~	67,–
WB-310	114667	1000 x 300	~~115,–~~	77,–
WB-312	115767	1200 x 300	~~129,–~~	89,–
WB-314	115768	1400 x 300	~~148,–~~	101,–

WB GERÄTE

AB €
75,–



Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB-54*	118436	550 x 400	~~94,–~~	75,–
WB-55*	118437	550 x 500	~~109,–~~	85,–
WB-65*	118438	600 x 500	~~125,–~~	89,–
WB-75**	118439	680 x 500	~~157,–~~	109,–

* Maxlast /Bord 50 kg
** Maxlast /Bord 90 kg

ASM

Edelstahl CNS 1.4301 PROFI AUSFÜHRUNG

QUALITY MADE IN EUROPE



AR50

AB €

167,–

HWB 4040 S



AB €

205,–

HANDWASCHBECKEN

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Eckige Form, rundes Becken
- Zeitgesteuerte Kniebedienung
- Mit Wasserhahn und Aufkantung
- **Modell S mit Seifenspender**

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 4040	141869	400 x 400 x 251	Ø 340	~~324,–~~	205,–
HWB 4040S	141874	400 x 400 x 251	Ø 340	~~361,–~~	225,–

ABFALLEIMER

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- mit Tragegriffen, Deckel und Rollen
- Modell ARP mit **Fußhebel**
- **Varinate S mit Softclose-Deckel**

Modell	Art.Nr.	Fußhebel	Softclose	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	-	-	50 L	~~255,–~~	167,–
ARP 50	118130	x	-	50 L	~~312,–~~	199,–
ARP 50 S	146241	x	x	50 L	~~335,–~~	279,–
ARP 95	146596	x	-	95 L	~~399,–~~	225,–
ARP 95 S	146243	x	x	95 L	~~425,–~~	329,–

GASTRONORM BEHÄLTER

- **Schwere Profi-Ausführung** aus hochwertigem **Edelstahl 1.4301**
- Robust und formbeständig
- Korrosionsbeständig
- Spülmaschinentauglich
- Nach EN 631

GN 1/4



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
265 x 162 x 65	119602	1,8	6,40
265 x 162 x 100	119604	2,8	8,00
265 x 162 x 150	105525	4,0	13,90

GN 1/3



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
325 x 176 x 65	105524	2,5	6,40
325 x 176 x 100	112315	4,0	8,50
325 x 176 x 150	105521	5,7	15,90

GN 1/2



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
325 x 265 x 65	114596	4,0	7,50
325 x 265 x 100	105517	6,5	10,40
325 x 265 x 150	105518	9,5	16,20

GN 2/3



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
354 x 325 x 65	105532	5,5	11,80
354 x 325 x 100	116749	9,0	15,90
354 x 325 x 150	114504	13,0	23,50

GN 1/1



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
530 x 325 x 20	105512	2,5	10,70
530 x 325 x 40	105513	5,0	13,20
530 x 325 x 65	105515	9,0	13,80

GN 2/1



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
650 x 530 x 20	105528	5,0	23,50
650 x 530 x 40	105529	10,0	25,30
650 x 530 x 65	112126	18,5	28,00

ZITRUSPRESSE 38

- **Manuelle Bedienung**
- **Optimale Saftausbeute**
  (Zitronen, Orangen, exotische Früchte)
- **3 Presskegel** für Orangen, Zitronen, Grapefruit und Limonen
- Einfache Reinigung



SANTOS 38

STATT € 486,–

410,–



SAFTZENTRIFUGE J 80 BUFFET

- **Leistungsstarker, geräuscharmer Automatik-Entsafter**
- **Ideal zur Selbstbedienung**
  (Buffet, Kantine, Events, etc.)
- Einzigartiger Einfüllschacht ermöglicht optimale Verarbeitung u. Saftausbeute
- Schräger Sockel mit XL-Tropfenfänger
- Einfache Reinigung



J80 BUFFET

STATT € 2.065,–

1.749,–



STATT € 1.347,–

1.065,–

KÜCHENMIXER 37 4LP

- **Leistungsstarker Gewerbemixer**
- Stufenlose elektr. Drehzahl-regulierung mit Sanftanlauf
- Regelbereich von 0 - 15.000 U/min
- Pulsschalter für 18.000 U/min
- Behälter aus robustem Kunststoff
- Kapazität: 4 Liter

SANTOS 37 4LP



SANTOS 68 EASY CLEAN

STATT € 3.266,–

2.360,–

SAFTZENTRIFUGE 50 C

- **Ausführung aus rostfreiem Edelstahl 1.4301, Aluminiumguss**
- Trennung von Trester und Saft
- **Filterkorb aus Edelstahl Ø 200 mm**
- Einfache und sichere Bedienung
- **Patentiertes Ezy-clean-System**



SANTOS 50C

STATT € 1.590,–

1.130,–

SAFTZENTRIFUGE 68 EASY CLEAN

- **Motorblock, Schleuderkorb u. Saft-behälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Zentrifugalkorb
  mit Edelstahlsieb Ø 165 mm
- Reinigungssystem EZY CLEAN® II
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung 140 l / h**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	~~486,–~~	410,–
J 80 Buffet	145453	700 W / 230 V	260 x 565 x 595	~~2.065,–~~	1.749,–
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	~~1.347,–~~	1.065,–
Santos 50C	100599	800 W / 230 V	260 x 470 x 450	~~1.590,–~~	1.130,–
Santos 68 Easy Clean	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	~~3.266,–~~	2.360,–

KALT / HEISSBUFFET

- Speisenausgabe aus **Edelstahl 1.4301** mit statisch **gekühlter** Wanne +2° bis +10 °C bzw. **beheizte** Wanne +20° bis +90 °C
- Abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuereinheit
- Automatische Abtauung
- Kältemittel R290
- Standarddekor: Wenge / Eiche
- Fixe Haube aus Glas
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Inklusive beidseitige Tablettrutschen (920 x 250 mm / klappbar)
- **Achtung:** Zwischenstege und GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten

SB 40



AB €

3.256,–

Modell	Wenge	Eiche	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SB 40 C	136660	148788	3000 W / 230 V	+20° / +90 °C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	~~3.840,–~~	3.256,–
SB 40 F	136197	148779	500 W / 230 V	+2° / +10 °C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	~~3.934,–~~	3.325,–

SPEISEAUSGABEWAGEN

- **Ausführung aus Edelstahl 1.4301**
- **Tiefgezogene Warmhaltebecken**
- Ein/Aus Kippschalter
- Sicherheitsgriff und Spiralkabel
- mit Bodenbord
- 4 Rollen (2 mit Feststellbremse)



NEU

SW2 21S



STATT € 1.419,–

1.028,–

SW2 31S



STATT € 1.949,–

1.425,–

SW2 41S



STATT € 2.398,–

1.800,–

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SW2 21S	153852	1400 W / 230 V	+30° / +80 °C	903 x 630 x 900	2 x GN 1/1 -200	~~1.419,–~~	1.028,–
SW2 31S	153853	2100 W / 230 V	+30° / +80 °C	1233 x 630 x 900	3 x GN 1/1 -200	~~1.949,–~~	1.425,–
SW2 41S	153854	2800 W / 230 V	+30° / +80 °C	1573 x 630 x 900	4 x GN 1/1 -200	~~2.398,–~~	1.800,–

PANORAMA-KÜHL- ODER TIEFKÜHLVITRINE

- **Steckerfertige Panoramakühl- oder Tiefkühlvitrine (Umluftkühlung)**
- Unterbau und Rahmenkonstruktion aus lackiertem Stahl Schwarz
- Vollglas-Tür mit magnetischem Verschluss und integriertem Griff
- 5 verstellbare Etagen aus gehärtetem Glas (Maße siehe Tabelle)
- Rundum Isolierverglasung Thermopane
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10 °C bzw. -5° / bis -20 °C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Fahrbar auf 4 Rollen (2 mit Feststeller)
- **Kältemittel R290 / Klimaklasse 3**



RD600



STATT € 3.250,–

2.600,–

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Nettoinhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
RD 600 F	150166	Kühlen	420 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	~~3.250,–~~	**2.600,–**
RD 800 F	150323	Kühlen	440 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	~~4.145,–~~	**3.316,–**
RDN 600 F	150324	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	~~5.895,–~~	**4.978,–**
RDN 800 F	150325	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	~~6.470,–~~	**5.327,–**

HD800



STATT € 2.287,–

1.642,–

PANORAMA-WARMHALTE- ODER KÜHLVITRINE

- **Steckerfertige Panoramakühlvitrine (Ausführung Umluft gekühlt oder beheizt)**
- Unterbau und Rahmenkonstruktion **aus rostfreiem Edelstahl**
- 440 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenraum geeignet für GN1/1 oder EN60/40 (Mod. 800 2xGN1/1 bzw. Mod. 1200 3xGN1/1)
- 5-seitiger Panorama-Glaseinblick, rundum Isolierverglasung Thermopane
- Bedienseitig mit Schiebegläsern
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10 °C bzw. +20° bis +90 °C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- **Kältemittel R290 / Klimaklasse 4**

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
HD 800	139402	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	~~2.287,–~~	**1.642,–**
HD 1200	139403	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	~~2.699,–~~	**2.225,–**
CD 800	134731	Kühlen	390 W / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	~~2.800,–~~	**2.100,–**
CD 1200	134911	Kühlen	430 W / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	~~3.650,–~~	**2.735,–**

SPÜLSYSTEME



GLÄSER- / GESCHIRRSPÜLER CLEAR

- **ECC hygieneoptimierte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **PRO TOUCH Steuerung** mit kapazitiven Tasten für intuitive Bedienung mit 10 Programmen
- **2 LED Displays** zur Anzeige von Temperatur und Dialogmeldungen
- **Plexiglas-Frontpanel** (2 mm stark, kratzfest) für zuverlässigen Schutz des Displays
- **PRO DRAIN** Dreifachfiltersystem
- **EDS Abwassersystem** für verbessertes Spülergebnis und Reduktion der Betriebskosten
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%
- **EDD** Elektronische Dosierung von Klarspüler und Reiniger
- **EHW** Intelligentes Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Thermostopp-System**
- Vollflächige Tanksiebe aus Kunststoff

CLEAR 441 D

NEU



SERIENAUSSTATTUNG:

- Tanksiebe aus Kunststoff
- 2 Gläserkörbe 390 x 390 mm
- 1 Besteckkörcher
- Schläuche werkseitig montiert
- Klarspülmitteldosiergerät
- Spülmitteldosiergerät

STATT € 1.976,–

1.460,–

CLEAR 461 D

NEU

MONTAGE VOM PROFI



SERIENAUSSTATTUNG:

- Tanksiebe aus Kunststoff
- 1 Geschirrkorb 500 x 500 mm
- 1 Universalkorb 500 x 500 mm
- 1 Besteckkörcher
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 3.052,–

2.198,–

Bezeichnung	CLEAR 441	CLEAR 441 D	CLEAR 461 D
Artikelnummer	157497	157498	157501
Anschlusswert	3,2 kW /230V	3,2 kW /230V	7,5 kW / 400 V
Wasserverbrauch	1,5 l	1,5 l	1,8 l
Maße: B x T x H (mm)	436 x 535 x 670	436 x 535 x 670	575 x 605 x 820
Einschubhöhe	320 mm	320 mm	365 mm
Reinigerdosiergerät		•	•
Listenpreis €	~~1.795,–~~	~~1.976,–~~	~~3.052,–~~
Aktionspreis €	**1.292,-**	**1.460,-**	**2.198,-**

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER CLEAR 481 D

- **ECC hygieneoptimierte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **PRO TOUCH Steuerung** mit kapazitiven Tasten für intuitive Bedienung mit 10 Programmen
- **2 LED Displays** zur Anzeige von Temperatur und Dialogmeldungen
- **Plexiglas-Frontpanel** (2 mm stark, kratzfest) für zuverlässigen Schutz des Displays
- **PRO DRAIN** Dreifachfiltersystem
- **EDS Abwassersystem** für verbessertes Spülergebnis und Reduktion der Betriebskosten
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%
- **EDD** Elektronische Dosierung von Klarspüler und Reiniger
- **EHW** Intelligentes Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **ELS** Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität
- **Thermostopp-System**
- Vollflächige Tanksiebe aus Kunststoff

Bezeichnung	CLEAR 481 D
Artikelnummer	157503
Anschlusswert	9,5, kW / 400V
Wasserverbrauch	2,0 l
Maße: B x T x H (mm)	633 x 750 x 1590
Einschubhöhe	470 mm
Reinigerdosiergerät	•
Listenpreis €	~~5.449,–~~
Aktionspreis €	**3.685,–**

CLEAR 481 D

NEU



SERIENAUSSTATTUNG:

- Tanksiebe aus Kunststoff
- 1 Tellerkorb 500 x 500 mm
- 1 Universalkorb 500 x 500 mm
- 1 Besteckkörcher
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 5.449,–

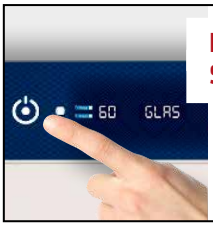
3.685,–

ASM CLEAR DIE NEUEN LEISTUNGSSTARKEN ALLROUNDER



SMART-CLEAN Konstruktion

Doppelwandige hygieneoptimierte Ausführung mit tiefgezogener Korbführung für einfache Reinigung



PRO-TOUCH Steuerung

Benutzerfreundliche Steuerung für intuitive Bedienung mit 10 Programmen



HI-TECH Spülarm

Mit praktischem Klick-System für höchste Anwenderfreundlichkeit



PRO-DRAIN 3-fach Filter

Ermöglicht effektive Schmutzaufnahme



PRO-DOSE

Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler



DUO-FLOW

Patentierte Waschpumpe mit zwei Ausgängen für effizienten, geräuscharmen Betrieb

SPÜLSYSTEME

GLÄSER- / GESCHIRRSPÜLER OCEAN

- **SMART-CLEAN** hygieneoptimierte doppelwandige Konstruktion für einfache Reinigung
- **PRO TOUCH** benutzerfreundliche Steuerung für intuitive Bedienung mit 10 Programmen
- **HARD TOUCH** Bedienpaneel mit robustem Schutzglas
- **HITECH** Spülarm mit Klicksystem für maximale Leistung
- **EWT Duo-Flow** Pumpensystem für mehr Effizienz und weniger Lärm
- **PRO DRAIN** Dreifach-Filtration für effektivere Schmutzaufnahme
- **EHW Hot-Wash-**Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **EDD ProDose** elektronische Dosierung von Klarspüler und Reiniger
- **Thermostop** Überwachung der Spülwassertemperatur
- **Energy-Saving** Absenken der Boilertemperatur im Stand-by

DE Zusatzausstattung

- **EDT Ablaufpumpe und Teilwasserwechsel** für verbessertes Spülergebnis

CDE Zusatzausstattung

- **EDT Ablaufpumpe und Teilwasserwechsel** für verbessertes Spülergebnis
- **ERT Pro Rinse** konstanter Wasserdruck und Temperatur beim Nachspülen
- **Ultra Rinse** Perfektes Spülergebnis bei minimalem Wasserverbrauch

OCEAN 441 D



NEU

MONTAGE VOM PROFI

SERIENAUSSTATTUNG:

- Vollflächige Tanksiebe aus Kunststoff
- 1 Draht-Gläserkorb 390 x 390 mm
- 1 Kunststoff-Gläserkorb 390 x 390 mm
- Besteckkörcher, Untertasseneinsatz
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 2.368,–

1.681,–

OCEAN 461 D

SERIENAUSSTATTUNG:

- Vollflächige Tanksiebe aus Kunststoff
- 1 Kunststoff-Geschirrkorb 500 x 500 mm
- 1 Kunststoff-Universalkorb 500 x 500 mm
- Besteckkörcher, Untertasseneinsatz
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 3.330,–

2.364,–



NEU

Symbolfotos

Bezeichnung	OCEAN 441 D	OCEAN 441 DE	OCEAN 441 CDE	OCEAN 461 D	OCEAN 461 DE	OCEAN 461 CDE
Artikelnummer	154073	154074	153866	154077	154079	154080
Anschlusswert	3,2 kW / 230 V	3,2 kW / 230 V	3,2 kW / 230 V	7,5 kW / 400 V	7,5 kW / 400 V	7,5 kW / 400 V
Wasserverbrauch	1,5 l	1,5 l	1,5 l	2,0 l	2,0 l	1,5 l
Maße: B x T x H (mm)	436 x 535 x 670	436 x 535 x 670	436 x 535 x 670	575 x 605 x 820	575 x 605 x 820	575 x 605 x 820
Einschubhöhe	320 mm	320 mm	320 mm	365 mm	365 mm	365 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•	•	•	•
Ablaufpumpe		•	•		•	•
Nachspülpumpe			•			•
Listenpreis €	~~2.368,–~~	~~2.535,–~~	~~3.059,–~~	~~3.330,–~~	~~3.600,–~~	~~4.015,–~~
Aktionspreis €	1.681,–	1.799,–	2.172,–	2.364,–	2.556,–	2.851,–

SPÜLSYSTEME

GLÄSER- / GESCHIRRSPÜLER RIVER

- **SMART-CLEAN** hygieneoptimierte doppelwandige Konstruktion für einfache Reinigung
- **SMART TOUCH** benutzerfreundliche Steuerung mit 15 Spülprogramme für maximale Flexibilität
- **HARD TOUCH** Bedienpaneel mit robustem Schutzglas
- **HITECH Spülarm** mit Klicksystem für maximale Leistung
- **EWT Duo-Flow** Pumpensystem für mehr Effizienz und weniger Lärm
- **EHW Hot-Wash**-Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **EDD ProDose** elektronische Dosierung von Klarspüler und Reiniger
- **THERMOSTOP** Überwachung der Spülwassertemperatur
- **ENERGY SAVING** Absenken der Boilertemperatur im Stand-by
- **EDT Teilwasserwechsel** für verbessertes Spülergebnis
- **PRO DRAIN** Dreifach-Filtration für effektivere Schmutzaufnahme
- **ERT PRO-RINSE** konstanter Wasserdruck und Temperatur beim Nachspülen
- **ULTRA-RINSE** Perfektes Spülergebnis bei minimalem Wasserverbrauch
- **PRO-SOFT** sanfter Spülstart für sensible Geschirrteile
- **PRO-BALANCE** ausbalancierte Türe
- **Wi-Fi** für Fernverwaltung und Diagnose integriert

RIVER 443 CDE



SERIENAUSSTATTUNG:

- Vollflächige Tanksiebe aus Edelstahl
- 1 Draht-Gläserkorb 400 x 400 mm
- 1 Kunststoff-Gläserkorb 400 x 400 mm
- Besteckkörcher, Untertasseneinsatz
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 3.966,–

2.690,–

RIVER 463 CDE

SERIENAUSSTATTUNG:

- Vollflächige Tanksiebe aus Edelstahl
- 1 Kunststoff-Geschirrkorb 500 x 500 mm
- 1 Kunststoff-Universalkorb 500 x 500 mm
- Besteckkörcher, Untertasseneinsatz
- Schläuche werkseitig montiert



STATT € 5.144,–

3.490,–

Bezeichnung	RIVER 443 CDE	RIVER 443 TDE	RIVER 463 CDE	RIVER 463 TDE
Artikelnummer	154277	154279	154281	154282
Anschlusswert	3,2 kW / 230 V	3,2 kW / 230 V	7,5 kW / 400 V	7,5 kW / 400 V
Wasserverbrauch	1,5 l	1,5 l	1,5 l	1,5 l
Maße: B x T x H (mm)	466 x 556 x 705 mm	466 x 556 x 705 mm	600 x 610 x 820 mm	600 x 610 x 820 mm
Einschubhöhe	320 mm	320 mm	400 mm	400 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•	•
Ablaufpumpe	•	•	•	•
Nachspülpumpe	•	•	•	•
Wasserenthärter		permanent		permanent
Listenpreis €	~~3.966,–~~	~~4.430,–~~	~~5.144,–~~	~~5.605,–~~
Aktionspreis €	**2.690,–**	**3.012,–**	**3.490,–**	**3.810,–**

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER RIVER

- **SMART-CLEAN** hygieneoptimierte Konstruktion mit doppelwandig isolierter Haube für einfache Reinigung
- **SMART TOUCH** benutzerfreundliche Steuerung mit 15 Spülprogramme für maximale Flexibilität
- **HARD TOUCH** Bedienpaneel mit robustem Schutzglas
- **HITECH Spülarm** mit Klicksystem für maximale Leistung
- **EWT Duo-Flow** Pumpensystem für mehr Effizienz und weniger Lärm
- **EHW Hot-Wash-**Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **EDD ProDose** elektronische Dosierung von Klarspüler und Reiniger
- **THERMOSTOP** Überwachung der Spülwassertemperatur
- **ENERGY SAVING** Absenken der Boilertemperatur im Stand-by
- **EDT Teilwasserwechsel** für verbessertes Spülergebnis
- **PRO DRAIN** Dreifach-Filtration für effektivere Schmutzaufnahme
- **ERT Pro Rinse** konstanter Wasserdruck und Temperatur beim Nachspülen
- **ULTRA RINSE** Perfektes Spülergebnis bei minimalem Wasserverbrauch
- **ACCESS Ablaufpumpe** direkt vom Spülraum zugängig
- **PRO-SOFT** sanfter Spülanlauf für sensible Geschirrteile
- **ELS Hebesystem** erleichtert die Haubenöffnung
- **NRG** Autom. Wärmerückgewinnung für bis zu 30 % Energieersparnis und weniger Dampf im Arbeitsraum

RIVER 483 CDE



SERIENAUSSTATTUNG:

- Vollflächige Tanksiebe aus Edelstahl
- 1 Tellerkorb 500 x 500 mm
- 1 Universalkorb 500 x 500 mm
- 1 Besteck-Einsatz
- Schläuche werkseitig montiert

NEU

STATT € 7.995,–

5.756,–

RIVER 483 CDE NRG



NEU

SERIEN-AUSSTATTUNG:

- Vollflächige Tanksiebe aus Edelstahl
- 1 Tellerkorb 500 x 500 mm
- 1 Universalkorb 500 x 500 mm
- 1 Besteck-Einsatz
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 10.729,–

7.725,–

Bezeichnung	RIVER 483 CDE	RIVER 483 CDE NRG (Wärmerückgewinnung)	RIVER 493 CDE	RIVER 493 CDE NRG (Wärmerückgewinnung)
Artikelnummer	154286	154288	154289	154290
Anschlusswert	10,2 kW / 400 V	10,2 kW / 400 V	10,0 kW / 400 V	10,0 kW / 400 V
Wasserverbrauch	1,5 l	1,5 l	1,8 l	1,8 l
Maße: B x T x H (mm)	633 x 750 x 1590 / 2090	633 x 750 x 1590 / 22v83	703 x 750 x 1590 / 2090	703 x 750 x 1590 / 2283
Einschubhöhe	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•	•
Ablaufpumpe	•	•	•	•
Nachspülpumpe	•	•	•	•
Wasserenthärter				
Listenpreis €	~~7.995,–~~	~~10.729,–~~	~~9.869,–~~	~~12.580,–~~
Aktionspreis €	**5.756,–**	**7.725,–**	**7.106,–**	**9.058,–**

SPÜLSYSTEME

MISTRAL 241 X DE

KORBMASSE:
500 x 600 mm



STATT € 4.384,–

3.465,–

MONTAGE
VOM PROFI

SPÜLSYSTEM BOTTLE MASTER

System zum Spülen von Flaschen
8 Flaschen (Hals Ø 17,5 - 90 mm
Höhe max. 300 mm);

Art-Nr. 152816



349,–

UNIVERSALSPÜLER MISTRAL / RIVER

- **ECC Hygieneoptimierte, doppelwandige Konstruktion (CNS 1.4301)**
- **ESI / ELI** Benutzerfreundliche Steuerung mit umfangreichem Programm- und Funktionsspektrum
- **EDT** Frischwassersystem, Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EWT** Waschsystem für mehr Effizienz und weniger Lärmemission
- **EHW** Hotwash-System für raschere Aufheizzeit
- **ERT** Nachspülsystem (Modelle RIVER)
- **NRG** Autom. Wärmerückgewinnung für bis zu 30 % Energieersparnis (Modelle RIVER NRG)

RIVER 345

KORBMASSE:
560 x 630 mm



STATT € 8.925,–

7.475,–

RIVER 345 CDE NRG

KORBMASSE:
560 x 630 mm



STATT € 12.597,–

10.559,–

Bezeichnung	MISTRAL 241 X DE	RIVER 345 CDE	RIVER 345 CDE NRG
Artikelnummer	143877	139217	139218
Anschlusswert	9,8 kW / 400 V	10,5 kW / 400 V	10,5 kW / 400 V
Wasserverbrauch	2,4 L	3,0 L	3,0 L
Maße: B x T x H (mm)	600 x 700 x 850	720 x 780 x 1730	720 x 780 x 1956
Einschubhöhe	405 mm	650 mm	650 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•
Ablaufpumpe	•	•	•
Nachspülpumpe		•	•
Wasserenthärter			
Listenpreis €	~~4.384,–~~	~~8.925,–~~	~~12.597,–~~
Aktionspreis €	**3.465,–**	**7.475,–**	**10.559,–**

SPÜLSYSTEME

PURITY C CLEAN STARTER-SET MIT IQ-METER (Voll- bzw. Teilentsalzung)

- **Hocheffizienter Kalkschutz** für Gläser- und Geschirrspüler
- Stets beste Ergebnisse dank dem neuen **digitalen iQ-Meter** (Kontrollwasserzähler)
- Entfernt unerwünschte Begleitstoffe im Wasser (Kalk, Salz, Chlor, Chloride, Partikel, Gips, etc.)
- **Aktivkohlefilter** zur Reduktion von geruchs- bzw. geschmacksstörenden Substanzen
- **Einsteiger-Set** bestehend aus Purity C Clean Filter, Filterkopf, Anschlusschlauch, Reduzierset, iQ-Meter
- **Wechsel-Filterkartuschen** in 2 Größen ab Lager erhältlich



Modell	Typ	Art.-Nr.	Kapazität	Preis €
Purity C 1100 Clean	Teil-entsalzung	159532	9.000 Liter	399,–
Purity C 1100 Clean Extra	Voll-entsalzung	140360	3.200 Liter	399,–

PURITY C STEAM STARTER-SET MIT IQ-METER (Entkarbonisierung)

- **Hocheffizienter Kalkschutz** für Kaffee-maschinen, Kombidämpfer, Eiswürfler
- Stets beste Ergebnisse dank dem neuen **digitalen iQ-Meter** (Kontrollwasserzähler)
- Entfernt unerwünschte Begleitstoffe im Wasser (Kalk, Chlor, Natrium, etc.)
- **Aktivkohlefilter** zur Reduktion von geruchs- bzw. geschmacksstörenden Substanzen
- **Einsteiger-Set** bestehend aus Purity C Steam Filter, Filterkopf, Anschlussschlauch, Reduzierset, iQ-Meter
- **Wechsel-Filterkartuschen** in verschieden-sten Größen ab Lager erhältlich



Modell	Typ	Art.-Nr.	Kapazität	Preis €
Purity C 500 Steam	Entkarboni-sierung	159535	4.675 Liter	379,–
Purity C1100 Steam	Entkarboni-sierung	159536	7.907 Liter	439,–



SPÜLMASCHINENKÖRBE

- **Variante Kunststoff*** oder **Draht rilsaniert****
- Robuste Ausführung, optimale Wasserzirkulation
- Gläserkorb, 4 teilig Ø 85 mm
- Gläserkorb, 4-5 teilig Ø 80 mm
- Große Auswahl an weiteren Ausführungen auf Anfrage

Modell	Art.-Nr.	Maße B x T x H (mm)	Preis €
Grundkorb* Großmaschig	141535	500 x 500 x 100	20,–
Besteckkorb* Feinmaschig	141624	500 x 500 x 100	19,–
Geschirrkorb* Teller	141627	500 x 500 x 100	20,–
Gläserkorb** Geneigt, 3 Teilig	153571	400 x 400 x 170	61,–
Gläserkorb** Geneigt, 4 Teilig	104356	400 x 400 x 170	63,–
Gläserkorb** Geneigt, 4-5 Teilig	144896	500 x 500 x 170	76,–



SYSTEMREINIGER / KLARSPÜLER

- Flüssiges Geschirr- / Gläser-reiniger bzw. Klarspülkonzentrat
- **Spezialrezeptur** in Premium-qualität für alle herkömmlichen, gewerblichen Spülmaschinen
- **Exzellente Reinigungsleistung,** entfernt eingetrocknete Speiser-este, Stärke, Kaffee/Tee-Ab-lagerungen etc. einwandfrei
- **Anwendung in Kombination** mit Klarspülkonzentrat GT-680

Modell	Art.-Nr.	Gebinde	Preis €
Gläserreiniger 6200	158932	13 Kg	69,–
Geschirrreiniger 8200	158931	13 Kg	69,–
Klarspüler GT680	158930	10 Kg	65,–

Gastronomie-Technik Luka
Esterhazystraße 38
7000 Eisenstadt

Telefon: 0676/930 78 25 oder 0676/930 79 26
Fax: 02682/ 61 429
email: office@gastrotechnikluka.at
web: www.gastrotechnikluka.at

Preisgültigkeit bis 31.12.2026 / Ab Werk Schörfling, Österreich. Verkauf nur solange der Vorrat reicht.
Alle angegebenen Preise sind Kassapreise exkl. MwSt. Auf Wunsch: Lieferung und Montage gegen Aufpreis.
Es gelten unsere AGB. Gewährleistung 12 Monate auf Ersatzteile (24 Monate bei entsprechender Kennzeichnung).
Vorbehaltlich Irrtum, Satz- u. Druckfehler

Design: bb grafics design | Gmunden