



**Rudolf **TANNER** Handelsges.m.b.H.**

A-2320 Schwechat, Haydnstraße 26

Tel.: +43 664 33 50 500 +43 664 45 61 015

E-Mail: [office@rtanner.at](mailto:office@rtanner.at)

Homepage: [www.rtanner.at](http://www.rtanner.at)

Beständigkeit und klare Prozesse trotz sich stetig verändernden Bedingungen sind heute wichtiger als je zu vor. Getreu dem Motto haben wir mit Herzblut nicht nur an unserem neuen Katalog Nr. 36 gearbeitet, den wir Ihnen mit Stolz präsentieren, sondern haben die Zeit genutzt, um Saro noch besser für Sie zu gestalten.

Mit dem Katalog Nr. 36 präsentieren wir Ihnen, neben unserem bekannten Sortiment nicht nur rund 800 neue Artikel aus den verschiedensten Segmenten, sondern auch neue Leistungen, die sich aus neuen Gegebenheiten der aktuellen Zeit herauskristallisiert haben. So tragen wir mit Stolz unsere neue Zertifizierung nach ISO DIN EN 9001 um Ihnen unsere Qualität und unseren Service auch in besonderen Zeiten bieten zu können.

Bewusst und verantwortungsvoll gegenüber uns und unserer Umwelt, stellen wir Ihnen unsere neue Saro App vor, mit der Sie den Katalog stets in der Hosentasche griffbereit haben.

Unsere zielgerichtete Sortimentserweiterung um europäische Produkte, sowie Produkte mit der Klimaklasse 4, oder die Erweiterung unseres Sortiments für den Bedarf von professionellen Supermärkten, spiegeln dabei ebenfalls die Anforderungen und Entwicklungen des Marktes und unserer Kunden wider.

### Wir machen Qualität bezahlbar!

Wir verstehen uns als Partner des Fachhandels und arbeiten täglich daran diese Partnerschaften pflichtbewusst zu pflegen. Schnell, zuverlässig und beständig – Jeden Tag!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.



Walter Spangenberg  
Geschäftsführer



Clemens Hardering  
Vertriebsleiter



Pieter Derksen  
Einkaufsleiter



Tonnie Cornielje  
Verkaufsleiter Export

Wir stehen Ihnen jederzeit bei Fragen zur Seite und freuen uns darauf Sie zu beraten.



Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Deutschland



+49 (0) 2822 9258-0



+49 (0) 2822 18192



info@saro.de



www.saro.de



DIN EN ISO 9001  
REG.-NR. 01 0120137

# Unsere Serviceleistungen im Überblick



Breites Sortiment mit rund 1800 Artikeln aus den Bereichen Hotel, Restaurant, Catering und Supermarkt



Wie gewohnt erhalten Sie eine 24-monatige Garantie auf unsere Geräte. Für gekennzeichnete Geräte erhalten Sie sogar 5 oder 10 Jahre Garantie!



Reparaturservice für Großgeräte vor Ort und garantierte Ersatzteilversorgung für mindestens 10 Jahre



Den Großteil unseres Sortiments finden Sie im Planungsprogramm SWS. Bei Fragen zu unseren Artikeln oder zur Unterstützung beim Erstellen der Zeichnung, sprechen Sie uns einfach an!



Direkte Ansprechpartner für Service, Technik & Vertrieb



Stetige Qualitätskontrolle von ausgewählten Spezialisten in den Werken vor Ort, für einen hohen Qualitätsstandard



Versand innerhalb von 24 Stunden zu Ihnen, oder direkt zu Ihren Kunden



Wir bieten Serviceleistungen im Bereich der Logistik. Von Express bis zum 2-Mann Handling. Sonderwünsche? Sprechen Sie uns an!

## Legende:



Starkstromanschluss



Gasanschluss



Steckerfertig geliefert



Brutto Gewicht in kg



Nicht Steckerfertig geliefert



Temperatur in °C



SARO Vor-Ort Service



Schubladen Abmessungen in mm



Made in Europe



Rost Abmessungen in mm



Abmessungen in mm



GN Behälter



Inhalt in Liter



Tassen

saro



## 1970

nahm Hans Spangerberg das erste Mal an der Anuga teil. Die Lebensmittelmesse in Köln zählt zu den führenden des Landes. Hier mit einem eigenen Stand dabei zu sein, war für Hans Spangerberg ein wichtiger Schritt zum Ausbau seines jungen Unternehmens. Zur Vorführung der Geräte, wie dem Gemüseschneider für die Profiküche, mussten erst einmal einfache Tische genügen – mehr ließ sich im PKW nicht transportieren.



Nachdem das Geschäft bislang immer noch von zu Hause geführt wurde, mussten mit dem zunehmenden Erfolg größere Räumlichkeiten her, die in Aachen gefunden wurden. Hier zog das Team in die ersten richtigen Büroräume mit angeschlossener Lagerhalle.

## 1973

stand abermals eine Vergrößerung an und Hans Spangerberg mietete die Büroräume am Bremer Weg in Emmerich am Rhein an. Seine Ehefrau Kitty unterstützt ihn weiterhin.



## 1980

zieht die Firma in ein größeres Gebäude An der Sandbahn 6, wo das Unternehmen bis heute beheimatet ist.



## 1971

gründet Hans Spangerberg die Spangerberg GmbH in Aachen mit einem Startkapital von 15.000 DM. Was als Nebentätigkeit begann, wuchs schnell zu einem florierenden Geschäft, sodass er schon bald seinen Hauptberuf als Marketingfachmann aufgab, um sich voll und ganz auf den Vertrieb von Küchenkleingeräten konzentrieren zu können. Zu den Topsellern zählten damals der Gemüseschneider Hällde, der bei vielen Universitäten und Firmen wie Lufthansa, Beiersdorf, Mercedes sowie in 15 Appetito Küchen zum Einsatz kam.

## 1975

konnte die Spangerberg GmbH die erste Million erwirtschaften. Ein großartiger Meilenstein, der Hans Spangerberg mit großen Stolz erfüllt. Dass er es einmal so weit bringen würde, hätte selbst er nicht vermutet. Von nun an wurden die Ziele also noch höher gesteckt.

## 1982

wurde das Unternehmen von Spangerberg GmbH in Saro Gastro-Products umbenannt.

## 1985

nimmt das Geschäft weiter Fahrt auf. Mit dem Kauf des neuen Außenlagers im Ossenbruch 7 stehen ab sofort größere Flächen zur Verfügung.

# Firmenhistorie

**1988**

Steigen Sohn Walter Spangenberg und Tochter Tanja Spangenberg mit in das Unternehmen ein. Im Jahr 2008 übernimmt Walter Spangenberg die Geschäftsführung.



**2010**

wurden bereits 5 Millionen Saro-Artikel verkauft, darunter 16.000 Bain Maries, 24.000 Kaffeemaschinen, 19.000 Fritteusen, 47.000 Servierwagen, mehr als 800.000 GN-Behälter und 36.000 Abfallbehälter.

**2003**

wird mit Saro Hong Kong ein zusätzlicher Standort in Asien gegründet.



**2015**

zieht sich Seniorchef Hans Spangenberg aus dem Unternehmen zurück und überlässt seinem Sohn Walter das Geschäft.



**1990**

werden die ersten Niederlassungen in Europa und China eröffnet.



**1995**

gewinnt Saro einen weiteren Standort in den Niederlanden hinzu.



**2004**

etabliert Saro das Quality Check Büro in Guangzhou, um auch an den ferneren Produktionsstandorten die hohen Qualitätsstandards einhalten zu können. Alle Produktionsschritte werden bis heute regelmäßig strengen Kontrollen unterzogen.



**2014**

wird zum einen Saro Frankreich gegründet und außerdem die Lagerfläche in Emmerich am Rhein auf 8.000 Quadratmeter erweitert.

# Firmenhistorie

## 2019

hat Saro sich mit der Unternehmensgruppe Feedaxess aus Frankreich und dessen Marken L2G und Groupe SEDA zusammengeschlossen. Seitdem zählt Saro zu den größten Importeuren für Gastronomie-Equipment in Europa. Außerdem konnten durch die Kooperation neue Märkte und Vertriebskanäle erschlossen werden. So ist nun auch die Ausstattung mit gastronomischer Einrichtung in Groß- und Supermärkten, Raststätten und Tankstellen möglich.



Die Zertifizierung nach DIN zieht eine Menge Arbeit nach sich – aber es lohnt sich.

## 2020

Saro ist nun nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert.



DIN EN ISO 9001  
REG.-NR. 01 0120137

## 2021

ist das Jahr der Neuerungen bei Saro und das will das Unternehmen mit einer Modernisierung des Logos ebenfalls nach außen zeigen.



**2017** wachsendes Sortiment benötigt entsprechende Lagerflächen. 2017 wurde hier also noch einmal deutlich erweitert. Heute stehen in Emmerich am Rhein Hallen mit einer Fläche von über 10.000 Quadratmeter zur Verfügung.



Das Saro-Sortiment wächst mit jedem Jahr und so wundert es nicht, dass im Jahr 2019 bereits der 35. Katalog für den professionellen Großküchen-, Hotel- und Catering-Bereich erschienen ist. Während der Fokus in den Anfängen auf Küchenkleingeräten wie Gemüseschneidern lag, führt Saro mittlerweile ein Vollsortiment vom Kühltisch bis zum Kombidämpfer mit insgesamt 1.800 Katalogartikeln.



Saro sucht immer wieder neue Wege, um den Austausch mit den Kunden zu erleichtern. Aus diesem Grund wurde nun die erste Saro-App entwickelt. Sie ist über die gängigen App-Stores verfügbar und das komplette Saro-Portfolio damit abrufbar. Außerdem wurde ein praktischer Barcodescanner implementiert und das Unternehmen informiert seine Kunden über den Newsbereich der App über Neuheiten und exklusive Angebote.

# Entdecken Sie unser vielseitiges Sortiment

Wir sind Lieferant für Gastronomiebedarf und Großküchentechnik und beliefern Kunden in Gastronomie, Hotel, Catering und Großküchen. Als Großhändler bieten wir Ihnen ein vollständiges Sortiment an Gastrobedarf zu fairen Preisen. Entdecken Sie unsere Produktvielfalt an Gastronomiebedarf von A wie Aufschnittsneider bis Z wie Zubereitungstisch.

## 1.

### KÜHLUNG / PRÄSENTATION

- 1.01 Vitrinen / Kühlregale / Salatbars
- 1.02 Kühlschränke / Gewerbekühlschränke
- 1.03 Minibars / Flaschen- & Weinkühlschränke
- 1.04 Barcooler
- 1.05 Saladetten / Kühltsche
- 1.06 Pizzatische
- 1.07 Aufsatzkühlvitrinen
- 1.08 Tiefkühlschränke / Tiefkühltsche
- 1.09 Eiswürfelbereiter & Behälter
- 1.10 Schockfroster / Kühl - Tiefkühlzellen
- 1.11 Thermometer / Zubehör



## 2.

### VORBEREITUNG KALT

- 2.01 Teigverarbeitung
- 2.02 Fleischverarbeitung
- 2.03 Gemüseverarbeitung
- 2.04 Stabmixer, Blender
- 2.05 Schneidemaschinen & Zubehör
- 2.06 Verpacken, Füllen, Vakuumieren
- 2.07 Thermometer, Waagen & Zubehör



## 3.

### ZUBEREITUNG HEISS

- 3.01 Semiprofessionelle Standherde
- 3.02 700er Profi Kochlinie
- 3.03 900er Profi Kochlinie
- 3.04 Kochkessel / Kippbräter
- 3.05 Pfannen & Töpfe
- 3.06 Thermometer & Zubehör
- 3.07 Warmhaltevitrinen / Heiße Theken
- 3.08 Sous-Vide
- 3.09 Induktion
- 3.10 Braten / Grillen / Kochen
- 3.11 Frittieren
- 3.12 Toaster & Salamander
- 3.13 Warmhalten / Bainmarie / Hot Dog
- 3.14 Mikrowellen
- 3.15 Dörrgeräte / Heißluftöfen & Kombisteamer
- 3.16 Pizzaöfen / Dönergrills & Hähnchengrills



## 4.

### BUFFET UND BANKETT

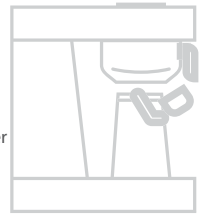
- 4.01 Heißes Buffet / kaltes Buffet
- 4.02 Kühlplatten / Wärmeplatten
- 4.03 Wärmebrücken / Buffetlampen
- 4.04 Bankettwagen - beheizt / Bainmarie Trolley
- 4.05 Saucenspender heiß und kalt / Suppenkessel / Chafing Dishes



## 5.

### KAFFEE UND GETRÄNKEWELT

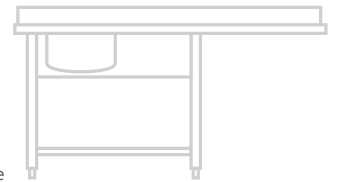
- 5.01 Kakaodispenser / Glühwein- & Heißwasserspender
- 5.02 Kaffeemaschinen & Zubehör
- 5.03 Getränkedispenser / Zitruspressen



## 6.

### EDELSTAHL

- 6.01 Tische 600er / 700er / 800er Serie
- 6.02 Zerlegtische / Hackblöcke
- 6.03 Auspack- / Fülltsche
- 6.04 Spültische / Zu- und Ablauftsche
- 6.05 Schränke / Edelstahlhängeschränke / Schiebetürenschränke / Wärmeschränke
- 6.06 Wand- / Aufsatzborde / Regale
- 6.06 Gastronormbehälter / Roste



## 7.

### REINIGUNG UND HYGIENE

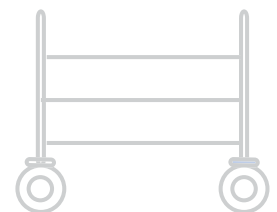
- 7.01 Geschirr-, Gläser-, Topf- & Haubenspülmaschinen
- 7.02 Zubehör / Spülkörbe / Reiniger
- 7.03 Insektenschutz
- 7.04 Händetrockner / Papier- / Seifenspender / Föhn
- 7.05 Handwaschbecken
- 7.06 Armaturen / Vorspülbrausen
- 7.07 Desinfektion
- 7.08 Abfallbehälter / Mülleimer



## 8.

### TRANSPORT UND AUFBEWAHRUNG / HOTEL

- 8.01 Regalwagen / Tablettwagen / Transportwagen
- 8.02 Regalsystem / Regalböden
- 8.03 Tellerstapler
- 8.04 Thermobehälter
- 8.05 Absperrpfosten / Tensatoren
- 8.06 Outdoor
- 8.07 Hotel / Wäschewagen
- 8.08 Kantenschutzsysteme



zum Download der Preisliste



# KÜHLUNG / PRÄSENTATION

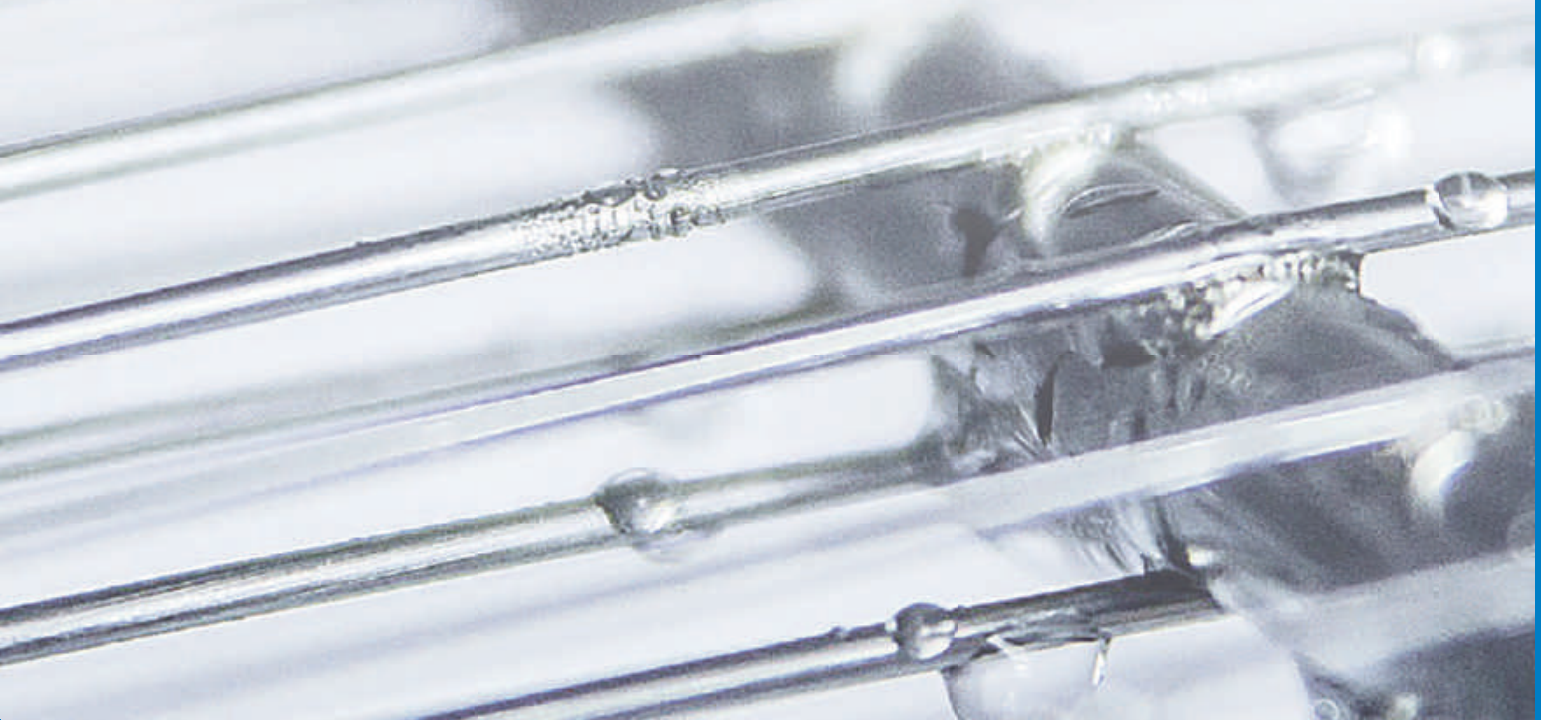
KÜHLUNG / PRÄSENTATION



**Kühlvitri-  
ninen sind heutzutage nicht nur auf ihre reine Funktion, nämlich das Lagern und Bereithalten von Speisen unter optimalen Bedingungen, reduziert. Sie dienen auch dazu, als passive Präsentationshilfe Ihre Ware bestmöglich darzubieten und somit den Umsatz zu steigern.**

Die SARO-Kühlvitri-  
ninen vereinen diese Eigenschaften auch noch mit einer besonders energiesparenden Arbeitsweise. Unsere Kühlvitri-  
ninen sind 4-seitig doppelverglast und somit zusammen mit ihrer geschlossenen Bauweise sehr energieeffizient. Die eingebaute Innenbeleuchtung sorgt dabei für die ansprechende Präsentation des Inhalts.

Alle SARO-Kühlvitri-  
ninen verfügen über energiesparende Umluftkühlung mit automatischer Abtauung. Die eingesetzten Markenkompressoren und Ventilatoren garantieren einen leisen Betrieb und einstellbare Thermostate. Des Weiteren ermöglichen die höhenverstellbaren Roste eine optimale Anpassung an Ihre Bedürfnisse.



*Die SARO-Kühlvitri-  
ninen werden steckerfertig geliefert. Ab einer Bestellmenge von 10 Stück ist ein Bekleben der Geräte mit Ihrem eigenen Design / Branding auf Anfrage möglich.*

# Kühlung / Präsentation

Vitrinen / Kühlregale / Salatbars



LISETTE 160



## Kühlvitrine Modell LISETTE 100, 120 und 160



- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4-seitig doppelverglast
- 2 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Umluftkühlung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LISETTE 100	323-3182	4017337037179
LISETTE 120	323-3185	4017337037186
LISETTE 160	323-3190	4017337037193

LISETTE 100	LISETTE 120	LISETTE 160
230 V - 50 Hz - 0,16 kW	230 V - 50 Hz - 0,16 kW	230 V - 50 Hz - 0,2 kW
+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
68	75	85
B 695 x T 462 x H 670 mm	B 695 x T 580 x H 670 mm	B 873 x T 580 x H 670 mm
85	115	146
<b>Oben:</b> B 642 x T 272 mm <b>Unten:</b> B 642 x T 308 mm	<b>Oben:</b> B 642 x T 372 mm <b>Unten:</b> B 642 x T 408 mm	<b>Oben:</b> B 820 x T 372 mm <b>Unten:</b> B 820 x T 408 mm



KATRIN schwarz

## Kühlvitrine, 100 Liter Modell KATRIN schwarz und weiß



- Material: (Gehäuse) Kunststoff
- 4-seitig doppelverglast
- 2 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



KATRIN weiß

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KATRIN schwarz	330-1030	4017337330065
KATRIN weiß	330-1031	4017337330072
230 V - 50 Hz - 0,16 kW		42,5
<b>Innen:</b> B 600 x T 395 (340) x H 380 mm <b>Außen:</b> B 682 x T 455 x H 675 mm		100
B 600 x T 308 mm		0 / +12





SOPHIE 120



## Kühlvitrine

### Modell SOPHIE 120 und 160

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4-seitig doppelverglast
- 2 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Umluftkühlung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



330-1032



330-1033

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SOPHIE 120	330-1032	4017337330089
SOPHIE 160	330-1033	4017337330102
SOPHIE 120	SOPIE 160	
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	230 V - 50 Hz - 0,18 kW	
0 / +12	0 / +5	
57	65	
B 700 x T 580 x H 680 mm	B 875 x T 580 x H 680 mm	
<b>Oben:</b> B 628 x T 244 mm <b>Unten:</b> B 628 x T 329 mm	<b>Oben:</b> B 806 x T 313 mm <b>Unten:</b> B 806 x T 355 mm	
Ltr 130	160	



### Mini-Umluftkühlvitrine

#### Modell SC 70

- Material: (Gehäuse) Kunststoff
- 4-seitig doppelverglast
- 3 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenraumbelichtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



SC 70 weiß

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SC 70 weiß	330-10001	4017337038794
SC 70 schwarz	330-10051	4017337038824
SC 70 rot	330-10031	4017337038800
SC 70 grün	330-10041	4017337038817

230 V - 50 Hz - 0,18 kW	0 / +12	35
Innen: B 367 x T 305 x H 485 mm Außen: B 428 x T 386 x H 885 mm	B 357 x T 310 mm	68

auch in **weiteren**  
**Farben** erhältlich



## Kühlvitrine

### Modell SC 80 weiß und schwarz

- Material : (Gehäuse) Kunststoff, weiß oder schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- 3 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- Türanschlag rechts (nicht wechselbar)
- LED-Innenraumbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitaler Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung mit Ventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



SC 80 weiß



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 80 weiß	330-1007	4017337047956
SC 80 schwarz	330-1009	4017337047963
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	+0 / +12	36
Innen: B 367 x T 305 x H 635 mm Außen: B 428 x T 386 x H 960 mm	357 x 310 mm	78

## Kühlvitrine

### Modell SC 100 weiß und schwarz

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, weiß oder schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- 4 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenraumbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



SC 100 schwarz



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 100 weiß	330-1012	4017337330393
SC 100 schwarz	330-1013	4017337330409
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	+0 / +12	40,5
Innen: B 367 x T 305 x H 785 mm Außen: B 428 x T 386 x H 1110 mm	B 357 x T 310 mm	98

## Kühlvitrine mit Doppeltür

### Modell SC 100 DT schwarz

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- Glastüren vorne und hinten, gewölbt
- 4 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenraumbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



SC 100 DT schwarz



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 100 DT schwarz	330-1015	4017337063314
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	0 / +12	39 / 41,5
Innen: B 365 x T 307 x H 710 mm Außen: B 429 x T 425 x H 1080 mm	B	98



**Um einen einwandfreien Betrieb der Kühlgeräte sicherzustellen, sollten Sie bei der Auswahl des Standortes folgende Hinweise beachten:**

- Die Kühlgeräte möglichst in geschützten und schattigen Räumen platzieren
- Aufstellen der Geräte möglichst entfernt von Wärmequelle
- Für ausreichend Platz vor den Be- und Entlüftungsgittern sorgen, um eine optimale Belüftung der Kühleinheit zu gewährleisten



SC 280 weiß



### Kühlvitrine Modell SC 280

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, weiss
- 4-seitig doppelverglast
- 4 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenraumbelichtung, separat schaltbar
- Einfach zu reinigen durch herausnehmbaren Boden
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



323-3205



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 280	323-3205	4017337036868
230 V - 50 Hz - 0,26 kW	+3 / +8	118,5
Innen: B 473 x T 418 x H 1478 mm Außen: B 520 x T 485 x H 1842 mm	B 411 x T 404 mm	217

### Kühlvitrine, 235 Liter Modell SVEN weiß und schwarz

- Material: (Gehäuse) Kunststoff
- 4-seitig doppelverglast
- 4 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- 4 Lenkrollen (2 mit Feststellbremsen)
- Türanschlag rechts (nicht wechselbar)
- LED-Innenraumbelichtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



330-1035



330-1036



SVEN schwarz



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SVEN weiß	330-1035	4017337330058
SVEN schwarz	330-1036	4017337330300
230 V - 50 Hz - 0,25 kW	0 / +12	80,5
Innen: B 440 x T 410 x H 1130 mm Außen: B 515 x T 485 x H 1689 mm	B 435 x T 347 mm	235

## Kühlvitrine, 400 Liter Modell LEONIE



330-1100

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4-seitig doppelverglast
- 3 höhenverstellbare Roste, verchromt
- 4 Lenkrollen (2 feststellbar)
- LED-Innenraumbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LEONIE	330-1100	4017337330195
230 V - 50 Hz - 0,5 kW	0 / +12	205
Innen: B 553 x T 553 x H 1164 mm Außen: B 650 x T 650 x H 1908 mm	B 496 x T 562 mm	400



LEONIE



## Kühlregal Modell SIMON



330-1070

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Nachttrollo
- 4 Lenkrollen (2 feststellbar)
- 3 nichtverstellbare Regalböden, stahl pulverbeschichtet
- 4 x LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SIMON	330-1070	4017337330126
230 V - 50 Hz - 1,3 kW	+2 / +10	106
B 494 x T 674 x H 1742 mm	B 445 x T 280 mm	220



SIMON



## Eisvitrine Modell VENEZIA



330-1140

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Komplett klappbare Glasabdeckung
- Inklusive 4 x Speiseeisbehälter (B 165 x T 360 x H 115 mm)
- Auch geeignet für 8 x 1/6 GN-Behälter bis 115mm Tiefe
- Statische Kühlung
- 4 verstellbare Füße
- Digitale Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VENEZIA	330-1140	4017337043903
230 V - 50 Hz - 0,162 kW	-18 / -25	33
B 805 x T 666 x H 356 mm	67	



VENEZIA



# KUCHENTRÄUME & mehr...



Stellen Sie Ihre hausgemachten Kreationen zur Schau mit unseren diversen **Kuchenvitrinen!**



## Kuchenvitrine, 108 Liter Modell ISABELL



330-1034

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4-seitig doppelverglast
- 4 rotierende Roste, verchromt, separat ein-/ausschaltbar
- Abstand der Roste: 100 mm
- LED-Innenbeleuchtung an 2 Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ISABELL	330-1034	4017337330249
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +10	54
B 470 x T 470 x H 870 mm	Ø 382 mm	108



ISABELL



## Kuchenvitrine, 100 Liter Modell SARINA



330-1125

- Material: (Gehäuse) Kunststoff mit Edelstahlblende
- Doppelverglast
- 3 höhenverstellbare Glasböden
- Glasbodenabstand: 168 mm
- Regal manuell drehbar
- Automatisch schließende Tür
- LED-Innenbeleuchtung an 2 Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SARINA	330-1125	4017337330263
230 V - 50 Hz - 0,21 kW	+2 / +8	55
Ø 480 x H 1030 mm	Ø 390 mm	100



SARINA



## Kuchenvitrine, 360 Liter Modell FRANZISKA



330-1127

- Material: Gehäuseunterteil aus Edelstahl, Oberteil aus Glas
- Verstellbare Glasablagen
- Doppelt gehärtetes Glas
- Regal manuell drehbar
- Automatisch schließende Tür
- 5 Rollen, 2 gebremst
- LED-Innenbeleuchtung an 2 Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FRANZISKA	330-1127	4017337 047567
230 V - 50 Hz - 0,46 kW	+2 / +8	140
Ø 680 x H 1750 mm	Ø 530 mm	360



FRANZISKA



# Kühlung / Präsentation

Vitrinen / Kühlregale / Salatbars



PATRICIA



## Kuchenvitrine, 650 Liter

### Modell PATRICIA

- Material : Edelstahl
- 3 verstellbare Glasböden
- Doppelt gehärtetes Glas
- 4 Lenkrollen (2 feststellbar)
- LED-Innenbeleuchtung für jedes Regal und Boden, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Umluftkühlung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



330-1145



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PATRICIA	330-1145	4017337 047574
230 V - 50 Hz - 0,49 kW	+2 / +8	220
B 1200 x T 805 x H 1445 mm	650	



JASMIN



## Kuchenvitrine, 300 Liter

### Modell JASMIN

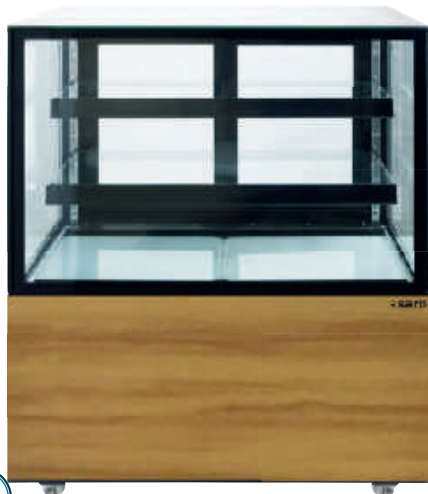
- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4-seitig doppelverglast
- 2 höhenverstellbare Glasböden
- 4 x LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- 4 Lenkrollen (2 feststellbar)
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



330-1105



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
JASMIN	330-1105	4017337330225
230 V - 50 Hz - 0,48 kW	+2 / +8	154
B 915 x T 675 x H 1210 mm	300	



MAXIME



## Kuchenvitrine mit Holzdekor, 300 Liter

### Modell MAXIME

- Material: (Gehäuse) Holzdekor
- 4-seitig doppelverglast
- 2 höhenverstellbare Glasböden
- 4 x LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- 4 Lenkrollen (2 feststellbar)
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



330-1106



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MAXIME	330-1106	4017337 047550
230 V - 50 Hz - 0,48 kW	+2 / +8	154
B 915 x T 675 x H 1210mm	300	



## Salatbuffet

### Modell PREMIUM LINE SB-K 130 / 170 / 200 / 230 weiß

- Lieferung ohne GN-Behälter
- 17cm starke Granitplatte
- Thermostatgesteuertes Kühlsystem, statisch
- Wanne aus 304er Edelstahl
- Stellfläche für Teller
- Glas-Spuckschutz, fest
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe hochglanzweiß mit weißer Granitplatte
- Kältemittel: R290
- Temperaturbereich: 0 / 10 °C



PREMIUM LINE SB-K 200 weiß

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-K 130 W	366-2000	4017337366002
SB-K 170 W	366-2005	4017337062171
SB-K 200 W	366-2010	4017337062188
SB-K 230 W	366-2015	4017337062195

230 V - 50 Hz - 0,57 kW

Modell	Abmessungen (B x T x H)	GN	kg
SB-K 130 W	1300 x 880 x 1350 mm	GN 3 x 1/1	135/170 kg
SB-K 170 W	1700 x 880 x 1350 mm	GN 4 x 1/1	150/195 kg
SB-K 200 W	2000 x 880 x 1350 mm	GN 5 x 1/1	225/270 kg
SB-K 230 W	2300 x 880 x 1350 mm	GN 6 x 1/1	275/335 kg



## Salatbuffet

### Modell PREMIUM LINE SB-K 130 / 170 / 200 / 230 braun-schwarz

- Lieferung ohne GN-Behälter
- 17cm starke Granitplatte
- Thermostatgesteuertes Kühlsystem, statisch
- Wanne aus 304er Edelstahl
- Stellfläche für Teller
- Glas-Spuckschutz, fest
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe braun mit schwarzer Granitplatte
- Kältemittel: R290
- Temperaturbereich: 0 / 10 °C



PREMIUM LINE SB-K 200 braun-schwarz

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-K 130 B	366-2200	4017337062577
SB-K 170 B	366-2205	4017337062584
SB-K 200 B	366-2210	4017337062591
SB-K 230 B	366-2215	4017337063550

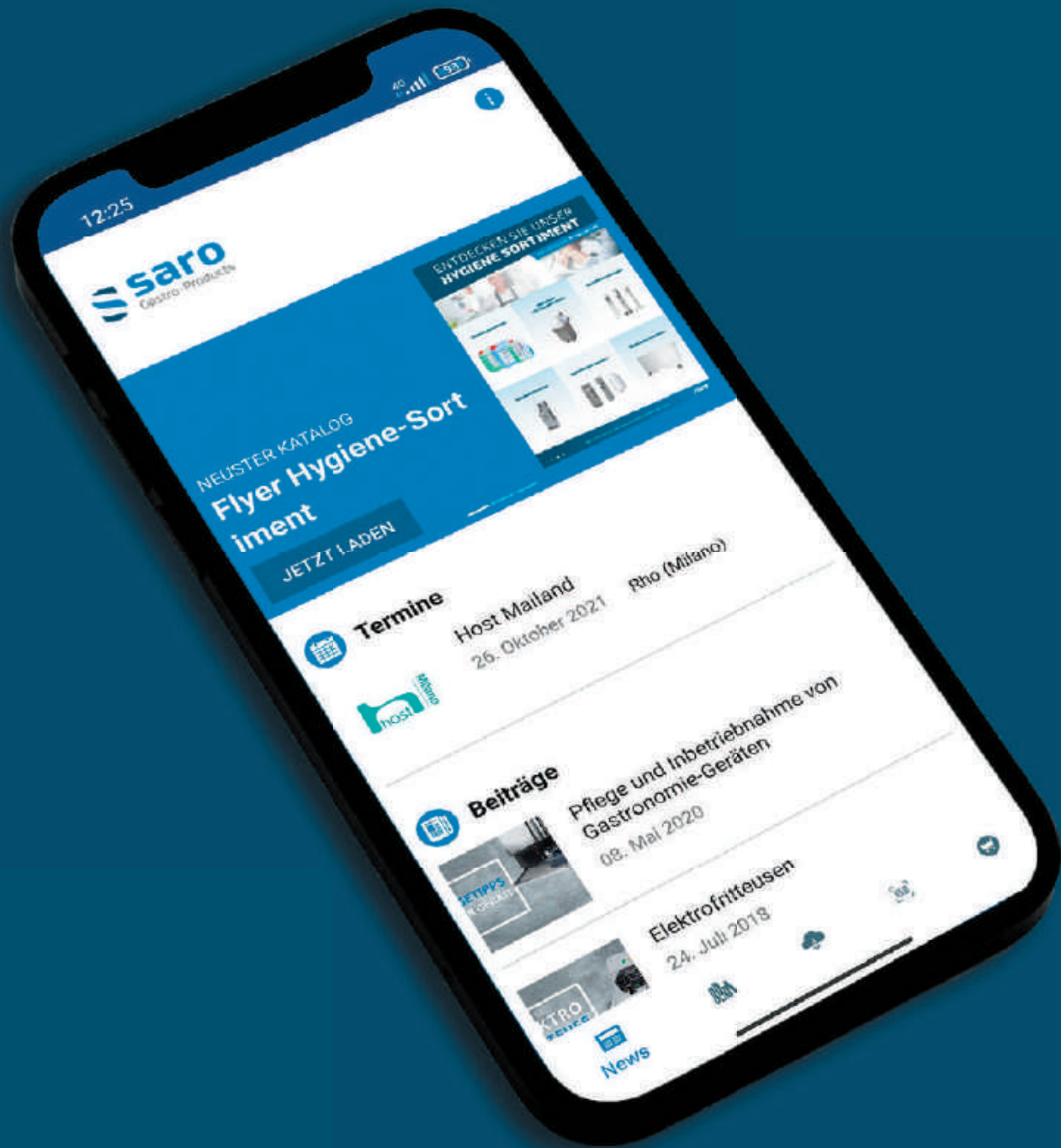
230 V - 50 Hz - 0,57 kW

Modell	Abmessungen (B x T x H)	GN	kg
SB-K 130 B	1300 x 880 x 1350 mm	GN 3 x 1/1	135/170 kg
SB-K 170 B	1700 x 880 x 1350 mm	GN 4 x 1/1	150/195 kg
SB-K 200 B	2000 x 880 x 1350 mm	GN 5 x 1/1	225/270 kg
SB-K 230 B	2300 x 880 x 1350 mm	GN 6 x 1/1	275/335 kg



Kühlung / Präsentation

# DIE NEUE SARO APP IST DA!



## Gewerbekühlschrank - 1/1 GN Modell GN 350 TN



323-1019

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Tür selbstschließend
- 3 höhenverstellbare Roste
- Extra schmal, perfekt für kleine Küchen
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 350 TN	323-1019	4017337324279
230 V - 50 Hz - 0,46 kW	-2 / +8	<b>GN</b> 1/1  131
Innen: B 364 x T 580 x H 1390 mm Außen: B 484 x T 735 x H 2010 mm	B 335 x T 530 mm	301



GN 350 TN



## Gewerbekühlschrank Modell EGN 650 TN



465-3000

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Selbstschließende Tür
- Türanschlag wechselbar
- Umluftkühlung
- Abtauung: automatisch
- Digitale Temperaturkontrolle (Dixell)
- Isolierung: 65 mm
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EGN 650 TN	465-3000	4017337050949
230 V - 50 Hz - 0,215 kW	-2 / +8	<b>GN</b> 2/1  149
B 740 x T 830 x H 2000 mm	3 x B 534 x T 650 mm	650/465



EGN 650 TN



## Gewerbekühlschrank Modell EGN 1400 TN



465-3010

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Selbstschließende Tür
- Umluftkühlung
- Abtauung: automatisch
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EGN 1400 TN	465-3010	4017337061075
230 V - 50 Hz - 0,44 kW	-2 / +8	<b>GN</b> 2/1  239
B 1480 x T 830 x H 2000 mm	6 x B 534 x T 650 mm	1300/960



EGN 1400 TN





**Um die Leistung der Kühlgeräte zu erhalten und eine lange Lebensdauer der Geräte zu gewährleisten ist eine regelmäßige Wartung erforderlich. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung:**



- Während der Wartung muss das Gerät immer spannungsfrei sein
- Der Kondensator sollte alle drei Monate mit einem Staubsauger oder einer Bürste von oben nach unten gereinigt werden (Achtung, die Lamellen sind scharf!), **um den Anspruch der Herstellergarantie nicht zu gefährden.**
- Vorhandene Filter sollten in regelmäßigen Abständen entstaubt bzw. entfettet werden. Dazu eignet sich am besten Wasser mit fettlösendem Reinigungsmittel und eine Bürste. Die Filter können nach der Trocknung wiedereingesetzt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen an Ihrem Gerät. Entfernen Sie Verschmutzungen, oder tauschen Sie spröde Dichtungen aus.
- Reinigen Sie den Innenraum sowie den Abfluss, um ein Abfließen von Tauwasser zu ermöglichen.
- Die kühltechnische Wartung darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.



GN 650 TN PRO

### Kühlschrank MODELL GN 650 TN PRO



323-10205

- Komplette Struktur innen & außen aus Edelstahl AISI 304 mit runden Innenkanten zur leichten Reinigung
- Isolierung 100 mm Dicke für bessere Energieeffizienz
- Automatische Abtauung und automatische Verdunstung von Kondenswasser
- Elektronischer Thermostat und digitale LED-Temperaturanzeige für genaue Steuerung und einfaches Ablesen (DIXELL)
- Selbstschließende Tür
- Magnetische Dichtung kann ohne Werkzeuge ausgetauscht werden
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 650 TN PRO	323-10205	4017337057702
230 V - 50 Hz - 0,55 kW	-2 / +8	86
<b>Innen:</b> B 533 mm x T 700 mm x H 1397 mm <b>Außen:</b> B 740 mm x T 830 mm x H 2010 mm	<b>GN 2/1</b>	521



## Gewerbekühlschrank - 2/1 GN

### Modell TORE GN 700 TN



323-1020

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Selbstschließende Tür, Türanschlag wechselbar
- 3 höhenverstellbare Roste (2/1GN)
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 65 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TORE GN 700 TN	323-1020	4017337323043
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-2 / +8	140
<b>Innen:</b> B 604 x T 680 x H 1397 mm <b>Außen:</b> B 740 x T 830 x H 2010 mm	685	<b>GN</b> 2/1
B 540 x T 630 mm		



TORE GN 700 TN



## Gewerbekühlschrank, 2-türig - 2/1 GN

### Modell TORE GN 1400 TN



323-1025

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Selbstschließende Türen
- 3 höhenverstellbare Roste pro Tür (2/1GN)
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 65 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TORE GN 1400 TN	323-1025	4017337323050
230 V - 50 Hz - 0,70 kW	-2 / +8	239
<b>Innen:</b> B 1344 x T 680 x H 1397 mm <b>Außen:</b> B 1480 x T 830 x H 2010 mm	1476	<b>GN</b> 2/1
B 540 x T 630 mm		



TORE GN 1400 TN



## Gewerbekühlschrank, weiß

### Modell GN 600 TNB



323-1024

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Leichtmetall
- Tür selbstschließend
- 3 höhenverstellbare Roste pro Türe (2/1GN)
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 600 TNB	323-1024	4017337324460
230 V - 50 Hz - 0,30 kW	-2 / +8	160
<b>Innen:</b> B 564 x T 680 x H 1384 mm <b>Außen:</b> B 680 x T 810 x H 2000 mm	537	
B 540 x T 630 mm		



GN 600 TNB





GN 1200 TNB



### Gewerbekühlschrank, weiß

#### Modell GN 1200 TNB



323-1028

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß  
(Innenraum) Leichtmetall
- Türen selbstschließend
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GN 1200 TNB</b>	323-1028	4017337324439
230 V - 50 Hz - 0,60 kW	°C -2 / +8	kg 205
Innen: B 1224 x T 680 x H 1384 mm Außen: B 1340 x T 810 x H 2000 mm	Ltr 1172	<b>GN</b> 2/1
3 x B 540 x T 630 mm je Türe		



EGN 650 TNG



### Gewerbekühlschrank mit Glastür

#### Modell EGN 650 TNG



465-3002

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Selbstschließende Tür
- Umluftkühlung
- Abtauung: automatisch
- Digitale Temperaturkontrolle (Dixell)
- Isolierung: 65 mm
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>EGN 650 TNG</b>	465-3002	4017337054565
230 V - 50 Hz - 0,215kW	°C +2 / +8	kg 147
B 740x T 830 x H 2000 mm	Ltr 650/465	<b>GN</b> 2/1
3 x B 534 x T 650 mm		



GN 600 TNG



### Gewerbekühlschrank mit Glastür - 2/1 GN

#### Modell GN 600 TNG



323-3102

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Innenbeleuchtung: LED
- Tür selbstschließend mit Doppelverglasung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Abtauung: automatisch
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GN 600 TNG</b>	323-3102	4017337036578
230 V - 50 Hz - 0,145 kW	°C +2 / +8	<b>GN</b> 2/1  kg 146,5
Innen: B 564 x T 680 x H 1384 mm Außen: B 680 x T 810 x H 2000 mm	3 x B 540 x T 630 mm	Ltr 537



## Gewerbekühlschrank mit Glastür - 2/1 GN Modell GN 1200 TNG



323-3104

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Türen selbstschließend mit Doppelverglasung
- Innenbeleuchtung: LED
- 3 höhenverstellbare Roste pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



GN 1200 TNG



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 1200 TNG	323-3104	4017337036585
230 V - 50 Hz - 0,195 kW	+2 / +8	<b>GN 2/1</b> 217
<b>Innen:</b> B 1224 x T 680 x H 1384 mm <b>Außen:</b> B 1340 x T 810 x H 2000 mm	B 540 x T 630 mm	1173

## Gewerbekühlschrank - Kühl-Gefrierkombination Modell GN 60 DTV



323-1220

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Tür selbstschließend
- 2 höhenverstellbare Roste pro Tür
- Digitale Temperaturregelung (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a/R290



GN 60 DTV



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 60 DTV	323-1220	4017337 324033
K: 230 V - 50 Hz - 0,3 kW T: 230 V - 50 Hz - 0,6 kW	K: -2 / +8 und T: -18 / -22	191
<b>Innen:</b> 2 x B 560 x T 680 x H 650 mm <b>Außen:</b> B 680 x T 845 x H 2010 mm	B 540 x T 630 mm	2 x 129

## Gewerbekühlschrank - Kühl-Gefrierkombination Modell GN 120 DTV



323-1225

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Links Kühlung, rechts Tiefkühlung
- Türen selbstschließend
- 3 höhenverstellbare Roste pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290/R290



GN 120 DTV



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 120 DTV	323-1225	4017337324040
K: 230 V - 50 Hz - 0,3 kW T: 230 V - 50 Hz - 0,6 kW	K: -2 / +8 T: -18 / -22	236 <b>GN 2/1</b>
<b>Innen:</b> 2 x B 560 x T 680 x H 1380 mm <b>Außen:</b> B 1340 x T 845 x H 2010 mm	B 540 x T 630 mm	2 x 537



EPA 800 TN



### Bäckerei Kühlschrank Modell EPA 800 TN



465-3100

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Selbstschließende Tür
- Mit 10 L-förmigen Laufleisten
- Lieferung ohne Roste/Bleche
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Beheizter Türrahmen um Kondenswasser zu verhindern
- Abtaung: automatisch
- Digitale Temperaturkontrolle (Dixell)
- Isolierung: 65 mm
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel : R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPA 800 TN	465-3100	4017337056538
230 V - 50 Hz - 0,295 kW	+2 / +8	151
B 470 x T 990 x H 2000 mm	737/612	

### Bäckerei Kühlschrank - Rostmaß Modell B 800 TN



323-3106



B 800 TN



- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Tür selbstschließend
- Mit 10 Laufleisten
- Für B 600 x T 800 mm (bzw. 2 x B 600 x T 400 mm) Roste
- Innenbeleuchtung
- Beheizter Türrahmen um Kondenswasser zu verhindern
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 65 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtaung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
B 800 TN	323-3106	4017337036592
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	161
Innen: B 624 x T 861,5 x H 1410 mm Außen: B 740 x T 990 x H 2010 mm	852	

### Fischkühlschrank mit Umluftventilator Modell GN 600 TNF



323-4055



GN 600 TNF



- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Behälter) Kunststoff
- Türanschlag wechselbar, Tür selbstschließend
- Inkl. 7 Behälter, B 600 x T 400 mm
- Digital Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Statische Kühlung mit Ventilatorunterstützung
- Automatische Abtaung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 600 TNF	323-4055	4017337323708
230 V - 50 Hz - 0,3 kW	-5 / 0	152
B 680 x T 845 x H 2010 mm	537	

## Kühlschrank Modell ARV 150 CS TA PO



486-3010

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Klimaklasse: 4
- Umluftventilator
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 4 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 150 CS TA PO	486-3010	4017337058518
230 V - 50 Hz - 0,12 kW	+1 / +8	51
Innen: B 480 x T 410 x H 690 mm Außen: B 600 x T 600 x H 835 mm	122/105	B 475 x T 385 mm B 475 x T 245 mm



ARV 150 CS TA PO



## Kühlschrank Modell ARV 400 SC A PO



486-1520

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Mit Umluftventilator
- Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 400 SC A PO	486-1520	4017337058570
230 V - 50 Hz - 0,25 kW	+1 / +8	71
B 590 x T 643 x H 1820 mm	5 x B 495 x T 428 mm	317/280



ARV 400 SC A PO



## Kühlschrank Modell MM5 A PO



486-4010

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Mit Umluftventilator
- Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Geeignet für GN 2/1  
und 600 x 400 Bleche  
(optional erhältlich)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 A PO	486-4010	4017337058631
230 V - 50 Hz - 0,22 kW	+1 / +8	525/455  97
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	4 x B 650 x T 530 mm	<b>GN 2/1</b>



MM5 A PO



# Kühlung / Präsentation

Kühlschränke / Glastürkühlschränke



MM5 PO



## Kühlschrank Modell MM5 PO



- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß (Innen) Kunststoff, weiß
- Mit Umluftventilator
- Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Geeignet für GN 2/1 und 600 x 400 Bleche (optional erhältlich)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 PO	486-4030	4017337058679
230 V - 50 Hz - 0,22 kW	+1 / +8	525/455  90
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	4 x B 650 x T 530 mm	<b>GN 2/1</b>



ARV 400 SC PO



## Kühlschrank Modell ARV 400 SC PO



- Material: (Gehäuse) weißer kunststoffbeschichteter Stahl (Innen) Kunststoff, weiß
- Mit Umluftventilator
- Klimaklasse : 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 4 Räder und 2 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 400 SC PO	486-1530	4017337058594
230 V - 50 Hz - 0,25 kW	+1 / +8	317/280  71
B 590 x T 643 x H 1820 mm	5 x B 495 x T 428 mm	



ARV 150 CS TA PV



## Kühlschrank Modell ARV 150 CS TA PV



- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, Glastür
- Umluftventilator
- Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 4 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 150 CS TA PV	486-3015	4017337058525
230 V - 50 Hz - 0,13kW	+1 / +8	54
Innen: B 480 x T 410 x H 690 mm Außen: B 600 x T 600 x H 835 mm	122/105	B 475 x 385 mm B 475 x 245 mm

## Kühlschrank Modell MM5 A PV



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß, Glastür 486-4015
- Mit Umluftventilator
- Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Türanschlag wechselbar
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Geeignet für GN 2/1  
und 600 x 400 Bleche  
(optional erhältlich)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 A PV	486-4015	4017337058648
230 V - 50 Hz - 0,22 kW	+1 / +8	525/455  108
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	4 x B 650 x T 530 mm	<b>GN</b> 2/1



MM5 A PV

## Kühlschrank Modell ARV 400 SC A PV



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß, Glastür 486-1525
- Mit Umluftventilator
- Klimaklasse : 4
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Türanschlag wechselbar
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 400 SC A PV	486-1525	4017337058587
230 V - 50 Hz - 0,26 kW	+1 / +8	81
B 590 x T 643 x H 1820 mm	5 x B 495 x T 428 mm	317/280



ARV 400 SC A PV

## Kühlschrank Modell MM5 PV



- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß, Glastür 486-4035
- Umluftventilator
- Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 4 Räder und 2 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- LED-Beleuchtung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Geeignet für GN 2/1  
und 600 x 400 Bleche  
(optional erhältlich)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 PV	486-4035	4017337058686
230 V - 50 Hz - 0,24 kW	+1 / +8	525/455  104
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	5 x B 650 x T 530 mm	<b>GN</b> 2/1



MM5 PV

# Kühlung / Präsentation

Kühlschränke / Glastürkühlschränke



ARV 400 SC PV



## Kühlschrank Modell ARV 400 SC PV



486-1535

- Material: (Gehäuse) weißer kunststoffbeschichteter Stahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß, Glastür
- Mit Umluftventilator
- Klimaklasse : 4
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Türanschlag wechselbar
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 400 SC PV	486-1535	4017337058600
230 V - 50 Hz - 0,26 kW	+1 / +8	81
B 590 x T 643 x H 1820 mm	5 x B 495 x T 428 mm	317/280

## Mit DIXELL Thermostat



HK 200



## Lagerkühlschrank - weiß Modell HK 200



323-2012

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 3 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Zusätzliche Roste bestellbar  
505 x 415 mm: 323-5326  
505 x 225 mm: 323-5327

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200	323-2012	4017337323906
230 V - 50 Hz - 0,12 kW	-2 / +8	58  129
B 600 x T 585 x H 855 mm	2 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm	

## Mit DIXELL Thermostat



HK 400



## Lagerkühlschrank - weiß Modell HK 400



323-2015

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Zusätzliche Roste bestellbar  
505 x 415 mm: 323-5326  
505 x 225 mm: 323-5327

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 400	323-2015	4017337323913
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	94
B 600 x T 585 x H 1855 mm	361	3 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm

## Lagerkühlschrank - weiß Modell HK 600



323-2020

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)

**Zusätzliche Roste bestellbar**  
654 x 525 mm: 323-5324  
654 x 330 mm: 323-5330



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>HK 600</b>	323-2020	4017337323500
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8 °C	120 kg
B 777 x T 695 x H 1895 mm	620 Ltr	<b>GN</b> 2/1
3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm		



## Lagerkühlschrank - Edelstahl Modell HK 200 S/S



323-4000

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 3 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)

**Zusätzliche Roste bestellbar**  
505 x 415 mm: 323-5326  
505 x 225 mm: 323-5327



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>HK 200 S/S</b>	323-4000	4017337323616
230 V - 50 Hz - 0,12 kW	-2 / +8 °C	57 kg
B 600 x T 585 x H 855 mm	129 Ltr	
2 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		



## Lagerkühlschrank - Edelstahl Modell HK 400 S/S



323-4005

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)

**Zusätzliche Roste bestellbar**  
505 x 415 mm: 323-5326  
505 x 225 mm: 323-5327



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>HK 400 S/S</b>	323-4005	4017337323623
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8 °C	90 kg
B 600 x T 585 x H 1855 mm	361 Ltr	
3 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		



Mit DIXELL Thermostat



HK 600 S/S



### Lagerkühlschrank - Edelstahl Modell HK 600 S/S



323-4010

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)

Zusätzliche Roste bestellbar  
654 x 525 mm: 323-5324  
654 x 330 mm: 323-5330



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 S/S	323-4010	4017337323630
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	132 kg
B 777 x T 695 x H 1895 mm	620 Ltr	<b>GN</b> 2/1
3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm		



Mit DIXELL Thermostat



HK 200 B



### Lagerkühlschrank - schwarz Modell HK 200 B



323-2112

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 3 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)

Zusätzliche Roste bestellbar  
505 x 415 mm: 323-5326  
505 x 225 mm: 323-5327



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200 B	323-2112	4017337055586
230 V - 50 Hz - 0,12 kW	-2 / +8	58 kg
B 600 x T 585 x H 855 mm	2 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm	129 Ltr



Mit DIXELL Thermostat



HK 400 B



### Lagerkühlschrank - schwarz Modell HK 400 B



323-2115

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)

Zusätzliche Roste bestellbar  
505 x 415 mm: 323-5326  
505 x 225 mm: 323-5327



Modell	Bestell-Nr.	GTIN	Preis
HK 400 B	323-2115	4017337055593	<b>1.545,00 €</b>
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	94 kg	
B 600 x T 585 x H 1855 mm	361 Ltr		
3 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm			



## Lagerkühlschrank - schwarz Modell HK 600 B



323-2120

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)

Zusätzliche Roste bestellbar  
654 x 525 mm: 323-5324  
654 x 330 mm: 323-5330



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 B	323-2120	4017337055609
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	132
B 777 x T 695 x H 1895 mm	620	<b>GN</b> 2/1
3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm		



HK 600 B



## Bäckereikühlschrank Modell HK 500 B



323-2019

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- Mit 6 Laufleisten
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)

Geeignet für 600 x 400  
Roste/Bleche  
(optional erhältlich)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 500 B	323-2019	4017337057757
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	115
Innen: B 667 x T 570 x H 1485 mm Außen: B 777 x T 725 x H 1720 mm	410	



HK 500 B



## Lagerkühlschrank mit Glastür - weiß Modell HK 200 GD



323-4030

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar
- 3 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)

Zusätzliche Roste bestellbar  
505 x 415 mm: 323-5326  
505 x 225 mm: 323-5327



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200 GD	323-4030	4017337323678
230 V - 50 Hz - 0,12 kW	+2 / +8	66
B 600 x T 585 x H 855 mm	129	
2 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		



HK 200 GD



# Kühlung / Präsentation

## Kühlschränke / Glastürkühlschränke

Mit DIXELL Thermostat



HK 400 GD

### Lagerkühlschrank mit Glastür - weiß Modell HK 400 GD



323-4035

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)

Zusätzliche Roste bestellbar  
505 x 415 mm: 323-5326  
505 x 225 mm: 323-5327



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 400 GD	323-4035	4017337323685
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	+2 / +8	105 kg
B 600 x T 585 x H 1855 mm	361 Ltr	
3 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		

Mit DIXELL Thermostat



HK 600 GD

### Lagerkühlschrank mit Glastür - weiß Modell HK 600 GD



323-2030

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)

Zusätzliche Roste bestellbar  
654 x 525 mm: 323-5324  
654 x 330 mm: 323-5330



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 GD	323-2030	4017337323524
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	+2 / +8	148 kg
B 777 x T 695 x H 1895 mm	620 Ltr	GN 2/1
3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm		



MB 30

### Minibar Modell MB 30



456-1000

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (Innenraum) Kunststoff weiß
- Höhenverstellbares Rost, 2 Türfächer
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- Automatische Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung
- Analoge Temperaturregelung
- Absorptionskühlung: extrem geräuscharm (Klasse A)
- Kältemittel: R717
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MB 30	456-1000	4017337048885
220 V - 50 Hz - 0,65 kW	0/+10	18 kg
B 402 x T 440 x H 500 mm	28 Ltr	

## Minibar

### Modell MB 40

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (Innenraum) Kunststoff weiß
- 2 höhenverstellbare Roste, 2 Türfächer
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- Automatische Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung
- Analoge Temperaturregelung
- Absorptionskühlung: extrem geräuscharm (Klasse A)
- Kältemittel: R717
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



456-1005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>MB 40</b>	456-1005	4017337048892
220 V - 50 Hz - 0,65 kW	0/+10	19,5
B 402 x T 465 x H 560 mm	Ltr 36	



MB 40



## Minibar

### Modell MB 50

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (Innenraum) Kunststoff weiß
- 3 höhenverstellbare Roste, 2 Türfächer
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- Automatische Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung
- Analoge Temperaturregelung
- Absorptionskühlung: extrem geräuscharm (Klasse A)
- Kältemittel: R717
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



456-1007



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>MB 50</b>	456-1007	4017337052219
220 V - 50 Hz - 0,9 kW	0/+10	23
B 402 x T 465 x H 670 mm	Ltr 44	



MB 50



## Minibar

### Modell MB 30 G

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (Innenraum) Kunststoff weiß; Glasfenster
- Tür mit Dreifachverglasung, doppelt beschichtet
- Türrahmen mit Isoliereinsatz für Energieeffizienz
- Höhenverstellbares Rost
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- Automatische Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung
- Analoge Temperaturregelung
- Absorptionskühlung: extrem geräuscharm (Klasse A)
- Kältemittel: R717
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



456-1010



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>MB 30 G</b>	456-1010	4017337048908
220 V - 50 Hz - 0,65 kW	+5/+14	20,5
B 402 x T 428 x H 500 mm	Ltr 28	



MB 30 G



# Kühlung / Präsentation

Kühlschränke / Glastürkühlschränke



## Minibar

### Modell MB 40 G



456-1015

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (Innenraum) Kunststoff weiß; Glasfenster
- Tür mit Dreifachverglasung, doppelt beschichtet
- Türrahmen mit Isoliereinsatz für Energieeffizienz
- 2 höhenverstellbare Roste
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- Automatische Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung
- Analoge Temperaturregelung
- Absorptionskühlung: extrem geräuscharm (Klasse A)
- Kältemittel: R717
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>MB 40 G</b>	456-1015	4017337048915
220 V - 50 Hz - 0,65 kW	+5/+14	22
B 402 x T 453 x H 560 mm	36	



MB 40 G



## Getränkekühlschrank mit Glastür

### Modell GTK 230



437-1000

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Selbstschließende Tür, doppelverglast, abschließbare Tür
- 5 höhenverstellbare Roste
- Analoge Temperaturregelung
- LED-Innenbeleuchtung
- 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Rollen hinten
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 230</b>	437-1000	4017337437009
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	+0 / +10	59
B 530 x T 635 x H 1442 mm	B 440 x T 380 mm	230



GTK 230

## Getränkekühlschrank mit Glastür Modell GTK 310



437-1009

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Selbstschließende Tür, doppelverglast, abschließbare Tür
- 5 höhenverstellbare Roste
- Analoge Temperaturregelung
- LED-Innenbeleuchtung
- 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Rollen hinten
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 310</b>	437-1009	4017337044412
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	0 / +10	71
B 620 x T 635 x H 1562 mm	B 530 x T 380 mm	310



GTK 310



## Getränkekühlschrank mit Glastür - schwarz Modell GTK 360



213-7800

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Kunststoff, schwarz; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Abschließbare Tür
- 5 höhenverstellbare Roste
- 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Transportrollen hinten
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- LED-Innenbeleuchtung
- Analoge Temperaturregelung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



437-1012



**Edelstahl-Transportwagen für GTK 360 - separat erhältlich, siehe unten:  
Abmessung: B 690 x T 690 x H 1820 mm**

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>Transportwagen</b>	213-7800	4017337037636
<b>GTK 360</b>	437-1012	4017337037391
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	+0 / +10	79
B 620 x T 635 x H 1732 mm	B 530 x T 380 mm	360



Edelstahl-Transportwagen

GTK 360



## Getränkekühlschrank mit Werbetafel Modell GTK 282 M



437-1006

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Analoge Temperaturregelung
- 4 höhenverstellbare Roste
- Farbige und weißes Display inklusive
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Rollen hinten
- Abschließbare Tür
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 282 M</b>	437-1006	4017337048014
230 V - 50 Hz - 0,225 kW	+0 / +10	70
B 530 x T 590 x H 1845 mm	B 422 x T 380 mm	282



GTK 282M





GTK 382



### Getränkekühlschrank mit Werbetafel Modell GTK 382



437-1013

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Analoge Temperaturregelung
- 4 höhenverstellbare Roste
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Rollen hinten
- Abschließbare Tür
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 382	437-1013	4017337044337
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	+0 / +10	84 kg
B 620 x T 630 x H 1935 mm	B 502 x T 420 mm	382 Ltr

### Kühlschrank mit Glastür und Werbetafel Modell GTK 320



453-1002



GTK 320



- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4 höhenverstellbare Roste
- Analoge Temperaturregelung und Thermometer zur Kontrolle
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar
- 4 Räder (2 feststellbar)
- Selbstschließende Tür, doppelverglast
- Abschließbare Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 320	453-1002	4017337049240
230 V - 50 Hz - 0,29 kW	+1 / +10	68 kg
B 570 x T 601 x H 1820 mm	B 457 x T 377 mm	320 Ltr

### Kühlschrank mit Glastür und Werbetafel Modell GTK 460



453-1006



GTK 460



- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4 höhenverstellbare Roste
- Analoge Temperaturregelung und Thermometer zur Kontrolle
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar
- 4 Räder (2 feststellbar)
- Selbstschließende Tür, doppelverglast
- Abschließbare Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 460	453-1006	4017337049158
230 V - 50 Hz - 0,30 kW	+1 / +10	85 kg
B 700 x T 610 x H 2079 mm	B 590 x T 375 mm	460 Ltr

## Kühlschrank mit Glastüren und Werbetafel Modell GTK 580



453-1007

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 8 höhenverstellbare Roste
- Analoge Temperaturregelung und Thermometer zur Kontrolle
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar
- 4 Räder (2 feststellbar)
- 2 selbstschließende Türen, doppelverglast
- Abschließbare Türen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 580</b>	453-1007	4017337049189
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+1 / +10	107
B 880 x T 610 x H 1973 mm	B 378 x T 377 mm	580



GTK 580



## Getränkekühlschrank mit Werbetafel - 2-türig Modell GTK 800



437-1015

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß
- 8 höhenverstellbare Roste
- 4 Räder (2 feststellbar)
- Farbige und weißes Display inklusive
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Automatische Abtaung
- Abschließbare Türen
- Umluftkühlung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 800</b>	437-1015	4017337437030
230 V - 50 Hz - 0,56 kW	+0 / +10	164
B 1000 x T 730 x H 2036 mm	8 x B 440 x T 500 mm	800



GTK 800



## Kühlschrank mit Glastür und Werbetafel Modell GTK 425



453-1000

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 5 höhenverstellbare Roste
- Analoge Temperaturregelung und Thermometer zur Kontrolle
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel
- 4 Räder (2 feststellbar)
- Selbstschließende Tür, doppelverglast
- Abschließbare Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 425</b>	453-1000	4017337043477
230 V - 50 Hz - 0,29 kW	+1 / +10	89
B 610 x T 635 x H 1973 mm	B 500 x T 378 mm	425



GTK 425





GTK 425 OC



### Kühlschrank mit Glastür Modell GTK 425 OC



453-1005

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 5 höhenverstellbare Roste
- Analoge Temperaturregelung und Thermometer zur Kontrolle
- LED-Innenbeleuchtung, separat zuschaltbar
- 4 Räder (2 feststellbar)
- Selbstschließende Tür, doppelverglast, abschließbare Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 425 OC	453-1005	4017337047635
230 V - 50 Hz - 0,29 kW	+1 / +10	89 kg
B 610 x T 635 x H 1973 mm	B 500 x T 378 mm	425 Ltr



GTK 850 OC



### Kühlschrank mit Glastüren Modell GTK 850 OC



453-1010

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 10 höhenverstellbare Roste
- Analoge Temperaturregelung und Thermometer zur Kontrolle
- LED-Innenbeleuchtung, separat zuschaltbar
- 4 Räder (2 feststellbar)
- 2 selbstschließende Türen, doppelverglast, abschließbare Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 850 OC	453-1010	4017337047642
230 V - 50 Hz - 0,48 kW	+1 / +10	139 kg
B 1120 x T 595 x H 1973 mm	B 500 x T 378 mm	850 Ltr



GTK 600



### Kühlschrank mit Glastür - schwarz Modell GTK 600



453-1015

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Kunststoff schwarz; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 5 höhenverstellbare Roste und Preisleisten
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung separat schaltbar
- 4 Walzen (360° drehbar)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtaugung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 600	453-1015	4017337056781
230 V - 50 Hz - 0,323 kW	+1 / +10	141,5 kg
Innen: B 660 x T 545 x H 1569 mm Außen: B 750 x T 710 x H 2003 mm	B 637 x T 488 mm	614 Ltr



## Kühlschrank mit Glastüren - schwarz Modell GTK 1000



453-1017

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum und Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 10 höhenverstellbare Roste und Preisleisten
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar, 3x 10,5 Watt
- 4 Walzen (360° drehbar)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 1000</b>	453-1017	4017337056798
230 V - 50 Hz - 0,323kW	+1 / +10	141,5
Innen: B 1163 x T 595 x H 1568 mm Außen: B 1253 x T 710 x H 2003 mm	B 637 x T 488 mm	1081



GTK 1000

## Kühlschrank mit Glastüren - schwarz Modell GTK 1530 S



453-10201

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum und Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 15 höhenverstellbare Roste und Preisleisten
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar, 4x 10,5 Watt
- 8 Walzen (360° drehbar)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 1530 S</b>	453-10201	4017337056880
230 V - 50 Hz - 0,920 kW	+1 / +10	235
Innen: B 1790 x T 545 x H 1569 mm Außen: B 1880 x T 710 x H 2003 mm	5 x B 624 x T 488 mm 10 x B 566 x T 488 mm	1664



GTK 1530 S

## Kühlschrank mit Glastüren – schwarz / weiß Modell GTK 1530



453-1020

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- 15 höhenverstellbare Roste und Preisleisten
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar, 4x 10,5 Watt
- 8 Walzen (360° drehbar)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 1530</b>	453-1020	4017337048625
230 V - 50 Hz - 0,92 kW	+1 / +10	235
B 1880 x T 710 x H 2003 mm	5 x B 624 x T 488 mm 10 x B 566 x T 488 mm	1664



GTK 1530



SK 301



### Kühlschrank mit Glastür - schmal Modell SK 301

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Leichtmetall
- Tür doppelverglast, Tür selbstschließend, nicht abschließbar
- 4 höhenverstellbare Roste und Preisleisten
- 2 höhenverstellbare Füße vorn, 2 Rollen hinten
- Analoge Temperaturregelung
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



323-3150



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SK 301	323-3150	4017337037049
230 V - 50 Hz - 0,21 kW	+2 / +8	85 kg
Innen: B 368 x T 580 x H 1755 mm Außen: B 448 x T 680 x H 1900 mm	B 346 x T 479 mm	301 Ltr



DK 105



### Getränkekühlschrank mit Werbetafel - schmal Modell DK 105

- Material: (Gehäuse und Innenraum) PCM beschichtet, schwarz
- Tür doppelverglast, Tür selbstschließend, nicht abschließbar
- LED Innenbeleuchtung Canopy (2,4 Watt), innen (0,4 Watt) und 2 x an der Tür (3,2 Watt), nicht separat schaltbar
- 4 höhenverstellbare schwarze Roste und Preisleisten
- 4 höhenverstellbare Füße
- Analoge Temperaturregelung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



325-2160



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DK 105	325-2160	4017337059249
230 V - 50 Hz - 0,125 kW	+2 / +8	63 kg
Innen: B 325 x T 343 x H 1005 mm Außen: B 403 x T 455 x H 1505mm	B 308 x T 273 mm	118 Ltr



DK 134



### Getränkekühlschrank mit Werbetafel - schmal Modell DK 134

- Material: (Gehäuse und Innenraum) PCM beschichtet, schwarz
- Tür doppelverglast, Tür selbstschließend, nicht abschließbar
- LED Innenbeleuchtung Canopy (2,4 Watt), innen (0,4 Watt) und 2 x an der Tür (4,8 Watt), nicht separat schaltbar
- 6 höhenverstellbare, schwarze Roste und Preisleisten
- 4 höhenverstellbare Füße
- Analoge Temperaturregelung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



325-2150



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DK 134	325-2150	4017337037230
230 V - 50 Hz - 0,115 kW	+2 / +8	84 kg
Innen: B 325 x T 343 x H 1405 mm Außen: B 403 x T 455 x H 1905mm	B 308 x T 273 mm	150 Ltr

## Kühlschrank mit Glastür, 2-türig - weiß Modell G 920



323-4165

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß Material: (Innenraum) Leichtmetall
- Türen selbstschließend
- 4 höhenverstellbare Roste pro Tür
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



G 920



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 920</b>	323-4165	4017337323821
230 V - 50 Hz - 0,65 kW	+2 / +10	241
Innen: B 1250 x T 580 x H 1270 mm Außen: B 1370 x T 720 x H 1990 mm	B 615 x T 445 mm	1078

## Kühlschrank mit Glastür, 2-türig Modell G 885



453-10081

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Aluminium; einbrennlackiert, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, weiß
- 8 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung (Innenraum und Werbetafel)
- 4 Räder (2 feststellbar)
- 2 selbstschließende Türen, doppelverglast
- Abschließbare Türen
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



G 885



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>G 885</b>	453-10081	4017337054237
230 V - 50 Hz - 0,47 kW	+1 / +10	138
B 1110 x T 690 x H 2079 mm	B 497 x T 457 mm	885

## Flaschenkühltruhe mit Schiebedeckel Modell FKT 935



323-3126

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Deckel) Edelstahl, (Innenraum) Leichtmetall
- Isolierter Schiebedeckel
- Flaschenöffner mit Auffangbehälter
- 4 Lenkrollen (2 feststellbar)
- Abschließbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 40 mm
- Automatische Verdampfer-Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



FKT 935



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>FKT 935</b>	323-3126	4017337 036950
230 V - 50 Hz - 0,3 kW	+2 / +10	100
Innen: B 824 x T 583 x H 725 mm Außen: B 935 x T 687 x H 888 mm	279	



WK40



### Weinlagerschrank

#### Modell WK 40

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, schwarz
- Glastür, abschließbar
- Digitale Steuerung
- 1 Klimazone
- 5 Holzroste
- LED-Beleuchtung, weiß, separat schaltbar
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



446-1015



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 40	446-1015	4017337047628
230 V - 50 Hz - 1,10 kW	+5 / +20	kg 40
B 485 x T 600 x H 820 mm	40	Ltr 118

### 2-Zonen - Weinlagerschrank

#### Modell WK 77D

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, schwarz
- Glastür, abschließbar
- Tür mit Low-E-Glas für geringeren Energieverlust
- Verstärkte Geräteisolierung
- Mit Inverter-Kompressor, Leistung orientiert sich am erforderlichen Kühlbedarf
- Digitale Steuerung
- 2 Klimazonen
- 8 Holzroste
- LED-Beleuchtung, weiß, separat schaltbar
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



446-1010



WK77 D



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 77D	446-1010	4017337047611
230 V - 50 Hz - 1,4 kW	Zone 1: +5 / +12 Zone 2: +12 / +20	kg 52
B 500 x T 595 x H 1280 mm	77	Ltr 191

## Weinkühlschrank Modell CV 350 PV



486-1000

- Material: (Gehäuse & Innenraum)  
Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz
- Umluftkühlung
- Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- LED-Beleuchtung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>CV 350 PV</b>	486-1000	4017337058310
230 V - 50 Hz - 0,22 kW	+5 / +20	103
B 600 x T 700 x H 1500 mm	127	334/244
4 x B 453 x T 543 mm / 1 x 490 x 390 mm		



CV 350 PV



## 2 - Zonen - Weinkühlschrank Modell CV 350 PV 2T



486-1005

- Material: (Gehäuse & Innenraum)  
Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz
- Klimaklasse : 4
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- LED-Beleuchtung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>CV 350 PV 2T</b>	486-1005	4017337058327
230 V - 50/60Hz - 0,25 kW	Zone 1: +5 / +12 Zone 2: +12 / +20	108
B 600 x T 700 x H 1500 mm	127	334/225
7 x B 453 x T 543 mm / 1 x 490 x 390 mm		



CV 350 PV 2T



## Weinkühlschrank Modell CV 430 PV



486-1010

- Material: (Gehäuse & Innenraum):  
Stahl, kunststoffbeschichtet schwarz
- Klimaklasse : 4
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- LED-Beleuchtung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>CV 430 PV</b>	486-1010	4017337058334
230 V - 50/60Hz - 0,24 kW	+3 / +20	88
B 600 x T 700 x H 1860 mm	130	386/308
5 x B 494 x T 430 mm		



CV 430 PV



# Kühlung / Präsentation

## Weinlagerschränke



CV 450 PV



### Weinkühlschrank

#### Modell CV 450 PV

- Material: (Gehäuse & Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- LED-Beleuchtung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



486-1015



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 450 PV	486-1015	4017337058341
230 V - 50 Hz - 0,22 kW	+5 /+20	108
B 600 x T 700 x H 1865 mm	177	465/352
6 x 453 x 543 mm / 1 x 490 x 390 mm		



CV 450 PV 2T



### 2 - Zonen - Weinkühlschrank

#### Modell CV 450 PV 2T

- Material: (Gehäuse & Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- Temperatur in beiden Zonen individuell einstellbar
- Automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- LED Beleuchtung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



486-1020



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 450 PV 2T	486-1020	4017337058358
230 V - 50 Hz - 0,25 kW	+5 /+20	121
B 600 x T 700 x H 1865 mm	177	465/352
10 x 453 x 543 mm / 1 x 490 x 390 mm		

### Weinlagerschrank

#### Modell WK 162

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, schwarz
- Glastür, abschließbar
- Tür mit LowE-Glas für geringen Energieverlust
- Verstärkte Geräteisolierung
- Mit Inverter-Kompressor, Leistung orientiert sich am erforderlichen Kühlbedarf
- 8 höhenverstellbare Holzroste
- LED-Beleuchtung, weiß, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



446-1000



WK 162

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 162	446-1000	4017337037346
230 V - 50 Hz - 0,15 kW	+5 /+20	97
B 595 x T 710 x H 1720 mm	163	537

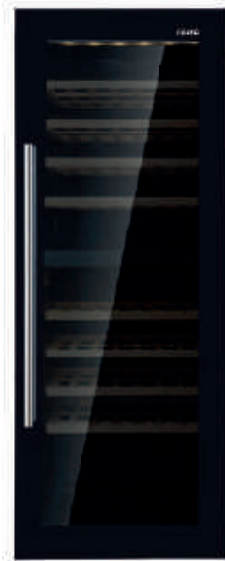
## 2 - Zonen - Weinlagerschrank

### Modell WK 162 D



446-1005

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, schwarz
- Glastür, abschließbar
- Tür mit LowE-Glas für geringen Energieverlust
- Verstärkte Geräteisolierung
- Mit Inverter-Kompressor, Leistung orientiert sich am erforderlichen Kühlbedarf
- Digitale Steuerung
- 2 Klimazonen
- 8 Holzroste
- LED-Beleuchtung, weiß, separat schaltbar
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



WK 162 D



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 162 D	446-1005	4017337042296
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	Zone 1: +5 /+12 Zone 2: +12 /+20	99 kg
B 595 x T 710 x H 1720 mm	154	379 Ltr

## Weinkühlschrank

### Modell CV 800 CS PV



486-1025

- Material: (Gehäuse & Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz
- Klimaklasse : 4
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- LED-Beleuchtung
- 4 Roste
- 4 Räder (2 feststellbar)
- Abschließbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



CV 800 CS PV



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 800 CS PV	486-1025	4017337058365
230 V - 50 Hz - 0,50 kW	+3 /+20	190 kg
B 1180 x T 645 x H 1980 mm	280	765/585 Ltr
4 x 1050 x 413 mm		



aus **LIEBE** zum **WEIN**



DA 127 G

### Dry-Aging Reifeschrank Modell DA 127 G



446-2001

- Material: (Gehäuse) Stahl, mattschwarz, pulverlackiert
- Digitale Temperaturkontrolle
- Humidity (60% - 85%)
- LED-Beleuchtung 0,8 W (separat schaltbar)
- Ultraviolett-System
- Mit Heizung für Salamireifung
- Inklusiv Salzbehälter
- Selbstschließende Tür, doppelverglast
- Inkl. 1 Rost und 3 Fleischhaken
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DA 127 G	446-2001	4017337051021
230 V - 50 Hz - 0,14 kW	+1 / +25	45
Außen: B 595 x T 570 x H 820 mm	Innen: B 512 x T 443 x H 612 mm	130



### CoolRolly



495-1000

- Geeignet für Getränke und Lebensmittel für Innen- und Außenbereich
- Multifunktionell einsetzbar
- 4 Lagerräder mit Bremse
- Arbeitsflächen aus hochwertiges Edelstahl
- Beleuchtung LED warmweiß ( 0,18 KW)
- 6 praktische, dekorativ verchromte Schienen für die Aufnahme von Gläsern mit Stiel
- 2 spritzwassergeschützte Steckdosen (IP54)
- Dazu passende Barcooler mit 3 Glastüren (437-1030) oder 3 Schiebetüren (437-1040) optional bestellbar
- 2 klappbare Beistelltische aus Edelstahl
- Mit 6 Schlössern gesichert

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CoolRolly	495-1000	4017337063499
230 V - 50 Hz - max 2,5 kW		
B 1550 x T 650 x H 1980 mm		



## Der Coolrolly, perfekt für die mobile Gastronomie.

Die Lösung für Präsentation und Branding von Food und Nonfood Produkten.

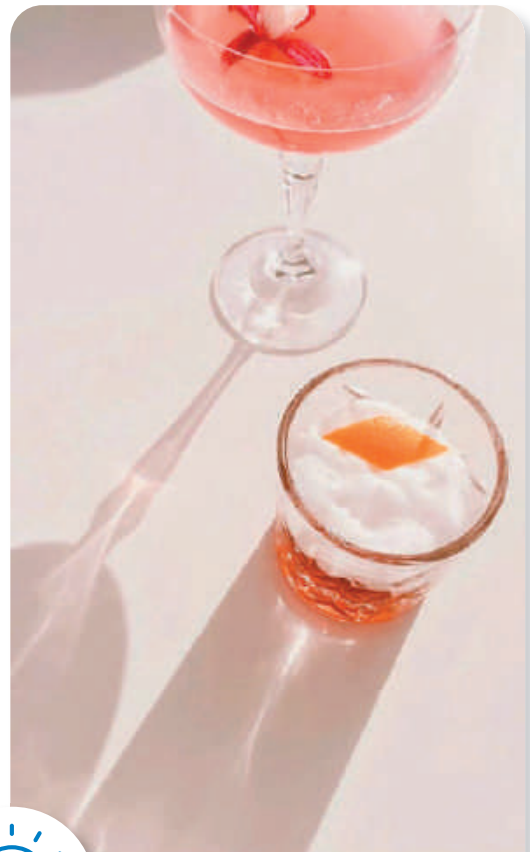
Kompatibel zu unseren Barcoolern 437-1030 und 437-1040!



## Barkühlschränke für die Gastronomie

*Kalte Getränke gehören in der Gastronomie zum guten Ton. Um einen reibungslosen Ablauf hinter der Theke zu gewährleisten, bieten wir Ihnen professionelles Equipment für die Getränke- kühlung in Bars, Clubs oder Restaurants.*

- Barkühlschränke sind mit einer effizienten Umluftkühlung und leistungsstarken Kompressoren ausgestattet, um Getränke in kürzester Zeit auf die gewünschte Trinktemperatur zu kühlen. Diese Leistung sorgt auch bei häufigen Türöffnungen für ein stets kühles Getränk.
- In unserem Sortiment finden Sie Barcooler, die aufgrund Ihrer flachen Bauart, platzsparend genutzt werden können. Modelle mit Schiebetüren bieten zusätzliche Platzersparnis beim Öffnen der Türen. Die einbaufähigen Geräte lassen sich problemlos unter festmontierten Theken platzieren. Für die optimale Platzausbeute lässt sich der Geräteboden als zusätzliche Abstellfläche nutzen.



### Tipp

Unsere neue Geräteserie aus Europa verfügt über die Klimaklasse 4 und garantiert auch bei steigenden Außentemperaturen eine perfekte Kühlleistung!

## Barkühlschrank mit Schiebetür

### Modell BC 198 SD

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Leichtmetall (Aluminium)
- 4 höhenverstellbare Roste
- 2 Schiebetüren, doppelverglast
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



437-1035



BC 198 SD

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 198 SD	437-1035	4017337047697
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	°C +2 / +10	kg 72
B 900 x T 520 x H 850 mm	B 400 x T 346 mm	Ltr 198





BC 320 SD



### Barkühlschrank mit Schiebetür

#### Modell BC 320 SD

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Leichtmetall (Aluminium)
- 6 höhenverstellbare Roste
- 3 Schiebetüren, doppelverglast
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Höhenverstellbare Füße
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A bis G)



437-1040



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 320 SD	437-1040	4017337047703
230 V - 50 Hz - 0,27 kW	+2 / +10	90
B 1350 x T 520 x H 850 mm	B 440 x T 346 mm	320



BC 138



### Barkühlschrank

#### Modell BC 138

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz (Innenraum) Leichtmetall
- Tür doppelverglast, selbstschließend, abschließbar
- Türanschlag nicht wechselbar
- 2 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



437-1020



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 138	437-1020	4017337437047
230 V - 50 Hz - 0,18 kW	+2 / +10	58
B 600 x T 520 x H 850 mm	B 500 x T 346 mm	128

### Barkühlschrank

#### Modell BC 208

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz (Innenraum) Leichtmetall
- 4 höhenverstellbare Roste
- Türen doppelverglast, selbstschließend, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



437-1025



BC 208



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 208	437-1025	4017337437054
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +10	72
B 900 x T 520 x H 850 mm	B 400 x T 346 mm	198

## Barkühlschrank Modell BC 330



437-1030

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz, (Innenraum) Leichtmetall
- 6 höhenverstellbare Roste
- Türen doppelverglast, selbstschließend, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A bis G)



BC 330



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 330	437-1030	4017337437061
230 V - 50 Hz - 0,27 kW	+2 / +10	90
B 1350 x T 520 x H 850 mm	B 500 x T 346 mm	Ltr 320

## Barkühler

### Modell BC 2100 - BC 3100 - BC 4100

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz, (Innenraum) Leichtmetall
- Klimaklasse: N
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Thermostat: digital
- 6 verstellbare FüÙe
- BC2100: 4 Roste / BC3100: 6 Roste / BC4100: 8 Roste
- Isolierung 40 mm
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



BC 2100



### 2 Türen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 2100	323-4200	4017337062683
230 V - 50 Hz - 2,35 kW	+2 / +8	89
<b>Innen:</b> B 1082 x T 415 x H 720 mm <b>Außen:</b> B 1462 x T 513 x H 860 mm	Ltr 350	B 430 x T 395 mm



323-4200



### 3 Türen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 3100	323-4210	4017337062690
230 V - 50 Hz - 2,85 kW	+2 / +8	106
<b>Innen:</b> B 1622 x T 415 x H 720 mm <b>Außen:</b> B 2002 x T 513 x H 860 mm	Ltr 537	B 430 x T 395 mm



323-4210



### 4 Türen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 4100	323-4220	4017337062706
230 V - 50 Hz - 3,18 kW	+2 / +8	123
<b>Innen:</b> B 2162 x T 415 x H 720 mm <b>Außen:</b> B 2542 x T 513 x H 860 mm	Ltr 598	B 430 x T 395 mm



323-4220





FGB 251-145 APO



### Backbarcooler

#### Modell FGB 251-145 APO



486-2000

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Klimaklasse: 4
- Herausziehbarer Kompressor
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
252 – 308  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
462 – 528

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 251-145 APO	486-2000	4017337058372
230 V - 50 Hz - 0,34 kW	+1 / +8	102
B 1455 x T 565 x H 890/905mm	4 x 455 x 400 mm	380/261



FGB 251- 145 APV



### Backbarcooler

#### Modell FGB 251-145 APV



486-2005

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Glasür
- Klimaklasse: 4
- Herausziehbarer Kompressor
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
252 – 308  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
462 – 528

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 251-145 APV	486-2005	4017337058389
230 V - 50 Hz - 0,34 kW	+1 / +8	114
B 1455 x T 565 x H 890/905 mm	4 x 455 x 400 mm	380/261



FGB 251-145 PO



### Backbarcooler

#### Modell FGB 251-145 PO



486-2010

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz, (Innenraum) weiß
- Klimaklasse: 4
- Umluftkühlung
- Herausziehbarer Kompressor
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
252 – 308  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
462 – 528

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 251-145 PO	486-2010	4017337058386
230 V - 50 Hz - 0,34 kW	+1 / +8	97
B 1455 x T 565 x H 890/905 mm	4 x 455 x 400 mm	380/261

### Backbarcooler

#### Modell FGB 251-145 PV

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz, (Innenraum) weiß
- Glastür
- Klimaklasse: 4
- Umluftkühlung
- Herausziehbarer Kompressor
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



486-2015



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
252 – 308  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
462 – 528

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 251-145 PV	486-2015	4017337058402
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+1 / +8	109 kg
B 1455 x T 565 x H 890/905 mm	4 x 455 x 400 mm	380/261 Ltr



FGB 251-145 PV



### Backbarcooler

#### Modell FGB 351-206 APO

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Klimaklasse: 4
- Herausziehbarer Kompressor
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



486-2020



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
414 – 506  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
759 – 840

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 351-206 APO	486-2020	4017337058419
230 V - 50 Hz - 0,39 kW	+1 / +8	130 kg
B 2065 x T 565 x H 890/905 mm	6 x 455 x 400 mm	587/392 Ltr



FGB 351-206 APO



### Backbarcooler

#### Modell FGB 351-206 APV

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Glastür
- Klimaklasse: 4
- Herausziehbarer Kompressor
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



486-2025



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
414 – 506  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
759 – 840

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 351-206 APV	486-2025	4017337058426
230 V - 50 Hz - 0,39 kW	+1 / +8	161 kg
B 2065 x T 565 x H 890/905 mm	6 x 455 x 400 mm	587/492 Ltr



FGB 351-206 APV





FGB 351-206 PO



### Backbarcooler Modell FGB 351-206 PO



- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz, (Innenraum) weiß
- Klimaklasse: 4
- Umluftkühlung
- Herausziehbarer Kompressor
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
414 – 506  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
759 – 840

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 351-206 PO	486-2030	4017337058433
230 V - 50 Hz - 0,39 kW	+1 / +8	125 kg
B 2065 x T 565 x H 890/905 mm	6 x 455 x 400 mm	587/392 Ltr



FGB 351-206 PV



### Backbarcooler Modell FGB 351-206 PV



- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz, (Innenraum) weiß
- Glastür
- Klimaklasse: 4
- Umluftkühlung
- Herausziehbarer Kompressor
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
414 – 506  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
759 – 840

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 351-206 PV	486-2035	4017337058440
230 V - 50 Hz - 0,39 kW	+1 / +8	155 kg
B 2065 x T 565 x H 890/905 mm	6 x 455 x 400 mm	587/392 Ltr



FGB 451-267 APO



### Backbarcooler Modell FGB 451-267 APO



- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Klimaklasse: 4
- Herausziehbarer Kompressor
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
567 – 704  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
1065 – 1152

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 451-267 APO	486-2040	4017337058457
230 V - 50 Hz - 0,42 kW	+1 / +8	183 kg
B 2675 x T 565 x H 890/905mm	8 x 455 x 400 mm	794/522 Ltr

**Backbarcooler***Modell FGB 451-267 APV*

486-2045

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Glastür
- Klimaklasse: 4
- Herausziehbarer Kompressor
- Umluftkühlung
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtaugung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
567 – 704  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
1056 – 1152

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 451-267 APV	486-2045	4017337058464
230 V - 50 Hz - 0,43 kW	+1 / +8	202
B 2675 x T 565 x H 890/905 mm	8 x 455 x 400 mm	794/522



FGB 451-267 APV

**Backbarcooler***Modell FGB 451-267 PO*

486-2050

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz, (Innenraum) weiß
- Klimaklasse: 4
- Umluftkühlung
- Herausziehbarer Kompressor
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtaugung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
567 – 704  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
1056 – 1152

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 451-267 PO	486-2050	4017337058471
230 V - 50 Hz - 0,42 kW	+1 / +8	177
B 2675 x T 565 x H 890/905 mm	8 x 455 x 400 mm	794/522



FGB 451-267 PO

**Backbarcooler***Modell FGB 451-267 PV*

486-2055

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz, (Innenraum) weiß
- Glastür
- Klimaklasse: 4
- Umluftkühlung
- Herausziehbarer Kompressor
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtaugung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



**Kapazität Flaschen 0,33 L:**  
567 – 704  
**Kapazität Dosen 0,33 L:**  
1065 – 1152

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FGB 451-267 PV	486-2055	4017337058488
230 V - 50 Hz - 0,43 kW	+1 / +8	196
B 2675 x T 565 x H 890/905 mm	8 x 455 x 400 mm	794/522



FGB 451-267 PV



## Kühlung / Präsentation

Saladetten / Kühltische



Bei den Saladetten legen wir besonderen Wert auf  
**LANGLEBIGKEIT** und **BEDIENUNGSFREUNDLICHKEIT**.

Die verbauten Markenkompressoren und Ventilatoren sind dabei besonders geräuscharm und ermöglichen somit den Einsatz der Geräte in offenen Küchen.

Thermostate des in Europa ansässigen Herstellers DIXELL und die 3-seitige Kühlung sorgen in Verbindung mit dem Innenraumventilator für eine optimale Kälteverteilung. Der Temperaturbereich ist ab Werk für die Standardnutzung voreingestellt, kann aber innerhalb der Parameter leicht für Ihre Bedürfnisse angepasst werden. Die automatische Abtauung, bei der das entstehende Kondenswasser abgeführt wird, stellt eine benutzerfreundliche Bedienung sicher.

Um den Reinigungsaufwand möglichst gering zu halten, sind die Türdichtungen und der Staubfilter herausnehmbar, sowie die Ecken im Innenraum des aus hochwertigem Edelstahl gefertigten Saladettenkorpus abgerundet.

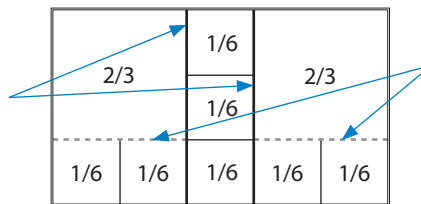
Die mitgelieferten Zwischenstege ermöglichen eine flexible Bestückung der Saladetten und der arretierbare Teleskop-Schiebedeckel beschleunigt den Zugriff auf die gekühlte Ware.

Unsere Saladetten werden steckerfertig geliefert und verfügen über verstellbare Füße zur einfachen Nivellierung.



Zwischensteg 1/1 GN (535 mm),  
Bestell-Nr.: 323-5041

je 2 Stück im Lieferumfang der  
Saladette enthalten



Zwischensteg 1/2 GN (325 mm),  
Bestell-Nr.: 323-5040

Zwischensteg 1/6 GN (175 mm),  
Bestell-Nr.: 323-5048

je 2 Stück im Lieferumfang der Saladette  
enthalten

### KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN FÜR GN-BEHÄLTER ZUR SALADETTE

Maximale Tiefe der GN-Behälter 150mm

BALDUR S 900 – Bestellnummer: 323-1000 – Seite 59

S 900 E – Bestellnummer: 323-10078 – Seite 58

ES 900 – Bestellnummer: 465-1000 – Seite 58

ES 900 G – Bestellnummer: 465-1085 – Seite 73

**A**

1/4	1/4	1/4	1/4	1/4
-----				
1/4	1/4	1/4	1/4	1/4

**B**

1/3			1/6	1/3		
1/3			1/6	1/3		
-----						
1/9	1/9	1/9	1/6	1/9	1/9	1/9

**C**

1/3	1/4	1/3
1/3		1/3
-----		
1/3	1/4	1/3

**D**

2/3		1/6	2/3		
2/3		1/6	2/3		
-----					
1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6

**E**

1/3		1/6	1/3	
1/3		1/6	1/3	
-----				
1/6	1/6	1/6	1/6	1/6

**F**

1/2		1/4	1/3		
1/2		1/4	1/3		
-----					
1/4	1/4	1/4	1/9	1/9	1/9

**G**

1/1	1/6	1/3	
	1/6	1/3	
	1/6	1/9	1/9

**H**

1/2		1/4	1/3	
1/2		1/4	1/3	
-----				
1/4	1/4	1/4	1/3	

**I**

1/2		1/6	1/2		
1/2		1/6	1/2		
-----					
1/4	1/4	1/6	1/4	1/4	1/4

**J**

1/2	1/4	1/2
-----		
1/2	1/4	1/2

**K**

1/3	1/4	1/3		
1/3		1/3		
-----				
1/6	1/6	1/4	1/6	1/6

**L**

1/1	1/4	1/1
	1/4	

**M**

1/2	1/6	1/3			
	1/6	1/9	1/9	1/9	1/9
	1/6	1/9	1/9	1/9	1/9

**N**

1/1	1/6	1/1
	1/6	
	1/6	

**O**

1/2	1/4	1/2		
-----				
1/4	1/4	1/4	1/4	1/4

**P**

1/1	1/6	1/3		
	1/6	1/3		
	1/6	1/6	1/6	1/6

**Q**

1/2	1/6	1/3		
	1/6	1/3		
	1/6	1/6	1/6	1/6

**R**

1/2	1/6	2/3		
	1/6	2/3		
	1/6	1/6	1/6	1/6

**S**

1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3
-----		
1/3	1/6	1/3

**T**

1/4	1/4	1/6	1/4	1/4
-----				
1/4	1/4	1/6	1/4	1/4



BALDUR S 400



### Saladette Modell BALDUR S 400

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Energieverbrauch: ca. 1,446 kWh/24h (Deckel geschlossen)
- Kältemittel: R600a



323-1501

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BALDUR S 400	323-1501	4017337323944
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	62
B 435 x T 700 x H 870 -890 mm	B 323 x T 570 mm	



ES 900



### Saladette Modell ES 900

- Material: (Gehäuse) Edelstahl. (Innenraum) Edelstahl
- Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 2,2 kWh/24h (Deckel geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R600a



465-1000

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 900	465-1000	4017337050703
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	92
B 903 x T 700 x H 856 -1194 mm	B 323 x T 560 mm	<b>GN</b> siehe Seite 53

### Saladette Modell S 900 E

- Material: (Gehäuse) Edelstahl (Innenraum) Leichtmetall, beschichtet mit hochwertigem „easy-to-clean“- Polymer, weiß
- Klappdeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Energieverbrauch: ca. 3,8 kWh/24h (Deckel geschlossen)
- Kältemittel: R600a



323-10078



S 900 E



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S 900 E	323-10078	4017337324583
230 V - 50 Hz - 0,115 kW	+2 / +8	72
B 903 x T 700 x H 870 -890 mm	B 323 x T 570 mm	<b>GN</b> siehe Seite 53

**Saladette****Modell BALDUR S 900**

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Teleskopschiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Mit Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Energieverbrauch: ca. 2,372 kWh/24h (Deckel geschlossen)
- Kältemittel: R600a



323-1000



BALDUR S 900



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>BALDUR S 900</b>	323-1000	4017337323005
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	80
B 900 x T 700 x H 870 -890 mm	B 323 x T 570 mm	<b>GN</b> Siehe Seite 53

**Saladette****Modell BALDUR S 902**

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Teleskopschiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Energieverbrauch: ca. 3,5 kWh/24h (Deckel geschlossen)
- Kältemittel: R600a



323-1002



BALDUR S 902



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>BALDUR S 902</b>	323-1002	4017337323241
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	112
B 1045 x T 700 x H 870 -890 mm	B 323 x T 570 mm	<b>GN</b> 3 x 1/1

**Saladette****Modell ES 903**

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Edelstahl
- Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 3,5 kWh/24h (Deckel geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290



465-1005



ES 903



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>ES 903</b>	465-1005	4017337050710
230 V - 50 Hz - 0,28 kW	+2 / +8	112
B 1368 x T 700 x H 856 -1289 mm	B 323 x T 560 mm	



BALDUR S 903

### Saladette Modell BALDUR S 903



323-1003

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Teleskopschiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflegeschielen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Energieverbrauch: ca. 3,725 kWh/24h (Deckel geschlossen)
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>BALDUR S 903</b>	323-1003	4017337323258
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	120,5
B 1365 x T 700 x H 870 -890 mm	B 323 x T 570 mm	<b>GN</b> 4 x 1/1



VIVIA S 401

### Kühlisch Modell VIVIA S 401



323-1502

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschielen-Set
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>VIVIA S 401</b>	323-1502	4017337323951
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	64
B 435 x T 700 x H 870-890 mm	B 328 x T 530 mm	



ES 901 S/S TOP

### Kühlisch Modell ES 901 S/S TOP



465-1010

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschielen-Set pro Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>ES 901 S/S TOP</b>	465-1010	4017337050727
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	92
B 903 x T 700 x H 876 mm	B 333 x T 530 mm	



## Kühltisch

### Modell VIVIA S 901 S/S TOP

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



323-1006



VIVIA S 901 S/S TOP



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VIVIA S 901 S/S TOP	323-1006	4017337323166
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	84
B 900 x T 700 x H 870-890 mm	B 328 x T 530 mm	

## Kühltisch mit Tür und Schubladen

### Modell ES 901 S/S TOP 1/2

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Edelstahl
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 2 Schubladen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



465-1015



ES 901 S/S TOP 1/2



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 901 S/S TOP 1/2	465-1015	4017337050734
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	92
B 903 x T 700 x H 876 mm	B 333 x T 530 mm	

## Kühltisch mit Tür und Schubladen

### Modell VIVIA S 901 S/S TOP - 2x 1/2 GN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen
- 2 Schubladen
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



323-10062



VIVIA S 901 S/S TOP - 2x 1/2 GN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VIVIA S 901 S/S TOP - 2x 1/2	323-10062	4017337323432
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	93
B 900 x T 700 x H 870-890 mm	B 328 x T 530 mm	
B 300 x T 525 x H 140 mm		

# Kühlung / Präsentation

Saladetten / Kühltische



ES 901 S/S TOP 0/4



## Kühltisch mit Tür und Schubladen

Modell ES 901 S/S TOP 0/4



465-1020

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Edelstahl
- 4 Schubladen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Geeignet f. Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 901 S/S TOP 0/4	465-1020	4017337050741
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	92
B 903 x T 700 x H 876 mm	B 333 x T 530 mm	<b>GN</b> 4 x 1/1

## Kühltisch mit Schubladen

Modell VIVIA S 901 S/S TOP - 4x 1/2 GN



323-1009



VIVIA S 901 S/S TOP - 4 x 1/2 GN



- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 4 Schubladen
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VIVIA S 901 S/S TOP - 4x 1/2	323-1009	4017337323425
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	103
B 900 x T 700 x H 870-890 mm	B 300 x T 525 x H 140 mm	



ES 903 S/S TOP



## Kühltisch mit Tür

Modell ES 903 S/S TOP



465-1025

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Edelstahl
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 3 Türen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 S/S TOP	465-1025	4017337050758
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 876 mm	B 333 x T 530 mm	

### Kühltisch

#### Modell VIVIA S 903 S/S TOP



323-1004

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



VIVIA S 903 S/S TOP



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VIVIA S 903 S/S TOP	323-1004	4017337323289
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	118
B 1365 x T 700 x H 870-890 mm	B 328 x T 530 mm	

### Kühltisch

#### Modell ES 903 S/S TOP 1/4



465-1030

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Edelstahl
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 1 Türe, 4 Schubladen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



ES 903 S/S TOP 1/4



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 S/S TOP 1/4	465-1030	4017337050765
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 876 mm	B 333 x T 530 mm	

### Kühltisch

#### Modell ES 903 S/S TOP 0/6



465-1035

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Edelstahl
- 6 Schubladen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



ES 903 S/S TOP 0/6



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 S/S TOP 0/6	465-1035	4017337050772
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 876 mm	B 333 x T 530 mm	



VIVIA S 903 S/STOP 6x 1/2 GN

### Kühltisch mit Schubladen

#### Modell VIVIA S 903 S/STOP - 6x 1/2 GN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 6 Schubladen
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



323-10041



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VIVIA S 903 S/STOP - 6x 1/2	323-10041	4017337036837
230 V - 50 Hz - 0,235 kW	+2 / +8	145
B 1368 x T 700 x H 870 - 890 mm	B 300 x T 525 x H 140 mm	



### Kühltisch

#### Modell EGN 2100 TN, 3100 TN, 4100 TN
















- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 4 höhenverstellbare FüÙe
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung - Stärke: 60 mm
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht
465-4000 	4017337056521	<b>Kühltisch Modell EGN 2100 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Türen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,215 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 282 l brutto</li> <li>• 1360 x 700 x 850 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	119
465-4007 	4017337056699	<b>Kühltisch Modell EGN 3100 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Türen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,230 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 417 l brutto</li> <li>• 1795 x 700 x 850 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	145
465-4010 	4017337050963	<b>Kühltisch Modell EGN 3110 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Türen, 2 Schubladen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,230 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 417 l brutto</li> <li>• 1795 x 700 x 850 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	153





Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	
465-4015	4017337050970	<p><b>Kühltisch</b> <b>Modell EGN 3140 TN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Tür, 4 Schubladen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,230 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 417 l brutto</li> <li>• 1795 x 700 x 850 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	161	 465-4015  
465-4050	4017337050987	<p><b>Kühltisch</b> <b>Modell EGN 4100 TN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Türen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,345 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 553 l brutto</li> <li>• 2230 x 700 x 850 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	170	 465-4050  
465-4055	4017337050994	<p><b>Kühltisch</b> <b>Modell EGN 4110 TN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Türen, 2 Schubladen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,345 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 553 l brutto</li> <li>• 2230 x 700 x 850 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	178	 465-4055  
465-4060	4017337051007	<p><b>Kühltisch</b> <b>Modell EGN 4140 TN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Türen, 4 Schubladen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,345 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 553 l brutto</li> <li>• 2230 x 700 x 850 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	186	 465-4060  
465-4065	4017337051014	<p><b>Kühltisch</b> <b>Modell EGN 4160 TN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Tür, 6 Schubladen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,345 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 553 l brutto</li> <li>• 2230 x 700 x 850 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	194	 465-4065  



Arbeiten wie die **PROFIS**



### Kühltisch mit Aufkantung

Modell EGN 2200 TN, 3200 TN, 4200 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Aufkantung: Höhe 100 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 4 höhenverstellbare FüÙe
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung - Stärke: 60 mm
- Geeignet f. Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht
465-4100	4017337056705	<b>Kühltisch Modell EGN 2200 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Türen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,215 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 282 l brutto</li> <li>• B 1360 x T 700 x H 850/950 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	128
465-4110	4017337056712	<b>Kühltisch Modell EGN 3200 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Türen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,230 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 417 l brutto</li> <li>• B 1795 x T 700 x H 850/950 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	155
465-4115	4017337056729	<b>Kühltisch Modell EGN 4200 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Türen</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,345 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 553 l brutto</li> <li>• B 2230 x T 700 x H 850/950 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	180



## Kühltisch

### Modell KYLJA 2100 TN, 3100 TN und 4100 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Türen selbstschließend
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Aufлагeschiene-Set pro Tür
- Herausziehbarer Kompressor
- Schubladen zum Selbsteinbau (separat erhältlich, siehe Seite 65)
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung



230 V - 50 Hz - 0,3 kW



-2 / +8



























Herausziehbarer Kompressor



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht
323-1070	4017337323173	<b>Kühltisch</b> <b>Modell KYLJA 2100 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• B 1360 x T 700 x H 890-950 mm</li> <li>• Inhalt: 314 l brutto</li> <li>• Kältemittel: R600a</li> <li>• Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	132
323-10701	4017337324484	<b>Kühltisch inkl. 2er Schubladenset</b> <b>Modell KYLJA 2110 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• B 1360 x H 700 x T 890-950 mm</li> <li>• Inhalt: 314 l brutto</li> <li>• Kältemittel: R600a</li> <li>• Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	140
323-10702	4017337324491	<b>Kühltisch inkl. 3er Schubladenset</b> <b>Modell KYLJA 2130 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• B 1360 x H 700 x T 890-950 mm</li> <li>• Inhalt: 314 l brutto</li> <li>• Kältemittel: R600a</li> <li>• Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	170
323-1071	4017337323180	<b>Kühltisch</b> <b>Modell KYLJA 3100 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• B 1795 x H 700 x T 890-950 mm</li> <li>• Inhalt: 465 l brutto</li> <li>• Kältemittel: R600a</li> <li>• Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	162
323-10716	4017337324507	<b>Kühltisch inkl. 2er Schubladenset</b> <b>Modell KYLJA 3110 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• B 1795 x H 700 x T 890-950 mm</li> <li>• Inhalt: 465 l brutto</li> <li>• Kältemittel: R600a</li> <li>• Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	170

# Kühlung / Präsentation

## Saladetten / Kühltische

Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht		
323-10718 	4017337324521	<b>Kühltisch inkl. 2x2er Schubladenset Modell KYLJA 3140 TN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>B 1795 x T 700 x T 890-950 mm</li><li>Inhalt: 465 l brutto</li><li>Kältemittel: R600a</li><li>Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li></ul>	178		
323-10714 	4017337036844	<b>Kühltisch inkl. 3x2er Schubladenset Modell KYLJA 3160 TN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>B 1795 x T 700 x H 890-950 mm</li><li>Inhalt: 465 l brutto</li><li>Kältemittel: R600a</li><li>Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li></ul>	181		
323-10719 	4017337324538	<b>Kühltisch inkl. 2x3er Schubladenset Modell KYLJA 3150 TN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>B 1795 x T 700 x H 890-950 mm</li><li>Inhalt: 465 l brutto</li><li>Kältemittel: R600a</li><li>Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li></ul>	180		
323-1072 	4017337323197	<b>Kühltisch Modell KYLJA 4100 TN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>B 2230 x T 700 x H 890-950 mm</li><li>Inhalt: 616 l brutto</li><li>Kältemittel: R600a</li><li>Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li></ul>	193		
323-10721 	4017337324545	<b>Kühltisch inkl. 2er Schubladenset Modell KYLJA 4110 TN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>B 2230 x T 700 x H 890-950 mm</li><li>Inhalt: 616 l brutto</li><li>Kältemittel: R600a</li><li>Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li></ul>	201		
323-10722 	4017337324552	<b>Kühltisch inkl. 3er Schubladenset Modell KYLJA 4130 TN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>B 230 x T 700 x H 890-950 mm</li><li>Inhalt: 616 l brutto</li><li>Kältemittel: R600a</li><li>Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li></ul>	203		
323-10724 	4017337324569	<b>Kühltisch inkl. 2x2er Schubladenset Modell KYLJA 4140 TN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>B 2230 x T 700 x H 890-950 mm</li><li>Inhalt: 616 l brutto</li><li>Kältemittel: R600a</li><li>Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li></ul>	209		
323-10725 	4017337324576	<b>Kühltisch inkl. 2x3er Schubladenset Modell KYLJA 4150 TN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>B 2230 x T 700 x H 890-950 mm</li><li>Inhalt: 616 l brutto</li><li>Kältemittel: R600a</li><li>Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li></ul>	213		



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	
323-1170	4017337057726	<b>Kühltisch mit Aufkantung</b> <b>Modell KYLJA 2200 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Türen, Kältemittel: R600a</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,345 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 314 l brutto</li> <li>• B 1360 x T 700 x H 890-950 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	132	  
323-1171	4017337057733	<b>Kühltisch mit Aufkantung</b> <b>Modell KYLJA 3200 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Türen, Kältemittel: R600a</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,350 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 465 l brutto</li> <li>• B 1795 x T 700 x H 890-950 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	162	  
323-1172	4017337057740	<b>Kühltisch mit Aufkantung</b> <b>Modell KYLJA 4200 TN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Türen, Kältemittel: R600a</li> <li>• 230 V - 50 Hz - 0,350 kW</li> <li>• -2/+8 °C</li> <li>• Inhalt: 616 l brutto</li> <li>• B 2230 x T 700 x H 890-950 mm</li> <li>• Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)</li> </ul>	193	  



2x

2er Schubladenset



323-10753



3x

3er Schubladenset



323-10763

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>2er Schubladenset</b>	323-10753	4017337055494
<b>3er Schubladenset</b>	323-10763	4017337063680
<b>2er Schubladenset</b>		<b>3er Schubladenset</b>
19		26
B 304 x T 540 x H 140 mm pro Lade		B 304 x T 540 x H 94 mm pro Lade



## Bäckerei-Kühltisch Modell EPA 3100 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 3 Türen
- 4 höhenverstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Passend für Bäckerei-Roste
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung - Stärke: 60 mm
- Geeignet f. Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



465-4200



EPA 3100 TN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>EPA 3100 TN</b>	465-4200	4017337056736
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	+2 / +10	165
B 2020 x T 800 x H 850 mm	580	



GN 3100 TNG



### Kühltsch mit Glastür

#### Modell GN 3100 TNG

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- Türen selbstschließend, Doppelverglasung
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 4 verstellbare Füße
- Umluftkühlung, automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



323-3152



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GN 3100 TNG</b>	323-3152	4017337037056
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	190
<b>Innen:</b> B 1234 x T 580 x H 596 mm <b>Außen:</b> B 1795 x T 700 x H 890-950 mm	B 328 x T 530 mm	464



GN 4100 TNG



### Kühltsch mit Glastür

#### Modell GN 4100 TNG

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- Türen selbstschließend, Doppelverglasung
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Umluftkühlung, automatische Abtauung
- 6 verstellbare Füße
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



323-3154



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GN 4100 TNG</b>	323-3154	4017337037063
230 V - 50 Hz - 0,26 kW	+2 / +8	186
<b>Innen:</b> B 1669 x T 580 x H 596 mm <b>Außen:</b> B 2230 x T 700 x H 890-950 mm	B 328 x T 530 mm	616



UGN 2100 TN-2S



### Unterbaukühltsch mit Schubladen

#### Modell UGN 2100 TN-2S

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- 4 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Inkl. 2-er Schubladenset
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



323-3112



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>UGN 2100 TN-2S</b>	323-3112	4017337045037
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-2 / +8	160
B 1360 x T 700 x H 650 mm	214	

## Unterbaukühltisch mit Schubladen Modell UGN 3100 TN-3S



323-3115

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 4 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Inkl. 3-er Schubladenset
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



UGN 3100TN-3S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 3100 TN-3S	323-3115	4017337045044
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-2 / +8	180 kg
B 1795 x T 700 x H 650 mm		317 Ltr

## Unterbaukühltisch mit Schubladen Modell UGN 4100 TN-4S



323-3117

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 6 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Inkl. 4-er Schubladenset
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



UGN 4100 TN-4S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 4100 TN-4S	323-3117	4017337045051
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-2 / +8	190 kg
B 2230 x T 700 x H 650 mm		420 Ltr

## Unterbaukühltisch Modell UGN 2100 TN



323-3110

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- 4 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



UGN 2100 TN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 2100 TN	323-3110	4017337045778
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-2 / +8	160 kg
B 1360 x T 700 x H 650 mm	B 328 x T 530 mm	214 Ltr



UGN 3100TN



### Unterbaukühltisch Modell UGN 3100 TN



323-3114

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- 4 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>UGN 3100 TN</b>	323-3114	4017337036936
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-2 / +8	152 kg
Innen: B 1234 x T 530 x H 355 mm Außen: B 1795 x T 700 x H 650 mm	B 328 x T 530 mm	317 Ltr



UGN 4100TN



### Unterbaukühltisch Modell UGN 4100 TN



323-3118

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- 6 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>UGN 4100 TN</b>	323-3118	4017337036943
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-2 / +8	190 kg
Innen: B 1669 x T 530 x H 355 mm Außen: B 2230 x T 700 x H 650 mm	B 328 x T 530 mm	420 Ltr



FRAN 2-türig



### Belegstation - 1/6 GN Modell FRAN 2-türig



323-1100

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl Klappdeckel
- Arbeitsfläche: Tiefe 305 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>FRAN 2-türig</b>	323-1100	4017337323388
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	94 kg
B 900 x T 700 x H 1010 mm	B 328 x T 530 mm	GN 5 x 1/6



## Belegstation - 1/3 GN Modell FRAN 3-türig



323-1105

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Edelstahl, Tiefe 358 mm
- Klappdeckel
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



FRAN 3-türig



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FRAN 3-türig	323-1105	4017337323395
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	123
B 1370 x T 700 x H 1010 mm	B 328 x T 530 mm	<b>GN</b> 7 x 1/3

## Saladette mit Glasaufsatz Modell ES 900 G



465-1085

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Aufsatz) Glas
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Polyethylen-Schneidebrett
- Glasaufsatz mit 2 Ablageflächen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Für 10x 1/4 GN-Behälter oder 2x 1/1 GN und 3x 1/6 GN
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 2,2 kWh /24h (Behälter im Aufsatz geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R600a



ES 900 G



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 900 G	465-1085	4017337050871
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	92
B 903 x T 700 x H 856/1289 mm	B 323 x T 560 mm	<b>GN</b> siehe Seite 53

## Saladette mit Glasaufsatz Modell ES 903 G



465-1090

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Aufsatz) Glas
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Polyethylen-Schneidebrett
- Glasaufsatz mit 2 Ablageflächen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Für bis zu 4x 1/1 GN-Behälter
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 1,6 kWh /24h (Behälter im Aufsatz geschlossen)
- Geeignet f. Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290



ES 903 G



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 G	465-1090	4017337050888
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 856/1289 mm	B 323 x T 530 mm	

### Saladette mit Glasaufsatz

#### Modell GN 3100 TNS



323-10715

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Aufsatz) Glas
- Für 3x 1/1 GN + 6x 1/9 GN-Behälter
- 3 Türen selbstschließend
- Arbeitsfläche rechts: B 510 x T 580 mm
- Polyethylen-Schneidebrett, Tiefe 118 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienenset pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



GN 3100 TNS



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 3100 TNS	323-10715	4017337324286
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-2 / +8	211
B 1795 x T 700 x H 890/1395 mm	B 328 x T 530 mm	456

## Belegstation - 1/3 GN Modell SH 2070



323-3235

- Material: (Gehäuse, Arbeitsfläche und Innenraum) Edelstahl
- Auflageschienen passend für 1/1 GN Behälter
- Isolierter Klappdeckel
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung mit Ventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290



SH 2070



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 2070	323-3235	4017337036912
230 V - 50 Hz - 0,27 kW	+2 / +8	124,5
Innen: B 795 x T 580 x H 560 mm Außen: B 1360 x T 700 x H 1042-1102 mm	B 328 x T 530 mm	<b>GN</b> 7 x 1/3

## Belegstation - 1/3 GN Modell SH 3070



323-3240

- Material: (Gehäuse, Arbeitsfläche und Innenraum) Edelstahl
- Auflageschienen passend für 1/1 GN Behälter
- Isolierter Klappdeckel
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung mit Ventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290



SH 3070



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 3070	323-3240	4017337036929
230 V - 50 Hz - 0,27 kW	+2 / +8	157
Innen: B 1230 x T 580 x H 560 mm Außen: B 1795 x T 700 x H 1042-1102 mm	B 328 x T 530 mm	<b>GN</b> 9 x 1/3

## Belegstation, Granitarbeitsplatte - 1/3 GN Modell SH 1500



323-1115

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Klappdeckel
- Tiefe der Arbeitsplatte: 445 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auflageschienen passend für 600x400 Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



SH 1500



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 1500	323-1115	4017337323968
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	235
B 1500 x T 850 x H 1080-1140 mm	<b>GN</b> 6 x 1/3, T 150 mm	496

### Belegstation, Granitarbeitsplatte - 1/3 GN Modell SH 2000



323-1120



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Klappdeckel
- Tiefe der Arbeitsplatte: 445 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- Auflegeschiene passend für 600x400 Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



SH 2000



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 2000	323-1120	4017337323845
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	kg 307
B 2000 x T 850 x H 1080-1140 mm	<b>GN</b> 10 x 1/3, T 150 mm	Ltr 725

### Belegstation, Granitarbeitsplatte - 1/3 GN Modell SH 2500



323-1125



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Klappdeckel
- Tiefe der Arbeitsplatte: 445 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- Auflegeschiene passend für 600x400 Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



SH 2500



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 2500	323-1125	4017337323852
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	kg 380
B 2500 x T 850 x H 1080-1140 mm	<b>GN</b> 12 x 1/3, T 150 mm	Ltr 943



### Pizzatisch Modell EPS 900



465-1040



- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 2,2 kWh/24h (Behälter im Aufsatz geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R600a



EPS 900



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 900	465-1040	4017337050789
230 V - 50 Hz - 0,17 kW	+2 / +8	kg 118
B 903 x T 700 x H 861/1086 mm	<b>GN</b> 5 x 1/6	

## Pizzatisch

### Modell GIANNI PS 900

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit, Tiefe 475 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



323-1005



GIANNI PS 900



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GIANNI PS 900	323-1005	4017337323012
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	119
B 900 x T 700 x H 1090 mm	B 325 x T 570 mm	<b>GN</b> 5 x 1/6

## Pizzatisch

### Modell EPS 900 1/2

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 2 Schubladen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 2,2 kWh/24h (Behälter im Aufsatz geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R600a



465-1045



EPS 900 1/2



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 900 1/2	465-1045	4017337050796
230 V - 50 Hz - 0,17 kW	+2 / +8	118
B 903 x T 700 x H 861/1086 mm	<b>GN</b> 5 x 1/6	

## Pizzatisch

### Modell EPS 903

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 3 Türen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 3,5 kWh/24h (Behälter im Aufsatz geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290



465-1050



EPS 903



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 903	465-1050	4017337050802
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 861/1086 mm	<b>GN</b> 6 x 1/6	



GIANNI PS 903



### Pizzatisch

#### Modell GIANNI PS 903



323-10051

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit, Tiefe 358 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GIANNI PS 903	323-10051	4017337323999
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	168
B 1365 x T 700 x H 1090 mm	B 325 x T 570 mm	<b>GN</b> 8 x 1/6



EPS 903 2/2



### Pizzatisch

#### Modell EPS 903 2/2



465-1055

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 2 Türen, 2 Schubladen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 3,5 kWh/24h (Behälter im Aufsatz geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 903 2/2	465-1055	4017337050819
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	118
B 1368 x T 700 x H 861/1086 mm	<b>GN</b> 8 x 1/6	



EPS 900 G



### Pizzatisch mit Glasaufsatz

#### Modell EPS 900 G



465-1060

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 2 Türen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 2,2 kWh/24h (Behälter im Aufsatz geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 900 G	465-1060	4017337050826
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	92
B 900 x T 700 x H 861/1086 mm	<b>GN</b> 5 x 1/6	

## Pizzatisch mit Glasaufsatz Modell PS 200 G



323-1101

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit, Tiefe 455 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtaugung
- Kältemittel: R600a



PS 200 G



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PS 200 G	323-1101	4017337324293
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	112
900 x T 700 x H 1180 mm	B 328 x T 530 mm	257
<b>GN</b> 5 x 1/6		

## Pizzatisch mit Glasaufsatz Modell EPS 903 G



465-1065

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 3 Türen
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtaugung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Energieverbrauch: ca. 3,5 kWh/24h (Behälter im Aufsatz geschlossen)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290



EPS 903 G



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 903 G	465-1065	4017337050833
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 861/1086 mm	<b>GN</b> 8 x 1/6	

## Pizzatisch mit Glasaufsatz Modell PS 300 G



323-1106

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit, Tiefe 455 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtaugung
- Kältemittel: R600a



PS 300 G



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PS 300 G	323-1106	4017337324309
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	151,5
1370 x T 700 x H 1180 mm	B 328 x T 530 mm	444
<b>GN</b> 8 x 1/6		

# Kühlung / Präsentation

Zubereitungs- / Pizzatische



ES 903 PZ



## Pizzatisch Modell ES 903 PZ



465-1070

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 3 Türen, 4 Räder (2 feststellbar)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 PZ	465-1070	4017337050840
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	170
B 1400 x T 700 x H 866/1016 mm		



ES 903 PZ 2/2



## Pizzatisch Modell ES 903 PZ 2/2



465-1075

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 2 Türen, 2 Schubladen, 4 Räder (2 feststellbar)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 PZ 2/2	465-1075	4017337050857
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	170
B 1400 x T 700 x H 866/1016 mm		



ES 903 PZ 1/4



## Pizzatisch Modell ES 903 PZ 1/4



465-1080

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbarer Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- 1 Tür, 4 Schubladen, 4 Räder (2 feststellbar)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 PZ 1/4	465-1080	4017337050864
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	170
B 1400 x T 700 x H 866/1016 mm		



## Pizzatisch mit Schubladen Modell PZ 4001



323-1510

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set, 6 Schubladen, ungekühlt
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 4001	323-1510	4017337323975
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	194,5 kg
955 x T 700 x H 1020 mm	B 328 x T 530 mm	109 Ltr
B 600 x T 400 mm		



PZ 4001

Kühlaufsatz separat erhältlich, siehe Seite 82  
VRX 955/380 (Bestell-Nr.: 323-1029)



## Pizzatisch mit Schubladen Modell PZ 9001



323-1515

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- 6 Schubladen, ungekühlt
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 9001	323-1515	4017337323982
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	260,5 kg
B 1420 x T 700 x H 1020 mm	B 328 x T 530 mm	257 Ltr
B 600 x T 400 mm		



PZ 9001

Kühlaufsatz separat erhältlich  
EVRX 1400/330 (Bestell Nr.: 465-2005) - Seite 81  
EVRX 1400/380 (Bestell Nr.: 465-2105) - Seite 81  
VRX 1400/380 (Bestell Nr.: 323-1037) - Seite 82



## Pizzatisch Modell EPZ 2600 TN



465-4500

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Auflegeschiene-Sets + 1 Rost pro Tür - 2 Türen
- 4 höhenverstellbare Füße
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Passend für Bäckerei-Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Umluftkühlung
- Isolierung - Stärke: 60 mm
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPZ 2600 TN	465-4500	4017337056743
230 V - 50 Hz - 0,215 kW	+2 / +8	390 kg
B 1510 x T 800 x H 840/990 mm	B 408 x T 630 mm	306 Ltr



EPZ 2600 TN

Kühlaufsatz separat erhältlich  
EVRX 1500/330 (Bestell Nr.: 465-2007) - Seite 81  
EVRX 1500/380 (Bestell Nr.: 465-2107) - Seite 81  
VRX 1500/380 (Bestell Nr.: 323-1034) - Seite 82



# Kühlung / Präsentation

Zubereitungs- / Pizzatische



PZ 2600 TN

## Pizzatisch Modell PZ 2600 TN



323-3134

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 7 Auflageschienen-Sets pro Tür
- Lieferung ohne Roste (Rost 600x400 optional erhältlich: 323-5150)
- 4 höhenverstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 2600 TN	323-3134	4017337036967
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	275
Innen: B 945 x T 680 x H 560 mm Außen: B 1510 x T 800 x H 1000 mm	Ltr 427	



Kühlaufsatz separat erhältlich



EVRX 1500/330 (Bestell Nr.: 465-2007) - Seite 81  
EVRX 1500/380 (Bestell Nr.: 465-2107) - Seite 81  
VRX 1500/380 (Bestell Nr.: 323-1034) - Seite 82



EPZ 1610 TN

## Pizzatisch Modell EPZ 1610 TN



465-4505

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Auflageschienen-Sets + 1 Rost pro Tür
- 7 Schubladen, ungekühlt
- 4 höhenverstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Passend für Bäckerei-Roste
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPZ 1610 TN	465-4505	4017337056750
230 V - 50 Hz - 0,215 kW	+2 / +8	390
B 1515 x T 800 x H 840/990 mm	Ltr 153	



Kühlaufsatz separat erhältlich



EVRX 1500/330 (Bestell Nr.: 465-2007) - Seite 81  
EVRX 1500/380 (Bestell Nr.: 465-2107) - Seite 81  
VRX 1500/380 (Bestell Nr.: 323-1034) - Seite 82



PZ 3600 TN

## Pizzatisch Modell PZ 3600 TN



323-3136

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 7 Auflageschienen-Sets pro Tür
- Lieferung ohne Roste (Rost 600x400 optional erhältlich: 323-5150)
- 6 höhenverstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung,
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 3600 TN	323-3136	4017337036974
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	340
Innen: B 1455 x T 630 x H 569 mm Außen: B 2020 x T 800 x H 1000 mm	Ltr 670	



Kühlaufsatz separat erhältlich



EVRX 2000/330 (Bestell Nr.: 465-2015) - Seite 81  
EVRX 2000/380 (Bestell Nr.: 465-2115) - Seite 81  
VRX 2000/380 (Bestell Nr.: 323-1045) - Seite 82



## Pizzatisch

### Modell EPZ 3600 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Auflegeschielen-Sets + 1 Rost pro Tür - 3 Türen
- 6 höhenverstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Passend für Bäckerei-Roste
- Automatische Abtauung
- Geeignet f. Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



465-4510



EPZ 3600 TN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPZ 3600 TN	465-4510	4017337056767
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	+2 / +8	580
B 2020 x T 800 x H 840/990 mm	408 x 630 mm	471

Kühlaufsatz separat erhältlich

EVRX 2000/330 (Bestell Nr.: 465-2015) - Seite 81

EVRX 2000/380 (Bestell Nr.: 465-2115) - Seite 81

VRX 2000/380 (Bestell Nr.: 323-1045) - Seite 82



## Pizzatisch mit Schubladen

### Modell MARGA PZ 1610 TN

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 1 selbstschließende Tür
- 7 Auflegeschielen-Sets pro Tür
- Lieferung ohne Roste (Rost 600x400 optional erhältlich: 323-5150)
- 7 Schubladen, ungekühlt
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



323-10911



MARGA PZ 1610 TN

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MARGA PZ 1610 TN	323-10911	4017337038589
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	291,5
B 1515 x T 800 x H 1030-1090 mm	B 600 x T 400 mm	221

Kühlaufsatz separat erhältlich

EVRX 1500/330 (Bestell Nr.: 465-2007) - Seite 81

EVRX 1500/380 (Bestell Nr.: 465-2107) - Seite 81

VRX 1500/380 (Bestell Nr.: 323-1034) - Seite 82



## Pizzatisch

### Modell EPZ 2610 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Auflegeschielen-Sets + 1 Rost pro Tür
- 7 Schubladen, ungekühlt
- 6 höhenverstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Passend für Bäckerei-Roste
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



465-4515



EPZ 2610 TN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPZ 2610 TN	465-4515	4017337056774
230 V - 50 Hz - 0,220 kW	+2 / +8	355
B 2025 x T 800 x H 840/990 mm	408 x 630 mm	580

Kühlaufsatz separat erhältlich

EVRX 2000/330 (Bestell Nr.: 465-2015) - Seite 81

EVRX 2000/380 (Bestell Nr.: 465-2115) - Seite 81

VRX 2000/380 (Bestell Nr.: 323-1045) - Seite 82



# Kühlung / Präsentation

Zubereitungs- / Pizzatische



MARGA PZ 2610 TN

## Pizzatisch mit Schubladen

Modell MARGA PZ 2610 TN

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 selbstschließende Türen
- 7 Auflageschienen-Sets pro Tür
- Lieferung ohne Roste (Rost 600x400 optional erhältlich: 323-5150)
- 7 Schubladen, ungekühlt
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E)



323-10921



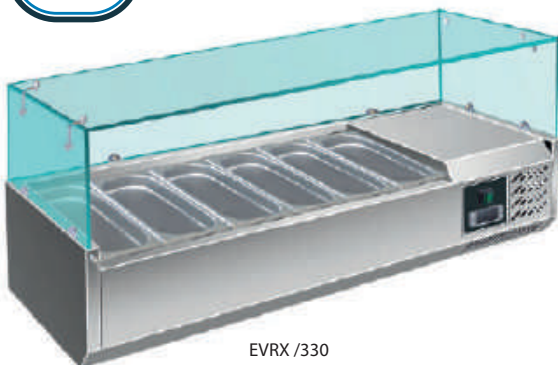
Kühlaufsatz separat erhältlich

- EVRX 2000/330 (Bestell Nr.: 465-2015) - Seite 85
- EVRX 2000/380 (Bestell Nr.: 465-2115) - Seite 85
- VRX 2000/380 (Bestell Nr.: 323-1045) - Seite 86

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MARGA PZ 2610 TN	323-10921	4017337038596
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	+2 / +8	385 kg
B 2025 x T 800 x H 1030/1090 mm	B 600 x T 400 mm	428 Ltr



Damit Ihre **FRISCHEN ZUTATEN** immer griffbereit sind!



EVRX / 330

## Kühlaufsatz mit Glas - 1/3 oder 1/4 GN

Modell EVRX / 330 & 380

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Glasaufsatz, für GN Behälter bis 150 mm Tiefe
- Höhenverstellbare Füße
- Verdampfer eingeschäumt
- Ideal in Kombination mit unseren Pizzatischen
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Temperaturbereich: +2 / +8 °C
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	GN	Anschluss	Abmessungen		
465-2000	4017337050895	EVRX 1200/330	51	5x1/4	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1200 x T 335 x H 435 mm		
465-2005	4017337050901	EVRX 1400/330	56	6x1/4	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1400 x T 335 x H 435 mm		
465-2007	4017337057573	EVRX 1500/330	59	7x1/4	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1500 x T 335 x H 435 mm		
465-2010	4017337057580	EVRX 1600/330	64	7x1/4	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1600 x T 335 x H 435 mm		
465-2012	4017337057597	EVRX 1800/330	70	8x1/4	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1800 x T 335 x H 435 mm		
465-2015	4017337057603	EVRX 2000/330	77	10x1/4	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 2000 x T 335 x H 435 mm		
465-2100	4017337050918	EVRX 1200/380	56	4x1/3	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1200 x T 395 x H 435 mm		
465-2105	4017337050925	EVRX 1400/380	68	6x1/3	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1400 x T 395 x H 435 mm		
465-2107	4017337057610	EVRX 1500/380	74	6x1/3	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1500 x T 395 x H 435 mm		
465-2110	4017337050932	EVRX 1600/380	76	7x1/3	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1600 x T 395 x H 435 mm		
465-2112	4017337057627	EVRX 1800/380	82	8x1/3	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 1800 x T 395 x H 435 mm		
465-2115	4017337057634	EVRX 2000/380	84	9x1/3	230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 2000 x T 395 x H 435 mm		

### Kühlaufsatz mit Glas - 1/3 GN Modell VRX / 380



VRX 1400/380

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Glasaufsatz, Glasstärke 6 mm
- Für GN-Behälter mit einer Tiefe von max. 150 mm
- Höhenverstellbare FüÙe
- Verdampfer eingeschäumt
- Einfach zu reinigender Filter durch Servicetür
- Ideal in Kombination mit unseren Pizzatischen
- Temperaturbereich: +2 / +8 °C
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a

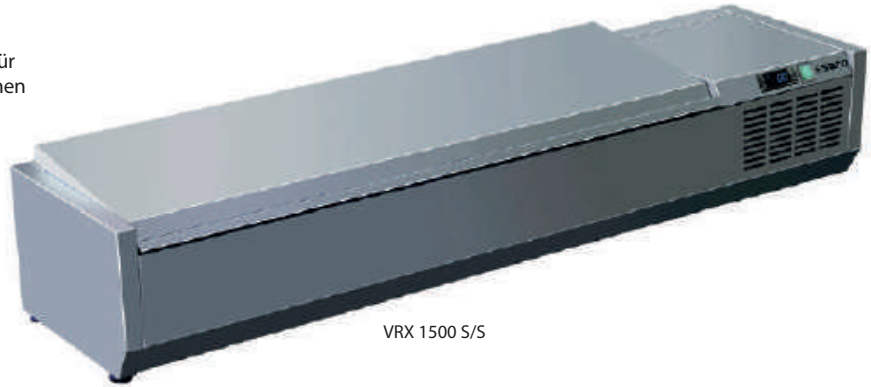


Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	GN	Anschluss	Abmessungen	
323-1029	4017337324064	VRX 955/380	70	3x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 955 x T 395 x H 435 mm	  <p>323-1029</p>
323-1030	4017337323067	VRX 1200/380	75	4 x 1/3 oder 3x 1/3 + 1/2	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1200 x T 395 x H 435 mm	  <p>323-1030</p>
323-1037	4017337323234	VRX 1400/380	80	6x 1/3 oder 4x 1/3 + 1/2	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1400 x T 395 x H 435 mm	  <p>323-1037</p>
323-1034	4017337037933	VRX 1500/380	83	6x 1/3 oder 5x 1/3 + 1/2	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1500 x T 395 x H 435 mm	  <p>323-1034</p>
323-1035	4017337323074	VRX 1600/380	86	7 x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1600 x T 395 x H 435 mm	  <p>323-1035</p>
323-1040	4017337323081	VRX 1800/380	90	8x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1800 x T 395 x H 435 mm	  <p>323-1040</p>
323-1045	4017337323098	VRX 2000/380	99	9x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,23kW	B 2000 x T 395 x H 435 mm	  <p>323-1045</p>

### Kühlaufsatz mit Deckel - 1/3 GN


#### Modell VRX S/S / 380

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Klappdeckel
- Für GN-Behälter mit einer Tiefe von max. 150 mm
- Höhenverstellbare Füße
- Verdampfer eingeschäumt
- Einfach zu reinigender Filter durch Servicetür
- Ideal in Kombination mit unseren Pizzatischen
- Temperaturbereich: +2 / +8 °C
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a



VRX 1500 S/S



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	GN	Anschluss	Abmessungen		
323-3138	4017337036981	VRX 1200 S/S	36,5	4x1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1200 x T 395 x H 280 mm		
323-3140	4017337036998	VRX 1400 S/S	38	6x1/3	230 V - 50 Hz - 0,15kW	B 1400 x T 395 x H 280 mm		
323-3142	4017337037001	VRX 1500 S/S	39	6x1/3	230 V - 50 Hz - 0,15kW	B 1500 x T 395 x H 280 mm		
323-3144	4017337037018	VRX 1600 S/S	40,5	7x1/3	230 V - 50 Hz - 0,15kW	B 1600 x T 395 x H 280 mm		
323-3146	4017337037025	VRX 1800 S/S	42,5	8x1/3	230 V - 50 Hz - 0,15kW	B 1800 x T 395 x H 280 mm		
323-3148	4017337037032	VRX 2000 S/S	45	9x1/3	230 V - 50 Hz - 0,23kW	B 2000 x T 395 x H 280 mm		



SAMIRA



SV 1500



### Sushivitrine Modell SAMIRA



330-1110

- Material (Gehäuse): Kunststoff
- Schiebetüren auf der Rückseite
- LED-Innenbeleuchtung
- Abgerundetes Frontglas
- Obenliegender Verdampfer mit Kondensatauffangschale
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung von oben
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SAMIRA	330-1110	4017337330256
230 V - 50 Hz - 0,15 kW	0 / +12	71,5
B 1529 x T 426 x H 296 mm	<b>GN</b> 6 x 1/3, Tiefe 40 mm inklusive	

### Sushivitrine Modell SV 1500 und SV 1800



323-3158



323-3159

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Edelstahl
- Abgerundetes Frontglas, kann geöffnet und entfernt werden für eine einfache Reinigung
- LED Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Statische Kühlung von oben
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV 1500	323-3158	4017337037087
SV 1800	323-3159	4017337037094
<b>SV 1500</b>	<b>SV 1800</b>	
71	0 / +6	81
74,5	85,5	
230 V - 50 Hz - 0,14 kW	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	
<b>Innen:</b> B 1016 x T 306 x H 190 mm <b>Außen:</b> B 1500 x T 390 x H 310 mm	<b>Innen:</b> B 1316 x T 306 x H 190 mm <b>Außen:</b> B 1800 x T 390 x H 310 mm	
<b>GN</b> 5 x 1/3, Tiefe 25,4 mm inklusive	<b>GN</b> 7 x 1/3, Tiefe 25,4 mm inklusive	

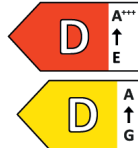






## Gewerbetiefkühlschrank Modell EGN 650 BT und EGN 650 BTG

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; 465-3022 mit Glastür
- Selbstschließende Tür
- Türanschlag wechselbar (EGN 650 BT)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung - Stärke: 65 mm
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse EGN 650 BT: D (Spektrum A+++ bis E)
- Energieeffizienzklasse EGN 650 BTG: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EGN 650 BT	465-3020	4017337050956
EGN 650 BTG	465-3022	4017337054558

EGN 650 BT	EGN 650 BTG
230 V - 50 Hz - 0,480 kW	230 V - 50 Hz - 0,495 kW
-18 / -22	-18 / -22
141	152
B 740 x T 830 x H 2010	B 740 x T 830 x H 2010
650/465	650/465
3 x B 534 x T 650 mm	3 x B 534 x T 650 mm
GN 2/1	2/1



## Gewerbetiefkühlschrank Modell EGN 1400 BT

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Türen selbstschließend
- 6 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EGN 1400 BT	465-3030	4017337061068

230 V - 50 Hz - 0,78 kW	-18 / -22	226
B 1480 x T 830 x H 2010 mm	6x B 534 x T 650 mm	1300/960



### Um einen energetisch optimalen Betrieb Ihrer Kühlgeräte zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Türen und Geräte möglichst geschlossen halten
- Für eine optimale Kältezirkulierung die Belastungsgrenze beim Befüllen der Geräte beachten
- Die Wasserfüllmengen regelmäßig kontrollieren
- Regelmäßige Temperaturüberprüfung
- Bei übermäßiger Eisbildung manuell abtauen



KYRA GN 1400 BT

KYRA GN 700 BT



### Gewerbetiefkühlschrank - 2/1 GN Modell KYRA GN 700 BT und GN 1400 BT

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Tür(en) selbstschließend
- Türanschlag wechselbar
- 3 höhenverstellbare Roste pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 65 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



323-1010



323-1015



Modell	Bestell-Nr.	GTIN	
KYRA GN 700 BT	323-1010	4017337323029	
KYRA GN 1400 BT	323-1015	4017337323036	
KYRA GN 700 BT		KYRA GN 1400 BT	
230 V - 50 Hz - 0,75 kW		230 V - 50 Hz - 0,9 kW	
°C -18 / -22		-18 / -22	
kg 173		253	
<b>Innen:</b> B 604 x T 680 x H 1397 mm <b>Außen:</b> B 740 x T 830 x H 2010 mm		<b>Innen:</b> B 1344 x T 680 x H 1397 mm <b>Außen:</b> B 1480 x T 830 x H 2010 mm	
Ltr 685	<b>GN 2/1</b>	1476	2/1
B 534 x T 630 mm		B 534 x T 630 mm	

### Tiefkühlschrank, weiß - 2/1 GN Modell GN 600 BTB und GN 1200 BTB

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Leichtmetall
- Tür(en) selbstschließend
- 3 höhenverstellbare Roste pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Manuelle Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



323-1013



323-1018



GN 1200 BTB

GN 600 BTB



Modell	Bestell-Nr.	GTIN	
GN 600 BTB	323-1013	4017337324477	
GN 1200 BTB	323-1018	4017337324422	
GN 600 BTB		GN 1200 BTB	
230 V - 50 Hz - 0,6 kW		230 V - 50 Hz - 0,7 kW	
°C -10 / -20		-10 / -20	
kg 156		223	
<b>Innen:</b> B 564 x T 680 x H 1384 mm <b>Außen:</b> B 680 x T 810 x H 2000 mm		<b>Innen:</b> B 1224 x T 680 x H 1384 mm <b>Außen:</b> B 1340 x T 810 x H 2000 mm	
Ltr 537	<b>GN 2/1</b>	1172	2/1
B 530 x T 640 mm		B 530 x T 640 mm	

## Tiefkühlschrank Modell GN 650 BT PRO



323-10155

- Komplette Struktur innen & außen aus Edelstahl AISI 304 mit runden Innenkanten zur leichten Reinigung
- Automatische Abtauung und automatische Verdunstung von Kondenswasser
- Elektronischer Thermostat und digitale LED-Temperaturanzeige für genaue Steuerung und einfaches Ablesen (DIXELL)
- Isolierung: 100 mm
- Umluftkühlung
- Selbstschließende Tür
- Magnetische Dichtung kann ohne Werkzeuge ausgetauscht werden
- 3 Roste
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 650 BT PRO	323-10155	4017337057696
230 V - 50 Hz - 0,11 kW	-18 / -22	86 kg
Innen: B 533 x T 700 x H 1397 mm Außen: B 740 x T 830 x H 2010 mm	536 x 650 mm	521 Ltr



GN 650 BT PRO



## Bäckerei - Tiefkühlschrank Modell EPA 800 BT



465-3110

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Selbstschließende Tür
- Mit 10 L-förmige Laufleisten
- Lieferung ohne Roste/Bleche
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Beheizter Türrahmen um Kondenswasser zu verhindern
- Automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 65 mm
- Geeignet für Umgebungstemperatur von ca. 16 bis 38 °C
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPA 800 BT	465-3110	4017337056545
230 V - 50 Hz - 0,520 kW	-18 / -22	165 kg
B 740 x T 990 x H 2010 mm	737/612	600 x 800 mm



EPA 800 BT



## Bäckerei Tiefkühlschrank - Rostmaß Modell B 800 BT



323-3108

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Tür selbstschließend
- Für B 600 x T 800 mm (bzw. 2 x B 600 x T 400 mm) Roste
- Innenbeleuchtung
- Beheizter Türrahmen um Kondenswasser zu verhindern
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 65 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Verdampfer Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
B 800 BT	323-3108	4017337036608
230 V - 50 Hz - 0,675 kW	-18 / -22	170 kg
Innen: B 624 x T 861,5 x H 1410 mm Außen: B 740 x T 990 x H 2010 mm	852	



B 800 BT





EK 199



### Tiefkühlschrank mit Glastür

#### Modell EK 199



323-3230

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß
- (Innenraum) Leichtmetall
- Tür selbstschließend
- 3 höhenverstellbare Roste, weiß mit Preisschildhalterung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>EK 199</b>	323-3230	4017337036905
230 V - 50 Hz - 0,6 kW	-18 / -22	98
<b>Innen:</b> B 364 x T 630 x H 1117 mm <b>Außen:</b> B 484 x T 700 x H 1578 mm	215	346 x 510 mm



GTK 560



### Tiefkühlschrank mit Glastür - schwarz

#### Modell GTK 560



453-1022

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, schwarz;
- (Innenraum) Kunststoff, schwarz; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung separat schaltbar; 2x10,5 Watt
- 4 Walzen (360° drehbar)
- Tür 3-fach verglast, Roste mit Preisleiste
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 560</b>	453-1022	4017337056804
230 V - 50 Hz - 0,65 kW	-18 / -25	158,5
<b>Innen:</b> B 630 x T 580 x H 1538 mm <b>Außen:</b> B 750 x T 760 x H 1997 mm	560	5x 610 x 473 mm



GTK 930



### Tiefkühlschrank mit Glastüren - schwarz

#### Modell GTK 930



453-1024

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, schwarz;
- (Innenraum) Kunststoff, schwarz; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung separat schaltbar; 3x10,5 Watt
- 4 Walzen (360° drehbar)
- Tür 3-fach verglast, Roste mit Preisleiste
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290; doppelter Kältekreislauf
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 930</b>	453-1024	4017337056811
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	-18 / -25	270
<b>Innen:</b> B 1133 x T 530 x H 1538 mm <b>Außen:</b> B 1253 x T 760 x H 1997 mm	930	10x 566 x 488 mm

## Tiefkühlschrank mit Glastüren - schwarz

### Modell GTK 1480 S und GTK 1480

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Kunststoff, schwarz, (453-1025 Metall weiß); (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung separat schaltbar; 4x10,5 Watt
- 8 Walzen (360 ° drehbar)
- 3 selbstschließende Türen, 3-fach verglast, Roste mit Preisleiste
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290; doppelter Kältekreislauf
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>GTK 1480 S</b>	453-10251	4017337056897
<b>GTK 1480</b>	453-1025	4017337048632

230 V - 50 Hz - 1,75 kW	-18 / -25
<b>Innen:</b> B 1760 x T 530 x H 1538 mm <b>Außen:</b> B 1880 x T 760 x H 1997 mm	Ltr 1450
10x 551 x 473 mm links/rechts 5x 624 x 473 mm mitte	kg 355



## Tiefkühlschrank mit Glastür - 2-türig

### Modell D 800

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, weiß
- 10 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- 4 Räder (2 feststellbar)
- 2 selbstschließende Türen, 3-fach verglast
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290; doppelter Kältekreislauf
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>D 800</b>	453-1009	4017337049172

230 V - 50 Hz - 1,15 kW	-18 / -25	kg 228
B 1220 x T 693 x H 2008 mm	Ltr 800	



## Tiefkühlschrank mit Glastür - 2-türig

### Modell D 920

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Leichtmetall
- Türen selbstschließend
- 8 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Verdampfer-Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: F (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>D 920</b>	323-4160	4017337323814

230 V - 50 Hz - 0,1 kW	-18 / -24	kg 265
<b>Innen:</b> B 1245 x T 570 x H 1331 mm <b>Außen:</b> B 1370 x T 700 x H 1985 mm	Ltr 1078	B 615 x T 445 mm





ACE 150 CS A PO



### Tiefkühlschrank Modell ACE 150 CS A PO



486-3000

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Aluminium
- Statische Kühlung
- 4 höhenverstellbare Füße
- Digitales Thermostat
- Manuelle Abtauung
- Türanschlag wechselbar, Tür abschließbar
- 2 Roste
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 150 CS A PO	486-3000	4017337058495
230 V - 50 Hz - 0,1 kW	-18 / -22	51
Innen: B 460 x T 410 x H 680 mm Außen: B 600 x T 600 x H 835 mm	115/108	1x 460 x 407 mm 1x 460 x 240 mm



MM5 A N PO



### Tiefkühlschrank Modell MM5 A N PO



486-4000

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Statische Kühlung
- Klimaklasse: 4
- 7 Körbe (optional erhältlich)
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 6 Roste, fixiert
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R290

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 A N PO	486-4000	4017337058617
230 V - 50 Hz - 0,33 kW	-18 / -22	116
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	525/442	



ACE 400 SC A PO



### Tiefkühlschrank Modell ACE 400 SC A PO



486-1500

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Statische Kühlung
- Klimaklasse : 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- Manuelle Abtauung
- 6 Roste
- Kältemittel: R290

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 400 SC A PO	486-1500	4017337058532
230 V - 50 Hz - 0,3 kW	-18 / -22	80
B 620 x T 665 (+45) x H 1820 mm	316/245	

## Tiefkühlschrank Modell ACE 400 SC PO



486-1510

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Statische Kühlung
- Klimaklasse : 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- LED-Beleuchtung
- 6 Roste
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- Manuelle Abtaugung
- Kältemittel: R290

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 400 SC PO	486-1510	4017337058556
230 V - 50 Hz - 0,3 kW	-18 / -22	80
B 620 x T 665 (+45) x H 1820 mm	316/245	



ACE 400 SC PO



## Tiefkühlschrank Modell MM5 N PO



486-4020

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Statische Kühlung
- Klimaklasse: 4
- Statische Kühlung
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 6 Roste
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- Manuelle Abtaugung
- Kältemittel: R290

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 N PO	486-4020	4017337058655
230 V - 50 Hz - 0,33 kW	-18 / -22	116
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	525/442	



MM5 N PO



## Tiefkühlschrank Modell ACE 150 CS A PV



486-3005

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Aluminium, Glastür
- Statische Kühlung
- Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 2 Roste
- 4 höhenverstellbare Füße
- Manuelle Abtaugung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 150 CS A PV	486-3005	4017337058501
230 V - 50 Hz - 0,112 kW	-18 / -22	57
B 600 x T 600 x H 835 mm	115/108	



ACE 150 CS A PV



# Kühlung / Präsentation

## Tiefkühlschränke / Tiefkühlische



ACE 400 SC A PV



### Tiefkühlschrank Modell ACE 400 SC A PV

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innen-) Kunststoff, weiß, Glastür
- Statische Kühlung; Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- LED-Beleuchtung
- Manuelle Abtauung
- 2 Rollen + 2 höhenverstellbare Füße
- 6 Regale
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 400 SC A PV	486-1505	4017337058549
230 V - 50 Hz - 0,32 kW	-18 / -22	92
B 620 x T 665 (+45) x H 1820 mm	316/245	



MM5 A N PV



### Tiefkühlschrank Modell MM5 A N PV

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß, Glastür
- Statische Kühlung; Klimaklasse: 4
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- 6 Roste; 7 Körbe (optional erhältlich)
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- Manuelle Abtauung
- LED-Beleuchtung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 A N PV	486-4005	4017337058624
230 V - 50 Hz - 0,345 kW	-18 / -22	136
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	525/442	



ACE 400 SC PV



### Tiefkühlschrank Modell ACE 400 SC PV

- Material: (Gehäuse) kunststoffbeschichteter Stahl, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Statische Kühlung; Klimaklasse : 4
- Glastür; Türanschlag wechselbar
- Digitales Thermostat
- LED-Beleuchtung
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- 6 Roste
- Manuelle Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 400 SC PV	486-1515	4017337058563
230 V - 50 Hz - 0,3 kW	-18 / -22	92
B 620 x T 665 (+45) x H 1820 mm	316/245	



## Tiefkühlschrank Modell MM5 N PV



486-4025

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß, Glastür
- Statische Kühlung; Klimaklasse: 4
- Digitales Thermostat
- Türanschlag wechselbar
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- 6 Roste
- Manuelle Abtauung
- LED-Beleuchtung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 N PV	486-4025	4017337058662
230 V - 50 Hz - 0,345 kW	-18 / -22	117
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	525/442	



MM5 N PV



## Lagertiefkühlschrank - weiß Modell HT 200



323-2022

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 3 Verdampferroste, fest montiert (3 Fächer)
- Lieferung ohne Körbe
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 200	323-2022	4017337323920
230 V - 50 Hz - 0,15 kW	-10 / -25	58
B 600 x T 585 x H 850 mm	B 431 x T 415 mm	129

Mit DIXELL Thermostat



HT 200



## Lagertiefkühlschrank - weiß Modell HT 400



323-2024

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Lieferung ohne Körbe
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 400	323-2024	4017337323937
230 V - 50 Hz - 0,21 kW	-10 / -25	95
B 600 x T 585 x H 1850 mm	B 431 x T 415 mm	361

Mit DIXELL Thermostat



HT 400



Mit DIXELL Thermostat



HT 600

### Lagertiefkühlschrank - weiß Modell HT 600

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Lieferung ohne Körbe
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a



323-2025

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 600	323-2025	4017337323517
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-10 / -25	135 kg
B 777 x T 695 x H 1895 mm	B602 x T 525 mm	620 Ltr



### Lagertiefkühlschrank - schwarz Modell HT 200 B, HT 400 B, HT 600 B

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Black line Tiefkühlschrank mit Umluftventilator
- Wechselbarer Türanschlag
- 3 Verdampferroste, fest montiert (HT 200 B)
- 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer) (HT 400 B, HT 600 B)
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Kältemittel: R600a



323-2122



323-2124



323-2125

Mit DIXELL Thermostat



HT 400 B



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 200 B	323-2122	4017337055616
230 V - 50 Hz - 0,15 kW	-10 / -25	58 kg
B 600 x T 585 x H 850 mm	B431 x T 415 mm	129 Ltr

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 400 B	323-2124	4017337055623
230 V - 50 Hz - 0,21 kW	-10 / -25	95 kg
B 600 x T 585 x H 1850 mm	B431 x T 415 mm	361 Ltr

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 600 B	323-2125	4017337055630
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-10 / -25	135 kg
B 777 x T 695 x H 1895 mm	B602 x T 525 mm	620 Ltr

## Lagertiefkühlschrank - Edelstahl Modell HT 200 S/S

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 3 Verdampferroste, fest montiert
- Lieferung ohne Körbe
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a



323-4015

Mit DIXELL Thermostat



HT 200 S/S

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 200 S/S	323-4015	4017337323647
230 V - 50 Hz - 0,15 kW	-10 / -25	56
B 600 x T 585 x H 850 mm	129	
B 431 x T 415 mm		

## Lagertiefkühlschrank - Edelstahl Modell HT 400 S/S

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 7 Verdampferroste, fest montiert
- Lieferung ohne Körbe
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a



323-4020

Mit DIXELL Thermostat



HT 400 S/S

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 400 S/S	323-4020	4017337323654
230 V - 50 Hz - 0,21 kW	-10 / -25	94
B 600 x T 585 x H 1850 mm	361	
B 431 x T 415 mm		

## Lagertiefkühlschrank - Edelstahl Modell HT 600 S/S

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 7 Verdampferroste, fest montiert
- Lieferung ohne Körbe
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a



323-4025

Mit DIXELL Thermostat



HT 600 S/S

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 600 S/S	323-4025	4017337323661
230 V - 50 Hz - 0,35 kW	-10 / -25	137
B 777 x T 695 x H 1895 mm	620	
B 602 x T 525 mm		

# Kühlung / Präsentation

## Tiefkühlschränke / Tiefkühlische



S 901 BT



### Tiefkühlisch Modell S 901 BT

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl 323-10065
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Manuelle Abtaung
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S 901 BT	323-10065	4017337057719
230 V - 50 Hz - 0,26 kW	-10 / -20	96
<b>Innen:</b> B 830 x T 595 x H 415 mm <b>Außen:</b> B 943 x T 700 x H 859 mm	201	

### Tiefkühlisch Modell HAJO 2100 BT, HAJO 3100 BT, HAJO 4100 BT

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 2-Türig (HAJO 2100 BT)
- 3-Türig (HAJO 3100 BT)
- 4-Türig (HAJO 4100 BT)
- Türen selbstschließend
- 4 höhenverstellbare FüÙe (HAJO 2100 BT)
- 6 höhenverstellbare FüÙe (HAJO 3100 BT, HAJO 4100 BT)
- 1 Tragerost pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtaung
- Isolierung: 50 mm
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



323-1077



323-1078



323-1079



HAJO 2100 BT



HAJO 3100 BT



HAJO 4100 BT



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HAJO 2100 BT	323-1077	4017337323364
230 V - 50 Hz - 0,47 kW	-10 / -20	118
<b>Innen:</b> B 799 x T 580 x H 564 mm <b>Außen:</b> B 1360 x T 700 x H 860 mm	205	
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HAJO 3100 BT	323-1078	4017337323326
230 V - 50 Hz - 0,57 kW	-10 / -20	154
<b>Innen:</b> B 1234 x T 580 x H 564 mm <b>Außen:</b> B 1795 x T 700 x H 860 mm	358	
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HAJO 4100 BT	323-1079	4017337323371
230 V - 50 Hz - 0,66 kW	-10 / -20	173
<b>Innen:</b> B 1669 x T 580 x H 569 mm <b>Außen:</b> B 2230 x T 700 x H 860 mm	476	

### Eiswürfelbereiter

#### Modell EB 15

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Mit seitlichen Eingriffen für sicheren Transport
- Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Gerätes
- 3 Eishohlkegel-Größen über Display wählbar:  
ca. Ø23 x H 29 mm, ca. Ø25 x H 32 mm und ca. Ø27 x H 33 mm
- Für ca. 15 kg / 24h
- Vorratsbehälter: 1,2 kg
- Wassertank: ca. 2 Ltr.
- Luftkühlung
- Kältemittel: R600a



325-1020



EB 15



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB 15	325-1020	4017337325078
230 V - 50 Hz - 0,11 kW	B 356 x T 398 x H 430 mm	19 kg

### Eiswürfelbereiter

#### Modell EB 26

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Eishohlkegel-Größe ca. Ø28 x H 40 mm
- Für ca. 26 kg / 24h
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) und Ablaufschlauch (1/2 Zoll)
- Vorratsbehälter: 6 kg
- 4 höhenverstellbare FüÙe
- Umwälzsystem
- Luftkühlung
- Kältemittel: R600a



325-1005



EB 26

**i** Wir empfehlen ab Wasserhärten von 7° d.H. die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter und maximal einen Wasserdruck von 3 bar.

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB 26	325-1005	4017337325016
230 V - 50 Hz - 0,16 kW	B 420 x T 528 x H 655 mm	36,5 kg

### Eiswürfelbereiter

#### Modell EB 40

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Eishohlkegel-Größe ca. Ø28 x H 40 mm
- Für ca. 40 - 50 kg / 24h
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss 3/4 Zoll) und Ablaufschlauch (1/2 Zoll)
- Vorratsbehälter: 10 kg
- 4 höhenverstellbare FüÙe
- Umwälzsystem
- Luftkühlung
- Kältemittel: R290



325-1010



EB 40

**i** Wir empfehlen ab Wasserhärten von 7° d.H. die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter und maximal einen Wasserdruck von 3 bar.

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB 40	325-1010	4017337325030
230 V - 50 Hz - 0,26kW	B 496 x T 610 x H 831 mm	55 kg

# Kühlung / Präsentation

## Eiswürfelbereiter



CS 25 A



### Eiswürfelbereiter

#### Modell CS 25 A und CS 25 W

- Luftkühlung oder Wasserkühlung
- 18 Eiswürfel pro Durchgang; für ca. 24 kg/24h
- Behälterkapazität: 350 Eiswürfel (7 kg)
- Regulierbare Größe der Eiswürfel
- Für Wasserdruck: 1 - 5 bar
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 °C bis 40 °C
- Kältemittel: R134a (GWP 1430):  
**CS 25 A:** 230 g; 0,329 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent  
**CS 25 W:** 200 g; 0,286 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



463-1000



463-1001

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CS 25 A	463-1000	4017337050031
CS 25 W	463-1001	4017337050048
230 V - 50 Hz - 0,7 kW	55	
B 400 x T 480 x H 600 mm	<b>Maße der Füße:</b> H 100-120 mm Durchmesser: Ø 50 mm	
<b>Gewicht der Eiswürfel:</b> 20 g		



CS 35 A



### Eiswürfelbereiter

#### Modell CS 35 A und CS 35 W

- Luftkühlung oder Wasserkühlung
- 28 Eiswürfel pro Durchgang; für ca. 36 kg / 24 h
- Behälterkapazität: 575 Eiswürfel (11,5 kg)
- Regulierbare Größe der Eiswürfel
- Für Wasserdruck: 1 - 5 bar
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 °C bis 40 °C
- Kältemittel: R134a (GWP 1430):  
**CS 35 A:** 230 g; 0,329 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent  
**CS 35 W:** 200 g; 0,286 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



463-1005



463-1006

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CS 35 A	463-1005	4017337050055
CS 35 W	463-1006	4017337050062
230 V - 50 Hz - 0,8 kW	57	
B 500 x T 540 x H 690mm	<b>Maße der Füße:</b> H 100-120 mm Durchmesser: Ø 50 mm	
<b>Gewicht der Eiswürfel:</b> 20 g		



CS 50 A



### Eiswürfelbereiter

#### Modell CS 50 A und CS 50 W

- Luftkühlung oder Wasserkühlung
- 36 Eiswürfel pro Durchgang; für ca. 52 kg / 24 h
- Behälterkapazität: 1100 Eiswürfel (22 kg)
- Regulierbare Größe der Eiswürfel
- Für Wasserdruck: 1 - 5 bar
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 °C bis 40 °C
- Kältemittel: R134a (GWP 1430):  
**CS 50 A:** 350 g; 0,501 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent  
**CS 50 W:** 300 g; 0,429 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



463-1010



463-1011

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CS 50 A	463-1010	4017337050079
CS 50 W	463-1011	4017337050086
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	61	
B 500 x T 580 x H 800 mm	<b>Maße der Füße:</b> H 100-120 mm Durchmesser: Ø 50 mm	
<b>Gewicht der Eiswürfel:</b> 20 g		

## Eiscrusher Modell EC 80

- Material: Edelstahl/Kunststoff
- 800 upm
- Geräuschpegel: < 85 dB bei Verwendung
- Behälter Kapazität: 3,1 L
- Anti-Rutschfüße



418-3000



Anicht von oben auf die  
Messer

EC 80

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EC 80	418-3000	4017337056903
230 V - 50 Hz - 0,2 kW	5,4/7,1	
B 390 x T 275 x H 580 mm		

## Eisflakesmaschine Modell F 90 C A/W, F 120 C A/W, F 160 C A/W

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Klappe) Kunststoff
- Luftkühlung (A) oder Wasserkühlung (W)
- Produktionskapazität von Flockeneis in 24h: 94 kg (F 90 C), 120 kg (F 120 C), 160 kg (F 160 C)
- Behälterkapazität: 18 kg (F 90 C / F 120 C) und 50 kg (F 160 C)
- Auffangbehälter mit Infrarotfüllstandssensor
- Nur Modell F 160 C mit verstellbaren Füßen, für Modelle F 90 C und F 120 C optional bestellbar
- Geeignet für Umgebungstemperatur von 10 °C bis 40 °C, für Wassertemperaturen von 10 °C bis 35 °C bei einem Wasserdruck von 1 - 5 bar
- Bei Wasserhärte ab 7 ° wird ein vorgeschalteter Wasserenthärter empfohlen
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss 3/4 Zoll und Ablaufschlauch Ø 20 mm
- Kältemittel: R134a (GWP 1430)
- F 90 C A/W: 250 g; 0,358 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
- F 120 C A/W: 270 g; 0,386 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
- F 160 C A: 380 g; 0,543 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
- F 160 C W: 400 g; 0,572 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



F 90 C

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F 90 C A	463-1100	4017337063277
F 90 C W	463-1105	4017337063284
F 120 C A	463-1110	4017337063376
F 120 C W	463-1115	4017337063383
F 160 C A	463-1200	4017337059188
F 160 C W	463-1205	4017337059195

	F 90 C A/W	F 120 C A	F 120 C W	F 160 C A	F 160 C W
230 V - 50 Hz -	0,703 kW	0,490 kW	0,90 kW	0,650 kW	0,530 kW
kg	55	57	57	84	84
	B 500 x T 606 x H 694 mm (optional mit Füßen H 775/1016 mm)			B 700 x T 616 x H 995/1016 mm	





SF 300



### Eisflakesmaschine Modell SF 300 A und SF 300 W



463-1300



463-1305

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Klappe) Kunststoff
  - Luftkühlung (A) oder Wasserkühlung (W)
  - Produktionskapazität von Flockeneis in 24h: 320 kg
  - Ohne Auffangbehälter, optional bestellbar (463-1330) für ca. 141 - 181 kg Flockeneis
  - Platzsparend wird die Eisflakesmaschine auf den Behälter gesetzt und fixiert, somit ohne Füße
  - Geeignet für Umgebungstemperatur von 10 °C bis 40 °C, für Wassertemperaturen von 10 °C bis 35 °C bei einem Wasserdruck von 1 - 5 bar
  - Bei Wasserhärte ab 7 ° wird ein vorgeschalteter Wasserenthärter empfohlen
  - Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss 3/4 Zoll und Ablaufschlauch Ø 20 mm
  - Kältemittel: R452a (GWP 2141)
- SF 300 A:** 950 g; 2,034 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent  
**SF 300 W:** 650 g; 1,392 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent

**i** Zu diesem Modell muss ein Auffangbehälter gekauft werden (463-1330) bzw. ein Behälter untergestellt werden. (hierbei handelt es sich nur um die Eisflakesproduktion ohne Behälter).

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SF 300 A	463-1300	4017337059201
SF 300 W	463-1305	4017337059218

<b>SF 300 A:</b> 230 V - 50 Hz - 1,2 kW	87 kg
<b>SF 300 W:</b> 230 V - 50 Hz - 0,950 kW	538 x 663 x 650 mm



D 205



### Eisflakesbehälter Modell D 205



463-1330

- Passt perfekt zu den Eisflakesmaschinen SF 300 A und SF 300 W
- Eisflakesauffangbehälter (3 cm Isolierung) mit einer Kapazität von 141-181 kg
- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Türklappe) Kunststoff, (Innenraum) Polyethylen mit hoher Dichte
- Innenbehälter hygienisch, leicht zu reinigen, kratzfest
- Außenbehälter robust gearbeitet inklusive Türrahmen
- Türdichtungen zur leichten Reinigung vollständig abnehmbar
- Füße einstellbar von 135 bis 185 mm
- Wasserablaufrohr des Behälters um 360 Grad drehbar für einfache Bodenablaufverbindung, inkl. Schlauch

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
D 205	463-1330	4017337059225

43/56 kg
768 x 848 x 1048 mm

EISKALT genießen...



## Schockfroster Modell URSUS 10



323-4510

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Für 10 x 1/1 GN oder B 600 x T 400 mm Bleche
- 4 Zyklen vorprogrammiert
- Kerntemperaturfühler
- Schnellkühlen: 40 kg von +70 auf +3 °C in 90 min.
- Schockfrostzen: 28 kg von +70 auf -18 °C in 240 min.
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 70 mm
- Kältemittel: R290



URSUS 10



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>URSUS 10</b>	323-4510	4017337324026
230 V - 1 Ph. - 1,30 kW	-18 / -22	190
B 800 x T 815 x H 1645 mm	368	<b>GN</b> 10 x 1/1

## Schockfroster - 3 x 1/1 GN Modell ATTILA 3



455-1500

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 3 einstellbare Temperaturstufen
- Schnellkühlen von +65 °C / +10 °C in 105 Minuten, höchste Ladekapazität : 15 kg
- Schockfrostzen von +65 °C / -18 °C in 255 Minuten, höchste Ladekapazität : 9 kg
- Manuelle Abtauung
- Digitales Display
- Kerntemperaturfühler
- Timer-Funktion
- Kältemittel: R452a (GWP 2141); 900 g; 1,927 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



ATTILA 3



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>ATTILA 3</b>	455-1500	4017337046171
230 V - 50 Hz - 0,22 kW	+3 / -40	89
<b>Innen:</b> : B 616 x T 430 x H 270 mm <b>Außen:</b> : B 750 x T 750 x H 770 / 790 mm	70	<b>GN</b> 3x 1/1 oder 3x 600 x 400 mm (Bleche)

## Schockfroster - 5 x 1/1 GN Modell ATTILA 5



455-1505

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 3 einstellbare Temperaturstufen
- Schnellkühlen von +65 °C / +10 °C in 110 Minuten, höchste Ladekapazität : 23 kg
- Schockfrostzen von +65 °C / -18 °C in 250 Minuten, höchste Ladekapazität : 12 kg
- Digitales Display
- Kerntemperaturfühler
- Timer-Funktion
- Manuelle Abtauung
- Kältemittel: R452a (GWP 2141); 1500 g; 3,212 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



ATTILA 5



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>ATTILA 5</b>	455-1505	4017337047949
230 V - 50 Hz - 0,72 kW	+3 / -40	98
<b>Innen:</b> : B 616 x T 430 x H 390 mm <b>Außen:</b> : B 750 x T 750 x H 890 / 910 mm	100	<b>GN</b> 5x 1/1 oder 5x 600 x 400 mm (Bleche)



### Schockfroster Modell ST Serie

- Hohe Kühlleistung & starke Belüftung
- Indirekte Luftströmung dadurch keine Dehydration
- Kontrollierte Zyklen durch Elektronik und Kernsonde
- Inklusive Kernsonde
- Soft touch Bedienfeld
- Kältemittel: R452a (GWP 2141):
  - ST 3: 500 g; 1,071 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
  - ST 5: 650 g; 1,392 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
  - ST 10: 2200 g; 4,710 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
  - ST 15: 2200 g; 4,710 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



463-3000



ST 3 1/1 GN

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ST 3 1/1	463-3000	4017337063413
230 V - 50 Hz - 0,7 kW	64/70	
B 600 x T 851 x H 400 mm	<b>GN</b> 3 x 1/1	
Schnellkühlen: 7 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten Schockfrosten: 5 kg von +90 °C auf -18 °C in 240 Minuten		



463-3005



ST 5 1/1 GN

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ST 5 1/1	463-3005	4017337063420
230 V - 50 Hz - 1,26 kW	106/117	
B 730 x T 660 x H 896 mm	<b>GN</b> 5 x 1/1	
Schnellkühlen: 14 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten Schockfrosten: 10 kg von +90 °C auf -18 °C in 240 Minuten		



463-3010



ST 10

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ST 10	463-3010	4017337063437
230 V - 50 Hz - 3,2 kW	139/156	
B 800 x T 700 x H 1564 mm	<b>GN</b> 10x 600 x 400 mm (Bleche)	
Schnellkühlen: 32 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten Schockfrosten: 22 kg von +90 °C auf -18 °C in 240 Minuten		



463-3015



ST 15

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ST 15	463-3015	4017337063444
400 V - 3 - 50 Hz - 5,44 kW	185/200	
B 800 x T 700 x H 1970 mm	<b>GN</b> 15x 600 x 400 mm (Bleche)	
Schnellkühlen: 40 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten Schockfrosten: 28 kg von +90 °C auf -18 °C in 240 Minuten		



**Mini Kühlzelle**  
*Modell MINICELLA 100 K*



455-1800

- Material: Verzinkter Stahl
- Isolierung: 60 mm
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Regalböden optional separat erhältlich
- Kältemittel: R452a (GWP 2141); 440 g; 0,942 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



MINICELLA 100 K



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MINICELLA 100K	455-1800	4017337048359
230 V - 1 Ph. - 0,44 kW	0 / +8	190
Innen: B 880 x T 880 x H 1700 mm Außen: B 1000 x T 1000 x H 2120 mm	Türöffnung: 700 x 1680 mm	

**Mini Kühlzelle**  
*Modell MINICELLA 100 KOB*



455-1810

- Material: Verzinkter Stahl
- Isolierung: 60 mm
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Regalböden / Trolley optional separat erhältlich
- KOB: Ohne Boden einfahrbar
- Kältemittel: R452a (GWP 2141); 440 g; 0,942 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



MINICELLA 100 KOB



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MINICELLA 100 KOB	455-1810	4017337048434
230 V - 1 Ph. - 0,44 kW	0 / +8	190
Innen: B 880 x T 880 x H 1700 mm Außen: B 1000 x T 1000 x H 2120 mm	Türöffnung: 700 x 1680 mm	

**Mini Tiefkühlzelle**  
*Modell MINICELLA 100 TK*



455-1850

- Material: Verzinkter Stahl
- Isolierung: 60 mm
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Regalböden optional separat erhältlich
- Kältemittel: R452a (GWP 2141); 440 g; 0,942 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent



MINICELLA 100 TK



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MINICELLA 100 TK	455-1850	4017337048366
230 V - 1 Ph. - 0,7 kW	-18 / -20	190
Innen: B 880 x T 880 x H 1700 mm Außen: B 1000 x T 1000 x H 2120 mm	Türöffnung: 700 x 1680 mm	



1578.5



### Tiefkühl - Thermometer Modell 1578.5



484-1000

- Ausdehnungsthermometer zur Messung der Temperatur des Kühl- oder Gefrierschranks
- Material: Kunststoff
- Präzise für eine lange Zeit
- Zum Einhängen
- Messgenauigkeit: +/- 1°C
- Anzeige: 1 °C

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
1578.5	484-1000	4017337058068
°C -35/+40		0,015/0,025
154 x 25 x 7 mm		



1091.5



### Tiefkühl - Zeigerthermometer Modell 1091.5



484-1015

- Metallthermometer zur Messung der Umgebungstemperatur
- Für Kühl- oder Gefriertemperatur
- Gehäuse: Kunststoff
- Zum Einhängen
- Messgenauigkeit: +/- 1°C
- Anzeige: 1 °C

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
1091.5	484-1015	4017337058099
°C -50 / +50		0,031/0,042
Ø 65 mm		



6039 SB



### Mini Thermometer digital - mit Magnet Modell 6039 SB



484-1060

- Mini-Thermometer mit 1m Drahtsonde
- Anzeige der Temperatur von außerhalb des Kühlschranks
- Leicht aufzuhängen: mit Magnet, Haken oder zum Hinstellen
- Keine Schaltflächen: sehr einfach zu bedienen
- Messgenauigkeit: +/- 1°C
- Batterie: LR 1130 (Knopfzelle 1,5 V) nicht enthalten

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
6039 SB	484-1060	4017337058181
°C -50/+50		0,022/0,029
46 x 44 x 16 mm		

### Fühlerthermometer digital - mit Alarm Modell 4719



484-1065



- Elektronisches Thermometer für Kühl- und Gefrierschrank
- Drahtsondenlänge 195 cm
- Programmierbarer Hoch- und Tiefalarm
- Wird mit doppelseitigem Klebeband geliefert
- 2 Displayanzeigen : innen/außen
- Messgenauigkeit : +/-1°C zwischen 0-50°C , sonst +/- 2°C
- Batterie: LR 44 (Knopfzelle 1,5 V) nicht enthalten



4719

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
4719	484-1065	4017337058198
°C	-50 / +70 (für Fühler)	0,055/0,078
	115 x 38 x 18 mm	



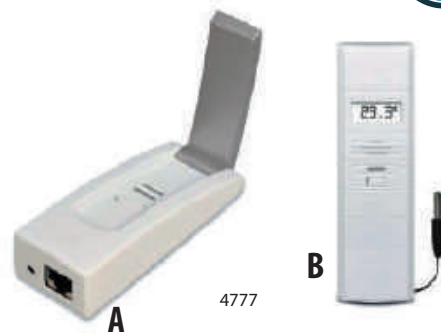
### Thermo Connect Kit + Sensor Modell 4777



484-1075



- Messeinheit für Temperatur und Luftfeuchtigkeit bestehend aus Sensor (B) und Gateway (A)
- Messwerte können auf ein Smartphone (iOS/Android) oder den PC übertragen werden
- Alarmierung bei eingestellten Abweichungen aktivierbar
- Sensorreichweite von ca. 100 m (Radiofrequenz 868 MHz)
- Durch Internetverbindung überall flexibler Datenabruf/Kontrolle möglich
- Messbereich: -5 / +59,9 °C (Genauigkeit +/-1 °C)  
5 / 95 % RH (Genauigkeit +/-5 %)  
-50 / +110 °C (Sonde) (Genauigkeit +/-0,5 °C)
- Lieferumfang:  
Sensor mit digitaler Anzeige und Sonde mit 3 m langem Kabel, inklusive Kunststoffwandhalterung (erforderliche Batterien 2x AAA je 1,5 V nicht im Lieferumfang enthalten)  
Gateway mit Kunststoffwandhalterung und 230 Volt-Netzadapter + 1,3-Meter-Routerverbindungskabel
- Manuelle Werteaufzeichnung entfällt durch automatisch möglichen PDF/CSV-Bericht, speicher- oder ausdrückbar (bis 90 Tage jeweils abrufbar)  
Leichtes Installieren der kostenlosen App Thermoconnect auf's Smartphone oder über die kostenlose Internetseite: monitor.mobile-alerts.eu  
Sensoren (B) über QR-Code-Scann für Smartphone leicht zu verbinden und zu konfigurieren
- Erweiterung von bis zu 60 Sensoren möglich  
(zusätzlicher **Sensor**: 1 Stück - **Bestell Nr.:** 484-1070)



4777



Beispiel Smartphone für Fernabfrage

Modell	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht
4777	Gateway (A) Sensor (B)	484-1075	4017337058211
			0,275 kg  1 kg
			0,095 kg

	Gateway (A) 230 V - 50 Hz / output: 20 V Sensor (B) 2x AAA je 1,5 V (nicht enthalten)		B 40 x T 26 x H 105 mm (geschlossen) B 37 x T 18 x H 132 mm
--	--	--	--



# VORBEREITUNG KALT



**Jedes Gericht und jedes Produkt bedarf sorgfältiger Vorbereitung. Dazu zählt nicht nur das Vorbereiten der Lebensmittel, sondern auch eine sorgfältige Verarbeitung frischer Zutaten. Schneiden, Mixen oder Rühren sind nur wenige der Tätigkeiten, die im Prozess der Vorbereitung anfallen.**

Mit unserem Sortiment bieten wir Ihnen eine breite Palette an Produkten vom Gemüseschneider bis zur Teigausrollmaschine. Zu unseren Neuheiten zählen neben Knochensägen und manuellen Schneidemaschinen auch Hilfsmittel zum Verpacken und Befüllen von Waren.

**Seite 112-114  
Teigverarbeitung**

**Seite 115-117  
Fleischverarbeitung**

**Seite 117-118  
Gemüseverarbeitung**

**Seite 119-122  
Stabmixer, Hochleistungsmixer**

**Seite 123-134  
Schneidemaschinen / Zubehör**

**Seite 134-137  
Verpacken, Füllen, Vakuumieren**

**Seite 138-140  
Thermometer, Waagen, Zubehör**



PK 25

### Teigknetmaschine mit Spiralknethaken

#### Modell PK 25



395-1020

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Spiralknethaken aus Stahlguss
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert
- Reduktionsgetriebe selbstölend
- Für ca. 12-18 kg Teig
- 4 Rollen im Lieferumfang enth. (nicht vormontiert)
- Behälter (fix): Ø 360 x H 210 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PK 25	395-1020	4017337 395002
400 V - 50 Hz - 1,1 kW	B 400 x T 720 x H 620 mm	100 kg



PK 50

### Teigknetmaschine mit Spiralknethaken

#### Modell PK 50



395-1025

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert (Behälter, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Spiralknethaken aus Stahlguss
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind Kugelgelagert
- Reduktionsgetriebe selbstölend
- Für ca. 25-38 kg Teig
- 4 Rollen im Lieferumfang enth. (nicht vormontiert)
- Behälter (fix): Ø 450 x H 260 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PK 50	395-1025	4017337 395026
400 V - 50 Hz - 2 kW	500 x T 840 x H 720 mm	143 kg



PK 50-2V

### Teigknetmaschine mit Spiralknethaken

#### Modell PK 50-2V



395-1005

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Spiralknethaken aus Stahlguss
- 2 Geschwindigkeitsstufen
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert
- Reduktionsgetriebe selbstölend
- Für ca. 25-38 kg Teig
- 4 Rollen im Lieferumfang enth. (nicht vormontiert)
- Behälter (fix): Ø 450 x H 260 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PK 50-2V	395-1005	4017337052325
400 V - 50 Hz - 1,1 kW	B 400 x T 720 x H 620 mm	100 kg



## Teignetmaschine mit Spiralknethaken Modell RTF 30TR und RTF 50TR

- Material : Stahl, weißlackiert
- Material: (Kessel) Edelstahl
- Geschwindigkeit: 2 Stufen
- Räder und Zeitschaltuhr serienmäßig
- Durchmesser Kessel Ø 300 mm / Ø 450 mm



407-1030



407-1050



RTF 30TR



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
RTF 30TR	407-1030	4017337047444
RTF 50TR	407-1050	4017337047451
RTF 30TR		RTF 50TR
400 V - 50 Hz - 1,25 / 1,8 kW	400 V - 50 Hz - 1,5 / 2,2 kW	
25 kg / 32 L	43 kg / 48 L	
99	136	
B 440 x T 740 x H 780 / 1070 mm	B 495 x T 810 x H 880 / 1190 mm	

## Spiralkneter mit abnehmbarem Kessel Modell RTS30TR 2V und RTS50TR 2V

- Material: Edelstahl AISI 304 / weiss lackierter Stahl
- Geräuschpegel: < 70 dB
- 2 Geschwindigkeiten



407-1035



407-1055



RTS 30TR 2V



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
RTS30TR 2V	407-1035	4017337055722
RTS50TR 2V	407-1055	4017337055739
RTS30TR 2V		RTS50TR 2V
400 V - 150 Hz - 1,1 kW - 1,5 kW	400 V - 50 Hz - 1,8 kW - 2,2 kW	
25 kg / 32 L	43 kg / 48 L	
99	136	
B 510 x T 790 x H 930 mm	B 570 x T 850 x H 940 mm	

## Planetenrührwerk Modell FP 107

- Material : Stahl, weißlackiert
- Material: (Kessel) Edelstahl
- Geschwindigkeit stufenlos
- Umdrehung 0-302 pro Minute
- Abdeckung für Kessel abnehmbar
- Mit Schneebesenaufsatz



407-1000



FP 107



Knethaken (Bestell-Nr. 407-5005) und  
Flachkneter (Bestell-Nr. 407-5010) optional erhältlich

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FP 107	407-1000	4017337047437
230 V - 50 Hz - 0,5 kW	7,5 L / 1 kg	15
B 380 x T 240 x H 405 mm	Kessel: Ø 220 mm	



PR 10

### Planetenrührwerk

#### Modell PR 10

- Material: (Gehäuse) Stahl, einbrennlackiert (Behälter, Schutzgitter) Edelstahl
- Inkl. 3 Knetaufsätze (Flachrührer, Schneebesen und Knethaken)
- Für ca. 3 kg Teig
- 3 Geschwindigkeiten
- Behälter: Ø 244 x H 285 mm



395-1038

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PR 10	395-1038	4017337 395064

230 V - 50 Hz - 0,45 kW	B 445 x T 366 x H 645 mm	kg 69
-------------------------	--------------------------	-------



PR 20

### Planetenrührwerk

#### Modell PR 20

- Material: (Gehäuse) Stahl, einbrennlackiert (Behälter, Schutzgitter) Edelstahl
- Inkl. 3 Knetaufsätze (Flachrührer, Schneebesen und Knethaken)
- Für ca. 6 kg Teig
- 3 Geschwindigkeiten
- Behälter: Ø 318 x H 290 mm



395-1036

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PR 20	395-1036	4017337 395071

230 V - 50 Hz - 0,75 kW	B 550 x T 420 x H 790 mm	kg 106
-------------------------	--------------------------	--------



TERAMO 1

### Teigausrollmaschine

#### Modell TERAMO 1

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Teigdiameter: 100 - 300 mm
- Teiggewicht: 50 - 500 g
- Teigdicke: 0,5 - 5,5 mm



395-1040

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TERAMO 1	395-1040	4017337 395057

230 V - 50 Hz - 0,37 kW	B 530 x T 480 x H 560 mm	kg 52
-------------------------	--------------------------	-------

## Teigausrollmaschine Modell TERAMO 2

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Teigdurchmesser: 100 - 400 mm
- Teiggewicht: 50 - 500 g
- Teigdicke: 0,5 - 5,5 mm



395-1045



TERAMO 2



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TERAMO 2	395-1045	4017337039364
230 V - 50 Hz - 0,37 kW	B 530 x T 530 x H 650 mm	kg 56

## Fleischwolf Modell SORENTO

- Material: (Gehäuse) Leichtmetall, (Schnecke) Edelstahl
- Leistung: ca. 100 kg/h
- Lüftermotor
- Überhitzungsschutz
- Präzisionsgetriebe
- Inkl. Edelstahlkreuzmesser, zwei Lochscheiben (6/8 mm), Stopfer und Wurstfüllhorn
- Schwere Ausführung



418-1031



SORENTO



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SORENTO	418-1031	4017337418923
230 V - 50 Hz - 0,55 kW	kg 24,5	B 500 x T 315 x H 550 mm

## Manuelle Hamburgerpresse Modell TIL

- Material: (Gehäuse) Eloxiertes Aluminium
- Geeignet für Hamburger Pattys: Ø 100 mm
- Vorrichtung aus rostfreiem Stahl
- Eingebauter Zellophan-Behälter
- Inklusive: 500 Stück Zellophan Papier Ø 130 mm
- Einfache Bedienung



27-4150



TIL



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TIL	27-4150	4017337047666
B 235 x T 230 x H 275 mm	kg 7	



WFV 5

### Wurstfüller Modell WFV 5



418-1055

- Material: (Gehäuse und Zylinder) Edelstahl (Druckplatte) Kunststoff
- Präzisionsgetriebe
- Inklusive 4 Füllrohre: Ø 10, 20, 30 und 35 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WFV 5	418-1055	4017337418060
B 350 x T 320 x H 735 mm	Ltr 5	kg 11



WFV 7

### Wurstfüller Modell WFV 7



418-1060

- Material: (Gehäuse und Zylinder) Edelstahl (Druckplatte) Kunststoff
- Präzisionsgetriebe
- Inklusive 4 Füllrohre: Ø 10, 20, 30 und 35 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WFV 7	418-1060	4017337418077
B 380 x T 350 x H 740 mm	Ltr 7	kg 5



Geräuschpegel  
(1 m Abstand)  
< 79 dB(A)

SH-155

### Knochensäge Modell SH-155 und SH-182



27-3900



27-3905

- Vollständig hergestellt aus rostfreiem Stahl
- Demontierbarer Abfallsammelbehälter
- Leicht entnehmbares Blattmesser
- Sicherheitsmikroschalter im vorderen Deckel
- Einfach zu reinigen
- Schnittbreite: 215 mm (SH-155)
- Schnittbreite: 249 mm (SH-182)
- Schneiddicke (max.): 170 mm
- Motordrehzahl (Upm): 1450 rpm
- Schnittgeschwindigkeit: 16 m/Sek

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH-155	27-3900	4017337061105
SH-182	27-3905	4017337061112
SH-155	SH-182	
230 V / 50 Hz / 0,75 kW	230 V / 50 Hz / 1,15 kW	
kg 35	kg 45	
Maße: B 400 x T 425 x H 835 mm Messerlänge: B 1550 x T 16 mm Arbeitsfläche: B 367 x T 415 mm	B 400 x T 470 x H 958 mm B 1820 x T 16 mm B 480 x H 470 mm	



## Currywurstschneider - manuell Modell CALLAS

- Material: Edelstahl und Aluminium
- Schnittstärke: 18 mm
- Anzahl Scheiben: 11
- Für Würste mit max. 210mm Länge
- Zerlegbar, für einfache Reinigung
- Saugnäpfe für einen sicheren Stand



175-1500



CALLAS



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CALLAS	175-1500	4017337 175239
B 340 x T 155 x H 210 mm	3	

## Tomatenschneider - manuell Modell SEVILLA

- Material: Edelstahl
- Scheibenstärke: 4 mm
- Saugnäpfe für einen sicheren Stand
- Einfach zu reinigen



175-1200



SEVILLA



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SEVILLA	175-1200	4017337 175369
B 425 x T 197 x H 197 mm	6	

## Pommesschneider Modell CF-5

- Sauberer und einheitlicher Schnitt, ohne Brüche oder Abfälle
- Inkl. Kartoffelgitter 8 x 8 mm, 10 x 10 mm oder 12 x 12 mm
- Ermöglicht dank des längeren Hebels eine optimale Leistung bei geringem Kraftaufwand
- Komfortable Verwendung: Die Federn befinden sich hinten und lassen das Gitter komplett frei
- Bei den Federn handelt es sich um sehr flexible Kompensatoren, welche die Auswurfpresse anheben
- Saugnäpfe zum Befestigen des Gerätes am Halter
- Einfache Reinigung
- Nicht spülmaschinengeeignet



27-1200



27-1205



27-1210

8 x 8 mm, 10 x 10 mm und 12 x 12 mm  
Kartoffelgitter auch separat erhältlich  
8 x 8 mm (Bestell-Nr.: 28-1520) **102,00 €**  
10 x 10 mm (Bestell-Nr.: 28-1521) **102,00 €**  
12 x 12 mm (Bestell-Nr.: 28-1522) **102,00 €**

Lieferung ohne  
GN-Behälter



CF-5



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CF-5 8x8	27-1200	4017337036394
CF-5 10x10	27-1205	4017337038480
CF-5 12x12	27-1210	4017337038473
B 280 x T 512 x H 735 mm	4,3	

**Salatschleuder**  
*Modell Rena 121 und 251*



357-1000



357-1010

- Jetzt hat jede Restaurantküche die Möglichkeit, Salat schonend zu trocknen
- Der Salat behält länger sein frisches Aussehen und bleibt knackig frisch
- Getriebe aus stoßfestem und verschleißarmen Kunststoff
- Spülmaschinen geeignet
- Nicht lieferbar in Frankreich



RENA 121

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
RENA 121	357-1000	4017337 357000
RENA 251	357-1010	4017337 357017

	RENA 121	RENA 251
Ø	330 x H430mm	430 x H520mm
Ltr	12	25
kg	3,5	5



für das schönste  
**GEMÜSE** der Welt

## Stabmixer Modell XM-22



27-7000

- Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- Abnehmbarer Mixstab, 300 mm
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 15 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>XM-22</b>	27-7000	4017337055807
230 V - 50 Hz - 0,3 kW	2,65 / 3,25 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 564 mm <b>Mixstablänge:</b> 300 mm		



XM-22

## Stabmixer Modell XM-32



27-7010

- Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- Mixstab wechselbar, 366 mm
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 45 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>XM-32</b>	27-7010	4017337055821
230 V - 50 Hz - 0,4 kW	3,56 / 4,55 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 674 mm <b>Mixstablänge:</b> 366 mm		



XM-32

## Stabmixer Modell XM-33



27-7015

- Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- Mixstab wechselbar, 420 mm
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 60 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
<b>XM-33</b>	27-7015	4017337055838
230 V - 50 Hz - 0,4 kW	3,74 / 4,73 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 788 mm <b>Mixstablänge:</b> 420 mm		



XM-33

# Vorbereitung Kalt

Stabmixer, Blender



525 mm

XM-52



## Stabmixer Modell XM-52



27-7025

- Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- Ausziehbarer Mixfuß, 520 mm
- Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 120 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
XM-52	27-7025	4017337055852
230 V - 50 Hz - 0,57 kW	4,85 / 5,4 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 865 mm <b>Mixstablänge:</b> 525 mm		



540 mm

XM-71



## Stabmixer Modell XM-71



27-7035

- Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- Ausziehbarer Mixfuß, 540 mm
- Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 200 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
XM-71	27-7035	4017337055876
230 V - 50 Hz - 0,75 kW	5,1 / 6,13 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 880 mm <b>Mixstablänge:</b> 540 mm		



630 mm

XM-72



## Stabmixer Modell XM-72



27-7040

- Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- Ausziehbarer Mixfuß, 630 mm
- Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 250 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
XM-72	27-7040	4017337055883
230 V - 50 Hz - 0,75 kW	5,29 / 6,23 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 970 mm <b>Mixstablänge:</b> 630 mm		



## Kombi Stabmixer Modell MB-21



27-7005

- Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- Rührbesen und Mixstab abnehmbar
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 12 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MB-21	27-7005	4017337055814
230 V - 50 Hz - 0,3 kW	3,53 / 4,13 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 514 mm <b>Gesamtlänge:</b> 570 mm	<b>Rührbesen:</b> 250 mm <b>Mixstab:</b> 306 mm	



MB-21

## Kombi Stabmixer Modell MB-31



27-7020

- Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- Rührbesen und Mixstab abnehmbar
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 30 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MB-31	27-7020	4017337055845
230 V - 50 Hz - 0,4 kW	4,61 / 5,6 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 615 mm <b>Gesamtlänge:</b> 704 mm	<b>Rührbesen:</b> 306 mm <b>Mixstab:</b> 369 mm	



MB-31

## Kombi Stabmixer Modell MB-51



27-7030

- Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- Rührbesen und Mixstab abnehmbar
- Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 80 Litern
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MB-51	27-7030	4017337055869
230 V - 50 Hz - 0,57 kW	5,65 / 6,3 (n/b)	
<b>Gesamtlänge:</b> 765 mm <b>Gesamtlänge:</b> 746 mm	<b>Rührbesen:</b> 425 mm <b>Mixstab:</b> 405 mm	



MB-51



V TM-800 SCHWARZ

### Hochleistungsmixer

#### Modell JTC Omniblend V TM-800 Schwarz



329-20151

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl, (Behälter) Tritan, BPA-frei (stoß- und bruchstabil, hitzeresistent)
- Rutschhemmende GummifüÙe
- 3 Geschwindigkeiten
- 3 Programmtasten: 35, 60 und 90 Sek.
- Pulsfunktion
- Ideal für die Herstellung von Cocktails, Saucen, Fruchtbrei, Crèmes, Püree, Crushed Ice usw.
- Semi-professionelles Gerät

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SCHWARZ	329-20151	4017337329083
230 V - 50 Hz - 0,95 kW	6	2
B 205 x T 230 x H 500 mm		



V TM-800 MARON

### Hochleistungsmixer

#### Modell JTC Omniblend V TM-800 Maron



329-2009

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl, (Behälter) Tritan, BPA-frei (stoß- und bruchstabil, hitzeresistent)
- Rutschhemmende GummifüÙe
- 3 Geschwindigkeiten
- 3 Programmtasten: 35, 60 und 90 Sek.
- Pulsfunktion
- Ideal für die Herstellung von Cocktails, Saucen, Fruchtbrei, Crèmes, Püree, Crushed Ice usw.
- Semi-professionelles Gerät

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MARON	329-2009	4017337329151
230 V - 50 Hz - 0,95 kW	6	2
B 205 x T 230 x H 500 mm		



V TM-800 WEISS

### Hochleistungsmixer

#### Modell JTC Omniblend V TM-800 Weiß



329-2008

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl, (Behälter) Tritan, BPA-frei (stoß- und bruchstabil, hitzeresistent)
- Rutschhemmende GummifüÙe
- 3 Geschwindigkeiten
- 3 Programmtasten: 35, 60 und 90 Sek.
- Pulsfunktion
- Ideal für die Herstellung von Cocktails, Saucen, Fruchtbrei, Crèmes, Püree, Crushed Ice usw.
- Semi-professionelles Gerät

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WEISS	329-2008	4017337329144
230 V - 50 Hz - 0,95 kW	6	2
B 205 x T 230 x H 500 mm		

## Käsereibemaschine Modell SANTOS 2N

- Material: (Gehäuse) Aluminiumguss, (Reibescheibe und Behälterdeckel) Edelstahl, (Behälter) Kunststoff
- Inkl. Reibescheibe mit 3-mm-Löchern, Ø 110 mm
- Leistung etwa 50 kg / Std.
- Durch einen Aufsatzwechsel wird die Käsereibe zum Eiszerkleinerer. Aufsatz separat erhältlich, siehe unten



07-1260



SANTOS 2N



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SANTOS 2N	07-1260	4017337712601
230 V - 50 Hz - 0,6 kW	16	Behälter: 2,7
B 250 x T 420 x H 350 mm		

Reibescheibe	Bestell-Nr.	GTIN	Ausführung
2 mm	08-1415	4017337042524	
3 mm	08-1416	4017337042531	
4 mm	08-1417	4017337042548	
6 mm	08-1418	4017337042555	
8 mm	08-1419	4017337042562	
Parmesan	08-1420	4017337042579	
Ice Crusher	08-1422	4017337039081	

# Vorbereitung Kalt

## Käsereibemaschinen, Dosenöffner, Schneidemaschine



EVO 75

### Käsereibemaschine

#### Modell EVO 75



09-1600

- Material: (Gehäuse) Leichtmetall, (Messer) gehärteter, verchromter Stahl
- Inkl. Reibetrommel Ø 110 mm
- Leistung ca. 50 kg / h
- Geeignet für Parmesan und trockenes Brot
- Mit Glasbehälter (kann luftdicht verschlossen werden)
- Behälter Mikrowellen geeignet

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EVO 75	09-1600	4017337048441
230 V - 50 Hz - 0,6 kW	kg 6	
B 230 x T 240 x H 260 mm	Behälter: B 170mm x T 130mm x H 70mm	

### Industriedosenöffner

#### Modell CARRA und HESSY



125-1100



CARRA

- Material:  
**CARRA:** Leichtmetall, (Bodenplatte) Vernickelt  
**HESSY:** Leichtmetall, (Bodenplatte) Edelstahl
- Für Dosen bis Ø 230 x H 260 mm und 9,7 kg
- Bodenplatte kann einfach an die Tischplatte geklemmt oder geschraubt werden



125-1120

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CARRA	125-1100	4017337125029
HESSY	125-1120	4017337125036
B 180 x T 70 x H 660 mm	kg 4 / 3,7 (n/b)	

### Aufschnittmaschine

#### Modell LIVORNO



418-1003



LIVORNO

- Material: (Gehäuse) Leichtmetall, (Messer) gehärteter, verchromter Stahl
- Durchmesser der Klinge: 220 mm
- Schnittstärke einstellbar: 0-9 mm
- Eingebauter Messerschärfer
- Messerschutzring
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LIVORNO	418-1003	4017337418930
230 V - 50 Hz - 0,12 kW	kg 16	
B 398 x T 479 x H 404 mm		

## Aufschnittmaschine

### Modell AS 250

- Material: (Gehäuse) Leichtmetall, (Messer) gehärteter, verchromter Stahl
- Mit Riemenantrieb
- Durchmesser der Klinge: 250 mm
- Schnittstärke einstellbar (0 - 11 mm)
- Eingebauter Messerschärfer
- Messerschutzring
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet



418-1000



AS 250



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
AS 250	418-1000	4017337418022
230 V - 50 Hz - 0,15 kW	17	
B 402 x T 494 x H 398 mm		

## Aufschnittmaschine

### Modell AS 300

- Material: (Gehäuse) Leichtmetall, (Messer) gehärteter, verchromter Stahl
- Mit Riemenantrieb
- Durchmesser der Klinge: 300 mm
- Schnittstärke einstellbar (0 - 13 mm)
- Eingebauter Messerschärfer
- Messerschutzring
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet



418-1005



AS 300



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
AS 300	418-1005	4017337418039
230 V - 50 Hz - 0,25 kW	25,3	
B 494 x T 615 x H 447 mm		



# Vorbereitung Kalt

Schneiden / elektr. Schneidemaschinen / Schneidezubehör



AS 250



## Antihaftbeschichtete Messer für Aufschnittmaschine

Modell AS 250, AS 220 und AS 300

- Antihaftbeschichtet (Ideal für Käse)
- Ideal für Brot (Gezahnte Messer)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GLATT FÜR AS 250	418-5070	4017337039265
GEZAHNT FÜR AS 250	418-5071	4017337044184
GLATT FÜR AS 220	418-5072	4017337044191
GEZAHNT FÜR AS 220	418-5073	4017337044207
GLATT FÜR AS 300	418-5074	4017337044368
GEZAHNT FÜR AS 300	418-50745	4017337044375



F195



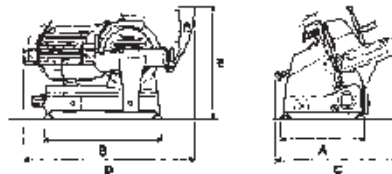
## Aufschnittmaschine

Modell F195

- Material: Basis Edelstahl /schwarz lackiert
- Klingendurchmesser 195 mm
- Semi-professionelles Gerät
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet



477-1100



F 195	
A mm	255
B mm	345
C mm	320
D mm	320
E mm	315
kg	10

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F195	477-1100	4017337058013
230 V - 50-60 Hz - 0,2 kW		kg 10 / 13 (n/b)
Schnittbreite 0 - 13 mm		



F 250 E



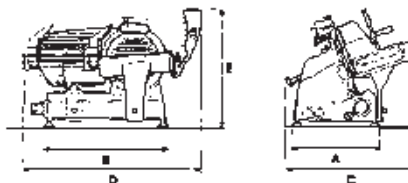
## Aufschnittmaschine

Modell F 250 E

- Material: Basis Edelstahl /eloxiertes Aluminium
- Klingendurchmesser 250 mm



477-1105



F 250 E	
A mm	290
B mm	460
C mm	425
D mm	520
E mm	370
kg	15,5

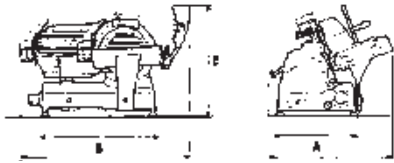
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F 250 E	477-1105	4017337058020
230 V - 50-60 Hz - 0,30 kW		kg 15,5 / 19 (n/b)
Schnittbreite 0 - 13 mm		

### Aufschnittmaschine Modell F 300 E

- Material: Basis Edelstahl /eloxiertes Aluminium
- Klingendurchmesser 300 mm



477-1110



F 300 E	
A mm	345
B mm	465
C mm	405
D mm	460
E mm	340
G	23



F300 E



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F300 E	477-1110	4017337058037
230 V - 50-60 Hz - 0,35 kW	kg 23 / 25 (n/b)	
Schnittbreite 0 - 13 mm		

### Aufschnittmaschine, vollautomatisch Modell F 350 i

- Material: Basis Edelstahl / anodischoxidierte Aluminiumlegierung
- Klingendurchmesser: 350 mm
- Schnittstärke einstellbar (0 - 13 mm)
- Messerumdrehung: 260 / Minute
- Schnittmenge programmierbar



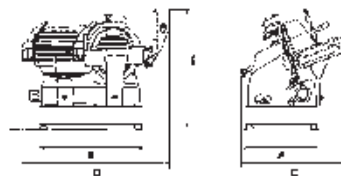
477-1000



F 350 I



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F 350 i	477-1000	4017337056439
230 V - 50-60 Hz - 0,5 kW	kg 61,2 / 64 (n/b)	
B990 x T 415 x H730mm		



F 350 I	
A mm	315
B mm	630
C mm	670
D mm	990
E mm	730
G	61,2



# Vorbereitung Kalt

Schneiden / elektr. Schneidmaschinen / Schneidezubehör



VOLANO F 250 VO

## Aufschnittmaschine, manuell Modell Volano F 250 VO

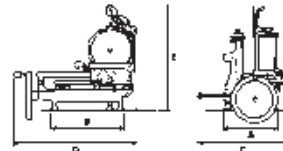
Die Volano ist ein Hingucker, stahleinbrennlackiert in Feuerrot. Sie ist komplett manuell zu betreiben, kein Stromanschluss vorhanden. Die eingebaute Schleifvorrichtung hält den Schnitt perfekt, versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinie ist sie eine sichere, zuverlässige und zudem noch schöne Maschine mit langer Lebensdauer! Bei dieser Aufschnittmaschine handelt es sich um ein professionelles Gerät!

- Material: Aluminium / Stahleinbrennlackiert
- Klingendurchmesser 250 mm

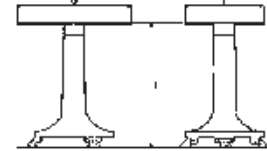
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VOLANO F 250 VO	477-1500	4017337056446
Fuß F 250 VO	477-2000	4017337057535
Bedienung manuell		kg 33 / 35 (n/b)
Nutzschnitt (L x H) 220 x 190 mm		



477-1500



F 250 VO LAMHO	
A mm	270
B mm	260
C mm	260
D mm	600
E mm	510
F mm	50



Fuß F 250 VO	
G mm	325
H mm	475
I mm	600
J mm	300
K mm	11



477-2000



F300VO L

## Aufschnittmaschine, manuell Modell F300VO L

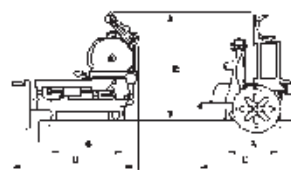
Der F300 VO L ist ein Hingucker, stahleinbrennlackiert in Feuerrot. Sie ist komplett manuell zu betreiben, kein Stromanschluss vorhanden. Die eingebaute Schleifvorrichtung hält den Schnitt perfekt, versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinie ist sie eine sichere, zuverlässige und zudem noch schöne Maschine mit langer Lebensdauer! Bei dieser Aufschnittmaschine handelt es sich um ein professionelles Gerät!

- Material: Aluminium / Stahleinbrennlackiert
- Klingendurchmesser 300 mm
- Schneidedicke 0-2,5 mm

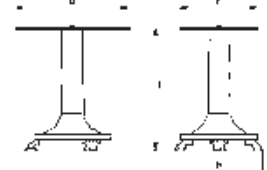
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F300VO L	477-1550	4017337056453
FUSS F300VO L	477-2005	4017337057542
Bedienung manuell		kg 44 / 49 (n/b)
Nutzschnitt (L x H) 230 x 180 mm		



477-1550



F 300 VO L	
A mm	320
B mm	310
C mm	310
D mm	700
E mm	610
F mm	60



Fuß F 300 VO L	
G mm	375
H mm	525
I mm	650
J mm	350
K mm	11



477-2005



## Dönermesser / Gyrosmesser

### Modell ED 100

- Material Klinge: Edelstahl
- Griff: Kunststoff
- Elektrisches Messer mit 2 Klingen (gezahnt und glatt)
- Schnittstärke einstellbar (0 - 8 mm)
- Netzkabel: 2,85 m

nachbestellbar:  
418-5670 Messer gezahnt  
418-5675 Messer glatt



418-1020



ED 100



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ED 100	418-1020	4017337418015
230 V - 50 Hz - 0,08 kW	2	
B 230 x T 185 x 280 mm	Ø der Klinge: 100 mm	

## Gemüseschneider

### Modell CARUS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl und Aluminium
- Zum Schneiden, Reiben, Würfeln etc.
- Geeignet für Gemüse, Nüsse, Schokolade, Käse, Tomaten etc.
- Halbrunder Einfülltrichter
- Inkl. 5 verschiedene Scheiben:  
Reibescheibe 3; 4,5 und 7 mm,  
Schneidescheibe: 2 mm und 4 mm



418-1040



CARUS



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CARUS	418-1040	4017337418046
230 V - 50 Hz - 0,55 kW	28	
B 315 x T 660 x H 545 mm		

## Gemüseschneider

### Modell TITUS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl und Aluminium
- Zum Schneiden, Reiben, Würfeln etc.
- Geeignet für Gemüse, Nüsse, Schokolade, Käse, Tomaten etc.
- Runder Einfülltrichter
- Inkl. 5 verschiedene Scheiben:  
Reibescheibe 3; 4,5 und 7 mm,  
Schneidescheibe 2 mm und 4 mm



418-1045



TITUS



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TITUS	418-1045	4017337418053
230 V - 50 Hz - 0,75 kW	29	
B 325 x T 655 x H 545 mm		

# SCHARF

geschnitten





**Zubehör für Gemüseschneider**  
*Modell Carus und Titus*

• Material: (Gehäuse) Edelstahl und Aluminium

Bestell-Nr.	EAN Code	Modell	Gewicht		
418-2000	4017337418084	R002 Reibescheibe 2 mm	0,46	 418-2000	
418-2005	4017337418091	R003 Reibescheibe 3 mm	0,46	 418-2005	
418-2010	4017337418107	R005 Reibescheibe 4,5 mm	0,46	 418-2010	
418-2015	4017337418114	R007 Reibescheibe 7 mm	0,46	 418-2015	
418-2020	4017337418121	S002 Scheidescheibe 2 mm (Kunststoff)	0,50	 418-2020	
418-2025	4017337418138	R004 Schneidescheibe 4 mm (Kunststoff)	0,47	 418-2025	
418-2030	4017337418145	AS002 Schneidescheibe 2 mm (Aluminium)	0,85	 418-2030	
418-2035	4017337418152	AS004 Schneidescheibe 4 mm (Aluminium)	0,81	 418-2035	
418-2040	4017337418169	AS006 Schneidescheibe 6 mm (Aluminium)	0,83	 418-2040	

# Vorbereitung Kalt


Schneiden / elektr. Schneidemaschinen / Schneidezubehör

## Zubehör für Gemüseschneider

Modell Carus und Titus



• Material: (Gehäuse) Edelstahl und Aluminium

Bestell-Nr.	EAN Code	Modell	Gewicht		
418-2045	4017337418176	AS008 Schneidescheibe 8 mm (Kunststoff)	0,74	 418-2045	
418-2050	4017337418183	AS010 Schneidescheibe 10 mm (Aluminium)	0,74	 418-2050	
418-2055	4017337418190	ST303 Streifenscheibe 3 x 3 mm	0,88	 418-2055	
418-2060	4017337418206	ST404 Streifenscheibe 4 x 4 mm	0,87	 418-2060	
418-2065	4017337418213	P808 Pommes-Frites-Gatter 8 mm	0,54	 418-2065	
418-2070	4017337418220	P100 Pommes-Frites-Gatter 10 mm	0,73	 418-2070	
418-2075	4017337418237	W888 Würfelgatter 8 x 8 mm	0,72	 418-2075	
418-2080	4017337418244	W1000 Würfelgatter 10 x 10 mm	0,72	 418-2080	
418-2085	4017337418251	SST Schneidescheibenständer für bis zu 8 Scheiben (Lieferung ohne Scheiben)	0,7	 418-2085	

## Polyethylen-Schneidebrett GN 1/1



- HACCP geeignet
  - Spülmaschinengeeignet bis 60°C
  - Von zwei Seiten benutzbar
- **Weiß:** für Brot & Käse
  - **Grün:** für Obst & Gemüse
  - **Braun:** für gekochte Lebensmittel
  - **Rot:** für rohes Fleisch
  - **Blau:** für rohen Fisch
  - **Gelb:** für rohes Geflügel
  - **Schwarz:** universell



SCHNEIDEBRETT



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Weiß	387-3000	4017337034680
Grün	387-3005	4017337034697
Braun	387-3010	4017337034703
Rot	387-3015	4017337034710
Blau	387-3020	4017337034727
Gelb	387-3025	4017337034734
Schwarz	387-3030	4017337040452

SCHNEIDEBRETTER	
3,9	B 530 x T 325 x H 18 mm

## Polyethylen-Schneidebrett mit rutschhemmenden Füße



- HACCP geeignet
  - Spülmaschinengeeignet bis 60°C
- **Weiß:** für Brot & Käse
  - **Grün:** für Obst & Gemüse
  - **Braun:** für gekochte Lebensmittel
  - **Rot:** für rohes Fleisch
  - **Blau:** für rohen Fisch
  - **Gelb:** für rohes Geflügel
  - **Schwarz:** universell



SCHNEIDEBRETT



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Weiß	387-1000	4017337387014
Grün	387-1005	4017337387021
Braun	387-1010	4017337387038
Rot	387-1015	4017337387045
Blau	387-1020	4017337387052
Gelb	387-1025	4017337387069
Schwarz	387-1030	4017337058723
Ständer	387-2000	4017337387076

SCHNEIDEBRETTER	STÄNDER
B 500 x T 300 x H 15 mm	B 172 x T 315 x H 112 mm
3	0,5

# Vorbereitung Kalt

Bonhalter / Sterilisator / Vakuumierer

## Bonhalter

### Modell SARO-QUICK L 600 und L 900

- Schnelles und einfaches Aufhängen der Bons
- Keine Verletzungsgefahr, wie es bei Brettern mit Metallnägeln häufig vorkommt
- Satiniertes Aluminium
- Klebebandstreifen auf der Rückseite
- Mit 4 Löchern, falls Anschrauben erwünscht



SARO-QUICK



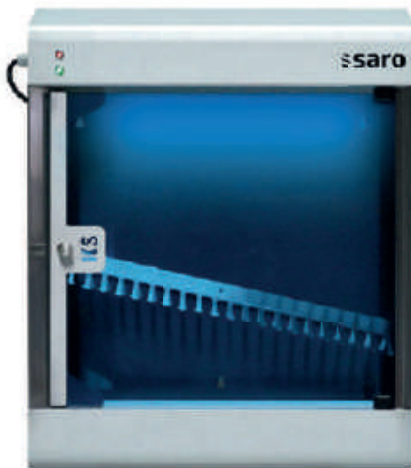
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
L 600	213-6012	4017337 213627
L 900	213-6014	4017337 213641

L 600	L 900
B 58 x L 600 mm	B 58 x L 900 mm
0,7 kg	1,0

## Messersterilisator

### Modell KS 20

- Material: Edelstahl
- 1 x UV-C-Lampe
- Für bis zu 20 Messer
- Vorprogrammierter Sterilisationszyklus von 2 Stunden



KS 20



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KS 20	462-2000	4017337048830

230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 496 x H 607 x T 145 mm	7,5 kg
-------------------------	--------------------------	--------

## Vakuumierer

### Modell FORLI 1 und FORLI 2

- Material: Edelstahl
- **FORLI 1:** Vakuum-Pumpe: 11 lt/min
- **FORLI 2:** Vakuum-Pumpe: 30 lt/min
- Schweißbalken: 310 mm bzw. 420 mm
- Digitale Steuerung
- Für Vakuumbeutel mit einer max. Breite von 300 mm bzw. 400 mm



FORLI 1



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FORLI 1	441-1000	4017337441006
FORLI 2	441-1005	4017337441013

FORLI 1	FORLI 2
230 V - 50 Hz - 0,22 kW	230 V - 50 Hz - 0,75 kW
B 375 x H 297 x T 145 mm	B 470 x H 308 x T 154 mm
8 kg	10,5

### Vacuumierer mit Kammer

#### Modell LECCE 1

- Material: Edelstahl
- Vakuumpumpe: 8 m<sup>3</sup>/h
- Schweißbalken: 310 mm
- Digitale Steuerung
- Für Vakuumbutel mit einer max. Breite von 300 mm



441-1010



LECCE 1



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LECCE 1	441-1010	4017337441020
230 V - 50 Hz - 0,6 kW	31	
<b>Kammer:</b> B 332 x T 335 x H 170 mm <b>Außen:</b> B 395 x T 490 x H 374 mm		

### Vacuumierer mit Kammer

#### Modell LECCE 2

- Material: Edelstahl
- Vakuumpumpe: 12 m<sup>3</sup>/h
- Schweißbalken: 410 mm
- Digitale Steuerung
- Für Vakuumbutel mit einer max. Breite von 400 mm



441-1015



LECCE 2



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LECCE 2	441-1015	4017337035588
230 V - 50 Hz - 0,75 kW	50,5	
<b>Kammer:</b> B 441 x T 449 x H 170 mm <b>Außen:</b> B 535 x T 591 x H 438 mm		

### Vakuumbutel

- Material: (glatte Seite) PA/PE 15/50, kein PVC und BPA-frei (strukturierte Seite) PA/PE 15/75, kein PVC und BPA-frei
- 3 verschiedene Abmessungen erhältlich: B 20 x T 30 cm, B 25 x T 35 cm oder B 30 x T 40 cm
- Für die vakuumierte Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln
- Perfekt geeignet zum Sous-vide garen
- Durch die rautenförmige Strukturierung einer Beutelseite kann die Luft schneller aus dem Beutel entweichen als aus einem glatten Beutel
- 100 Beutel pro Verkaufseinheit



VAKUUMBEUTEL



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
20 x 30 cm	441-2000	4017337441037
25 x 35 cm	441-2010	4017337441051
30 x 40 cm	441-2005	4017337441044

# Vorbereitung Kalt

## Stretchfolien Verpackungsmaschinen / Abroller



### Stretchfolien Verpackungsmaschine Modell PFE11



- Material: Edelstahl / Kunststoff
- Für Frischhaltefolienroller bis 600mm
- Für Schalen bis 250 x 200 mm
- Einfache und bequeme Bedienung
- Tischmontage
- Geschützte Abreißkante
- Abwicklungswiderstand einstellbar
- Geräuscharm
- Beheizte Trennkante, beheizte Bodenplatte zum Verschweissen der Folie durch kurzes Auflegen

für 600 mm Folie / Folie separat bestellbar



PFE11



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PFE11	490-1010	4017337063321
230 V - 50 Hz - 0,36 kW	B 650 x T 650 x H 140	16,5 / 18 (n/b)



### Stretchfolien Verpackungsmaschine Modell PFE44



- Material: Edelstahl / Kunststoff
- Für Frischhaltefolienroller bis 500mm
- Für Schalen bis 250 x 200 mm
- Kompaktversion
- Tischmontage
- Geschützte Abreißkante
- Geräuscharm
- Beheizte Trennkante, beheizte Bodenplatte zum Verschweissen der Folie durch kurzes Auflegen

für 500 mm Folie / Folie separat bestellbar



PFE44



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PFE44	490-1015	4017337063338
230 V - 50 Hz - 0,36 kW	B 530 x H 460 x T 270	10,5 / 12 (n/b)



### Manueller Abroller für Lebensmittelfolie Modell LSI460



- Material: Edelstahl / Kunststoff
- Für Lebensmittelfolie bis 460mm
- Einfache und bequeme Bedienung
- Tischmontage
- Geschützte Abreißkante
- Abwicklungswiderstand einstellbar

Folie separat bestellbar



LSI460



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LSI460	490-1000	4017337059393
manuelle Bedienung	B 560 x T 290 x H 90	5 / 6,5 (n/b)



### Manueller Abroller für Lebensmittelfolie Modell LS02

- Material: Edelstahl / Kunststoff/ Polyethylen
- Für Frischhaltefolienroller bis 460mm
- Einfache und bequeme Bedienung
- Tischmontage
- Geschützte Abreißkante
- Abwicklungswiderstand einstellbar
- Inklusive Ablagefläche



490-1005



LS02

Folie separat bestellbar

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LS02	490-1005	4017337059409
manuelle Bedienung		B 560 x T 510 x H 90
		kg 6,5 / 8 (n/b)



### Portioniertrichter Modell PT-3

- Material: Edelstahl
- Ergonomischer Griff
- Absperrventil
- 3 Düsen: Ø 4, 5 und 6mm
- Edelstahlgestell
- Zum Dosieren von Soßen, Teig etc. oder dekorieren



213-6025



PT-3

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PT-3	213-6025	4017337036707
B 210 x T 190 x H 270 mm		kg 1
		Ltr 1,8



### Gebäckfüller Modell PD-019

- Material: Edelstahl
- Zur Füllung von Krapfen, Donuts, Croissants, etc
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml



421-1030



PD-019

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PD-019	421-1030	4017337421060
Ø 180 x H 420 mm		kg 3
		Ltr 4,5



# Vorbereitung Kalt

## Thermometer



5504



### Infrarot Thermometer, HACCP Modell 5504



484-1035

- Infrarot-Thermometer zur Messung der Oberflächentemperatur
- Rotes Laser-Visier
- Hintergrundbeleuchtung
- Anzeige °C/°F
- Autom. Abschaltung
- Abstand 12:1
- Messbereich: -38 /+365°C
- Messgenauigkeit: +/-2,5°C
- Batterie: 2 \* AAA (nicht enthalten)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
5504	484-1035	4017337058136
Batteriebetrieb	B 257 x T 152 x H 75 mm	0,173 / 0,261 (n/b)



5571



### Infrarot Thermometer Modell 5571



484-1040

- Infrarot-Thermometer zur Messung der Oberflächentemperatur
- Rotes Laser-Visier
- Hintergrundbeleuchtung
- Einstellbare Emissivität
- Batterie-Anzeige, autom. Abschaltung
- Abstand 12:1 optische Auflösung
- Messbereich: -50 /+550 °C
- Messgenauigkeit: +/-2 °C (2%)
- Batterie 9V (nicht enthalten)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
5571	484-1040	4017337058143
Batteriebetrieb	B 151,5 x T 89 x H 40 mm	0,119 / 0,187 (n/b)



5513



### Duo Thermometer / Infrarot & Fühler Modell 5513



484-1050

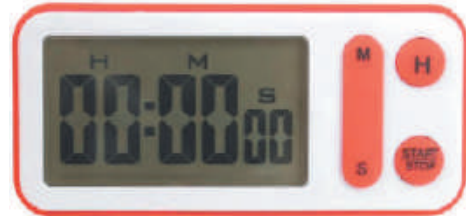
- Zwei Funktionen: Infrarot-Oberflächen Temperaturmessung und Kerntemperatur
- Edelstahl-Penetrationsfaltersonde 110mm
- Einstellbare Emissivität
- Anzeige °C/ °F
- Autom. Abschaltung, Halten-Funktion
- Optische Auflösung 4:1, Antwortzeit 10ms
- Spektralempfindlichkeit 8-14 um
- Messbereich: Infrarot -35 /+330°C, Sonde: -20 /+260°C
- Messgenauigkeit:  
Infrarot: Im Bereich -50/0°C +/-4°C, im Bereich 0/+330°C: +/- 2°C (2%)  
Sonde: Im Bereich -20/+260°C: +/-1,5°C (1%) Anzeige: 0,1 °C
- Batterie: CR2032 3V (nicht enthalten)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
5513	484-1050	4017337058167
Batteriebetrieb	B 151,5 x T 41 x H 10 mm	0,07 / 0,109 (n/b)

## Digitaler Timer Modell 4739



- Elektronische Zeitschaltuhr bis 24 h
- Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeige
- Stoppuhr
- Großer Bildschirm, lauter Klingelton
- Magnethalterung
- Messbereich: 23 H 59m 59 s
- Batterie: CR2032 (nicht enthalten)



4739

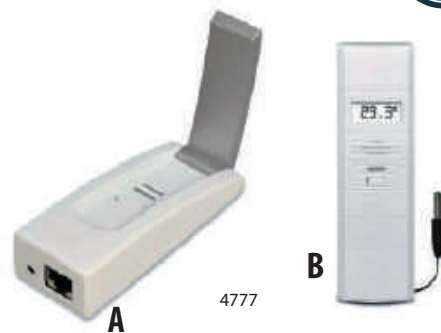
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
4739	484-1055	4017337058174
Batteriebetrieb	B 92 x T 43 x H 15 mm	0,042 / 0,05 (n/b)



## Thermo Connect Kit + Sensor Modell 4777



- Messeinheit für Temperatur und Luftfeuchtigkeit bestehend aus Sensor (B) und Gateway (A)
- Messwerte können auf ein Smartphone (iOS/Android) oder den PC übertragen werden
- Alarmierung bei eingestellten Abweichungen aktivierbar
- Sensorreichweite von ca. 100 m (Radiofrequenz 868 MHz)
- Durch Internetverbindung überall flexibler Datenabruf/Kontrolle möglich
- Messbereich: -5 / +59,9 °C (Genauigkeit +/-1 °C)  
5 / 95 % RH (Genauigkeit +/-5 %)  
-50 / +110 °C (Sonde) (Genauigkeit +/-0,5 °C)
- Lieferumfang:  
Sensor mit digitaler Anzeige und Sonde mit 3 m langem Kabel, inklusive Kunststoffwandhalterung (erforderliche Batterien 2x AAA je 1,5 V nicht im Lieferumfang enthalten)  
Gateway mit Kunststoffwandhalterung und 230 Volt-Netzadapter + 1,3-Meter-Routerverbindungskabel
- Manuelle Werteaufzeichnung entfällt durch automatisch möglichen PDF/CSV-Bericht, speicher- oder ausdrückbar (bis 90 Tage jeweils abrufbar)  
Leichtes Installieren der kostenlosen App Thermoconnect auf's Smartphone oder über die kostenlose Internetseite: [monitor.mobile-alerts.eu](http://monitor.mobile-alerts.eu)  
Sensoren (B) über QR-Code-Scann für Smartphone leicht zu verbinden und zu konfigurieren
- Erweiterung von bis zu 60 Sensoren möglich  
(zusätzlicher **Sensor**: 1 Stück - **Bestell Nr.:** 484-1070)



4777



Beispiel Smartphone für Fernabfrage

Modell	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	kg	
4777	Gateway (A) Sensor (B)	484-1075	4017337058211	0,275 kg 0,095 kg	1 kg
	Gateway (A) 230 V - 50 Hz / output: 20 V Sensor (B) 2x AAA je 1,5 V (nicht enthalten)		B 40 x T 26 x H 105 mm (geschlossen) B 37 x T 18 x H 132 mm		

# Vorbereitung Kalt

## Küchenwaagen



4811

### Professionelle Waage bis 15 kg

#### Modell 4811

- Große Flachbettwaage
- Genauigkeit pro Gramm bis 30 kg
- Gehäuse: Kunststoff, Platte : Edelstahl, 235x175x0,8mm
- Alarm bei übermäßigem Gewicht
- Funktionen: Tara, Null, Einheiten
- Automat. Abschaltung
- Messbereich: 0,02 – 5 kg
- Messgenauigkeit: 1 gr
- Netzstecker



484-1100

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
4811	484-1100	4017337058266

230 V - 50 Hz - 0,046 kW	B 250 x T 290 x H 100 mm	2,5 / 3,63 (n/b)
--------------------------	-----------------------------	---------------------



4745BO

### Küchenwaage digital / Mit Glasplatte bis 5 kg

#### Modell 4745BO

- Küchenwaage mit gehärteter Glasplatte
- Wiegen bis zu 5 kg auf das nächste Gramm genau
- Funktionen: Auto Aus / Tara / gr/oz
- Messbereich: 0,01 – 5 kg
- Messgenauigkeit: +/- 2 gr
- Batterie: 1 x CR2032 (nicht enthalten)



484-1080

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
4745BO	484-1080	4017337058228

Batteriebetrieb	B 206 x T 165 x H 20 mm	0,432 / 0,47 (n/b)
-----------------	----------------------------	-----------------------



4797

### Küchenwaage digital / Mit Glasplatte bis 5 kg

#### Modell 4797

- Küchenwaage mit Edelstahlplatte, 175x150mm
- Genauigkeit pro Gramm bis 5 kg
- Hintergrundbeleuchtung
- Funktionen : Auto Aus
- Messbereich: 0,01 – 5 kg
- Messgenauigkeit: 1 gr
- Batterie: 2 x AAA (nicht enthalten)



484-1085

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
4797	484-1085	4017337058235

Batteriebetrieb	B 225 x T 165 x H 19 mm	0,335 / 0,37 (n/b)
-----------------	----------------------------	-----------------------

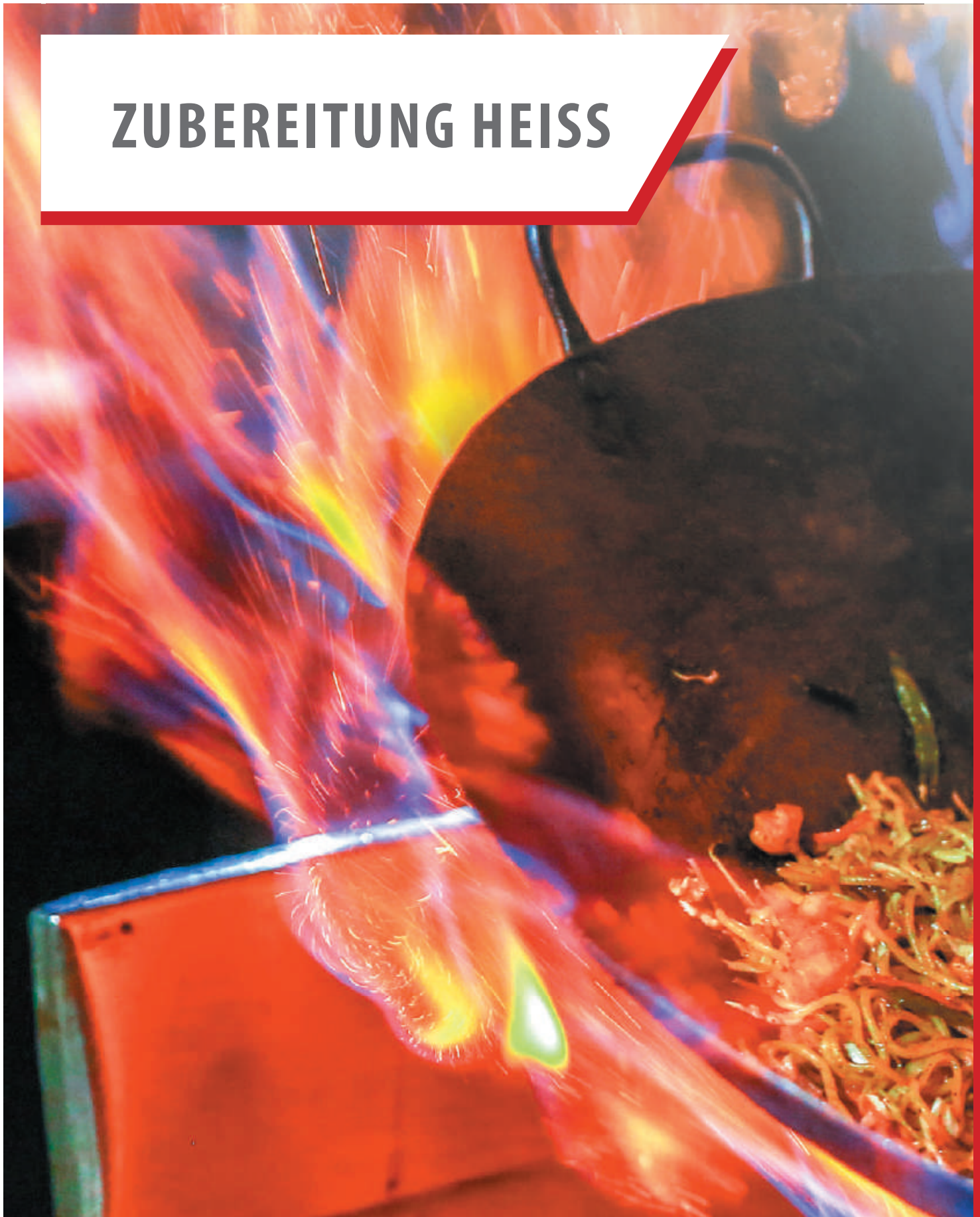


zum Download der Preisliste



Zubereitung Heiß

# ZUBEREITUNG HEISS



# DIE PERFEKTE KÜCHENEINRICHTUNG

## Lassen Sie sich von uns beraten!

Wünschen Sie sich eine individuelle Planung, Umgestaltung oder Erweiterung Ihres Gastronomieequipments? War trotz unserer großen Auswahl an Geräten bisher noch nicht das Richtige für Sie dabei?

Dann stehen wir Ihnen jederzeit für individuelle Anfragen zur Verfügung und freuen uns darauf, mit Ihnen Ihre individuelle Gastronomieküche einzurichten.



+49(0) 2822 9258-0



+49(0) 2822 18192



info@saro.de



www.saro.de





TS95C71X



TS95C61LNE













TS95C61LVI

### Funktionen Multifunktionsherde

**TS95C71X:** 5 Funktionen (Auftauen, Unterhitze, Grill, Pizza und Licht)

**TS95C61LX, TS95C61LNE und TS95C61LVI:** alle Funktionen

Symbol	Funktion	Erklärung
	<b>Schnellstart</b>	Es wird empfohlen, den Backofen vor dem Gebrauch vorzuheizen, unabhängig von der benötigten Temperatur. Die Schnellstart Funktion ist nicht zum Garen geeignet. Nachdem der Backofen die Temperatur erreicht hat, schalten Sie auf eine der folgenden Funktionen um.
	<b>Auftauen</b>	Legen Sie kleine gefrorene Lebensmittel auf ein Backblech in der untersten Blechposition und stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 0 °C. Verwenden Sie niemals Wärme zum Auftauen, da dies ein Gesundheitsrisiko darstellen kann. Größere Lebensmittel wie ein ganzes Huhn oder eine Pute sollten im Kühlschrank aufgetaut werden.
	Ober- und Unterhitze	Ideal zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln wie Brot oder Fruchtkuchen auf einem Blech.
	Unterhitze	Bei niedrigen Temperaturen für langsam-kochende Aufläufe, Vanillepudding oder zum Erwärmen von Platten. Bei hohen Temperaturen zum Kochen von süßen und herzhaften Gebäckkuchen.
	Oberhitze	Zum Bräunen und Nachwärmen von Speisen wie Lasagne, Moussaka und Blumenkohl.
	Grill	Ideal bei einer Verwendung von weniger als 15 Minuten für Hefengebäck, Muffins und Welsh Rarebit. Für Speisen, die eine längere Garzeit benötigen, benutzen Sie bitte den Umluftgrill.
	Umluftgrill	Der Ventilator lässt die Luft im Innenraum zirkulieren damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Ideal zum Garen von Fleisch wie Wurst und Hühnerfleisch. Bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt wie Speck und Koteletts kann durch diese Funktion die Kondensation verringert werden.
	Umluft	Der Ventilator lässt die Luft im Innenraum zirkulieren damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Zum Garen von Gemüse, Fleisch und Geflügel oder gebackenem Fisch. Diese Funktion ist besonders gut geeignet für gefrorene Kartoffelprodukte und paniertes / geschnetztes Huhn oder Fisch.
	Gleichmäßige Umluft	Diese Funktion eignet sich für die meisten Rezepte und ist eine effiziente Art zu kochen. Die Temperatur wird im gesamten Backofen gleichmäßig verteilt und eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Blechen oder zum Chargenkochen.
	Pizza	Verwenden Sie diese Funktion für die Zubereitung von Pizza, Gebäck oder flachen Broten.
	Licht	



## Multifunktionsherd Gas/Gas

### Modell TS95C71X

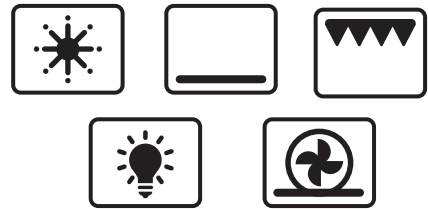
- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 5 Gasbrenner: 1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW und 1 x Wokbrenner 4,25 kW
- Extra großer 115 Liter Gas-Umluftbackofen mit 5 Funktionen
- Elektrischer Grill: 1,8 kW
- Topfträger aus Gusseisen
- Timerfunktion
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei
- Piezo-Zünder (**Gasbackofen**)
- Inkl. 1 Backblech mit Einlegerost und 1 Rost
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ bis D)



331-1165



TS95C71X



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS95C71X	331-1165	4017337033331
230 V - 50 Hz - 1,8 kW	bis 280 °C	80 kg
<b>Gasbrenner:</b> 1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW	<b>Wokbrenner:</b> 4,25 kW	
<b>Innen:</b> B 760 x T 470 x H 400 mm	<b>Außen:</b> B 900 x T 600 x H 850 mm	
<b>Backblech:</b> B 742 x T 390 mm	<b>Einlegerost:</b> B 653 x T 305 mm <b>Rost:</b> B 752 x T 400 mm	

## Multifunktionsherd Gas/Elektro

### Modell TS95C61LX, TS95C61LNE und TS95C61LVI

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 5 Gasbrenner: 1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW und 1 x Wokbrenner 4,25 kW
- Extra großer 115 Liter Elektro-Umluftbackofen
- Elektrischer Grill: 1,8 kW
- Topfträger aus Gusseisen
- Timerfunktion
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei
- Inkl. 1 Backblech mit Einlegerost und 1 Rost
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)



331-1160



331-1155



331-10555



TS95C61LX



TS95C61LNE

TS95C61LVI

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS95C61LX	331-1160	4017337033324
TS95C61LNE <i>schwarz</i>	331-1155	4017337033317
TS95C61LVI <i>bordeaux</i>	331-10555	4017337331505
230 V - 50 Hz - 2,7 kW	bis 280 °C	80 kg
<b>Gasbrenner:</b> 1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW	<b>Wokbrenner:</b> 4,25 kW	
<b>Innen:</b> B 760 x T 470 x H 400 mm	<b>Außen:</b> B 900 x T 600 x H 850 mm	
<b>Backblech:</b> B 742 x T 390 mm	<b>Einlegerost:</b> B 653 x T 305 mm <b>Rost:</b> B 752 x T 400 mm	



TS95IND61N

### Semiprofessioneller Induktionsherd TS95IND61X + TS95IND61N

- Extra großer 115 Liter Elektro-Umluftbackofen
- Elektrischer Grill: 1,8 kW
- 5 Kochflächen
- Powerboost Funktion
- Inkl. 1 Backblech + 1 Rost
- AISI304
- In Silber oder schwarz
- Made in Italy
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)



331-1200

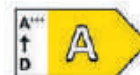
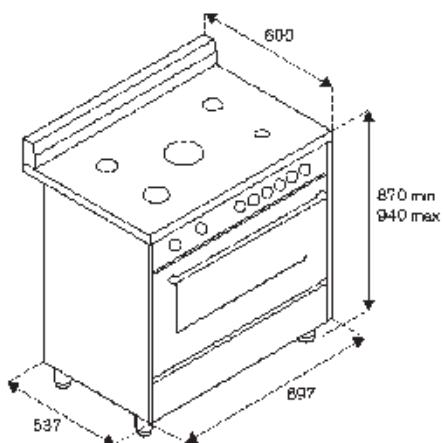
*Muss vom Fachinstallateur angeschlossen und mit 20 Ampere abgesichert werden.*



TS95IND61X



331-1205



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS95IND61X	331-1200	4017337057993
TS95IND61N	331-1205	4017337058006
400 V 3 Phasen 7,4 + 2,5 kW		80 / 90 (n/b)
Innen: B 760 x T 470 x H 400 mm	Außen: B 900 x T 600 x H 850 mm	
Backblech: B 742 x T 390 mm	Einlegerost: B 653 x T 305 mm Rost: B 752 x T 400 mm	



## Fast-Serie Gasherd

### Modell F7/FUG4BA und F7/FUG6BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl / Muldenroste aus Stahldraht
- Verchromte offene Brenner: 3,5 kW und 6 kW
- F7/FUG4BA: 4 Kochzonen
- F7/FUG6BA: 6 Kochzonen
- Zusätzlicher Stauraum im Unterbau
- Ohne Pilotflamme / voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei



423-1600



423-1605



F7/FUG6BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
F7/FUG4BA	423-1600	4017337048564
F7/FUG6BA	423-1605	4017337048571

F7/FUG4BA	F7/FUG6BA
2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW	3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW
67	90
B 800 x T 700 x H 850 mm	B 1200 x T 700 x H 850 mm

## Fast-Serie Gasherd mit Gasbackofen

### Modell F7/FUG4LO und F7/FUG6LN

- Material: (Gehäuse) Edelstahl / Muldenroste aus Stahldraht
- Verchromte offene Brenner: 3,5 kW und 6 kW
- 120 Ltr. Gasbackofen: GN 2/1 (685 x 530 x 350 mm)
- F7/FUG4LO: 4 Kochzonen | F7/FUG6LN: 6 Kochzonen
- Ohne Pilotflamme / voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei



423-1610



423-1615



F7/FUG4LO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
F7/FUG4LO	423-1610	4017337048588
F7/FUG6LN	423-1615	4017337048595

F7/FUG4LO	F7/FUG6LN
2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW <b>Ofenleistung: 7,9 kW (50 - 300 °C)</b>	3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW <b>Ofenleistung: 7,9 kW</b>
+50/+260°C	+50/+260°C
112	135
B 800 x T 700 x H 850 mm	B 1200 x T 700 x H 850 mm

## Fast-Serie Gasherd mit Elektrobackofen

### Modell F7/FUG4LE und F7/FUG6LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl / Muldenroste aus Stahldraht
- Verchromte offene Brenner: 3,5 kW und 6 kW
- 120 Ltr. Elektrobackofen: GN 2/1 (685 x 530 x 350 mm)
- F7/FUG4LE: 4 Kochzonen
- F7/FUG6LE: 6 Kochzonen
- Ohne Pilotflamme / voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei



423-1620



423-1625



F7/FUG4LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
F7/FUG4LE	423-1620	4017337048601
F7/FUG6LE	423-1625	4017337048618

F7/FUG4LE	F7/FUG6LE
2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW 400 V - 50-60 Hz - 5,48 kW	3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW 400 V - 50-60 Hz - 5,48 kW
+50/+260°C	+50/+260°C
116	136
B 800 x T 700 x H 850 mm	B 1200 x T 700 x H 850 mm

## Die E7-Linie - Wir wissen was Profis wollen.

*Ob Gas oder Elektro, hier finden Sie  
die perfekte Kücheneinrichtung!*

Unbegrenzte Möglichkeiten mit der E7 Linie - ob kochen, backen, braten, frittieren oder grillen, alles ist möglich. Jahrzehntelange Erfahrung im Gastronomiebereich lässt uns wissen, was professionelles Kochen ausmacht. Unsere Kochlinie in 700 mm Tiefe vereint qualitativ hochwertige Materialien mit ausgereifter Technik in einer professionellen Kochlinie. Die modularen Komponenten ergänzen sich in jeder Kombinationsmöglichkeit. Damit bietet die E7-Linie für den Kunden ein passendes System zum richtigen Preis.

*Individuell, stark und leistungsfähig, so wird die E7-Linie produziert.  
Dank Bestleistungen und Anpassungsfähigkeit müssen Sie  
als Profi auf nichts verzichten!*



## Gasherd

### Tischmodell E7/KUPG2BB

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Gasbrenner: 1 x 4,5 kW (*hinten*) und 1 x 7,5 kW (*vorne*)
- Pilot Flamme
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei



423-1000



E7/KUPG2BB



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KUPG2BB	423-1000	4017337423002
1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW		40
B 400 x T 700 x H 270 mm		

## Gasherd mit offenem Unterbau

### Modell E7/KUPG2BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Gasbrenner: 1 x 4,5 kW (*hinten*) und 1 x 7,5 kW (*vorne*)
- Pilot Flamme
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei



423-1015



E7/KUPG2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KUPG2BA	423-1015	4017337423033
1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW		50
B 400 x T 700 x H 850 mm		

## Gasherd mit offenem Unterbau

### Modell E7/KUPG4BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Gasbrenner:
- 2 x 4,5 kW (*hinten*) und 2 x 7,5 kW (*vorne*)
- Pilot Flamme
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei



423-1020



E7/KUPG4BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KUPG4BA	423-1020	4017337423040
2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW		85
B 800 x T 700 x H 850 mm		



E7/KUPG6BA



### Gasherd mit offenem Unterbau Modell E7/KUPG6BA



423-1025

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Gasbrenner:
- 3 x 4,5 kW (*hinten*) und 3 x 7,5 kW (*vorne*)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Pilot Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KUPG6BA	423-1025	401733743057
3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW	115	
B 1200 x T 700 x H 850 mm		



E7/KUPG4LO



### Gasherd mit Gasbackofen Modell E7/KUPG4LO



423-1030

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Gasbrenner: 2 x 4,5 kW (*hinten*) und 2 x 7,5 kW (*vorne*)
- Extra großer 120 Liter Gasbackofen (2/1 GN)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Piezo-Zünder (Gasbackofen)
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Inkl. 1 Rost
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7KUPG4LO	423-1030	4017337423064
<b>Gasherd:</b> 2 x 4,5 + 2 x 7,5 kW <b>Gasofen:</b> 7,9 kW	+50/+300	135
<b>Innen:</b> B 685 x T 530 x H 350 mm <b>Außen:</b> B 800 x T 700 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	



E7/KUPG6LN



### Gasherd mit Gasbackofen Modell E7/KUPG6LN



423-1040

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Gasbrenner: 3 x 4,5 kW (*hinten*) und 3 x 7,5 kW (*vorne*)
- Extra großer 120 Liter Gasbackofen (2/1 GN)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Piezo-Zünder (Gasbackofen)
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Zusätzlicher Stauraum im Unterbau
- Inkl. 1 Rost und 1 Backblech
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7KUPG6LN	423-1040	4017337423088
<b>Gasherd:</b> 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW <b>Gasofen:</b> 7,9 kW	+50/+300	155
<b>Innen:</b> B 685 x T 530 x H 350 mm <b>Außen:</b> B 1200 x T 700 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

## Gasherd mit Elektrobackofen

### Modell E7/KUPG4LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Gasbrenner: 2 x 4,5 kW (*vorne*) und 2 x 7,5 kW (*hinten*)
- Extra großer 120 Liter Elektrobackofen (2/1 GN)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Pilot-Flamme / voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei Zündsicherung
- Inkl. 1 Rost



423-1035



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>E7KUPG4LE</b>	423-1035	4017337423071
<b>Gasherd:</b> 2 x 4,5 + 2 x 7,5 kW	+0/+300	135
400 V - 50-60 Hz - 5,48 kW	B 530 x T 650 mm	
<b>Innen:</b> B 685 x T 530 x H 350 mm <b>Außen:</b> B 800 x T 700 x H 850 mm		

E7/KUPG4LE



## Gasherd mit Elektrobackofen

### Modell E7/KUPG6LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Gasbrenner: 3 x 4,5 kW (*hinten*) und 3 x 7,5 kW (*vorne*)
- Extra großer 120 Liter Elektrobackofen (2/1 GN)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Pilot-Flamme / voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen liegen bei Zündsicherung
- Zusätzlicher Stauraum im Unterbau
- Inkl. 1 Rost



423-1045



E7/KUPG6LE

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>E7KUPG6LE</b>	423-1045	4017337423095
<b>Gasherd:</b> 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW	+0/+300	180
400 V - 50-60 Hz - 5,48 kW	B 530 x T 650 mm	
<b>Innen:</b> B 685 x T 530 x H 350 mm <b>Außen:</b> B 1200 x T 700 x H 850 mm		





E7/CUET2BB



### Elektroherd Tischmodell E7/CUET2BB

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 2 x 2,6 kW
- Kontrollleuchte
- Kochplatten: Ø 220 mm



423-1050

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET2BB	423-1050	4017337423101
400 V - 50-60 Hz - 5,2 kW	+100/+300	30
B 400 x T 700 x H 270 mm		



E7/CUET2BA



### Elektroherd mit offenem Unterbau Modell E7/CUET2BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 2 x 2,6 kW
- Kontrollleuchte
- Kochplatten: Ø 220 mm



423-1065

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET2BA	423-1065	4017337423132
400 V - 50-60 Hz - 5,2 kW	+100/+300	60
B 400 x T 700 x H 850 mm		



E7/CUET4BA



### Elektroherd mit offenem Unterbau Modell E7/CUET4BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 4 x 2,6 kW
- Kontrollleuchte
- Kochplatten: Ø 220 mm



423-1070

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET4BA	423-1070	4017337423149
400 V - 50-60 Hz - 10,4 kW	+100/+300	70
B 800 x T 700 x H 850 mm		



## Elektroherd mit offenem Unterbau Modell E7/CUET6BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 6 x 2,6 kW
- Kontrollleuchte
- Kochplatten: Ø 220 mm



423-1075



E7/CUET6BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET6BA	423-1075	4017337423156
400 V - 50-60 Hz - 15,6 kW	100/+300	75
B1200 x T 700 x H 850 mm		

## Elektroherd mit Elektrobackofen Modell E7/CUET4LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 4 x 2,6 kW
- Kochplatten: Ø 220 mm
- 120 Liter Elektrobackofen ohne Umluft (2/1 GN)
- Inkl. 1 Rost



423-1080



E7/CUET4LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET4LE	423-1080	4017337423163
400 V - 50-60 Hz - 15,9 kW	100/+300	80
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

## Elektroherd mit Elektrobackofen Modell E7/CUET6LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 6 x 2,6 kW
- Kochplatten: Ø 220 mm
- 120 Liter Elektrobackofen (2/1 GN)
- Zusätzlicher Stauraum im Unterbau
- Inkl. 1 Rost



423-1085



E7/CUET6LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET6LE	423-1085	4017337423170
400 V - 50-60 Hz - 20,7 kW	100/+300	85
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 700 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	



E7/CVE2BB



### Ceranfeld Tischmodell E7/CVE2BB

- Material: Edelstahl
- mit 2 Kochzonen: 2 x 2,5 kW
- Kochfeld: 350 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm (Außen)
- Kochplatte Ø 145 mm (Innen)
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material



423-1403

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE2BB	423-1403	4017337044269
400 V - 50-60 Hz - 5 kW	0/+300	27
B 400 x T 700 x H 270 mm		



E7/CVE4BB



### Ceranfeld Tischmodell E7/CVE4BB

- Material: Edelstahl
- mit 4 Kochzonen: 4 x 2,5 kW
- Kochfeld: 700 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen
- Kochplatte Ø 145 mm innen
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material



423-1401

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE4BB	423-1401	4017337044245
400 V - 50-60 Hz - 10 kW	0/+300	51
B 800 x T 700 x H 270 mm		



E7/CVE4LE



### Ceranfeld mit Elektrobackofen Modell E7/CVE4LE

- Material: Edelstahl
- mit 4 Kochzonen: 4 x 2,5 kW
- Kochfeld: 700 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen
- Kochplatte Ø 145 mm innen
- Elektrischer Ofen, passend für GN 2/1 mit 5,48 kW (ohne Umluft)
- Gesteuert durch 2 unabhängige Thermostate,
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl



423-1405

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE4LE	423-1405	4017337042845
400 V - 50-60 Hz - 15,48 kW	0/+300	72
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

## Ceranfeld mit offenem Unterbau

### Modell E7/CVE2BA

- Material: Edelstahl
- mit 2 Kochzonen: 2 x 2,5 kW
- Kochfeld: 350 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen
- Kochplatte Ø 145 mm innen
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl



423-1402



E7/CVE2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE2BA	423-1402	4017337044252
400 V - 50-60 Hz - 5 kW	0/+300	55
B 400 x T 700 x H 850 mm		

## Ceranfeld mit offenem Unterbau

### Modell E7/CVE4BA

- Material: Edelstahl
- mit 4 Kochzonen: 4 x 2,5 kW
- Kochfeld: 700 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen
- Kochplatte Ø 145 mm innen
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl



423-1400



E7/CVE4BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE4BA	423-1400	4017337042838
400 V - 50-60 Hz - 10 kW	0/+300	62
B 800 x T 700 x H 850 mm		

## Induktionsherd mit offenem Unterbau

### Modell E7/CUI2BAL

- Material: Edelstahl
- 2 Kochzonen: 2 x 3,5 kW
- Digitales Anzeigesystem
- Elektronische Regelung der Temperatur
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Kochfeld: 350 x 550 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen



423-1451



E7/CUI2BAL



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUI2BAL	423-1451	4017337044276
400 V - 50-60 Hz - 7 kW	0/+300	66
B 400 x T 700 x H 850 mm		



E7/CUI4BAL

### Induktionsherd mit offenem Unterbau Modell E7/CUI4BAL



423-1450

- Material: Edelstahl
- 4 Kochzonen: 4 x 3,5 kW
- Digitales Anzeigesystem
- Elektronische Regelung der Temperatur
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Kochfeld: 700 x 550 mm
- Kochplatte Ø 230 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUI4BAL	423-1450	4017337042852
400 V - 50-60 Hz - 14 kW	0/+300	81
B 800 x T 700 x H 850 mm		



E7/CUI2BBL

### Induktionsherd Tischmodell E7/CUI2BBL



423-1453

- Material: Edelstahl
- 2 Kochzonen: 2 x 3,5 kW
- Digitales Anzeigesystem
- Elektronische Regelung der Temperatur
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Kochfeld: 350 x 550 mm
- Kochplatte Ø 230 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUI2BBL	423-1453	4017337044290
400 V - 50-60 Hz - 7 kW	0/+300	37
B 400 x T 700 x H 270 mm		



E7/CUI4BBL

### Induktionsherd Tischmodell E7/CUI4BBL



423-1452

- Material: Edelstahl
- 4 Kochzonen: 4 x 3,5 kW
- Digitales Anzeigesystem
- Elektronische Regelung der Temperatur
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Kochfeld: 700 x 550 mm
- Kochplatte Ø 230 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUI4BBL	423-1452	4017337044283
400 V - 50-60 Hz - 14 kW	0/+300	61
B 800 x T 700 x H 270 mm		

## Wok-Gasherd Tischmodell CC/01.BB



423-2000

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 1 Gasbrenner: 21 kW
- Brenner zur einfachen Reinigung abnehmbar
- Herausnehmbare Fettauffangschale unter dem Brenner
- Emaillierter Wokaufsatz: Ø oben: 300 mm, Ø unten: 380 mm
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



CC/01.BB



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CC/01.BB	423-2000	4017337423569
21 kW	47	B 700 x T 700 x H 275 mm

## Wok-Gasherd mit offenem Unterbau Modell CC/02



423-2045

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Gasbrenner: 2 x 21 kW
- Brenner zur einfachen Reinigung abnehmbar
- Herausnehmbare Fettauffangschale unter dem Brenner
- Emaillierter Wokaufsatz: Ø oben: 300 mm, Ø unten: 380 mm
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



CC/02



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CC/02	423-2045	4017337423651
2 x 21 kW	125	B 1400 x T 700 x H 850 mm

## Wok-Gasherd mit offenem Unterbau Modell CC/03



423-2050

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 3 Gasbrenner: 3 x 21 kW
- Brenner zur einfachen Reinigung abnehmbar
- Herausnehmbare Fettauffangschale unter dem Brenner
- Emaillierter Wokaufsatz: Ø oben: 300 mm, Ø unten: 380 mm
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



CC/03



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CC/03	423-2050	4017337423668
3 x 21 kW	150	B 1800 x T 700 x H 850 mm



TEB2/120 E



TEB3/140 E



### Elektro-Teppanyakigrill mit offenem Unterbau Modell TEB2/120 E und TEB3/140 E

- Material: (Gehäuse und Grillplatte) Edelstahl
- Spritzschutz aus Edelstahl an drei Seiten
- 2 bzw. 3 Heizelemente: 2 x 5,4 kW bzw. 3 x 5,4 kW
- Direkt unter der Grillplatte montierte Heizkörper sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- 2 Aussparungen in der Grillplatte für Bratreste
- 2 herausnehmbare Fettauffangbehälter
- Warmhaltezonen am linken und rechten Rand
- Sicherheitsthermostat



423-3200



423-3205

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TEB2/120 E	423-3200	4017337036189
TEB3/140 E	423-3205	4017337036196
TED2/120 E		TED3/140 E
400 V - 50-60 HZ - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 16,2 kW	
0 /+240	0 /+240	
175	190	
B 1200 x T 700/740 x H 850 mm	B 1400 x T 700/740 x H 850 mm	



TEB2/120 G



TEB3/140 G



### Gas-Teppanyakigrill mit offenem Unterbau Modell TEB2/120 G und TEB3/140 G

- Material: (Gehäuse und Grillplatte) Edelstahl
- Spritzschutz aus Edelstahl an drei Seiten
- 2 bzw. 3 Brenner: 2 x 5,8 kW bzw. 3 x 5,8 kW
- 3 Flammrohre pro Brenner sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- 2 Aussparungen in der Grillplatte für Bratreste
- 2 herausnehmbare Fettauffangbehälter
- Warmhaltezonen am linken und rechten Rand
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-3100



423-3105

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TEB2/120 G	423-3100	4017337036165
TEB3/140 G	423-3105	4017337036172
TED2/120 G		TED3/140 G
2 x 5,8 kW	3 x 5,8 kW	
0 /+240	0 /+240	
180	195	
B 1200 x T 720/780 x H 850 mm	B 1400 x T 720 / 780 x H 850 mm	

## Elektro-Griddleplatte

### Tischmodell E7/KTE1BBL und E7/KTE1BBR

- Material: Edelstahl
- E7/KTE1BBL: Bratplatte glatt
- E7/KTE1BBR: Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



423-1210



423-1215



E7/KTE1BBL



E7/KTE1BBR



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTE1BBL	423-1210	4017337423422
E7/KTE1BBR	423-1215	4017337423439

E7/KTE1BBL	E7/KTE1BBR
400 V - 50-60 Hz - 5.4 kW	400 V - 50 Hz - 5,4 kW
+100/+270	+100/+270
50	50
Außen: B 400 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 270 mm
Bratplatte: B 395 x T 530 mm	Bratplatte: B 395 x T 530 mm

## Elektro-Griddleplatte

### Tischmodell E7/KTE2BBL, E7/KTE2BBR und E7/KTE2BBM

- Material: Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- E7/KTE2BBL: Bratplatte glatt
- E7/KTE2BBR: Bratplatte gerillt
- E7/KTE2BBM: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



423-1220



423-1225



423-1230



E7/KTE2BBL



E7/KTE2BBM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTE2BBL	423-1220	4017337423446
E7/KTE2BBR	423-1225	4017337423453
E7/KTE2BBM	423-1230	4017337423460

E7/KTE2BBL	E7/KTE2BBR	E7/KTE2BBM
400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW
+100/+270	+100/+270	+100/+270
93	93	93
Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm
Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm



E7/KTG1BBL



E7/KTG1BBR



## Gas-Griddleplatte

### Tischmodell E7/KTG1BBL und E7/KTG1BBR

- Material: Edelstahl
- E7/KTG1BBL: Bratplatte glatt
- E7/KTG1BBR: Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1160



423-1165

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTG1BBL	423-1160	4017337423323
E7/KTG1BBR	423-1165	4017337423330

E7/KTG1BBL	E7/KTG1BBR
6 kW	6 kW
+100/+270	+100/+270
50	50
Außen: B 400 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 270 mm
Bratplatte: B 395 x T 530 mm	Bratplatte: B 395 x T 530 mm



E7/KTG2BBL



E7/KTG2BBM



## Gas-Griddleplatte

### Tischmodell E7/KTG2BBL, E7/KTG2BBR und E7/KTG2BBM

- Material: Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- E7/KTG2BBL: Bratplatte glatt
- E7/KTG2BBR: Bratplatte gerillt
- E7/KTG2BBM: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1170



423-1175



423-1180

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTG2BBL	423-1170	4017337423347
E7/KTG2BBR	423-1175	4017337423354
E7/KTG2BBM	423-1180	4017337423361

E7/KTG2BBL	E7/KTG2BBR	E7/KTG2BBM
12 kW	12 kW	12 kW
+100/+270	+100/+270	+100/+270
95	95	95
Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm
Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm



## Elektro-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell E7/KTE1BAL und E7/KTE1BAR

- Material: Edelstahl
- E7/KTE1BAL: Bratplatte glatt
- E7/KTE1BAR: Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



423-1235



423-1240

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTE1BAL	423-1235	4017337423477
E7/KTE1BAR	423-1240	4017337423484

E7/KTE1BAL	E7/KTE1BAR
400 V - 50-60 Hz - 5,4 kW	400 V - 50-60 Hz - 5,4 kW
+100/240°C	+100/240°C
65	65
Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm
Bratplatte: B 395 x T 530 mm	Bratplatte: B 395 x T 530 mm



E7/KTE1BAR



## Elektro-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell E7/KTE2BAL, E7/KTE2BAR und E7/KTE2BAM

- Material: Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- E7/KTE2BAL: Bratplatte glatt
- E7/KTE2BAR: Bratplatte gerillt
- E7/KTE2BAM: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



423-1245



423-1250



423-1255

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTE2BAL	423-1245	4017337423491
E7/KTE2BAR	423-1250	4017337423507
E7/KTE2BAM	423-1255	4017337423514



E7/KTE2BAM



E7/KTE2BAL	E7/KTE2BAR	E7/KTE2BAM
400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW
+100/240°C	+100/240°C	+100/240°C
95	95	95
Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm
Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm



E7/KTG1BAR



### Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell E7/KTG1BAL und E7/KTG1BAR

- Material: Edelstahl
- E7/KTG1BAL: Bratplatte glatt
- E7/KTG1BAR: Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1185



423-1190

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTG1BAL	423-1185	4017337423378
E7/KTG1BAR	423-1190	4017337423385

E7/KTG1BAL	E7/KTG1BAR
6 kW	6 kW
+100/+270	+100/+270
65	65
Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm
Bratplatte: B 395 x T 530 mm	Bratplatte: B 395 x T 530 mm



E7/KTG2BAM



### Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell E7/KTG2BAL, E7/KTG2BAR und E7/KTG2BAM

- Material: Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- E7/KTG2BAL: Bratplatte glatt
- E7/KTG2BAR: Bratplatte gerillt
- E7/KTG2BAM: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Unterbau bietet Platz für Gasflaschen bis 6 kg
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1195



423-1200



423-1205

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTG2BAL	423-1195	4017337423392
E7/KTG2BAR	423-1200	4017337423408
E7/KTG2BAM	423-1205	4017337423415

E7/KTG2BAL	E7/KTG2BAR	E7/KTG2BAM
12 kW	12 kW	12 kW
110	110	110
Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm
Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm

## Gas-Lavasteingrill

### Tischmodell E7/BS1BB und E7/BS2BB

- Material: Edelstahl
- Edelstahlrost mit V-Profil
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Lieferung inklusive Lavasteine für einen einmaligen BBQ-Geschmack
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1260



423-1265



E7/BS1BB

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>E7/BS1BB</b>	423-1260	4017337423521
<b>E7/BS2BB</b>	423-1265	4017337423538

E7/BS1BB	E7/BS2BB
8 kW	16 kW
30	65
B 400 x T 700 x H 270 mm	B 800 x T 700 x H 270 mm



## Gas-Lavasteingrill

### Modell E7/BS1BA und E7/BS2BA

- Material: Edelstahl
- Edelstahlrost mit V-Profil
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Unterbau bietet Platz für Gasflaschen bis 6 kg
- Lieferung inklusive Lavasteine für einen einmaligen BBQ-Geschmack
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1270



423-1275



E7/BS2BA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>E7/BS1BA</b>	423-1270	4017337423545
<b>E7/BS2BA</b>	423-1275	4017337423552

E7/BS1BA	E7/BS2BA
8 kW	16 kW
55	90
B 400 x T 700 x H 850 mm	B 800 x T 700 x H 850 mm





E7/KPE1V40



### Elektronudelkocher

#### Modell E7/KPE1V40 und E7/KPE2V80

- Material: Edelstahl
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Doppelter Boden
- Abtropfblech
- Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärke
- Sicherheitsthermostat
- Körbe sind separat zu bestellen (siehe S.165)



423-1140



423-1145

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KPE1V40	423-1140	4017337423286
E7/KPE2V80	423-1145	4017337423293

E7/KPE1V40	E7/KPE2V80
400 V - 50-60 Hz - 7 kW	400 V - 50-60 Hz - 14 kW
+40/+100	+40/+100
50	90
28	2 x 28
B 400 x T 700 x H 850	B 800 x T 700 x H 850

### Gasnudelkocher

#### Modell E7/KPG1V40 und E7/KPG2V80

- Material: Edelstahl
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Doppelter Boden
- Abtropfblech
- Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärke
- Sicherheitsthermostat
- Pilot-Flamme
- Piezo-Zünder
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend
- Körbe sind separat zu bestellen (siehe S. 165)



423-1130



423-1135



E7/KPG2V80



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KPG1V40	423-1130	4017337423262
E7/KPG2V80	423-1135	4017337423279

E7/KPG1V40	E7/KPG2V80
11 kW	22 kW
+40/+100	+40/+100
55	100
28	2 x 28
B 400 x T 700 x H 850	B 800 x T 700 x H 850

## Nudelkorbsets



Bestell Nr.	GTN	Bezeichnung	Gewicht		
423-4000	4017337423842	E7/CPCEXA Nudelkorb-Set: 4 x 1/6 GN	3,0 kg brutto		
423-4005	4017337423859	E7/CPCEXB Nudelkorb-Set: 2 x 1/6 GN + 1 x 1/3 GN	2,7 kg brutto		
423-4010	4017337423866	E7/CPCEXC Nudelkorb-Set: 2 x 1/3 GN	2,7 kg brutto		
423-4015	4017337423873	E7/CPCEXD Nudelkorb: 2/3 GN	1,7 kg brutto		
423-4020	4017337423880	E7/CPCEXE Nudelkorb-Set: 2 x 1/3 GN	2,7 kg brutto		
423-4025	4017337423897	E7/CPCEXF Nudelkorb-Set: 2 x 1/6 GN + 1 x 1/3 GN	2,7 kg brutto		

## Untergestell für Auf Tischgeräte



Bestell Nr.	GTN	Bezeichnung	Gewicht		
423-1550	4017337044801	Untergestell Tischmodell 400 x 700 x 590 mm	ca. 21,6 kg		
423-1555	4017337045587	Untergestell Tischmodell 800 x 700 x 590 mm	ca. 30 kg		

## Türen für Untergestell



Bestell Nr.	GTN-Code	Bezeichnung	Gewicht		
423-3610	4017337045082	Tür für Untergestell 400 mm <i>Für 800er Untergestelle 2 Türen bestellen</i>	ca. 4,1 kg		



E7/FLG1V13



### Gasfritteuse

#### Modell E7/FLG1V13 und E7/FLG1V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Acht Stufen: 110 - 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Piezo-Zünder
- Mit Zündsicherung
- Pilot-Flamme
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1090



423-1095

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/FLG1V13	423-1090	4017337423187
E7/FLG1V17	423-1095	4017337423194

E7/FLG1V13	E7/FLG1V17
11,2 kW	16,5 kW
0 /+190	0 /+190
60	75
13	17
<b>Außen:</b> B 400 x T 700 x H 850 mm	<b>Außen:</b> B 400 x T 700 x H 850 mm
<b>Korb:</b> B 220 x T 300 x H 120 mm	<b>Korb:</b> B 290 x T 300 x H 120 mm



E7/FLG2V13



### Gasfritteuse

#### Modell E7/FLG2V13 und E7/FLG2V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Piezo-Zünder
- Mit Zündsicherung
- Pilot-Flamme
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1100



423-1105

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/FLG2V13	423-1100	4017337423200
E7/FLG2V17	423-1105	4017337423217

E7/FLG2V13	E7/FLG2V17
22,4 kW	33 kW
0 /+190	0 /+190
90	105
2 x 13	2 x 17
<b>Außen:</b> B 800 x T 700 x H 850 mm	<b>Außen:</b> B 800 x T 700 x H 850 mm
<b>Korb:</b> 1 x B 220 x T 300 x H 120 mm 2 x B 109 x T 300 x H 120 mm	<b>Korb:</b> 1 x B 290 x T 300 x H 120 mm 2 x B 140 x T 300 x H 120 mm

## Elektrofritteuse

### Modell E7/FRE1V13 und E7/FRE1V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Hochklappbares Heizelement ermöglicht eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat



423-1110



423-1115



E7/FRE1V13



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/FRE1V13	423-1110	4017337423224
E7/FRE1V17	423-1115	4017337423231
E7/FRE1V13		E7/FRE1V17
400 V - 50-60 Hz - 12 kW	400 V - 50-60 Hz - 16,5 kW	
0/+190	0/+190	
56	71	
13	17	
<b>Außen:</b> 400 x 700 x 850 mm	<b>Außen:</b> 400 x 700 x 850 mm	
<b>Korb:</b> B 220 x T 300 x H 120 mm	<b>Korb:</b> B 290 x T 300 x H 120 mm	

## Elektrofritteuse

### Modell E7/FRE2V13 und E7/FRE2V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Hochklappbares Heizelement ermöglicht eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat



423-1120



423-1125



E7/FRE2V13



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/FRE2V13	423-1120	4017337423248
E7/FRE2V17	423-1125	4017337423255
E7/FRE2V13		E7/FRE2V17
400 V - 50-60 Hz - 24 kW	400 V - 50-60 Hz - 33 kW	
0/+190	0/+190	
95	110	
2 x 13	2 x 17	
<b>Außen:</b> B 800 x T 700 x H 850 mm	<b>Außen:</b> B 800 x T 700 x H 850 mm	
<b>Korb:</b> 1 x B 220 x T 300 x H 120 mm 2 x B 109 x T 300 x H 120 mm	<b>Korb:</b> 1 x B 290 x T 300 x H 120 mm 2 x B 140 x T 300 x H 120 mm	



E7/SPE40BB



### Pommeswärmer Tischmodell E7/SPE40BB

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Hervorragend für den professionellen Einsatz geeignet
- Optimale Wärmeverteilung
- Kapazität : 1/1 GN



423-1127

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/SPE40BB	423-1127	4017337042784
230 V - 50-60 Hz - 1 kW	+30/+90	30
B 400 x T 700 x H 270 / 590 mm		



E7/SPE40BA



### Pommeswärmer mit offenem Unterbau Modell E7/SPE40BA und E7/SPE40BC

- Material: Edelstahl
- Offener Unterbau und höhenverstellbare Füße
- E7/SPE40BC: Mit Tür
- Hervorragend für den professionellen Einsatz geeignet
- Optimale Wärmeverteilung
- Kapazität : 1/1 GN



423-1128

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/SPE40BA	423-1128	4017337049233
E7/SPE40BC mit Tür	423-1129	4017337042890
<b>E7/SPE40BA</b>	<b>E7/SPE40BC (mit Tür)</b>	
230 V - 50-60 Hz - 1 kW	230 V - 50-60 Hz - 1 kW	
+30/+90	+30/+90	
45	48	
B 400 x T 700 x H 850 / 1170 mm		B 400 x T 700 x H 850 / 1170 mm



423-1129



E7/BME1BA



### Bain Marie mit offenem Unterbau Modell E7/BME1BA

- Material: Edelstahl
- Für 1 x 1/1 GN, Tiefe 150 mm (GN-Behälter nicht enthalten)
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Überlaufsystem
- Regulierbares Sicherheitsthermostat



423-1150

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/BME1BA	423-1150	4017337423309
230 V - 50-60 Hz - 1,5 kW	+30/+90	40
B 400 x T 700 x H 850 mm		13 Ltr



## Bain Marie mit offenem Unterbau Modell E7/BME2BA

- Material: Edelstahl
- Für 2/1 GN oder 2 x 1/1 GN, Tiefe 150 mm (GN-Behälter nicht enthalten)
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Überlaufsystem
- Regulierbares Sicherheitsthermostat



423-1155



E7/BME2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/BME2BA	423-1155	4017337423316
230 V - 50-60 Hz - 3 kW	+30/+90	70
B 800 x T 700 x H 850 mm	Ltr 17	

## Neutralelement mit offenem Unterbau Modell E7/KNN1BA und Modell E7/KNN1CA

- Material: Edelstahl
- Abgerundete Oberseite aus Edelstahl
- 4 verstellbare FüÙe aus Edelstahl
- E7/KNN1BA: Mit Blende
- E7/KNN1CA: mit Schublade
- Offener Unterbau



423-1500



423-1505



E7/KNN1BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KNN1BA	423-1500	4017337033591
E7/KNN1CA	423-1505	4017337045594
<b>E7/KNN1BA</b>	<b>E7/KNN1CA</b>	
23	23	
B 400 x T 700 x H 850 mm	B 400 x T 700 x H 850 mm	
	<b>Schublade:</b> B 280 x T 550 x H 120 mm	

## Neutralelement mit offenem Unterbau Modell E7/KNN2BA und Modell E7/KNN2CA

- Material: Edelstahl
- Abgerundete Oberseite aus Edelstahl
- 4 verstellbare FüÙe aus Edelstahl
- (E7/KNN2BA) Mit Blende
- (E7/KNN2CA) mit Schublade
- Offener Unterbau



423-1510



423-1515



E7/KNN2CA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KNN2BA	423-1510	4017337045600
E7/KNN2CA	423-1515	4017337045617
<b>E7/KNN2BA</b>	<b>E7/KNN2CA</b>	
40	40	
B 800 x T 700 x H 850 mm	B 800 x T 700 x H 850 mm	
	<b>Schublade:</b> B 680 x T 550 x H 120 mm	



LQ/TPG6BA



LQ/CQE6BA



LQ/BME1BA

## Die neue 900er LQ-Serie Optimiert für Großküchen

Mit der 900er LQ Serie von Saro bringen wir eine für Großküchen optimierte Geräteserie in unser Portfolio. Die Bautiefe der professionellen Küchenlinie beträgt 900 mm. Dies ermöglicht den ungestörten Einsatz von großen Töpfen und Pfannen auf Herden oder in übergroßen Backöfen.

### Robuste Qualität der 900er LQ Serie

Die in Italien gefertigte Baureihe überzeugt mit hochwertigen Materialien. So werden alle Geräte aus zwei Millimeter dickem Edelstahl AISI 304 gefertigt und mit qualitativ hochwertigen Komponenten ausgestattet. Dies garantiert ebenfalls die Langlebigkeit der LQ Serie.

### Für jede Küche das richtige Equipment

Egal ob Gasanschluss oder Elektroanschluss, in der LQ Serie finden Sie diverse Profigeräte vom Glühplattenherd mit integriertem Backofen über Standfritteusen bis hin zur Aufsatzgriddleplatte

### Gewohnter Saro Service

Natürlich erhalten Sie auf die komplette Serie unsere 24-monatige Garantie, sowie unseren Vor-Ort-Service. Unsere Geräte finden Sie, wie gewohnt, auch in unserem Partnerprogramm SWS.

### Sie haben Fragen zur LQ-Serie?

*Sprechen Sie uns gerne an, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, auf Wunsch auch für Individualanfertigungen.*

MADE IN  
EUROPE

2 Jahre  
GARANTIE



LQ/FTG4BAMK



LQ/SPE40BB



LQ/BS2BB



LQ/CUG2BA



## Gasherde offener Unterbau 2 Brenner LQ Modell LQ/CUG2BA



423-8000

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- schwere Roste aus säurebeständigem Porzellannguss
- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG2BA	423-8000	4017337062713
<b>Gasherde:</b> 1 x 5,5 kW 1 x 7,4 kW	0/+300	60/70 (n/b)
<b>Außen:</b> B 400 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CUG4BA



## Gasherde offener Unterbau 4 Brenner LQ Modell LQ/CUG4BA



423-8005

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- schwere Roste aus säurebeständigem Porzellannguss
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG4BA	423-8005	4017337062720
<b>Gasherde:</b> 1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW 2 x 7,4 kW	0/+300	102/127 (n/b)
<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CUG6BA



## Gasherde offener Unterbau 6 Brenner LQ Modell LQ/CUG6BA



423-8010

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- schwere Roste aus säurebeständigem Porzellannguss
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG6BA	423-8010	4017337062737
<b>Gasherde:</b> 1 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW 3 x 7,4 kW	0/+300	148/173 (n/b)
<b>Außen:</b> B 1200 x T 900 x H 850 mm		

## Gasherde + Gasöfen 4 Brenner LQ Modell LQ/CUG4NG



423-8015

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- schwere Roste aus säurebeständigem Porzellan
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG4NG	423-8015	4017337062744
<b>Gasherde:</b> 1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW 2 x 7,4 kW <b>Gasöfen:</b> 8,6 kW GN 2/1	0/+300	143/163 (n/b)
<b>Innen:</b> B 685 x T 530 x H 350 mm <b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	



LQ/CUG4NG

## Gasherde + Gasöfen 6 Brenner LQ Modell LQ/CUG6FM



423-8020

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- schwere Roste aus säurebeständigem Porzellan
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG6FM	423-8020	4017337062751
<b>Gasherde:</b> 1 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW 3 x 7,4 kW <b>Gasöfen:</b> Maxi Ofen 12 kW	0/+300	198/223 (n/b)
<b>Innen:</b> B 930 x T 530 x H 350 mm <b>Außen:</b> B 1200 x T 900 x H 850 mm	B 885 x T 450 mm	



LQ/CUG6FM

## Gasherde + Elektroöfen 4 Brenner LQ Modell LQ/CUG4NE



423-8025

- Ausführung siehe vorherige Modelle

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG4NE	423-8025	4017337062768
LQ/CUG6NE	423-8030	4017337062775
<b>LQ/CUG4NE / 4 Brenner</b>	<b>LQ/CUG6NE / 6 Brenner</b>	
1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW 2 x 7,4 kW	1 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW 3 x 7,4 kW	
statischer Elektroöfen 400 V 5,48 kW	statischer Elektroöfen 400 V 5,48 kW	
0/+300	0/+300	
143/186	198/223	
<b>Innen:</b> B 685 x T 530 x H 350 mm <b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm	<b>Innen:</b> B 685 x T 530 x H 350 mm <b>Außen:</b> B 1200 x T 900 x H 850 mm	
B 530 x T 650 mm	B 530 x T 650 mm	

## Gasherde + Elektroöfen 6 Brenner LQ Modell LQ/CUG6NE



423-8030



LQ/CUG6NE

# Zubereitung Heiß

Glühplattenherde + Gasöfen + Brenner + Elektroöfen



LQ/TPG4BA



## Glühplattenherd offener Unterbau LQ Modell LQ/TPG4BA



423-8100

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Offener Unterbau für Stauraum
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG4BA	423-8100	4017337062782
12 kW		0/+300  155/170 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		B 530 x T 650 mm



LQ/TPG4NG



## Glühplattenherd + Gasofen LQ Modell LQ/TPG4NG



423-8105

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- 12 kW Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- 8,6 kW Ofenleistung
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG4NG	423-8105	4017337062799
20,6 kW		0/+300  185/200 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		B 530 x T 650 mm



LQ/TPG4NE



## Glühplattenherd + Elektroofen LQ Modell LQ/TPG4NE



423-8110

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- 12 kW starke Kochfläche
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG4NE	423-8110	4017337062805
12 kW  400 V - 5,48 kW		0/+300  185/200 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		B 530 x T 650 mm

## Glühplattenherd offener Unterbau + 2 Brenner LQ

### Modell LQ/TPG6BA

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- 12 kW atmosphärischer Brenner (Kochplatte)
- 1 x 7,4 kW und 1 x 5,5 kW Brenner
- Sicherheitsthermostat
- Säurebeständige Porzellangussroste
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Offener Unterbau für Stauraum
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8115



LQ/TPG6BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG6BA	423-8115	4017337062815
24,9 kW	0/+300	170/185 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

## Glühplattenherd Gasofen + 2 Brenner + Tür LQ

### Modell LQ/TPG6NG

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- 12 kW atmosphärischer Brenner (Kochplatte)
- 1 x 7,4 kW und 1 x 5,5 kW Brenner
- 8,6 kW Ofenleistung
- Herausnehmbares Mittelteil
- Sicherheitsthermostat
- Säurebeständige Porzellangussroste
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8120



LQ/TPG6NE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG6NE	423-8120	4017337062829
33,5 kW	0/+300	190/210 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

## Glühplattenherd Elektroöfen + 2 Brenner + Tür LQ

### Modell LQ/TPG6NE

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- 12 kW starke Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- 1 x 7,4 kW und 1 x 5,5 kW Brenner
- Säurebeständige Porzellangussroste
- 5,48 kW Ofenleistung
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8125



LQ/TPG6NE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG6NE	423-8125	4017337062836
24,9 kW  400 V - 5,48 kW	0/+300	190/210 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	



LQ/CQE2BA



### Elektroherd offener Unterbau 2 Platten LQ Modell LQ/CQE2BA

- Mit offenem Unterbau für Stauraum
- Robustes Edelstahl AISI304
- Sicherheitsthermostat ( Ofen)
- 2 eckige Elektroplatten 300 x 300 mm mit je 4 kW



423-8200

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CQE2BA	423-8200	4017337062843
400 V 8 kW		0/+300  50/60 (n/b)
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CQE4BA



### Elektroherd offener Unterbau 4 Platten LQ Modell LQ/CQE4BA

- Robustes Edelstahl AISI304
- Sicherheitsthermostat ( Ofen)
- 4 eckige Elektroplatten 300 x 300 mm mit je 4 kW



423-8205

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CQE4BA	423-8205	4017337062850
400 V 16 kW		0/+300  105/210 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CQE6BA



### Elektroherd offener Unterbau 6 Platten LQ Modell LQ/CQE6BA

- Mit offenem Unterbau für Stauraum
- Robustes Edelstahl AISI304
- Sicherheitsthermostat ( Ofen)
- 6 eckige Elektroplatten 300 x 300 mm mit je 4 kW



423-8210

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CQE6BA	423-8210	4017337062867
400 V 24 kW		0/+300  130/150 (n/b)
Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm		



## Elektroherd + Ofen 4 Platten LQ Modell LQ/CQE4LE



423-8215

- Leistungsstarker statischer Elektroofen GN2/1
- Robustes Edelstahl AISI304
- Sicherheitsthermostat ( Ofen)
- 4 eckige Elektroplatten 300 x 300 mm mit je 4 kW
- 5,48 KW Ofenleistung



LQ/CQE4LE

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CQE4LE	423-8215	4017337062874
400 V 21,48 kW	0/+300	125/140 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

## Pommeswärmer Auftischgerät LQ Tischmodell LQ/SPE40BB



423-8320

- AISI304
- Tankkapazität GN 1/1 150 tief
- Keramik Heizelement oben
- Zusätzliches Heizelement unter der Wanne
- Gelochter Zwischenboden
- Ein/Ausschalter



LQ/SPE40BB

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/SPE40BB	423-8320	4017337062928
230 V - 50-60 Hz - 1 kW	+30/+90	45/50 (n/b)
B 400 x T 900 x H 270		

## Pommeswärmer mit offenem Unterbau LQ Modell LQ/SPE40BA



423-8325

- AISI304
- Tankkapazität GN 1/1 150 tief
- Keramik Heizelement oben
- Zusätzliches Heizelement unter der Wanne
- Gelochter Zwischenboden
- Ein/Ausschalter



LQ/SPE40BA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/SPE40BA	423-8325	4017337062935
230 V - 50-60 Hz - 1 kW	+30/+90	60/70 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850		



LQ/FLG1V22



## Gasfritteuse 22 L LQ Modell LQ/FLG1V22

- Robustes rostfreies Edelstahl AISI304
- Nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- 22 Liter Becker
- 1 Fritteusenkorb im Lieferumfang enthalten
- Sicherheitsthermostat
- Piezozündung
- Magnetische Türschließung
- Voreingestellt auf H-Erdgas, Propangasdüsen liegen bei



423-8300

passend dazu die Pommeswärmer als Tisch-oder Standmodell

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FLG1V22	423-8300	4017337062881
21 kW		bis 190  70/85 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm		22
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm		



LQ/FLG2V22



## Gasfritteuse 2 x 22 L LQ Modell LQ/FLG2V22

- Robustes rostfreies Edelstahl AISI304
- Nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- 3 Fritteusenkörbe im Lieferumfang enthalten
- Sicherheitsthermostat
- Piezozündung
- Magnetische Türschließung
- Voreingestellt auf H-Erdgas, Propangasdüsen liegen bei



423-8305

passend dazu die Pommeswärmer als Tisch-oder Standmodell

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FLG2V22	423-8305	4017337062898
42 kW		bis 190  110/120 (n/b)
B 800 x T 900 x H 850 mm		2 x 22
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm + 2 Körbe B 140 x T 400 x H 120 mm		



LQ/FRE1V21



## Elektrofritteuse 21 L LQ Modell LQ/FRE1V21

- Robustes rostfreies Edelstahl AISI304
- Nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- 21 Liter Becken
- 1 Fritteusenkorb i, Lieferumfang enthalten
- Sicherheitsthermostat
- Magnetische Türschließung



423-8310

passend dazu die Pommeswärmer als Tisch-oder Standmodell

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FRE1V21	423-8310	4017337062904
400 V 20 kW		bis 190  60/70 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm		21
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm		

## Elektrofritteuse 21 L LQ Modell LQ/FRE2V21



423-8315

- Robustes rostfreies Edelstahl AISI304
- Nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- 2 x 21 Liter Becken
- 3 Fritteusenkörbe im Lieferumfang enthalten
- Sicherheitsthermostat
- Magnetische Türschließung

passend dazu die Pommeswärmer als Tisch- oder Standmodell

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FRE2V21	423-8315	4017337062911
400 V 40 kW	bis 190 °C	105/120 (n/b)
B 800 x T 900 x H 850 mm	2 x 21 Ltr	
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm + 2 Körbe B 140 x T 400 x H 120 mm		



LQ/FRE2V21



## Bain Marie LQ Modell LQ/BME1BA



423-8500

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Für 1/1 GN und 1/3 GN Behälter mit einer max Tiefe von 200 mm
- Sicherheitsthermostat
- Cool grip Knebel
- Wassereinfüllhahn im Tank + Überlaufrohr
- offener Unterbau

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/BME2BA	423-8500	4017337062997
230V 50 hz 1,8 KW	+30/+90 °C	53/63 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm		



LQ/BME1BA



## Bain Marie LQ Modell LQ/BME2BA



423-8505

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Für 1/1 GN und 2 x 1/3 GN Behälter mit einer max Tiefe von 200 mm
- Sicherheitsthermostat
- Cool grip Knebel
- Wassereinfüllhahn im Tank + Überlaufrohr
- offener Unterbau

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/BME2BA	423-8505	4017337063000
230V 50 hz 3,0 KW	+30/+90 °C	85/100 (n/b)
B 800 x T 900 x H 850 mm		



LQ/BME2BA



# Zubereitung Heiß

## Gasnudelkocher / Nudelkorbsets



LQ/CPG1V40



### Gasnudelkocher

#### LQ/CPG1V40

- Hochwertiges Edelstahl AISI 304
- 40 Liter Becken
- Höhenverstellbare Füße
- Pilotflamme
- Sicherheitsthermostat
- Nudelkörbe nicht im Lieferumfang enthalten !
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8400

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CPG1V40	423-8400	4017337062942
15 kW	+30/+90	60/70 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm	Ltr 40	



LQ/CPG2V80



### Gasnudelkocher

#### Modell LQ/CPG2V80

- Hochwertiges Edelstahl AISI 304
- 2 x 40 L Becken
- Höhenverstellbare Füße
- Pilotflamme
- Sicherheitsthermostat
- Piezozündung
- Nudelkörbe nicht im Lieferumfang enthalten !
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8405

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CPG2V80	423-8405	4017337062959
30 kW	+30/+90	105/120 (n/b)
B 800 x T 900 x H 850 mm	Ltr 2 x 40	

## Nudelkorbsets

Bestell Nr.	GTN-Code	Bezeichnung	Gewicht	Preis	
423-8410	4017337062966	<b>6 x 1/6</b> 6 Körbe 143 x 163 x 215 mm	1,5 kg	<b>510,00 €</b>	
423-8415	4017337062973	<b>4 x 1/6 + 1/3</b> 4 Körbe 143 x 163 x 215 mm 1 Korb 288 x 163 x 215mm	1,5 kg	<b>410,00 €</b>	
423-8420	4017337062980	<b>3 x 1/3</b> 3 Körbe 288 x 163 x 215 mm	1,5 kg	<b>310,00 €</b>	



## Gas-Lavasteingrill

### Tischmodell LQ/BS1BB und LQ/BS2BB

- Hochwertig verarbeitetes Edelstahl AISI 304
- **LQ/BS1BB:** Inkl. 9 kg Lavasteine / Bratfläche 380 x 600 mm
- **LQ/BS2BB:** Inkl. 18 kg Lavasteine / Bratfläche 770 x 600 mm
- Lavasteine bestellbar, 1 kg (423-5370)
- Stabiles, robustes V-Rost für ein perfektes Grillergebnis
- Fettrinne mit Ablauf und herausnehmbarer Fettauffangschublade
- "Cool-grib" Knebel
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8800



LQ/BS1BB



423-8805



LQ/BS2BB



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/BS1BB	423-8800	4017337063215
LQ/BS2BB	423-8805	4017337063222
LQ/BS1BB	LQ/BS2BB	
11 kW	22 kW	
45/50 (n/b)	70/80 (n/b)	
B 400 x T 900 x H 270 mm	B 800 x T 900 x H 270 mm	

## Gas-Lavasteingrill

### Modell LQ/BS1BA und LQ/BS2BA

- Hochwertig verarbeitetes Edelstahl AISI 304
- **LQ/BS1BA:** Inkl. 9 kg Lavasteine / Bratfläche 380 x 600 mm
- **LQ/BS2BA:** Inkl. 18 kg Lavasteine / Bratfläche 770 x 600 mm
- Lavasteine bestellbar, 1 kg (423-5370)
- Stabiles, robustes V-Rost für ein perfektes Grillergebnis
- Fettrinne mit Ablauf und herausnehmbarer Fettauffangschublade
- "Cool-grib" Knebel
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8810



LQ/BS1BA



423-8815



LQ/BS2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/BS1BA	423-8810	4017337063239
LQ/BS2BA	423-8815	4017337063246
LQ/BS1BA	LQ/BS2BA	
11 kW	22 kW	
60/70 (n/b)	100/115 (n/b)	
B 400 x T 900 x H 850 mm	B 800 x T 900 x H 850 mm	



LQ/FTG2BBL



LQ/FTG2BBR



## Gas-Griddleplatte

### Tischmodell LQ/FTG2BBL und LQ/FTG2BBR

- Edelstahl AISI304
- LQ/FTG2BBL: Bratplatte glatt
- LQ/FTG2BBR: Bratplatte gerillt
- Robuste Grillfläche AISI304, Stärke: 15 mm
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8600



423-8605

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTG2BBL	423-8600	4017337063017
LQ/FTG2BBR	423-8605	4017337063024

LQ/FTG2BBL Bratplatte glatt	LQ/FTG2BBR Bratplatte gerillt
6,9 kW	6,9 kW
bis 270	bis 270
60/70 (n/b)	60/70 (n/b)
Außen: B 400 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 400 x T 900 x H 270 mm
Bratplatte: B 400 x T 730 mm	Bratplatte: B 400 x T 730 mm



LQ/FTG4BBL



LQ/FTG4BBR



## Gas-Griddleplatte

### Tischmodell LQ/FTG4BBL, LQ/FTG4BBR und LQ/FTG4BBM

- Edelstahl AISI304
- LQ/FTG4BBL: Bratplatte glatt
- LQ/FTG4BBR: Bratplatte gerillt
- LQ/FTG4BBM: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Robuste Grillfläche AISI304 Stärke: 15 mm
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8610



423-8615



423-8620

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTG4BBL	423-8610	4017337063031
LQ/FTG4BBR	423-8615	4017337063048
LQ/FTG4BBM	423-8620	4017337063055

LQ/FTG4BBL Bratplatte glatt	LQ/FTG4BBR Bratplatte gerillt	LQ/FTG4BBM Bratplatte glatt/gerillt
13,8 kW	13,8 kW	13,8 kW
bis 270	bis 270	bis 270
100/120 (n/b)	100/120 (n/b)	100/120 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm
Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm

## Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell LQ/FTG2BAL und LQ/FTG2BAR

- Edelstahl AISI304
- **LQ/FTG2BAL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTG2BAR:** Bratplatte gerillt
- Robuste Grillfläche AISI304 Stärke : 15 mm
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8625



423-8630



LQ/FTG2BAR



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>LQ/FTG2BAL</b>	423-8625	4017337063062
<b>LQ/FTG2BAR</b>	423-8630	4017337063079
<b>LQ/FTG2BAL</b> <i>Bratplatte glatt</i>		<b>LQ/FTG2BAR</b> <i>Bratplatte gerillt</i>
6,9 kW		6,9 kW
bis 270		bis 270
78/90 (n/b)		78/90 (n/b)
<b>Außen:</b> B 400 x T 900 x H 850 mm		<b>Außen:</b> B 400 x T 900 x H 850 mm
<b>Bratplatte:</b> B 400 x T 730 mm		<b>Bratplatte:</b> B 400 x T 730 mm

## Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell LQ/FTG4BAL, LQ/FTG4BAR und LQ/FTG4BAM

- Edelstahl AISI304
- **LQ/FTG4BAL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTG4BAR:** Bratplatte gerillt
- **LQ/FTG4BAM:** Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Robuste Grillfläche AISI304 Stärke : 15 mm
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-8635



423-8640



423-8645



LQ/FTG4BAM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>LQ/FTG4BAL</b>	423-8635	4017337063086
<b>LQ/FTG4BAR</b>	423-8640	4017337063093
<b>LQ/FTG4BAM</b>	423-8645	4017337063109

LQ/FTG4BAL	LQ/FTG4BAR	LQ/FTG4BAM
<i>Bratplatte glatt</i>	<i>Bratplatte gerillt</i>	<i>Bratplatte glatt/gerillt</i>
13,8 kW	13,8 kW	13,8 kW
bis 270	bis 270	bis 270
125/140 (n/b)	125/140 (n/b)	125/140 (n/b)
<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm	<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm	<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm
<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm	<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm	<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm



LQ/FTE2BBLK



## Elektro-Griddleplatte Tischmodell LQ/FTE2BBLK und LQ/FTE2BBRK

- Edelstahl AISI 304
- LQ/FTE2BBLK: Bratplatte glatt
- LQ/FTE2BBRK: Bratplatte gerillt
- Robuste Grillfläche aus AISI 304 Edelstahl
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Anschluss durch Elektriker



423-8700



423-8705



LQ/FTE2BBRK



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTE2BBLK	423-8700	4017337063116
LQ/FTE2BBRK	423-8705	4017337063123

LQ/FTE2BBLK <i>Bratplatte glatt</i>	LQ/FTE2BBRK <i>Bratplatte gerillt</i>
400 V 6 kW	400 V 6 kW
bis 270	bis 270
60/70 (n/b)	60/70 (n/b)
<b>Außen:</b> B 400 x T 900 x H 270 mm	<b>Außen:</b> B 400 x T 900 x H 270 mm
<b>Bratplatte:</b> B 400 x T 730 mm	<b>Bratplatte:</b> B 400 x T 730 mm



LQ/FTG4BBLK



## Elektro-Griddleplatte Tischmodell LQ/FTE4BBLK, LQ/FTE4BBRK und LQ/FTE4BBMK

- Edelstahl AISI 304
- LQ/FTE4BBLK: Bratplatte glatt
- LQ/FTE4BBRK: Bratplatte gerillt
- LQ/FTE4BBMK: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Robuste Grillfläche AISI 304
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Anschluss durch Elektriker



423-8710



423-8715



423-8720



LQ/FTE4BBMK



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTE4BBLK	423-8710	4017337063130
LQ/FTE4BBRK	423-8715	4017337063147
LQ/FTE4BBMK	423-8720	4017337063154

LQ/FTE4BBLK <i>Bratplatte glatt</i>	LQ/FTE4BBRK <i>Bratplatte gerillt</i>	LQ/FTE4BBMK <i>Bratplatte glatt/gerillt</i>
400 V 12 kW	400 V 12 kW	400 V 12 kW
bis 270	bis 270	bis 270
100/120 (n/b)	100/120 (n/b)	100/120 (n/b)
<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 270 mm	<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 270 mm	<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 270 mm
<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm	<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm	<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm



## Elektro-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell LQ/FTE2BALK und LQ/FTE2BARK

- Edelstahl AISI 304
- **LQ/FTE2BALK:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTE2BARK:** Bratplatte gerillt
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Offener Unterbau
- Anschluss durch Elektriker



423-8725



423-8730

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTE2BALK	423-8725	4017337063161
LQ/FTE2BARK	423-8730	4017337063178
<b>LQ/FTE2BALK</b> <i>Bratplatte glatt</i>		<b>LQ/FTE2BARK</b> <i>Bratplatte gerillt</i>
400 V 6 kW		400 V 6 kW
bis 270		bis 270
78/90 (n/b)		78/90 (n/b)
<b>Außen:</b> B 400 x T 900 x H 850 mm		<b>Außen:</b> B 400 x T 900 x H 850 mm
<b>Bratplatte:</b> B 400 x T 730 mm		<b>Bratplatte:</b> B 400 x T 730 mm



LQ/FTE2BARK



## Elektro-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell LQ/FTE4BALK, LQ/FTE4BARK und LQ/FTE4BAMK

- Edelstahl AISI 304
- **LQ/FTE4BALK:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTE4BARK:** Bratplatte gerillt
- **LQ/FTE4BAMK:** Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Robuste Grillfläche AISI 304
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Anschluss durch Elektriker



423-8735



423-8740



423-8745

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTE4BALK	423-8735	4017337063185
LQ/FTE4BARK	423-8740	4017337063192
LQ/FTE4BAMK	423-8745	4017337063208



LQ/FTE4BAMK



LQ/FTE4BALK	LQ/FTE4BARK	LQ/FTE4BAMK
<i>Bratplatte glatt</i>	<i>Bratplatte gerillt</i>	<i>Bratplatte glatt/gerillt</i>
400 V 12 kW	400 V 12 kW	400 V 12 kW
bis 270	bis 270	bis 270
125/140 (n/b)	125/140 (n/b)	125/140 (n/b)
<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm	<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm	<b>Außen:</b> B 800 x T 900 x H 850 mm
<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm	<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm	<b>Bratplatte:</b> B 800 x T 730 mm



LQ/ENN2CA



### Neutralelement

#### Modell LQ/ENN2CA

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Höhenverstellbare Füße
- Robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Mit Schublade



423-8900

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/ENN2CA	423-8900	4017337063253
30/35 (n/b)		
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		



LQ/ENN4CA



### Neutralelement

#### Modell LQ/ENN4CA

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Höhenverstellbare Füße
- Robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Mit Schublade



423-8905

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/ENN4CA	423-8905	4017337063260
35/40 (n/b)		
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		



LQ/ENN2BA



### Neutralelement

#### Modell LQ/ENN2BA

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Höhenverstellbare Füße
- Robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Mit offenem Unterbau und Blende



423-8920

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/ENN2BA	423-8920	4017337063291
25/30 (n/b)		
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		

**Neutralelement**  
*Modell LQ/ENN4BA*



423-8925



- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Höhenverstellbare Füße
- Robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Mit offenem Unterbau und Blende



LQ/ENN4BA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/ENN4BA	423-8925	4017337063307
30/35 (n/b)		
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		





LQ/PIG410



### Gas-Kochkessel

#### Modell LQ/PIG410 und LQ/PIG415

- Material: Edelstahl
- Thermisch isolierter Griff
- Wärmeisolierung durch Glasfasermatten
- Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflussrohr
- Mit Ablasshahn
- Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar
- Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige
- Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme
- Gashahn mit Sicherheitssystem über Thermoelement
- **LQ/PIG410:** Durchmesser Ø 600 x 415
- **LQ/PIG415:** Durchmesser: Ø 600 x 540
- Geeignet für Dickflüssiges
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/PIG410	423-1700	4017337045365
LQ/PIG415	423-1705	4017337045375
LQ/PIG410		LQ/PIG415
21 kW		21 kW
162		165
113		150
B 800 x T 900 x H 850 mm		B 800 x T 900 x H 850 mm



LQ/PIE410



### Elektro-Kochkessel

#### Modell LQ/PIE410 und LQ/PIE415

- Material: Edelstahl
- Thermisch isolierter Griff
- Wärmedämmung durch Glasfaser gewährleistet
- Fein satinierte Oberfläche.
- Mit Ablasshahn
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Manuell rückstellbarem Sicherheitsthermostat.
- Temperatureinstellung mit
- Elektromechanischem Thermostat
- **LQ/PIE410:** Durchmesser Ø 600 x 415
- **LQ/PIE415:** Durchmesser: Ø 600 x 540
- Geeignet für Dickflüssiges



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/PIE410	423-1800	4017337045389
LQ/PIE415	423-1805	4017337045549
LQ/PIE410		LQ/PIE415
400 V - 50-60 Hz - 13 kW		400 V - 50-60 Hz - 13 kW
158		161
113		150
B 800 x T 900 x H 850 mm		B 800 x T 900 x H 850 mm

## Gas-Kippbratpfanne Modell L7/BRG150M



423-1900

- Material: (Pfanne, Boden, Klappdeckel) Edelstahl
- Beheizt durch Hauptbrenner aus Edelstahlrohr
- Der Gasfluss wird durch ein thermostatisches Gasventil gesteuert
- Zündsicherung
- Wasserfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohr erfolgt im hinteren Teil des Geräts
- Federkompensierter Deckel
- Manuelle Kippvorrichtung
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



L7/BRG150M



Modell	Bestell Nr.	GTIN
L7/BRG150M	423-1900	4017337045419
12 kW		148
Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm Innen: B 700 x T 465 x H 200 mm	50 Ltr	

## Elektro-Kippbratpfanne Modell L7/BRE150M



423-1950

- Material: (Pfanne, Boden, Klappdeckel) Edelstahl
- Wasserfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohr erfolgt im hinteren Teil des Geräts
- Federkompensierter Deckel
- Manuelle Kippvorrichtung
- Verstellbare Füße aus Edelstahl



L7/BRE150M



Modell	Bestell Nr.	GTIN
L7/BRE150M	423-1950	4017337045426
400 V - 50-60 Hz. - 5,48 kW	+45/+300	144
Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm Innen: B 700 x T 465 x H 200 mm	50 Ltr	

# Zubereitung Heiß

## Pfannen / Töpfe



INO 2503 SF



489-1000

### Bratpfanne

#### Modell INO 2503 SF, INO 2504 SF und INO 2505 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl)
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet



INO 2504 SF



489-1005



INO 2505 SF



489-1010



Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2503 SF	489-1000	4017337062263
Ø 20 cm / Höhe 4 cm		kg 1,5 Ltr 1,2
INO 2504 SF	489-1005	4017337059317
Ø 24 cm / Höhe 4,8 cm		kg 2,05 Ltr 1,6
INO 2505 SF	489-1010	4017337062270
Ø 28 cm / Höhe 4,8 cm		kg 2,6 Ltr 2,3



489-1015

### Ofenpfanne oval

#### Modell INO 2576 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl)
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet



INO 2576 SF



Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2576 SF	489-1015	4017337059324
Ø 30 x 20 cm / Höhe 4,4 cm		kg 1,7 Ltr 2



INO 2523 SF



489-1020

### Kochtopf

#### Modell INO 2523 SF und INO 2524 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl).
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet



INO 2524 SF



489-1025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2523 SF	489-1020	4017337062287
Ø 20 cm / Höhe 10,2 cm		kg 2,21 Ltr 2,7
INO 2524 SF	489-1025	4017337062294
Ø 24 cm / Höhe 11 cm		kg 2,95 Ltr 4,7



## Stielpfanne

### Modell INO 2514 SF, INO 2515 SF und INO 2516 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl)
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2514 SF	489-1030	4017337062300
 Ø 14 cm / Höhe 7,4 cm	 1,13	 1 Ltr
INO 2515 SF	489-1035	4017337059331
 Ø 16 cm / Höhe 7,8 cm	 1,55	 1,4 Ltr
INO 2516 SF	489-1040	4017337059348
 Ø 18 cm / Höhe 8,7 cm	 1,90	 2 Ltr



489-1030



INO 2514 SF



489-1035



INO 2515 SF



489-1040









INO 2516 SF



## Kochtopf

### Modell INO 2548 SF und INO 2549 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl).
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2548 SF	489-1050	4017337059355
 Ø 24 cm / Höhe 7 cm	 2,36	 2,9 Ltr
INO 2549 SF	489-1055	4017337062317
 Ø 28 cm / Höhe 7,2 cm	 2,94	 4 Ltr



489-1050



INO 2548 SF



489-1055






INO 2549 SF



## Sautépfanne gerade

### Modell INO 2561 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl)
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2561 SF	489-1060	4017337059355
 Ø 24 cm / Höhe 7 cm	 2,64	 2,9 Ltr



489-1060



INO 2561 SF





INO 2565 SF



INO 2566 SF



### Sautépfanne kugelförmig

#### Modell INO 2565 SF und INO 2566 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl)
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2565 SF	489-1065	4017337062331
Ø 16 cm / Höhe 6,2 cm		1,27  0,9
INO 2566 SF	489-1070	4017337062348
Ø 18 cm / Höhe 7,1 cm		1,55  1,3



INO 2573 SF



### Kochkessel

#### Modell INO 2573 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl)
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2573 SF	489-1075	4017337062355
Ø 24 cm / Höhe 18,4 cm		3,7  7,6



INO 2572 SF



### Bratblech

#### Modell INO 2572 SF

- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl)
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brättern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INO 2572 SF	489-1080	4017337059362
B 35 x T 23 x H 7 cm		3,5  4,6



## Konfitüren Topf Modell CU 2039 SF



489-1085



- 2,5 mm starkem Bimetall (90 % massives Kupfer / 10 % Edelstahl)
- Griffe aus Gusseisen geben den Töpfen / Pfannen / Brätern ihren traditionellen Look
- Für Gas-, Elektro- und Ceranfelder geeignet



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CU 2039 SF	489-1085	4017337062362
Ø 28 cm / Höhe 12 cm	kg 2,9	Ltr 6

CU 2039 SF



## Induktionsplatte für Kupfertöpfe / -pfannen

*Für die Verwendung auf Induktionsherden muss eine Induktionsplatte verwendet werden.  
Bestellbar unter 489-2000*



### Fettabscheider

#### Modelle FA20 / FA44 / FA132

- Material: Edelstahl
- Trennt Fette und Öle vom Wasser
- Verhindert dadurch Ablagerungen und Verstopfungen in den Abwasserleitungen
- Geruchsgeschützt
- 20 L / 44 L oder 132 L Kapazität



471-3000



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FA20	471-3000	4017337062485
FA44	471-3005	4017337062492
FA132	471-3010	4017337062508

FA20	FA44	FA132
20 L	44 L	132 L
15 / 16 (n/b)	21 / 22 (n/b)	40 / 41 (n/b)
B 567 x T 317 x H 332 mm	B 642 x T 387 x H 427 mm	B 812 x T 514 x H 645 mm



### Öl Test Streifen

#### Modell 4821

- Einweg-Teststreifen für Frittier-Öl
- Misst die Qualität in 2 Minuten in kaltem Öl
- Verwendung einer kolorimetrischen Skala
- Misst Fettsäuren
- Messbereich: 0 - 5,0 mg/g
- Messbereich: 100 Stk./ Box



4821

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4821	484-1115	4017337058297
B 41 x T 108 x H 41 mm (Verp. 490 x 260 x 240 mm)	kg 0,07 (b)	



## Ofen Thermometer Modell 4709



484-1005

- Zeigerthermometer zur Überwachung der Temperatur im Ofen
- Material: Rostfreier Stahl
- Bi-Metall-Typ
- zum Einhängen
- Messbereich: +50 /+300 °C
- Messgenauigkeit: +/- 5 °C
- Anzeige: 10 °C



4709

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4709	484-1005	4017337058075
B 60 x T 70 x H 30 mm (verp. 165 x 90 x 40 mm)	kg 0,041 / 0,053	



## Fleisch Thermometer Modell 4710



484-1010

- Sondenthermometer zur Überwachung der Temperatur für Fleisch
- Material: Rostfreier Stahl
- Einstech-Thermometer
- Messbereich: 0 /+120 °C
- Messgenauigkeit: +/- 2 °C
- Anzeige: 1 °C



4710

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4710	484-1010	4017337058082
B 150 x T 50 x H 50 mm (verp. 216 x 100 x 54 mm)	kg 0,031 / 0,046	



## Digitaler Kerntemperaturmesser Modell 6023



484-1020

- Sonde 8 cm
- Schnelles Messen (°C/ °F)
- Halten-Funktion
- Messbereich: -50+200 °C
- Messgenauigkeit im Bereich -30/+150 °C: +/-1 °C
- Anzeige im Bereich -50/+100 °C: 0,1 °C, sonst 0,5 °C
- Batterie: LR44 (nicht enthalten)



6023

Modell	Bestell Nr.	GTIN
6023	484-1020	4017337058105
B 185 x T 25 x H 25 mm (verp. 250 x 75 x 23 mm)	kg 0,034 / 0,049	





4749



## Digitales Fühlerthermometer, wasserfest Modell 4749



484-1025

- Hochgenaues Sondenthermometer, wasserfest
- Sonde 10cm, großes Display
- Schnelles messen: 10 sec
- Halten-Funktion, autom Abschalten nach 30 min
- Induktionsgeeignet
- Messbereich: -40/+23 °C
- Mesgenauigkeit: im Bereich 0 -100 °C: +/- 0,5 °C  
im Bereich -20 + 0 °C: +/- 1 °C  
im Bereich 100-200 °C: +/-2 °C  
im Bereich -40 /-21 °C: +/-3 °C  
im Bereich +200 °C: +/-4 °C
- Batterie: CR2032 (nicht enthalten)
- Schutzklasse: IP67

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4749	484-1025	4017337058112
B 195 x T 42 x H 22 mm (verp. 250 x 100 x 24 mm)		0,035 / 0,050



4717



## Digitales Fühlerthermometer, wasserfest Modell 4717



484-1030

- Edelstahl-Sondenthermometer mit 1m Kabel
- Zur Überwachung der Temperatur der Lebensmittel im Ofen
- Sonde 15cm
- großes Display
- Programmierbarer Audio-Alarm
- Messbereich: -25 /+250°C
- Mesgenauigkeit: im Bereich 0 -100 °C: +/-1 °C
- Batterie: CR2032 (nicht enthalten)

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4717	484-1030	4017337058129
B 72 x T 64 x H 14 mm (verp. 285 x 130 x 23 mm)		0,068 / 0,128



## Warmhaltevitрины zur Selbstbedienung

*Egal ob frische Pizza oder krosses Hähnchen, unsere Warmhaltevitрины eignen sich zum Präsentieren und Warmhalten von Speisen in Schnellrestaurants, am Buffet oder in Tankstellen.*



Besonders für das To-Go Geschäft, welches sich immer größerer Beliebtheit erfreut, sind Warmhaltevitрины eine optimale Ergänzung für Ihren Gastronomiebetrieb.

Unsere Warmhaltevitрины verfügen über ein patentiertes System zur Wärmeverteilung bestehend aus einer Kombination der zylindrischen Luftumwälzung und eingebauten Wärmestrahlern.

Dadurch wird eine konstante Kerntemperatur zwischen +63°C und +70°C, sogar für verpackte Ware, garantiert. Die Warmhaltevitрины entsprechen, unabhängig von der Platzierung der Gerichte, den Anforderungen der Lebensmittelhygiene.



Neben dem aus Edelstahl gefertigten Gehäuse, verfügen die äußerst energieeffizienten Geräte über teils separate Thermostate pro Ablagefach, als auch über eine LED-Innenbeleuchtung. Aufgrund der vormontierten Rollen (2 mit Feststellbremse) ermöglichen die Warmhaltevitрины den flexiblen Einsatz in Supermärkten, Tankstellen oder Imbissbetrieben.



**Wie gewohnt profitieren Sie von unserer 24-monatigen Garantie, sowie einem Vor-Ort-Service. Sie haben Fragen zu unseren Geräten? Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

### Tipp



Perfekt kombinierbar mit unseren Hähnchengrills (Seite 254) oder Pizzaöfen (Seite 244)



## SB-Warmhaltevitrinen 1 Zone



### DESIGN

- Selbstbedienungsauslage mit 4 - 5 Regalen, die im Winkel um 5° geneigt sind. Dies ermöglicht eine verkaufsfördernde Präsentation Ihrer Waren.
- Panoramablick mit niedrigen Regalen und Seitenfenstern.
- Edelstahlfertigung mit Sockel aus schwarzem Epoxidharz.

### MERKMALE

- Hält alle Produkte bei einer Temperatur zwischen +63°C und +70°C (Geflügel, das in Plastikschaalen, in Beuteln oder verschiedenen Snackverpackungen verpackt ist), um die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit zu erfüllen.
- Beachtet die organoleptischen Eigenschaften, die für die Lebensmittelsicherheit der Verbraucher erforderlich sind, unabhängig davon, wo sie im Präsentationsregal stehen.
- Geringe elektrische Leistung mit einem Anschluss unter 230 V oder 380 V, so dass das Gerät leicht an verschiedene Stellen im Laden bewegt werden kann.

### EIGENSCHAFTEN

- Energie Verbrauch Optimierung.
- Individuelle Temperaturkontrolle
- Original Design mit einer Kombination aus einer zylindrischen Luftgebläseturbine und Wärmestrahlern



Modell	Bestell Nr.	GTIN
6MCV4LS	106-2300	4017337062386
6MCV5LS	106-2305	4017337062393
10MCV4LS	106-2310	4017337062409
10MCV5LS	106-2315	4017337062416

6MCV4LS	6MCV5LS	10MCV4LS	10MCV5LS
230V / 3,8 kW	400V / 4,1 kW	400 V / 6,2 kW	400 V / 7,1 kW
+63 / +70 °C	+63 / +70 °C	+63 / +70 °C	+63 / +70 °C
182 kg	220	240	285
B 650 x T 735 x H 1745 mm	B 650 x T 735 x H 1996 mm	B 1025 x T 735 x H 1745 mm	B 1025 x T 735 x H 1996 mm
<b>Kapazität Hähnchen:</b> 24 / 48	30 / 60	40 / 80	50 / 100

## SB-Warmhaltevitrienen 4/5 Zonen



### DESIGN

- Selbstbedienungsauslage mit 4 - 5 Regalen, die im Winkel um 5° geneigt sind. Dies ermöglicht eine verkaufsfördernde Präsentation Ihrer Waren.
- Panoramablick mit niedrigen Regalen und Seitenfenstern.
- Edelfertigung mit Sockel aus schwarzem Epoxidharz.

### MERKMALE

- Hält alle Produkte bei einer Temperatur zwischen + 63°C und +70°C um die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit zu erfüllen.
- Beachtet die organoleptischen Eigenschaften, die für die Lebensmittelsicherheit der Verbraucher erforderlich sind, unabhängig davon, wo sie im Präsentationsregal stehen.
- Die Temperatur ist auf jeder Ebene einzeln einstellbar. ( 4 oder 5 Temperaturzonen.

### EIGENSCHAFTEN

- Energie Verbrauch Optimierung.
- Original Design mit einer Kombination aus einer zylindrischen Luftgebläseturbine und Wärmestrahlern.



Modell	Bestell Nr.	GTIN
6MCV4LS.I	106-2400	4017337062423
6MCV5LS.I	106-2405	4017337062430
10MCV4LS.I	106-2410	4017337062447
10MCV5LS.I	106-2415	4017337062454



6MCV4LS.I	6MCV5LS.I	10MCV4LS.I	10MCV5LS.I
230V / 3,8 kW	400V / 4,5 kW	400 V / 6,2 kW	400 V / 7,8 kW
+63 /+70 °C	+63 /+70 °C	+63 /+70 °C	+63 /+70 °C
182	220	240	285
B 650 xT 735 x H 1745 mm	B 650 xT 735 x H 1996 mm	B 1025 x T 735 x 1745 mm	B 1025 x T 735 x H 1996 mm
<b>Kapazität Hähnchen:</b> 21 / 42	26 / 52	37 / 74	46 / 92

# Zubereitung Heiß

## Heiße Theken / Heiße Vitrinen



ELINE 120



### Heiße Theke

#### Modell ELINE 120 und ELINE 160

- Material: Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ELINE 120	330-1050	4017337330096
ELINE 160	330-1052	4017337330119

ELINE 120	ELINE 160
230 V - 50 Hz - 1,1 kW	230 V - 50 Hz - 1,5 kW
+30/+90	+30/+90
49 kg	58
120 Ltr	160
B 680 x T 580 x H 700 mm	B 860 x T 580 x H 700 mm



LEON



### Heiße Theke

#### Modell LEON und ELIAS

- Material: Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- Analoge Temperaturkontrolle
- LEON: Tür auf Vorder- und Rückseite
- ELIAS: Schiebetüren auf Vorder- und Rückseite
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LEON	330-1080	4017337330157
ELIAS	330-1085	4017337330140

LEON	ELIAS
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	230 V - 50 Hz - 1,5 kW
+30/+90	+30/+90
24 kg	31
B 345 x T 484 x H 663 mm	B 675 x T 484 x H 663 mm
76 Ltr	96



LUNA



### Heiße Theke

#### Modell LUNA

- Material: Edelstahl
- 4 rotierende Roste, verchromt Ø 350 mm
- Abstand der Roste: 100 mm
- LED-Innenbeleuchtung
- Analoge Temperaturkontrolle
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LUNA	330-1054	4017337330218
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	+30/+90	38 kg
B 470 x T 470 x H 870 mm	108 Ltr	



## Heiße Theke Modell FINN



330-1090

- Material: Edelstahl
- 3 höhenverstellbare Roste, verchromt
- Tür auf der Rückseite
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft
- Beleuchtetes Display



FINN

Lieferung ohne GN-Behälter



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FINN	330-1090	4017337330133
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	+30/+90	24
B 460 x T 448 x H 785 mm	Ltr 97	
B 410 x T 337 mm		

## Heiße Theke Modell NIKLAS



330-1095

- Material: Edelstahl
- 4 rotierende Roste, verchromt
- Tür auf der Rückseite
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft
- Beleuchtetes Display



NIKLAS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
NIKLAS	330-1095	4017337330164
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	+30/+90	24
B 460 x T 448 x H 785 mm	Ltr 97	
ø 355 mm		

## Heiße Theke Modell FIONA



443-1075

- Material: Edelstahl
- 3 höhenverstellbare Roste, verchromt
- Abstand der Roste: 90 mm
- Tür auf der Vorderseite
- Innenbeleuchtung
- Lichtschalter EIN/AUS
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft



FIONA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FIONA	443-1075	4017337036615
230 V - 50 Hz - 0,6 kW	+30/+85	14,5
B 350 x T 350 x H 520 mm	Ltr 43	
B 260 x T 290 mm		



OSKAR



### Heiße Theke Modell OSKAR



330-1160

- Material: Edelstahl
- Klappbare Glasabdeckung
- Doppelt gehärtetes Glas
- Ein-Ausschalter
- Temperaturanzeige
- 4 höhenverstellbare Füße für einen sicheren Stand
- Modernes Design
- Für 8 x 1/6 oder 4 x 1/3 GN-Behälter bis 100 mm Tiefe
- Inklusive GN-Behälter (8 x 1/6 GN, 100 mm)

Modell	Bestell Nr.	GTIN
OSKAR	330-1160	4017337047604
230 V - 50 Hz - 0,34 kW	+30/+90	24
B 767 x T 612 x H 328 mm	Ltr 67	



NELSON



### Heiße Theke Modell NELSON



330-2015

- Material: Stahl einbrennlackiert, schwarz
- Seitlich doppelt gehärtetes Glas
- Öffnungsklappen aus Kunststoff
- Ein-Ausschalter
- Manuelle Temperaturregelung

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NELSON	330-2015	4017337049080
230 V - 50 Hz - 0,56 kW	+30/+85	28
B 650 x T 467 x H 630 mm		

Lieferung ohne GN-Behälter

### Warmhaltevitrine Modell MARIE 4 und MARIE 6



330-1092

- Material: (Gehäuse) Edelstahl und Sicherheitsglas
- **MARIE 4:** inkl. 4 x 1/3 GN-Behälter, Tiefe 40 mm
- **MARIE 6:** inkl. 6 x 1/3 GN-Behälter, Tiefe 40 mm



MARIE 4



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MARIE 4	330-1092	4017337037506
MARIE 6	330-1094	4017337037261



330-1094

MARIE 4	MARIE 6
230 V - 50 Hz - 0,5 kW	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
+30/+90	+30/+90
25	46
Ltr 46	68
B 773 x T 420 x H 336 mm	B 1127 x T 420 x H 336 mm



## Sous-Vide Garer Modell SALERNO oder RIVOLI

- Material: Edelstahl
- Inkl. Umwälzpumpe
- Mit Ablasshahn
- Digitales Display
- Einstellbare Zeit- / Temperaturstufen
- Inkl. Trenngitter
- Mit universell steckbarem Gestell
- RIVOLI Für 2/3 GN
- Wasserbefüllung: min. 7 bis max. 14 Ltr.
- SALERNO Für 1/1 GN
- Wasserbefüllung: min. 11 bis max. 22 Ltr.



443-4005



443-4000

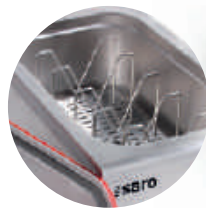
Unsere Sous-Vide-Modelle sind mit einem **Umwälz-Pumpsystem** ausgestattet und garantieren eine gleichmäßige Wärmeverteilung.



Ablasshahn und  
Digitales Display



Universell steckbares  
Gestell



Leichte Handhabung



RIVOLI



SALERNO

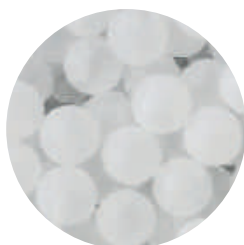
Modell	Bestell Nr.	GTIN
RIVOLI	443-4005	4017337044788
SALERNO	443-4000	4017337044771

RIVOLI	SALERNO
230 V - 50 Hz - 0,5 kW	230 V - 50 Hz - 0,7 kW
+45 /+95	+45 /+95
7	12
B 360 x T 402 x H 300 mm	B 360 x T 578 x H 300 mm





SV K 28 Kessel / SV D 28 Deckel



Anti-Dampfkugeln  
VPE: 1000 Stk.



## Isolierter Sous-Vide Kessel Modell SV K 28

- Material: Edelstahl
- Entspricht 1/1 GN
- Deckel verhindert Wasserverdunstung während des Garvorganges
- Deckel separat erhältlich
- Kein Sous-Vide-Gerät, passendes Sous-Vide-Gerät siehe unten.



27-2020



27-2015



27-2010

**i Anti-Dampfkugeln**, aus Polypropylen, können als Alternative zum Deckel verwendet werden. Sie verhindern ebenfalls die Wasserverdunstung während des Garprozesses und sorgen zudem dafür, dass die Vakuumbbeutel unter Wasser bleiben.

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SV K 28 Kessel	27-2020	4017337035595
SV D 28 Deckel	27-2015	4017337035380
Anti-Dampfkugeln	27-2010	4017337035373

<b>Kessel:</b> B 335 x T 600 x H 288 mm	<b>Kessel:</b> 28 Ltr	<b>Kessel: 5 Deckel: 0,5</b> kg
--	--------------------------	-------------------------------------

## Tragbarer Sous-Vide Garer Modell SmartVide 7 und Modell SmartVide 9

- Material: Edelstahl
- Bluetooth Schnittstelle (NUR SMART VIDE 9)
- Zulässige Umgebungstemperatur: 5 °C - 40 °C
- Zyklusdauer: 1 - 99 Stunden
- Genauigkeit Display: 0,01 °C
- Einfache Steuerung über 4 Tasten
- Farb-TFT Display, alle wichtigen Informationen auf einen Blick
- Für Behälter mit maximalem Fassungsvermögen von 56 Liter
- Inkl. Transporttasche



27-2002



27-2000



SMARTVIDE 7



SMARTVIDE 9



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SmartVide 7	27-2002	4017337035489
SmartVide 9	27-2000	4017337039050

SmartVide 7	SmartVide 9
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 2 kW
+45/+95 °C	+45/+95
3,6 kg	4,1
<b>Außen:</b> B 124 x T 140 x H 360 mm	<b>Außen:</b> B 124 x T 140 x H 360 mm
<b>Tauchbares Teil:</b> B 117 x T 110 x H 147 mm	<b>Tauchbares Teil:</b> B 117 x T 110 x H 147 mm



**INDUKTIONSKOCHPLATTEN** vereinen die Vorteile von herkömmlicher Gas- und Elektrokochtechnik in einem Gerät.

Durch den Einsatz modernster Magnetspulentechnik wird nahezu die gesamte eingesetzte Energie zum Erhitzen der Speisen genutzt, Wärmeverluste an die Umgebung werden minimiert.

SARO bietet Ihnen eine breite Palette an Induktionskochgeräten an, die als Tisch- und auch als Einbaugeräte verfügbar sind. Dadurch können die Geräte flexibel eingesetzt werden und bieten für jegliche bauseits gegebene Ausgangssituation individuelle Lösungen.

Alle SARO Induktionskochplatten zeichnen sich durch ein schnelles Aufheizverhalten und punktgenaue Wärmeerzeugung aus. Dabei sind sie einfach zu bedienen, verfügen über viele verschiedene Heiz- und Warmhaltestufen und sind darüber hinaus, bedingt durch ihre glatte Oberfläche, schnell und einfach zu reinigen.

### Tipps & Tricks



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, welches auch für Induktionskochtechnik geeignet ist. Dies erkennen Sie leicht an diesem Symbol auf dem Kochgeschirr:



- Sollte nicht klarer erkennbar sein ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie dies auch leicht selbst überprüfen. Halten Sie dazu einen Magneten an den Boden Ihres Kochgeschirrs: Ist der Boden magnetisch, können Sie das Kochgeschirr für die Induktionskochtechnik einsetzen.

## Wok-Induktionskochfeld inkl. Wok

### Modell LOUISA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 10 Heizstufen
- Timer: 5 - 180 Minuten
- Einstellungen können mit oder ohne Timer verwendet werden
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient



360-3000



LOUISA

#### LIEFERUNG INKLUSIVE WOK

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LOUISA	360-3000	4017337360031
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	+60/+240	13
B 340 x T 445 x H 117 mm	<b>Wokmulde:</b> Ø 295 mm	





NATASCHA

### Induktionskochfeld Modell NATASCHA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 10 Heizstufen
- Optimal für Töpfe von 12 bis 26 cm Ø
- Timer: 5 - 180 Minuten
- Einstellungen können mit oder ohne Timer verwendet werden
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient
- Ideal zum Kochen / Warmhalten auf Buffets etc.



360-1020

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NATASCHA	360-1020	4017337360024
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	+60/+240	5,6
B 327 x T 420 x H 98 mm		



FINJA

### Induktionskochfeld Modell FINJA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 15 Heizstufen
- Optimal für Töpfe von 12 bis 26 cm Ø
- Timer: 0 - 180 Minuten
- Einstellungen können mit oder ohne Timer verwendet werden
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient
- Ideal zum Kochen / Warmhalten auf Buffets etc.



360-1030

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FINJA	360-1030	4017337360048
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	+60/+240	5,5
B 327 x T 420 x H 98 mm		



EVA

### Einbau-Induktionsplatte Modell EVA

- Material: Boden Kunststoff / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe, maximal: 200 mm
- Zum Warmhalten von Speisen
- Heizstufen: 10
- Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Glasstärke: 4 mm



360-1050

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EVA	360-1050	4017337058754
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 1 kW	+60/+240	1,7 / 2,1 (n/b)
B Ø 245 x T 68 mm		



## Einbau-Induktionskochfeld

### Modell LOLA

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe: 260 mm
- Heizstufen: 10
- Knebel, Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Glasstärke: 4 mm



360-1045



LOLA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LOLA	360-1045	4017337058747
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	6,1 / 7,4 (n/b)
B 360 x T 380 x H 120 mm		

## Induktionskochfeld

### Modell DENISE

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 2 (1,7+1,8 kW)
- Für Töpfe: 260 mm
- Heizstufen: 8
- Timer 0 - 180 Minuten
- Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitssperrfunktion
- Glasstärke: 4 mm



360-1040



DENISE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
DENISE	360-1040	4017337058730
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	5,8 / 6,5 (n/b)
B 299 x T 581 x H 64 mm		

## Induktionskochfeld

### Modell JOSEPHINE

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe: 120 - 260 mm
- Heizstufen: 17
- Timer 5 - 180 Minuten, 5 Minuten Schritte
- Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitssperrfunktion
- Glasstärke: 4 mm



360-1035



JOSEPHINE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
JOSEPHINE	360-1035	4017337058051
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	6,6 / 7,2 (n/b)
B 338 x T 418 x H 84 mm		



MARLENE

### Induktionskochfeld Modell MARLENE

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe, maximal : 360 mm
- Heizstufen: 10
- Knebel, Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Glasstärke: 4 mm



360-1060

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MARLENE	360-1060	4017337058778
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	8,8 / 10,3 (n/b)
B 440 x T 540 x H 130 mm		



LILLY

### Induktionskochfeld Modell LILLY

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe, maximal : 340 mm
- Heizstufen: 10
- Knebel & Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitssperrfunktion



360-1070

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LILLY	360-1070	4017337058792
380 - 400 V 3N ~ 50 - 60 Hz - 5kW	+60/+240	10,2/11,1 (n/b)
B 402 x T 525 x H 182 mm		



GIULIA

### Wok-Induktionskochfeld Modell GIULIA

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe, maximal : 380 mm
- Heizstufen: 10
- Knebel & Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitssperrfunktion



360-1075

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GIULIA	360-1075	4017337058808
380 - 400 V 3N ~ 50 - 60 Hz - 5 kW	+60/+240	10,5/11,4 (n/b)
B 402 x T 525 x H 194 mm		





## Induktionskochfeld

### Modell ANITA



360-1055



- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 2 ( 2x 3,5 kW) Zone 1: max. 3500 W, Zone 2: max. 5000 W
- Für Töpfe, maximal: 300 mm
- Heizstufen: 11, Zone 1: Level 10, Zone 2: Level 11
- Überhitzungsschutz
- Temperaturregelung über Knebel
- Glasstärke: 4 mm



ANITA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ANITA	360-1055	4017337058761
380 - 400 V- 3N ~ 50 - 60 Hz -7 kW	+60/+240	16,3/19,5 (n/b)
B 407 x T 701 x H 143 mm		



**FÜR PROFIS GEMACHT!**

**SARO-QUALITÄT**

**DIE MAN SCHMECKT**



## Semiprofessioneller Grill Home S & Home L

- Temperaturbereich 80-320 °C
- Edelstahl
- Als Wassergrill nutzbar
- Gleichmäßige Bräune
- Einzel beheizte Grillstäbe
- Inkl. Reinigungsschaber Modell
- Inkl. Fischfolie



444-2000



Home L



444-2005



Home S



Modell	Bestell Nr.	GTIN
Home S	444-2000	4017337063390
Home L	444-2005	4017337063406
Home S	Home L	
230 V / 50 Hz / 2,2 kW	230 V / 50 Hz / 2,7 kW	
10/12 (n/b)	14/12 (n/b)	
B 280 x T 550 x H 150 mm	B 780 x T 280 x H 150 mm	

## Grill

### Modell WOW GRILL MINI



444-1000

- Material: Edelstahl
- Edelstahl-Heizstäbe mit integriertem Heizelement
- 1 Heizzone
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Inkl. Reinigungsschaber und Bürste
- Erreichen der Arbeitstemperatur in 5 Minuten
- Ermöglicht das Grillen von 6 kg Grillgut pro Stunde
- Auch als Wassergrill verwendbar
- Kabellänge: 1800 mm
- Für den professionellen Einsatz geeignet



WOW GRILL MINI



Modell	Bestell Nr.	GTIN
WOW GRILL MINI	444-1000	4017337037070
230 V - 50 Hz - 3,4 kW	0/+320	15 kg
Außen: B 415 x T 600 x H 150 mm	Grillfläche: B 370 x T 370 mm	

## Grill

### Modell WOW GRILL 400, WOW GRILL 800 und WOW GRILL 1200

- Material: Edelstahl
- Edelstahl-Heizstäbe mit integriertem Heizelement
- **WOW GRILL 400:** 1 Heizzone
- **WOW GRILL 800:** 2 Heizzonen
- **WOW GRILL 1200:** 3 Heizzonen
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Inkl. Reinigungsschaber und Bürste
- Erreicht die Arbeitstemperatur in 5 Minuten
- **WOW GRILL 400:** 7,5 kg Grillgut pro Stunde
- **WOW GRILL 800:** 15 kg Grillgut pro Stunde
- **WOW GRILL 1200:** 22,5 kg Grillgut pro Stunde
- Auch als Wassergrill verwendbar
- Für den professionellen Einsatz geeignet



444-1005



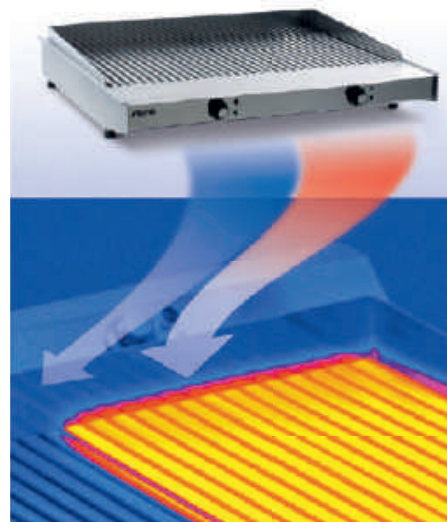
444-1010



444-1015



WOW GRILL 400



WOW GRILL 1200

Modell	Bestell Nr.	GTIN
WOW GRILL 400	444-1005	4017337037315
WOW GRILL 800	444-1010	4017337037322
WOW GRILL 1200	444-1015	4017337037339

WOW GRILL 400	WOW GRILL 800	WOW GRILL 1200
400 V - 50 Hz - 4,5 kW	400 V - 50 Hz - 9 kW	400 V - 50 Hz - 13,5 kW
18 kg	22	36
0/+320	0/+320	0/+320
Außen: B 415 x T 700 x H 150 mm	Außen: B 795 x T 700 x H 150 mm	Außen: B 1166 x T 700 x H 150 mm
Grillfläche: B 370 x T 470 mm	Grillfläche: B 770 x T 470 mm	Grillfläche: B 1130 x T 470 mm

**Egal ob Imbiss, Bistro oder Restaurant,  
unsere Griddleplatten finden ihren Einsatz  
in der professionellen Küche.**

Profitieren Sie von den vereinten Vorteilen aus Bratplatte und Grill bei unseren Mischmodellen und nutzen Sie die groß dimensionierten Bratflächen für kürzere Zubereitungszeiten Ihrer Speisen.

Modell FRY TOP GH 760 R  
Art.-Nr.: 172-3135



PADUA



**Griddleplatte**  
*Modell PADUA*



213-7100

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt, hartverchromt
- 1 Bratzone
- Spritzschutz
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Sicherheitsthermostat

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PADUA	213-7100	4017337214266
230 V - 50 Hz - 2,4 kW	50 /+300	24
<b>Außen:</b> B 550 x T 380 x H 240 mm	<b>Bratplatte:</b> B 518 x T 328	

**Griddleplatte**  
*Modell COMO*



213-7105

- Material: Edelstahl
- Bratplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt, hartverchromt
- 2 Bratzonen
- Spritzschutz
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Sicherheitsthermostat



COMO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
COMO	213-7105	4017337214310
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	50 /+300	34
<b>Außen:</b> B 720 x T 460 x H 240 mm	<b>Bratplatte:</b> B 688 x T 410 mm	

## Griddleplatte Modell FRY TOP 400

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- 1 Bratzone
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



172-3025



FRY TOP 400



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP 400	172-3025	4017337172764
230 V - 50 Hz - 3 kW	0/+300	28 kg
<b>Außen:</b> B 400 x T 500 x H 245 mm	<b>Bratplatte:</b> B 400 x T 400 mm	

## Griddleplatte Modell FRY TOP 610

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- 2 Bratzonen
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



172-3030



FRY TOP 610



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP 610	172-3030	4017337172771
400 V - 50 Hz - 6 kW	0/+300	41 kg
<b>Außen:</b> B 600 x T 500 x H 245 mm	<b>Bratplatte:</b> B 600 x T 400 mm	

## Griddleplatte Modell FRY TOP 760

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- 3 Bratzonen
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



172-3035



FRY TOP 760



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP 760	172-3035	4017337172788
400 V - 50 Hz - 9 kW	0/+300	51 kg
<b>Außen:</b> B 845 x T 500 x H 245 mm	<b>Bratplatte:</b> B 830 x T 400 mm	



FRY TOP GH 610 R



## Griddleplatte (gerillt) Modell FRY TOP GH 610 R

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 2 Heizzonen



172-3130

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GH 610 R	172-3130	4017337173174
400 V - 50 Hz - 6 kW	0/+300	41
Außen: B 600 x T 500 x H 245 mm	Bratfläche: B 600 x T 400	



## Griddleplatte (gerillt + glatt) Modell FRY TOP GH 760 R

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte  
1/3 gerillt, 2/3 glatt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 3 Heizzonen



172-3135

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GH 760 R	172-3135	4017337173181
400 V - 50 Hz - 9 kW	0/+300	51
Außen: B 845 x T 500 x H 245 mm	Bratfläche: B 825 x T 400	



FRY TOP GM 610 L



## Griddleplatte (glatt) Modell FRY TOP GM 610 L

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte glatt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 2 Heizzonen



172-3200

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GM 610 L	172-3200	4017337048311
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	0/+300	40
Außen: B 600 x T 460 x H 235 mm	Bratfläche: B 600 x T 400 mm	



FRY TOP GM 610 M



## Griddleplatte (gerillt + glatt) Modell FRY TOP GM 610 M

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte  
halb gerillt + halb glatt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 2 Heizzonen



172-3205

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GM 610 M	172-3205	4017337048335
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	0/+300	40
Außen: B 600 x T 460 x H 235 mm	Bratfläche: B 600 x T 400 mm	

## Griddleplatte (gerillt) Modell FRY TOP GM 610 R

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 2 Heizzonen



172-3210



FRY TOP GM 610 R



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GM 610 R	172-3210	4017337048328
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	0/+300	40
<b>Außen:</b> B 600 x T 460 x H 235 mm	<b>Bratfläche:</b> B 600 x T 400 mm	

## Griddleplatte Modell GPK 400

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- Keramische Beschichtung
- Spritzschutz an drei Seiten
- Mit einer Heizzone
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



458-1035



GPK 400



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GPK 400	458-1035	4017337048670
230 V - 50 Hz - 3 kW	+50/+300	14
<b>Außen:</b> B 400 x T 460 x H 250 mm	<b>Bratfläche:</b> B 380 x T 370 mm	

## Griddleplatte Modell GPK 600

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- Keramische Beschichtung
- Spritzschutz an drei Seiten
- Mit zwei Heizzonen
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



458-1040



GPK 400



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GPK 600	458-1040	4017337048687
2 x 230 V - 50 Hz - 2 x 2,25 kW	+50/+300	22
<b>Außen:</b> B 600 x T 460 x H 250 mm	<b>Bratfläche:</b> B 580 x T 370 mm	

## Griddleplatte Modell GPK 800

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- Keramische Beschichtung
- Spritzschutz an drei Seiten
- Mit drei Heizzonen
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



458-1045



GPK 800



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GPK 800	458-1045	4017337048694
400 V - 50 Hz - 6 kW	+50/+300	25
<b>Außen:</b> B 800 x T 460 x H 250 mm	<b>Bratfläche:</b> B 780 x T 370 mm	



PG 1



## Kontaktgrill Modell PG 1

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl, (Grillplatte) Gusseisen, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Grillplatte gerillt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen



443-1000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PG 1	443-1000	4017337035717
230 V - 50 Hz - 1,8 kW	+50/+300	16 kg
<b>Außen:</b> B 320 x T 410 x H 190 mm	<b>Grillplatte oben:</b> B 213 x T 215 mm	
<b>Grillplatte unten:</b> B 220 x T 230 mm		



PG 1 B



## Kontaktgrill Modell PG 1 B

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl, (Grillplatte) Gusseisen, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Grillplatte gerillt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen



443-1005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PG 1 B	443-1005	4017337035724
230 V - 50 Hz - 2,2 kW	+50/+300	19 kg
<b>Außen:</b> B 440 x T 410 x H 190 mm	<b>Grillplatte oben:</b> B 340 x T 215 mm	
<b>Grillplatte unten:</b> B 340 x T 230 mm		



PG 2



## Kontaktgrill Modell PG 2

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl,
- (Grillplatte) Gusseisen,
- (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Zwei getrennt regelbare Grillzonen
- Grillplatte gerillt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen
- Mit Kabel - Ohne stecker



443-1010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PG 2	443-1010	4017337035731
230 V - 50 Hz - 3,6 kW	+50/+300	25 kg
<b>Außen:</b> B 580 x T 410 x H 190 mm	<b>Grillplatte oben:</b> 2 x B 215 x T 215 mm	
<b>Grillplatte unten:</b> B 440 x T 230 mm		



## Crêpeseisen

### Modell GILLES

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Platte) Gusseisen
- 1 Platte
- Inklusive Teigverteiler



172-4100



GILLES

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GILLES	172-4100	4017337036660
230 V - 50 Hz - 2,4 kW	0/+300	16 kg
<b>Außen:</b> B 370 x T 430 x H 170 mm	<b>Platte:</b> ø 350 mm	



## Crêpeseisen

### Modell PIERRE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Platte) Gusseisen
- 2 Platten
- Separat voneinander ein- und ausschaltbar
- Separate Temperatureinstellung
- Inklusive Teigverteiler



172-4105



PIERRE

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PIERRE	172-4105	4017337036677
400 V - 50 Hz - 4,8 kW	0/+300	31 kg
<b>Außen:</b> B 760 x T 430 x H 170 mm	<b>Platte:</b> 2 x ø 350 mm	



## Crêpeseisen

### Modell MERLE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Platte) Gusseisen
- 1 Platte
- Inklusive Teigverteiler
- Einfache und schnelle Reinigung



443-1080



MERLE

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MERLE	443-1080	4017337035762
230 V - 50 Hz - 3 kW	50/+300	14 kg
<b>Außen:</b> B 450 x T 490 x H 235 mm	<b>Platte:</b> ø 400 mm	





ATRIA

## Waffeleisen Modell ATRIA



443-1100

- Material: Edelstahl (Gehäuse und Gussform)
- Für belgische Waffeln
- Überhitzungsschutz
- Rutschfester Griff
- Manuelle Temperaturregelung
- Mit Timer

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ATRIA	443-1100	4017337048755
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	50 /+300	14 kg
B 280 x T 360 x H 234 mm		



ILONA

## Herzwaffeleisen Modell ILONA



443-1110

- Material: Korpus/- und Gehäuse: Edelstahl / Platte Emailierte Beschichtung
- Für Herzform Waffeln
- Überhitzungsschutz
- Rutschfester isolierter Griff
- Manuelle Temperaturregelung
- Mit Timer 1-5 Minuten
- Antihftbeschichtete Platten aus Gußeisen

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ILONA	443-1110	4017337055968
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	50 - 300	9,7/12 (n/b) kg
B 310 x T 440 x H 235 mm / (verp. B 360 x T 490 x H 255 mm)		



## Elektrischer Reiskocher Modell JULIUS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, gebürstet
- Deckel mit Sicherheitsverschluss
- Antihaftbeschichteter Kochtopf
- Kochtopf entnehmbar
- Zwei Kontrollleuchten: Kochen und Warmhalten
- Auffangbehälter für Kondenswasser
- Für ca. 5,4 Liter Reis
- Für bis zu 30 Portionen
- Inkl. Reismessbecher und Reislöffel



213-3900



JULIUS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
JULIUS	213-3900	4017337213993
230 V - 50 Hz - 1,95 kW	+30/+90	10
geschlossen: Ø 410 x H 315 mm	Ltr 13	

## Elektrischer Reiskocher Modell RICO

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl, hochglanzpoliert
- Antihaftbeschichteter Kochtopf
- Kochtopf entnehmbar
- Zwei Kontrollleuchten: Kochen und Warmhalten
- Einstellung für automatisches Kochen oder Warmhalten
- Für ca 4,2 Liter Reis
- Inkl. Reismessbecher und Reislöffel



282-3080



RICO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RICO	282-3080	4017337282111
230 V - 50 Hz - 1,7 kW	+30/+90	6,5
geschlossen: Ø 420 x H 300 mm	Ltr 9,9	

## Elektronudelkocher Tischmodell PASTA 25

- Material: Edelstahl
- Inkl. 3 Körbe
- Mit Ablasshahn
- Sicherheitsthermostat
- Korbset (Bestell Nr.: 172-3011) kann separat Nachbestellt werden



172-3010



172-3011



PASTA 25



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PASTA 25	172-3010	4017337036622
Korbset für PASTA 25	172-3011	4017337041893
230 V - 50 Hz - 3,2 kW	0/+110	14
Außen: B 340 x T 540 x H 280 mm	Ltr 25	
Korb: 1 x B 240 x T 170 x H 160 mm	Korb: 2 x B 130 x T 170 x H 160 mm	



## FRITTEUSEN

**Unser vielfältiges Angebot an Fritteusen hält für jeden Einsatzbereich ein passendes Modell für Sie bereit.**

Alle Fritteusen werden aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Dies stellt zusammen mit den erstklassigen herausnehmbaren Heizelementen und robusten Körben eine extra lange Lebensdauer der Geräte sicher. SARO Fritteusen (außer „V“ und „FE“-Modelle) verfügen über herausnehmbare Becken mit abgerundeten Ecken.

Die „V“ und „FE“-Modelle besitzen dagegen einen Ablasshahn und eine konische Wanne und ermöglichen somit ein problemloses Ablassen des Öles / Fettes. Die Reinigung der Fritteusen wird dadurch vereinfacht.

Durch die leistungsstarken Heizelemente heizen die Fritteusen schnell auf, wodurch unnötige Wartezeiten für Sie minimiert werden.

SARO Fritteusen funktionieren dabei nach dem „Kaltzonen-Prinzip“, das die Wechselintervalle des Öles / Fettes deutlich verlängert.

Alle Fritteusen besitzen selbstverständlich stabile wärmeisolierende Griffe, stufenlos verstellbare Markenthermostate und werden in den 230 V-Varianten steckerfertig geliefert.



### Tipps & Tricks

- Verwenden Sie am besten flüssiges Frittieröl. Dadurch wird ein zu schnelles Erhitzen des Öles vermieden und die Heizelemente werden geschont.
- Heizen Sie das Öl auf niedriger Stufe vor, dies verlängert die Haltbarkeit des Öles.
- Beim Transport einer Fritteuse sollte das Öl zuvor abgelassen werden, um mögliche Unfallgefahren auszuschließen.

### Fritteuse

#### Modell PROFRI 4, 44, 6 und 66

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes, herausnehmbares Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente ermöglichen eine Problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe



PROFRI 4



PROFRI 66

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PROFRI 4	172-2030	4017337172306
PROFRI 44	172-2040	4017337172405
PROFRI 6	172-2050	4017337172504
PROFRI 66	172-2060	4017337172603



PROFRI 4	PROFRI 44	PROFRI 6	PROFRI 66
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 2 x 2 kW	230 V - 50 Hz - 3,25 kW	230 V - 50 Hz - 2 x 3,25 kW
0/+180	0/+180	0/+180	0/+180
5 kg	8	7	13
4 Ltr	2 x 4	6	2 x 6
B 245 x T 430 x H 310 mm	B 435 x T 430 x H 310 mm	B 335 x T 430 x H 310 mm	B 610 x T 430 x H 310 mm
Körbe: 135 x 235 x 100 mm	B 135 x T 235 x H 100	B 215 x T 235 x H 100	B 215 x T 235 x H 100



PROFRI 8 V

## Fritteuse Modell PROFRI 8 V



172-2070

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes, herausnehmbares Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe bzw. Ablasshahn

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>PROFRI 8 V</b>	172-2070	4017337172702
230 V - 50 Hz - 3,25 kW	+0/+180	9 kg
B 335 x T 485 x H 350 mm	Ltr 8	
<b>Korb:</b> B 215 x T 235 x H 100 mm		



PROFRI 88 V

## Fritteuse Modell PROFRI 88 V



172-2075

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes, herausnehmbares Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe bzw. Ablasshahn

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>PROFRI 88 V</b>	172-2075	4017337172900
230 V - 50 Hz - 2 x 3,25 kW	+0/+180	15 kg
B 610 x T 485 x H 350 mm	Ltr 2 x 8	
<b>2 Körbe:</b> B 215 x T 235 x H 100 mm		



PROFRI 10

## Fritteuse Modell PROFRI 10



172-2081

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Ein-/Ausschalter
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe bzw. Ablasshahn

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>PROFRI 10</b>	172-2081	4017337048472
400 V - 50 Hz - 6 kW	+0/+180	12 kg
<b>Außen:</b> B 335 x T 515 x H 350 mm <b>Korb:</b> B 215 x T 240 x H 100 mm	Ltr 10	

## Fritteuse

### Modell FE 101

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-2082



FE 101



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FE 101	172-2082	4017337172818
230 V - 50 Hz - 3,25 kW	+0/+180	10 kg
B 300 x T 525 x H 345 mm	10 Ltr	
<b>Korb:</b> B 215 x T 240 x H 100 mm		

## Fritteuse

### Modell FE 102

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-2083



FE 102



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FE 102	172-2083	4017337172825
230 V - 50 Hz - 2 x 3,25 kW	+0/+180	17 kg
<b>Außen:</b> B 600 x T 525 x H 345 mm	2 x 10 Ltr	
<b>2 Körbe:</b> B 215 x T 240 x H 100 mm		

## Fritteuse

### Modell FT 13

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat



429-1107



FT 13



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FT 13	429-1107	4017337429011
230 V - 50 Hz - 3,3 kW	+0/+180	9 kg
<b>Außen:</b> B 310 x T 505 x H 355 mm	13 Ltr	
<b>Korb:</b> B 210 x T 220 x H 120 mm		

## Fritteuse Tischmodell GASTROLINE 9V, 9+9V und 12V, 12+12V



GASTROLINE 9 + 9V

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn (Auslauf abnehmbar)
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Ablasshahn

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GASTROLINE 9V	172-4020	4017337172986
GASTROLINE 9+9V	172-4025	4017337172993
GASTROLINE 12V	172-4030	4017337173006
GASTROLINE 12+12V	172-4035	4017337173013



GASTROLINE 9V	GASTROLINE 9+9V	GASTROLINE 12V	GASTROLINE 12+12V
400 V - 50 Hz - 6 kW	400 V - 50 Hz - 2 x 6 kW	400 V - 50 Hz - 9 kW	400 V - 50 Hz - 2 x 9 kW
0/+180	0/+180	0/+180	0/+180
14	26	15	33
9	2 x 9	12	2 x 12
B 300 x T 545 x H 410 mm	B 600 x T 545 x H 410 mm	B 400 x T 700 x H 420 mm	B 800 x T 700 x H 420 mm
<b>Korb:</b> B 170 x T 235 x H 110 mm	<b>Körbe:</b> B 170 x T 235 x H 110 mm	<b>Korb:</b> B 200 x T 273 x H 115 mm	<b>Körbe:</b> B 200 x T 273 x H 115 mm

## Fritteuse Modell GASTROLINE 12VS und 12+12VS



172-4050

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat



172-4055



GASTROLINE 12+12VS

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GASTROLINE 12VS	172-4050	4017337173044
GASTROLINE 12+12VS	172-4055	4017337173051

GASTROLINE 12VS	GASTROLINE 12+12VS
400 V - 50 Hz - 9 kW	400 V - 50 Hz - 2 x 9 kW
0/+180	0/+180
29	59
12	2 x 12
B 400 x T 700 x H 950 mm	B 800 x T 700 x H 950 mm
<b>Korb:</b> B 200 x T 273 x H 115 mm	<b>2 Körbe:</b> B 200 x T 273 x H 115 mm





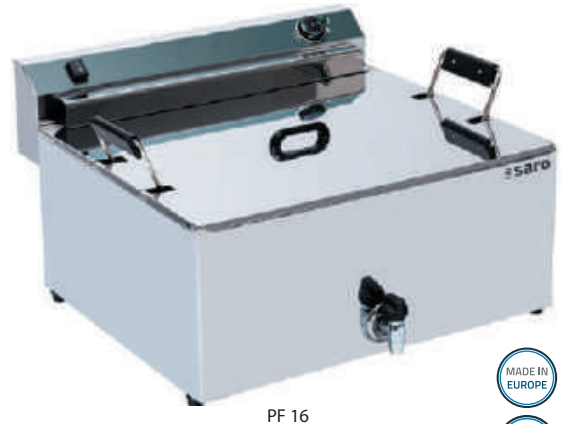
## Pâtisserie Fritteuse

### Modell PF 16

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Ein-/Ausschalter
- Inkl. Abtropfblech



458-1000



PF 16



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PF 16	458-1000	4017337048519
400 V - 50 Hz - 9 kW	+0/+180	14 kg
Außen: B 535 x T 415 x H 380 mm Korb: B 470 x T 250 x H 110 mm	16 Ltr	

## Fritteuse

### Modell EF 4, EF 6, EF 8 und EF 88

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes, herausnehmbares Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung
- EF 8 und EF 88: Mit Ablasshahn
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Für den professionellen Einsatz
- Sicherheitsthermostat



EF 4



EF 88



Modell	Bestell Nr.	GTIN
EF 4	443-6000	4017337049196
EF 6	443-6005	4017337049202
EF 8	443-6010	4017337049219
EF 88	443-6015	4017337049226

EF 4	EF 6	EF 8	EF 88
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 3 kW	230 V - 50 Hz - 3 kW	2 x 230 V - 50 Hz - 2 x 3 kW
60 /+200	60 /+200	60 /+200	60 /+200
9 kg	15	11	17
4 Ltr	6	8	2 x 8
B 183 x T 419/595 x H 280 mm	B 267 x T 418/594 x H 281 mm	B 267 x T 490/596 x H 400 mm	B 544 x T 490/596 x H 400 mm
Korb B 130 x T 220 x H 102 mm	Korb B 200 x T 220 x H 102 mm	Korb B 200 x T 220 x H 145 mm	Korb 2 x B 200 x H 220 x T 145 mm



BUSSO T1



### Toaster

#### Modell BUSSO T1



172-1200

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Ober- und Unterhitze
- Zeitschaltuhr
- Krümelblech
- Quarz-Heizelement gewährleistet gleichbleibende Resultate

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BUSSO T1	172-1200	4017337172047
230 V - 50 Hz - 2 kW	+0/+180	9
Außen: B 440 x T 260 x H 250 mm	Kammer: B 320 x T 240 x H 80 mm	



BUSSO T2



### Toaster

#### Modell BUSSO T2



172-1210

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Ober- und Unterhitze
- Zeitschaltuhr
- Krümelblech
- Quarz-Heizelement gewährleistet gleichbleibende Resultate

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BUSSO T2	172-1210	4017337172054
230 V - 50 Hz - 3 kW	+0/+180	12
Außen: B 440 x T 260 x H 380 mm	Kammer: 2 x B 320 x T 240 x H 80 mm	



ARIS 4



### Toaster

#### Modell ARIS 4



282-1055

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Toastschlitze
- Timer zum Einstellen des Bräunungsgrades
- Auftaufunktion
- Aufwärmfunktion
- Stopp-Taste
- 2 ausziehbare Krümelschubladen für einfache Reinigung

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ARIS 4	282-1055	4017337282067
230 V - 50 Hz - 1,6 kW		3
B 273 x T 282 x H 186 mm		

## Toaster Modell CIVAS



458-1015

- Material: Edelstahl
- Krümellade
- Für bis zu 6 Toasts per Rost
- Ober- / Unterhitze getrennt zuschaltbar (2 Stufen)
- Modernes Design



CIVAS

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CIVAS	458-1015	4017337048540
230 V - 50 Hz - 2,2 kW	10,2 kg	
Außen: B 535 x T 270 x H 275 mm	Rost: B 395 x T 210	



## Toaster Modell DABUR



458-1020

- Material: Edelstahl
- Krümellade
- Für bis zu 6 Toasts per Rost
- Ober- / Unterhitze getrennt zuschaltbar (3 Stufen)
- Modernes Design



DABUR

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DABUR	458-1020	4017337048649
230 V - 50 Hz - 3,3 kW	14 kg	
Außen: B 535 x T 270 x H 365 mm	Rost: B 395 x T 210	



## Durchlaufofen Modell GERRIT



175-4001

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Variable Geschwindigkeit des Transportbandes: 2 - 12 Min.
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Krümelblech
- Überhitzungsschutz
- Quarz-Heizelemente gewährleisten gleichbleibende Resultate
- Einfaches und sicheres bestücken  
z. B. für Toasts oder Pizzen



GERRIT

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GERRIT	175-4001	4017337175079
230 V - 50 Hz - 3,6 kW	+0/+260 °C	26 kg
Außen: B 470 x T 1050 x H 400 mm	Kammer: H 83 mm	
Förderband: B 360 mm		





CHRISTIAN



### Durchlaufofen Modell CHRISTIAN

**i** Für bis zu 360 Toasts pro Stunde



175-4000

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Variable Geschwindigkeit des Transportbandes
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Große Auffangschale mit Warmhaltefunktion
- Krümelblech
- Überhitzungsschutz
- Quarz-Heizelemente gewährleisten gleichbleibende Resultate
- Einfaches und sicheres bestücken
- Höhere Leistung als vergleichbare Geräte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CHRISTIAN	175-4000	4017337175062
230 V - 50 Hz - 3 kW	+0/+180	17 kg
Außen: B 370 x T 580 x H 400 mm	Kammer: H 35 mm	
Förderband: B 235 mm		

### Salamander Modell ATHENA



458-1025



ATHENA



- Material: Komplett aus Edelstahl (poliert)
- Grill: vernickeltes Eisen
- Grill-Kunststoffgriff: Hitzebeständiger Kunststoff
- Oberhitze
- Einstellbare Temperatur
- Timer bis 15 Min
- Abnehmbare Auffangwanne
- Abnehmbares Gitter mit Kunststoffgriffen
- 2 Paar U-Schienen, um das Niveau des Gitters einzustellen
- Inkl. Krümelade

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ATHENA	458-1025	4017337048656
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	+35/+120	15 kg
B 600 x T 360 x H 315 mm	Kammer: B 450 x T 300 x H 200 mm	

### Salamander Modell ORPHEUS



458-1030



ORPHEUS



- Material: Komplett aus Edelstahl (poliert)
- Grill: vernickeltes Eisen
- Grill-Kunststoffgriff: Hitzebeständiger Kunststoff
- Oberhitze (2 unabhängige, abgeschirmte Heizelemente)
- Einstellbare Temperatur und unabhängige Knöpfe für jedes abgeschirmte Heizelement
- Abnehmbare Auffangwanne
- Abnehmbares Gitter mit Kunststoffgriffen
- 3 Paar U-Schienen, um das Niveau des Gitters einzustellen
- Inkl. Krümelade

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ORPHEUS	458-1030	4017337048663
230 V - 50 Hz - 3 kW	+35/+120	19 kg
B 800 x T 410 x H 355 mm	Kammer: B 650 x T 350 x H 240 mm	

### Lift-Salamander Modell PAVIA 1



429-2000

- Material: Edelstahl
- 1 Heizzone
- Verstellbereich des Heizelementes: ca. 70 - 200 mm
- Ausziehbare Krümelschublade



PAVIA 1



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PAVIA 1	429-2000	4017337429028
230 V - 50 Hz - 2,8 kW	42	
Außen: B 450 x T 480 x H 500 mm	Grillrost: B 440 x T 320 mm	

### Lift-Salamander Modell PAVIA 2



429-2005

- Material: Edelstahl
- 2 Heizzonen
- Verstellbereich des Heizelementes: ca. 70 - 200 mm
- Ausziehbare Krümelschublade



PAVIA 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PAVIA 2	429-2005	4017337429035
400 V - 50 Hz - 4 kW	52	
Außen: B 600 x T 480 x H 520 mm	Grillrost: B 590 x T 320 mm	

### Salamander Modell LYNN



443-1055

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Grillrost) verchromter Stahl, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- 3 Paar U-Schienen zum Einschieben des Grillrostes
- Inkl. 1 Grillrost
- Ausziehbare Krümelschublade
- Timer: 30 Minuten



LYNN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LYNN	443-1055	4017337035786
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	+50/+300	14
Außen: B 610 x T 325 x H 280 mm	Grillrost: B 460 x T 255 mm	

### Salamander Modell LANA



443-1050

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Grillrost) verchromter Stahl, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- 4 Paar U-Schienen zum Einschieben des Grillrostes
- Inkl. 1 Grillrost
- Ausziehbare Krümelschublade
- Timer: 30 Minuten



LANA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LANA	443-1050	4017337035779
230 V - 50 Hz - 3 kW	+50/+300	17,5
Außen: B 580 x T 400 x H 375 mm	Grillrost: B 430 x T 355 mm	

# Zubereitung Heiß

Warmhalten / Bain Marie / Hot Dog



HW 1



HW 2



## Hot-Dog-Maker

Modell HW 1 oder HW 2

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Zylinder) Glas
- Regulierbares Thermostat mit Kontrolllampe
- HW 2: 4 Toaststangen
- Geeignet zum Kochen und Warmhalten
- Geringer Verbrauch
- Lange Lebensdauer



443-1015



443-1020

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HW 1	443-1015	4017337035748
HW 2	443-1020	4017337035755
HW 1	HW 2	
230 V - 50 Hz - 0,45 kW	230 V - 50 Hz - 0,65 kW	
0/+110	0/+110	
6,5	9,5	
B 250 x T 280 x H 410 mm	B 480 x T 280 x H 410 mm	
<b>Hot-Dog Zylinder:</b> Ø 190 x H 240 mm	<b>Hot-Dog Zylinder:</b> Ø 190 x H 240 mm	



CS-100



## Hot-Dog-Maker

Modell CS-100 und CS-400

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Zylinder) Glas
- Regulierbares Thermostat mit Kontrolllampe
- CS-400: 4 Toaststangen
- Geeignet zum Kochen und Warmhalten
- Geringer Verbrauch
- Lange Lebensdauer



172-1060



172-1065



CS-400



**i** Unser Garantie Service  
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CS-100	172-1060	4017337172023
CS-400	172-1065	4017337172030
CS-100	CS-400	
230 V - 50 Hz - 1 kW	230 V - 50 Hz - 1 kW	
0/+110	0/+110	
8	15	
B 280 x T 260 x H 420 mm	B 400 x T 260 x H 420 mm	
<b>Hot-Dog Zylinder:</b> ø 200 x H 240 mm	<b>Hot-Dog Zylinder:</b> ø 200 x H 240 mm	

## Wurstwärmer Modell LYRIA

- Material: Edelstahl (Gehäuse und Rost)
- Mit praktischem Deckelscharnier zur leichten Wurstentnahme
- Inklusive Rost



443-1085



LYRIA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LYRIA	443-1085	4017337044429
230 V - 50 Hz - 0,9 kW	+30 /+85	10,6
B 260 x T 320 x H 260 mm	4,6	

## Wurstwärmer Modell HD 100

- Material: Edelstahl
- Inklusive Rost
- Ein-/Ausschalter
- Kontrolleuchte



172-3050



HD 100



**i** Unser Garantie Service  
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HD 100	172-3050	4017337172337
230 V - 50 Hz - 1 kW	0/+110	8
<b>Außen:</b> B 280 x T 350 x H 290 mm	<b>Innen:</b> B 238 x T 300 x H 170 mm	

## Wurstwärmer Modell HD 200

- Material: Edelstahl
- Inklusive Rost
- Kontrolleuchte
- Ein-/Ausschalter
- Mit Ablasshahn



172-3055



HD 200



**i** Unser Garantie Service  
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HD 200	172-3055	4017337172344
230 V - 50 Hz - 2 x 1 kW	+0/+100	15
<b>Außen:</b> B 560 x T 350 x H 290 mm	<b>Innen:</b> 2 x B 238 x T 300 x H 170 mm	

# Zubereitung Heiß

Warmhalten / Bain Marie / Hot Dog



BM 160



BM 210

## Bain Marie Modell BM 160 und BM 210

- Material: Edelstahl
- Für 1/1 oder 2 x 1/2 oder 3 x 1/3 GN-Behälter
- **BM 160:** GN-Behältertiefe bis 150 mm
- **BM 210:** GN-Behältertiefe bis 200 mm
- **BM 210:** Mit An-/Ausschalter
- Nahtloser oberer Rand
- Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbares Thermostat und Kontrolllampe
- Geringer Verbrauch und lange Lebensdauer



172-3000



172-3012

**Unser Garantie Service**  
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>BM 160</b>	172-3000	4017337172917
<b>BM 210</b>	172-3012	4017337172412

BMH 160	BMH 210
230 V - 50 Hz - 1 kW	230 V - 50 Hz - 1 kW
0/+100	0/+100
8 kg	10
<b>Außen:</b> B 345 x T 545 x H 255 mm	<b>Außen:</b> B 345 x T 545 x H 290 mm
<b>Innen:</b> B 305 x T 510 x H 160 mm	<b>Innen:</b> B 305 x T 510 x H 210 mm



BMH 160



BMH 210

## Bain Marie Modell BMH 160 und BMH 210

- Material: Edelstahl
- Für 1/1 oder 2 x 1/2 oder 3 x 1/3 GN-Behälter
- **BMH 160:** GN-Behältertiefe bis 150 mm
- **BMH 210:** GN-Behältertiefe bis 200 mm
- **BMH 210:** Mit An-/Ausschalter
- Mit Ablasshahn
- Nahtloser oberer Rand
- Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbares Thermostat und Kontrolllampe
- Geringer Verbrauch und lange Lebensdauer
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-3005



172-3015

**Unser Garantie Service**  
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>BMH 160</b>	172-3005	4017337172924
<b>BMH 210</b>	172-3015	4017337172429

BMH 160	BMH 210
230 V - 50 Hz - 1 kW	230 V - 50 Hz - 1 kW
0/+100	0/+100
9 kg	11
<b>Außen:</b> B 345 x T 600 x H 255 mm	<b>Außen:</b> B 345 x T 600 x H 290 mm
<b>Innen:</b> B 305 x T 510 x H 160 mm	<b>Innen:</b> B 305 x T 510 x H 210 mm



## Bain Marie Modell BMH 160-2

- Material: Edelstahl
- Für 2 x 1/1 oder 4 x 1/2 oder 6 x 1/3 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe
- Mit An-/Ausshalter
- Mit Ablasshahn
- Nahtloser oberer Rand, Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbares Thermostat und Kontrolllampe
- Geringer Verbrauch und lange Lebensdauer
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-3017



BMH 160-2



**i** Unser Garantie Service  
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BMH 160-2	172-3017	4017337173082
230 V - 50 Hz - 2 x 1 kW	+0/+100	17 kg
<b>Außen:</b> B 690 x T 600 x H 245 mm	<b>Innen:</b> 2 x B 305 x T 510 x H 160 mm	

## Rechaud Modell PL 10

- Material: (Gehäuse) Edelstahl  
(Platten) Leichtmetall
- 10 Platten, jeweils B 270 x T 150 mm
- Griffe isoliert



172-3065



PL 10



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PL 10	172-3065	4017337172320
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	+0/+150	26 kg
B 365 x T 245 x H 440 mm		

## Wir machen Qualität bezahlbar!

# 10 JAHRE GARANTIE

auf unsere Heizplatte

- i**
- *Längere Lebensdauer*
  - *Energiesparend*
  - *Einzigartig*



Die verbaute Heizplatte in unseren gekennzeichneten Geräten überzeugt durch ihre Langlebigkeit, gegenüber herkömmlichen Heizstäben.

Dabei wird über einen direkten Kontakt die Effizienz gesteigert und Energie eingespart. Zudem verfügen diese Geräte über qualitativ hochwertige Thermostate.



WD 900



## Mikrowelle mit Grillfunktion Modell WD 900



288-1000

- Material: Edelstahl innen/ silber verzinkter Stahl aussen
- Mit Grillfunktion
- Leistung Mikrowelle: 0,9 kW
- Leistung Grill: 1 kW
- 6 Mikrowellen-Leistungsstufen einstellbar
- Auftaufunktion
- Mit Drehteller
- Timer: 30 Minuten
- Signalton

Modell	Bestell Nr.	GTIN
WD 900	288-1000	4017337288106
230 V - 50 Hz - 1,4 kW	23	16
<b>Außen:</b> B 508 x T 420 x H 305 mm	<b>Innen:</b> B 320 x T 345 x H 200 mm	
<b>Drehteller:</b> ø 270 mm		



MWO25P



## Mikrowelle Modell MWO25P



288-1020

- Material : Edelstahl
- Innen: keramische Bodenplatte
- Mikrowellenleistung: 1000 W
- 3 Leistungsstufen
- Innenbeleuchtung
- Programmierbare Speichertasten, bis zu 20 Programme

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MWO25P	288-1020	4017337047673
230 V - 50 Hz - 1 kW	25	16
B 520 x T 456 x H 312 mm		



MWO25SELF



## Mikrowelle Modell MWO25SELF



288-1030

- Material : Edelstahl
- Innen: Feste Glaskeramikplatte
- Mikrowellenleistung: 1000 W
- Garzeit vorprogrammiert auf 45 Sekunden
- Innenbeleuchtung
- Praktische Start-Stop-Funktion
- Ideal für Selbstbedienung und Buffet

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MWO25SELF	288-1030	4017337047680
230 V - 50 Hz - 1 kW	25	16
B 520 x T 456 x H 312 mm		

**SAMSUNG Mikrowelle**  
*Modell CM 1099 A*



380-1004

- Material: Edelstahl
- Mikrowellenleistung: 1100W
- 5 Leistungsstufen einstellbar
- Einfache Bedienung durch Drehknöpfe

**Unser Garantie Service**  
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CM 1099 A	380-1004	4017337380145
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	Ltr 26	kg 19
<b>Außen:</b> B 517 x T 412 x H 297 mm	<b>Innen:</b> B 336 x T 349 x H 225 mm	



CM 1099 A



**SAMSUNG Mikrowelle**  
*Modell CM 1089 A*



380-1006

- Material: Edelstahl
- Mikrowellenleistung: 1100W
- 4 Leistungsstufen einstellbar
- Programmierbare Speichertasten für bis zu 20 Programme

**Unser Garantie Service**  
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CM 1089 A	380-1006	4017337380152
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	Ltr 26	kg 19
<b>Außen:</b> B 517 x T 412 x H 297 mm	<b>Innen:</b> B 336 x T 349 x H 225 mm	



CM 1089 A



**SAMSUNG Mikrowelle**  
*Modell MJ2651*



380-1222

- Material: Edelstahl / Keramik
- Leistungsstufen 5
- Bedienung mittels Drehregler
- LED Beleuchtung
- Digitale Zeitanzeige
- Stapelbar

**Unser Garantie Service**  
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MJ2651	380-1222	4017337063512
230V 50 Hz 1,5 kW	Ltr 26	kg 32 / 34,5 (n/b)
<b>Außen:</b> B 464 x T 557 x H 368 mm	<b>Innen:</b> B 370 x T 370 x H 190 mm	



MJ2651





**SAMSUNG**



MJ2653



**SAMSUNG Mikrowelle**  
*Modell MJ2653*

- Material: Edelstahl / Keramik
- Leistungsstufen 5
- Digitale Display
- LED Beleuchtung
- 50 Automatikprogramme
- Defrost Funktion
- Stapelbar



380-1232

**Unser Garantie Service**  
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MJ2653	380-1232	4017337063529
230 V 50 Hz 1,5 kW	26	32 / 34,5 (n/b)
<b>Außen:</b> B 464 x T 557 x H 368 mm	<b>Innen:</b> B 370 x T 370 x H 190 mm	



**SAMSUNG**



MJ2691



**SAMSUNG Mikrowelle**  
*Modell MJ2691*

- Material: Edelstahl / Keramik
- Bedienung mittels Drehregler
- LED Beleuchtung
- Digitale Zeitanzeige
- Stapelbar



380-1240

**Unser Garantie Service**  
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MJ2691	380-1240	4017337063536
230 V - 50 Hz - 1,85 kW	26	32 / 34,5 (n/b)
<b>Außen:</b> B 464 x T 557 x H 368 mm	<b>Innen:</b> B 370 x T 370 x H 190 mm	



**SAMSUNG**



MJ2693



**SAMSUNG Mikrowelle**  
*Modell MJ2693*

- Material: Edelstahl / Keramik
- Leistungsstufen 5
- Digitales Display
- LED Beleuchtung
- 50 Automatikprogramme
- Defrost Funktion
- Stapelbar



380-1245

**Unser Garantie Service**  
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MJ2693	380-1245	40173370635243
230 V - 50 Hz - 1,85 kW	26	32 / 34,5 (n/b)
<b>Außen:</b> B 464 x T 557 x H 368 mm	<b>Innen:</b> B 370 x T 370 x H 190 mm	



432-1000

VeggyDry

## Dörrgerät Modell VeggyDry

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Einschubroste) Edelstahl, (Dörrbleche) Kunststoff, (Dörrgewebe) Polypropylen
- Transparente Frontplatte für perfekte Einsicht
- Rutschhemmende GummifüÙe
- 6 Einschubroste
- 3 Dörrbleche, BPA-Frei
- 3 Dörrgewebe, BPA-Frei
- Maschengröße: 12 x 12 mm
- Abstand zwischen den Rosten: 35 mm
- Digitales LED Display
- Funktionstasten Temperatureinstellung in 5 °C Intervallen
- Timerfunktion für bis zu 20 Stunden in 30 Min. Intervallen
- Timer und Temperatur jederzeit anpassbar
- Überhitzungsschutz
- Signalton bei Beendung des Dörr-Programms



432-2000



Dörrfolien

**Unser Garantie Service**  
5 Jahre Garantie auf unseren VeggyDry

Modell	Bestell Nr.	GTIN
VeggyDry	432-1000	4017337432004
Dörrfolien, 3 Stk.	432-2000	4017337432011
230 V - 50 Hz - 0,42 - 0,5 kW	+35/+70	6,4
<b>Außen:</b> B 345 x T 450 x H 307 mm	<b>Innen:</b> B 365 x T 245 x H 440 mm	
<b>Einschubroste:</b> B 305 x T 345 x H 240 mm	25	



VeggyDry



# Zubereitung Heiß

## Dörrgeräte / Heißluftofen und Kombidämpfer



TERNI



### Heißluftofen Modell TERNI

- Material: Edelstahl
- Tür doppelverglast
- Inkl. 4 Bleche, glatt B 435 x T 315 mm
- Einschubhöhe: 75 mm
- Doppellüfter für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Timer: 0-60 Minuten



429-4000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TERNI	429-4000	4017337429066
230 V - 50 Hz - 2,67 kW	+60/+300	40
<b>Außen:</b> B 595 x T 600 x H 580 mm	<b>Innen:</b> B 360 x T 400 x H 350 mm	



NERINO 3



### Heißluftofen Modell NERINO 3

- Material: Edelstahl
- Manuelle Steuerung mit Drehknöpfen
- Heißluft + Licht
- Distanz zwischen den Rosten: 80 mm
- Ofentiefe: 370 mm
- Kapazität: 3 x 2/3 GN
- Lieferung ohne Roste



455-1000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NERINO 3	455-1000	4017337045891
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	max. +280	28
<b>Außen:</b> B 600 x T 520 x H 390 mm	<b>Innen:</b> B 400 x T 370 x H 250 mm	

### Heißluftofen mit Grill Modell EKO 595

- Material: Edelstahl
- Manuelle Steuerung mit Drehknöpfen
- Distanz zwischen den Rosten 84 mm
- 2 Lüfter + Grill
- Timer
- Kapazität: 4 x 435 x 350 mm oder 450 x 325 mm
- Lieferung ohne Roste



455-1100



EKO 595



**i** Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 242

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EKO 595	455-1100	4017337045907
230 V - 50 Hz - 3,15 kW <b>Grilleistung:</b> 1,7 kW	max. +280	39
<b>Außen:</b> B 589 x T 660 x H 580 mm	<b>Innen:</b> B 464 x T 420 x H 370 mm	

### Heißluftofen mit Grill Modell EKO GN



455-1105



455-11051



455-11052

- Material: Edelstahl
- Manuelle Steuerung mit Drehknöpfen
- Für 4 Roste / Bleche: 1/1 GN
- Distanz zwischen den Rosten 84 mm
- 2 Lüfter + Grill / Timer / Lieferung ohne Roste

**i** Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 242

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EKO GN Anschlag rechts	455-1105	4017337045914
EKO GN Klapptür, A. unten	455-11051	4017337062249
EKO GN Anschlag links	455-11052	4017337062256

230 V - 50 Hz - 3,15 kW Grilleistung: 1,7 kW	max. +280 °C	43 kg
<b>Außen:</b> B 686 x T 660 x H 580 mm	<b>Innen:</b> B 560 x T 420 x H 370 mm	



EKO GN

455-1105 Türanschlag rechts  
455-11051 Klapptür mit Türanschlag unten  
455-11052 Türanschlag links



### Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwädung Modell MID 4



455-1200

- Manuelle Bedienung mittels Drehknöpfen
- Manuelle Beschwädung mittels Knopfdruck
- Wasseranschluss (Festwasseranschluss)
- Für 4 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80mm
- Lieferung ohne Roste

**i** Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 242

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MID 4	455-1200	4017337045921

380 V - 50 Hz - 5,45 kW	max. +280 °C	101 kg
<b>Außen:</b> B 840 x T 910 x H 670 mm	<b>Innen:</b> B 680 x T 520 x H 360 mm	



MID 4



### Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwädung Modell MID 6



455-1205

- Manuelle Bedienung mittels Drehknöpfen
- Manuelle Beschwädung mittels Knopfdruck
- Wasseranschluss (Festwasseranschluss)
- Für 6 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80mm
- Lieferung ohne Roste

**i** Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 242

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MID 6	455-1205	4017337045938

380 V - 50 Hz - 7,65 kW	max. +280 °C	114 kg
<b>Außen:</b> B 840 x T 910 x H 830 mm	<b>Innen:</b> B 680 x T 480 x H 520 mm	



MID 6



# Zubereitung Heiß

## Dörrgeräte / Heißluftofen und Kombidämpfer



DIG 5



### Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwadung Modell DIG 5



455-1300

- Material: Edelstahl
- 2 Displays
- Vorheizfunktion
- Mit Beschwadung
- Festwasseranschluss
- Für 5 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80 mm
- Anschluss für Kerntemperaturfühler vorhanden
- Autoreverse

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DIG 5	455-1300	4017337045945
380 V - 50 Hz - 6,45 kW	max. +280	109
<b>Außen:</b> B 840 x T 910 x H 750 mm	<b>Innen:</b> B 680 x T 480 x H 440 mm	



DIG 7



### Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwadung Modell DIG 7



455-1305

- Material: Edelstahl
- 2 Displays
- Vorheizfunktion
- Mit Beschwadung
- Festwasseranschluss
- Für 7 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80 mm
- Anschluss für Kerntemperaturfühler vorhanden
- Autoreverse

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DIG 7	455-1305	4017337045952
380 V - 50 Hz - 10,7 kW	max. +280	129
<b>Außen:</b> B 840 x T 910 x H 930 mm	<b>Innen:</b> B 680 x T 520 x H 620 mm	



DIG 10



### Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwadung Modell DIG 10



455-1310

- Material: Edelstahl
- Digitale Bedienung
- Mit Beschwadung
- 2 Displays
- Max Speicher für bis zu 9 Rezepte
- Vorheizfunktion
- Wasseranschluss (Festwasseranschluss)
- Für 10 Roste / Bleche a GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80mm
- Anschluss für Kerntemperaturfühler vorhanden
- Autoreverse

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DIG 10	455-1310	4017337045969
380 V - 50 Hz - 12,7 kW	max. +280	150
<b>Außen:</b> B 840 x T 910 x H 1150 mm	<b>Innen:</b> B 680 x T 480 x H 840 mm	



## Digitaler Kombisteamer / 5 Einschübe Modell Nerone CL5



455-1320



- Material: Edelstahl
- Magnetische Türöffnung
- Dampfgaren bei 100° und 100% Feuchtigkeit
- 10 vorinstallierte Programme
- Kerntemperaturfühler
- Festwasseranschluss
- Leicht entnehmbare Türdichtung zum einfachen Reinigen
- Die Öfen sind auch in Kombination stapelbar

*Dunstabzugshaube optional erhältlich (nicht im Lieferumfang)  
Bild zeigt Ofen mit Haube!*

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NERONE CL5	455-1320	4017337056484
400 V - 3PH - 6,45 kW	max. +280	112
<b>Außen:</b> B 840 x T 920 x H 770 mm	<b>Innen:</b> B 750 x T 780 x H 695 mm	



NERONE CL5



## Digitaler Kombisteamer / 10 Einschübe Modell Nerone CL10



455-1350



- Material: Edelstahl
- Magnetische Türöffnung
- Dampfgaren bei 100° und 100% Feuchtigkeit
- 10 vorinstallierte Programme
- Kerntemperaturfühler
- Festwasseranschluss
- Leicht entnehmbare Türdichtung zum einfachen Reinigen
- Die Öfen sind auch in Kombination stapelbar

*Dunstabzugshaube optional erhältlich (nicht im Lieferumfang)  
Bild zeigt Ofen mit Haube!*

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NERONE CL10	455-1350	4017337056491
400 V - 3PH - 12,7 kW	max. +280	153
<b>Außen:</b> B 840 x T 920 x H 1145 mm	<b>Innen:</b> B 750 x T 780 x H 1100 mm	



NERONE CL10



## Haube für CL5 und CL 10



455-1390



- Material: Edelstahl
- Dampfzug Durchmesser : 120mm
- Herausnehmbare Filter
- Herausnehmbare Kondensstropfschale
- Leicht zu reinigender Ventilator
- geeignet für die Modelle CL5 und CL10



Modell	Bestell Nr.	GTIN
HAUBE CL5 / CL10	455-1390	4017337056507
230 V / 50 Hz / 0,25 kw	33/49	
B 920 x T 1005 x H 250 mm		



# Zubereitung Heiß

## Zubehör Untergestelle / Steinplatten



### Untergestell mit 8 Einschüben für Modell Nerone EKO 595

- Material: Edelstahl
- Für 8 Einschübe
- Für 435 x 350 mm Bleche



455-4000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Untergestell EKO 595	455-4000	4017337053704
B 490 x T 610 x H 850 mm	15 kg	



### Untergestell mit 8 Einschüben für Modell Nerone GN 8

- Material: Edelstahl
- 1/1 GN Maß
- Geeignet für Modell NERINO 3 (Art.-Nr.: 455-1000) Seite ...
- Geeignet für Modell MID 6 (Art.-Nr.: 455-1205) Seite ...



455-4005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Untergestell GN 8	455-4005	4017337053711
B 610 x T 680 x H 850 mm	18 kg	



### Untergestell mit 10 Einschüben für Modell Nerone MID GN

- Material: Edelstahl
- Für 10 Einschübe
- Für 1/1 GN Bleche oder 600 x 400 mm Bleche



455-4010


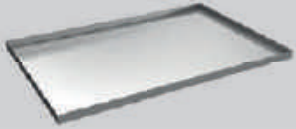
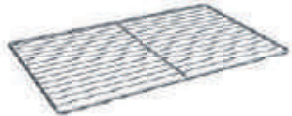

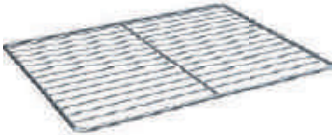
Modell	Bestell Nr.	GTIN
Untergestell MID GN	455-4010	401733753728
B 840 x T 770 x H 850 mm	18 kg	

## Steinplatte




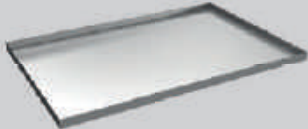



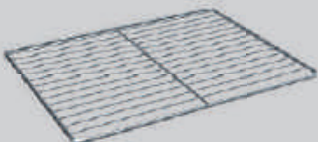
Bestell Nr.	GTIN	Bezeichnung	Abmessungen	Gewicht		
455-2000	4017337045976	<b>Steinplatte</b> für Modell EKO 595	B 435 x T 350 x H 15 mm	2 kg brutto		
455-2005	4017337045983	<b>Steinplatte</b> <b>1/1 GN</b> Modell MID 4 und Modell MID 6	B 530 x T 325 x H 15 mm 1/1 GN	3 kg brutto		
455-2010	4017337045990	<b>Steinplatte</b> für Modell DIG 5, Modell DIG 7 und Modell DIG 10	B 600 x T 400 x H 15 mm	4 kg brutto		

## Backbleche und Roste 1/1 GN

Bestell Nr.	GTIN	Bezeichnung	Abmessungen	Gewicht		
455-3200	4017337046027	<b>Alu-Backblech</b> Modell EKO GN Modell MID 4 Modell MID 6	B 530 x T 325 mm	0,5 kg brutto		
455-3205	4017337046058	<b>Chromrost</b> 1/1 GN Rost	B 530 x T 325 mm	1 kg brutto		
455-3300	4017337046034	<b>Alu-Backblech</b> Bäckereimaß Aluminium Backblech	B 600 x T 400 mm	0,5 kg brutto		
455-3305	4017337046065	<b>Chrom-Rost</b> Bäckereimaß Aluminium Rost	B 600 x T 400 mm	1 kg brutto		



## Backbleche und Roste 2/3 GN

Bestell Nr.	GTIN	Bezeichnung	Abmessungen	Gewicht		
455-3000	4017337046003	<b>Alu-Backblech</b> 2/3 GN Aluminium Backblech Modell NERINO	B 354 x T 325 x H 20 mm	0,5 kg brutto		
455-3100	4017337046010	<b>Alu-Backblech</b> für Modell EKO 595	B 433 x T 322 mm	0,5 kg brutto		
455-3105	4017337046041	<b>Chrom-Rost</b> für Modell EKO 595	B 435 x T 350 mm	1 kg brutto		

# Zubereitung Heiß

## Pizzeria: Pizzaöfen, Zubehör für Pizzaöfen und Heißluftöfen



6 BIG/L



66 BIG/L



### Pizzaöfen

#### Modell 6 BIG/L, 66 BIG/L und 9 BIG, 99 BIG



- Material: Edelstahl
- Für 6 Pizzen von max. Ø 36 cm (Pro Kammer bei 6 BIG/L, 66 BIG/L)
- Für 9 Pizzen von max. Ø 36 cm (Pro Kammer bei 9 BIG, 99 BIG)
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Isolierung mit Steinwolle
- Zusätzlich Stein auf der Oberseite
- Zur Reinigung empfehlen wir unsere Messingbürste (217-1025)
- Reinigung der Schamottsteine nur trocken und im kalten Zustand (Bruchgefahr)

Modell	Bestell Nr.	GTIN
66 BIG/L	407-2000	4017337047475
6 BIG/L	407-2005	4017337047468
Haube für 6 BIG/L / 66 BIG/L	407-2700	4017337049110
9 BIG	407-2010	4017337047482
99 BIG	407-2015	4017337047499
Haube für BIG 9 / BIG 9	407-2705	4017337049103

6 BIG/L	66 BIG/L	9 BIG	99 BIG
400 V - 50 Hz - 9,2 kW	400 V - 50 Hz - 18,4 kW	400 V - 50 Hz - 13,8 kW	400 V - 50 Hz - 27,6 kW
+50/+400	+50/+400	+50/+400	+50/+400
102	162	115	205
<b>Außen:</b> B 1310 x T 865 x H 395 mm	<b>Außen:</b> B 1310 x T 865 x H 710 mm	<b>Außen:</b> B 1310 x T 1225 x H 395 mm	<b>Außen:</b> B 1310 x T 1225 x H 710 mm
<b>Innen:</b> B 1080 x T 720 x H 140 mm	<b>Innen:</b> 2 x B 1080 x T 720 x H 140 mm	<b>Innen:</b> B 1080 x T 1080 x H 140 mm	<b>Innen:</b> 2 x B 1080 x T 1080 x H 140 mm

### Untergestell Pizzaöfen

#### Modell 6 BIG/L, 66 BIG/L, 9 BIG und 99 BIG



407-2500

- Material : Edelstahl
- Passend für:  
Modell 6 BIG/L, 66 BIG/L, Modell 9 BIG oder 99 BIG
- Optional Räder für Untergestell Lieferbar
- Höhenverstellbar
- Hohe Stabilität



407-2600



Untergestell 6 BIG/L, 66 BIG/L



Modell	Bestell Nr.	GTIN
Gestell f. 6 / 66 BIG/L	407-2500	4017337047734
Gestell f. 9 / 99 BIG	407-2600	4017337047741
<b>Untergestell 6 BIG/L, 66 BIG/L</b>		<b>Untergestell 9 BIG, 99 BIG</b>
28		30
B 1016 x T 1241 x H 850-950 mm		B 1326 x T 1241 x H 850-950 mm

## Pizzaöfen

### Tischmodell PALERMO 1 und PALERMO 2

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) verzinkter Stahl
- **PALERMO 1:** Für 1 Pizza von max. Ø 33 cm
- **PALERMO 2:** Für 2 Pizzen von max. Ø 33 cm
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Isolierung mit Steinwolle
- Qualitativ hochwertiger Pizzaofen
- Zur Reinigung empfehlen wir unsere Messingbürste (217-1025)
- Reinigung der Schamottsteine nur trocken und im kalten Zustand (Bruchgefahr)



366-1030



366-1035



PALERMO 1



PALERMO 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PALERMO 1	366-1030	4017337366392
PALERMO 2	366-1035	4017337366408

PALERMO 1	PALERMO 2
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	230 V - 50 Hz - 5 kW
+50/+300	+50/+300
31	48
<b>Außen:</b> B 530 x T 430 x H 290 mm	<b>Außen:</b> B 530 x T 430 x H 520 mm
<b>Innen:</b> B 350 x T 350 x H 110 mm	<b>Innen:</b> 2 x B 350 x T 350 x H 110 mm

## Pizzaöfen

### Modell FABIO 1620 und FABIO 2620

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) verzinkter Stahl
- **FABIO 1620:** Für 4 von max. Ø 30 cm
- **FABIO 1920:** Für 2 x 4 Pizzen max. Ø 30 cm
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Isolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung und hitzebeständige Glasfenster
- Mit Thermostat und Hauptschalter
- Qualitativ hochwertiger Pizzaofen
- Zur Reinigung empfehlen wir unsere Messingbürste (217-1025)
- Reinigung der Schamottsteine nur trocken und im kalten Zustand (Bruchgefahr)



366-1015



366-1010



FABIO 1620



FABIO 2620



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FABIO 1620	366-1015	4017337366040
FABIO 2620	366-1010	4017337366026

FABIO 1620	FABIO 2620
400 V - 50 Hz - 5 kW	400 V - 50 Hz - 10 kW
+50/+450	+50/+450
84	142
<b>Außen:</b> B 895 x T 875 x H 440 mm	<b>Außen:</b> B 895 x T 875 x H 735 mm
<b>Innen:</b> B 620 x T 620 x H 150 mm	<b>Innen:</b> 2 x B 620 x T 620 x H 150 mm

# Zubereitung Heiß

## Pizzeria: Pizzaöfen, Zubehör für Pizzaöfen und Heißluftöfen



MASSIMO 1920



MASSIMO 2920



### Pizzaöfen

#### Modell MASSIMO 1920 und MASSIMO 2920

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) verzinkter Stahl
- **MASSIMO 1920:** Für 6 Pizzen von max. Ø 30 cm
- **MASSIMO 2920:** Für 2 x 6 Pizzen von max. Ø 30 cm
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Isolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung und hitzebeständige Glasfenster
- Mit Thermostat und Hauptschalter
- Qualitativ hochwertiger Pizzaofen
- Zur Reinigung Empfehlen wir unsere Messingbürste (217-1025)
- Reinigung der Schamottsteine nur trocken und im kalten Zustand (Bruchgefahr)



366-1020



366-1025

**i Die Untergestelle sind separat erhältlich**

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MASSIMO 1920	366-1020	4017337366231
MASSIMO 2920	366-1025	4017337366248

MASSIMO 1920	MASSIMO 2920
400 V - 50 Hz - 6 kW	400 V - 50 Hz - 12 kW
+50/+450	+50/+450
116 kg	185
<b>Außen:</b> B 895 x T 1010 x H 440 mm	<b>Außen:</b> B 895 x T 1010 x H 735 mm
<b>Innen:</b> B 620 x T 920 x H 150 mm	<b>Innen:</b> 2 x B 620 x T 920 x H 150 mm

### Untergestell für

#### Modell FABIO 1620, FABIO 2620, MASSIMO 1920 und MASSIMO 2920



MASSIMO 1920



366-1140



366-1142



MASSIMO 2920



366-1120



366-1145



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
Untergestell FABIO 1620	366-1140	4017337366088	47,5 kg	B 870 x T 800 x H 1100 mm
Untergestell FABIO 2620	366-1120	4017337366064	45 kg	B 870 x T 800 x H 850 mm
Untergestell MASSIMO 1920	366-1142	4017337036028	48,5 kg	B 870 x T 835 x H 1100 mm
Untergestell MASSIMO 2920	366-1145	4017337611454	46,5 kg	B 870 x T 835 x H 850 mm

**Pizzaschaufel**

*Modell P-330*

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 330 x T 330 mm
- Gesamtlänge: 1840 mm
- Gewicht: 0,8 kg



217-1000



Modell	Bestell Nr.	GTIN
P-330	217-1000	4017337217007

**Pizzaschaufel**

*Modell P-360*

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 360 x T 360 mm
- Gesamtlänge: 1890 mm
- Gewicht: 1 kg



217-1005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
P-360	217-1005	4017337217014

**Pizzaschaufel**

*Modell PR-330*

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: Ø 330 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1840 mm
- Gewicht: 0,8 kg



217-1010



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PR-330	217-1010	4017337217021

**Pizzaschaufel**

*Modell PRE-330*

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 330 x T 330 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1840 mm
- Gewicht: 0,7 kg



217-1015



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE-330	217-1015	4017337217038

**Pizzaschaufel**

*Modell PRE-360*

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 360 x T 360 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1890 mm
- Gewicht: 0,8 kg



217-1020



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE-360	217-1020	4017337217045

# Zubereitung Heiß

Pizzeria: Pizzaöfen, Zubehör für Pizzaöfen und Heißluftöfen



## Pizzaschaufel - klein - Modell PH-130

- Material: Edelstahl und Polymer
- Abmessungen: 130 x 100 mm
- Gewicht: 0,14 kg



217-1040

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PH-130	217-1040	4017337217106



## Pizzaschaufel Modell PRE30/120

- Material: eloxiertes Aluminium
- Perforierte Schaufel 300 mm mit 1200 mm langem Stiel
- Schlag- und stoßfest
- Extrem leicht
- Gewicht: 0,68 / 1,1 kg (n/b)



217-2000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE30/120	217-2000	4017337057863



## Pizzaschaufel Modell PRE45/120

- Material: eloxiertes Aluminium
- Perforierte Schaufel 450 mm mit 1200 mm langem Stiel
- Schlag- und stoßfest
- Extrem leicht
- Gewicht: 0,85 / 1,3 kg (n/b)



217-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE45/120	217-2005	4017337005780



## Messingbürste Modell B-200

- Material: (Kopf) anodisiertes Aluminium, Holz und Messing
- Schaber auf der Rückseite entfernt Eingebanntes
- Zur mühelosen Entfernung von Speiseresten
- Bürste: B 200 x T 66 mm
- Gesamtlänge: 1610 mm
- Gewicht: 0,75 kg



217-1025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
B-200	217-1025	4017337217052



## Ersatzbürste

- Material: Holz und Messing
- Bürste: B 200 x T 66 x H 46 mm
- Gewicht: 0,4 / 0,6 kg (n/b)



217-5000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Ersatzbürste B-200	217-5000	4017337057931



**Pizza-Pideschaufel**  
Modell PRE2340/120

- Material: eloxiertes Aluminium
- Ideal für große Pide
- Perforierte Schaufel 230 x 400 mm, Gesamtlänge 1200 mm
- Schlag- und Stoßfest
- Extrem leicht
- Gewicht: 0,66 / 1,1 kg (n/b)



217-2010



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE2340/120	217-2010	4017337057887

**Pizzawender**  
Modell PW20/23

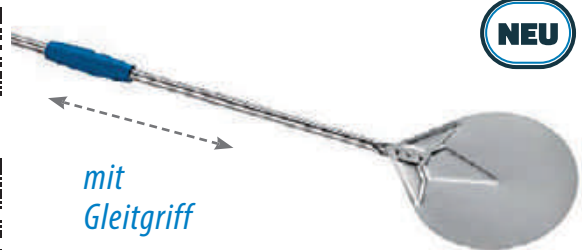
- Material: Edelstahl und Polymer
- Ideal für große Pide
- Schaufel glatt 200/230 mm, Stiellänge 1200 mm
- Schlag- und Stoßfest
- Gewicht: 0,77 kg



217-2100



217-2103



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PW20 Schaufel 200 mm	217-2100	4017337057894
PW23 Schaufel 230 mm	217-2103	4017337057917

**Pizzawender**  
Modell PW20G/23G

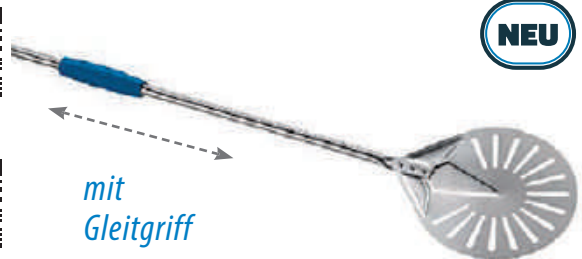
- Material: Edelstahl und Polymer
- Ideal für große Pide
- Schaufel mit Schlitzen 200/230 mm, Stiellänge 1200 mm
- Schlag- und Stoßfest
- Gewicht: 0,84 kg



217-2110



217-2113



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PW20G Schaufel 200 mm	217-2110	4017337057900
PW23G Schaufel 230 mm	217-2113	4017337057924



# Zubereitung Heiß

Pizzeria: Pizzaöfen, Zubehör für Pizzaöfen und Heißluftöfen



## Teigschaber Modell S-115

- Material: Edelstahl und Polymer
- Abmessungen: 115 mm
- Gewicht: 0,17 kg



217-1045

Modell	Bestell Nr.	GTIN
S-115	217-1045	4017337217113



## Spatel Modell TS-10

- Material: Polymer
- Flexibler Spatel ermöglicht Teilen/Trennen/Heben ohne Kratzer
- Extrem Hitzebeständig
- Abmessungen: 100 mm
- Gewicht: 0,13 kg



217-1052

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS-10	217-1052	4017337057948



## Teigschneider Modell TS-160

- Material: Edelstahl und Polymer
- Abmessungen: 750 x 150 mm
- Gewicht: 0,2 kg



217-1050

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS-160	217-1050	4017337217083



## Pizzaschneider Standard Modell PT-100

- Material: (Klinge) Edelstahl, (Griff) Kunststoff
- Klinge einseitig geschärft, austauschbar
- Klinge: Ø 100 mm
- Außen: B 230 x T 100 mm
- Gewicht: 0,17 kg



217-1030

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PT-100	217-1030	4017337217069

**Pizzaschneider Premium**  
*Modell PT-230*

- Material: Edelstahl und Polymer
- Griff aus hitzebeständigen Polymer (bis zu 200°C)
- Doppelseitige, langlebige Klinge
- Ideal zum Schneiden der Pizzen z.B. auf unserem Pizzatablett 217-1060
- Abmessungen: 460 x 230 mm
- Klinge: Ø 100 mm
- Gewicht: 0,4 kg



217-1035



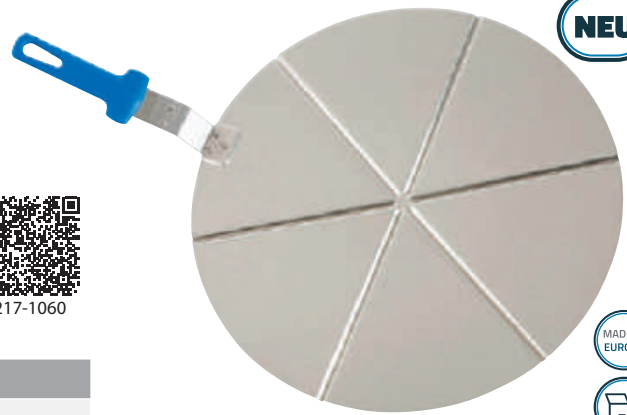
Modell	Bestell Nr.	GTIN
PT-230	217-1035	40173372170716

**Pizzatablett für 6 Stücke**  
*Modell PT-450/6*

- Material: hochwertiges Edelstahl
- Edelstahl Pizzatablett mit praktischen Rillen zum Schneiden
- Polymergriff
- Extrem hitzebeständig
- Abmessungen: 450 x 450 mm
- Gewicht: 0,78 kg



217-1060



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PT--450/6	217-1060	4017337217120





GD3



### Gas Döner-/Gyrosgrill Modell Tilla 3



126-1700

- Material: Edelstahl
- 3 Brenner, für Erdgas oder Propangas geeignet
- Fahrbare Brennereinheit zur Regulierung von Hitze und Abstand zum Fleisch
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend
- Gleichmäßiges Braten des Fleisches
- Warmhaltefunktion
- Steckdose für ein Döner-Messer
- Fettauffangbehälter

Seitenteile / Spritzschutz optional bestellbar!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FÜR TILLA 3	126-1900	4017337062515



126-1900

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TILLA 3	126-1700	4017337056828
230 V - 50 Hz - 0,48 kW		29,4 / 32
Gasbrenner: 9,75 kW		
B 530 x T 650 x H 780 mm		Kapazität: bis zu 40 kg Fleisch



GD4



### Gas Döner-/Gyrosgrill Modell Tilla 4



126-1705

- Material: Edelstahl
- 4 Brenner, für Erdgas oder Propangas geeignet
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend
- Gleichmäßiges Braten des Fleisches
- Fahrbare Brennereinheit zur Regulierung von Hitze und Abstand zum Fleisch
- Warmhaltefunktion
- Steckdose für ein Döner-Messer
- Fettauffangbehälter

Seitenteile / Spritzschutz optional bestellbar!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FÜR TILLA 4	126-1905	4017337062522



126-1905

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TILLA 4	126-1705	4017337056835
230 V - 50 Hz - 0,48 kW		35,2 / 37
Gasbrenner: 13 kW		
B 560 x T 650 x H 1070 mm		Kapazität: bis zu 80 kg Fleisch

### Dönermesser / Gyrosmesser Modell ED 100



418-1020



ED 100

- Material Klinge: Edelstahl
- Griff: Kunststoff
- Elektrisches Messer mit 2 Klingen (gezahnt und glatt)
- Schnittstärke einstellbar (0 - 8 mm)
- Netzkabel: 2,85 m

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ED 100	418-1020	4017337418015
230 V - 50 Hz - 0,08 kW		2
B 230 x T 185 x H 280 mm		Ø der Klinge: 100 mm



## Elektro Döner-/Gyrosgrill Modell ED3



126-1800

- Material: Edelstahl
- 3 schlangenförmige Heizelemente und der sich langsam drehende Spieß sorgen für ein gleichmäßiges Braten des Fleisches
- Fahrbare Heizeinheit zur Regulierung von Hitze und Abstand zum Fleisch
- Warmhaltefunktion
- Steckdose für ein Döner-Messer
- Fettauffangbehälter

Seitenteile / Spritzschutz optional bestellbar!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FÜR ED3	126-1900	4017337062515



126-1900

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ED3	126-1800	4017337056842
380 V - 60 Hz - 5,4 kW	29,7 / 32	
B 530 x T 650 x H 780 mm	<b>Kapazität: bis zu 40 kg Fleisch</b>	



ED3



## Elektro Döner-/Gyrosgrill Modell ED4



126-1805

- Material: Edelstahl
- 4 schlangenförmige Heizelemente und der sich langsam drehende Spieß sorgen für ein gleichmäßiges Braten des Fleisches
- Fahrbare Heizeinheit zur Regulierung von Hitze und Abstand zum Fleisch
- Warmhaltefunktion
- Steckdose für ein Döner-Messer
- Fettauffangbehälter

Seitenteile / Spritzschutz optional bestellbar!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FÜR ED4	126-1905	4017337062522



126-1905

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ED4	126-1805	4017337056859
380 V - 60 Hz - 7,2 kW	35,3 / 37	
B 530 x T 650 x H 1070 mm	<b>Kapazität: bis zu 80 kg Fleisch</b>	



ED4





## Gas-Hähnchengrill mit Planetengetriebe Modell 4MR, 8MR, 12MR und 16MR

- Einzelne Drehteller mit Spießen, die sich um sich selbst drehen
- Optional mit Doppelmotor, der es ermöglicht, den Teller anzuhalten, aber die Spieße drehen sich weiter
- Weniger Kraftaufwand
- Gleichmäßiger Braten, völlig gleichmäßige Kochfläche
- Tiefe Schale für Saft, Kartoffeln, Gemüse, etc.
- Leichte Reinigung
- Planetengetriebe über Stahlritzel 230 V
- Minimaler Verbrauch, maximale Leistung
- Elektronische Beleuchtung der Brenner
- Gleichmäßige, schnelle und perfekte Röstung
- Innenbeleuchtung
- Einfach zu warten und zu reinigen



492-1000



492-1005



492-1010



492-1015



*Untergestell optional bestellbar  
492-2000 für 4MR+8MR  
Wärmeschrank optional bestellbar  
492-2005 für 4MR + 8MR*



Modell	Bestell Nr.	GTIN
4MR	492-1000	4017337059430
8MR	492-1005	4017337059447
12MR	492-1010	4017337059454
16MR	492-1015	4017337059461

4MR	8MR	12MR	16MR
18,6 kW	37,2 kW	55,8 kW	74,4 kW
230 V 7 50 hz / 0,2 KW	230 V / 50 hz / 0,25 KW	230 V / 50 hz / 0,3 KW	230 V / 50 hz / 0,4 KW
125 / 135 (n/b)	205 / 215 (n/b)	280 / 290 (n/b)	360 / 370 (n/b)
B 1395 x T 660 x H 626 mm	B 1395 x T 660 x H 1061 mm	B 1395 x T 660 x H 1876 mm	B 1395 x T 660 x H 2057 mm
<b>4 Spieße</b> für 6 x 6 (24) Hähnchen	<b>8 Spieße</b> für 8 x 6 (48) Hähnchen	<b>12 Spieße</b> für 12 x 6 (72) Hähnchen	<b>16 Spieße</b> für 16 x 6 (96) Hähnchen



## Elektrischer Drehschwenkgrill

Modell BA-4E, BA-7E, BA-7DE

- Kein Rauchabzug nötig
- Geringe Leistungsaufnahme
- Gleichmäßiges Rösten durch heiße Luftströme
- Alle Arten von Lebensmitteln können gegart werden: Rind, Lamm, Spanferkel, Kaninchen, Hähnchen, Kartoffeln, Paprika, Auberginen, Tomaten etc.
- Es ist nicht notwendig, die Produkte zum Garen anzustecken
- Komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt
- Innenbeleuchtung, die den Braten hervorhebt und Kunden anlockt
- Einfach zu reinigen



492-1020



492-1025



492-1030



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BA-4E	492-1020	4017337059478
BA-7E	492-1025	4017337059485
BA-7DE	492-1030	4017337059508

BA-4E	BA-7E	BA-7DE
400 V / 3 Ph / 6,9 kW	400 V / 3 Ph / 10 kW	400 V / 3 Ph / 20 kW
145 / 155 (n/b)	200 / 210 (n/b)	400 / 410 (n/b)
B 940 x T 690 x H 920 mm	B 1100 x T 800 x H 1060 mm	B 1100 x T 800 x H 2150 mm
4 <i>Spieße</i> für 16 Hähnchen	7 <i>Spieße</i> für 35 Hähnchen	2 x 7 <i>Spieße</i> für 70 Hähnchen



Zubehör	Bestell-Nr.
Schwenkgrill/korb für Hähnchen BA-4	492-3005
Schwenkgrill/korb für Hähnchen BA-7	492-3020
Spieß für Hähnchen BA-4	492-3010
Spieß für Hähnchen BA-7	492-3025



492-3005



492-3020



492-3010



492-3025





VCBA-7



## Wärmeschrank Modell VCBA-4 / VCBA-7

- Material: Edelstahl
- Warmhalteschrank zum Aufbewahren von gegrillten Hähnchen
- 492-2021 für Modell BA-4e (492-1020)
- 492-2026 für Modell BA-7DE und BA-/DE (492-1025 + 492-1030)
- Als Untergestell verwendbar
- 3 Roste
- Glaschiebetüren
- Digitale Temperaturkontrolle
- Innenbeleuchtung (an den Innenseiten), separat schaltbar
- Mit 4 Feststellrädern für sicheren Stand



492-2026



492-2021

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VCBA-7	492-2026	4017337059515
VCBA-4	492-2021	4017337059539
230 V - 50 Hz - 2 kW	85/90 (n/b) 75/80 (n/b)	
B 1100 x T 800 x H 895 mm (492-2026)	B 940 x T 690 x H 895 mm (492-2021)	



PTB-4



## Untergestell Modell PTB-4 / PTB-7

- Material: Edelstahl
- Mit herausziehbarer Schublade (Arbeitsfläche zum Teilen der Hähnchen)
- Dient zudem als Fettauffang
- Zusätzlicher Boden
- PTB-4 ist für Modell BA-4E (492-1020)
- PTB-7 ist für Modell BA-7E und BA-7DE (492-1025 + 492-1030)
- Auf 4 Rädern (2 feststellbar)



492-2020



492-2025

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PTB-4	492-2020	4017337059492
PTB-7	492-2025	4017337059522
B 940 x T 690 x H 880 mm B 1100 x T 800 x H 880 mm	19/22 (n/b) 22/25 (n/b)	

## Kombi Tipp

Unsere Hähnchengrills eignen sich ideal für die Kombination mit unseren Self-Service Warmhaltevitrienen. (Siehe Seite 197-199)

492-1020  
+  
492-2020



106-2300







# Hähnchengrills für den Imbissbereich, Supermärkte und Foodtrucks

Hähnchengrills haben ein vielseitiges Einsatzgebiet. Egal ob im Imbisswagen oder im Supermarkt zur Erweiterung des To-Go Geschäfts. Je nach Einsatzgebiet sind unsere Modelle mit einem Elektro- oder Gasanschluss ausgestattet.

zum Download der Preisliste



# Buffet und Bankett

*Mit unseren Produkten in der Kategorie "Buffet und Bankett" bieten wir Ihnen professionelle Lösungen um Ihre Menüs über einen längeren Zeitraum ansprechend zu präsentieren und warm zu halten.*

*"VON PROFIS FÜR PROFIS"*



**Beheizter Bankettwagen mit Dampf und Wassertank**

Modell BWS-10, BWS-15 und BWS-20  
Seite 268



## Heißes Buffet

### Modell PREMIUM LINE SB-H 130 / 170 / 200 / 230 weiß

- Lieferung ohne GN-Behälter
- 17cm starke Granitplatte
- Temperaturbereich +30 bis 90 °C
- Wanne aus 304er Edelstahl
- Stellfläche für Teller
- Glas-Spuckschutz
- inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe hochglanzweiß mit weißer Granitplatte



PREMIUM LINE SB-H 200 weiß

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-H 130 W	366-2100	4017337062201
SB-H 170 W	366-2105	4017337062218
SB-H 200 W	366-2110	4017337062225
SB-H 230 W	366-2115	4017337062232

Modell SB-H 130			
	230 V - 50 Hz - 1,0 kW		
	SB-H 130 B 1300 x T 880 x H 1350 mm	GN 3 x 1/1	145/110 kg
Modell SB-H 170, SB-H 200 und SB-H 230			
	230 V - 50 Hz - 1,5 kW		
	SB-H 170 B 1700 x T 880 x H 1350 mm	GN 4 x 1/1	130/175 kg
	SB-H 200 B 2000 x T 880 x H 1350 mm	GN 5 x 1/1	200/245 kg
	SB-H 230 B 2300 x T 880 x H 1350 mm	GN 6 x 1/1	250/310 kg



## Heißes Buffet

### Modell PREMIUM LINE SB-H 130 / 170 / 200 / 230 braun-schwarz

- Lieferung ohne GN-Behälter
- 17cm starke Granitplatte
- Temperaturbereich +30 bis 90 °C
- Wanne aus 304er Edelstahl
- Stellfläche für Teller
- Glas-Spuckschutz
- inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe braun mit schwarzer Granitplatte



PREMIUM LINE SB-H 200 braun-schwarz

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-H 130 B	366-2300	4017337062607
SB-H 170 B	366-2305	4017337062614
SB-H 200 B	366-2310	4017337062621
SB-H 230 B	366-2315	4017337063567

Modell SB-H 130			
	230 V - 50 Hz - 1,0 kW		
	SB-H 130 B 1300 x T 880 x H 1350 mm	GN 3 x 1/1	145/110 kg
Modell SB-H 170, SB-H 200 und SB-H 230			
	230 V - 50 Hz - 1,5 kW		
	SB-H 170 B 1700 x T 880 x H 1350 mm	GN 4 x 1/1	130/175 kg
	SB-H 200 B 2000 x T 880 x H 1350 mm	GN 5 x 1/1	200/245 kg
	SB-H 230 B 2300 x T 880 x H 1350 mm	GN 6 x 1/1	250/310 kg



# Buffet und Bankett

## Heißes und kaltes Buffet



PREMIUM LINE SB-K 200 weiß

### Salatbuffet

#### Modell PREMIUM LINE SB-K 130 / 170 / 200 / 230 weiß

- Lieferung ohne GN-Behälter
- 17cm starke Granitplatte
- Thermostatgesteuertes Kühlsystem, statisch
- Wanne aus 304er Edelstahl
- Stellfläche für Teller
- Glas-Spuckschutz, fest
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe hochglanzweiß mit weißer Granitplatte
- Kältemittel: R290



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-K 130 W	366-2000	4017337366002
SB-K 170 W	366-2005	4017337062171
SB-K 200 W	366-2010	4017337062188
SB-K 230 W	366-2015	4017337062195

230 V - 50 Hz - 0,57 kW

<b>SB-K 130 W</b> B 1300 x T 880 x H 1350 mm	<b>GN 3 x 1/1</b>	135/170 kg
<b>SB-K 170 W</b> B 1700 x T 880 x H 1350 mm	<b>GN 4 x 1/1</b>	150/195 kg
<b>SB-K 200 W</b> B 2000 x T 880 x H 1350 mm	<b>GN 5 x 1/1</b>	225/270 kg
<b>SB-K 230 W</b> B 2300 x T 880 x H 1350 mm	<b>GN 6 x 1/1</b>	275/335 kg



PREMIUM LINE SB-K 200 braun-schwarz

### Salatbuffet

#### Modell PREMIUM LINE SB-K 130 / 170 / 200 / 230 braun-schwarz

- Lieferung ohne GN-Behälter
- 17cm starke Granitplatte
- Thermostatgesteuertes Kühlsystem, statisch
- Wanne aus 304er Edelstahl
- Stellfläche für Teller
- Glas-Spuckschutz, fest
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe braun mit schwarzer Granitplatte
- Kältemittel: R290



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-K 130 B	366-2200	4017337062577
SB-K 170 B	366-2205	4017337062584
SB-K 200 B	366-2210	4017337062591
SB-K 230 B	366-2215	4017337063550

230 V - 50 Hz - 0,57 kW

<b>SB-K 130 B</b> B 1300 x T 880 x H 1350 mm	<b>GN 3 x 1/1</b>	135/170 kg
<b>SB-K 170 B</b> B 1700 x T 880 x H 1350 mm	<b>GN 4 x 1/1</b>	150/195 kg
<b>SB-K 200 B</b> B 2000 x T 880 x H 1350 mm	<b>GN 5 x 1/1</b>	225/270 kg
<b>SB-K 230 B</b> B 2300 x T 880 x H 1350 mm	<b>GN 6 x 1/1</b>	275/335 kg





# Buffet und Bankett

## Kühlplatten / Wärmeplatten 4.02



STAY COOL

### Kühl-Servierplatte

#### Modell STAY COOL

- Material: (außen) anod. Aluminium, 1 mm, (Innen) EPS mit integr. Kühlakkus
- Hält für mind. 3 Std. eine Temperatur unter +8 °C nach Lagerung von mind. 4 Std. im Tiefkühlschrank
- Gummifüße
- Ideal für alle Buffets, auch im Außenbereich



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
STAY COOL 1/1 GN	405-1000	4017337405008	3,2 kg	B 530 x T 325 x H 36 mm
STAY COOL 1/2 GN	405-1005	4017337405015	1,7 kg	B 325 x T 265 x H 36 mm
STAY COOL 1/3 GN	405-1010	4017337405022	1,0 kg	B 325 x T 176 x H 36 mm
STAY COOL 1/4 GN	405-1015	4017337405039	0,8 kg	B 265 x T 162 x H 36 mm
STAY COOL 1/6 GN	405-1020	4017337405046	0,6 kg	B 176 x T 162 x H 36 mm
STAY COOL, rund	405-2000	4017337405053	1,2 kg	ø 300 x H 36 mm

### Display/Spuckschutz für STAY COOL Servierplatten GN 1/1


- Material: Plexiglas® / PETG
- Hält Speisen bis zu 25% länger kalt! Spuckschutz aus Plexiglas® / PETG



405-3000



DISPLAY/SPUCKSCHUTZ

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Display	405-3000	4017337061099
 B 530 x T 340 x H 170 mm	<b>GN 1/1 GN STAY COOL Servierplatte</b>	





TARENT

### Warmhalteplatte Modell TARENT und CESENA

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte - gehärtetes Glas
- Heizzonen: 1
- **Modell TARENT:** Für Töpfe, maximal : 395 x 245 mm
- **Modell CESENA:** Für Töpfe, maximal : 545 x 345 mm
- Stufenloser Drehregler
- Glass Stärke 5mm



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TARENT	360-1100	4017337058853
CESENA	360-1105	4017337058860

TARENT	CESENA
220 - 240 V - 50 - 60 Hz - 0,11 kW	220 - 240 V - 50 - 60 Hz - 0,25 kW
+60/+105	+60/+105
3,2/3,8	5,3/6,2
B 470 x T 266 x H 52 mm	B 615 x T 363 x H 52 mm



### Warmhalteplatte Modell GENUA und VERONA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Heizfläche) Sicherheitsglas (GENUA)
- Kabelaustritt auf der Geräteunterseite, so können die Geräte dicht aneinander platziert werden und es entsteht eine große Heizfläche



GENUA



VERONA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GENUA (Glass)	172-3070	4017337172351
VERONA (Edelstahl)	172-3072	4017337173112

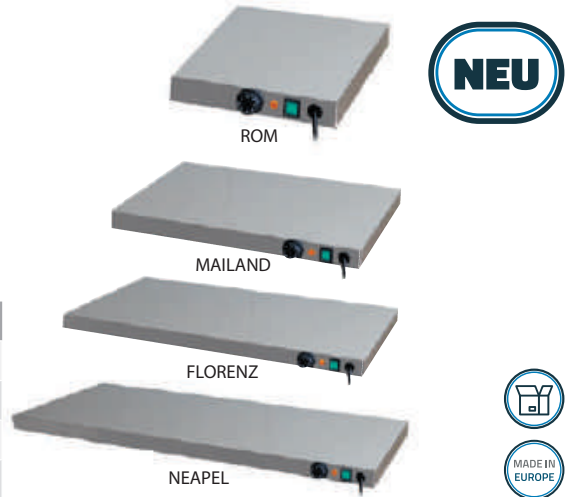
  

GENUA	VERONA
230 V - 50 Hz - 0,6 kW	230 V - 50 Hz - 0,6 kW
0/+110	0/+110
8	7
B 500 x T 500 x H 70 mm	B 500 x T 500 x H 70 mm

## Warmhalteplatten

### Modell ROM/MAILAND/FLORENZ/NEAPEL

- Edelstahlwarmhalteplatten im GN Maß
- Verschiedene Größen
- Made in Italy



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ROM	172-3076	4017337059799
MAILAND	172-3077	4017337059805
FLORENZ	172-3078	4017337059812
NEAPEL	172-3079	4017337059829

ROM	MAILAND	FLORENZ	NEAPEL
230 V - 50 Hz - 0,4 kW	230 V - 50 Hz - 0,8 kW	230 V - 50 Hz - 1,2 kW	230 V - 50 Hz - 1,6 kW
4/5	7/8	11/13	14/16
B 330 x T 530 x H 60 mm	B 660 x T 530 x H 60 mm	B 990 x T 530 x H 60 mm	B 1320 x T 530 x H 60 mm

## Warmhaltelampe

### Modell PLC 250

- Material: (Fuß) Edelstahl, (Lampenschirm) verchromt
- 1 Infrarot-Lampe, rot
- Lampenfassung: E 27
- Beweglicher Hals, zur optimalen Positionierung der Wärmebestrahlung
- Mit biegbarem Schwanenhals
- Mit Ein-/Ausschalter



172-3082



PLC 250

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PLC 250	172-3082	4017337172382
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	13	
Außen: B 220 x T 220 x H 650 mm	Lampenschirm: Ø 170 mm	

## Warmhaltelampe

### Modell PLC 500

- Material: (Fuß) Edelstahl, (Lampenschirm) verchromt
- 2 Infrarot-Lampen, rot
- Lampenfassung: E 27
- 2 bewegliche Schwanenhäse, zur optimalen Positionierung der Wärmebestrahlung
- Mit biegbaren Schwanenhäsen
- Mit 2 Ein-/Ausschaltern



172-3083



PLC 500

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PLC 500	172-3083	4017337048274
230 V - 50 Hz - bis 2 x 0,25 kW	18	
Außen: B 220 x T 270 mm x H 650 mm	Lampenschirm: Ø 175 mm	

# Buffet und Bankett

## Wärmebrücken / Buffetlampen



TOSCA

### Warmhaltelampe Modell TOSCA

- Material: Aluminium
- Ein-/Ausschalter
- Höhe verstellbar
- Infrarot-Lampen (2 x weiß), Lampenfassung: E 27
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- Lieferung ohne GN-Behälter



317-2040

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TOSCA	317-2040	4017337317172
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	3 kg	
B 350 x T 425 x H 595-795 mm		



HENRY

### Buffet Wärmelampe Modell HENRY

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HENRY	172-6010	4017337172061
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	1,5 kg	
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm	Lampenschirm: Ø 225 mm	



BONNIE

### Buffet Wärmelampe Modell BONNIE

- Material: (Lampenschirm) Kupfer
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BONNIE	172-6000	4017337172009
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2 kg	
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm	Lampenschirm: Ø 225 mm	



CLYDE

### Buffet Wärmelampe Modell CLYDE

- Material: (Lampenschirm) Chrom
- Spiralkabel, 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CLYDE	172-6005	4017337172016
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2 kg	
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm	Lampenschirm: Ø 225 mm	



## Buffet Wärmelampe Modell CURTIS

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Farbe schwarz
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6012



CURTIS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CURTIS	172-6012	4017337048175
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2 kg	
<b>Gesamtlänge:</b> 840 x 1910 mm	<b>Lampenschirm:</b> Ø 225 mm	

## Buffet Wärmelampe Modell ALADIN

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Farbe gold
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6025



ALADIN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ALADIN	172-6025	4017337048182
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2 kg	
<b>Gesamtlänge:</b> 840 - 1910 mm	<b>Lampenschirm:</b> Ø 225 mm	

## Buffet Wärmelampe Modell FRANCIS

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Farbe schwarz
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6030



FRANCIS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRANCIS	172-6030	4017337048199
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2 kg	
<b>Gesamtlänge:</b> 840 - 1910 mm	<b>Lampenschirm:</b> Ø 225 mm	

## Buffet Wärmelampe Modell NESRIN

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Farbe silber
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6035



NESRIN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
NESRIN	172-6035	4017337048205
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2 kg	
<b>Gesamtlänge:</b> 840 - 1910 mm	<b>Lampenschirm:</b> Ø 225 mm	

# Buffet und Bankett

## Wärmebrücken / Buffetlampen



ROMEO



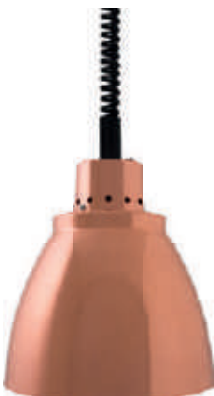
### Buffet Wärmelampe Modell ROMEO



172-6015

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Chrom
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ROMEO	172-6015	4017337036646
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2 kg	
<b>Gesamtlänge:</b> 840 - 1910 mm	<b>Lampenschirm:</b> Ø 230 mm	



JULIA



### Buffet Wärmelampe Modell JULIA



172-6020

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Kupfer
- Spiralkabel: 1,55 m, Lampenfassung: E 27
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm)
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter

Modell	Bestell Nr.	GTIN
JULIA	172-6020	4017337036653
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2 kg	
<b>Gesamtlänge:</b> 840 - 1910 mm	<b>Lampenschirm:</b> Ø 230 mm	



LUCY



### Buffet Wärmelampe Modell LUCY



317-1080

- Material: (Lampenschirm) Eisen
- E-Leitung: 1,90 m, Lampenfassung: E 27
- 1 Lampe, weiß
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LUCY	317-1080	4017337317202
230 V - 50 Hz - bis 0,25 kW	2,9 kg	
<b>Gesamtlänge:</b> 2188 mm	<b>Lampenschirm:</b> Ø 184 mm	



BRUCE



### Wärmebrücke Modell BRUCE



458-1010

- Material: Edelstahl
- Quarz/Infrarot-Heizelemente
- 2 unabhängige Schalter
- Für 1/1 GN-Behälter (max. Tiefe 65 mm)
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, perforiert
- Hält Speisen bis auf ca. 60 °C warm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BRUCE	458-1010	4017337048533
230 V - 50 Hz - 1 kW	8 kg	
B 325 x T 570 x H 480 mm		

## Wärmebrücke

Modell 800 mm, 1000 mm, 1200 mm  
1400 mm, 1600 mm, 1800 mm und 2000 mm



- Material: Edelstahl
- Modelle: 700-4700 / 700-4705 / 700-4710 / 700-4715 / 700-4720: 2 Heizelemente
- Modelle: 700-4725 / 700-4730: 3 Heizelemente
- Ohne Schuco Stecker !
- ca 2 m langes Anschlusskabel
- Anschluss durch Elektrofachkraft
- Aufheizzeit ca. 7 Minuten



Wärmebrücke 800 mm



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße	Anschluss
Wärmebrücke 800 mm	700-4700	4017337047369	16 kg	B 800 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1000 mm	700-4705	4017337047376	19 kg	B 1000 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1200 mm	700-4710	4017337047383	21 kg	B 1200 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1400 mm	700-4715	4017337047390	23 kg	B 1400 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1600 mm	700-4720	4017337047406	25 kg	B 1600 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1800 mm	700-4725	4017337047413	29 kg	B 1800 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 1,2 kW
Wärmebrücke 2000 mm	700-4730	4017337047420	32 kg	B 2000 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 1,2 kW

## Beheizter Bankettwagen

Modell BW-5



126-1400

- Material: Edelstahl
- Kapazität: 5 x 2/1 GN, 100 mm Tiefe
- Schutzklasse: IP 21
- Isolierung: Polyurethane / Treibmittel: HFC-365mfc
- HFC-365mfc (GWP 794); 72 - 180 g; bis 0,143 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
- Mit Wasserschale
- Digitale Temperaturkontrolle
- Rammschutz
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Zum Warmhalten von Speisen



BW-5

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BW 5	126-1400	4017337044580
230 V - 50 Hz - 2 kW		+30/+80
Außen: B 910 x T 826 x H 1132 mm		95
Innen: B 534 x T 676 x H 635 mm		



# Buffet und Bankett

## Bankettwagen - beheizt / Bainmarie Trolley



BW-11



### Beheizter Bankettwagen Modell BW-11

- Material: Edelstahl
- Kapazität: 11 x 2/1 GN, 100 mm Tiefe
- Schutzklasse: IP 21
- Isolation: Polyurethane / Treibmittel: HFC-365mfc
- HFC-365mfc (GWP 794); 136 - 340 g; bis 0,270 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
- Mit Wasserschale
- Digitale Temperaturkontrolle
- Rammschutz
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Mit handlichen Griffen für leichtes Manövrieren
- Zum Warmhalten von Speisen



126-1405

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>BW-11</b>	126-1405	4017337044597
230 V - 50 Hz - 2 kW	+30/+80	128
Außen: B 910 x T 826 x H 1816 mm	Innen: B 534 x T 676 x H 1318 mm	

### Beheizter Bankettwagen mit Dampf und Wassertank

#### Modell BWS-10, BWS-15 und BWS-20



BWS-10 / BWS-15 / BWS-20



- Wassertank mit 2,5 ltr. Inhalt
- 5-stufiges Dampfsystem
- Türöffnung bis zu 270°
- Praktische, robuste Griffstange an der Rückseite für sichere, Bewegung des Wagens
- Selbstschließende Tür
- Breite Gummitürdichtung verhindert Wärmeaustritt
- Unten: Rammschutz, oben Eckenschutzelemente
- Isolation (Gehäuse): Glaswolle, (Tür): Rockwoll
- **BWS-10**: 10 Einschübe GN 1/1
- **BWS-15**: 15 Einschübe GN 1/1
- **BWS-20**: 20 Einschübe GN 1/1



126-1450



126-1455



126-1460

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>BWS-10</b>	126-1450	4017337046973
<b>BWS-15</b>	126-1455	4017337046980
<b>BWS-20</b>	126-1460	4017337046997

BWS-10	BWS-15	BWS-20
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	230 V - 50 Hz - 1,5 kW	230 V - 50 Hz - 1,5 kW
+30/+85	+30/+85	+30/+85
85	105	121
Außen: B 570 x T 879 x H 1114 mm Innen: B 328 x T 565 x H 781 mm	Außen: B 570 x T 879 x H 1469 mm Innen: B 328 x T 565 x H 1136 mm	Außen: B 570 x T 879 x H 1824 mm Innen: B 328 x T 565 x H 1491 mm

**Bain Marie Trolley**  
*Modell BT-2 und BT-3*

- Material: Edelstahl
- Boden, doppelwandig aus Edelstahl
- GN Tiefe von 20 mm – 150 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Spiralzuleitung 850- 2500 mm
- Ein Ablasshahn pro Becken
- Leicht zu bewegen
- Lieferung ohne GN-Behälter



126-1500



126-1505



BT-3



Ein Ablasshahn pro Becken



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BT-2	126-1500	4017337045624
BT-3	126-1505	4017337045631

	BT-2	BT-3
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 3 kW
43 kg	43	53
+30/+90 °C	+30/+90	+30/+90
<b>GN</b> 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN
B 904 x T 704 x H 850 mm	B 904 x T 704 x H 850 mm	B 1304 x T 704 x H 850 mm

**Bain Marie Trolley**  
*Modell BTS-2 und BTS-3*

- Material: Edelstahl
- Boden, doppelwandig aus Edelstahl
- GN Tiefe von 20 mm – 150 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Spiralzuleitung 850- 2500 mm
- Ein Ablasshahn pro Becken
- Leicht zu bewegen
- Bedienung längsseitig
- Spuckschutz separat erhältlich
- Lieferung ohne GN-Behälter



BTS-3, Abbildung mit Spuckschutz



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BTS-2	126-1515	4017337045624
BTS-3	126-1520	4017337045631
Spuckschutz BTS-2	126-1545	4017337063727
Spuckschutz BTS-3	126-1550	4017337054282

	BTS-2	BTS-3
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 3 kW
43 kg	43	53
+30/+90 °C	+30/+90	+30/+90
<b>GN</b> 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN
B 904 x T 704 x H 850 mm	B 904 x T 704 x H 850 mm	B 1304 x T 704 x H 850 mm

# Buffet und Bankett

Saucenspender heiß und kalt / Suppenkessel / Chafing Dish



CARLA



## Chafing Dish Modell CARLA

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl, hochglanzpoliert (Wasserbehälter) Edelstahl
- Deckel
- 1 Brennpastenhalter
- Solides Untergestell



127-1018

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CARLA	127-1018	4017337127184
Außen: Ø 340 x H 250 mm Wasserbehälter: Ø 330 mm	4 Ltr	4 kg



ANOUK 1



## Chafing Dish - 1/1 GN Modell ANOUK 1

- Material: (Gehäuse, Deckel und Deckelhalterung) Edelstahl, hochglanzpoliert, (Wasserbehälter) Edelstahl
- Deckel und Deckelhalterung
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, Tiefe 65 mm
- 2 Brennpastenhalter
- Solides Untergestell
- Max. GN Tiefe, 100 mm



213-1001

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ANOUK 1	213-1001	4017337213139
B 600 x T 355 x H 320 mm		5 kg



ELENA



## Chafing Dish Twin-Pack Modell ELENA

- Material: (Gehäuse, Deckel und Deckelhalterung) Edelstahl, hochglanzpoliert, (Wasserbehälter) Edelstahl
- Deckel und Deckelhalterung
- Inkl. 1 x 1/1 GN, 1 x 1/2 GN und 2 x 1/4 GN, Tiefe 65 mm (pro Twin-Pack)
- Inkl. 2 GN-Zwischenstege, Länge 325 mm
- 2 Brennpastenhalter pro Chafing Dish
- Solides Untergestell



213-1018

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ELENA	213-1018	4017337033669
B 590 x T 357 x H 292 mm		9 kg

### Elektrischer Chafing Dish

#### Modell *LORENA*

- Material: (Deckel und Behälter) Edelstahl, (Unterteil) Kunststoff
- Deckel und Deckelhalterung
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, Tiefe 65 mm
- Temperatur regelbar
- Ein- / Ausschalter
- Kontrollleuchte
- Überhitzungsschutz



213-1045



LORENA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LORENA	213-1045	4017337214204
230 V - 50 Hz - 0,9 kW	0/+85	5 kg
B 580 x T 347 x H 254 mm	Ltr 3	

### Induktion Chafing Dish mit selbstschließendem Deckel, 1/1 GN

#### Modell *RAINER*

- Material: (Gehäuse) Edelstahl hochglanzpoliert, (Deckelfenster) Plexiglas
- Sandwichboden (Edelstahl / Aluminium / Edelstahl)
- Soft Close Absenkautomatik
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, Tiefe 65 mm
- Löffelablage (ohne Löffel)
- 2 Brennpasthalter
- Solides Untergestell
- Vorwärmen bzw. warmhalten auf einer Induktionsplatte möglich



213-1200



RAINER



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RAINER	213-1200	4017337038725
B 580 x T 440 x H 300 mm	Ltr 9	12,5 kg

### Induktion Chafing Dish mit selbstschließendem Deckel, rund

#### Modell *JESSIE*

- Material: (Gehäuse) Edelstahl hochglanzpoliert, (Deckelfenster) Plexiglas
- Sandwichboden (Edelstahl / Aluminium / Edelstahl)
- Soft Close Absenkautomatik
- Inkl. Behälter rund, Ø 390 mm
- Löffelablage (ohne Löffel)
- 2 Brennpasthalter
- Solides Untergestell
- Vorwärmen bzw. warmhalten auf einer Induktionsplatte möglich



213-1210



JESSIE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
JESSIE	213-1210	4017337038732
B 440 x T 480 x H 300 mm	Ltr 6	11 kg

# Buffet und Bankett

Saucenspender heiß und kalt / Suppenkessel / Chafing Dish



DENNIS

## Chafing Dish mit Roldeckel 1/1 GN Modell DENNIS



- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl, hochglanzpoliert (Wasserbehälter) Edelstahl
- Deckel „Roll Top“
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, Tiefe 65 mm
- 2 Brennpastenhalter
- Solides Untergestell
- Max. GN Tiefe, 100 mm



213-4070



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
DENNIS	213-4070	4017337213474	

 B 600 x T 355 x H 395 mm	 9 kg
--	--



START 6

## Flüssiger Brennstoff mit Docht Modell START 6

- Für Chafing Dishes
- Flamme kann problemlos gelöscht und wieder entzündet werden
- Hohe Heizkraft, erwärmt bis 90 °C
- Ruß- und geruchsarm
- Enthält Diethylenglykol
- Inhalt: 200 g
- Brenndauer bis 6 Stunden
- Lieferung im Karton zu à 24 Stück



408-1015



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
START 6	408-1015	4017337408054	



START 200

## Brennpaste Modell START 200

- Für Chafing Dishes
- Hohe Heizkraft, erwärmt bis 90 °C
- Ruß- und geruchsarm
- Enthält Ethanol-Fluid
- Inhalt: 200 g
- Brenndauer bis 3 Stunden



408-1010



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
START 200	408-1010	4017337408016	



ERSATZBRENNPASTENHALTER

## Ersatzbrennpastenhalter

- Für Chafing Dishes
- Gewicht: 0,15 kg brutto



213-5005



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
Ersatz Brennpastenhalter	213-5005	4017337213030	



### Eierkocher

#### Modell DAMO

- Material: Edelstahl
- Regelthermostat
- Für 6 Eier
- Sicherheitsthermostat
- Ein-Ausschalter
- Mit Farbmarkierung an den Eierhaltegriffen



458-1050



DAMO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
DAMO	458-1050	4017337048700
230 V - 50 Hz - 1,05 kW	0/+90	6,1
B 310 x T 340 x H 290 mm		

### Suppen- und Thekenkessel

#### Modell SKZ-12

- Material: (Innenbehälter und Deckel) Edelstahl
- Wasserbad zur leichten Reinigung entnehmbar
- EGO Energieregler und Kontrolllampe
- Inkl. Magnettafel zur individuellen Beschriftung
- Deckel zum Einklemmen und Aufstellen



175-1005



SKZ-12

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SKZ-12	175-1005	4017337175109
230 V - 50 Hz - 0,4 kW	10	6
Ø 341 x T 366 mm		



# Buffet und Bankett

Saucenspender heiß und kalt / Suppenkessel / Chafing Dish



## Retro Suppenkessel

### Modell Retro

- Suppenkessel im Retro Design mit extra starken 1400W, somit können Sie im Handumdrehen sogar Gefrorenes in diesem Suppenkessel erwärmen.
- Die Grad/Wärmestufen sind über den bezifferten Drehknebel wählbar
- EGO Energieregler: 1+2 ca. 30°C, 3 =32°C, 4= 45°C, 5 = 60°C, 6=75°C, 7=83°C 8=90°C 9=95°C 10=98°C 11+12 = 100°C
- Material: AISI304 / schwere Ausführung
- Die Kontrolleuchte erlischt bei Erreichen der Temperatur.
- Ein Hingucker für jedes Buffet durch tolles Design und guter Verarbeitung!



175-2200



175-2205



175-2210

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Retro rot	175-2200	4017337057429
Retro weiß	175-2205	4017337057481
Retro schwarz	175-2210	4017337057498

B 321 x H 342,5 mm ohne Griffe/ ohne Deckel	8/10 kg
B 398 x H 365 mm mit Griffen/ mit Deckel	10,4 Ltr



## Toaster

### Modell ARIS 4

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Toastschlitze
- Timer zum Einstellen des Bräunungsgrades
- Auftaufunktion
- Aufwärmfunktion
- Stopp-Taste
- 2 ausziehbare Krümelschubladen für einfache Reinigung



282-1055



ARIS 4

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ARIS 4	282-1055	4017337282067

230 V - 50 Hz - 1,6 kW	3 kg
B 273 x T 282 x H 186 mm	



**Saucenspender**  
*Modell PD-001*

- Material: Edelstahl, Chrom
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden
- NICHT spülmaschinengeeignet!
- Auch für dickflüssige Soßen geeignet



421-1000



PD-001



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-001	421-1000	4017337421008

Ø 180 x H 420 mm	4,5 Ltr	3 kg
------------------	---------	------

**Saucenspender**  
*Modell PD-002*

- Material: Edelstahl, Chrom
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden
- NICHT spülmaschinengeeignet!
- Auch für dickflüssige Soßen geeignet
- Inkl. Halter für zwei Saucenspender



421-1005



PD-002



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-002	421-1005	4017337421015

B 400 x T 200 x H 440 mm	2 x 4,5 Ltr	7 kg
--------------------------	-------------	------

**Saucenspender 3er Set**  
*Modell PD-003*

- Material: Edelstahl, Chrom
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden
- NICHT spülmaschinengeeignet!
- Auch für dickflüssige Soßen geeignet
- Inkl. Halter für drei Saucenspender



421-1007



PD-003



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-003	421-1007	4017337055944

B 600 x T 200 x H 440 mm	3 x 4,5 Ltr	10 kg
--------------------------	-------------	-------

# Buffet und Bankett

## Saucenspender heiß und kalt / Suppenkessel / Chafing Dish



PD-004

### Saucenspender Modell PD-004

- Material: AISI304 Edelstahl, Chrom, Kunststoff
- Dosierung einstellbar, max. 30 ml
- langlebige und qualitativ hochwertige Pumpeinheit



421-1010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-004	421-1010	4017337421022
Ø 117 x H 390 mm	Ltr 2,25	kg 2



PD-005

### Saucenspender Modell PD-005

- Material: AISI304 Edelstahl, Chrom, Kunststoff
- Dosierung einstellbar, max. 30 ml
- Inkl. Halter für zwei Saucenspender
- langlebige und qualitativ hochwertige Pumpeinheit



421-1015

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-005	421-1015	4017337421039
B 290 x T 145 x H 410 mm	Ltr 2 x 2,25	kg 6



PD-006

### Saucenspender Modell PD-006

- Material: AISI304 Edelstahl, Chrom, Kunststoff
- Dosierung einstellbar, max. 30 ml
- Inkl. Halter für drei Saucenspender
- langlebige und qualitativ hochwertige Pumpeinheit



421-1017

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-006	421-1017	4017337421039
B 440 x T 145 x H 410 mm	Ltr 3 x 2,25	kg 10



### Saucenspender

#### Modell PD-009

- Material: AISI304 Edelstahl, Kunststoff
- Geeignet für Eimer mit ca. 8 - 10 Liter Inhalt
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml



421-1020



PD-009

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-009	421-1020	4017337421046
Ø 275 x H 440 mm		kg 2,5

### Beheizter Saucenspender

#### Modell PD-17

- Material: AISI304 Edelstahl
- Klick-Deckel-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml
- Mit optischer (rote Kontrollleuchte) und akustischer Warnung bei Überhitzung
- Für die Benutzung mit ca. 1 Liter Wasser befüllen.  
**Nicht trocken benutzen!**



421-1025



PD-17

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-17	421-1025	4017337421053
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	°C +30/+90	kg 4,5
Ø 180 x H 500 mm	Ltr 3	



# Buffet und Bankett

Saucenspender heiß und kalt / Suppenkessel / Chafing Dish



## Bainmarie 2 x 1/4 und 2 x 1/6 mit Pumpenkopf Modell BM-0214 UND BM-0216

- Material: Edelstahl
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden (NICHT spülmaschinengeeignet).
- Das Fassungsvermögen beträgt bei 421-2500 2x4,5L und bei 421-2505 2x3L und eignet sich auch für dickflüssigere Soßen.



BM-0214



BM-0216



421-2500

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>BM-0214</b>	421-2500	4017337055920
230 V - 50/60 Hz - 900 W		10/11
B 380 x T 400 x H 510 mm		Ltr 2 x 4,5



421-2505

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>BM-0216</b>	421-2505	4017337055937
230 V - 50/60 Hz - 900 W		8/9
B 290 x T 400 x H 510 mm		Ltr 2 x 3



**GN Deckel mit Pumpkopf (GN 1/3 1/4 1/6)**

*Modell KD-0213/0214/0216*




- Material: Edelstahl
- Passen auf die jeweiligen GN Behälter, so bleiben Soßen hygienisch verschlossen für ein sauberes Arbeiten und Portionieren
- Portionsmenge: 35 ml
- Für 200 mm tiefe GN-Behälter geeignet
- Auch für dickflüssige Soßen nutzbar
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden (NICHT spülmaschinengeeignet).



KD-0216


KD-0214

KD-0213

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>KD-0213</b>	421-2000	4017337055890
 B 330 x T 165 x H 180 mm	<b>GN 1/3</b>	




421-2000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>KD-0214</b>	421-2005	4017337055906
 B 270 x T 165 x H 180 mm	<b>GN 1/4</b>	



421-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>KD-0216</b>	421-2010	4017337055913
 B 170 x T 180 x H 180 mm	<b>GN 1/6</b>	



421-2010



zum Download der Preisliste



# Kaffee und Getränkewelt

*Weltweit werden mehr als 9 Millionen Tonnen Kaffee getrunken. In unserer Kaffee und Getränkewelt bieten wir Ihnen, neben hochwertigen Getränkespendern, die richtigen Kaffeemaschinen für den gastronomischen Einsatz.*





**Kakaodispenser**

*Modell NINA schwarz und weiß*

- Zum Erwärmen von Kakao oder Milch
- Rührwerk
- Behälter ist auch im gefüllten Zustand abnehmbar
- Zapfhahn zur leichten Reinigung abnehmbar
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Überhitzungsschutz
- Abtropfschale



175-1145



175-1146



NINA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
NINA, schwarz	175-1145	4017337 175314
NINA, weiß	175-1146	4017337 175345

230 V - 50 Hz - 1,1 kW	+30/+90	8,5 kg
B 260 x T 320 x H 500 mm	5 Ltr	

**Glühweinkocher / Heißwasserspender**

*Modell ANCONA 5, 10 und 30*

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von: Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Zapfhahn
- Verriegelbarer Deckel
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen / Warmhalten)
- Überhitzungsschutz



ANCONA 30



213-7515



ANCONA 10



213-7510



ANCONA 5



213-7500



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ANCONA 5	213-7500	4017337 214228
ANCONA 10	213-7510	4017337 214235
ANCONA 30	213-7515	4017337 214242

ANCONA 5	ANCONA 10	ANCONA 30
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	230 V - 50 Hz - 1,6 kW	230 V - 50 Hz - 2,5 kW
+30/+110	+30/+110	+30/+110
1,8 kg	2	3,5
5,9 Ltr	9	27
Ø 205 x H 365 mm	Ø 205 x H 435 mm	Ø 300 x H 550 mm



CAPPONO 40

### Kaffeemaschine mit Rundfilter Modell CAPPONO 40



213-7550

- Material: (Gehäuse und Filterkorb) Edelstahl
- Doppelwandiges Gehäuse gewährleistet eine Oberflächentemperatur von max. 30 °C
- Peilglas
- Zapfhahn, Überhitzungsschutz
- Verriegelbarer Deckel
- Brüh- und Warmhaltefunktion durch separate Heizsysteme
- Ideal für das Hotel-Frühstücksbuffet, Cafés, Büros, Altenheime usw.

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CAPPONO 40	213-7550	4017337 214280
230 V - 50 Hz - 0,95 kW	Ltr 5,1	kg 4,8
Ø 205 x H 435 mm	40	



CAPPONO 60

### Kaffeemaschine mit Rundfilter Modell CAPPONO 60



213-7555

- Material: (Gehäuse und Filterkorb) Edelstahl
- Doppelwandiges Gehäuse gewährleistet eine Oberflächentemperatur von max. 30 °C
- Peilglas
- Zapfhahn, Überhitzungsschutz
- Verriegelbarer Deckel
- Brüh- und Warmhaltefunktion durch separate Heizsysteme
- Ideal für das Hotel-Frühstücksbuffet, Cafés, Büros, Altenheime usw.

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CAPPONO 60	213-7555	4017337 214297
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	Ltr 8,3	kg 5,4
Ø 260 x H 443 mm	60	



CAPPONO 100

### Kaffeemaschine mit Rundfilter Modell CAPPONO 100



213-7560

- Material: (Gehäuse und Filterkorb) Edelstahl
- Doppelwandiges Gehäuse gewährleistet eine Oberflächentemperatur von max. 30 °C
- Peilglas
- Zapfhahn, Überhitzungsschutz
- Verriegelbarer Deckel
- Brüh- und Warmhaltefunktion durch separate Heizsysteme
- Ideal für das Hotel-Frühstücksbuffet, Cafés, Büros, Altenheime usw.

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CAPPONO 100	213-7560	4017337 214303
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	Ltr 10,8	kg 5,8
Ø 260 x H 490 mm	100	

### Kaffeemaschine mit Rundfilter Modell SAROMICA 6005

- Material: (Gehäuse, Deckel und Filterkorb) Edelstahl
- Feinmaschiger Filterkorb für grobgemahlene Kaffee (kein Filterpapier notwendig)
- Peilglas
- Brüh- und Warmhaltefunktion durch separate Heizsysteme
- Mit Sicherheitszapfhahn
- Ideal für das Hotel-Frühstücksbuffet, Cafés, Büros, Altenheime usw.



317-1000



SAROMICA 6005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SAROMICA 6005	317-1000	4017337 317004
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	6,75	5
Ø 225 x H 478 mm	40	

### Kaffeemaschine mit Rundfilter Modell SAROMICA 6010

- Material: (Gehäuse, Deckel und Filterkorb) Edelstahl
- Feinmaschiger Filterkorb für grobgemahlene Kaffee (kein Filterpapier notwendig)
- Peilglas
- Brüh- und Warmhaltefunktion durch separate Heizsysteme
- Mit Sicherheitszapfhahn
- Ideal für das Hotel-Frühstücksbuffet, Cafés, Büros, Altenheime usw.



317-1010



SAROMICA 6010



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SAROMICA 6010	317-1010	4017337 317011
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	10	7
Ø 265 x H 540 mm	70	

### Kaffeemaschine mit Rundfilter Modell SAROMICA 6015

- Material: (Gehäuse, Deckel und Filterkorb) Edelstahl
- Feinmaschiger Filterkorb für grobgemahlene Kaffee (kein Filterpapier notwendig)
- Peilglas
- Brüh- und Warmhaltefunktion durch separate Heizsysteme
- Mit Sicherheitszapfhahn
- Ideal für das Hotel-Frühstücksbuffet, Cafés, Büros, Altenheime usw.



317-1015



SAROMICA 6015



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SAROMICA 6015	317-1015	4017337 317028
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	15	7
Ø 265 x H 600 mm	100	



HOT DRINK MINI

### Glühweinkocher / Heißwasserspender Modell HOT DRINK MINI



317-2010

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von: Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Sicherheitszapfhahn
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen/Warmhalten)
- Überhitzungsschutz

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HOT DRINK MINI	317-2010	4017337 317073
230 V - 50 Hz - 2,4 kW	+30/+110	4
Ø 225 x H 490 mm	Ltr 10	



HOT DRINK

### Glühweinkocher / Heißwasserspender Modell HOT DRINK



317-2000

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von: Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Sicherheitszapfhahn
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen/Warmhalten)
- Überhitzungsschutz
- Lieferung ohne Tassenwarmhalte-  
deckel (317-2030),  
seperat bestellbar



317-2030

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HOT DRINK	317-2000	4017337 317066
Tassenwarmhalte- deckel	317-2030	4017337 317158
230 V - 50 Hz - 2,4 kW	+30/+110	7
Ø 267 x H 540 mm	Ltr 19	



317-2030

separat  
bestellbar



### Glühweinkocher / Heißwasserspender Modell HOT DRINK MAXI



317-2005

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von: Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Sicherheitszapfhahn
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen/Warmhalten)
- Überhitzungsschutz



HOT DRINK MAXI

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HOT DRINK MAXI	317-2005	4017337 317196
230 V - 50 Hz - 2,4 kW	+30/+110	8,9
Ø 390 x H 600 mm	Ltr 40	

## Tassenwärmer Modell ATHOS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Für ca. 72 Tassen
- Ablage zum Abstellen von Tassen, Untertassen, etc.



317-2050



ATHOS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ATHOS	317-2050	4017337 317097
230 V - 50 Hz - 0,14 kW	12	
Außen: B 320 x T 320 x H 545 mm	Ablage oben: B 280 x T 295 x H 175 Ablage unten: B 280 x T 295 x H 173	

## Kaffeestation Modell LEO 2

- Material: Kunststoff
- Für Kannen mit einem Durchmesser bis 190 mm
- Staufächer für Becher, Löffel / Rührstäbchen, Milch, Zucker, etc.
- Herausnehmbarer Kunststoffeinsatz ermöglicht das Anpassen der Kannengröße an die Tassenhöhe
- Abtropfschale herausnehmbar
- Lieferung ohne Isolierkanne / Dekoration
- Passend für unsere Edelstahl Isolierpumpkannen 317-2075 und 317-2076



317-2070

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LEO 2	317-2070	4017337 317110
B 655 x T 330 x H 145 mm	1,3	



LEO 2





SAROMICATHERMO 24

**Kaffeemaschine**  
*Modell SAROMICA THERMO 24*

- Material: (Gehäuse und Korbfilterhalter) Edelstahl
- Inkl. Edelstahl-Isolierpumpkanne 2,2 Liter (innen Glas und außen Edelstahl)
- Brühzeit ca. 5 - 6 Min.
- Trockenlaufschutz



Modell	Bestell Nr.	GTIN
THERMO 24	317-2085	4017337 317141
Edelstahl Isolierpumpkanne	317-2076	4017337 317219
Edelstahl Isolierpumpkanne (Innen Glas)	317-2075	4017337 317127

230 V - 50 Hz - 1,9 kW	<b>Pumpkanne:</b> 2,2 Ltr	9 kg
B 195 x T 360 x H 550 mm	12	



**Warmhalteplatte**  
*Modell HP 1*

- Nutzfläche Warmhalteplatte: Ø 110 mm
- Passend für fast alle gängigen Kaffeekannen bis 110 mm Ø
- Warmhaltetemperatur ca. 80 °C



HP 1

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HP 1	317-2078	4017337 317165

230 V - 50 Hz - 0,08 kW	1,5 kg
B 220 x T 205 x H 78 mm	



**2**

Glaskannen  
inklusive



SAROMICA K24T

**Kaffeemaschine**  
*Modell SAROMICA K 24 T*

- Material: (Gehäuse und Filterkorb) Edelstahl, (Kanne) Glas
- 2 Warmhalteplatten
- Inkl. 2 Glaskannen
- Brühzeit ca. 5 - 6 Minuten
- Trockenlaufschutz



Modell	Bestell Nr.	GTIN
K 24 T	317-2080	4017337 317080
Glaskanne 1,8 Liter	213-3801	4017337 214273

230 V - 50 Hz - 2,1 kW	<b>Kanne:</b> 2 x 1,8 Ltr	8 kg
B 195 x T 365 x H 445 mm	2 x 12	



## Kaffeemaschine Modell ECO

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Kanne) Glas,
- (Korbfilterhalter) Kunststoff
- 2 Warmhalteplatten
- Inkl. 2 Glaskannen
- Trockenlaufschutz



317-2090



213-3801



**2**  
Glaskannen  
inklusive



ECO

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ECO	317-2090	4017337 317189
Glaskanne 1,8 Liter	213-3801	4017337 214273
230 V - 50 Hz - 2,0 kW	Ltr <b>Kanne:</b> 2 x 1,8	kg 9
B 205 x T 385 x H 435 mm	2 x 12	

## Getränkespender Modell ISOD 12

- Material: (Gehäuse) Edelstahl,
- (Deckel, Boden) Kunststoff
- Hält bis zu 6 Stunden kalt oder warm
- Komplette isoliert, auch Deckel + Boden
- Mit Ablasshahn
- Zum Lagern sind die Füße nach innen wegklappbar



334-1000



ISOD 12

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ISOD 12	334-1000	4017337 334001
Ø 280 x H 416 mm	Ltr 12	kg 3



39-1000

• Filterpapier für Kaffeemaschinen (1.000 Stück)  
Bestell Nr. 39-1000 **23,00 €**  
(GTIN 4017337339013)





COROLLA 1W



### Kaltgetränke-Dispenser Modell COROLLA 1W und 1G

- Material: (Gehäuse) Polycarbonat, (Tropfblech, Kühlraum) Edelstahl
- Behälter und Deckel sind leicht zu reinigen
- Leistungsstarkes Kompressorkühlsystem
- Digitale Temperatureinstellung- und kontrolle
- Das Paddelsystem verhindert Oxidation und Schaumbildung
- Separater Ein- und Ausschalter für Gerät und Paddelsystem
- Inkl. Ersatzdichtungen
- Isolation: Polyetherpolyole / Treibmittel: HFC-245fa
- HFC-245fa (GWP 1030); 43 g; 0,044 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
- Kältemittel: R290



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>COROLLA 1W</b>	398-1003	4017337 398041
<b>COROLLA 1G</b>	398-1004	4017337 398058
COROLLA 1W (weiß)		COROLLA 1G (gelb)
230 V - 50 Hz - 0,29 kW	230 V - 50 Hz - 0,29 kW	
+3/+8	+3/+8	
22	22	
12	12	
B 230 x T 430 x H 640 mm	B 230 x T 430 x H 640 mm	

### Kaltgetränke-Dispenser Modell COROLLA 2W und 2G

- Material: (Gehäuse) Polycarbonat, (Tropfblech, Kühlraum) Edelstahl
- Behälter und Deckel sind leicht zu reinigen
- Leistungsstarkes Kompressorkühlsystem
- Digitale Temperatureinstellung- und kontrolle
- Das Paddelsystem verhindert Oxidation und Schaumbildung
- Separater Ein- und Ausschalter für Gerät und Paddelsystem
- Inkl. Ersatzdichtungen
- Isolation: Polyetherpolyole / Treibmittel: HFC-245fa
- HFC-245fa (GWP 1030); 86 g; 0,089 t CO<sub>2</sub>-Äquivalent
- Kältemittel: R290



COROLLA 2G



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>COROLLA 2W</b>	398-1012	4017337 398065
<b>COROLLA 2G</b>	398-1014	4017337 398072
COROLLA 2W (weiß)		COROLLA 2G (gelb)
230 V - 50 Hz - 0,37 kW	230 V - 50 Hz - 0,37 kW	
+3/+8	+3/+8	
31	31	
2 x 12	2 x 12	
B 430 x T 430 x H 640 mm	B 430 x T 430 x H 640 mm	





475-1000



THE JUICER EP7000



## Zitruspresse Modell the Juicer EP7000

- Material: Aluminiumguss und Soft-Touch-ABS-Griff, Sieb und Kegel Edelstahl (316), Schüssel Set aus Lebensmittelechtem Tritan
- Professioneller, bürstenloser Induktionsmotor (Industriequalität)
- Leichte Reinigung
- 2 Saftvarianten / samtig mit Fruchtfleisch oder klar
- Presskegel trennt den bitteren Teil der Orange
- Für alle Zitrusfrüchte geeignet
- Tropfstop

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EP7000	475-1000	4017337 055500
B 185 x H 300 mm + Tropfschale 385 mm	7,4 kg	
230 V - 340 W		



zum Download der Preisliste



# EDELSTAHLARTIKEL

**Edelstahl ist leicht zu reinigen, robust und langlebig.  
Daher setzen Gastronomen weltweit Edelstahlprodukte  
in Ihren Großküchen ein.**

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an hochwertigen Edel-  
stahlartikeln für die Gastronomie.

 SARO

**Edelstahl-Reiniger***Modell R 50*

- Inhalt: 400 ml
- Entfettet, schützt und bringt Glanz in einem Arbeitsgang
- Für polierten Edelstahl, Chrom, Kupfer und Aluminium
- Hinterlässt keine fettenden Rückstände
- Sprüht ohne Treibgas mit 100% sauberer Luft



192-1000



R 50



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>R 50</b>			
Ø 67 x H 240 mm	192-1000	0,5 kg	4017337192106

**Edelstahltisch***Modell AMELIE*

- Material: Edelstahl
- Verstärkte Arbeitsfläche, max. Tragfähigkeit: 160 kg
- Höhenverstellbare Ablage, max. Tragfähigkeit: 150 kg
- Höhenverstellbare Schraubfüße (max. 900 mm)
- Standfest



213-2100



AMELIE

**Edelstahltisch 600 / 700 mm Tiefe**

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Edelstahltisch Modell AMELIE</b>			
B 1200 x T 700 x H 860	213-2100	27,5 kg	4017337214259

**Edelstahltisch zerlegbar, mit Unterblatt - 600 mm / 700 mm Tiefe**

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Edelstahltisch zerlegbar, mit Unterblatt - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 850	456-6000	28,1 kg	4017337048922
B 1200 x T 600 x H 850	456-6005	31,5 kg	4017337048939
B 1400 x T 600 x H 850	456-6010	34,6 kg	4017337048946
B 1500 x T 600 x H 850	456-6015	36,7 kg	4017337048953
B 1600 x T 600 x H 850	456-6020	38,7 kg	4017337048960
B 1800 x T 600 x H 850	456-6025	43,5 kg	4017337048977
B 2000 x T 600 x H 850	456-6030	47,6 kg	4017337 048984

Lieferung im "Flat-Pack-Karton", leichte Montage, hohe Standfestigkeit

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Edelstahltisch zerlegbar, mit Unterblatt - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	456-7000	24 kg	4017337048991
B 1200 x T 700 x H 850	456-7005	34,6 kg	4017337049004
B 1400 x T 700 x H 850	456-7010	40,1 kg	4017337049011
B 1500 x T 700 x H 850	456-7015	42,2 kg	4017337049028
B 1600 x T 700 x H 850	456-7020	43,2 kg	4017337049035
B 1800 x T 700 x H 850	456-7025	48,8 kg	4017337049042
B 2000 x T 700 x H 850	456-7030	53 kg	4017337049059

Lieferung im "Flat-Pack-Karton", leichte Montage, hohe Standfestigkeit



EDELSTAHLTISCH zerlegbar, mit Unterblatt - 600 mm Tiefe



EDELSTAHLTISCH zerlegbar, mit Unterblatt - 700 mm Tiefe



# Edelstahl

## Tische 600er / 700er / 800er Serie



**Extrakosten:  
pro 10 cm  
Aufkantung  
5 Euro.**



EDELSTAHLTISCH,  
ohne Unterblatt - 600 mm Tiefe



EDELSTAHLTISCH,  
mit Unterblatt - 600 mm Tiefe



EDELSTAHLTISCH,  
ohne Unterblatt - 700 mm Tiefe



EDELSTAHLTISCH,  
mit Unterblatt - 700 mm Tiefe

### Edelstahl Tisch mit und ohne Unterblatt - 600 mm / 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	Trag- last	Traglast Unter- blatt	GTIN
<b>Edelstahl Tisch, ohne Unterblatt - 600 mm Tiefe</b>					
B 600 x T 600 x H 850	600-1000	31 kg	510		4017337049318
B 700 x T 600 x H 850	600-1005	33 kg	480		4017337049325
B 800 x T 600 x H 850	600-1010	34 kg	460		4017337049332
B 1000 x T 600 x H 850	600-1015	38 kg	425		4017337049349
B 1200 x T 600 x H 850	600-1020	42 kg	385		4017337049356
B 1400 x T 600 x H 850	600-1025	45 kg	351		4017337049363
B 1600 x T 600 x H 850	600-1030	49 kg	310		4017337049370
B 1800 x T 600 x H 850	600-1035	52 kg	280		4017337049387
B 2000 x T 600 x H 850	600-1040	56 kg	265		4017337049394
Fest verschweißt, hohe Standfestigkeit / Traglast, justierbare Füße					
<b>Edelstahl Tisch, mit Unterblatt - 600 mm Tiefe</b>					
B 600 x T 600 x H 850	600-1100	33 kg	510	360	4017337049400
B 700 x T 600 x H 850	600-1105	35 kg	480	336	4017337 049417
B 800 x T 600 x H 850	600-1110	37 kg	460	320	4017337049424
B 1000 x T 600 x H 850	600-1115	42 kg	425	300	4017337049431
B 1200 x T 600 x H 850	600-1120	46 kg	385	270	4017337049448
B 1400 x T 600 x H 850	600-1125	51 kg	351	245	4017337049455
B 1600 x T 600 x H 850	600-1130	56 kg	310	217	4017337049462
B 1800 x T 600 x H 850	600-1135	60 kg	280	203	4017337049479
B 2000 x T 600 x H 850	600-1140	65 kg	265	180	4017337049486
Fest verschweißt, hohe Standfestigkeit / Traglast, justierbare Füße, Stauraum durch Unterblatt					
<b>Edelstahl Tisch, ohne Unterblatt - 700 mm Tiefe</b>					
B 600 x T 700 x H 850	700-1000	31 kg	510		4017337046300
B 700 x T 700 x H 850	700-1005	33 kg	500		4017337046317
B 800 x T 700 x H 850	700-1010	34 kg	470		4017337046324
B 1000 x T 700 x H 850	700-1015	38 kg	430		4017337046331
B 1200 x T 700 x H 850	700-1020	42 kg	400		4017337046348
B 1400 x T 700 x H 850	700-1025	45 kg	355		4017337046355
B 1600 x T 700 x H 850	700-1030	49 kg	314		4017337046362
B 1800 x T 700 x H 850	700-1035	52 kg	290		4017337046379
B 2000 x T 700 x H 850	700-1040	56 kg	270		4017337046386
Fest verschweißt, hohe Standfestigkeit / Traglast, justierbare Füße					
<b>Edelstahl Tisch, mit Unterblatt - 700 mm Tiefe</b>					
B 600 x T 700 x H 850	700-1100	33 kg	510	364	4017337046393
B 700 x T 700 x H 850	700-1105	35 kg	500	353	4017337046409
B 800 x T 700 x H 850	700-1110	37 kg	470	339	4017337046416
B 1000 x T 700 x H 850	700-1115	42 kg	430	311	4017337046423
B 1200 x T 700 x H 850	700-1120	46 kg	400	280	4017337046430
B 1400 x T 700 x H 850	700-1125	51 kg	355	250	4017337046447
B 1600 x T 700 x H 850	700-1130	56 kg	314	226	4017337046454
B 1800 x T 700 x H 850	700-1135	60 kg	290	200	4017337046461
B 2000 x T 700 x H 850	700-1140	65 kg	270	190	4017337046478
Fest verschweißt, hohe Standfestigkeit / Traglast, justierbare Füße, Stauraum durch Unterblatt					

**Räderset für Tische**



- Material: Edelstahl,  
Reifen: Hartgummi
- 4er Set mit 2 x gebremsten und 2 x ungebremsten Rädern



700-5000



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Räderset	700-5000	4017337051250

 Ø 100 mm
  kg 5

**Mobile Arbeitstische**

- Hergestellt aus AISI 430 oder AISI 304 Edelstahl, Dicke 18 mm
- Beine aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- Niedrige Stange und zentraler Querträger (Höhe 200 mm)
- 100 mm Rollen mit verzinktem Gabelkopf, davon zwei mit Bremsen



EDELSTAHLTISCH  
mit einer Ebene



EDELSTAHLTISCH  
mit zwei Ebenen



Ebenen	Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
<b>AISI 430 Edelstahl</b>				
1 Ebene	B 600 x T 600 x H 850	700-7640	29,4 kg	4017337060719
1 Ebene	B 800 x T 600 x H 850	700-7645	32,3 kg	4017337060726
1 Ebene	B 1000 x T 600 x H 850	700-7650	35,1 kg	4017337060733
2 Ebenen	B 600 x T 600 x H 850	700-7655	31,3 kg	4017337060740
2 Ebenen	B 800 x T 600 x H 850	700-7660	34,9 kg	4017337060757
2 Ebenen	B 1000 x T 600 x H 850	700-7665	38,6 kg	4017337060764
<b>AISI 304 Edelstahl</b>				
1 Ebene	B 600 x T 600 x H 850	700-7670	29,4 kg	4017337060771
1 Ebene	B 800 x T 600 x H 850	700-7675	32,3 kg	4017337060788
1 Ebene	B 1000 x T 600 x H 850	700-7680	35,1 kg	4017337060795
2 Ebenen	B 600 x T 600 x H 850	700-7685	31,3 kg	4017337060801
2 Ebenen	B 800 x T 600 x H 850	700-7690	34,9 kg	4017337060818
2 Ebenen	B 1000 x T 600 x H 850	700-7695	38,6 kg	4017337060825



### Maschinenschrank mit Aufkantung und Schiebetüren

- Hergestellt aus AISI 430 oder AISI 304 Edelstahl
- Arbeitsfläche Edelstahl mit 18 mm MDF-Platte
- Schiebetüren ohne Schlüssel
- Ein verstärktes Regal, verstellbar - 3 Positionen
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Gefütterte Rückwand, H 200 x T 20 mm



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
<b>AISI 430 Edelstahl</b>			
B 1000 x T 700 x H 750	700-8000	66 kg	4017337060929
B 1200 x T 700 x H 750	700-8005	71,5 kg	4017337060931
B 1400 x T 700 x H 750	700-8010	78 kg	4017337060948
B 1500 x T 700 x H 750	700-8015	81 kg	4017337060955
B 1600 x T 700 x H 750	700-8020	83,5 kg	4017337060962
B 1800 x T 700 x H 750	700-8025	89,5 kg	4017337060979
B 2000 x T 700 x H 750	700-8030	97 kg	4017337060986
<b>AISI 304 Edelstahl</b>			
B 1000 x T 700 x H 750	700-8035	66 kg	4017337060993
B 1200 x T 700 x H 750	700-8040	71,5 kg	4017337061006
B 1400 x T 700 x H 750	700-8045	78 kg	4017337061013
B 1500 x T 700 x H 750	700-8050	81 kg	4017337061020
B 1600 x T 700 x H 750	700-8055	83,5 kg	4017337061037
B 1800 x T 700 x H 750	700-8060	89,5 kg	4017337061044
B 2000 x T 700 x H 750	700-8065	97kg	4017337061051



### Schneidetisch (mit/ohne Aufkantung)

- Hergestellt aus AISI 430 oder AISI 304 Edelstahl
- Beine aus 40 x 40 mm Rohr mit niedrigen Stangen und Querträger (Höhe 200 mm), mit rutschfesten verstellbaren Edelstahlfüßen
- 100 x 20 mm Spritzschutz, geschlossene Enden
- Weiße HDPE 500 Arbeitsfläche, abnehmbar und reversibel, Dicke: 25 mm
- Inselfisch: Querträger in der Mitte
- Tisch mit Aufkantung: Querträger hinten
- 6 Beine für eine Länge von 2000 mm



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
<b>Inselfisch AISI 430 Edelstahl ohne Aufkantung</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-7100	45 kg	4017337059911
B 1200 x T 700 x H 850	700-7105	49,7 kg	4017337059928
B 1400 x T 700 x H 850	700-7110	54,5 kg	4017337059935
B 1600 x T 700 x H 850	700-7115	59,7 kg	4017337059942
B 1800 x T 700 x H 850	700-7120	64,4 kg	4017337059959
B 2000 x T 700 x H 850	700-7125	69,4 kg	4017337059966
<b>AISI 430 Edelstahl mit Aufkantung</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-7135	46,5 kg	4017337059980
B 1200 x T 700 x H 850	700-7140	51,6 kg	4017337059997
B 1400 x T 700 x H 850	700-7145	56,7 kg	4017337060009
B 1600 x T 700 x H 850	700-7150	62,2 kg	4017337060016
B 1800 x T 700 x H 850	700-7155	67,2 kg	4017337060023
B 2000 x T 700 x H 850	700-7160	72,5 kg	4017337060030





Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
<b>AISI 304 Edelstahl ohne Aufkantung</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-7000	45 kg	4017337055517
B 1200 x T 700 x H 850	700-7005	49,7 kg	4017337055548
B 1400 x T 700 x H 850	700-7010	54,5 kg	4017337055524
B 1600 x T 700 x H 850	700-7015	59,7 kg	4017337505555
B 1800 x T 700 x H 850	700-7020	64,4 kg	4017337055562
B 2000 x T 700 x H 850	700-7025	69,4 kg	4017337055579
<b>AISI 304 Edelstahl mit Aufkantung</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-7035	46,5 kg	4017337059843
B 1200 x T 700 x H 850	700-7040	51,6 kg	4017337059850
B 1400 x T 700 x H 850	700-7045	56,7 kg	4017337059867
B 1600 x T 700 x H 850	700-7050	62,2 kg	4017337059874
B 1800 x T 700 x H 850	700-7055	67,2 kg	4017337059881
B 2000 x T 700 x H 850	700-7060	72,5 kg	4017337059898



### Inselschneidetisch

- Aus Edelstahl AISI 304
- Beine aus 40 x 40 mm Rohr mit niedrigen Stangen und Querträger,
- Mit rutschfesten verstellbaren Füßen
- Weiße HDPE 500 Arbeitsfläche, Dicke 25 mm, reversibel
- Zentraler Edelstahlstreifen, Breite 300 mm



700-7600



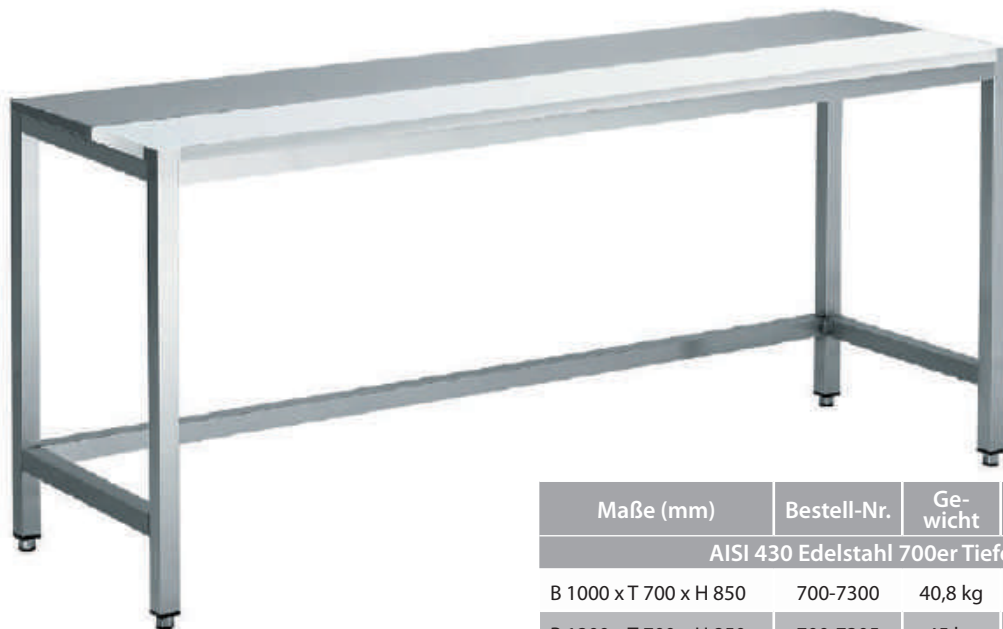
Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
B 1800 x T 1200 x H 850	700-7600	100,5 kg	4017337060436





### Schneidetische mit zwei Oberflächen

- Hergestellt aus AISI 430 Edelstahl oder AISI 304 Edelstahl
- Beine aus 40 x 40 mm Rohr mit niedrigen Stangen und Querträger hinten (Höhe 200 mm), mit rutschfesten verstellbaren Edelstahlfüßen
- Weiße HDPE 500 Arbeitsfläche, abnehmbar und reversibel,
- 500mm Schneidfläche, Dicke 25 mm
- Ab einer Länge von 2000 mm: sechs Beine



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
<b>AISI 430 Edelstahl 700er Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-7300	40,8 kg	4017337055661
B 1200 x T 700 x H 850	700-7305	45 kg	4017337055678
B 1400 x T 700 x H 850	700-7310	48,3 kg	4017337055685
B 1600 x T 700 x H 850	700-7315	52,5 kg	4017337055692
B 1800 x T 700 x H 850	700-7320	55,8 kg	4017337055708
B 2000 x T 700 x H 200	700-7325	63,5 kg	4017337055715
<b>AISI 430 Edelstahl 800er Tiefe</b>			
B 1000 x T 800 x H 850	700-7340	42,8 kg	4017337060351
B 1200 x T 800 x H 850	700-7345	47 kg	4017337060368
B 1400 x T 800 x H 850	700-7350	50,3 kg	4017337060375
B 1600 x T 800 x H 850	700-7355	53,5 kg	4017337060382
B 1800 x T 800 x H 850	700-7360	57,8 kg	4017337060399
B 2000 x T 800 x H 850	700-7365	65,5 kg	4017337060405
<b>AISI 304 Edelstahl 700er Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-7400	40,8 kg	4017337060443
B 1200 x T 700 x H 850	700-7405	45,0 kg	4017337060450
B 1400 x T 700 x H 850	700-7410	48,3 kg	4017337060467
B 1600 x T 700 x H 850	700-7415	52,5 kg	4017337060474
B 1800 x T 700 x H 850	700-7420	55,8 kg	4017337060481
B 2000 x T 700 x H 850	700-7425	63,5 kg	4017337060498
<b>AISI 304 Edelstahl 800er Tiefe</b>			
B 1000 x T 800 x H 850	700-7440	42,8 kg	4017337060528
B 1200 x T 800 x H 850	700-7445	47 kg	4017337060535
B 1400 x T 800 x H 850	700-7450	50,3 kg	4017337060542
B 1600 x T 800 x H 850	700-7455	53,5 kg	4017337060559
B 1800 x T 800 x H 850	700-7460	57,8 kg	4017337060566
B 2000 x T 800 x H 850	700-7465	65,5 kg	4017337060573





**Zerlegetisch mit Hackblock (mit-/ ohne Aufkantung)**

- Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl
- Beine aus 40 x 40 mm Rohr mit niedrigem Querträger (Höhe 200 mm)
- Reversibler weißer HDPE 500 Hackblock, Dicke 100 mm
- Weißes Schneidebrett aus Polyethylen, Dicke 25 mm
- Sechs Beine auf rutschfesten, verstellbaren Edelstahlfüßen
- Inselmodelle: niedriger Querträger in der Mitte
- Modelle mit Rückwand: niedriger Querträger hinten und Rückwand, 100 x 20 mm, an den Enden geschlossen



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
<b>AISI 304 Edelstahl ohne Aufkantung, 500er Breite Hackblock 500 x 500 x 100 mm</b>			
B 1000 x T 500 x H 850	700-7700	58,55 kg	4017337060092
B 1200 x T 500 x H 850	700-7705	62,55 kg	4017337060108
B 1500 x T 500 x H 850	700-7710	67,6 kg	4017337060115
<b>AISI 304 Edelstahl ohne Aufkantung, 600er Breite Hackblock 600 x 600 x 100 mm</b>			
B 1200 x T 600 x H 850	700-7715	65,7 kg	4017337060122
B 1500 x T 600 x H 850	700-7720	82,3 kg	4017337060139
B 1800 x T 600 x H 850	700-7725	88,9 kg	4017337060146
<b>AISI 304 Edelstahl mit Aufkantung, 500er Breite Hackblock 500 x 500 x 100 mm, links</b>			
B 1000 x T 500 x H 850	700-7730	58,75 kg	4017337060153
B 1200 x T 500 x H 850	700-7735	62,75 kg	4017337060160
B 1500 x T 500 x H 850	700-7740	68,4 kg	4017337060177
<b>AISI 304 Edelstahl mit Aufkantung, 600er Breite Hackblock 600 x 600 x 100 mm, links</b>			
B 1200 x T 600 x H 850	700-7745	67 kg	4017337060184
B 1500 x T 600 x H 850	700-7750	83,8 kg	4017337060191
B 1800 x T 600 x H 850	700-7755	90,8 kg	4017337060207
<b>AISI 304 Edelstahl mit Aufkantung, 500er Breite Hackblock 500 x 500 x 100 mm, rechts</b>			
B 1000 x T 500 x H 850	700-7760	58,75 kg	4017337060214
B 1200 x T 500 x H 850	700-7765	62,75 kg	4017337060221
B 1500 x T 500 x H 850	700-7770	68,4 kg	4017337060238
<b>AISI 304 Edelstahl mit Aufkantung, 600er Breite Hackblock 600 x 600 x 100 mm, rechts</b>			
B 1200 x T 600 x H 850	700-7775	67 kg	4017337060245
B 1500 x T 600 x H 850	700-7780	83,8 kg	4017337060252
B 1800 x T 600 x H 850	700-7785	90,8 kg	4017337060269





### Fleischschneidetische

- Hergestellt aus AISI 430 oder AISI 304 Edelstahl
- Beine aus 40 x 40 mm Rohr mit niedrigen Stangen und Querträger (Höhe 200 mm), mit verstellbaren Edelstahlfüßen
- Beine mit 45° Blecheckenplatten verstärkt
- Weiße HDPE 500 Arbeitsfläche, Dicke 40 mm, reversibel
- Standardmäßig: Inselfisch, Tiefe 700 mm

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
<b>AISI 430 Edelstahl 700er Tiefe</b>			
B 1200 x T 700 x H 850	700-7500	62,8 kg	4017337060603
B 1400 x T 700 x H 850	700-7505	69,6 kg	4017337060610
B 1600 x T 700 x H 850	700-7510	76,9 kg	4017337060627
B 1800 x T 700 x H 850	700-7515	83,7 kg	4017337060634
B 2000 x T 700 x H 850	700-7520	93,8 kg	4017337060641
<b>AISI 430 Edelstahl 800er Tiefe</b>			
B 1200 x T 700 x H 850	700-7525	62,8 kg	4017337060658
B 1400 x T 700 x H 850	700-7530	69,6 kg	4017337060665
B 1600 x T 700 x H 850	700-7535	76,9 kg	4017337060672
B 1800 x T 700 x H 850	700-7540	83,7 kg	4017337060689
B 2000 x T 700 x H 850	700-7545	93,8 kg	4017337060696



### Hackblöcke mit Edelstahlrahmen

- Beine aus 40 x 40 mm AISI 430 oder AISI 304 Edelstahlrohr mit niedrigen Stangen und Querträger (Höhe 200 mm), mit rutschfesten verstellbaren Edelstahlfüßen
- Polyethylen-Schneidblöcke: reversibler weißer HDPE 500-Block, Dicke 100 oder 150 mm
- Sechs Beine ab einer Länge von 1200 mm



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
<b>AISI 430 Edelstahl</b>			
<i>Tisch:</i> B 500 x T 500 x H 850 <i>Block:</i> B 500 x T 500 x H 100	700-7220	47 kg	4017337060276
<i>Tisch:</i> B 600 x T 600 x H 850 <i>Block:</i> B 600 x T 600 x H 100	700-7225	59,5 kg	4017337060283
<i>Tisch:</i> B 600 x T 600 x H 850 <i>Block:</i> B 600 x T 600 x H 150	700-7230	77 kg	4017337060290
<i>Tisch:</i> B 1200 x T 500 x H 850 <i>Block:</i> B 1200 x T 500 x H 100	700-7235	115,4 kg	4017337060306
<b>AISI 304 Edelstahl</b>			
<i>Tisch:</i> B 500 x T 500 x H 850 <i>Block:</i> B 500 x T 500 x H 100	700-7200	47 kg	4017337055647
<i>Tisch:</i> B 600 x T 600 x H 850 <i>Block:</i> B 600 x T 600 x H 100	700-7205	59,5 kg	4017337055654
<i>Tisch:</i> B 600 x T 600 x H 850 <i>Block:</i> B 600 x T 600 x H 150	700-7210	77 kg	4017337060313
<i>Tisch:</i> B 1200 x T 500 x H 850 <i>Block:</i> B 1200 x T 500 x H 100	700-7215	115,4 kg	4017337060320





## Auspack- / Entleerungstische mit 2 Oberflächen

- Hergestellt aus AISI 304
- Mit 4 Abflusskanten und rautenförmigen Boden für Entwässerung und Abfallentsorgung
- Edelstahl GN1/1-100 Ablaufschale
- Verstellbare Edelstahlfüße
- Arbeitsfläche bestehend aus einem abnehmbarem Edelstahlgitter und einer weissen HDPE 500
- Polethylenplatte halb / halb (300 + 300 mm oder 350 + 350 mm)
- Dicke 25mm

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
B 1200 x T 600 x H 850	700-7605	46 kg	4017337060054
B 1200 x T 700 x H 850	700-7610	49 kg	4017337060061
B 1400 x T 600 x H 850	700-7615	50 kg	4017337060078
B 1400 x T 700 x H 850	700-7620	53,25 kg	4017337060085



## Fülltisch

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304
- 25 x 25 mm Rohrstruktur
- Gerade Kanten mit einer Höhe von 90 mm und rautenförmigem Boden zum Ablassen des Abflusses in die Tropfschale aus Edelstahl (GN1 / 1-100)
- Zwei abnehmbare perforierte Edelstahlplatten
- Zwei höhenverstellbare Füße aus Edelstahl, zwei Räder mit Bremse (Durchmesser: 125 mm, Gummi)

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
B 1200 x T 700 x H 900	700-7625	45,5 kg	4017337060832
B 1400 x T 700 x H 900	700-7630	49 kg	4017337060849
B 1600 x T 700 x H 900	700-7635	53 kg	4017337060856



700-7625



700-7630



700-7635



## Fisch-Präsentationstisch

### Modell MODP 1100 und MODP 200

- Präsentationsmodul auf Rädern für Fisch
- Hergestellt aus Edelstahl 304
- Perforierte Bodengitter mit Auslauf links
- 4 Räder mit Gabelkopf Ø125 aus Edelstahl, davon 2 mit Bremsen
- Höhe von 750 bis 1200mm



498-1000



498-1010



Modell	Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	GTIN
MODP 1100	B 1200 x T 1100 x H 750 / 1200	498-1000	55 kg	4017337060870
MODP 2200	B 2200 x T 1100 x H 750 / 1200	498-1010	95 kg	4017337060887

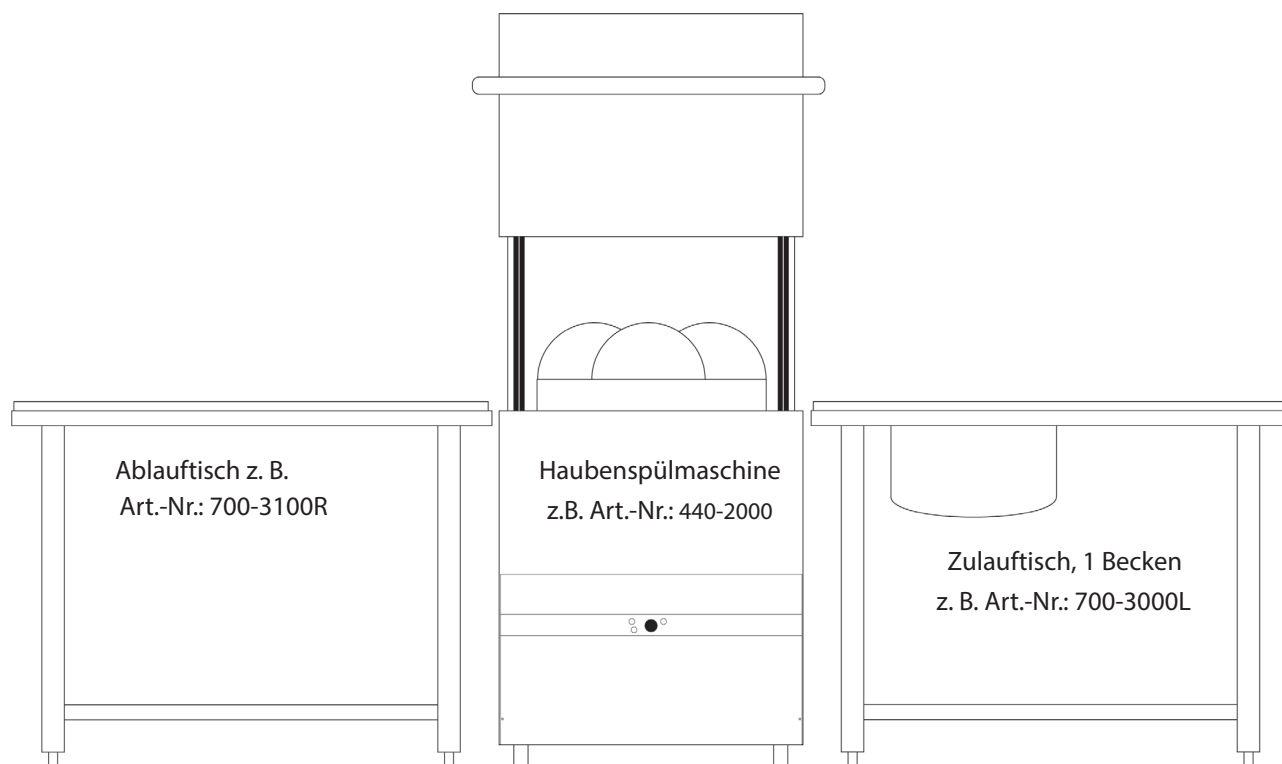




### Zu - und Ablauftische

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Zulauftisch für Spülmaschine links, 1 Becken B 500 x T 400 mm</b>			
B 1200 x T 821 x H 786	700-3000L	56 kg	4017337046928
B 1600 x T 821 x H 786	700-3005L	66 kg	4017337046942
Ideale Ergänzung zu Haubenspülmaschinen, Führung für Spülkörbe, mit Aufkantung			
<b>Zulauftisch für Spülmaschine rechts, 1 Becken B 500 x T 400 mm</b>			
B 1200 x T 821 x H 786	700-3000R	56 kg	4017337046935
B 1400 x T 821 x H 786	700-3005R	66 kg	4017337046959
Ideale Ergänzung zu Haubenspülmaschinen, Führung für Spülkörbe, mit Aufkantung			
<b>Ablauftisch für Spülmaschine links</b>			
B 1200 x T 625 x H 786	700-3100L	49 kg	4017337046966
B 1600 x T 625 x H 786	700-3105L	59 kg	4017337047000
Ideale Ergänzung zu Haubenspülmaschinen, Führung für Spülkörbe, mit Aufkantung			
<b>Ablauftisch für Spülmaschine rechts</b>			
B 1200 x T 625 x H 786	700-3100R	49 kg	4017337047017
B 1600 x T 625 x H 786	700-3105R	59 kg	4017337047024
Ideale Ergänzung zu Haubenspülmaschinen, Führung für Spülkörbe, mit Aufkantung			

● Bei den Zu - und Ablauftischen benennt das R oder L wo die Maschine steht.  
 I Z.B. 700-3100R Ablauftisch : Maschine rechts  
 Z.B. 700-3000L Zulauftisch : Maschine links (siehe Bild unten)





### Spültisch - 600 mm Tiefe

- Material: Edelstahl
- Mit Unterblatt
- Mit einem Becken
- Alle Spülblätter der 600- er und 700-er Linie sind aus AISI304



600-2500



SPÜLTISCH 1 Becken



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, mittig - 600 mm Tiefe</b>			
B 700 x T 600 x H 850	600-2500	46 kg	4017337049615

Tiefgezogenes Spülbecken, ohne zusätzliche Ablage, Aufkantung

### Spültische - 600 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 850	600-2505R	52 kg	4017337049639
B 1200 x T 600 x H 850	600-2510R	60 kg	4017337049653
B 1400 x T 600 x H 850	600-2515R	66 kg	4017337049677
B 1600 x T 600 x H 850	600-2520R	71 kg	4017337049691
B 1800 x T 600 x H 850	600-2525R	77 kg	4017337049738
B 2000 x T 600 x H 850	600-2530R	83 kg	4017337 049714

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, links - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 850	600-2505L	52 kg	4017337049622
B 1200 x T 600 x H 850	600-2510L	60 kg	4017337049646
B 1400 x T 600 x H 850	600-2515L	66 kg	4017337049660
B 1600 x T 600 x H 850	600-2520L	71 kg	4017337049684
B 1800 x T 600 x H 850	600-2525L	77 kg	4017337049721
B 2000 x T 600 x H 850	600-2530L	83 kg	4017337049707

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 600 mm Tiefe</b>			
B 1200 x T 600 x H 850	600-2535R	65 kg	4017337049752
B 1400 x T 600 x H 850	600-2540R	71 kg	4017337049776
B 1600 x T 600 x H 850	600-2545R	76 kg	4017337049790
B 1800 x T 600 x H 850	600-2550R	82 kg	4017337049813
B 2000 x T 600 x H 850	600-2555R	88 kg	4017337049837

Tiefgezogene Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, links - 600 mm Tiefe</b>			
B 1200 x T 600 x H 850	600-2535L	65 kg	4017337049745
B 1400 x T 600 x H 850	600-2540L	71 kg	4017337049769
B 1600 x T 600 x H 850	600-2545L	76 kg	4017337049783
B 1800 x T 600 x H 850	600-2550L	82 kg	4017337049806
B 2000 x T 600 x H 850	600-2555L	88 kg	4017337049820

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung



SPÜLTISCH 1 Becken, rechts



SPÜLTISCH 2 Becken, rechts





SPÜLTISCH 1 Becken



### Spültisch - 700 mm Tiefe

- Material: Edelstahl
- Mit Unterblatt
- Mit einem Becken



700-2500

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, mittig - 700 mm Tiefe</b>			
B 700 x T 700 x H 850	700-2500	46 kg	4017337046607
Tiefgezogenes Spülbecken, ohne zusätzliche Ablage, Aufkantung			

### Spültische - 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2505R	52 kg	4017337052349
B 1200 x T 700 x H 850	700-2510R	60 kg	4017337046621
B 1400 x T 700 x H 850	700-2515R	66 kg	4017337046645
B 1600 x T 700 x H 850	700-2520R	71 kg	4017337046690
B 1800 x T 700 x H 850	700-2525R	77 kg	4017337046706
B 2000 x T 700 x H 850	700-2530R	83 kg	4017337046713

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2505L	52 kg	4017337046614
B 1200 x T 700 x H 850	700-2510L	60 kg	4017337046638
B 1400 x T 700 x H 850	700-2515L	66 kg	4017337046652
B 1600 x T 700 x H 850	700-2520L	71 kg	4017337046669
B 1800 x T 700 x H 850	700-2525L	77 kg	4017337046676
B 2000 x T 700 x H 850	700-2530L	83 kg	4017337046683

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 700 mm Tiefe</b>			
B 1200 x T 700 x H 850	700-2535R	65 kg	4017337046720
B 1400 x T 700 x H 850	700-2540R	71 kg	4017337046737
B 1600 x T 700 x H 850	700-2545R	76 kg	4017337046744

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe</b>			
B 1800 x T 700 x H 850	700-2550R	82 kg	4017337046751

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 2 Becken B 600 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe</b>			
B 2000 x T 700 x H 850	700-2555R	88 kg	4017337046768

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, links - 700 mm Tiefe</b>			
B 1200 x T 700 x H 850	700-2535L	65 kg	4017337046775
B 1400 x T 700 x H 850	700-2540L	71 kg	4017337046782
B 1600 x T 700 x H 850	700-2545L	76 kg	4017337046799

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe</b>			
B 1800 x T 700 x H 850	700-2550L	82 kg	4017337046805

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 2 Becken B 600 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe</b>			
B 2000 x T 700 x H 850	700-2555L	88 kg	4017337046812

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung



SPÜLTISCH 1 Becken, rechts



SPÜLTISCH 2 Becken, rechts





### Spülcenter - 600 mm / 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spülcenter mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 600 mm Tiefe</b>			
B 1200 x T 600 x H 850	600-2600R	55 kg	4017337049851
B 1400 x T 600 x H 850	600-2605R	60 kg	4017337049875

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, links - 600 mm Tiefe</b>			
B 1200 x T 600 x H 850	600-2600L	55 kg	4017337049844
B 1400 x T 600 x H 850	600-2605L	60 kg	4017337049868

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 600 mm Tiefe</b>			
B 1600 x T 600 x H 850	600-2610R	55 kg	4017337049899
B 1800 x T 600 x H 850	600-2615R	60 kg	4017337049912
B 2000 x T 600 x H 850	600-2620R	75 kg	4017337049936

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, links - 600 mm Tiefe</b>			
B 1600 x T 600 x H 850	600-2610L	55 kg	4017337049882
B 1800 x T 600 x H 850	600-2615L	60 kg	4017337049905
B 2000 x T 600 x H 850	600-2620L	75 kg	4017337046867

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe</b>			
B 1200 x T 700 x H 850	700-2600R	55 kg	4017337046874
B 1400 x T 700 x H 850	700-2605R	60 kg	4017337046881

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe</b>			
B 1200 x T 700 x H 850	700-2600L	55 kg	4017337046829
B 1400 x T 700 x H 850	700-2605L	60 kg	4017337046836

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 2 Becken B 500 x T 500 mm ,rechts - 700 mm Tiefe</b>			
B 1600 x T 700 x H 850	700-2610R	71 kg	4017337046898
B 1800 x T 700 x H 850	700-2615R	77 kg	4017337046904

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 2 Becken B 600 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe</b>			
B 2000 x T 700 x H 850	700-2620R	82 kg	4017337046911

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 2 Becken B 500 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe</b>			
B 1600 x T 700 x H 850	700-2610L	71 kg	4017337046843
B 1800 x T 700 x H 850	700-2615L	77 kg	4017337046850

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

<b>Spülcenter mit 2 Becken B 600 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe</b>			
B 2000 x T 700 x H 850	700-2620L	82 kg	4017337046867

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung



SPÜLCENTER 1 Becken, links



SPÜLCENTER 2 Becken, rechts



SPÜLCENTER 1 Becken, links



SPÜLCENTER 2 Becken, rechts





### Spülschränke

- Arbeitsfläche mit drei Abflussschutzkanten, vorgebohrtes 32 mm Loch aus Edelstahl AISI 304, am Gehäuse der Einheit angeschweißt
- Edelstahlrahmen + Türe aus AISI 430 Edelstahl
- Gefütterte Rückwand, 100 x 20 mm (Versatz: 100 mm)
- Keine Rückwand für einfachen Zugang für Rohre
- Schiebetüren, die oben an einer Schiene aufgehängt sind, mit Anschlagbegrenzung
- Edelstahlfüße, höhenverstellbar, Durchm. 60 mm
- Lieferung mit Überlaufrohr, Stopfen und U-Biegung



SPÜLSCHRANK 1 Becken, links



### Spülschränke - 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Waschbecken / Abtropffläche	Maße (mm) Spüle	Türen	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Spültisch mit 1 Becken, rechts - 700 mm Tiefe</b>						
B 700 x T 700 x H 850	1 Waschbecken	B 500 x T 500 x H 300	1 klappbar	700-2700	56 kg	4017337061259
B 1200 x T 700 x H 850	1 Waschbecken rechts 1 Abtropffläche links	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2705	73,7 kg	4017337061266
B 1200 x T 700 x H 850	1 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2710	73,7 kg	4017337061273
B 1200 x T 700 x H 850	2 Waschbecken	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2715	78,7 kg	4017337061280
B 1400 x T 700 x H 850	1 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2720	80,3 kg	4017337061297
B 1400 x T 700 x H 850	1 Waschbecken rechts 1 Abtropffläche links	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2725	80,3 kg	4017337061303
B 1400 x T 700 x H 850	2 Waschbecken	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2730	85,3 kg	4017337061310
B 1600 x T 700 x H 850	2 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 400 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2735	92,3 kg	4017337061327
B 1600 x T 700 x H 850	2 Waschbecken rechts 1 Abtropffbecken links	B 400 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2740	92,3 kg	4017337061334
B 1800 x T 700 x H 850	2 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2745	98,9 kg	4017337061341
B 1800 x T 700 x H 850	2 Waschbecken rechts 1 Abtropffläche links	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2750	98,9 kg	4017337061358
B 2000 x T 700 x H 850	2 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2755	106,5 kg	4017337061365
B 2000 x T 700 x H 850	2 Waschbecken rechts 1 Abtropffläche links	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2760	106,5 kg	4017337061372



**Edelstahlschränke, Schiebetür - Tiefe 600 mm / 700 mm Tiefe**

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Edelstahlschrank, Schiebetür - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 850	600-2000	65 kg	4017337049493
B 1200 x T 600 x H 850	600-2005	72 kg	4017337049509
B 1400 x T 600 x H 850	600-2010	80 kg	4017337049516
B 1600 x T 600 x H 850	600-2015	87 kg	4017337049523
B 1800 x T 600 x H 850	600-2020	95 kg	4017337049530
B 2000 x T 600 x H 850	600-2025	105 kg	4017337049547

Mit einem höhenverstellbaren Boden, justierbare Füße, leichtläufige Schiebetüren

<b>Edelstahlschrank, Schiebetür - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2000	65 kg	4017337046485
B 1200 x T 700 x H 850	700-2005	72 kg	4017337046492
B 1400 x T 700 x H 850	700-2010	80 kg	4017337046508
B 1600 x T 700 x H 850	700-2015	87 kg	4017337046515
B 1800 x T 700 x H 850	700-2020	95 kg	4017337046522
B 2000 x T 700 x H 850	700-2025	105 kg	4017337046539

Mit einem höhenverstellbaren Boden, justierbare Füße, leichtläufige Schiebetüren



SCHIEBETÜRSCHRANK



Ausführung mit Aufkantung



700-2200



700-2210



700-2310



700-2320

**Schiebetürenschränk mit Schubladen**  
*mit und ohne Aufkantung*

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Edelstahlschrank, Schiebetür, 2 Schubladen</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2200	77 kg	4017337055746
B 1200 x T 700 x H 850	700-2205	85 kg	4017337055753
<b>Edelstahlschrank, Schiebetür, 2 Schubladen, mit Aufkantung</b>			
B 1000 x T 700 x H 950	700-2300	75 kg	4017337055975
B 1200 x T 700 x H 950	700-2305	83 kg	4017337055982
<b>Edelstahlschrank, Schiebetür, 3 Schubladen</b>			
B 1400 x T 700 x H 850	700-2210	97 kg	4017337055760
B 1600 x T 700 x H 850	700-2215	105 kg	4017337055777
<b>Edelstahlschrank, Schiebetür, 3 Schubladen, mit Aufkantung</b>			
B 1400 x T 700 x H 950	700-2310	95 kg	4017337055999
B 1600 x T 700 x H 950	700-2315	122 kg	4017337056002
<b>Edelstahlschrank, Schiebetür, 4 Schubladen</b>			
B 1800 x T 700 x H 850	700-2220	114,5 kg	4017337055784
B 2000 x T 700 x H 850	700-2225	124 kg	4017337055791
<b>Edelstahlschrank, Schiebetür, 4 Schubladen, mit Aufkantung</b>			
B 1800 x T 700 x H 950	700-2320	116,5 kg	4017337056019
B 2000 x T 700 x H 950	700-2325	124 kg	4017337056026

**Edelstahl-Lagerschränke mit Schiebetüren**

- Hergestellt aus AISI 430 oder AISI 304 Edelstahl
- 2 Schiebetüren
- Optional mit Schloss
- Drei verstellbare Regale, verstärkt über eine Länge von 1100 mm oder mehr
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Höhe 2000 mm mit Flachdach oder 2140 mm mit Schrägdach



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>AISI 430 Edelstahl, Flachdach - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 2000	700-8070	91 kg	4017337061389
B 1200 x T 600 x H 2000	700-8075	104,5 kg	4017337061396
B 1400 x T 600 x H 2000	700-8080	117 kg	4017337061402
B 1600 x T 600 x H 2000	700-8085	130 kg	4017337061419
B 1800 x T 600 x H 2000	700-8090	143 kg	4017337061426
B 2000 x T 600 x H 2000	700-8095	156 kg	4017337061433
<b>AISI 430 Edelstahl, Schrägdach - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 2140	700-8130	91 kg	4017337061501
B 1200 x T 600 x H 2140	700-8135	104,5 kg	4017337061518
B 1400 x T 600 x H 2140	700-8140	117 kg	4017337061525
B 1600 x T 600 x H 2140	700-8145	130 kg	4017337061532
B 1800 x T 600 x H 2140	700-8150	143 kg	4017337061549
B 2000 x T 600 x H 2140	700-8155	156 kg	4017337061556
<b>AISI 304 Edelstahl, Flachdach - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 2000	700-8190	91 kg	4017337061624
B 1200 x T 600 x H 2000	700-8195	104,5 kg	4017337061631
B 1400 x T 600 x H 2000	700-8200	117 kg	4017337061648
B 1600 x T 600 x H 2000	700-8205	130 kg	4017337061655
B 1800 x T 600 x H 2000	700-8210	143 kg	4017337061662
B 2000 x T 600 x H 2000	700-8215	156 kg	4017337061679
<b>AISI 304 Edelstahl, Schrägdach - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 2140	700-8250	91 kg	4017337061747
B 1200 x T 600 x H 2140	700-8255	104,5 kg	4017337061754
B 1400 x T 600 x H 2140	700-8260	117 kg	4017337061761
B 1600 x T 600 x H 2140	700-8265	130 kg	4017337061778
B 1800 x T 600 x H 2140	700-8270	143 kg	4017337061792
B 2000 x T 600 x H 2140	700-8275	156 kg	4017337061808





Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>AISI 430 Edelstahl, Flachdach - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 2000	700-8100	96,5 kg	4017337061440
B 1200 x T 700 x H 2000	700-8105	110 kg	4017337061457
B 1400 x T 700 x H 2000	700-8110	123,5 kg	4017337061464
B 1600 x T 700 x H 2000	700-8115	137 kg	4017337061471
B 1800 x T 700 x H 2000	700-8120	151 kg	4017337061488
B 2000 x T 700 x H 2000	700-8125	165 kg	4017337061495
<b>AISI 430 Edelstahl, Schrägdach - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 2140	700-8160	96,5 kg	4017337061563
B 1200 x T 700 x H 2140	700-8165	110 kg	4017337061570
B 1400 x T 700 x H 2140	700-8170	123,5 kg	4017337061587
B 1600 x T 700 x H 2140	700-8175	137 kg	4017337061594
B 1800 x T 700 x H 2140	700-8180	151 kg	4017337061600
B 2000 x T 700 x H 2140	700-8185	165 kg	4017337061617
<b>AISI 304 Edelstahl, Flachdach - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 2000	700-8220	96,5 kg	4017337061686
B 1200 x T 700 x H 2000	700-8225	110 kg	4017337061693
B 1400 x T 700 x H 2000	700-8230	123,5 kg	4017337061709
B 1600 x T 700 x H 2000	700-8235	137 kg	4017337061716
B 1800 x T 700 x H 2000	700-8240	151 kg	4017337061723
B 2000 x T 700 x H 2000	700-8245	165 kg	4017337061730
<b>AISI 304 Edelstahl, Schrägdach - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 2140	700-8280	96,5 kg	4017337061815
B 1200 x T 700 x H 2140	700-8285	110 kg	4017337061822
B 1400 x T 700 x H 2140	700-8290	123,5 kg	4017337061839
B 1600 x T 700 x H 2140	700-8295	137 kg	4017337061846
B 1800 x T 700 x H 2140	700-8300	151 kg	4017337061853
B 2000 x T 700 x H 2140	700-8305	165 kg	4017337061860



QUALITÄT  
made by **saro**<sup>®</sup>

*Hoher Anspruch für Ihre Zufriedenheit*

*Bester Edelstahl für lange Haltbarkeit*



### Edelstahl-Lagerschränke mit Flügeltüren

- Hergestellt aus AISI 430 oder AISI 304 Edelstahl
- Doppelt verkleidete Flügeltüren
- 3 verstellbare Böden
- Verstellbare Edelstahlfüße
- Höhe 2000mm
- Optional mit Schloß

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>AISI 430 Edelstahl - 600 mm Tiefe</b>			
B 500 x T 600 x H 2000	700-8310	58 kg	4017337061877
B 1000 x T 600 x H 2000	700-8315	98 kg	4017337061884
B 1200 x T 600 x H 2000	700-8320	114,5 kg	4017337061891
<b>AISI 430 Edelstahl - 700 mm Tiefe</b>			
B 500 x T 700 x H 2140	700-8325	62,5 kg	4017337061907
B 1000 x T 700 x H 2140	700-8330	104,5 kg	4017337061914
B 1200 x T 700 x H 2140	700-8335	121 kg	4017337061921
<b>AISI 304 Edelstahl - 600 mm Tiefe</b>			
B 500 x T 600 x H 2000	700-8340	58 kg	4017337061938
B 1000 x T 600 x H 2000	700-8345	98 kg	401733 7061945
B 1200 x T 600 x H 2000	700-8350	114,5 kg	4017337061952
<b>AISI 304 Edelstahl - 700 mm Tiefe</b>			
B 500 x T 700 x H 2140	700-8355	62,5 kg	4017337061969
B 1000 x T 700 x H 2140	700-8360	104,5 kg	4017337061976
B 1200 x T 700 x H 2140	700-8365	121 kg	4017337061983

### Wärmeschränke - 600 mm / 700 mm Tiefe

Unsere Warmhalteschränke sind vollisoliert und verfügen über eine 40 mm starke Außenisolation, sowie eine 30 mm Isolierung der Türen.



WARMHALTESCHRANK



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Wärmeschrank - 600 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 600 x H 850	600-2100	71 kg	4017337049554
B 1200 x T 600 x H 850	600-2105	79 kg	4017337049561
B 1400 x T 600 x H 850	600-2110	87 kg	4017337049578
B 1600 x T 600 x H 850	600-2115	95 kg	4017337049585
B 1800 x T 600 x H 850	600-2120	102 kg	4017337049592
B 2000 x T 600 x H 850	600-2125	111 kg	4017337049608
230 V - 50 Hz - 3 kW, Lüfter 45 W		+30/+90	
<b>Wärmeschrank - 700 mm Tiefe</b>			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2100	77 kg	4017337046546
B 1200 x T 700 x H 850	700-2105	86 kg	4017337046553
B 1400 x T 700 x H 850	700-2110	94 kg	4017337046560
B 1600 x T 700 x H 850	700-2115	102 kg	4017337046577
B 1800 x T 700 x H 850	700-2120	111 kg	4017337046584
B 2000 x T 700 x H 850	700-2125	119 kg	4017337046591
230 V - 50 Hz - 3 kW, Lüfter 45 W		+30/+90	



### Edelstahlhängeschranke - Schiebetüren

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahlhängeschrank - Tiefe 400 mm			
B 1000 x T 400 x H 600	700-4100	39 kg	4017337047062
B 1200 x T 400 x H 600	700-4105	43 kg	4017337047079
B 1400 x T 400 x H 600	700-4110	48 kg	4017337047086
B 1600 x T 400 x H 600	700-4115	53 kg	4017337047093
B 1800 x T 400 x H 600	700-4120	58 kg	4017337047109
B 2000 x T 400 x H 600	700-4125	63 kg	4017337047116

Mit einem höhenverstellbaren Boden, leichtläufige Schiebetüren



### Edelstahlhochschranke



700-4000



700-4005



700-4010

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahlhochschrank mit 3 Böden, schräges Dach			
B 600 x T 500 x H 1975	700-4000	69 kg	4017337047031
Edelstahlhochschrank mit 3 Böden und 2 Flügeltüren			
B 1000 x T 500 x H 1975	700-4005	90 kg	4017337047048
Edelstahlhochschrank mit 3 Böden und 2 Schiebetüren			
B 1000 x T 500 x H 1975	700-4010	95 kg	4017337047055

Mit drei regulierbaren Böden



HOCHSCHRANK



### Tellerwärmeschrank

#### Modell TW 60

- Material: Edelstahl
- 3 Einlegeböden auf Schienen, zum Herausziehen
- Manuelle Temperatureinstellung
- Ermöglicht das Aufwärmen von bis zu 55 Teller
- Für Teller mit max. 29 cm Durchmesser
- 4 Rollen mit Feststellbremse
- Ventilator sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Tiefe (außen) mit Türgriff: 550 mm
- Einlegeböden: B 290 x T 435 mm, Abstand zum nächsten Boden jeweils H 120 mm, Abstand Boden bis 1. Regalboden ebenfalls 120 mm, Abstand letzter Regalboden bis Decke 125 mm



443-1070



TW 60

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TW 60	443-1070	4017337035816

230 V - 50 Hz - 0,8 kW	+35/+85	24
Innen: B 300 x T 436 x H 515 mm	Außen: B 350 x T 530 x H 770 mm	





SYLT 30

### Tellerwärmeschrank Modell SYLT 30



458-1055

- Material: Edelstahl
- 1 Tür (Türanschlag links)
- 2 Böden für je 15 Teller
- Kapazität für 30 Teller mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm
- Einstellbare Temperatur (5 °C - 90 °C)
- Ein-/Ausschalter mit Licht „On“
- Netzkabel mit Schuko-Stecker

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SYLT 30	458-1055	4017337048717
230 V - 50 Hz - 0,4 kW	+5/+90	20
B 400 x T 460 x H 570 mm		



SYLT 60

### Tellerwärmeschrank Modell SYLT 60



458-1060

- Material: Edelstahl
- 1 Tür (Türanschlag rechts)
- 3 Böden für je 20 Teller
- Kapazität für 60 Teller mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm
- Einstellbare Temperatur (5 °C - 90 °C)
- Ein-/Ausschalter mit Licht „On“
- Netzkabel mit Schuko-Stecker

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SYLT 60	458-1060	4017337048724
230 V - 50 Hz - 0,75 kW	+5/+90	27
B 400 x T 460 x H 870 mm		



SYLT 120

### Tellerwärmeschrank Modell SYLT 120



458-1065

- Material: Edelstahl
- 2 Türen
- 3 Böden für je 40 Teller
- Kapazität für 120 Teller mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm
- Einstellbare Temperatur (5 °C - 90 °C)
- Netzkabel
- Ein-/Ausschalter mit Licht „On“
- Netzkabel mit Schuko-Stecker

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SYLT 120	458-1065	4017337048731
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	+5/+90	46,5
B 800 x T 460 x H 870 mm		



### Wärmebrücke

- Material: Edelstahl
- Modelle: 700-4700 / 700-4705 / 700-4710 / 700-4715 / 700-4720: 2 Heizelemente
- Modelle: 700-4725 / 700-4730: 3 Heizelemente
- Ohne Stecker - mit Kabel
- Anschluss durch Elektrofachkraft
- Aufheizzeit ca. 7 Minuten



WÄRMEBRÜCKE



Modell	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	Maße	Anschluss
Wärmebrücke 800 mm	700-4700	4017337047369	16 kg	B 800 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1000 mm	700-4705	4017337047376	19 kg	B 1000 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1200 mm	700-4710	4017337047383	21 kg	B 1200 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1400 mm	700-4715	4017337047390	23 kg	B 1400 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1600 mm	700-4720	4017337047406	25 kg	B 1600 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1800 mm	700-4725	4017337047413	29 kg	B 1800 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 1,2 kW
Wärmebrücke 2000 mm	700-4730	4017337047420	32 kg	B 2000 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 1,2 kW

### Aufsatzborde



AUFSATZBORD

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Aufsatzborde</b>			
B 1000 x T 400 x H 400	700-4300	9kg	4017337047123
B 1200 x T 400 x H 400	700-4305	10kg	4017337047130
B 1400 x T 400 x H 400	700-4310	11kg	4017337047147
B 1600 x T 400 x H 400	700-4315	12 kg	4017337047154
B 1800 x T 400 x H 400	700-4320	13 kg	4017337047161
B 2000 x T 400 x H 400	700-4325	14 kg	4017337047178

Für zusätzliche Ablagefläche auf Arbeitsflächen und Tischen





### Wandborde



WANDBORD

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Wandborde</b>			
B 1000 x T 400 x H 350	700-4500	10 kg	4017337047185
B 1200 x T 400 x H 350	700-4505	11 kg	4017337047192
B 1400 x T 400 x H 350	700-4510	12 kg	4017337047208
B 1600 x T 400 x H 350	700-4515	13 kg	4017337047215

Für Wandmontage, höhenverstellbarer Boden, hohe Traglast

### Wandborde, 2 Borde



WANDBORD, 2 Borde

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Wandborde, 2 Borde</b>			
B 800 x T 400 x H 750	700-4520	15 kg	4017337047222
B 1000 x T 400 x H 750	700-4525	17 kg	4017337047239
B 1200 x T 400 x H 750	700-4530	20 kg	4017337047246
B 1400 x T 400 x H 750	700-4535	21 kg	4017337047260
B 1600 x T 400 x H 750	700-4540	23 kg	4017337047253

Für Wandmontage, höhenverstellbare Böden, hohe Traglast

### Wandborde mit Streben



WANDBORD mit Streben



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Wandborde mit Streben</b>			
B 1000 x T 400 x H 300	700-4600	8 kg	4017337047277
B 1200 x T 400 x H 300	700-4605	9 kg	4017337047284
B 1400 x T 400 x H 300	700-4610	10 kg	4017337047291
B 1600 x T 400 x H 300	700-4615	11 kg	4017337047307

Für Wandmontage, fest verschweißt, hohe Traglast

### Wandborde mit Streben, 2 Borde



WANDBORD mit Streben, 2 Borde



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Wandborde mit Streben, 2 Borde</b>			
B 800 x T 400 x H 420	700-4620	12 kg	4017337047314
B 1000 x T 400 x H 420	700-4625	13 kg	4017337047321
B 1200 x T 400 x H 420	700-4630	15 kg	4017337047338
B 1400 x T 400 x H 420	700-4635	16 kg	4017337047345
B 1600 x T 400 x H 420	700-4640	18 kg	4017337047352

Für Wandmontage, fest verschweißt, hohe Traglast



## Schwerlast-Regal

### Modell GOLIATH 300



- Material: Stahl, verchromt
- Tragfähigkeit bis 500 kg
- Stabile verchromte Ausführung
- Anti-Korrosion-Beschichtung
- Verstellbare Füße
- Gitterstäbeanordnung längs laufend
- Durchmesser der seitlichen Stangen: 25 mm
- Schnelle Montage, ohne Werkzeug
- Abstand der Böden ohne Demontage veränderbar

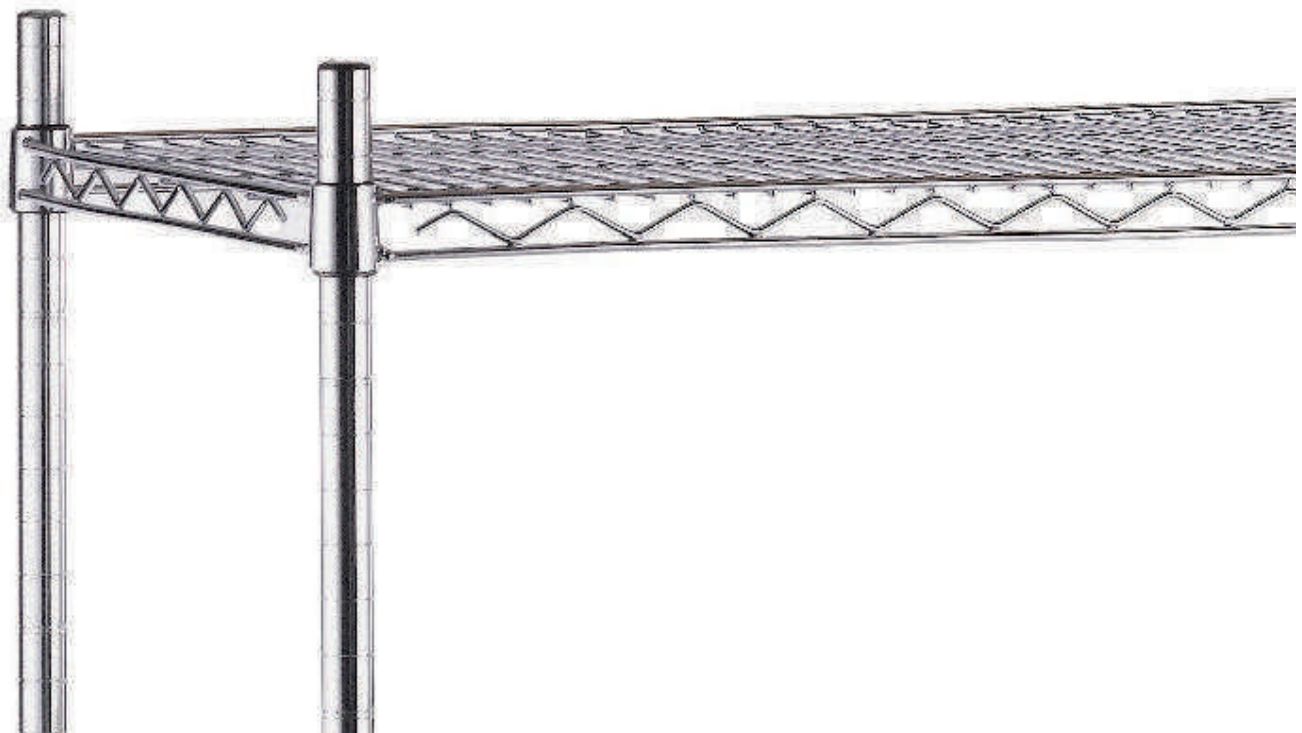


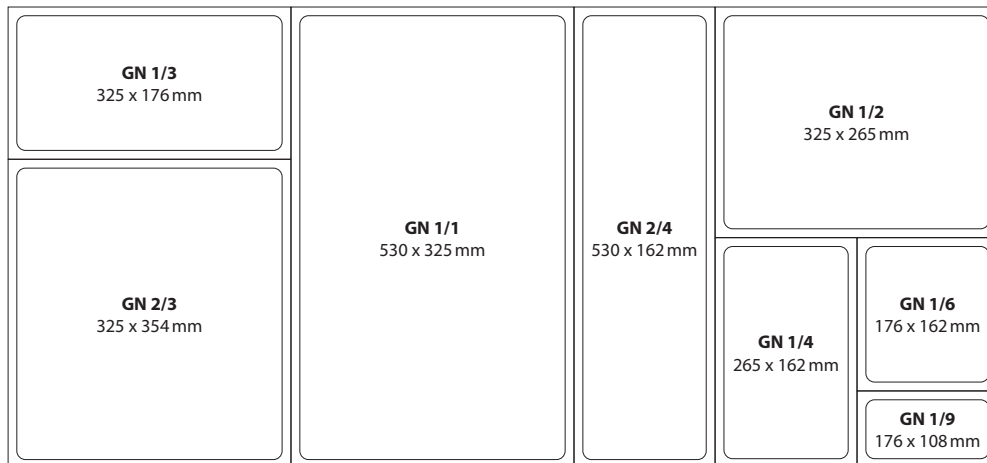
222-1000



GOLIATH 300

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GOLIATH 300	222-1000	4017337222100
 B 910 x T 460 x H 1820 mm	 kg 22	





**Gastronorm-Behälter** sind aus den Gastronomiebetrieben nicht mehr wegzudenken. Sie eignen sich perfekt zum Zubereiten, Lagern oder Erwärmen von Speisen.

Unser Sortiment an GN-Behälter Größen ist genauso vielfältig wie ihre Einsatzmöglichkeiten. Zu allen GN-Behältern finden Sie ein umfassendes Zubehör an Deckeln mit oder ohne Löffelaussparung, sowie Abseihler oder Zwischenstege.

### Gastronormbehälter Edelstahl AISI304

#### Modell TOP LINE

- Material: Edelstahl AISI 304
- Deckel für alle Maße erhältlich, siehe Seite 317
- perforierte Behälter auf Seite 316



TOP LINE 1/1 GN



TOP LINE 2/3 GN



TOP LINE 1/2 GN

Bezeichnung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/1 GN</b>				
1/1 GN Tiefe 200 mm	28,0 Liter	1,28 kg	126-5030T	4017337051403
1/1 GN Tiefe 150 mm	21,0 Liter	1,08 kg	126-5035T	4017337051410
1/1 GN Tiefe 100 mm	14,0 Liter	0,99 kg	126-5040T	4017337051427
1/1 GN Tiefe 65 mm	9,0 Liter	0,87 kg	126-5045T	4017337051434
1/1 GN Tiefe 55 mm	7,5 Liter	0,80 kg	126-5047T	4017337051441
1/1 GN Tiefe 40 mm	5,0 Liter	0,76 kg	126-5050T	4017337051458
1/1 GN Tiefe 20 mm	2,5 Liter	0,66 kg	126-5055T	4017337051465
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 2/3 GN</b>				
2/3 GN Tiefe 200 mm	18,0 Liter	1,28 kg	126-5060T	4017337051472
2/3 GN Tiefe 150 mm	13,0 Liter	1,08 kg	126-5065T	4017337051489
2/3 GN Tiefe 100 mm	9,0 Liter	0,99 kg	126-5070T	4017337051496
2/3 GN Tiefe 65 mm	5,5 Liter	0,87 kg	126-5075T	4017337051502
2/3 GN Tiefe 55 mm	4,9 Liter	0,80 kg	126-5077T	4017337051519
2/3 GN Tiefe 40 mm	3,0 Liter	0,76 kg	126-5080T	4017337051526
2/3 GN Tiefe 20 mm	1,5 Liter	0,66 kg	126-5085T	4017337051533
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/2 GN</b>				
1/2 GN Tiefe 200 mm	12,5 Liter	0,68 kg	126-5090T	4017337051540
1/2 GN Tiefe 150 mm	9,5 Liter	0,61 kg	126-5095T	4017337051557
1/2 GN Tiefe 100 mm	6,5 Liter	0,51 kg	126-5100T	4017337051564
1/2 GN Tiefe 65 mm	4,0 Liter	0,44 kg	126-5105T	4017337051571
1/2 GN Tiefe 55 mm	3,2 Liter	0,42 kg	126-5107T	4017337051588
1/2 GN Tiefe 40 mm	2,0 Liter	0,40 kg	126-5110T	4017337051595
1/2 GN Tiefe 20 mm	1,25 Liter	0,31 kg	126-5115T	4017337051601



## Gastronormbehälter Edelstahl AISI304 Modell TOP LINE

- Material: Edelstahl AISI 304
- Deckel für alle Maße erhältlich, siehe Seite 317
- perforierte Behälter auf Seite 316

Tiefe	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/3 GN</b>				
200 mm	7,8 Liter	0,81 kg	126-5120T	4017337051618
150 mm	5,7 Liter	0,32 kg	126-5125T	4017337051625
100 mm	4,0 Liter	0,40 kg	126-5130T	4017337051632
65 mm	2,5 Liter	0,33 kg	126-5135T	4017337051649
55 mm	1,65 Liter	0,31 kg	126-5137T	4017337051656
40 mm	1,50 Liter	0,29 kg	126-5140T	4017337051663
20 mm	0,75 Liter	0,22 kg	126-5145T	4017337051670
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/4 GN</b>				
200 mm	5,5 Liter	0,81 kg	126-5150T	4017337051687
150 mm	4,0 Liter	0,32 kg	126-5155T	4017337051694
100 mm	2,8 Liter	0,40 kg	126-5160T	4017337051700
65 mm	1,8 Liter	0,33 kg	126-5165T	4017337051717
55 mm	1,1 Liter	0,31 kg	126-5166T	4017337051724
40 mm	1,0 Liter	0,22 kg	126-5167T	4017337051731
20 mm	0,5 Liter	0,22 kg	126-5170T	4017337051748
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/6 GN</b>				
200 mm	3,4 Liter	0,49 kg	126-5175T	4017337051755
150 mm	2,4 Liter	0,36 kg	126-5180T	4017337051762
100 mm	1,6 Liter	0,28 kg	126-5185T	4017337051779
65 mm	1,0 Liter	0,18 kg	126-5190T	4017337051786
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/9 GN</b>				
100 mm	1,0 Liter	0,19 kg	126-5335T	4017337051793
65 mm	0,6 Liter	0,16 kg	126-5340T	4017337051809
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 2/4 GN</b>				
150 mm	9,0 Liter	1,15 kg	126-5615T	4017337127313
100 mm	6,0 Liter	0,75 kg	126-5610T	4017337127320
65 mm	3,8 Liter	0,60 kg	126-5605T	4017337127337
40 mm	2,0 Liter	0,50 kg	126-5600T	4017337127344



TOP LINE 1/3 GN



TOP LINE 1/4 GN



TOP LINE 1/6 GN



TOP LINE 1/9 GN



TOP LINE 2/4 GN





**i** Unsere Top Line Artikel bestehen aus hochwertigem AISI304 Edelstahl und sind für den professionellen Einsatz konzipiert.

**i** Die 304 Top Line GN Behälter haben mindestens eine Stärke von 0,6 - 0,8 mm !



TOP LINE 1/1 GN perforiert



TOP LINE 1/3 GN perforiert



TOP LINE 2/3 GN perforiert



TOP LINE 1/2 GN perforiert

Tiefe	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/1 GN perforiert</b>				
200 mm	28,0 Liter	1,28 kg	126-5343T	4017337051816
150 mm	21,0 Liter	1,08 kg	126-5344T	4017337051823
100 mm	14,0 Liter	0,99 kg	126-5345T	4017337051830
65 mm	9,0 Liter	0,87 kg	126-5350T	4017337051847
40 mm	5,0 Liter	0,76 kg	126-5355T	4017337051854
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/3 GN perforiert</b>				
200 mm	7,8 Liter	0,49 kg	126-5389T	4017337051991
150 mm	5,7 Liter	0,36 kg	126-5388T	4017337051984
100 mm	4,0 Liter	0,28 kg	126-5387T	4017337051977
65 mm	2,5 Liter	0,18 kg	126-5386T	4017337051960
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 2/3 GN perforiert</b>				
200 mm	18,0 Liter	0,49 kg	126-5357T	4017337051861
150 mm	13,0 Liter	0,36 kg	126-5359T	4017337051878
100 mm	9,0 Liter	0,28 kg	126-5360T	4017337051885
65 mm	5,5 Liter	0,18 kg	126-5365T	4017337051892
40 mm	3,0 Liter	0,28 kg	126-5370T	4017337051908
<b>TOP LINE Gastronormbehälter 1/2 GN perforiert</b>				
200 mm	12,5 Liter	0,68 kg	126-5372T	4017337051915
150 mm	9,5 Liter	0,61 kg	126-5374T	4017337051922
100 mm	6,5 Liter	0,51 kg	126-5375T	4017337051939
65 mm	4,0 Liter	0,44 kg	126-5380T	4017337051946
40 mm	2,0 Liter	0,40 kg	126-5385T	4017337051953





**Gastronormdeckel Edelstahl AISI304**  
*Modell TOP LINE*



Deckel ohne Löffelaussparung



Deckel mit Löffelaussparung



Deckel mit Dichtung



Zwischensteg

GN-Maß	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
<b>TOP LINE Gastronormdeckel - ohne Löffelaussparung</b>			
1/1 GN	0,97 kg	126-5390T	4017337052004
2/3 GN	0,57 kg	126-5395T	4017337052011
1/2 GN	0,49 kg	126-5400T	4017337052035
1/3 GN	0,33 kg	126-5405T	4017337052042
1/4 GN	0,24 kg	126-5410T	4017337052059
1/6 GN	0,16 kg	126-5415T	4017337052066
1/9 GN	0,11 kg	126-5420T	4017337052073
2/4 GN	0,41 kg	126-5396T	4017337052028
<b>TOP LINE Gastronormdeckel - mit Löffelaussparung</b>			
1/1 GN	0,69 kg	126-5425T	4017337052080
2/3 GN	0,56 kg	126-5430T	4017337052097
1/2 GN	0,48 kg	126-5435T	4017337052103
1/3 GN	0,32 kg	126-5440T	4017337052110
1/4 GN	0,23 kg	126-5445T	4017337052127
1/6 GN	0,15 kg	126-5450T	4017337052134
1/9 GN	0,10 kg	126-5455T	4017337052141
2/4 GN	0,41 kg	126-5421T	4017337063697
<b>TOP LINE Gastronormdeckel - mit Dichtung</b>			
1/1 GN	0,94 kg	126-5545T	4017337052158
2/3 GN	0,66 kg	126-5565T	4017337052196
1/2 GN	0,42 kg	126-5550T	4017337052165
1/3 GN	0,29 kg	126-5555T	4017337052172
1/4 GN	0,22 kg	126-5560T	4017337052189
1/6 GN	0,20 kg	126-5566T	4017337052202
2/4 GN	0,47 kg	126-5540T	4017337063703
<b>TOP LINE Zwischensteg</b>			
1/2 GN	0,11 kg	126-5515	4017337265565
1/1 GN	0,16 kg	126-5520	4017337265572





## Gastronormbehälter Edelstahl 201 Modell BUDGET LINE

- Material: Edelstahl 201
- Deckel für alle erhältlich, siehe Seite 320
- perforierte GN - Behälter auf Seite 319



BUDGET LINE 1/1 GN



BUDGET LINE 2/3 GN



BUDGET LINE 1/2 GN



BUDGET LINE 1/3 GN



BUDGET LINE 1/4 GN

Tiefe	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/1 GN</b>				
200 mm	28,0 Liter	1,96 kg	282-9000	4017337050154
150 mm	21,0 Liter	1,73 kg	282-9005	4017337050161
100 mm	14,0 Liter	1,21 kg	282-9010	4017337050178
65 mm	7,5 Liter	1,00 kg	282-9015	4017337050185
40 mm	5,0 Liter	0,86 kg	282-9020	4017337050192
20 mm	2,5 Liter	0,76 kg	282-9025	4017337050208
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 2/3 GN</b>				
200 mm	18,0 Liter	1,44 kg	282-9030	4017337050215
150 mm	13,0 Liter	1,26 kg	282-9035	4017337050222
100 mm	9,0 Liter	0,86 kg	282-9040	4017337050239
65 mm	5,5 Liter	0,69 kg	282-9045	4017337050246
40 mm	4,9 Liter	0,64 kg	282-9050	4017337050253
20 mm	3,0 Liter	0,58 kg	282-9055	4017337050260
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/2 GN</b>				
200 mm	12,5 Liter	1,16 kg	282-9060	4017337050277
150 mm	9,5 Liter	0,98 kg	282-9065	4017337050284
100 mm	6,5 Liter	0,73 kg	282-9070	4017337050291
65 mm	4,0 Liter	0,57 kg	282-9075	4017337050307
40 mm	2,0 Liter	0,50 kg	282-9080	4017337050314
20 mm	1,25 Liter	0,47 kg	282-9085	4017337050321
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/3 GN</b>				
200 mm	7,8 Liter	0,91 kg	282-9090	4017337050338
150 mm	5,7 Liter	0,73 kg	282-9095	4017337050345
100 mm	4,0 Liter	0,52 kg	282-9100	4017337050352
65 mm	2,5 Liter	0,42 kg	282-9105	4017337050369
40 mm	1,5 Liter	0,35 kg	282-9110	4017337050376
20 mm	0,75 Liter	0,29 kg	282-9115	4017337050383
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/4 GN</b>				
200 mm	5,5 Liter	0,70 kg	282-9120	4017337050390
150 mm	4,0 Liter	0,60 kg	282-9125	4017337050406
100 mm	2,8 Liter	0,42 kg	282-9130	4017337050413
65 mm	1,8 Liter	0,30 kg	282-9135	4017337050420
40 mm	1,0 Liter	0,26 kg	282-9140	4017337050437
20 mm	0,5 Liter	0,21 kg	282-9145	4017337050444



**Gastronormbehälter Edelstahl 201**  
*Modell BUDGET LINE*



Tiefe	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/6 GN</b>				
200 mm	3,4 Liter	0,53 kg	282-9150	4017337050451
150 mm	2,4 Liter	0,41 kg	282-9155	4017337050468
100 mm	1,6 Liter	0,30 kg	282-9160	4017337050475
65 mm	1,0 Liter	0,22 kg	282-9165	4017337050482
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/9 GN</b>				
100 mm	1,0 Liter	0,21 kg	282-9170	4017337050499
65 mm	0,6 Liter	0,16 kg	282-9175	4017337050505
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/1 GN perforiert</b>				
100 mm	14,0 Liter	1,13 kg	282-9180	4017337050512
65 mm	9,0 Liter	0,91 kg	282-9185	4017337050529
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 2/3 GN perforiert</b>				
100 mm	9,0 Liter	0,79 kg	282-9190	4017337050536
65 mm	5,5 Liter	0,64 kg	282-9195	4017337050543
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/2 GN perforiert</b>				
100 mm	6,5 Liter	0,68 kg	282-9200	4017337050550
65 mm	4,0 Liter	0,53 kg	282-9205	4017337050567
<b>BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/3 GN perforiert</b>				
100 mm	4,0 Liter	0,52 kg	282-9210	4017337050574
65 mm	2,5 Liter	0,40 kg	282-9215	4017337050581



BUDGET LINE 1/6 GN



BUDGET LINE 1/9 GN



BUDGET LINE 1/1 GN



BUDGET LINE 2/3 GN



BUDGET LINE 1/2 GN perforiert



BUDGET LINE 1/3 GN perforiert



Unsere perforierten Behälter sind ab einer Tiefe von 100 mm seitlich gelocht.



**Gastronormdeckel**  
*Modell BUDGET LINE*



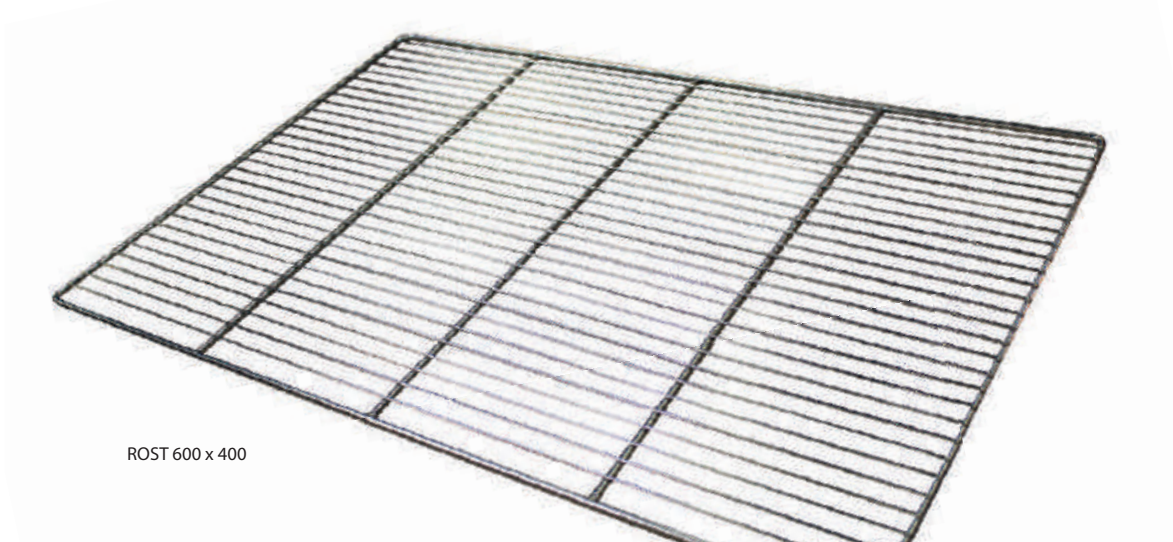
Deckel ohne Löffelaussparung



Deckel mit Dichtung

Tiefe	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
<b>Gastronormdeckel - ohne Löffelaussparung</b>			
1/1 GN	0,97 kg	282-9400	4017337050598
2/3 GN	0,72 kg	282-9405	4017337050604
1/2 GN	0,53 kg	282-9410	4017337050611
1/3 GN	0,36 kg	282-9415	4017337050628
1/4 GN	0,25 kg	282-9420	4017337050635
1/6 GN	0,17 kg	282-9425	4017337050642
1/9 GN	0,11 kg	282-9430	4017337050659
<b>Gastronormdeckel - mit Dichtung</b>			
1/1 GN	0,97 kg	282-9435	4017337050666
1/2 GN	0,53 kg	282-9440	4017337050673
1/3 GN	0,36 kg	282-9445	4017337050680
1/4 GN	0,25 kg	282-9450	4017337050697

**Universelle Roste**



ROST 600 x 400

Bezeichnung	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
<b>Edelstahl Roste</b>			
Rost 1/1	0,60 kg	459-1000	4017337048762
2 Traversen Ø 5 mm / 20 Streben Ø 2 mm			
Rost 600 x 400	0,93 kg	459-1005	4017337048779
3 Traversen Ø 5 mm / 29 Streben Ø 2 mm			
Rost 2/1	2,36 kg	459-1010	4017337048786
2 Traversen Ø 7 mm / 20 Streben Ø 4 mm			





**GN - Behälter Budget Line...  
...für jedermann**

**...für jeden Einsatz**



**BUDGET LINE**



## GESCHIRRSPÜLMASCHINEN, GLÄSERSPÜLMASCHINE



Geschirrspülmaschine  
MARBURG (Art.-Nr.: 440-1010)

Geschirrspülmaschine  
Nürnberg (Art.-Nr.: 440-1015)

Neben der enormen Zeitersparnis punkten unsere modernen Spülmaschinen mit einem minimalen Energie- und Wasserverbrauch. Wer sich etwas mehr Zeit mit der Auswahl der passenden Geschirrspülmaschine nimmt, profitiert von individuellen Einstellungen und smarten Waschprogrammen.

**Spülmaschinen von **saro** - immer eine gute Wahl!**

## Gläserpülmaschine Modell MÜNCHEN

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Doppelwandige Tür, Höhe 270 mm
- Inkl. 2 Glaskörbe, B 350 x T 350 x H 150 mm
- Inkl. 1 Besteckkorb, B 110 x T 110 x H 130 mm
- Druckminderer
- Spülmittelpumpe, Klarspülmittelpumpe
- Max. Glashöhe: ca. 240 mm
- Spüldauer: 120 Sekunden
- Boiler: Inhalt 2,1 Liter, Heizelement: 2,4 kW
- Tank: Inhalt 14 Liter, Heizelement: 2,0 kW



440-1000



MÜNCHEN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MÜNCHEN	440-1000	4017337440016
230 V - 50 Hz - 2,6 kW	32	
B 420 x T 460 x H 600 mm		

## Gläser-/ Geschirrspülmaschine Modell FREIBURG

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Doppelwandige Tür, Höhe 320 mm
- Inkl. 1 Glaskorb, B 400 x T 400 x H 130 mm
- Inkl. 1 Besteckkorb, B 110 x T 110 x H 130 mm
- Inkl. 1 Tellerkorb, B 400 x T 400 x H 110 mm
- Druckminderer
- Spülmittelpumpe, Klarspülmittelpumpe, Laugenpumpe und Schmutzfilter
- Max. Geschirrhöhe: ca. 295 mm
- Max. Glashöhe: ca. 290 mm
- Spüldauer: 120 Sekunden
- Boiler: Inhalt 3,5 Liter, Heizelement: 2,5 kW
- Tank: Inhalt 17 Liter, Heizelement: 2,5 kW



440-1005



FREIBURG



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FREIBURG	440-1005	4017337440023
230 V - 50 Hz - 2,8 kW	43	
B 470 x T 510 x H 710 mm		

## Untergestell für Modell MÜNCHEN, FREIBURG und MARBURG

- Material: Edelstahl
- Modernes Design



440-3500



440-3510



440-3520



UNTERGESTELL



Modell	Bestell Nr.	GTIN
Untergest. MÜNCHEN	440-3500	4017337045334
Untergest. FREIBURG	440-3510	4017337045341
Untergest. MARBURG und NÜRNBERG	440-3520	4017337045358
MÜNCHEN: B 440 x T 440 x H 410	5,5	
FREIBURG: B 480 x T 510 x H 410	5,6	
MARBURG: B 570 x T 570 x H 410	5,9	

### Geschirrpülmaschine

#### Modell **MARBURG** und **MARBURG 400**



440-1010



440-3010



MARBURG

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Doppelwandige Tür, Höhe 360 mm
- Inkl. 1 Glaskorb, B 500 x T 500 x H 100 mm
- Inkl. 1 Besteckkorb, B 110 x T 110 x H 130 mm
- Inkl. 1 Tellerkorb, B 500 x T 500 x H 100 mm
- Druckminderer
- Spülmittelpumpe, Klarspülmittelpumpe, Laugenpumpe und Schmutzfilter
- Max. Geschirrhöhe: ca. 335 mm
- Max. Glashöhe: ca. 325 mm
- Spüldauer: 120 Sekunden
- Boiler: Inhalt 6 Liter, Heizelement: 3,0 kW / 6,0 kW
- Tank: Inhalt 35 Liter Heizelement: 2,8 kW

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>MARBURG</b>	440-1010	4017337440030
<b>MARBURG 400</b>	440-3010	4017337043712

MARBURG	MARBURG 400
230 V - 50 Hz - 3,6 kW	400 V - 50 Hz - 6,6 kW
60	60
<b>Boiler: 6 / Tank: 35</b>	<b>Boiler: 6 / Tank: 35</b>
B 570 x T 600 x H 830 mm	B 570 x T 600 x H 830 mm



### Geschirrpülmaschine mit digitalem Display

#### Modell **NÜRNBERG** und **NÜRNBERG 400**



440-1015



440-3015



NÜRNBERG

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Elektronische Steuerung mit 3 Programmen
- Selbstdiagnose-System
- Doppelwandige Tür, Höhe 360 mm
- Inkl. 1 Glaskorb, B 500 x T 500 x H 100 mm
- Inkl. 1 Besteckkorb, B 110 x T 110 x H 130 mm
- Inkl. 1 Tellerkorb, B 500 x T 500 x H 100 mm
- Druckminderer
- Peristaltik Spülmittel- und Klarspülmittelpumpe, Laugenpumpe und Schmutzfilter
- Max. Geschirrhöhe: ca. 335 mm
- Max. Glashöhe: ca. 325 mm
- Spüldauer: 60 / 120 / 180 Sekunden
- Boiler: Inhalt 6 Liter, Heizelement: 3,0 kW / 6,0 kW
- Tank: Inhalt 35 Liter, Heizelement: 2,8 kW

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>NÜRNBERG</b>	440-1015	4017337440047
<b>NÜRNBERG 400</b>	440-3015	4017337044924

NÜRNBERG	NÜRNBERG 400
230 V - 50 Hz - 3,6 kW	400 V - 50 Hz - 6,6 kW
60	60
<b>Boiler: 6 / Tank: 35</b>	<b>Boiler: 6 / Tank: 35</b>
B 570 x T 600 x H 830 mm	B 570 x T 600 x H 830 mm



## Haubenspülmaschine

### Modell BERLIN und Modell DRESDEN (digital)

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Türhöhe 400 mm
- Wasserdichte IP 44 Waschpumpe
- Spülmittelpumpe, Klarspülerpumpe
- Druckminderer
- Spüldauer: 120 Sekunden (BERLIN)
- Spüldauer: 60 / 120 / 180 Sekunden (DRESDEN)
- Boiler und Tank Thermostat: digital (DRESDEN)
- Max. Geschirrhöhe: ca. 400 mm
- Max. Glas Höhe: ca. 395 mm
- Abmessungen Korb 500 x 500 mm
- Geöffnet haben die Haubenspülmaschinen eine Höhe von 1830 mm
- Modell **BERLIN (440-2000)**: ohne Abwasserpumpe
- Modell **DRESDEN (440-2005)**: inklusive Abwasserpumpe und Schmutzfilter



440-2000



440-2005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BERLIN	440-2000	4017337041978
DRESDEN	440-2005	4017337042005

BERLIN	DRESDEN (digital)
400 V - 50 Hz - 8,6 kW	400 V - 50 Hz - 8,6 kW
Heizelement Boiler: 7,5 kW Heizelement Tank: 6 kW	Heizelement Boiler: 7,5 kW Heizelement Tank: 6 kW
90	111
<b>Boiler: 85 / Tank: 60</b>	<b>Boiler: 85 / Tank: 58</b>
<b>Boiler: 7,4 / Tank: 58</b>	<b>Boiler: 7,4 / Tank: 58</b>
<b>Geschlossen:</b> B 750 x T 880 x H 1390 mm	<b>Geschlossen:</b> B 750 x T 880 x H 1390 mm

## Digitale, doppelwandige Spülmaschine

### Modell HEIDELBERG (digital)

- Doppelwandige Spülmaschine
- Mit digitalem Touch-Display
- Für Teller bis 360mm
- Für Gläser bis 350mm
- Energieeffizient
- Wassersparend durch neuen Tank
- Tankkapazität 9L
- Spüldauer: 60 / 120 / 185 / 480 Sekunden
- Waschprogramme: 4
- Inkl. Abwasser-/Spül- und Klarspülpumpe
- Abmessung Korb: 500 x 500 mm
- Boiler: Heizelement: 6,0 kW
- Tank: Heizelement: 1,5 kW



440-3020



Modell	Bestell Nr.	GTIN
HEIDELBERG	440-3020	4017337063451
400 V - 50 Hz - 6,6 kW	60 / 70	
Heizelement Boiler: 6,0 kW Heizelement Tank: 1,5 kW		
B 590 x T 630 x H 865 mm		

### Haubenspülmaschine doppelwandig Modell FRANKFURT und Modell TRIER (digital)



- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Doppelwandige Haube
- Türhöhe 400 mm
- Wasserdichte IP 44 Waschpumpe
- Spülmittelpumpe, Klarspülerpumpe
- Druckminderer
- Spüldauer: 120 Sekunden (**FRANKFURT**)
- Spüldauer: 60 / 120 / 180 Sekunden (**TRIER**)
- Boiler und Tank Thermostat: digital (**TRIER**)
- Modell **FRANKFURT (440-2100)**: ohne Abwasserpumpe
- Modell **TRIER (440-2105)**: inklusive Abwasserpumpe und Schmutzfilter
- Max. Geschirrhöhe: ca. 400 mm; Max. Glas Höhe: ca. 395 mm
- Abmessungen Korb 500 x 500 mm
- Geöffnet haben die Haubenspülmaschinen eine Höhe von 1830 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>FRANKFURT</b>	440-2100	4017337041978
<b>TRIER</b>	440-2105	4017337042005

FRANKFURT	TRIER (digital)
400 V - 50 Hz - 8,6 kW	400 V - 50 Hz - 8,6 kW
Heizelement Boiler: 7,5 kW Heizelement Tank: 6 kW	Heizelement Boiler: 7,5 kW Heizelement Tank: 6 kW
90	111
<b>Boiler: 85 / Tank: 60</b>	<b>Boiler: 85 / Tank: 58</b>
<b>Boiler: 7,4 / Tank: 58</b>	<b>Boiler: 7,4 / Tank: 58</b>
<b>Geschlossen:</b> B 750 x T 880 x H 1390 mm	<b>Geschlossen:</b> B 750 x T 880 x H 1390 mm



### Zu- und Ablauftische



Maße (mm)	Bestell Nr.	Gewicht	GTIN
<b>Zulaufstisch für Spülmaschine links, 1 Becken</b>			
B 1200 x T 821 x H 786	700-3000L	56 kg	4017337046928
B 1600 x T 821 x H 786	700-3005L	66 kg	4017337046942

<b>Zulaufstisch für Spülmaschine rechts, 1 Becken</b>			
B 1200 x T 821 x H 786	700-3000R	56 kg	4017337046935
B 1400 x T 821 x H 786	700-3005R	66 kg	4017337046959



<b>Ablaufstisch für Spülmaschine links</b>			
B 1200 x T 625 x H 786	700-3100L	49 kg	4017337046966
B 1600 x T 625 x H 786	700-3105L	59 kg	4017337047000

<b>Ablaufstisch für Spülmaschine rechts</b>			
B 1200 x T 625 x H 786	700-3100R	49 kg	4017337047017
B 1600 x T 625 x H 786	700-3105R	59 kg	4017337047024

**Passen perfekt an unsere Haubenspülmaschinen!**



## Topfspülmaschine Modell KÖLN

- Material: Edelstahl AISI304
- Doppelwandig
- Für Körbe bis max 600 x 400 mm
- Einschubhöhe 440mm
- Kapazität: 57L
- Waschzyklen 2/4/6 Minuten
- Inkl. Abwasser/Spül + Klarspülpumpe



440-2500



Modell	Bestell Nr.	GTIN
KÖLN	440-2500	4017337059171

400 V - 50 Hz - 7,1 kW	98
<b>Geschlossen:</b> B 595 x T 730 x H 1340 mm	90 - 105

KÖLN

## Spülmaschinenkorb Modell SK 350, SK 400 und SK 500

- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Farbe: Grau
- Grobmaschiger Boden
- Offene Seitenwände und offene Handgriffe
- Für ein optimales Spülergebnis und schnellere Trocknung
- Für Gläser, Geschirr und Besteck



174-5020



174-5025



174-5030



SK 400

Passen perfekt an unsere  
Haubenspülmaschinen!

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SK 350	174-5020	4017337039005
SK 400	174-5025	4017337039012
SK 500	174-5030	4017337039029



	SK 350	SK 400	SK 500
	0,6	0,8	1,4
<b>Außen:</b>	B 350 x T 350 x H 120 mm	B 400 x T 400 x H 145 mm	B 500 x T 500 x H 174 mm
<b>Innen:</b>	B 320 x T 320 x H 105 mm	B 365 x T 365 x H 125 mm	B 460 x T 4620 x H 150 mm

### Spülmaschinenkorb-Set

#### Modell SK-SET 400 und SK-SET 500

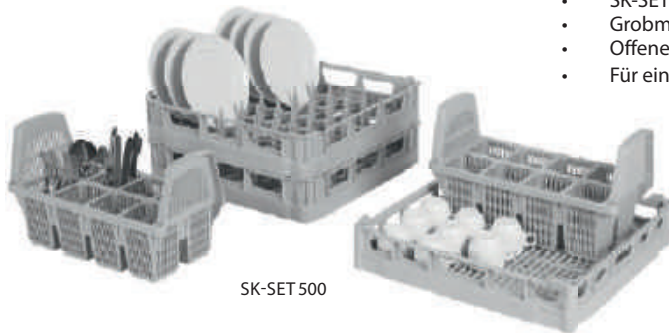
- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Farbe: Grau
- SK-SET 400: 2 Bistrokörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher, 4 Glaseinsatzgestelle
- SK-SET 500: 2 Tellerkörbe, 1 Universalkorb, 2 Besteckkörbe
- Grobmaschiger Boden
- Offene Seitenwände und offene Handgriffe
- Für ein optimales Spülergebnis und schnellere Trocknung



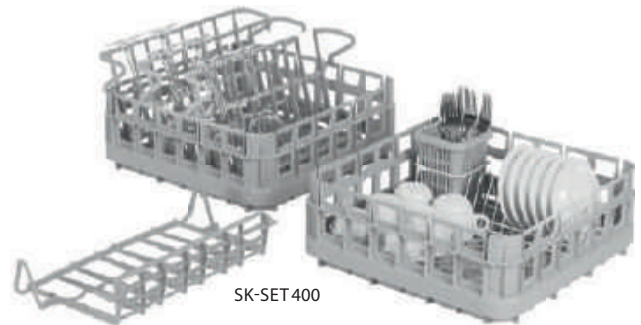
174-5105



174-5100



SK-SET 500



SK-SET 400

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SK-SET 400	174-5105	4017337037858
SK-SET 500	174-5100	4017337037841

SK-SET 400	SK-SET 500
3,2	6,7
B 400 x T 400 x H 145	B 500 x T 500 x H 100



### Spülmaschinenreiniger

#### Modell PRO 100

- Speziell für den Einsatz in professionellen Geschirrspülmaschinen empfohlen
- Eignet sich hervorragend zur Reinigung von Porzellan, Gläsern und Besteck
- Nicht geeignet zur Reinigung von Aluminium und Aluminiumlegierungen



408-2000



PRO 100

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRO 100	408-2000	4017337408030
B 420 x T 460 x H 600 mm	10	10,5



### Klarspüler

#### Modell PRO 200

- Speziell für den Einsatz in professionellen Geschirrspülmaschinen empfohlen
- Sorgt für streifenfreien Glanz, eine schnelle Trocknung des Geschirrs und hinterlässt keine Streifen, Flecken oder Ablagerungen



408-2005



PRO 200

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRO 200	408-2005	4017337408047
B 420 x T 460 x H 600 mm	10	10,5





## Elektrische Gläserpoliermaschine

### Modell GPM-5

- Poliert Gläser innerhalb weniger Sekunden
- Verringerte Glasbruchgefahr im Vergleich zur manuellen Politur
- Gehäuse: Edelstahl, Bürsten: Mikrofaser
- 5 rotierende Bürsten (abnehmbar)
- Heißluftgebläse
- Tragegriffe



175-1600



GPM-5



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GPM-5	175-1600	4017337175321
230 V - 50 Hz - 1,25 kW		17 kg
B 330 x T 300 x H 540 mm		

## Besteckpoliermaschine

### Modell MAGDA

- Material: Edelstahl
- Trocknet, poliert und entfernt nach der Reinigung vollautomatisch Kalkflecken
- Leuchtanzeige für Granulat Wechsel
- Trockenzyklus des Granulats nach Einsatz der Maschine mit automatischer Abschaltung
- Leuchtanzeige für Wechsel der UVC Lampe
- Stundenleistung: 3.000 Stück
- Poliergranulat zusätzlich erhältlich



27-4200



28-3500



MAGDA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MAGDA	27-4200	4017337048502
Granulat für Besteckpolierer (3 kg)	28-3500	4017337049073
230 V - 50 Hz - 0,683 kW		54 kg
B 489 x T 652 x H 412 mm		

**KRISTALLKLARER GLANZ**  
für Gläser und Besteck



FLY IN 20

### Insektenvernichter Modell FLY IN 20

- Material: (Gehäuse:) Edelstahl
- Leistung: 1 x 20 W (E14)
- Gitterspannung: 3000 V
- Wirkfläche: 50 m<sup>2</sup>
- Schutzart: IP20
- Inkl. Kette zum Aufhängen



462-1005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FLY IN 20	462-1005	4017337048809
230 V - 50 Hz - 0,02 kW		2 kg
B 265 x T 125 x H 260 mm		



FLY IN 40

### Insektenvernichter Modell FLY IN 40

- Material: (Gehäuse:) Edelstahl
- Leistung: 2 x 20 W (E14)
- Gitterspannung: 3000 V
- Wirkfläche: 120 m<sup>2</sup>
- Schutzart: IP20
- Inkl. Kette zum Aufhängen



462-1010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FLY IN 40	462-1010	4017337048816
230 V - 50 Hz - 0,04 kW		3,6 kg
B 330 x T 125 x H 260 mm		



GLUE 40

### Insektenvernichter Modell GLUE 40

- Material: (Gehäuse:) Edelstahl
- Leistung: 2 x 20 W (E14)
- Wirkfläche: 120 m<sup>2</sup>
- Schutzart: IP20
- Inkl. Klebefolie und Kette zum Aufhängen



462-1015

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GLUE 40	462-1015	4017337048823
230 V - 50 Hz - 0,04 kW		2 kg
B 330 x T 125 x H 260 mm		



GT 20

### Insektenvernichter Modell GT 20

- Material: Stahlblech, weiß lackiert
- Leistung: 1 x 20 W (E14)
- Wirkfläche: 50 m<sup>2</sup>
- Schutzart: IP20
- Inkl. Klebefolie
- Schädlinge sowie Fliegen, Schnaken, Falter etc.



462-1000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GT 20	462-1000	4017337048793
230 V - 50 Hz - 0,02 kW		4 kg
B 460 x T 172 x H 205 mm		

## Papiertuchspender Modell HTD

- Material: Edelstahl
- Füllstandsanzeige
- Abschließbar
- Robuste Verarbeitung



298-1025



HTD



Modell	Bestell Nr.	GTIN
HTD	298-1025	4017337298136
B 102 x T 280 x H 380		kg 2,7

## Toilettenpapierhalter Modell SPH

- Material: Edelstahl
- Für eine handelsübliche Rolle Haushalts-Toilettenpapier
- Robuste Verarbeitung



298-1030



SPH



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SPH	298-1030	4017337298143
B 125 x T 120 x H 120 mm		kg 1

## Seifenspender Modell SPM

- Material: Edelstahl
- Manuelles Druckknopfsystem
- Tropfstop Pumpmechanismus
- Füllstandsanzeige
- Abschließbar
- Robuste Verarbeitung



298-1040



SPM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SPM	298-1040	4017337298167
B 140 x T 120 x H 120 mm		kg 1,2

## Händetrockner Modell FABIAN

- Material: Edelstahl
- Trocknet die Hände in 10 - 15 Sekunden
- Berührungslose Bedienung (Infrarot-Sensor)
- Luftgeschwindigkeit: 30 m/s
- Luftdüse um 360° drehbar
- Gehäuse extrem stabil (Vandalismussicher)



298-1012



FABIAN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FABIAN	298-1012	4017337298174
230 V - 50 Hz - 2,5 kW		kg 6,4
B 270 x T 200 x H 240 mm		

# Reinigung und Hygiene

## Händetrockner / Papier- / Seifenspender / Föhn



SARMA



### High-Speed Händetrockner Modell SARMA



298-1015

- Material: Kunststoff
- Berührungslose Bedienung
- Trocknet die Hände in 5 - 10 Sekunden
- Luftgeschwindigkeit: 110 m/s
- Trocknet wahlweise mit Warm- oder Kaltluft
- Prozessorgesteuert, mit LED-Display und Beleuchtung
- Hygienefilter, filtert bis zu 99 % der Keime aus dem Luftstrom

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SARMA	298-1015	4017337298129
230 V - 50 Hz - 1,4 kW		10,4 kg
B 300 x T 250 x H 680 mm		



SIROCCO GSX 1800



### Händetrockner Modell SIROCCO GSX 1800



298-1000

- Material: (Gehäuse) schweres Aluminium (gegen mutwillige Zerstörung)
- Berührungslose Bedienung (Infrarot-Sensor)
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Industrie, Sportanlagen
- Preiswert, robust und langlebig

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SIROCCO GSX 1800	298-1000	4017337298105
230 V - 50 Hz - 1,5 kW		4,2 kg
B 240 x T 208 x H 268 mm		



JEREMY



### Haartrockner Modell JEREMY



298-2010

- Material: Kunststoff
- 2 Temperatur- / Lüftungsstufen
- Ein- / Ausschalter
- Bedienung durch Schiebeknopf
- Wandhalterung
- Luftgeschwindigkeit: 14 m/s

Modell	Bestell Nr.	GTIN
JEREMY	298-2010	4017337298198
230 V - 50 Hz - 1,2 kW		0,8 kg
B 97 x T 158 x H 206 mm		



JOSHUA



### Haartrockner Modell JOSHUA



298-2005

- Material: Kunststoff
- 2 Temperatur- / Lüftungsstufen
- Ein- / Ausschalter
- Bedienung durch Schiebeknopf
- Wandhalterung
- Luftgeschwindigkeit: 14 m/s
- Steckdose für Rasierer

Modell	Bestell Nr.	GTIN
JOSHUA	298-2005	4017337298181
230 V - 50 Hz - 1,2 kW		1,5 kg
B 180 x T 91 x H 210 mm		

## Handwaschbecken mit Kniebedienung Modell ROKIA

- Material: Edelstahl
- Beweglicher Hahn
- Mit Rückschlagventil
- Mischventil
- Aufkantung für Wandmontage
- Anschluss an die Wasserleitung - 1/2"
- Siphon im Lieferumfang enthalten



353-1000



ROKIA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ROKIA	353-1000	4017337353309

B 375 x T 310 x H 190 mm	4 kg
--------------------------	------

## Handwaschbecken mit Kniebedienung Modell Justin

- Material: Edelstahl
- Beweglicher Hahn
- Mit Rückschlagventil
- Siphon im Lieferumfang erhalten
- Becken: Edelstahl 304 mit einer Materialdicke von 0,8 mm



353-1007



JUSTIN

Modell	Bestell Nr.	GTIN
JUSTIN	353-1007	4017337062478

B 400 x T 400 x H 240 mm	5,2/5,8 kg
--------------------------	------------

## Handwaschbecken mit Kniebedienung Modell KEVIN

- Material: Edelstahl
- Beweglicher Hahn
- Mit Rückschlagventil
- Mischventil
- Spritzschutz
- Inkl. Seifenspender
- Anschluss an die Wasserleitung - 1/2"
- Siphon im Lieferumfang enthalten



353-1005



KEVIN

Modell	Bestell Nr.	GTIN
KEVIN	353-1005	4017337353316

B 400 x T 340 x H 595 mm	8 kg
--------------------------	------



TEXEL



### Handwasch- / Ausgussbecken

#### Modell *TEXEL*

- Material : Edelstahl
- Runde Edelstahlspüle ø 350 x T 160 mm
- Anschluß ½ Zoll
- Mit Fußventil



458-1070

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TEXEL	458-1070	4017337048748
B 400 x T 400 x H 910 mm		11,5 kg



DANIEL



### Autonomes Handwaschbecken

#### Modell *DANIEL*

- Material: Edelstahl
- Kein Festwasseranschluss nötig!
- Mit 2 Wasservorratsbehältern (15 L Frischwasser- und 15 L Abwasserbehälter)
- Einfache Betätigung durch Fußpumpe
- Inkl. Handtuchspender, Seifenspender und Mülleinwurf
- Fahrbar (zwei Rollen rückseitig)



471-1000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DANIEL	471-1000	4017337054800
B 400 x T 500 x H 1290 mm		17/20 kg



HANNA



### Handwasch- / Ausgussbecken

#### Modell *HANNA*

- Material : Edelstahl
- Mit Mischarmatur und Siphon
- Aufkantung 45 mm
- Abstellrost
- Anschluß ½ Zoll



156-4000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HANNA	156-4000	4017337156016
B 500 x T 600 x H 850 mm		20 kg
Abm. Becken oben: B 330 x T 230 x H 120 mm		Abm. Becken unten: B 400 x T 400 x H 250 mm

## Handwasch- / Ausgussbecken Modell MONA

- Material : Edelstahl
- Mit Mischarmatur und Siphon
- Aufkantung 45 mm
- Abstellrost
- Anschluß ½ Zoll



156-4005



MONA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MONA	156-4005	4017337156023
 B 500 x T 700 x H 850 mm		 21
 <i>Abm. Becken oben:</i> B 330 x T 230 x H 120 mm		
 <i>Abm. Becken unten:</i> B 400 x T 400 x H 250 mm		

# ARMATUREN



Bei uns finden Sie die **richtige** Armatur, mit dem richtigen Handling für Ihre **Bedürfnisse**.

Von Armatur mit Fußpedal bis zur hängenden Brause mit Deckenbefestigung, bei **uns** werden Sie **fündig**.



NICOLE



### Armatur mit Fußpedal - Kaltwasser Set Modell NICOLE

- Schwenkarmatur mit Fußpedal
- Hochdruck geeignet (0,5 - 7 Bar), Wasseranschluss 1/2 "
- 12 L/Min - 3 BAR
- Tischbohrung Ø 21,5 mm
- Anschlussschlauch Fußpedal: 900mm
- Anschlussschlauch Schwenkarmatur: 1300 mm
- Fußpedal mit Befestigungsschrauben
- Ausladung: 300 mm / Standhöhe 250 mm



457-1020

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NICOLE	457-1020	4017337045877

Fußpedal: B 72 x T 235 x H 85 mm  
Armatur: B 35 x T 300 x H 250 mm

1,51



THEA



### Armatur mit Fußpedal - Kalt- / Warmwasser Set Modell THEA

- Schwenkarmatur mit Kalt- / Warmwasser Fußpedal
- Hochdruck geeignet (0,5 - 7 Bar), Wasseranschluss 1/2 "
- 12 L/Min - 3 BAR
- Tischbohrung Ø 21,5 mm
- Anschlussschlauch Fußpedal: 900mm
- Anschlussschlauch Schwenkarmatur: 1300 mm
- Fußpedale mit Befestigungsschrauben
- Ausladung: 300 mm / Standhöhe 250 mm



457-1025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
THEA	457-1025	4017337045884

Fußpedal: B 108 x T 235 x H 85 mm  
Armatur: B 35 x T 300 x H 250 mm

1,15



PAULA



### Einlochbrause mit Dual Jet Shower Modell PAULA

- Federbrause mit 1-Hebel Standarmatur
- Federbrause: 430 mm
- Hochdruck geeignet, Wasseranschlüsse 3/8 "
- Hochwertiges Keramikventil



457-1030

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PAULA	457-1030	4017337049134

B 50 x H 440 x T 240 mm

3,14



ROSA (2M)



### Hängende Brause mit Deckenbefestigung Modell ROSA

- Einhebelbrause mit Aufhängung
- Hochdruckgeeignet, Wasseranschluss 1/2 "
- 13/14 L/Min - 3 BAR
- Zulaufschlauch: 2000 mm
- Wand-Befestigung: 1000 mm
- Flexible Federaufhängung



457-1035



457-1040

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ROSA (2M)	457-1035	4017337049141
ROSA (3M)	457-1040	4017337052417

ROSA (2M) L 2000 mm  
ROSA (3M) L 3000 mm

1,73



## Einloch-Thekenarmatur Modell MANU

- 2-Hebel Standardarmatur für Hochdruck, Wasseranschluss 1/2"
- Tischbohrung Ø 27mm
- Hochwertige Keramik Ventile
- Kurze Betätigungshebel
- Ausladung 230 mm / Standhöhe 310 mm



457-1000



MANU



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MANU	457-1000	4017337045839
B 180 x T 310 x H 280 mm	1,15 kg	

## Einloch-Mischbatterie mit herausziehbarer Armatur Modell SILKE

- 1-Hebel Standardarmatur für Hochdruck, Wasseranschluss 3/8"
- 14 L/Min - 3 BAR
- Tischbohrung Ø 32 mm
- Hochwertige Keramik Ventile
- Ausziehbare Spülbrause
- Mit 2 Funktionen Brause
- Ausziehbar bis max. 1 Meter
- Ausladung 230 mm / Standhöhe 190 mm



457-1005



SILKE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SILKE	457-1005	4017337045846
B 50 x T 190 x H 190 mm	1,93 kg	

## Wasserhähne mit Sensor Modell NEPTUN und POSEIDON

- Mit Infrarotsensor
- **Neptun:** Batteriebetrieben (Empfohlene Verwendung von Lithiumbatterien, Batterien nicht im Lieferumfang enthalten)
- **Poseidon:** 230 V
- Mit Schwenkarm und extra hohem Auslauf (200 mm)
- Fließzeit: 7,5 Sek.
- Sicheres Abschalten nach 5 min Dauerbetrieb
- Automatischer Reinigungsdurchlauf alle 24 Stunden nach letzten Gebrauch
- Seitlicher Hebel



457-1050



457-1055



NEPTUN

POSEIDON

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NEPTUN	457-1050	4017337055159
POSEIDON	457-1055	4017337055166

NEPTUN	POSEIDON
2,1 kg	2,0
4 x 1,5 V (AA)	230 V - 50 Hz - 0,06 kWh





SABINA

### Einloch-Vorspülbrause Modell SABINA

- Einhebel Federbrause
- Hochdruck geeignet, Wasseranschluss 1/2 "
- 12 L/Min - 3 BAR
- Tischbohrung Ø 27mm
- Inkl. Wandhalterung



457-1010



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SABINA	457-1010	4017337045853
B 140 x T 1030 x H 480 mm		kg 4,9



TANJA

### Einloch-Vorspülbrause mit Armatur Modell TANJA

- Einhebel Federbrause
- Hochdruck geeignet, Wasseranschluss 1/2 "
- 12 L/Min - 3 BAR
- S-Form Schwenkauslauf
- Tischbohrung Ø 27mm
- Inkl. Wandhalterung



457-1015



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TANJA	457-1015	4017337045860
B 140 x T 1030 x H 480 mm		kg 4,9



AUTO-DEF

### Automatische Vorspülbrause Modell AUTO-DEF

- Material: Verchromtes Messing + Edelstahl / Kunststoff
- Inkl. Wandhalterung
- Max. Druck: 5 bar
- Durchfluss: 15 L/min
- Wasseranschluss: G3/4"



482-1000



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AUTO DEF	482-1000	4017337057832
B 390 x T 1070 mm		kg 3,8



AUTO-DECEFF1/4-PM

### Automatische Vorspülbrause Modell AUTO-DECEFF1/4-PM

- Material: Verchromtes Messing + Edelstahl / Kunststoff
- Inkl. Wandhalterung
- Max. Druck: 5 bar
- Durchfluss: 15 L/min
- Wasseranschluss: G1/2"



482-1005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AUTO DECEFF1/4-PM	482-1005	4017337057849
B 390 x T 1120 mm		kg 4,8

## Automatische Vorspülbrause mit Hahn Modell AUTO-DCC1/4-PM

- Material: Verchromtes Messing + Edelstahl / Kunststoff
- Inkl. Wandhalterung
- Max. Druck: 5 bar
- Durchfluss: 15 L/min
- Wasseranschluss: G1/2" mit Hahn



482-1010



AUTO-DECEF1/4-PM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AUTO DCC1/4-PM	482-1010	4017337057856
B 390 x T 1120 mm		5,45

## Schlauchhaspel mit Schlauch und Pistole Modell SH10 und SH15

- Material : Haspel: Edelstahl , Schlauch: Gummi
- Pistole: Gummi und Messing
- Maximaler Betriebsdruck: 6 bar
- Schlauchlänge **SH10**: 10 m
- Schlauchlänge **SH15**: 15 m



482-1015



482-1020



Der **Automatik-Schlauchaufroller** mit Rückholfeder, für den Einsatz konzipiert, wo die Verwendung von Heiß- und Kaltwasser vorgesehen ist. Der Schlauchaufroller wickelt den Schlauch bei Überschuss **automatisch** auf.

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SH10	482-1015	4017337059270
SH15	482-1020	4017337059287

B 700 x T 445 x H 180 mm	°C -20/+80
--------------------------	------------





SONJA

MERIT



### Desinfektionsspender weiß mit Sensor *Modell SONJA und Merit*

- Material: Kunststoff
- Sichtfenster für Füllstand
- Aufklappbar für leichtes Befüllen
- 4 x AA Batterie (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tropfpumpenmechanismus
- No-touch sensor System
- 3 Sekundenintervalle
- **Merit** für Flüssigdesinfektion
- **SONJA** für Gel und Seife



298-2100



298-2105

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>Merit</b>	298-2100	4017337054619
<b>SONJA</b>	298-2105	4017337055265

SONJA	MERIT
0,7 / 1,5	0,7 / 1,5
B 140 x T 110 x H 235 mm	B 140 x T 105 x H 235 mm



### Standfüße für Merit oder Sonja

- Material: 700-6705 Edelstahl / 298-2110 Eelstahl und Kunststoff
- 700-6705 : Edelstahlfuß mit Vorbohrungen für den Merit oder Sonja Desinfektionsspender, für aussen geeignet
- 298-2110 besteht aus Edelstahlstange auf runder Stahlplatte und einem Kunststoff Tischgestell, für innen geeignet



700-6705 + 298-2100



298-2110 + 298-2100

Lieferung ohne Desinfektionsspender



700-6705



298-2110

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>EDELSTAHLFUß</b>	700-6705	4017337055302
<b>3 IN 1 STAND</b>	298-2110	4017337055340

EDELSTAHLFUß	3 IN 1 STAND
4 / 5	2,9 / 3,6
B 98 x T 185 x H 1320 mm	B 1186 x T 275 mm



### Desinfektionsspender

#### Modell DIANA und ANTONIA

- Material: Edelstahl
- Batterie (4 x AA) betrieben (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Zur Wandbefestigung (Schrauben)
- Einfaches Nachfüllen
- Abschließbar
- Sichtfenster mit Füllstandsanzeige
- **DIANA:** Edelstahl
- **ANTONIA:** weiß
- Für Gel und Flüssigdesinfektion



471-2000



471-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DIANA	471-2000	4017337054817
ANTONIA	471-2005	4017337054824

B 180 x T 110 x H 520 mm	kg 4,7 / 5
12 V	Ltr 0,8



### Desinfektionsspender

#### Modell HELENA und MELINA

- Material: Edelstahl
- Batterie (4 x AA) betrieben (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Einfaches Nachfüllen
- Abschließbar
- Sichtfenster mit Füllstandsanzeige
- Zur Wandbefestigung (Kleben)
- **HELENA:** Edelstahl
- **MELINA:** Weiß
- Für Gel und Flüssigdesinfektion



471-2100



471-2105

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HELENA	471-2100	4017337054831
MELINA	471-2105	4017337054848

B 180 x T 160 x H 600 mm	kg 4,7 / 5
12 V	Ltr 0,8



### Desinfektionsspender - Standmodell

#### Modell VALERIE und JOSY

- Material: Edelstahl
- Batterie (4 x AA) betrieben (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Standspender
- Einfaches Nachfüllen
- Abschließbar
- Sichtfenster mit Füllstandsanzeige
- **VALERIE:** Edelstahl
- **JOSY:** Weiß
- Für Gel und Flüssigdesinfektion



471-2200



471-2205

Modell	Bestell Nr.	GTIN
VALERIE	471-2200	4017337054855
JOSY	471-2205	4017337054862

B 305 x T 305 x H 1300 mm	kg 9,5 / 10
---------------------------	-------------





CAROLIN

CARLOTTA



### Desinfektionsmittelpender - fahrbar

#### Modell CAROLIN unnd CARLOTTA

- Material: Edelstahl
- Batterie (4 x AA) betrieben (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Standspender mit Rollen (fahrbar)
- Kapazität 800 ml
- CAROLIN: Edelstahl
- CARLOTTA: Weiß
- Für Gel und Flüssigdesinfektion



471-2300



471-2305

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CAROLIN	471-2300	4017337054879
CARLOTTA	471-2305	4017337054886

B 220 x T 280 x H 1300 mm	13 / 15 kg
---------------------------	------------



CAROLINA



### Desinfektionsmittelpender

#### Modell CAROLINA

- Material: Edelstahl
- Armhebelspender mit 1 L Fassungsvermögen
- Batterie (4 x AA) betrieben (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Wandbefestigung
- Einfaches Befüllen
- Kapazität 1000 ml



700-6750

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CAROLINA	700-6750	4017337055272

B 98 x T 185 x H 320 mm	1,6 / 1,8 kg
-------------------------	--------------



NR. 7



### Deso LBM Desinfektions-Reiniger

#### Modell NR.7

- Reinigt kraftvoll und desinfiziert alle feucht abwaschbaren Oberflächen in Gewerbetüchen und Metzgerei in einem Arbeitsgang.
- Bei einer Dosierung von nur 1% (Standard-Dosierung) ist Deso LBM wirksam gegen alle küchenspezifischen Bakterien wie Salmonellen, Staphylokokken, E.-Coli sowie HIV- und HBV-Viren, Pilze und Hefen.
- Erfüllt alle Voraussetzungen für die regelmäßige vorgeschriebene Desinfektions-Reinigung in der Gewerbetüchen.
- Nach den Richtlinien der VAH (DGHM) und DVG klinisch getestet, und durch Gutachten zertifiziert.
- **Nur für den Verkauf in Deutschland**



470-1000

Verwenden Sie Biozide sicher!  
Lesen Sie immer das Etikett und Produktinformationen vor Gebrauch!

Modell	Bestell Nr.	GTIN	Ltr
NR. 7	470-1000	4017337055050	5

**Deso LBM Desinfektions-Reiniger***Modell NR.7 1,0L*

470-1005

- Reinigt kraftvoll und desinfiziert alle feucht abwaschbaren Oberflächen in Gewerbetüchen und Metzgerei in einem Arbeitsgang.
- Bei einer Dosierung von nur 1% (Standard-Dosierung) ist Deso LBM wirksam gegen alle küchenspezifischen Bakterien wie Salmonellen, Staphylokokken, E.-Coli sowie HIV- und HBV-Viren, Pilze und Hefen.
- Erfüllt alle Voraussetzungen für die regelmäßige vorgeschriebene Desinfektions-Reinigung in der Gewerbetüchen.
- Nach den Richtlinien der VAH (DGHM) und DVG klinisch getestet und durch Gutachten zertifiziert.
- Mit praktische Dosierkappe
- **Nur für den Verkauf in Deutschland**



Verwenden Sie Biozide sicher!  
Lesen Sie immer das Etikett und Produktinformationen vor Gebrauch!

Modell	Bestell Nr.	GTIN	
NR. 7 1,0L	470-1005	017337 055067	Ltr 1



NR. 7 1,0L

**DesoFekt Express 60 Sekunden Spray-Desinfektion***Modell NR.11*

470-1003

- Wirkt innerhalb von 60 Sekunden gegen Viren, Pilze und Bakterien
- Sprüh-Desinfektion für Bereiche mit hohen Hygiene-Anforderungen wie Gewerbetüchen, Sonnenstudios, Saunen, Kunden- und Gäste-WC's
- Nach den Richtlinien der VAH (DGHM) klinisch getestet und durch Gutachten zertifiziert
- Nachgewiesene Wirkung gegen küchenspezifische Bakterien und hygienerelevante Keime wie E. Coli, Legionella pneumophila, Staphylococcus aureus, Steplococcus faecalis und Salmonellen
- Auch gegen Schimmelpilze in Feuchträumen wirkt DesoFekt Express
- Besonders empfehlenswert für Acrylglas (Plexiglas)!
- **Nur für den Verkauf in Deutschland**



Verwenden Sie Biozide sicher!  
Lesen Sie immer das Etikett und Produktinformationen vor Gebrauch!

Modell	Bestell Nr.	GTIN	
NR. 11	470-1003	4017337055210	Ltr 5



NR. 11

**DesoFekt Express 60 Sekunden Spray-Desinfektion***Modell NR.11 0,5L*

470-1007

- Wirkt innerhalb von 60 Sekunden gegen Viren, Pilze und Bakterien
- Sprüh-Desinfektion für Bereiche mit hohen Hygiene-Anforderungen wie Gewerbetüchen, Sonnenstudios, Saunen, Kunden- und Gäste-WC's
- Nach den Richtlinien der VAH (DGHM) klinisch getestet und durch Gutachten zertifiziert
- Nachgewiesene Wirkung gegen küchenspezifische Bakterien und hygienerelevante Keime wie E. Coli, Legionella pneumophila, Staphylococcus aureus, Steplococcus faecalis und Salmonellen
- Auch gegen Schimmelpilze in Feuchträumen wirkt DesoFekt Express
- Besonders empfehlenswert für Acrylglas (Plexiglas)!
- **Nur für den Verkauf in Deutschland**



Verwenden Sie Biozide sicher!  
Lesen Sie immer das Etikett und Produktinformationen vor Gebrauch!

Modell	Bestell Nr.	GTIN	
NR. 11 1,0L	470-1007	4017337054633	Ltr 0,5



NR. 11 0,5L





NR. 8



### Desinfizierender Handreiniger

#### Modell NR.8



470-2000

- Desinfizierender Handreiniger
- Reinigt und desinfiziert die Hände schonend und mild
- Verleiht ihren Händen einen frischen Duft und ist wirksam gegen behüllte Viren (u.a. Corona), Bakterien und Pilze
- Nach den Richtlinien der DGHM klinisch geprüft
- Wirksamkeit gutachterlich zertifiziert
- Ideal für alle lebensmittelverarbeitende Betriebe, Molkereien, Schlachtereien, Großküchen und sämtliche Betriebe im Bereich Gastronomie
- 3 ml Handreiniger in die Hände geben und 30 Sekunden lang verteilen. Anschließend mit Wasser abwaschen
- 1 Palette - 108 Stück
- **Nur für den Verkauf in Deutschland**

**i** Verwenden Sie Biozide sicher!  
Lesen Sie immer das Etikett und Produktinformationen vor Gebrauch!

Modell	Bestell Nr.	GTIN	Ltr
NR. 8	470-2000	4017337055074	5



NR. 8 1,0L



### Desinfizierender Handreiniger

#### Modell NR.8 1,0L

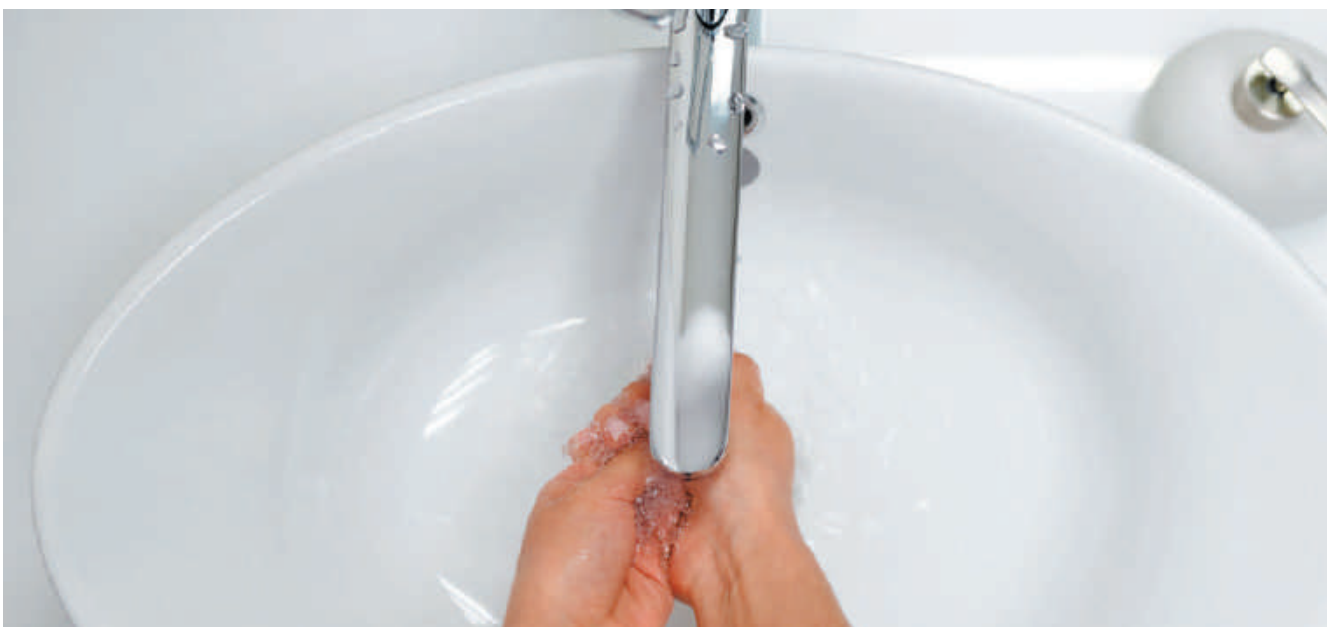


470-2005

- Desinfizierender Handreiniger
- Reinigt und desinfiziert die Hände schonend und mild
- Verleiht ihren Händen einen frischen Duft und ist wirksam gegen behüllte Viren (u.a. Corona), Bakterien und Pilze
- Nach den Richtlinien der DGHM klinisch geprüft
- Wirksamkeit gutachterlich zertifiziert
- Ideal für alle lebensmittelverarbeitende Betriebe, Molkereien, Schlachtereien, Großküchen und sämtliche Betriebe im Bereich Gastronomie
- 3 ml Handreiniger in die Hände geben und 30 Sekunden lang verteilen. Anschließend mit Wasser abwaschen
- 1 Palette - 108 Stück
- **Nur für den Verkauf in Deutschland**

**i** Verwenden Sie Biozide sicher!  
Lesen Sie immer das Etikett und Produktinformationen vor Gebrauch!

Modell	Bestell Nr.	GTIN	Ltr
NR. 8 1,0L	470-2005	4017337055081	1







## Hygieneschutzwand

Modell 1000 mm und 1200 mm

- Material Füße Edelstahl
- Material Schutzwand Kunststoff
- Materialstärke Schutzwand 4 mm
- auf Wunsch mit Durchreiche



700-4900



700-4910



Modell	Bestell Nr.	GTIN
1000 mm	700-4900	4017337057399
1200 mm	700-4910	4017337057405

1000 mm	1200 mm
3	3,5
B 1000 x H 850 x T 2 mm	B 1200 x H 850 x T 4 mm



## Edelstahl - Handschuhspender

Modell LAZARO

- Edelstahlhandschuhspender
- Für 3 Boxen
- Seitliche Stanzungen für Größen S, M und L



700-6100



LAZARO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LAZARO	700-6100	4017337054589

1	0,5
B 255 x T 95 x H 390 mm	



**Müllsackhalter**  
*Modell MSH 100*



399-2085

- Vierendeilige Edelstahlverkleidung mit pedalbetätigte Edelstahldeckel
- Die Klappbare Frontöffnung mit Verriegelungssystem ermöglicht die vollständige Entnahme von 100- bis 130 Liter-Beuteln.
- Die Frontplatte öffnet sich zur einfachen Reinigung auf 90 Grad.



MSH 100

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MSH 100	399-2085	4017337057986
B 370 x T 560 x H 890 mm		13,04 / 14,9



**Edelstahlmülleimer mit Hydraulikdämpfer**  
*Modell APOLLO, JUPITER und MARS*

- Material: (Mülleimer und Hygieneaufsatz) Edelstahl 18/10
- Hygieneaufsatz zum Anschrauben optional bestellbar

Modell	Bestell Nr.	GTIN
APOLLO (60 L)	700-4800	4017337054428
JUPITER (90 L)	700-4805	4017337054435
MARS (120 L)	700-4810	4017337054442

	APOLLO	JUPITER	MARS
	B 400 x H 370 x T 765 mm	B 400 x H 370 x T 905 mm	B 475 x H 420 x T 905 mm
Aufsatz	B 400 x H 340 x T 164 mm	B 400 x H 340 x T 164 mm	B 475 x H 340 x T 164 mm
	ca. 13,5 kg	ca. 19 kg	ca. 22 kg
Aufsatz	ca. 3 kg	ca. 3,5 kg	ca. 3,5 kg



700-4800



700-4805



700-4810



700-4806



700-4811



HYGIENAUFSATZ



MIT HYGIENAUFSATZ

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Hygieneaufsatz für APOLLO und JUPITER	700-4806	4017337054787
Hygieneaufsatz für MARS	700-4811	4017337054794





### Mülleimer mit Pedal und softclose Deckel Modell MPS 50 und MPS 95

- Mülleimer aus AISI304 Edelstahl
- Mit Pedal zum Öffnen des Softclosedeckel per Fuß
- Mobiler Einsatz durch 2 Räder und Haltegriff
- Diesen Mülleimer gibt es in 2 Größen mit 50 und 95 Liter Kapazität



MPS 95



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MPS 50	471-1500	4017337059379
MPS 95	471-1505	4017337059386

MPS 50		MPS 95	
7 / 9	50	9 / 11	95
B 396 x T 524 x H 589 mm		B 465 x T 590 x H 670 mm	

### Abfallbehälter auf Rädern mit Pedal zum Öffnen Modell ME 50 und ME 105

- Edelstahl-Abfallbehälter auf Rädern mit Pedal zum Öffnen des Deckels
- Abnehmbare Deckel, zwei feste Rollen
- Material Edelstahl 201
- Deckel + Behälter haben eine Edelstahldicke von 0,8 mm
- Räderdurchmesser: 75 mm
- Mobiler Einsatz durch 2 Räder und Haltegriff



ME 105



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ME 50	399-2070	4017337057955
ME 105	399-2075	4017337057962

ME 50		ME 105	
6,9 / 8,1	50	9,7 / 10,5	105
Ø 350 x 600 mm		Ø 450 x 700 mm	

### Abfallbehälter auf Rädern ohne Pedal Modell ME 90

- Edelstahl-Abfallbehälter auf Rädern ohne Pedal.
- Abnehmbare Deckel
- Material: Edelstahl 201
- Deckel + Behälter haben eine Edelstahldicke von 0,8mm
- 4 Räder mit eine Durchmesser von 75mm
- Inklusive Seitengriffen



ME 90



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ME 90	399-2080	4017337057979

Ø 450 x 700 mm	8 / 9
----------------	-------



REMCO

**Abfallsammler / Standascher**  
*Modell REMCO*

- Material: Edelstahl
- Herausnehmbarer Aschereinsatz
- Herausnehmbarer verzinkter Innenbehälter
- Einwurfföffnung mit Kunststofflippe



282-3025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
REMCO	282-3025	4017337282074
Ø 300 x H 620 mm	Ltr 18	kg 4,3



AF 202 AB

**Abfallsammler / Standascher**  
*Modell AF 202 AB*

- Material: beschichteter Stahl
- Farbe: schwarz
- Herausnehmbarer Aschereinsatz
- Herausnehmbarer verzinkter Innenbehälter



399-1003

Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 202 AB	399-1003	4017337399031
Ø 300 x H 720 mm	Ltr 20	kg 6



AF 202 AS

**Abfallsammler / Standascher**  
*Modell AF 202 AS*

- Material: Edelstahl
- Herausnehmbarer Aschereinsatz
- Herausnehmbarer verzinkter Innenbehälter
- Farbe: Edelstahl



399-1004

Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 202 AS	399-1004	4017337399048
Ø 300 x H 720 mm	Ltr 20	kg 6

## Abfalleimer mit Push-Deckel

### Modell AD 253

- Material: Edelstahl
- Herausnehmbarer verzinkter Innenbehälter



399-1024



AD 253



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AD 253	399-1024	4017337399246
Ø 350 x H 750 mm	Ltr 35	kg 6

## Standascher

### Modell RANA

- Material: (Kopf und Innenbehälter) Edelstahl, (Korpus) Stahl
- Innenbehälter herausnehmbar
- Abschließbar
- Farbe: schwarz (pulverbeschichtet)



399-2060



RANA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RANA	399-2060	4017337399468
Ø 290 x H 1000 mm		kg 5,5





## 2 Rad Müllgroßbehälter Modell MGB 80



- Müllgroßbehälter mit schmierendem Flachdeckel gemäß EN 840
- In verschiedenen Farben erhältlich: grau, blau, grün, braun, rot und gelb



MGB 80 G

MGB 80 BL

MGB 80 GR

MGB 80 GE

MGB 80 RO

MGB 80 BR

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MGB 80 G grau	174-2000	4017337056033
MGB 80 BL blau	174-2005	4017337056040
MGB 80 GR grün	174-2010	4017337056057
MGB 80 GE gelb	174-2015	4017337056064
MGB 80 RO rot	174-2020	4017337056071
MGB 80 BR braun	174-2025	4017337056088

B 450 x T 515 x H 930 mm	Ltr 80	kg 9,2
--------------------------	--------	--------



## 2 Rad Müllgroßbehälter Modell MGB 120



- Müllgroßbehälter mit schmierendem Flachdeckel gemäß EN 840
- In verschiedenen Farben erhältlich: grau, blau, grün, braun, rot und gelb



MGB 120 G

MGB 120 BL

MGB 120 GR

MGB 120 GE

MGB 120 RO

MGB 120 BR

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MGB 120 G grau	174-2100	4017337056095
MGB 120 BL blau	174-2105	4017337056101
MGB 120 GR grün	174-2110	4017337056118
MGB 120 GE gelb	174-2115	4017337056125
MGB 120 RO rot	174-2120	4017337056132
MGB 120 BR braun	174-2125	4017337056149

B 505 x T 555 x H 1005 mm	Ltr 120	kg 9,9
---------------------------	---------	--------





## 2 Rad Müllgroßbehälter Modell MGB 240



- Müllgroßbehälter mit scharnierendem Flachdeckel gemäß EN 840
- In verschiedenen Farben erhältlich: grau, blau, grün, braun, rot und gelb



MGB 240 G

MGB 240 BL

MGB 240 GR

MGB 240 GE

MGB 240 RO

MGB 240 BR

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MGB 240 G grau	174-2200	4017337056156
MGB 240 BL blau	174-2205	4017337056163
MGB 240 GR grün	174-2210	4017337056170
MGB 240 GE gelb	174-2215	4017337056187
MGB 240 RO rot	174-2220	4017337056194
MGB 240 BR braun	174-2225	4017337056200



B 505 x T 555 x H 1005 mm	Ltr 120	kg 9,9
---------------------------	---------	--------

## 2 Rad Müllgroßbehälter Modell MGB 340



- Müllgroßbehälter mit scharnierendem Flachdeckel gemäß EN 840
- In verschiedenen Farben erhältlich: grau, blau, grün, braun, rot und gelb



MGB 340 G

MGB 340 BL

MGB 340 GR

MGB 340 GE

MGB 340 RO

MGB 340 BR

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MGB 340 G grau	174-2300	4017337056217
MGB 340 BL blau	174-2305	4017337056224
MGB 340 GR grün	174-2310	4017337056231
MGB 340 GE gelb	174-2315	4017337056248
MGB 340 RO rot	174-2320	4017337056255
MGB 340 BR braun	174-2325	4017337057825



B 665 x T 880 x H 1115 mm	Ltr 340	kg 17
---------------------------	---------	-------



# REGALWAGEN, TABLETTWAGEN UND TRANSPORTWAGEN

LIAM DUO  
(Art.-Nr.: 350-1005)

## **Speisen, Geschirr, Wäsche oder Reinigungsmittel.**

In Gastronomie und Hotellerie gibt es täglich Dinge zu Transportieren. Wir unterstützen Sie in Ihrem Alltag mit den richtigen Hilfsmitteln und langlebigen Produkten.



## Transportwagen / Servierwagen Modell FELIX

- Material: Edelstahl
- Leichte Ausführung
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Tragfähigkeit: ca. 50 kg, 2 Borde
- Einfache Montage
- Bordabstand: ca. 600 mm
- Lieferung: „Flat-Pack“-Karton



213-40011



FELIX



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FELIX	213-40011	4017337033904

B 860 x T 540 x H 940 mm	10 kg
--------------------------	-------

## Servierwagen Modell SW 2

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Flatpack
- Patentierte Bordbefestigung
- Tiefgezogener Profilrand
- Drehende Wandabweisräder
- Anzahl Borde: 2 Stück - Zuladung je Bord: 80 kg
- Maximale Zuladung Servierwagen: 120 kg
- Schalldämmung unter jedem Bord
- Bordmaß: 800 x 500 mm
- Höhe oberstes Bord: 824mm
- 4 verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Raddurchmesser: 125 mm
- MADE IN GERMANY



487-2000



SW 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SW 2	487-2000	4017337059591

B 870 x T 575 x H 970 mm	13 kg
--------------------------	-------

## Servierwagen Modell SWK 2

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Flatpack
- Patentierte Bordbefestigung
- Tiefgezogener Profilrand
- Drehende Wandabweisräder
- Anzahl Borde: 2 Stück - Zuladung je Bord: 80 kg
- Maximale Zuladung Servierwagen: 120 kg
- Schalldämmung unter jedem Bord
- Bordmaß: 630 x 400 mm
- Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Höhe oberstes Bord - 824 mm
- Raddurchmesser: 125 mm
- MADE IN GERMANY



487-2007



SWK 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SWK 2	487-2007	4017337059652

B 700 x T 475 x H 970 mm	11 kg
--------------------------	-------



BASTIAN

## Transportwagen / Servierwagen Modell BASTIAN

- Material Edelstahl
- Leichte Ausführung
- 3 Borde, gesamte Tragfähigkeit ca. 80 kg
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Bordabstand: ca. 270 mm
- Lieferung im „Flat-Pack“-Karton, einfache Montage



213-40001

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BASTIAN	213-40001	4017337213986
B 860 x T 540 x H 940 mm		13 kg



SW 3

## Servierwagen Modell SW 3

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Flatpack
- Patentierte Bordbefestigung
- Tiefgezogener Profilrand
- Drehende Wandabweisräder
- Schalldämmung unter jedem Bord
- Bordmaß: 800 x 500 mm
- Anzahl Borde: 3 Stück - Zuladung je Bord: 80 kg
- Maximale Zuladung Servierwagen: 150 kg
- Höhe oberstes Bord: 824mm
- 4 Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Raddurchmesser: 125 mm
- MADE IN GERMANY



487-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SW 3	487-2005	4017337059607
B 870 x T 575 x H 970 mm		16,5 kg



SWK 3

## Servierwagen Modell SWK 3

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Flatpack
- Patentierte Bordbefestigung
- Tiefgezogene Profilrand
- Drehende Wandabweisräder
- Schalldämmung unter jedem Boden
- 4 Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Bordmaß: 630 x 400 mm
- Anzahl Borde: 3 Stück - Zuladung je Bord: 80 kg
- Maximale Zuladung Servierwagen: 150 kg
- Höhe oberstes Bord - 824 mm
- Raddurchmesser: 125 mm
- MADE IN GERMANY



487-2010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SWK 3	487-2010	4017337059652
B 700 x T 475 x H 970 mm		13 kg

## Transportwagen / Servierwagen Modell DAVID

- Material: Edelstahl
- Leichte Ausführung
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Tragfähigkeit: ca. 130 kg, 5 Borde
- Einfache Montage
- Bordabstand: ca. 255 mm
- Lieferung: „Flat-Pack“-Karton



213-41001



DAVID



Modell	Bestell Nr.	GTIN
DAVID	213-41001	4017337036158
B 860 x T 540 x H 1540 mm	20 kg	

## Abfallsammelbehälter für Servierwagen Modell AB 2

- Material: (Behälter Aufhängung) Edelstahl, (Behälter) Kunststoff
- 2 Behälter
- Praktische, stabile Aufhängung
- Ideale Erweiterung für Besteck- und Servierwagen



213-4108



AB 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AB 2	213-4108	4017337036691
Außen: B 430 x T 300 x H 450 mm	2 x 8 Ltr	3,8 kg
Behälter: 2 x B 200 x T 270 x H 315 mm		

## Abräumwagen Modell CHARLES

- Abräumwagen „heavy duty“ in 18/10 Edelstahl (AISI304) rundum aufgekantet (8,5 cm Aufkantung): hochwertiges Edelstahl mit hoher Traglast
- Materialstärke 1,2 mm
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- Traglast bis 240 kg



452-1300



CHARLES



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CHARLES	452-1300	4017337057443
B 630 x T 400 x H 980 mm	20 / 22 kg	



**Besteckwagen**  
*Modell INES*

- Material: Edelstahl
- Schwere Ausführung
- Inkl. 2 Behälter für Besteck
- Ablage unten: B 570 x T 395 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Ablage für Teller, Tassen, Gläser, etc.



213-4005



INES

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INES	213-4005	4017337213924
B 630 x T 400 x H 980 mm		11



**Servierwagen**  
*Modell ZENJA*

- Material: Kunststoff, Leichtmetall
- 3 Borde, Tragfähigkeit ca. 100 kg
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Bordabstand: ca 300 mm
- Lieferung: „Flat-Pack“-Karton



213-3990



ZENJA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ZENJA	213-3990	4017337214211
Außen: B 845 x T 430 x H 950 mm		11,5
Borde: B 700 x T 430 mm		



**Transportwagen / Servierwagen**  
*Modell ZOKA 1 und ZOKA 2*

- Material: Kunststoff, Leichtmetall
- 3 Borde, Tragfähigkeit ca. 100 kg (ZOKA 1)
- 3 Borde, Tragfähigkeit ca. 150 kg (ZOKA 2)
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)



213-4115



213-4110



ZOKA 2

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ZOKA 1	213-4115	4017337213962
ZOKA 2	213-4110	4017337213955
ZOKA 1		ZOKA 2
14,1		20,1
B 845 x T 430 x H 950 mm		B 1020 x T 500 x H 960 mm

## Regalwagen für 1/1 GN-Behälter und Backbleche 600 x 400 mm

### Modell LIAM

- Material: Chromnickelstahl
- Für max. 18 x 1/1 GN-Behälter oder Backbleche B600 x T400 mm
- Tablettschienen mit Anschlägen, Breite 15 mm
- Etagenabstand: 75 mm
- Tragfähigkeit: ca. 150 kg
- 4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm
- Extra schwere Ausführung
- Lieferung im Karton (zerlegt, inkl. Werkzeug)



350-1000



350-1010



LIAM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LIAM 1/1 GN	350-1000	4017337350001
LIAM 600 x 400	350-1010	4017337350018

LIAM 1/1 GN	LIAM 600 x 400
22,1	23
B 385 x T 555 x H 1735 mm	B 620 x T 420 x H 1735 mm

## Regalwagen für 1/1 GN-Behälter und Backbleche 600 x 400 mm

### Modell LIAM DUO

- Material: Chromnickelstahl
- Für max. 36 x 1/1 GN-Behälter oder Backbleche B600 x T400 mm
- Tablettschienen mit Anschlägen, Breite 15 mm
- Etagenabstand: 75 mm
- Tragfähigkeit: ca. 300 kg
- 4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm
- Extra schwere Ausführung
- Lieferung im Karton (zerlegt, inkl. Werkzeug)



350-1005



350-1012



LIAM DUO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LIAM DUO 1/1 GN	350-1005	4017337350049
LIAM DUO 600 x 400	350-1012	4017337350056

LIAM DUO 1/1 GN	LIAM DUO 600 x 400
35	38
B 750 x T 555 x H 1735 mm	B 880 x T 600 x H 1735 mm

## Abdeckung für Regalwagen LIAM und LIAM DUO

- Material: PE-basierter Polymer INNOTEX®
- Transparent
- VPE 300 Stück



499-1000



499-1001



ABDECKUNG FÜR REGALWAGEN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
für LIAM	499-1000	4017337350049
für LIAM DUO	499-1001	4017337059300

Abdeckung für LIAM	Abdeckung für LIAM DUO
9/10	9/10
B 740 x T 205 + 205 x H 1800 mm	B 740 x T 355 + 355 x H 1800 mm



BONO

### Regalwagen Modell BONO

- Material: Edelstahl
- Für 18 x 2/1 GN
- 4 Leichtlaufräder mit Feststellbremse
- Tragfähigkeit: ca. 150 kg
- Distanz zwischen den Einschüben 75 mm



350-1003

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BONO	350-1003	4017337049301
B 590 x T 670 x H 1730 mm		25 kg



RW 1118

### Regalwagen Modell RW 1118

- Standardausführung GN 1/1
- Behältergrößen - GN 1/1, 1/2, 2/8, 2/3, 1/3
- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Verschweißt
- Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststellern (125 mm Raddurchmesser)
- Auflagen: 18, Abstand: 73 mm
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1040

Modell	Bestell Nr.	GTIN
RW 1118	487-1040	4017337059577
B 460 x T 613 x H 1645 mm		17 kg



RW 2118

### Regalwagen Modell RW 2118

- Standardausführung GastroNorm 2/1
- Behältergrößen - GN 2/1, 1/1, 2/4
- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Verschweißt
- Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststellern (125 mm Raddurchmesser)
- Auflagen: 18, Abstand: 73 mm
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1055

Modell	Bestell Nr.	GTIN
RW 2118	487-1055	4017337059584
B 662 x T 733 x H 1645 mm		20 kg

## Regalwagen mit Edelstahl-arbeitsfläche Modell NOEL

- Material: Edelstahl
- 6 Einschübe für 12 x 1/1 GN bzw. 6 x 2/1 GN
- Etagenabstand: 110 mm
- Tragfähigkeit: ca. 120 kg
- 4 Leichtlaufrollen mit Feststellbremse
- Einschübe mit Anschlag



350-1015



NOEL



Modell	Bestell Nr.	GTIN
NOEL	350-1015	4017337350025
B 595 x T 670 x H 1025 mm	16,6 kg	

## Regalwagen Modell TW 8

- Material: rostfreier Edelstahl 1.4031
- Einschubmaß: GN 1/1, GN 1/2
- Auflegewinkel in U-Form mit beidseitiger Durchschubsicherung
- 4 Lenkrollen, 2 mit Total-Feststellern
- Wandabweiser in schwarz
- Regalwagen mit Arbeitsplatte
- Auflagen: 8
- Auflagenabstand: 73 mm
- Ausführung: montiert
- Rollenausführung: Ø 125 mm stahlverzinkt
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1060



TW 8



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TW 8	487-1060	4017337059614
B 460 x T 613 x H 845 mm	13 kg	

## Regalwagen Modell TW 8 21

- Material: rostfreier Edelstahl 1.4031
- Einschubmaß: GN 2/1, GN 1/1
- Auflegewinkel in U-Form mit beidseitiger Durchschubsicherung
- 4 Lenkrollen, 2 mit Total-Feststellern
- Wandabweiser in schwarz
- Regalwagen mit Arbeitsplatte
- Auflagen: 8
- Auflagenabstand: 73 mm
- Ausführung: montiert
- Rollenausführung: Ø 125 mm stahlverzinkt
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1080



TW 8 21



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TW 8 21	487-1080	4017337059621
B 662 x T 733 x H 845 mm	16 kg	



TW 60 / 40L



### Bäckereiwagen Modell TW 60 / 40L

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4509
- 60/40 Längseinschub
- Blechgrößen - 60/40 - 58/40 Längseinschub
- Rollenausstattung - 4 Lenkrollen stahlverzinkt
- Auflagen: 10
- Abstand: 69 mm
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1090

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TW 60 / 40L	487-1090	4017337059669
B 463 x T 615 x H 900 mm		kg 16



TW 60 / 40Q



### Bäckereiwagen Modell TW 60 / 40Q

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4509
- Blechgrößen 60/40, 58/40, 60/20, 58/20 Quereinschub
- Rollenausstattung - 4 Lenkrollen stahlverzinkt
- Auflagen: 10
- Abstand: 69 mm
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1095

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TW 60 / 40Q	487-1095	4017337059676
B 663 x T 415 x H 900 mm		kg 12



KT 500



### Korb/Tablett-Trolley Modell KT 500

- Material: AISI304
- Korb / Tablettrolley für 500 x 500 mm Kisten oder Tablett
- Abstand zwischen den Einschüben 14 cm
- Ideal für Geschirrspülkörbe
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- Fest verschweisst
- Auflagen: 10
- Lieferung ohne Körbe



452-1340

Modell	Bestell Nr.	GTIN
KT 500	452-1340	4017337057450
B 510 x T 530 x H 1660 mm		kg 23



## Korb/Tablett-Trolley Modell KT 600

- Material: AISI304 Edelstahl
- Korb / Tablettrolley für 600 x 400 mm Kisten oder Tablett mit 14 Einschüben
- Abstand zwischen den einzelnen Einschüben: 10 cm
- Für Bäckereikisten mit einer maximalen Höhe von 100 mm
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- 10 cm Abstand zwischen den Einschüben
- Fest verschweisst
- Auflagen: 14



452-1345



KT 600



Modell	Bestell Nr.	GTIN
KT 600	452-1345	4017337057467
B 440 x T 630 x H 1650 mm	25 kg	

## ABS Tablett Modell schwarz, rot, weiß

- Verpackungseinheit 20 Stck
- Hygienische Kunststofftablett in verschiedenen Farben
- im Bäckereimaß
- passend für unsere Trolleys:
- 350-1010 / 350-1012 / 452-1345
- 487-1060 und 487-1060



459-2000



459-2005



459-2010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
schwarz	459-2000	4017337060894
rot	459-2005	4017337060900
weiß	459-2010	4017337060917

B 600 x T 400 mm	15,2 (20 Stück) kg
------------------	--------------------





MSW 200



### Multiservice-Wagen Modell MSW 200

- Material: Gestell aus eloxierter Aluminiumlegierung, Wände aus lebensmittelechtem Kunststoff (Wände optional bestellbar !)
- Passend für GN / EN Norm und 600 x 400 Tabletts
- 10 Einschübe
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- Kantenschutz
- Flatpack



480-3000

**i** Lieferung ohne Seiten und Rückwände  
Abbildung zeigt Multiservicewagen MIT Seitenteilen und Rückwand  
Optional bestellbar: *Rückwand* Art. - Nr.: 480-4005  
*Seitenwand* Art. - Nr.: 480-4000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MSW 200	480-3000	4017337057504
B 540 x T 630 x H 1600 mm		17 kg



MSW 250



### Multiservice-Wagen Modell MSW 250

- Material: Gestell aus eloxierter Aluminiumlegierung, Wände aus lebensmittelechtem Kunststoff (Wände optional bestellbar !)
- Passend für GN / EN Norm und 600 x 400 Tabletts
- 2 x 10 Einschübe
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- Kantenschutz
- Flatpack



480-3005

**i** Lieferung ohne Seiten und Rückwände  
Abbildung zeigt Multiservicewagen MIT Seitenteilen und Rückwand  
Optional bestellbar: *Rückwand* Art. - Nr.: 480-4005  
*Seitenwand* Art. - Nr.: 480-4000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MSW 250	480-3005	4017337057511
B 990 x T 630 x H 1600 mm		28 kg



MSW 300



### Multiservice-Wagen Modell MSW 300

- Material: Gestell aus eloxierter Aluminiumlegierung, Wände aus lebensmittelechtem Kunststoff (Wände optional bestellbar !)
- Passend für GN / EN Norm und 600 x 400 Tabletts
- 3 x 10 Einschübe
- 6 Räder, davon 3 gebremst
- Kantenschutz
- Flatpack



480-3010

**i** Lieferung ohne Seiten und Rückwände  
Abbildung zeigt Multiservicewagen MIT Seitenteilen und Rückwand  
Optional bestellbar: *Rückwand* Art. - Nr.: 480-4005  
*Seitenwand* Art. - Nr.: 480-4000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MSW 300	480-3010	4017337057528
B 1430 x T 630 x H 1600 mm		40 kg

## Multiservice-Wagen Modell ECO MSWE 200

- Material: Gestell aus eloxierter Aluminiumlegierung, Wände aus lebensmittelechtem Kunststoff (Wände optional bestellbar !)
- Passend für GN / EN Norm und 600 x 400 Tablett
- 10 Einschübe
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- Kantenschutz
- Flatpack



480-3015



ECO MSWE 200  
+ 480-4000  
459-2000 / 2010

ECO MSWE 200



Seitenwände sind für den ECO optional bestellbar unter Art.Nr.: 480-4000 (Rückwand kann nicht angebracht werden!)

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ECO MSWE 200	480-3015	4017337057559
B 540 x T 630 x H 1600 mm		17

## Präsentierwagen Modell PW 1083, PW 1171, PW1261 und PW 1349

- Material: Aluminium
- Traglast: bis max 100 kg / Boden
- Präsentierwagen auf Rädern mit schrägen Böden
- Dient der Aufbewahrung und Präsentation jeder Art von Produkten, bspw. Obstkisten, Weinkisten, Brotkörbe..etc
- Alle 4 Räder sind gebremst
- Bei voller Belastung immer noch sehr manövrierfähig
- Dieser Wagen ist in 4 Breiten erhältlich
- Flatpack



PW 1083

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PW 1083	480-3025	4017337057788
B 1083 x T 600 x H 1850 mm		30



480-3025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PW 1171	480-3030	4017337057795
B 1171 x T 600 x H 1850 mm		32



480-3030

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PW 1261	480-3035	4017337057801
B 1261 x T 600 x H 1850 mm		33



480-3035

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PW 1349	480-3040	4017337057818
B 1349 x T 600 x H 1850 mm		35



480-3040





### Bausteinwagen Modell BSW 995 und BSW 1083

- Material: Aluminium/ Polyethylen
- Bausteinwagen auf Rädern mit 2 Böden
- Traglast:  
480-3045: 140 Kg / Boden (**BSW 995**)  
480-3050: 160 kg / Boden (**BSW 1083**)
- Flatpack



BSW 995

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>BSW 995</b>	480-3045	4017337057672



480-3045

B 995 x T 520 x H 1100 mm	19
---------------------------	----

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>BSW 1083</b>	480-3050	4017337057689



480-3050

B 1083 x T 520 x H 1100 mm	20
----------------------------	----



### Bausteinwagen Modell 4 BSW 907, 4 BSW 995 und 4 BSW 1083

- Die Transportwagen bestehen aus Alugestellen mit lebensmittelechten Polyethylen Böden (herausnehmbar)
- Bausteinwagen auf Rädern mit 4 Böden
- Traglasten der einzelnen Wagen und Böden  
480-3055: 160 kg / Boden (**4 BSW 907**)  
480-3060: 140 kg / Boden (**4 BSW 995**)  
480-3065: 130 kg / Boden (**4 BSW 1083**)
- Material: Aluminium / Poly
- Flatpack



4 BSW 907

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>4 BSW 907</b>	480-3055	4017337057641



480-3055

B 907 x T 520 x H 1850 mm	26
---------------------------	----

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>4 BSW 995</b>	480-3060	4017337057658



480-3060

B 995 x T 520 x H 1850 mm	27
---------------------------	----

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>4 BSW 1083</b>	480-3065	4017337057665



480-3065

B 1083 x T 520 x H 1850 mm	28
----------------------------	----



## Frosterwagen Modell FW 20

- Material: Edelstahl rostfrei
- 60/40 Längseinschub
- Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Raddurchmesser: 100 mm
- Auflagen: 20
- Abstand: 73 mm
- Auftragswinkel auf einseitiger Aufkantung



487-1010



FW 20



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FW 20	487-1010	4017337059638

B 495 x T 646 x H 1850 mm 18,5 kg

## Rollwagen mit 3 Gitterwänden Modell RW 3

- Material: AISI304, Bodenplatte aus lebensmittelechtem HDPE (stahlverstärkt)
- Mit blauverzinkten Seitenwänden
- Boden: durchbrochen
- Ausführung: fahrbare Bodenplatte aus Kunststoff in schwarz mit 2 Seitenwänden aus Stahl, aufgesteckt und mittig geklemmt
- Tragfähigkeit dynamisch: 500 kg
- Farbe Bodenplatte: schwarz



174-3100



RW 3



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RW 3	174-3100	4017337056286

Innen: B 615 x T 815 x H 1440 mm  
Außen: B 682 x T 815 x H 1678 mm 30/ 32 kg

## Rollwagen mit 2 Gitterwänden Modell RW 2

- Material: AISI304, Bodenplatte aus lebensmittelechtem HDPE (stahlverstärkt) mit blauverzinkten Seitenwänden
- Boden: durchbrochen
- Ausführung: Fahrbare Bodenplatte aus Kunststoff in Schwarz mit 2 Seitenwänden aus Stahl, aufgesteckt und mittig geklemmt
- Tragfähigkeit dynamisch: 500 kg
- Farbe Bodenplatte: schwarz



174-3105



RW 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RW 2	174-3105	4017337056293

Innen: B 615 x T 815 x H 1440 mm  
Außen: B 682 x T 815 x H 1678 mm 24/ 26 kg



**Bäckereikisten**  
*Modell BK 87 - BK 421*

- Orangefarbiger, lebensmittelechte(r) Stapelbehälter / Bäckereikiste mit verstärktem Boden und durchbrochenen Seitenwänden und 4 offenen Handgriffen
- In verschiedenen Höhen erhältlich:  
(87mm - 421mm , von 15 L Inhalt bis zu 87,8 L)

<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	 174-3500
<b>BK 87</b>	174-3500	4017337056309	
 B 600 x T 400 x H 87 mm			 174-3505
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 99</b>	174-3505	4017337056316	
 B 600 x T 400 x H 99 mm			 174-3510
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 130</b>	174-3510	4017337056323	
 B 600 x T 400 x H 130 mm			 174-3515
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 154</b>	174-3515	4017337056330	
 B 600 x T 400 x H 154 mm			 174-3520
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 171</b>	174-3520	4017337056347	
 B 600 x T 400 x H 171 mm			 174-3525
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 198</b>	174-3525	4017337056354	
 B 600 x T 400 x H 198 mm			 174-3530
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 224</b>	174-3530	4017337056361	
 B 600 x T 400 x H 224 mm			 174-3535
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 250</b>	174-3535	4017337056378	
 B 600 x T 400 x H 250 mm			 174-3540
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 280</b>	174-3540	4017337056385	
 B 600 x T 400 x H 280 mm			 174-3545
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 349</b>	174-3545	4017337056392	
 B 600 x T 400 x H 349 mm			 174-3550
<b>Modell</b>	<b>Bestell Nr.</b>	<b>GTIN</b>	
<b>BK 421</b>	174-3550	4017337056408	
 B 600 x T 400 x H 421 mm			



## Transportroller

### Modell TR rot, blau, gelb und grün

- Material: schlagfester, lebensmittelechter ABS Kunststoff
- Ideal für das Transportieren unserer Bäckereikisten geeignet (Bäckereikisten sind bestellbar unter 174-3500 - 174-3550)
- Traglast: 250 kg auf 4 Lenkrollen
- Mit Gummilauffläche und verzinkten Gabeln

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TRR rot	174-3000	4017337056262



B 600 x T 400 x H 87 mm 3,3

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TRB blau	174-3005	4017337056279



B 600 x T 400 x H 87 mm 3,3

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TRGE gelb	174-3010	4017337056460



B 600 x T 400 x H 87 mm 3,3

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TRGR grün	174-3015	4017337056477



B 600 x T 400 x H 87 mm 3,3



## Kunststoffpalette

### Modell KP 800, KP 1000

- Stapelbare Leichtkunststoffpalette / Exportpalette mit 9 Füßen und Sicherungsrand (4 mm)
- Die Palette ist geeignet für den problemlosen Versand in IPPC Ländern sowie für die Lagerung und den Versand von verpackten Lebensmitteln
- MIX HDP Regenerat
- Farbe: schwarz
- Tragfähigkeit statisch: 2500 kg
- Tragfähigkeit dynamisch: 1000 kg



Modell	Bestell Nr.	GTIN
KP 800	174-4000	4017337056866



B 1200 x T 800 x H 155 mm -20 / +60 5 / 5,5

Modell	Bestell Nr.	GTIN
KP 1000	174-4005	4017337056873



B 1200 x T 1000 x H 155 mm -20 / +60 6,6 / 7





### Besteckschrank Modell BS 100

- Material: Holz (furniert)
- Farbe: Wenge
- Tür mit soft-close Funktion
- Ablagefläche oben: B 960 x T 90 mm
- Ablagefläche über den Fächern: B 960 x T 170 mm
- 6 Fächer: B 145 x T 360 x H 80 mm
- Offenes Fach mit 2 Regalböden: B 570 x T 315 mm
- Geschlossenes Fach mit Tür und Regalboden: B 365 x T 360 x H 585 mm
- Lieferung erfolgt komplett montiert, ohne Dekoration



439-1010



BS 100

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BS 100	439-1010	4017337439126

B 1000 x T 400 x H 1065 mm	58 kg
----------------------------	-------



TAB 1

### Tablettspender Modell TAB 1, TAB 2

- Material TAB 1: AISI304
- Material TAB 2: AISI304 und Kunststoff
- Tablettspender mit Federmechanismus für Tablett 540 x 380 mm
- Modell TAB2 hat zusätzlich einen Besteckkasten mit 4 Fächern
- Besteckkasten 520 x 320 x 70 mm



452-1200



452-1205



TAB 2

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TAB 1	452-1200	4017337057368

B 525 x T 545 x H 870 mm	20 / 21 kg
--------------------------	------------

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TAB 2	452-1205	4017337057375

B 525 x T 545 x H 1380 mm	21 / 22 kg
---------------------------	------------







## Alu - Kühlregalsystem

- Unendliche Möglichkeiten haben Sie mit unseren Kühlregalen
- Ob über Eck oder ein einfaches Standregal, Sie können es immer wieder erweitern.
- Seiten - Mittelteile sind einzeln bestellbar, Böden in 2 verschiedenen Tiefen erhältlich und selbst diese sind in mehrere Streben unterteilt.



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>Aluminium Seitenteil</b>	480-1305	4017337057382

H 1700 x T 373 mm	3,2 / 3,8 kg
-------------------	--------------



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>Aluminium Mittelteil</b>	480-1310	4017337057252

H 1700 x T 373 mm	3,3 / 4 kg
-------------------	------------



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>Aluminium Seitenteil</b>	480-1315	4017337057269

H 1700 x T 475 mm	3,2 / 3,8 kg
-------------------	--------------



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>Aluminium Mittelteil</b>	480-1320	4017337057276

H 1700 x T 475 mm	3,3 / 4 kg
-------------------	------------



Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>Eckverbinder</b>	480-1300	4017337057245

0,1 / 0,15 kg
---------------





### Alu- Regalböden mit Kunststoffrosten

- Unendliche Möglichkeiten haben Sie mit unseren Kühlregalen ob über Eck oder ein einfaches Standregal, Sie können es immer wieder erweitern.
- Seiten - Mittelteile sind einzeln bestellbar, Böden in 2 verschiedenen Tiefen erhältlich und selbst diese sind in mehrere Streben unterteilt um neben einem langen Boden z.B. zusätzlich einen GN Behälter einsetzen zu können.
- Einzeln herausnehmbar
- Stecksystem



Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	Abmessungen
480-1000	4017337056934	1,8 / 2,2	B 373 x T 532 mm
480-1005	4017337056941	2/2,4	B 373 x T 620 mm
480-1010	4017337056958	2,3/2,8	B 373 x T 708 mm
480-1015	4017337056965	2,5/3	B 373 x T 798 mm
480-1020	4017337056972	2,8/3,4	B 373 x T 886 mm
480-1025	4017337056989	3/3,6	B 373 x T 974 mm
480-1030	4017337056996	3,3/4	B 373 x T 1062 mm
480-1035	4017337057009	3,5/4,2	B 373 x T 1152 mm
480-1040	4017337057016	3,8/4,6	B 373 x T 1240 mm
480-1045	4017337057023	4/4,8	B 373 x T 1330 mm
480-1050	4017337057030	4,3/5,2	B 373 x T 1505 mm
480-1055	4017337057047	4,5/5,4	B 373 x T 1682 mm
480-1060	4017337057054	4,8/5,8	B 373 x T 1770 mm
480-1065	4017337057061	5/6	B 373 x T 1858 mm
480-1070	4017337057078	5,8/6,4	B 373 x T 1964 mm

Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	Abmessungen
480-1075	4017337057085	2/2,4	B 475 x T 532 mm
480-1080	4017337057092	2,3/2,8	B 475 x T 620 mm
480-1085	4017337057108	2,7/3,2	B 475 x T 708 mm
480-1090	4017337057115	3/3,6	B 475 x T 798 mm
480-1095	4017337057122	3,3/4	B 475 x T 886 mm
480-1100	4017337057139	3,7/4,4	B 475 x T 974 mm
480-1105	4017337057146	4/4,8	B 475 x T 1062 mm
480-1110	4017337057153	4,3/5,2	B 475 x T 1152 mm
480-1115	4017337057160	4,7/5,6	B 475 x T 1240 mm
480-1120	4017337057177	5/6	B 475 x T 1330 mm
480-1125	4017337057184	5,3/6,4	B 475 x T 1505 mm
480-1130	4017337057191	5,7/6,8	B 475 x T 1682 mm
480-1135	4017337057207	6/7,2	B 475 x T 1770 mm
480-1140	4017337057214	6,3/7,6	B 475 x T 1858 mm
480-1145	4017337057221	6,7/8	B 475 x T 1946 mm

## Festes Podest mit Aluminiumgittern Modell PD 620 und PD 886

- Material: Aluminium + Polyethylen (Lebensmittelecht)
- Festest 300 mm Podest mit Aluminium Gittern Höhe 300mm, vorgesehen für schwere Lebensmittel, die in der Kühlzelle beispielsweise nicht auf dem Boden gelagert werden dürfen (Kartoffelsäcke, schwere Obstkisten etc).



480-3070



480-3075

Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>PD 620</b>	480-3070	4017337057664
B 620 x T 475 x H 300 mm		4,8 / 5,8
Modell	Bestell Nr.	GTIN
<b>PD 886</b>	480-3075	4017337057771
B 886 x T 475 x H 300 mm		5,4 / 6,5



PD 620

## Systemregal

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Regalständer aus 25 x 25 x 1,2 mm Vierkantholz, Querstreben aus gekantetem Flachprofil 52 x 2 mm.
- Fest eingeschweißte Bolzen 0,7 mm, Abstand 150 mm zur Auflage der Fachböden.
- Abdichtung der Regalständer durch Schraubfüße mit Höhenverstellung an den unteren und Kunststoffstopfen an den oberen Rohrenden.
- Gelochte Fachböden von 600 - 1000 mm Länge mit 0,8 mm, ab 1200 mm Länge mit 1,0 mm Blechstärke.
- Versetzte Lochreihen, gratfrei gesenkten Langlöcher 40 x 15 mm
- Alle Fachböden längsseitig 50 mm und stirnseitig 43 mm abgekantet und gratfrei nach innen gefalzt.
- Diagonalverstrebenungen Flachstahl 25 x 2 mm / inklusiv Hutmuttern zur Befestigung.
- Eckanbau mit Eckverbindungsclammern aus Edelstahl möglich.
- Bei Eckanbau verringert sich die Fachlast der tragenden Böden auf 70% der unten angegebenen Werte.



GRUNDREGAL

ANBAUREGAL

Die Traglast beträgt bei gleichmäßig verteilter Belastung:



### Geschlossene Fachböden:

- 600 - 1000 mm Breite: 200 kg
- 1200 - 1500 mm Breite: 180 kg

### Eckanbau:

- 600 - 1000 mm Breite: 140 kg
- 1200 - 1500 mm Breite: 126 kg

Ausführung	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	Abmessungen
<b>Grundregal</b> 800 x 400 x 1800 mm; 4 glatte Böden, 1 Diagonalverstrebung	487-3000	4017337061990	20	800 x 400 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 775 x 400 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3005	4017337062003	15	775 x 400 x 1800 mm
<b>Grundregal</b> 1000 x 400 x 1800 mm; 4 glatte Böden; 1 Diagonalverstrebung	487-3010	4017337062010	22	1000 x 400 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 975 x 400 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3015	4017337062027	17	975 x 400 x 1800 mm
<b>Grundregal</b> 1200 x 400 x 1800 mm; 4 glatte Böden; 1 Diagonalverstrebung	487-3020	4017337062034	28	1200 x 400 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 1175 x 400 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3025	4017337062041	23	1175 x 400 x 1800 mm

# Transport und Aufbewahrung / Hotel

## Regalsysteme / Regalböden

Ausführung	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	Abmessungen
<b>Grundregal</b> 800 x 500 x 1800 mm; 4 glatte Böden, 1 Diagonalverstrebung	487-3030	4017337062058	23	800 x 500 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 775 x 500 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3035	4017337062065	17	775 x 500 x 1800 mm
<b>Grundregal</b> 1000 x 500 x 1800 mm; 4 glatte Böden, 1 Diagonalverstrebung	487-3040	4017337062072	26	1000 x 500 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 975 x 500 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3045	4017337062089	20	975 x 500 x 1800 mm
<b>Grundregal</b> 1200 x 500 x 1800 mm; 4 glatte Böden, 1 Diagonalverstrebung	487-3050	4017337062096	33	1200 x 500 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 1175 x 500 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3055	4017337062102	27	1175 x 500 x 1800 mm

Ausführung	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	Abmessungen
<b>Grundregal</b> 800 x 600 x 1800 mm; 4 glatte Böden, 1 Diagonalverstrebung	487-3060	4017337062119	25	800 x 600 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 775 x 600 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3065	4017337062126	20	775 x 600 x 1800 mm
<b>Grundregal</b> 1000 x 600 x 1800 mm; 4 glatte Böden, 1 Diagonalverstrebung	487-3070	4017337062133	29	1000 x 600 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 975 x 600 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3075	4017337062140	24	975 x 600 x 1800 mm
<b>Grundregal</b> 1200 x 600 x 1800 mm; 4 glatte Böden, 1 Diagonalverstrebung	487-3080	4017337062157	33	1200 x 600 x 1800 mm
<b>Anbauregal</b> 1175 x 600 x 1800 mm; 4 glatte Böden	487-3085	4017337062164	28	1175 x 600 x 1800 mm



GRUNDREGAL

ANBAUREGAL

## Tellerstapelsystem Plate-Mate®

### Modell PM 84 KLAPPBAR

- Material: (Rahmen) Stahl, (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Zusammenklappbar
- Rost- u. wartungsfrei, hervorragende Qualität
- Maximale Plattengröße: ø 380 mm
- Hochwertige Abdeckung
- 4 Lenkrollen (2 mit Feststellbremse)
- Für bis zu 84 angerichtete Teller, Schalen oder Platten
- Löst Raumprobleme in der Küche, da zusammenklappbar
- Ideal fürs Catering



87-1001



PM 84 KLAPPBAR

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PM 84 KLAPPBAR	87-1001	4017337870080
B 650 x T 650 x H 1890 mm	34 kg	

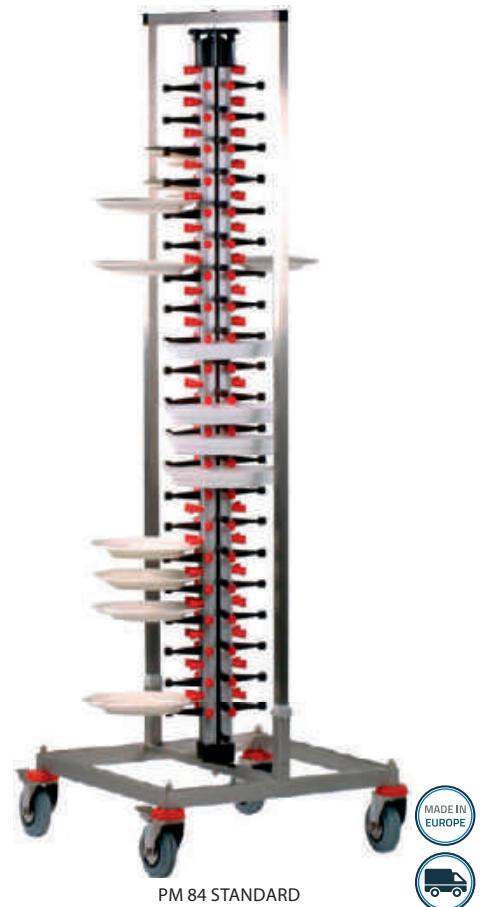
## Tellerstapelsystem Plate-Mate®

### Modell PM 84 STANDARD

- Rost- u. wartungsfrei, hervorragende Qualität
- 4 Lenkrollen (2 mit Feststellbremse)
- Löst Raumprobleme in der Küche
- Für bis zu 84 angerichtete Teller, Schalen oder Platten
- Hohe Flexibilität
- Im Nu stufenlos einstellbar für alle herkömmlichen Teller- und Plattenhöhen
- Tablettstützen, um aus dem Tellerstapler einen Tablettwagen zu machen (Zubehör)



87-1000



PM 84 STANDARD

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PM 84 STANDARD	87-1000	4017337870165
B 650 x T 650 x H 1870 mm	34 kg	



WM 12



## Tellerstapelsystem Plate-Mate® Wandmodell WM 12

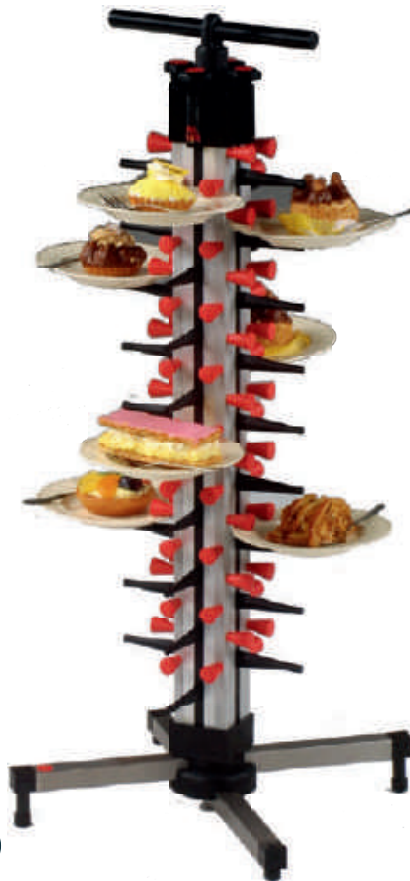
- Material: (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Wandhalterung aus Edelstahl
- Einfach abnehmbar
- Perfekt für kleine Restaurantküchen oder Take-Out Buffets von Cafeterien
- Für bis zu 12 angerichtete Teller, Schalen oder Platten



87-1016



Modell	Bestell Nr.	GTIN
WM 12	87-1016	4017337870301
 H 945 mm	 4 kg	



TM 36



## Tellerstapelsystem Plate-Mate® Tischmodell TM 36

- Material: (Fuß) Edelstahl, (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Rotierende Säule
- Praktischer Griff
- Öse zum Aufhängen
- Höhenverstellbare Füße um Unebenheiten zu kompensieren
- Für bis zu 36 angerichtete Teller, Schalen oder Platten



87-1006



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TM 36	87-1006	4017337870202
 B 350 x T 350 x H 925 mm	 7,8 kg	

## Thermobehälter Modell Emmerich

- Material: Kunststoff, recyclebar, umweltfreundlich
- Passend für 1/1 GN - Behälter (nicht enthalten)
- Frontlader mit 12 Auflageschienen
- Mit Silikondichtung – zum Reinigen wieder leicht anzubringen
- Einfach aushängbare Flügeltür mit Klappverschluss
- Klappverschluss ist arretierbar
- Menükartenslot an der Tür
- Temperaturverlust von 1,5 °C pro Stunde bei warmen und 0,5 °C pro Stunde bei kalten Speisen
- Geeignet für Lebensmittel von -40 °C bis +100 °C
- Hält Ihre Speisen im GN -Behälter warm oder kalt



452-1000



EMMERICH



Modell	Bestell Nr.	GTIN
EMMERICH	452-1000	4017337043439
<b>Außen:</b> B 520 x T 630,5 x H 1350 mm	<b>Ltr</b> 172 (2 x 86 ltr.)	<b>kg</b> 27,4
<b>Innen (pro Fach):</b> B 330 x T 520 x H 500 mm		

## Thermobehälter Modell REES

- Material: Kunststoff, recyclebar, umweltfreundlich
- Frontlader
- Doppelwandige polyurethanisolierte Speisetransportbox
- 12 Auflageschienen
- Einfach aushängbare Flügeltür mit Klappverschluss
- Klappverschluss ist arretierbar
- Menükartenleiste
- Stapelbar und Spülmaschinenfest
- Temperaturverlust von 1,5 °C pro Stunde bei warmen und 0,5 °C pro Stunde bei kalten Speisen
- Geeignet für Lebensmittel von -40 °C bis +100 °C
- Hält Ihre Speisen im GN-Behälter warm oder kalt
- Befüllbar mit bis zu 6x 1/1 GN 65mm tiefe oder 3x 1/1 GN 150 mm tiefe



452-1010



REES



Modell	Bestell Nr.	GTIN
REES	452-1010	4017337043811
<b>Außen:</b> B 625 x T 450 x H 575 mm	<b>Ltr</b> 83	<b>kg</b> 10,2
<b>Innen:</b> B 540 x T 330 x H 460 mm		



PW 2

### Wandhalterung für Absperrpfosten / Tensatoren Modell PW 2 und PW 3



- Material: Edelstahl, poliert
- Aufwicklung automatisch



AF 206 PR

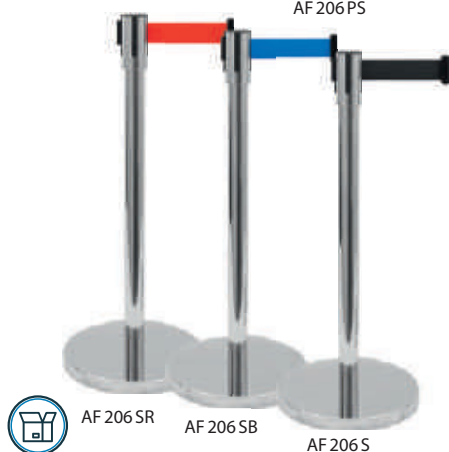
AF 206 PB

AF 206 PS

### Absperrpfosten / Tensatoren Modell AF 206 und AF 306



- Komplettsystem (1 Ständer mit integriertem Gurt)
- Aufwicklung automatisch
- Gurtkassette wechselbar
- 4 Abgrenzungsrichtungen möglich
- Gurt AF 206: B 1800 x H 47 mm
- Gurt AF 306: B 3000 x H 47 mm
- (Ständer): Ø 360 x H 915 mm



AF 206 SR

AF 206 SB

AF 206 S



AF 306 PR

AF 306 PB

AF 306 PS



AF 306 SR

AF 306 SB

AF 306 S



Bezeichnung	Gewicht (kg)	Ständer	Gurtlänge (mm)	Gurtfarbe	Bestell Nr.	GTIN
<b>Wandhalterung für Absperrpfosten / Tensator</b>						
PW 2 R	0,5	-	2000	rot	399-2003	4017337399376
PW 2 B	0,5	-	2000	blau	399-2005	4017337399383
PW 2 S	0,5	-	2000	schwarz	399-2000	4017337399369
<b>NEU</b> PW 3 R	0,5	-	3000	rot	399-2009	4017337399406
<b>NEU</b> PW 3 B	0,5	-	3000	blau	399-2007	4017337399390
<b>NEU</b> PW 3 S	0,5	-	3000	schwarz	399-2010	4017337399413
<b>Absperrpfosten / Tensator</b>						
AF 206 PR	8,45	schwarz	1800	rot	399-1005	4017337399055
AF 206 PB	8,45	schwarz	1800	blau	399-1006	4017337399062
AF 206 PS	8,45	schwarz	1800	schwarz	399-10065	4017337399437
<b>NEU</b> AF 306 PR	8,45	schwarz	3000	rot	399-4005	4017337059737
<b>NEU</b> AF 306 PB	8,45	schwarz	3000	blau	399-4006	4017337059744
<b>NEU</b> AF 306 PS	8,45	schwarz	3000	schwarz	399-40065	4017337059751
AF 206 SR	8,45	Edelstahl	1800	rot	399-1007	4017337399079
AF 206 SB	8,45	Edelstahl	1800	blau	399-1008	4017337399086
AF 206 S	8,45	Edelstahl	1800	schwarz	399-10085	4017337399420
<b>NEU</b> AF 306 SR	8,45	Edelstahl	3000	rot	399-4007	4017337059768
<b>NEU</b> AF 306 SB	8,45	Edelstahl	3000	blau	399-4008	4017337059775
<b>NEU</b> AF 306 S	8,45	Edelstahl	3000	schwarz	399-40085	4017337059782





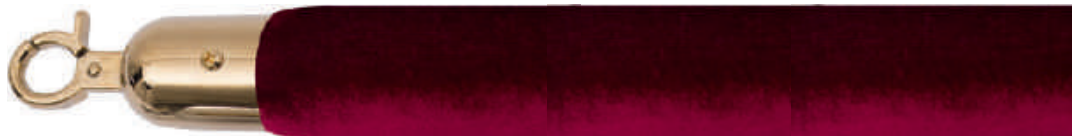
AF 2791



AF 279



AF 219



AF 221



AF 220



AF 222

### Absperrpfosten

Modell AF 279, AF 2791, AF 219, AF 221, AF 220 und AF 222



- Klassischer Ständer aus Edelstahl mit Kugelkopf
- Karabinerbefestigung
- Kordel mit Samtbezug, rot oder schwarz (separat erhältlich)
- (Ständer): Ø 360 x H 1000 mm
- (Kordel): Ø 38 x H 500 mm



Bezeichnung	Gewicht (kg)	Ständer (mm)	Kordellänge (mm)	Kordelfarbe	Bestell Nr.	GTIN
<b>Absperrpfosten</b>						
AF 279	9	silber	-	-	399-1025	4017337399253
AF 2791	9	gold	-	-	399-10251	4017337399451
AF 219	0,5	-	1500	silber-rot	399-1026	4017337399260
AF 221	0,5	-	1500	gold-rot	399-10262	4017337399475
AF 220	0,5	-	1500	silber-schwarz	399-10261	4017337399444
AF 222	0,5	-	1500	gold-schwarz	399-10263	4017337399482



PARTY 182

### Klapptisch / Buffettisch

#### Modell PARTY 182

- Material: (Gestell) Stahl, pulverbeschichtet, (Tischplatte) Polyethylen
- Füße einklappbar
- Tischplatte mittig klappbar
- Inkl. Tragegriff
- Max. Tragfähigkeit: ca. 100 kg
- Für innen und außen
- Platzsparend zu lagern



335-1005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PARTY 182	335-1005	4017337335015
B 1830 x T 760 x H 720 mm		21



SIESTA

### Klappbank / Partybank

#### Modell SIESTA

- Material: (Gestell) Stahl, pulverbeschichtet, (Sitzfläche) Polyethylen
- Beine einklappbar zu einem praktischen Koffer
- Max. Tragfähigkeit: ca. 400 kg
- Sicherer Stand
- Einfach zu reinigen
- Für innen und außen
- Platzsparend zu lagern



335-1020



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SIESTA	335-1020	4017337335039
<b>Eingeklappt:</b> B 915 x T 300 x H 100 mm		10
<b>Ausgeklappt:</b> B 1830 x T 300 x H 440 mm		



BARBADOS

HUSSE, schwarz

### Party-Stehtisch

#### Modell BARBADOS

- Material: (Gestell) Stahl, pulverbeschichtet, (Tischplatte) stabiler Kunststoff
- Husse (separat erhältlich) aus 92 % Polyester und 8 % Elastane, 180 g/m<sup>2</sup>
- Max. Tragfähigkeit: ca. 50 kg
- Leicht zu transportieren
- Einfach aufzubauen
- Platzsparend zu lagern



335-1025



335-1029



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BARBADOS	335-1025	4017337335046
HUSSE, schwarz	335-1029	4017337335077
<b>BARBADOS:</b> Ø 800 x H 1100 mm		10

## Barstuhl

### Modell GRENADA

- Material: (Gestell) Stahl, pulverbeschichtet, (Sitzfläche und Rückenlehne) stabiler Kunststoff
- Sitzhöhe: 755 mm
- Leicht zu transportieren
- Einfach aufzubauen
- Platzsparend zu lagern



335-1027



GRENADA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GRENADA	335-1027	4017337335053
Außen: B 395 x T 420 mm		10 kg
Sitzfläche: B 475 x T 680 x H 1090 mm		

## Infrarotheizgerät

### Modell HELIOSA 9

- Wetterfestes Heizgerät- IPX5. Farbe silber
- Mögliche beheizte Fläche ca. 20/25 m<sup>2</sup>\* h= 2,70 – 3,00 m max.
- Verpackungsmaße: B 640 x T 270 x H 190 mm
- Fest angeschlossenes Zuleitungskabel 4,5 m Länge
- Schukostecker im Lieferumfang (vom Fachmann anzuschliessen)
- Gerät besitzt keinen Schalter!
- Mit Schutzgitter



190-1050



HELIOSA 9



Modell	Bestell Nr.	GTIN
HELIOSA 9	190-1050	4017337059683
230 V - 50 Hz - 2,2 kW		2,45 / 3,5 kg
B 465 x T 195 x H 113 mm		

## Infrarotheizgerät

### Modell HELIOSA 9.1

- Wetterfestes Heizgerät- IPX5. Farbe silber
- Mögliche beheizte Fläche ca. 20/25 m<sup>2</sup>\* h= 2,70 – 3,00 m max.
- Verpackungsmaße: B 640 x T 270 x H 190 mm
- Fest angeschlossenes Zuleitungskabel 4,5 m Länge
- Schukostecker im Lieferumfang (vom Fachmann anzuschliessen)
- Gerät besitzt keinen Schalter!
- Mit Glasabdeckung



190-1060



HELIOSA 9.1



Modell	Bestell Nr.	GTIN
HELIOSA 9.1	190-1060	4017337059690
230 V - 50 Hz - 2 kW		2,73 / 3,78 kg
B 465 x T 195 x H 120 mm		



CANA




### Menütafel / Kreidetafel

#### Modell CANA

- Material: (Rahmen) Pinienholz, (Tafel) melaminbeschichteter MDF
- Geeignet für Kreide und nicht-permanent Marker
- Sollte vor Nässe geschützt werden



399-2050

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CANA	399-2050	4017337399345
 Außen: B 500 x H 850 mm		 4 kg
 Tafelfläche: B 425 x H 645 mm		



IVAR




### Menütafel / Kreidetafel

#### Modell IVAR

- Material: (Rahmen) Pinienholz, (Tafel) melaminbeschichteter MDF
- Geeignet für Kreide und nicht-permanent Marker
- Sollte vor Nässe geschützt werden



399-2055

Modell	Bestell Nr.	GTIN
IVAR	399-2055	4017337399352
 Außen: B 690 x H 1200 mm		 7 kg
 Tafelfläche: B 590 x H 900 mm		



AF 230



### Transportwagen

#### Modell AF 230

- Material: Edelstahl
- Gummi-Stoßschutz
- 4 x 6" Räder
- Tragfähigkeit: ca. 150 kg
- Stabile Ausführung



399-1021

Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 230	399-1021	4017337399215
 B 900 x T 600 x H 900 mm		 20 kg

## Zimmerservicewagen Modell AF 260

- Material: Stahl einbrennlackiert, rotbraun
- Gummi-Stoßschutz
- 1 Wäschesack
- Wäschesack abnehmbar
- Stabile Ausführung



399-1018



AF 260



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 260	399-1018	4017337399185
B 920 x T 450 x H 1120 mm	24 kg	

## Zimmerservicewagen Modell AF 258

- Material: Stahl einbrennlackiert, rotbraun
- Gummi-Stoßschutz
- 2 Wäschesäcke
- Wäschesäcke abnehmbar
- Stabile Ausführung



399-1017



AF 258



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 258	399-1017	4017337399178
B 1420 x T 450 x H 1120 mm	32 kg	

## Wäschewagen Modell AF 264

- Material: (Rahmen) Edelstahl,  
(Wäschesack) Baumwollgewebe
- Wäschesack abnehmbar
- Stabile Ausführung
- Für ca. 25 kg Wäsche



399-1019



AF 264



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 264	399-1019	4017337399192
B 900 x T 650 x H 850 mm	11 kg	

## Abräumwagen Modell CLAIRE

- Material: Edelstahl
- Inkl. 3 Behälter für Teller, Tassen, Gläser, etc. und
- 2 Behälter für Besteck, Tischabfälle etc.
- Behälter auswaschbar
- 4 Leichtlaufräder ( 2 mit Feststellbremse)
- Stabile Ausführung



399-1040



CLAIRE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CLAIRE	399-1040	4017337399338
B 1060 x T 580 x H 910 mm	29 kg	

## Schuhputzmaschine Modell ESP 006

- 2 Polierbürsten und 1 Vorreinigungsbürste
- Schuhcremespender für ca. 230 ml
- Ein-/Ausrichter für Fußbedienung
- Gummimatte, leicht zu reinigen
- Farbe: anthrazit



ESP 006



**i** 1 Liter flüssige Schuhcreme, farblos  
seperat bestellbar 310-2000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ESP 006	328-1050	4017337328017
1 Ltr. flüssige Schuhcreme 1,2 kg	310-2000	4017337310128
230 V - 50 Hz - 0,12 kW		12 kg
B 400 x T 240 x H 258 mm		



AF 247

## Kofferablage Modell AF 247

- Material: Edelstahl
- Klappbar
- 4 stabile Textilbänder, Breite 47 mm
- Stabile Ausführung



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 247	399-1016	4017337399161
B 550 x T 500 x H 630 mm		3 kg



## Kantenschutzsystem

### Modell KTS

- Ideal für den Thekenbereich im Supermarkt
- Schutz vor Einkaufswagen
- Hochwertiges Edelstahl und Kunststoff
- Flexible Lösungen
- einfacher und individueller Zusammenbau
- Höhe 385 mm
- Kompatibel mit dem Kunststoff Eckschutz



5 EDELSTAHLROHR 1000MM

1 SCHRAUBFUSS / STECKFUSS

2 ECKVERBINDER

3 VERBINDUNG

4 ENDSTOPFEN



Bezeichnung	Gewicht (kg)	Material	Bestell Nr.	GTIN
<b>Kantenschutzsystem</b>				
1 SCHRAUBFUSS	0,7 / 1,0	Kunststoff	480-2000	4017337057283
1 STECKFUSS	0,7 / 1,0	Kunststoff	480-2005	4017337057290
2 ECKVERBINDER 180 X 180	0,4 / 0,5	Kunststoff	480-2010	4017337057306
2 ECKVERBINDER 180 X 180	1,5 / 1,8	Edelstahl	480-2015	4017337057313
3 VERBINDUNG	0,1 / 0,2	Kunststoff	480-2020	4017337057320
4 ENDSTOPFEN	0,1 / 0,2	Kunststoff	480-2025	4017337057337
5 EDELSTAHLROHR	1,8 / 2,2	Edelstahl	480-2030	4017337057344

## Eckschutz

### Edelstahl und Kunststoff

- Schützen Sie Säulen, Vitrinen, Regale mit dem Eckschutz aus Edelstahl oder Kunststoff vor Stoßschäden durch z.B. Einkaufswagen
- Inkl. Schrauben zum Fixieren im Boden
- Kunststoffkantschutz : B 250 mm x H 380 mm in rot und grau
- Edelstahlkantschutz B 320 mm x H 185 mm



480-2100



480-2150



480-2155



1 EDELSTAHL

2 ROT

3 GRAU



Bezeichnung	Gewicht (kg)	Material	Bestell Nr.	GTIN
<b>Eckschutz</b>				
1 EDELSTAHL	2,4 / 2,6	Edelstahl	480-2100	4017337059706
2 ROT	2 / 2,5	Kunststoff / Stahl	480-2150	4017337059713
2 GRAU	2 / 2,5	Kunststoff / Stahl	480-2155	4017337059720

# Allgemeine Lieferbedingungen

Allgemeine Lieferbedingungen (B2B)  
der SARO Gastro-Products GmbH

## § 1 Geltung

(1) Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Verkäufers erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Allgemeinen Lieferbedingungen. Sie gelten ausschließlich für Verträge mit Unternehmen (B2B) und sind Bestandteil aller Verträge, die der Verkäufer mit seinen Vertragspartnern (nachfolgend auch „Auftraggeber“ genannt) über die von ihm angebotenen Lieferungen oder Leistungen schließt. Sie gelten auch für alle zukünftigen Lieferungen, Leistungen oder Angebote an den Auftraggeber, selbst wenn sie nicht nochmals gesondert vereinbart werden.

(2) Geschäftsbedingungen des Auftraggebers oder Dritter finden keine Anwendung, auch wenn der Verkäufer ihrer Geltung im Einzelfall nicht gesondert widerspricht. Selbst wenn der Verkäufer auf ein Schreiben Bezug nimmt, das Geschäftsbedingungen des Auftraggebers oder eines Dritten enthält oder auf solche verweist, liegt darin kein Einverständnis mit der Geltung jener Geschäftsbedingungen.

## § 2 Angebot und Vertragsabschluss

(1) Alle Angebote des Verkäufers sind freibleibend und unverbindlich, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich gekennzeichnet sind oder eine bestimmte Annahmefrist enthalten. Bestellungen oder Aufträge kann der Verkäufer innerhalb von vierzehn Tagen nach Zugang annehmen.

(2) Allein maßgeblich für die Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Auftraggeber ist die Auftragsbestätigung, einschließlich dieser Allgemeinen Lieferbedingungen. Mündliche Zusagen des Verkäufers vor Abschluss des Vertrages sind rechtlich unverbindlich.

(3) Ergänzungen und Abänderungen der getroffenen Vereinbarungen einschließlich dieser Allgemeinen Lieferbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Mit Ausnahme von Geschäftsführern oder Prokuristen sind die Mitarbeiter des Verkäufers nicht berechtigt, hiervon abweichende mündliche Abreden zu treffen. Zur Wahrung der Schriftform genügt die telekommunikative Übermittlung, insbesondere per Telefax oder per E-Mail, sofern die Kopie der unterschriebenen Erklärung übermittelt wird.

(4) Angaben des Verkäufers zum Gegenstand der Lieferung oder Leistung (zB. Gewichte, Maße, Verbrauchswerte, Belastbarkeit, Toleranzen und technische Daten) sowie Darstellungen desselben (z.B. Zeichnungen und Abbildungen) sind nur annähernd maßgeblich, soweit nicht die Verwendbarkeit zum vertraglich vorgesehenen Zweck eine genaue Übereinstimmung voraussetzt. Sie sind keine garantierten Beschaffenheitsmerkmale, sondern Beschreibungen oder Kennzeichnungen der Lieferung oder Leistung. Handelsübliche Abweichungen und Abweichungen, die aufgrund rechtlicher Vorschriften erfolgen oder technische Verbesserungen darstellen, sowie die Ersetzung von Bauteilen durch gleichwertige Teile sind zulässig, soweit sie die Verwendbarkeit zum vertraglich vorgesehenen Zweck nicht beeinträchtigen.

(5) Der Verkäufer behält sich das Eigentum oder Urheberrecht an allen von ihm abgegebenen Angeboten und Kostenvorschlägen sowie dem Auftraggeber zur Verfügung gestellten Zeichnungen, Abbildungen, Berechnungen, Prospekten, Katalogen und anderen Unterlagen und Hilfsmitteln vor. Der Auftraggeber darf diese Gegenstände ohne ausdrückliche Zustimmung des Verkäufers weder als solche noch inhaltlich Dritten zugänglich machen,

sie bekannt geben, selbst oder durch Dritte nutzen oder vervielfältigen. Er hat auf Verlangen des Verkäufers diese Gegenstände vollständig an diesen zurückzugeben und eventuell gefertigte Kopien zu vernichten, wenn sie von ihm im ordnungsgemäßen Geschäftsgang nicht mehr benötigt werden oder wenn Verhandlungen nicht zum Abschluss eines Vertrages führen. Ausgenommen hiervon ist die Speicherung elektronisch zur Verfügung gestellter Daten zum Zwecke üblicher Datensicherung.

## § 3 Preise und Zahlung

(1) Die Preise gelten für den in den Auftragsbestätigungen aufgeführten Leistungs- und Lieferungsumfang. Mehr oder Sonderleistungen werden gesondert berechnet. Die Preise verstehen sich in EURO ab Werk zuzüglich Verpackung, der gesetzlichen Mehrwertsteuer, bei Exportlieferungen Zoll sowie Gebühren und anderer öffentlicher

Abgaben. Zu den Preisen im Katalog fallen zusätzliche Frachtkosten an, diese sind der dann gültigen Frachtkostentabelle zu entnehmen, bzw. separat zu erfragen.

(2) Soweit den vereinbarten Preisen die Listenpreise des Verkäufers zugrunde liegen und die Lieferung erst mehr als vier Monate nach Vertragsschluss erfolgen soll, gelten die bei Lieferung gültigen Listenpreise des Verkäufers (jeweils abzüglich eines vereinbarten prozentualen oder festen Rabatts).

(3) Rechnungsbeträge sind sofort beziehungsweise innerhalb eines individuell vereinbarten Zahlungsziels zahlbar. Leistet der Auftraggeber bei Fälligkeit nicht, so sind die ausstehenden Beträge ab dem Tag der Fälligkeit mit 9 % Punkten über dem Basiszinssatz der Deutschen Bundesbank p. a. zu verzinsen; die Geltendmachung höherer Zinsen und weiterer Schäden im Falle des Verzugs bleibt unberührt.

(4) Die Aufrechnung mit Gegenansprüchen des Auftraggebers oder die Zurückbehaltung von Zahlungen wegen solcher Ansprüche ist nur zulässig, soweit die Gegenansprüche unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.

(5) Der Verkäufer führt in der Regel Lieferungen oder Leistungen nur gegen Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung aus.

## § 4 Lieferung und Lieferzeit

(1) Lieferungen erfolgen ab Werk.

(2) Vom Verkäufer in Aussicht gestellte Fristen und Termine für Lieferungen und Leistungen gelten stets nur annähernd, es sei denn, dass ausdrücklich eine feste Frist oder ein fester Termin zugesagt oder vereinbart ist. Sofern Versendung vereinbart wurde, beziehen sich Lieferfristen und Liefertermine auf den Zeitpunkt der Übergabe an den Spediteur, Frachtführer oder sonst mit dem Transport beauftragten Dritten. Zu den Preisen



im Katalog fallen zusätzliche Frachtkosten an, diese sind der dann gültigen Frachtkostentabelle zu entnehmen, bzw. separat zu erfragen.

(3) Der Verkäufer kann – unbeschadet seiner Rechte aus Verzug des Auftraggebers – vom Auftraggeber eine Verlängerung von Liefer- und Leistungsfristen oder eine Verschiebung von Liefer- und Leistungsterminen um den Zeitraum verlangen, in dem der Auftraggeber seinen vertraglichen Verpflichtungen dem Verkäufer gegenüber nicht nachkommt.

(4) Der Verkäufer haftet nicht für Unmöglichkeit der Lieferung oder für Lieferverzögerungen, soweit diese durch höhere Gewalt oder sonstige, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht vorhersehbare Ereignisse (z.B. Betriebsstörungen aller Art, Schwierigkeiten in der Material- oder Energiebeschaffung, Transportverzögerungen, Streiks, oder die ausbleibende, nicht richtige oder nicht rechtzeitige Belieferung durch Lieferanten) verursacht worden sind, die der Verkäufer nicht zu vertreten hat. Sofern solche Ereignisse dem Verkäufer die Lieferung oder

Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen und die Behinderung nicht nur von vorübergehender Dauer ist, ist der Verkäufer zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Bei Hindernissen vorübergehender Dauer verlängern sich die Liefer- oder Leistungsfristen oder verschieben sich die Liefer- oder Leistungstermine um den Zeitraum der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit. Soweit dem Auftraggeber infolge der Verzögerung die Abnahme der Lieferung oder Leistung nicht zuzumuten ist, kann er durch unverzügliche schriftliche Erklärung gegenüber dem Verkäufer vom Vertrag zurücktreten.

(5) Der Verkäufer ist zu Teillieferungen berechtigt.

(6) Gerät der Verkäufer mit einer Lieferung oder Leistung in Verzug oder wird ihm eine Lieferung oder Leistung, gleich aus welchem Grunde, unmöglich, so ist die Haftung des Verkäufers auf Schadensersatz nach Maßgabe des § 8 dieser Allgemeinen Lieferbedingungen beschränkt.

## § 5 Erfüllungsort, Versand, Verpackung, Gefahrübergang, Abnahme

(1) Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist Emmerich am Rhein, soweit nichts anderes bestimmt ist.

(2) Die Versandart und die Verpackung unterstehen dem pflichtgemäßen Ermessen des Verkäufers.

(3) Die Gefahr geht spätestens mit der Übergabe des Liefergegenstandes (wobei der Beginn des Verladevorgangs maßgeblich ist) an den Spediteur, Frachtführer oder sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Dritten auf den Auftraggeber über. Dies gilt auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Verkäufer noch andere Leistungen (z.B. Versand oder Installation) übernommen hat. Verzögert sich der Versand oder die Übergabe infolge eines Umstandes, dessen Ursache beim Auftraggeber liegt, geht die Gefahr von dem Tag an auf den Auftraggeber über, an dem der Liefergegenstand versandbereit ist und der Verkäufer dies dem Auftraggeber angezeigt hat.

## § 6 Gewährleistung, Sachmängel

(1) Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr ab Lieferung. Diese Frist gilt nicht für Schadensersatzansprüche des Auftraggebers aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder aus vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzungen des Verkäufers oder seiner Erfüllungsgehilfen, welche jeweils nach den gesetzlichen Vorschriften verjähren.

(2) Saro ist nicht verpflichtet, außerhalb der Gewährleistung vom Käufer bestellte und von Saro gelieferte Waren zurückzunehmen, umzutauschen oder gutzuschreiben.

(2.1) Als Ausnahme kann Saro schriftlich festlegen, in bestimmten Fällen zur Rücknahme oder Gutschrift bereit zu sein. Kosten (Nachträgliche Verfügung/Rücktransport/Wiedereingliederungspauschale) können gemäß aktueller Frachtkostenübersicht nachbelastet werden.

(3) Die gelieferten Gegenstände sind unverzüglich beim Eintreffen der Lieferung im Beisein des Fahrers sorgfältig auf Vollständigkeit und Mängelfreiheit zu untersuchen (§ 377 HGB). Sie gelten hinsichtlich offensichtlicher Mängel oder anderer Mängel, die bei einer unverzüglichen, sorgfältigen Untersuchung erkennbar gewesen wären, als vom Auftraggeber genehmigt, wenn dem Verkäufer nicht binnen drei Werktagen nach Ablieferung eine schriftliche Mängelrüge zugeht. Etwaige Transportschäden müssen dem Fahrer umgehend mitgeteilt und auf dem Frachtbrief vermerkt werden. Sämtliche Schäden, Fehlmengen oder Falschliefungen sind SARO innerhalb von drei Werktagen nach Anlieferung in schriftlicher Form zu melden und Fotos von den Beschädigungen mitzuschicken. Wurde die Sendung an eine abweichende Lieferadresse geschickt, ist der Kunde verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass dort eine entsprechende Untersuchung auf Vollständigkeit und Mängelfreiheit erfolgt und dass diese innerhalb von drei Werktagen gemeldet wird. Hinsichtlich anderer Mängel gelten die Liefergegenstände als vom Käufer genehmigt, wenn die Mängelrüge dem

Verkäufer nicht binnen sieben Werktagen nach dem Zeitpunkt zugeht, in dem sich der Mangel zeigte; war der Mangel für den Auftraggeber bei normaler Verwendung bereits zu einem früheren Zeitpunkt erkennbar, ist jedoch dieser frühere Zeitpunkt für den Beginn der Rügefrist maßgeblich. Auf Verlangen des Verkäufers ist ein beanstandeter Liefergegenstand frachtfrei an den Verkäufer zurückzusenden. Bei berechtigter Mängelrüge vergütet der Verkäufer die Kosten des günstigsten Versandweges; dies gilt nicht, soweit die Kosten sich erhöhen, weil der Liefergegenstand sich an einem anderen Ort als dem Ort des bestimmungsgemäßen Gebrauchs befindet.

(4) Bei Sachmängeln der gelieferten Gegenstände ist der Verkäufer nach seiner innerhalb angemessener Frist zu treffenden Wahl zunächst zweimal zur Nachbesserung oder Ersatzlieferung verpflichtet und berechtigt. Im Falle des Fehlschlagens, dh. der Unmöglichkeit, Unzumutbarkeit, Verweigerung oder unangemessenen Verzögerung

der Nachbesserung oder Ersatzlieferung, kann der Auftraggeber vom Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis angemessen mindern.

# Allgemeine Lieferbedingungen

(5) Bei Mängeln von Bauteilen anderer Hersteller, die der Verkäufer aus lizenzrechtlichen oder tatsächlichen Gründen nicht beseitigen kann, wird der Verkäufer nach seiner Wahl seine Gewährleistungsansprüche gegen die Hersteller und Lieferanten für Rechnung des Auftraggebers geltend machen oder an den Auftraggeber abtreten. Gewährleistungsansprüche gegen den Verkäufer bestehen bei derartigen Mängeln unter den sonstigen Voraussetzungen und nach Maßgabe dieser Allgemeinen Lieferbedingungen nur, wenn die gerichtliche

Durchsetzung der vorstehend genannten Ansprüche gegen den Hersteller und Lieferanten erfolglos war oder, beispielsweise aufgrund einer Insolvenz, aussichtslos ist. Während der Dauer des Rechtsstreits ist die Verjährung der betreffenden Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers gegen den Verkäufer gehemmt.

(6) Der Verkäufer gewährt dem Fachhandel im Inland eine Garantie von 24 Monaten für Service und Ersatzteile. Großgeräte werden vor Ort durch den Kundenservice repariert, Kleingeräte werden zur Reparatur abgeholt. Für ins Ausland gelieferte Ware wird ausschließlich die Garantie für Ersatzteile übernommen. Verschleißteile sind von der Garantie ausgenommen.

(7) Die Gewährleistung und Garantie entfällt, wenn der Auftraggeber ohne Zustimmung des Verkäufers den Liefergegenstand ändert oder durch Dritte ändern lässt und die Mängelbeseitigung hierdurch unmöglich oder unzumutbar erschwert wird. Die Gewährleistung und Garantie erlischt ebenfalls, wenn der Anschluss der Geräte nicht durch einen Fachbetrieb vorgenommen wird. In jedem Fall hat der Auftraggeber die durch die Änderung entstehenden Mehrkosten der Mängelbeseitigung zu tragen.

## § 7 Schutzrechte

(1) Der Verkäufer steht nach Maßgabe dieses § 7 dafür ein, dass der Liefergegenstand frei von gewerblichen Schutzrechten oder Urheberrechten Dritter ist. Jeder Vertragspartner wird den anderen Vertragspartner unverzüglich schriftlich benachrichtigen, falls ihm gegenüber Ansprüche wegen der Verletzung solcher Rechte geltend gemacht werden.

(2) In dem Fall, dass der Liefergegenstand ein gewerbliches Schutzrecht oder Urheberrecht eines Dritten verletzt, wird der Verkäufer nach seiner Wahl und auf seine Kosten den Liefergegenstand derart abändern oder austauschen, dass keine Rechte Dritter mehr verletzt werden, der Liefergegenstand aber weiterhin die vertraglich vereinbarten Funktionen erfüllt, oder dem Auftraggeber durch Abschluss eines Lizenzvertrages das Nutzungsrecht

verschaffen. Gelingt dem Verkäufer dies innerhalb eines angemessenen Zeitraums nicht, ist der Auftraggeber berechtigt, von dem Vertrag zurückzutreten oder den Kaufpreis angemessen zu mindern. Etwasige Schadensersatzansprüche des Auftraggebers unterliegen den Beschränkungen des § 8 dieser Allgemeinen Lieferbedingungen.

(3) Bei Rechtsverletzungen durch vom Verkäufer gelieferte Produkte anderer Hersteller wird der Verkäufer nach seiner Wahl seine Ansprüche gegen die Hersteller und Vorlieferanten für

Rechnung des Auftraggebers geltend machen oder an den Auftraggeber abtreten. Ansprüche gegen den Verkäufer bestehen in diesen Fällen nach Maßgabe dieses § 7 nur, wenn die gerichtliche Durchsetzung der vorstehend genannten Ansprüche gegen die Hersteller und Vorlieferanten erfolglos war oder, beispielsweise aufgrund einer Insolvenz, aussichtslos ist.

## § 8 Haftung auf Schadensersatz wegen Verschuldens

(1) Die Haftung des Verkäufers auf Schadensersatz, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere aus Unmöglichkeit, Verzug, mangelhafter oder falscher Lieferung, Vertragsverletzung, Verletzung von Pflichten bei Vertragsverhandlungen und unerlaubter Handlung ist, soweit es dabei jeweils auf ein Verschulden ankommt, nach Maßgabe dieses § 8 eingeschränkt.

(2) Der Verkäufer haftet nicht im Falle einfacher Fahrlässigkeit seiner Organe, gesetzlichen Vertreter, Angestellten oder sonstigen Erfüllungsgehilfen, soweit es sich nicht um eine Verletzung vertragswesentlicher Pflichten handelt. Vertragswesentlich sind die Verpflichtung zur rechtzeitigen Lieferung und Installation des Liefergegenstands, dessen Freiheit von Rechtsmängeln sowie solchen Sachmängeln, die seine Funktionsfähigkeit oder

Gebrauchstauglichkeit mehr als nur unerheblich beeinträchtigen, sowie Beratungs-, Schutz- und Obhutspflichten, die dem Auftraggeber die vertragsgemäße Verwendung des Liefergegenstands ermöglichen sollen oder den Schutz von Leib oder Leben von Personal des Auftraggebers oder den Schutz von dessen Eigentum vor erheblichen Schäden bezwecken.

(3) Soweit der Verkäufer gemäß § 8 (2) dem Grunde nach auf Schadensersatz haftet, ist diese Haftung auf Schäden begrenzt, die der Verkäufer bei Vertragsschluss als mögliche Folge einer Vertragsverletzung vorausgesehen hat oder die er bei Anwendung verkehrsüblicher Sorgfalt hätte voraussehen müssen. Mittelbare Schäden und Folgeschäden, die Folge von Mängeln des Liefergegenstands sind, sind außerdem nur ersatzfähig, soweit solche Schäden bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Liefergegenstands typischerweise zu erwarten sind.

(4) Im Falle einer Haftung für einfache Fahrlässigkeit ist die Ersatzpflicht des Verkäufers für Sachschäden und daraus resultierende weitere Vermögensschäden auf einen Betrag von EUR 5 Mio. je Schadensfall (entsprechend der derzeitigen Deckungssumme seiner Produkthaftpflichtversicherung oder Haftpflichtversicherung) beschränkt, auch wenn es sich um eine Verletzung vertragswesentlicher Pflichten handelt.

(5) Soweit der Verkäufer technische Auskünfte gibt oder beratend tätig wird und diese Auskünfte oder Beratung nicht zu dem von ihm geschuldeten, vertraglich vereinbarten Leistungsumfang gehören, geschieht dies unentgeltlich und unter Ausschluss jeglicher Haftung.

(6) Die Einschränkungen dieses § 8 gelten nicht für die Haftung des Verkäufers wegen vorsätzlichen Verhaltens, für garantierte Beschaffenheitsmerkmale, wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder nach dem Produkthaftungsgesetz.

## § 9 Eigentumsvorbehalt

(1) Die Ware bleibt bis zur vollen Bezahlung sämtlicher Forderungen, einschließlich Nebenforderungen, Schadensersatzansprüchen und Einlösungen von Schecks und Wechseln, im Eigentum des Verkäufers. Der Eigentumsvorbehalt bleibt auch dann bestehen, wenn einzelne Forderungen in eine laufende Rechnung aufgenommen werden und der Saldo gezogen und anerkannt ist. Der Auftraggeber ist berechtigt, die Ware zu veräußern unter Berücksichtigung der nachfolgenden Bestimmungen:

(2) Der Auftraggeber tritt hiermit die Forderung mit allen Nebenrechten aus dem Weiterverkauf der Vorbehaltsware an den Verkäufer ab, und zwar anteilig auch insoweit als die Ware verarbeitet oder vermengt ist, und der Verkäufer hieran in Höhe des Fakturenwertes Miteigentum erlangt hat. In letzterem Fall steht dem Verkäufer an dieser Zession ein im Verhältnis zum Fakturenwert der Vorbehaltsware zum Fakturenwert des Gegenstandes

entsprechender Bruchteil der jeweiligen Kaufpreisforderung zu. Hat der Auftraggeber die Forderung im Rahmen des echten Factorings verkauft, so tritt er die an ihre Stelle tretende Forderung gegen den Faktor an den Verkäufer ab. Der Verkäufer nimmt diese Abtretung an.

(3) Der Verkäufer wird die abgetretenen Forderungen, solange der Auftraggeber seinen Zahlungsverpflichtungen nachkommt, nicht einziehen. Die Einzugsermächtigung erlischt bei Zahlungsverzug des Auftraggebers. In diesem Fall ist der Verkäufer vom Auftraggeber bevollmächtigt, die Abnehmer von der Abtretung zu unterrichten und die Forderungen selbst einzuziehen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, dem Verkäufer auf Verlangen eine genaue

Aufstellung der ihm zustehenden Forderungen mit Namen und Anschrift der Abnehmer, Höhe der einzelnen Forderungen, Rechnungsdatum usw. zu geben und alle für die Geltendmachung der abgetretenen Forderungen notwendigen Auskünfte zu erteilen und die Überprüfung dieser Auskünfte zu gestatten. Der Auftraggeber ist berechtigt, die Forderungen solange selbst einzuziehen, wie ihm der Verkäufer keine andere Weisung gibt.

(4) Der Verkäufer verpflichtet sich, die ihm zustehenden Sicherungen insoweit freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen um mehr als 20% übersteigt.

(5) Verpfändung oder Sicherungsübereignung der Vorbehaltsware bzw. der abgetretenen Forderungen sind unzulässig. Von Pfändungen ist der Verkäufer unter Angabe des Pfandgläubigers sofort zu benachrichtigen.

(6) Nimmt der Verkäufer aufgrund des Eigentumsvorbehaltes den Liefergegenstand zurück, gilt das nicht als Rücktritt vom Vertrag. Er kann sich aus der zurückgenommenen Vorbehaltsware freihändig befriedigen.

(7) Der Auftraggeber verwahrt die Vorbehaltsware für den Verkäufer unentgeltlich. Er hat sie gegen übliche Gefahren wie Feuer, Diebstahl und Wasser im üblichen Umfang zu versichern.

Der Auftraggeber tritt hiermit seine Entschädigungsansprüche, die ihm aus Schäden der o. a. genannten Art gegen Versicherungsgesellschaften oder sonstige Ersatzverpflichtete zustehen, an den Verkäufer in Höhe seiner Forderungen ab. Der Verkäufer nimmt diese Abtretung an.

## § 10 Schlussbestimmungen

(1) Der Gerichtsstand für alle etwaigen Streitigkeiten aus der Geschäftsbeziehung zwischen dem Verkäufer und dem Auftraggeber ist Emmerich am Rhein. Zwingende gesetzliche Bestimmungen über ausschließliche Gerichtsstände bleiben von dieser Regelung unberührt.

(2) Die Beziehungen zwischen dem Verkäufer und dem Auftraggeber unterliegen ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Das Übereinkommen der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf vom 11. April 1980 (CISG) gilt nicht.

(3) Soweit der Vertrag oder diese Allgemeinen Lieferbedingungen Regelungslücken enthalten, gelten zur Ausfüllung dieser Lücken diejenigen rechtlich wirksamen Regelungen als vereinbart, welche die Vertragspartner nach den wirtschaftlichen Zielsetzungen des Vertrages und dem Zweck dieser Allgemeinen Lieferbedingungen vereinbart hätten, wenn sie die Regelungslücke gekannt hätten.

Hinweis: Der Auftraggeber nimmt davon Kenntnis, dass der Verkäufer Daten aus dem Vertragsverhältnis nach § 28 Bundesdatenschutzgesetz zum Zwecke der Datenverarbeitung speichert und sich das Recht vorbehält, die Daten, soweit für die Vertragserfüllung erforderlich, Dritten (zB. Versicherungen) zu übermitteln.

Stand: 08.2021

## A

Abdeckung für Regalwagen	357
Abfalleimer mit Pushdeckel	349
Abfallsammelbehälter für Servierwagen	355
Abfallsammler / Standascher	348
Abfalltonne	350-351
Ablauftisch für Spülmaschine	300, 326
Abräumwagen	355, 381
Abroller für Lebensmittelfolie	136-137
ABS Tablett	361
Absperrpfosten	376-377
Alu-Kühlregalsystem	369
Armatur	336-337
Armatur mit Fußpedal	336
Aufsatzbord	311
Aufsatzkühlvitrine	84-88
Aufsatzkühlvitrine mit Deckel	87
Aufsatzkühlvitrine mit Glas	84-88
Aufschnittmaschine	124-128
Ausgussbecken	334-335
Auspack- / Entleerungstisch	299
Auspacktisch	299
Automatische Vorspülbrause	338
Autonomes Handwaschbecken	334

## B

Backblech	242
Bäckerei Kühlschrank	26
Bäckereikiste	366
Bain Marie	168-169, 179, 323-233
Bain Marie mit Pumpkopf	278
Bainmarie Trolley	269
Bankettwagen	267-268
Barcooler	49-55
Barkühlschrank	49-55
Barstuhl	379
Bausteinwagen	364
Beheizter Bankettwagen	267-268
Beheizter Saucenspender	277-278
Belegstation	72-73, 75-76
Besteckpoliermaschine	329
Besteckschrank	368
Besteckwagen	356
Bonhalter	134
Bratblech	192
Bratpfanne	190
Brennpaste	272
Brennpastenthalter	272
Buffetinsel	259-260
Buffetlampe	264-266
Buffettisch	378
Bürste	248

## C

Ceranfeld	154-155
Ceranfeld mit Elektrobackofen	154
Chafing Dish	270-272
Coolrolley	48
Crepeseisen	217
Currywurstschneider	117

## D

Dampfkugel	204
Desinfektions-Reiniger	342-344
Desinfektionsspender	340-342
Digitaler Kombisteamer	241
Digitaler Timer	139
Dönergrill	252-253
Dönermesser	129, 252
Doppelwandige Spülmaschine	325
Dörrgerät	237
Dosenöffner	124
Drehschwenkgrill	255
Dry Age Kühlschrank	48
Durchlaufofen	227-228

## E

Edelstahlhängeschrank	309
Edelstahlhochschrank	309
Edelstahl-Lagerschrank	306-308
Edelstahlmülleimer mit Hydraulik	346
Edelstahlreiniger	291
Edelstahlschrank	304-309
Edelstahlstisch	291-300
Eierkocher	273
Einbau-Induktionsplatte	206-207
Einlochbrause	336
Einloch-Thekenarmatur	337
Einloch-Vorspülbrause	338
Eiscrusher	103
Eisflakesbehälter	104
Eisflakesmaschine	104
Eisegelbereiter	101-102
Eisvitrine	15
Eiswürfelbereiter	101-104
Elektrische Gläserpoliermaschine	329
Elektrischer Chafing Dish	271
Elektro Döner-/Gyrosgrill	253
Elektro Griddleplatte	159
Elektro-Drehschwenkgrill	255
Elektrofritteuse	167, 178-179
Elektro-Griddleplatte	184, 161, 185
Elektroherd	52-153, 176-177
Elektroherd mit Elektrobackofen	153, 177
Elektro-Kippbratpfanne	189
Elektrokochkessel	188
Elektronudelkocher	164
Elektro-Nudelkocher	219
Elektroofen	145-147, 151, 153-154, 173-175, 177
Elektro-Teppanyakigrill	158
Entleerungstisch	299

## F

Fahrbarer Thermobehälter	375
Fettabscheider	194
Fischkühlschrank	26
Fisch-Präsentationstisch	299
Flaschenkühlschrank	36-43
Flaschenkühltisch	49-55
Flaschenkühltruhe	43
Fleischschneidetisch	298
Fleischwolf	115
Flügeltürenschränk	308
Flüssiger Brennstoff	272
Fritteuse	166-167, 178-179, 220-225
Frosterwagen	365
Fülltisch	299

## G

Gas Döner-/Gyrosgrill	252
Gasfritteuse	166, 178
Gas-Griddleplatte	160, 162, 182-183
Gas-Hähnchengrill	254
Gasherd	143-145, 147, 149-151, 172-173, 175
Gasherd mit Gasofen	150, 173
Gasherd mit Elektrobackofen	151, 173
Gas-Kippbratpfanne	189
Gas-Lavasteingrill	163, 181
Gasnudelkocher	180
Gas-Nudelkocher	164
Gasofen	145, 147, 150, 173-175
Gas-Teppanyakigrill	158
Gastronormbehälter	314-319
Gastronormdeckel	317, 320
Gebäckfüller	137
Gemüeschneider	129
Geschirrspülmaschine	324
Getränkedispenster	287-288
Getränkekühlschrank	36-43
Gewerbekühlschrank	21-26
Gewerbetiefkühlschrank	89-91
Gläserpoliermaschine	329
Gläserspülmaschine	323
Glastürkühlschränke	34-47
Glastürkühltisch	70
Glühplattenherd	174-175
Glühweinspender	281, 284
GN-Deckel mit Pumpkopf	279
Griddleplatte	159-162, 182-185, 212-215
Grill	181, 210-211
Gyrosgrill	252-253
Gyrosmesser	129

## H

Haartrockner	332
Hackblock	297
Hackblock mit Edelstahlrahmen	298
Hähnchengrill	254-255
Hamburgerpresse	115
Händetrockner	331-332
Handschuhspender	345
Handwasch- / Ausgussbecken	334-335
Handwaschbecken	333-335
Handwaschbecken mit Kniebedienung	333
Hängende Brause	336
Hängeschrank	309
Haube für Kombiteamer	241
Haubenspülmaschine	325-326
Heiße Theke	200-202
Heißes Buffet	259
Heißluftofen	238-240
Heißwasserspender	281, 284
Heizstrahler	379
Hochleistungsmixer	122
Hochschrank	309
Hot-Dog-Maker	230
Husse für Stehtisch	378
Hygieneaufsatz für Mülleimer	346
Hygieneschutzwand	345

## I

Induktion Chafing Dish	271
Induktionsherd	146, 155-156
Induktionskochfeld	205-209
Industriedosenöffner	124
Infrarot Thermometer	138
Infrarotheizgerät	379
Insektenvernichter	330
Inselschneidetisch	295

## K

Kaffeefilter	287
Kaffeemaschine	282-283, 286-287
Kaffeestation	285
Kakaodispenser	281
Kaltes Buffet	19, 260
Kaltgetränke-Dispenser	288
Kantenschutzsystem	383
Kartoffelschneider	117
Käsereibemaschine	123-124
Kippbratpfanne	189
Klappbank	378
Klappstuhl	379
Klapptisch	378
Klarspüler für Spülmaschine	328
Knochensäge	116
Kochkessel	188, 192
Kochtopf	190, 191
Kofferablage	382
Kombisteamer	241
Konfitürentopf	193
Kontakgrill	216
Korb/Tablett-Trolley	360-361
Kreidetafel	380
Kuchenvitrine	17-18
Küchenwaage	140
Kühlinsel	19, 260
Kühlregal	15
Kühlregalsystem	369
Kühl-Servierplatte	261
Kühltisch	60-72
Kühlvitrine	10-13
Kühlzelle	107
Kunststoffpalette	367

## L

Lagerkühlschrank	27-34
Lagerschrank	306-308
Lagertiefkühlschrank	94-99
Lavasteingrill	163, 181
Lift-Salamander	229

## M

Manuelle Aufschnittmaschine	128
Manuelle Hamburgerpresse	115
Manuelle Verpackungsmaschine	136
Manueller Abroller für Lebensmittelfolie	136-137
Maschinenschrank	294
Menütafel	380
Messer für Aufschnittmaschine	126
Messersterilisateur	134
Messingbürste	248
Mikrowelle	234-236
Mini Kühlzelle	107
Mini Tiefkühlzelle	107
Minibar	34-36
Mini-Kühlvitrine	12-13
Mixstab	119-121
Mobile Arbeitstische	293
Mobile Bar	48
Mobiler Sous-Vide Garer	204
Mülleimer auf Rädern	347
Mülleimer mit Fußpedal	347
Müllgroßbehälter	350-351
Müllsackhalter	346
Multifunktionsherd	143-146
Multiservice-Wagen	362-363

## N

Neutralelement	169, 186-187
Nudelkocher	164-165, 180, 219
Nudelkorb	165, 180

## O

Ofenpfanne	190
Öl Test Streifen	194

## P

Papiertuchspender	331
Partybank	378
Party-Stehtisch	378
Pâtisserie Fritteuse	225
Personenleitsystem	376-377
Pideschaufel	249
Pizzaofen	244-246
Pizza-Pideschaufel	249
Pizzaschaufel	247-248
Pizzaschneider	250-251
Pizzatablett	251
Pizzatisch	76-84
Pizzawender	249
Planetenrührwerk	113-114
Podest mit Aluminiumgittern	371
Polyethylen-Schneidebrett	133
Pommesschneider	117
Pommeswärmer	168, 177
Portioniertrichter	137
Präsentationstisch	299
Präsentierwagen	363
Putzwagen	381

**R**

Räderset für Tische	293
Rechaud	233
Regalboden mit Kunststoffrosten	370
Regalwagen	357-360
Reibescheibe	123
Reiskocher	219
Rollwagen	365
Rost	242-243, 320
Rundfilter Kaffeemaschine	282-283

**S**

Saftpresse	289
Saladette	57-60
Saladette mit Glasaufsatz	73-74
Salamander	228-229
Salatbuffet	19, 260
Salatschleuder	118
Saucenspender	275-279
Sautepfanne	191-192
Schiebetürenschränk	305-307
Schlauchhaspel	339
Schneidebrett	133
Schneidemaschine	123-134
Schneidescheibe für Gemüseschneider	131-132
Schneidetisch	294-298
Schneidetisch mit zwei Oberflächen	296
Schockfroster	105-106
Schuhputzcreme	382
Schuhputzmaschine	382
Schwerlast-Regal	313
Seifenspender	331
Semiprofessioneller Grill	210-211
Semiprofessioneller Standherd	143-147
Servierwagen	353-356
Sous-Vide Garer	203-204
Sous-Vide Kessel	204
Spatel	250
Spiralknetmaschine	112-113
Spuckschutz für Kühl-Servierplatten	261
Spülcenter	303
Spülmaschine	323-327
Spülmaschinenkorb	327-328
Spülmaschinenreiniger	328
Spülschränk	304
Spültisch	301-303
Stabmixer	119
Standascher	348-349
Standherd	143-146
Standkühlvitrine	14-15
Standmixer	122
Stehtisch	378
Steinplatte für Heißluftofen	242
Stielpfanne	191
Suppenkessel	273-274
Sushivitrine	88
Systemregal	372

**T**

Tabletts	361
Tablettspender	368
Tablettwagen	361-363
Tassenwärmer	285
Teigausrollmaschine	114-115
Teigknetmaschine	112-113
Teigschaber	250
Teigschneider	250
Tellerstapler	373-374
Tellerwärmeschrank	309-310
Temperaturfühler	108-109
Tensatoren	376-377
Teppanyakigrill	158
Terassenheizung	379
Thekenarmatur	337
Thermobehälter	375
Thermometer	108-109, 138, 195-196
Tiefkühlschränk	89-99
Tiefkühlschränk mit Glastür	89, 92-93, 95-97
Tiefkühltisch	100
Timer	139
Tischgrill	210-211
Tischkühlvitrine	12-13
Tischwaage	140
Toaster	226-227, 274
Toilettenpapierhalter	331
Tomatenschneider	117
Topfpülmaschine	327
Transportroller	367
Transportwagen	380

**U**

Umluftkühltisch	64-72
Universalrost	320
Unterbaukühltisch	70-72
Untergestell für Drehschwenkgrill	256
Untergestell für Heißluftofen	242
Untergestell für Pizzeriaofen	244
Untergestell für Spülmaschine	323

## V

Vakuierer	134-135
Verpackungsmaschine	136
Vorspülbrause	338

## W

Waage	140
Waffeleisen	218
Wandbord	312
Wandhalterung für Absperrpfosten	376
Wärmebrücke	266-267, 311
Wärmeschrank	308
Wärmeschrank für Drehschwenkgrill	256
Warmhaltelampe	263-266
Warmhalteplatte	262-263, 286
Warmhaltevitrine	198-199, 202
Wäschewagen	381
Wasserhahn	337
Weinkühlschrank / Weinlagerschrank	44-47
Wok-Gasherd	157
Wok-Induktionskochfeld	205, 208
Wurstfüller	116
Wurstwärmer	231

## Z

Zerlegetisch mit Hackblock	297
Zimmerservicewagen	381
Zitruspresse	289
Zulauf Tisch für Spülmaschine	300, 326
Zweirad Müllgroßbehälter	350-351



<b>A</b>	
Abdeckung für Regalwagen	357
Abfalleimer mit Pushdeckel	349
Abfallsammelbehälter für Servierwagen	355
Abfalltonne	350-351
Abräumwagen	355
Abroller für Lebensmittelfolie	136-137
ABS Tablett	361
Absperrpfosten	376
Alu-Kühlregalsystem	369
Armatur	336-337
Armatur mit Fußpedal	336
Aufsatzbord	311
Aufschnittmaschine	127
Ausgussbecken	334-335
Auspack- / Entleerungstisch	299
Automatische Vorspülbrause	338
Autonomes Handwaschbecken	334

<b>B</b>	
Bäckereikiste	366
Bausteinwagen	364

<b>D</b>	
Desinfektions-Reiniger	342-344
Desinfektionsspender	340-342
Desinfizierender Handreiniger	344

<b>E</b>	
Edelstahlhängeschrank	309
Edelstahlhochschrank	309
Edelstahl-Lagerschrank	306-308
Edelstahlmülleimer mit Hydraulik	346
Edelstahlreiniger	291
Edelstahltisch	291
Einlochbrause	336
Einloch-Thekenarmatur	337
Einloch-Vorspülbrause	338
Eiscrusher	103
Eisflakesbehälter	104
Eisflakesmaschine	104
Eiswürfelbereiter	102-104
Entleerungstisch	299

<b>F</b>	
Fettabscheider	194
Fisch-Präsentationstisch	299
Fleischschneidetisch	298
Flügelürenschränk	308
Frosterwagen	365
Fülltisch	299

<b>G</b>	
Gastronormbehälter	314-319
Gastronormdeckel	317, 320
Gemüseschneider	129
Glastürkühlschränke	38-41, 43

<b>H</b>	
Hackblock	297
Hackblock mit Edelstahlrahmen	298
Handschuhspender	345
Handwasch- / Ausgussbecken	334-335
Handwaschbecken	333-335
Handwaschbecken mit Kniebedienung	333
Hängende Brause	336
Hängeschrank	309
Hochschrank	309
Hygieneaufsatz für Mülleimer	346

<b>I</b>	
Insektenvernichter	330
Inselschneidetisch	295

<b>K</b>	
Kantenschutzsystem	383
Knochensäge	116
Korb/Tablett-Trolley	360-361
Kreidetafel	380
Kühlregal	15
Kühlregalsystem	369
Kunststoffpalette	367

<b>L</b>	
Lagerkühlschrank	30-34
Lagerschrank	306-308
Lagertiefkühlschrank	97-99

<b>M</b>	
Manuelle Verpackungsmaschine	136
Manueller Abroller für Lebensmittelfolie	136-137
Maschinenschrank	294
Menütafel	380
Messersterilisator	134
Mikrowelle	234-236
Mobile Arbeitstische	293
Mülleimer auf Rädern	347
Mülleimer mit Fußpedal	347
Müllgroßbehälter	350-351
Müllsackhalter	346
Multiservice-Wagen	362-363

<b>P</b>	
Personenleitsystem	376
Podest mit Aluminiumgittern	371
Polyethylen-Schneidebrett	133
Präsentationstisch	299
Präsentierwagen	363

<b>R</b>	
Räderset für Tische	293
Regalboden mit Kunststoffrosten	370
Regalwagen	357-360
Rollwagen	365
Rost	320

<b>S</b>	
Schiebetürenschränk	305-307
Schlauchhaspel	339
Schneidebrett	133
Schneidetisch	294-298
Schneidetisch mit zwei Oberflächen	296
Schockfroster	106
Schwerlast-Regal	313
Servierwagen	353-356
Spülschrank	304
Systemregal	372

<b>T</b>	
Tablett	361
Tablettspender	368
Tablettwagen	361-363
Tensatoren	376
Thekenarmatur	337
Tiefkühlschrank mit Glastür	92-93
Transportroller	367

<b>U</b>	
Universalrost	320

<b>V</b>	
Vakuuierer	134-135
Verpackungsmaschine	136
Vorspülbrause	338

<b>W</b>	
Wandbord	312
Wandhalterung für Absperrpfosten	376
Wärmebrücke	311
Warmhaltevitrine	198-199
Wasserhahn	337

<b>Z</b>	
Zerlegetisch mit Hackblock	297
Zweirad Müllgroßbehälter	350-351





# Rudolf **TANNER** Handelsges.m.b.H.

A-2320 Schwechat, Haydnstraße 26

Tel.: +43 664 33 50 500 +43 664 45 61 015

E-Mail: [office@rtanner.at](mailto:office@rtanner.at)

Homepage: [www.rtanner.at](http://www.rtanner.at)

