

iVario® Pro

Die neue Leistungsklasse
für Restaurants.

iVarioBoost 

iZoneControl 

iCookingSuite 



BTG BLÜMEL GMBH
MOLKEREISTRASSE 5A
2700 WR.NEUSTADT
TEL.: 02622/23193-0
FAX: 02622/23193-10
OFFICE@BTG-BLUEMEL.AT


BTG blümel
GMBH
GROSSKÜCHEN- & WIEGETECHNIK



elettrobar



Gläserespüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell: Wave-E 40

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt €1.464,- **1.079,-**

Modell: Wave-E 40.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt €1.609,- **1.215,-**



Gläserespüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 41.D

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt €1.914,- **1.439,-**

Modell: Ocean 41.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt €2.037,- **1.575,-**

Modell: Ocean 41.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt €2.477,- **1.895,-**



Gläserespüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 400x400 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 43.CDE

B/T/H 466/556/695 mm, 230 V/3,5 kW

statt €3.218,- **2.369,-**



elettrobar

Geschirrspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung
- **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell Wave-E 60

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt €2.308,- **1.669,-**

Modell Wave-E 60.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt €2.467,- **1.815,-**



Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 61.D

B/T/H 575/605/820mm, 400 V/6,8 kW

statt €2.716,- **1.999,-**

Modell: Ocean 61.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt €2.901,- **2.169,-**

Modell: Ocean 61.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt €3.259,- **2.495,-**



Geschirrspüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 385mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** - konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 63.CDE

B/T/H 600/600/820 mm, 400 V/7,9 kW

statt €4.187,- **2.999,-**



Durchschub-Geschirrspüler

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **ELS** neues Hebesystem • Thermostop - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige und Anzeige Programm mit Statusbalken
- **Powered Heating** – verstärkte Heizungen

Modell: Wave 381

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/8,7 kW

statt
€ 4.423,- **2.959,-**

Modell: Wave 381.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt
€ 4.578,- **3.099,-**



Durchschub-Geschirrspüler CD

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Nachspülpumpe, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **ELS** neues Hebesystem • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung – für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: Wave 82.CD

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW

statt
€ 5.401,- **3.999,-**

Zulauftisch PAL-120 SX

B/T/H 1200/715/850 mm,
Becken 500x400x250 mm, Schraubsystem
Armaturbohrung (ohne Armatur),

statt
€ 1.208,- **899,-**

Ablauftisch PA-120 DX

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem

statt
€ 781,- **599,-**

elettrobar



PAL-120 SX

PA-120 DX

Topfspüler Niagara

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 650 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm
- Tank 37 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 1,5 kW

Produktmerkmale:

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

Modell: Niagara 243.DE

B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW

statt
€ 6.077,-

5.166,-

elettrobar



Universalspüler Mistral

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 405 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 500x600 mm
- Tank 23 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 0,7 kW

Produktmerkmale:

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

Modell: Mistral 242.X.DE

B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW

statt
€ 3.575,-

3.039,-



CNS Ablagegitter Code 433032 für Mistral 242
(dient als Ablage, wenn kein Korb verwendet wird)

statt
€ 101,-

86,-



CNS-Tische für Haubenspüler - massiv & geschweißt

Modell: Ablauftisch STA-1200 DX rechts

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

statt
€1.046,- **889,-**

Modell: Ablauftisch STA-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Ablauftisch STA-1600 DX rechts

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

statt
€1.243,- **1.059,-**

Modell: Ablauftisch STA-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 1 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€1.497,- **1.273,-**

Modell: Zulauftisch STZ-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 2 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€1.895,- **1.618,-**

Modell: Zulauftisch STZ-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX



STZ-1200 SX



STZ-1600 SX

Automatischer Enthärter



schützt Maschinen optimal vor Verkalkung, digitales Steuerungssystem für maximale Leistung und Effizienz (Timer und Kapazitätsteuerung möglich), voll-automatisch und einfach zu bedienen, hohe Leistung und geringer Salzverbrauch durch proportionale Besalzung, Drehventil für hohe Betriebssicherheit, Wassertemperatur min 5°C bis max 30°C, Nenndurchfluss 1.440L/h (nach EN14743)

Modell: Bestsoft 11

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

statt
€890,- **799,-**



BWT System Bestmax & Bestclear



inkl. Kontrollwasserzähler (Aquameter), Schlauchset, Filterkopf Besthead

System BESTMAX für Kombidämpfer (25% Verschn.) und Espressomaschinen (45% Verschn.)

Bestmax XL

Kapazität z.B. 4.690 Lt. (bei 10 KH° und 25% Verschnitt)
 Kapazität z.B. 6.800 Lt. (bei 10 KH° und 45% Verschnitt)

! 338,-

Bestmax 2XL

Kapazität z.B. 8.270 Lt. (bei 10 KH° und 25% Verschnitt)
 Kapazität z.B. 12.000 Lt. (bei 10 KH° und 45% Verschnitt)

! 408,-

System BESTCLEAR für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Bestclear 2XL (Teilentsalzung)

Kapazität z.B. 9.720 Lt. (bei 10 KH° und 10% Verschnitt)

! 372,-

Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)

Kapazität z.B. 3.300 Lt. (bei 10 GH° und 0% Verschnitt)

! 372,-



Filterkopf Besthead

Aquameter

Brita System Purity C



für Kombidämpfer und Espressomaschinen, inkl. Kontrollwasserzähler (Flow Meter)

Purity C150

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

! 197,-

Purity C300

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

! 229,-

Purity C500

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

! 283,-

Purity C1100

B/T/H 184/184/553 mm,
 Kapazität 11.500 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 347,-



Brita System Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset, Kontrollwasserzähler (Flow Meter).

Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

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

! 835,-

Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm, neues System + 44% Leistung,
 Kapazität 5.000 Liter (bei 10GH° und 0% Verschnitt)

! 865,-



Espressomaschine

Gehäuse aus Edelstahl, Verkleidung grau, elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung), automatischer Wasserniveaugler, eingebaute volumetrische Elektropumpe, manuelle Kaffeedosierungstaste, Druckmesser mit Doppelanzeige, Inox-Dampfhahn, 1 Heißwasserhahn, Boiler 4 Liter

Modell: Club ME
1-gruppig,
B/T/H 358/530/560 mm,
230 V / 1,7 kW

statt
€ 2.174,- **1.739,-**

 **PROMAC**
Espresso coffee machines

Modell: Compact ME
1 Heißwasserhahn,
2-gruppig, 2 Dampfhähne,
Boiler 5 Liter,
B/T/H 580/530/560 mm,
230 V/400 V/3 kW

statt
€ 3.602,- **2.899,-**



Espressomaschine

Leistungsstarke 2-gruppige Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveaugler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 5 Liter, Heißwasserhahn und 2 Inox-Dampfhähne mit C-Lever System

Modell: Classe 5 USB 2 gr Compact
B/T/H 610/538/520 mm,
400 V/3 kW

statt
€ 3.741,- **3.295,-**

 **RANCILIO**
coffeeing the World





Espressomaschine

Leistungsstarke 1-gruppige Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveauregler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 4 Liter, Heißwasserhahn und Inox-Dampfhahn mit C-Lever System

Modell: Classe 5 USB 1 gr
B/T/H 410/538/520 mm,
230 V/1,7 kW

statt € 2.839,- **2.489,-**



coffeeing the World

Frishmahlmühle

sehr leiser Motor / Silent Technology, jede Portion wird frisch gemahlen, Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl, Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg, Produktivität: 2,7-3,7 gr./s.

Modell: Atom Specialty 65 / 0,35 kW
B/T/H 205/227/540 mm

statt € 966,- **849,-**



extra
leise

Frishmahlmühle

jede Portion wird frisch gemahlen, Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl, Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg, Produktivität: 2,8-3,8 gr./s.

Modell: Zenith 65 Neo / 0,28 kW
B/T/H 232/264/559 mm

statt € 872,- **769,-**



Kaffeemühle

autom. Nachmahlen über Kontaktschalter mit Zählwerk
Mahlscheiben Ø 60 mm
Bohnenentrichterkapazität 1,2 kg
Stundenleistung ca. 3,3 kg/h

Modell: Zenith C / 0,28 kW
B/T/H 231/237/558 mm

statt € 537,- **475,-**



Sahneautomat

- Portionierautomatik
- Reinigungsautomatik
- Intensivkühlung
- 2 Liter Fassungsvermögen
- vollelektronische Regelung

Modell: Pony 2L
B/T/H 230/390/440 mm, 230 V

! **2.299,-**



Sudladen

B/T/H 400x520x150mm,
1 Lade mit Klopfsange

statt € 420,- **359,-**

B/T/H 600x520x150mm,
1 Lade mit Klopfsange

statt € 445,- **379,-**

B/T/H 800x520x150mm,
2 Laden, davon 1 mit Klopfsange

statt € 619,- **529,-**



LIEBHERR



Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren, **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik und optimiertes Kältesystem, **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** aus Chromnickelstahl mit geprägten Auflagerippen, Außengehäuse: Front Edelstahl - Seiten Edelstahllook pulverbeschichtet, Isolierung Gehäuse 83 mm/Tür 60 mm, **Türanschlag wechselbar**, Standardausstattung 3 Roste beschichtet GN 2/1, B/T/H 700/830/2120 mm

Kühlschrank

Modell: GKPv 6540

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 542 kWh/Jahr, 230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt €2.499,- **1.985,-**

Tiefkühlschrank

Modell: GGPv 6540

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.874 kWh/Jahr, 230 V/0,3 kW, Temperatur -10/-26°C

statt €2.722,- **2.159,-**

Energieförderung
EUR 350,-*

Kühlschrank

Modell: FKUv 1660

Umluftkühlung, Außen CNS – Innen Kunststoff silber, Brutto-/Nutzinhalt 141/130 L, EEKL. A, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 225 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,05 kW, Temperatur +1/+15°C

statt €949,- **779,-**

Energieförderung
EUR 100,-*



Tiefkühlschrank

Modell: GGv-1550

Statisch, 4 Verdampferroste und 4 Körbe, Außen CNS – Innen Kunststoff weiß, Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 265 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,6 kW, Temperatur -9/-26°C

statt €849,- **697,-**

Energieförderung
EUR 100,-*

*Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 31.5.2021) - Gültigkeit bis längstens 31.12.2021

Die Gesamtsumme der zu fördernden Geräte muss mindestens EUR 2.000,- exkl. MwSt. betragen.

Keine Haftungsübernahme bei Änderung der Förderrichtlinien / Modelle / oder Förderbeträge – bitte immer tagesaktuell kontrollieren!

Nähere Informationen und die jeweils aktualisierte Auflistung der geförderten Geräte finden Sie unter www.umweltfoerderung.at



Kühlschrank

LIEBHERR

Umluftkühlung, tiefgezogener Innenbehälter weiß – leicht zu reinigen, Außengehäuse Edelstahl, 6 verstellbare Roste, GN 2/1, 650x530 mm, Isolierung Gehäuse 50 mm, Türanschlag wechselbar, Brutto-/Nutzinhalt 664/491 L, EEKL. C, Klimakl.5, Energieverbrauch ca. 706 kWh/Jahr

Modell: STK-201

B/T/H 750/750/2064 mm,
230 V/0,09 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
€ 1.663,- **1.349,-**

Tiefkühlschrank

wie Kühlschrank jedoch mit 5 Rosten 633x497 mm, Isolierung Gehäuse 70 mm
Brutto-/Nutzinhalt 556/377 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.351 kWh/Jahr

Modell: STTK-201B

B/T/H 750/750/2064 mm,
230 V/0,4 kW, Temperatur -14/-28°C

statt
€ 2.305,- **1.859,-**

**Energieförderung
EUR 350,-** *

Kühlschrank

Umluftkühlung, Monoblocksystem, 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türe mit Kunststoffauf-
lagehaken in 7 Höhenpositionen verstellbar, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtauung mit
E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C

Modell: KS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. C, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 655 kWh/Jahr,
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW

statt
€ 1.886,- **1.569,-**

Modell: KS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. D, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 1.382 kWh/Jahr,
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW

statt
€ 2.898,- **2.429,-**



Tiefkühlschrank

Ausführung wie Kühlschrank, jedoch mit Türinnenheizung, Temperaturbereich -18/-22°C

Modell: TKS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. E, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 3.071 kWh/Jahr,
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW

statt
€ 2.445,- **1.999,-**

Modell: TKS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. E, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 4.629 kWh/Jahr,
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW

statt
€ 3.550,- **2.949,-**



Glastür-Tiefkühlschrank

Isolierglastür (3-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen, LED Innenbeleuchtung, dynamische Kühlung, automatische Abtauung, elektronische Steuerung, Gehäuse Stahl/weiß, Innenraum Kunststoff/weiß, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar, 4 Roste, KM R290, EEkl. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schalleistung ca. 62 dB(A)

Modell: FDv-4643

B/T/H 670/730/1957 mm, 230 V/0,53 kW
Brutto/Nutzzinhalt 461/307 L
Energieverbrauch ca. 1.453 kWh/Jahr

statt
€ 2.699,- **2.139,-**



LIEBHERR



Verkaufs-Gefriertruhe

Wahlweise mit Schiebedeckel aus Aluminium und Hart-PVC oder mit Glasschiebedeckel mit LED-Innenbeleuchtung, Kühlung statisch, manuelle Abtauung, Lenkrollen, Temperaturbereich -10/-24°C, Klimazone 4, Standardausstattung ohne Körbe (Option)

Modell: EFE-3800-42

B/T/H 1255/680/840 mm
Schiebedeckel Alu und Hart-PVC,
Brutto/Nutzzinhalt 369/318 L, Verbrauch ca. 633 kWh/a



statt
€ 899,- **737,-**

Modell: EFE-3852-41

B/T/H 1255/680/825 mm
Glasschiebedeckel mit LED-Beleuchtung,
Brutto/Nutzzinhalt 369/280 L, Verbrauch ca. 601 kWh/a

statt
€ 949,- **779,-**



Gastronom-Kühlpulte

Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Laden mit 2 mm CNS-Vollauszügen, ohne Arbeitsplatte (Option), Temperaturbereich -2/+8°C, Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse B

Modell: TRWN-24NS

B/T/H 1270/690/810 mm, 230 V/0,22 kW,
steckerfertig, 4 Laden,
Energieverbrauch/Jahr 575 kWh, Volumen 231 L

statt
€ 3.782,- **3.098,-**

Modell: TRWN-24PS

230 V/0,48 kW,
Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt
€ 3.551,- **2.998,-**

Arbeitsplatte

B/T/H 1275/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm **€ 312,-**



Softeis/Frozen-Yoghurt Maschine

- Für Eiscreme, Softeis, Frozen Yoghurt, Sorbet, Harteis, Milchshake, u.a.
- Einfache Handhabung durch selbsterklärendes Touch-Display
- Luftkühlung - seitlich kein Luftzirkulationsbereich erforderlich
Zuluft von unten - Abluft nach oben
- Möglichkeit für Selbstpasteurisierung
- Verfügbar in Rot, Schwarz, oder Cremeweiß
- Zylinderinhalt: 1,5 Liter
- Wanneninhalt: 6,5 Liter

Modell: Giotto 11

B/T/H 300/760/680 mm, 230 V/1,2 kW
maximale Stundenleistung: 18 kg/h

! 11.990,-

 GELMATIC



Eis-Sorbetmaschine



- Für die Produktion von Speiseeis, Sorbets und Granatina
- Gefrierzyklus mit Timer
- Zugabe von festen Zutaten (wie Schokoladenteile, Nussteile, Rosinen, ...) während des Gefrierzyklus möglich
- CNS- Rührwerk mit abnehmbaren Spachteln
- Beckenablauf zur Reinigung

Modell: ST/BTM-10-A

B/T/H 435/570/515 mm, 230 V/1,1 kW
Produktionskapazität bis 10 Lt/h (Speiseeis)
Pro Zyklus max. 2 Lt.

! 3.980,-

Gastronom-Unterbaukühlpult

Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Türelement für 3
Einschübe GN 1/1, Ladenstock mit 2 Laden für GN 1/1-100,
ohne Arbeitsplatte, Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse E,
Temperaturbereich ca. -2/+8°C

Modell: MBR760PC

B/T/H 1200/630/610 mm, 230 V/0,35 kW,
Verbrauch/Jahr 1.610 kWh, Volumen 113 Liter

statt
€ 4.306,- **3.680,-**



Schnellkühler-Schockfroster

- gewährleistet die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel
- erhebliche Verringerung der Betriebskosten
- Funktionen „Hard- oder Soft Chilling“
- Steuerung über Kerntemperatur oder Zeit

Modell: DF-101 L

B/T/H 800/830/1850 mm, 400V/3,2/kW,
Kapazität für 10x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min

statt
€ 6.923,- **5.790,-**



Modell: DF-51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,35 kW,
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min

statt
€ 4.373,- **3.690,-**

Modell: DF-41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW,
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Kapillarrohrsystem,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min

statt
€ 3.393,- **2.790,-**



Einschiebe-Getränkekühlpulte

4 Flaschenladen mit 3-mm-Chromnickelstahlauszügen, starke Isolation des Korpus und der Frontelemente, Front Chromnickelstahl, Hochleistungsverdampfer, Umluftkühlung, digitale Steuerung, ohne Arbeitsplatte, Flaschenkühlwanne mit Abfluss im Aggregatfach eingebaut - wahlweise rechts oder links.

Modell: LS/GKP-4L rechts/links

B/T/H 1570/680/850 mm, 230V

statt
€ 5.442,- **4.490,-**



Kühlvitrine Amalia Deluxe

- Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2°C
- Klimaklasse 3 (25°C / 60% HR), Temperaturklasse M1
- Frontscheiben nach oben klappbar
- Reservekühlraum im Unterbau
- LED-Beleuchtung
- Sockelblende Edelstahl
- Verkleidung wahlweise in RAL-Farben (lt. Tabelle)

Modell: 1875 FV-VVE C/R EI
 B/T/H 1935/1114/1208 mm,
 230 V/1,0 kW

statt €6.968,- **5.890,-**

Modell: 3125 FV-VVE C/R EI
 B/T/H 3185/1114/1208 mm,
 230 V/1,2 kW

statt €8.819,- **7.470,-**



Modell 3125



Kühlvitrine Euromini LUX

Reservekühlung im Unterbau, LED Beleuchtung,
 Temperatur untere Ausstellungsfläche ca. +3°C/+6°C,
 Temperaturklasse M1

- Frontglas nach vorne kippbar, Zwischenglasstage, Schiebegläser
- Seitenpaneel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front wahlweise in RAL-Farben lt. Tabelle

Modell: 1460 FV-VV
 B/T/H 1480/913/1235 mm, 230 V/0,43 kW

statt €3.796,- **3.190,-**



Wandkühlvitrine CRONUS

- Ausführung Chromnickelstahl, Umluftkühlung
- 4 Zwischenglasstagen
- elektrische Nachtrollo (Aluminium) mit Motor und Schlüsselschalter
- Innenbeleuchtung oben LED,
- Temperaturbereich ca. +2/+4°C

Modell: 1310 FV L-C - Inox
 B/T/H 1315/665/2112 mm, 230V/1,52/kW

statt €5.774,- **4.890,-**



Würfeleiserzeuger CNE


HOSHIZAKI

nahezu geschlossener Wasserkreislauf und automatische Spülung für optimale Hygiene, ausziehbarer Luftfilter, Türdichtung, Luftkühlung – einbaufähig, Eiswürfel ca. 28x28x32mm, 230V/0,23kW, KM R290

Modell: IM-21CNE

B/T/H 398/451/695mm, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 22kg, ca. 864 Würfel

statt
€1.520,- **1.369,-**

Modell: IM-30CNE

B/T/H 398/451/695mm+92mm Füße, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.080 Würfel

statt
€1.770,- **1.595,-**



Kegeleiserzeuger SDH

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung – Luftzirkulationsbereich erforderlich, Eiskegelgröße ca. 29x35x36mm, 230V, KM R290

Modell: SDH-18A

B/T/H 334/457/552+2mm Füße, Speicher 4kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 19kg, ca. 870 Stk.

statt
€999,- **829,-**

Modell: SDH-24A

B/T/H 334/457/597+2mm Füße, Speicher 6kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 24kg, ca. 1.100 Stk.

statt
€1.154,- **979,-**

Modell: SDH-40A

B/T/H 377/555/637+89mm Füße, Speicher 12kg, 0,3kW
Tagesleistung bis max. ca. 41kg, ca. 1.880 Stk.
ausziehbarer Luftfilter

statt
€1.540,- **1.299,-**



Kegeleiserzeuger SDE

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulationsbereich erforderlich) oder Wasserkühlung (W), Eiskegelgröße ca. 29x35x36mm, 230V/0,36kW

Modell: SDE-30 - Kegeleis

B/T/H 334/457/597+2mm Füße, Speicher 6kg
Tagesleistung bis max. ca. 30kg, ca. 1.380 Stk.

statt
€1.222,- **1.039,-**

Modell: SDE-34 - Kegeleis

B/T/H 377/555/637+2mm Füße, Speicher 12kg
Tagesleistung bis max. ca. 32kg, ca. 1.450 Stk.

statt
€1.406,- **1.195,-**



Gourmeteiserzeuger SCE

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulationsbereich erforderlich) oder Wasserkühlung (W), Eisgröße ca. DM30/H34mm, 230V

Modell: SCE-30

B/T/H 390/515/639+2mm Füße, Speicher 8,5kg, max.0,43kW
Tagesleistung bis max. ca. 31kg, ca. 1.480 Stk.

statt
€1.436,- **1.225,-**

Modell: SCE-40

B/T/H 467/570/689+2mm Füße, Speicher 8,5kg, max.0,65kW
Tagesleistung bis max. ca. 40kg, ca. 1.920 Stk.

statt
€1.763,- **1.499,-**



Flockeneiserezeuger SPR

Direktantrieb mit kontinuierlicher Produktion, ausgereifte Technik, antibakterielle Beschichtung, Reinigungssystem, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulationsbereich erforderlich) - oder Wasserkühlung (W)

Modell: SPR-80

Tagesleistung ca. 70 kg (A) bzw. ca. 73 kg (W), Speicher 25 kg, B/T/H 529/626/791+89 mm Füße, 230 V / 0,33 kW

statt € 3.167,- **2.699,-**



Würfeleiserezeuger und Speichersystem

Tagesleistung bis ca. 200 kg (W) bzw. ca. 215 kg (A), neuer vertikaler Verdampfer & neuer Mikroprozessor für höchste Effizienz, Luftfilter, Reinigungssystem, Eiswürfelgröße ca. 26,5x26,5x26 mm, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

Modell: SVD-203

B/T/H 760/620/575 mm, 230 V/0,9 kW (W)/1 kW (A)

Speicher für Eiserezeuger:

Modell: R-150

B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis ca. 181 kg

statt € 3.620,- **3.089,-**

statt € 1.501,- **1.285,-**



Detailbild Steuerung



Flockeneis / Nuggeteiserezeuger

Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

Modell: SPN-405 - Flockeneis

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße, 230 V / 1,2 kW, Tagesleistung ca. 320 kg (A) bzw. ca. 330 kg (W)



statt € 5.707,- **4.875,-**

Modell: SNM-300 - Nuggeteis

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße, 230 V / 1,2 kW, Tagesleistung ca. 270 kg



statt € 6.451,- **5.498,-**

Speicher für Eiserezeuger:

Modell: R-150

B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 181 kg, Zusatzkit erforderlich

statt € 1.501,- **1.285,-**



Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R·T·C·S** Technologie

R·T·C·S
realtime temperature control system



Induktionsgrill

Höchst effizient durch **rekordschnelle Aufheizzeiten**
20-200°C in ca. 3,5min, temperaturgesteuertes
Braten 50-230°C, spezielle Antihafbratplatte mit
minimaler Abstrahlhitze in den Raum und mit **höchster
Gleichmäßigkeit**, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25%
möglich.

Modell: Instinct Grill-5
Bratfläche 493x352mm,
B/T/H 531/493/198mm, 400V/5,0kW

statt
€ 4.678,- **3.799,-**



Induktionsherd

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, 12 Leistungsstufen, Warmhaltefunktion 25-100°C, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

Modell: Instinct Top-3,5
Ceranglas 372x340mm,
B/T/H 380/460/140mm, 230V/3,5kW

statt
€ 1.994,- **1.629,-**

Modell: Instinct Top-5
Ceranglas 372x340mm,
B/T/H 380/460/140mm, 400V/5,0kW

statt
€ 2.357,- **1.939,-**

Modell: Instinct Top-10
2 Kochzonen,
Ceranglas 372x609mm,
B/T/H 380/720/140mm, 400V/10,0kW

statt
€ 3.996,- **3.285,-**

Induktionswok

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, Pfannenerkennung auch beim Sautieren, 12 Leistungsstufen, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich, Cerancuvette 300mm.

Modell: Instinct Wok-3,5
B/T/H 380/473/200mm, 230V/3,5kW

statt
€ 2.421,- **1.995,-**

Modell: Instinct Wok-5
B/T/H 380/473/200mm, 400V/5,0kW

statt
€ 2.887,- **2.379,-**

Modell: Instinct Wok-8
B/T/H 380/473/200mm, 400V/8,0kW

statt
€ 3.180,- **2.619,-**



Induktionsstandherde mit **R·T·C·S** Technologie

R·T·C·S
realtime temperature control system



INDUCS
Inductions concept systems



STI-20.5000-610

B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW,
4 Hochleistungs-Induktionsspulen
270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm

statt €11.851,- **9.999,-**

STI-30.5000-610

B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW,
6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5 kW,
Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und 375/650 mm

statt €17.523,- **14.990,-**



Induktions Einbau-Warmhalteplatten

externer digitaler Temperaturregler mit Kabel, Belüftung von/nach unten
(CNS-Einbaurahmen zum Einhängen optional verfügbar)



Modell: HO/1-Basic

B/T/H 380/380/81 mm (Einbauhöhe min. 150 mm), 230V/1kW
mittig 1 Rundspule ca. 220 mm, 3 Leistungsstufen

statt €888,- **789,-**



Modell: HO/IN 1-380

B/T/H 380/380/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Innovatives Hybrid Spulensystem, 5 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C
Geeignet für Anwendung mit mehreren Behältern

statt €1.692,- **1.499,-**



Modell: HO/IN 1-GN

B/T/H 520/320/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Innovatives Hybrid Spulensystem, 6 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C
Geeignet für Anwendung mit GN-Behältern (Mindestgröße GN 1/3)

statt €2.053,- **1.799,-**

CONVOTHERM MAXX



- Dampferzeugung durch Wassereinspritzung
- Vollautomatisches Reinigungssystem
- Touchsteuerung
- Convotherm Closed System
- Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 3-stufig
- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm

Heißluftdämpfer 6+1x GN 1/1

Modell: Maxx 6.10

B/T/H 875/797/794 mm
400 V / 11,3 kW

statt
€ 6.150,- **4.920,-**

Handbrause (unterhalb montiert)

€ 324,-



PK-DA-104E analog
Abb.: Linksanschlag

Heißluftdämpfer Analog

Manuelle Steuerung, Timer, Temperaturregler, Moduswahlschalter Heißluft-Dampf-Kombination, Direktampferzeugung im Garraum, 2 Lüftergeschwindigkeiten, **Standardtür mit Rechtsanschlag**

Modell: PK-DA-104E - 4x 1/1

B/T/H 520/850/670 mm, 400 V/5,2 kW,
für 4 Einschübe GN-1/1, Abstand 67 mm

statt
€ 4.310,- **3.589,-**

Modell: PK-DA-107E - 7x 1/1

B/T/H 520/850/880 mm, 400 V/8,8 kW,
für 7 Einschübe GN-1/1, Abstand 67 mm

statt
€ 4.866,- **4.049,-**

Zubehör für Heißluftdämpfer:

Handbrause € 209,-

Fettfilter vor Lüfter € 159,-

Heißluftdämpfer Analog

Manuell, Timer, Temperaturregler, Wahlschalter Heißluft-Dampf-Kombination, Direktampferzeugung im Garraum, **Tür nur Linksanschlag**

Modell: NG-DA-005EW

B/T/H 930/770/770 mm, 400 V/7,0 kW,
Für 5 Einschübe GN-1/1 bzw. 600x400 mm, Abstand 75 mm

statt
€ 3.291,- **2.769,-**



CONVOTHERM mini



- maximale Leistung auf minimalem Raum - **Gerätebreite nur 51,5 cm**
- selbsterklärende Steuerung - sowohl mit Tasten als auch einer Einstellwippe
- einfachste **Bedienung: mit Press&Go** erfolgt IHR Wunschergebnis per Knopfdruck
- vorinstallierte Rezepte und Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für perfekte Garergebnisse
- **NEU mit reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse-Betrieb**

Heißluftdämpfer 6x GN 1/1

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-40 mm tief oder für 4 Einschübe GN 1/1-65 mm tief

Modell: OES 6.10 Mini
B/T/H 515/777/627 mm
400 V / 7,1 kW

statt
€ 6.120,- **4.890,-**

Handbrause für Mini (seitlich montiert) € 235,-

ConvoClean System (automatische Reinigung) € 424,-



CONVOTHERM C-4 easy

- **Hochleistungsboiler** für beste Dampferzeugung
- **ConvoClean** vollautomatisches Reinigungssystem
- **easyDial Steuerung** für einfache & schnelle Bedienung
- **Advanced Closed System+** für perfekte Garergebnisse, optimale Dampfsättigung, niedrigere Temperaturen, geringerer Energie- & Wasserverbrauch



Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 5-stufig
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Ausziehbare Handbrause

Modell: C4-easy 6.10
B/T/H 875/792/786 mm,
400 V/11 kW

statt
€ 7.700,- **6.150,-**



SN-UA-004EW

Heißluftofen

Manuell, Timer, Temperaturregler, Beschwadung, **Klapptüre**

Modell: SN-UA-004E

B/T/H 720/680/605 mm, 230 V/3,2 kW,
Für 4 Einschübe GN-1/1 bzw. 600x400 mm, Abstand 70 mm

statt
€1.391,- **1.169,-**

Modell: SN-UA-304EW

B/T/H 580/620/570 mm, 230 V/3,2 kW,
Für 4 Einschübe GN-2/3, Abstand 70 mm

statt
€909,- **759,-**

Mikrowellenherd

1800W Mikrowellenleistung, 2 Magnetrone,
Innenraum 359x413x226 mm / 34 L, leistungsstark & großes Volumen,
elektronische Steuerung mit bis zu 100 Programmen,
5 Leistungsstufen, digitale Anzeige mit Countdown-Timer,
Chromnickelstahlausführung

Modell: RFS-518TS

B/T/H 551/533/365 mm, 230 V/2,7 kW

statt
€1.297,- **1.099,-**

MENUMASTER®



! großer Innenraum



GHK-6050L-14

Gas-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Brenner mit Zündflamme,
CNS-Rost, Abtropfblech ausziehbar, eingestellt
auf Flaschengas 50 mbar (Erdgasdüsen 20 mbar beige!)

Modell: GHK-6050L-14

B/T/H 600/600/500 mm, 14kW

statt
€997,- **839,-**

Modell: GHK-6050L-20

B/T/H 600/600/500 mm, 20kW

statt
€1.337,- **1.125,-**

E-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Kochplatte DM 440mm,
Leistungsregelung mit Stufenschalter

Modell: EHK-6

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

statt
€931,- **797,-**



Heißhalteofen 3x 1/1



statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-120° C

Modell: HSH-031E
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt
€1.999,- **1.699,-**



moduline

Niedertemperaturofen 3x 1/1

schonende Speisenzubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalen Gewichtsverlust, mit Kerntemperaturfühler, Temperaturbereich 30°-120° C

Modell: CSC-031E
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt
€2.289,- **1.959,-**



Heißhalteschublade 2L

mit 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30°-120° C

Modell: HSW-012E
B/T/H 660/585/510 mm, 230 V/1 kW

statt
€2.740,- **2.335,-**



Salamander X-Fast




extrem schnell und leistungsstark, in ca. 10 sec betriebsbereit, große Zeit- und Energieersparnis, 2 Heizzonen (links – rechts)

Modell: X-Fast QSE-60
B/T/H 600/475/500mm, 400 V/4 kW

statt
€2.837,- **2.295,-**



NEU: Pacojet 2 PLUS

Der neue Pacojet 2 PLUS wurde mit einer programmierbaren automatischen Wiederholungsfunktion und einem weiterentwickelten Verschlussystem für eine sichere Verankerung des Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“ ausgestattet.

- B/T/H 182/360/498 mm / 230V / 0,95 kW
- Pacossier®-Zeit ganzer Becher: 4:30 min, schnellere Pacossier®-Zeit bei teilentleertem Becher (Beispiel letzte Portion: 1:20 min)
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Gerätedienung: Touch
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- inkl. 2 Pacossierbecher + Deckel, 1 Pacossierflügel Pacojet 2 Gold-PLUS, 1 Schutzbecher + Spritzschutz, Reinigungsset, Spatel, Rezeptbuch PJ2 PLUS

! 5.135,-



Coupe-Set für Pacojet 2 PLUS

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich für ungefrorene Lebensmittel.

- 1 Zweiblattmesser - für grob Gehacktes
- 1 Vierblattmesser - für feine Farcen, Mousses
- 1 Schlagscheibe - für Sahne, Eiweiß, Früchtecremes
- 1 Messerzange - Zum sicheren Montieren

! 329,-

Pacojet Junior

- B/T/H 182/360/498 mm, 230V / 1,0 kW
- Pacossier®-Zeit ganzer Becher: 4:30 min, gleichbleibende Pacossier®-Zeit bei teilentleertem Becher konstant 4:30 min
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Gerätedienung: Tasten
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- inkl. 1 Pacossierbecher + Deckel weiß, 1 Pacossierflügel Pacojet Standard, 1 Schutzbecher + Spritzschutz, Reinigungsset
- Pacojet Junior nicht geeignet für die Verwendung vom Coupe-Set

! 3.095,-



Toaster

CNS-Gehäuse, 2 getrennte Heizzonen, Wahlschalter einseitiges oder beidseitiges Heizen, einstellbare Bräunungsstufen 1-7, nach Zyklusende automatisches Herausheben, selbstzentrierende Einschübe (32 mm),

Modell: TPT-230-4

B/T/H 346/313/204 mm, 230 V/2,4 kW

statt
€ 469,- **389,-**



Suppentöpfe

CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken oder mit Wasser betreibbar (Temperatur gleichmäßiger mit Wasser), 3 Leistungsstufen (ca. 50-70/70-90/90-100°C), inkl. 10L Einsatz mit Deckel mit Löffelausschnitt



Modell: Heat-Max RHW-1

B/T/H 395/330/355 mm, 230 V/1.3 kW
1 Stk 10L Einsatz mit Deckel

statt
€ 629,- **529,-**



Modell: Heat-Max RHW-2

B/T/H 630/330/355 mm, 230 V/2,5 kW
2 getrennt regelbare Bereiche
mit jeweils 10L Einsatz und Deckel

statt
€ 1.050,- **895,-**

Wärmebrücken



Glo-Ray® Infrarot Heiztechnik garantiert ein optimales Warmhalten – Produkte bleiben länger heiß bzw. frisch. Gleichmäßige Wärmeverteilung, hochbelastbare Heizkörper, Bedienung mit Schalter, Aluminiumgehäuse

Modell: GRAH 24

B/T/H 610/152/69 mm, 230 V/0,5 kW

statt
€ 315,- **269,-**

Modell: GRAH 36

B/T/H 914/152/69 mm, 230 V/0,8 kW

statt
€ 353,- **299,-**

Modell: GRAH 48

B/T/H 1219/152/69 mm, 230 V/1,1 kW

statt
€ 393,- **335,-**

1 Paar CNS Montagewinkel (zum Abhängen)

€ 29,-



Die Küche der Zukunft hat keine Bedienknöpfe und heißt I-CHEF



- 11x11 cm großes Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas mit Siebdruck
- Touch-Bedienfunktionen für Anwahl, Anzeige und Einstellung von Zeiten, Garvorgängen, Temperaturen bzw. Leistungsstufen per Fingertipp
- Energieeinsparung & optimale Kochergebnisse durch präzise Steuerung und kontrollierte Garvorgänge



Doppelfritteuse

2 Becken je 22 Liter, tiefgezogene Becken für leichte Reinigung mit großzügiger Schaumzone und Kaltzone, Schmelzprogramm für feste Fette, Standardausstattung 2 Körbe 160x360x120 mm pro Becken, Temperaturregelung 100 – 185°C

Modell: ICF9-8E22

B/T/H 800/900/870 mm,
400 V/36 kW

statt
€ 6.099,- **5.185,-**



Grillplatte

Hartverchromte Grillfläche für fettreduziertes Braten, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, gepanzerte Heizwiderstände, 2 Heizzonen, Temperaturregelung 110 – 280°C, vorbereitet zur Montage auf Mareno Unterschrank NBV98

Modell: ICFT9-8ELC

B/T/H 800/900/250 mm,
400V/15 kW

statt
€ 4.729,- **3.999,-**



Kippbratpfanne

Tiegelgröße 80 Liter, Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei), Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, spezielle Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken, Temperaturregelung 100-285°C, Motorkippung

Modell: ICBR9-8EIM

B/T/H 800/900/870 mm,
400 V/9 kW

statt
€ 9.498,- **8.074,-**

Option Mehrpunktkerntemperaturfühler XS

für Grillplatte oder Kippbratpfanne,
1 KTM pro Gerät möglich

statt
€ 351,- **299,-**



E-Kippbratpfanne

Tiegelwände aus Chromnickelstahl, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem, robusten Duplex (rostfrei), Tiegelgröße ca. 710x410x200 mm / 60 Liter, Handradkipfung, Deckel doppelwandig, Thermostat 100-280°C

Modell: NBR7-8EI

B/T/H 800/730/870 mm,
400 V/10 kW

statt
€ 5.744,- **4.883,-**



E-Grill

Hartverchromte Grillplatte für fettarmes sanftes Braten, Bratfläche 996x555mm, 3 Heizzonen mit gepanzerten Heizkörpern, Fettlade, Thermostat 50-300°C.

Modell: FT6-10ELC

B/T/H 1000/600/295mm,
400V/11,7kW

statt
€ 3.724,- **3.166,-**



E-Fritteuse

Becken 205x405 mm/10 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach vorne, Heizkörper hochklappbar, Frittierkörbe 180x305x110 mm, Thermostat 100-180°C

Modell: F6-6ER

2 Becken,
B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW
(auf Anfrage verstärkt 18 kW)

statt
€ 2.648,- **2.251,-**

Modell: F6-4ER

1 Becken,
B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW
(auf Anfrage verstärkt 9 kW)

statt
€ 1.499,- **1.275,-**



E-Fritteuse

Becken 280x340 mm/15 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach unten, Heizkörper drehbar, Frittierkörbe 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

Modell: NF7-8E15

2 Becken,
B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/24 kW

statt
€ 4.846,- **4.119,-**

Modell: NF7-4E15

1 Becken,
B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/12 kW

statt
€ 2.825,- **2.399,-**



Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4x 6 kW Hochleistungsbrenner mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

Modell: NC7FE-8G24

B/T/H 800/730/870 mm,
24 kW Gasleistung,
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1

statt
€ 4.310,- **3.664,-**



Modell: NC7FEV-8G24
E-Backofen GN 1/1 mit
zusätzlichem Ventilator für
Umluftbetrieb
Rost 530 x 470 mm,
400 V/4,2 kW

statt
€ 4.562,- **3.878,-**



Gasherd mit E-Backrohr

Modell: C6FES-7G

B/T/H 700/650/850 mm,
4 Gasbrenner mit Zündflamme,
2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungs-
brenner mit Gussrosten
und tiefgezogener CNS-Mulde,
Elektrobackrohr 4,2 kW,
1 gemeinsames Thermostat für
Ober- und Unterhitze, Innen-
maße B/T/H 570/530/295 mm,
Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2
kW



statt
€ 2.851,- **2.424,-**

Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem
Ventilator für Umluftbetrieb

statt
€ 3.378,- **2.872,-**

Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN 1/1.

Modell: NC7FE-12G36

B/T/H 1200/730/870 mm,
36 kW Gasleistung, 400 V/6 kW,
(Umluftbackofen GN 1/1 auf Anfrage)

statt
€ 5.676,- **4.825,-**

Gasherd mit Unterschrank

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

Modell: NC7-12G36+NBV7-12

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

statt
€ 3.385,- **2.878,-**



Gasherd

4 Gasbrenner mit Zündflamme, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungs-
brenner, mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde für einfache
Reinigung

Modell: C6-7G

B/T/H 700/650/295 mm,
Gasleistung 19 kW

statt
€ 1.501,- **1.276,-**



Elektroherd mit E-Backrohr



Kochfeld: einfache Reinigung durch tiefgezogene CNS-Mulde
 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm,
 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm
 Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 mit 1 gemeinsamen Thermostat,
 Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 Gitterrost 530/470 mm
 und 1 Backblech H 37 mm

Modell: C6FES-7E

B/T/H 700/650/870 mm,
 400 V / 12,4 kW

statt
 € 2.806,- **2.385,-**

Modell: C6FEV-7E

Backrohr mit zusätzlichem
 Ventilator für Umluftbetrieb

statt
 € 3.164,- **2.689,-**

Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm a 2,5 kW, Elektro/Heißluftbackrohr:
 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 1 gemeinsames Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung,
 welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,
 Innenmaße 570/490/295 mm, 1 Gitterrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

Modell: V6FEV-7EP

B/T/H 700/650/870 mm,
 400 V/14,2 kW

statt
 € 3.778,- **3.212,-**



Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 650x514 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,
 Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen, mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames
 Thermostat für Ober- und Unterhitze,

Modell: NV7FE-8E

B/T/H 800/730/870 mm,
 400 V/16 kW komplett,
 E-Backofen GN 2/1 (6kW)

statt
 € 4.996,- **4.247,-**

Modell: NV7FEV-8E

400 V/14,2 kW komplett,
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW),
 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb,
 Rost 530 x 470 mm

statt
 € 5.247,- **4.459,-**



Tischfritteuse Frita+



thermostatische Temperaturkontrolle +/-5%,
tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

Modell: Frita+ 6 (5-7 L)

B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt
€ 989,- **849,-**

Modell: Frita+ 8 (8-9,5 L)

B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt
€ 1.137,- **978,-**

Tischfritteuse Profi+



elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C,
Fettschmelzyklus, tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

Modell: Profi+ 6 (5-7 L)

B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt
€ 1.508,- **1.296,-**

Modell: Profi+ 8 (8-9,5 L)

B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt
€ 1.852,- **1.593,-**

Modell 6 mit 1 Korb 220x260x100 mm, Modell 8 mit 1 Korb 310x260x100 mm (auf Wunsch 2 kleine Körbe)

Tischfritteusen Eco



thermostatische
Temperaturkontrolle
+/-5%, tiefgezogener
Ölbehälter

Modell: Eco 4 (3-4 L)

B/T/H 167/375/295 mm, 230 V/3,2 kW
Korb 140x260x100 mm

statt
€ 348,- **299,-**

Modell: Eco 6 (4-5 L)

B/T/H 218/375/295 mm, 230 V/3,2 kW
Korb 190x260x100 mm

statt
€ 398,- **339,-**

Tischfritteuse DF



Heizkörper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter
1 geschweißtes & gestrahltes Becken 420x330mm mit
Ablauf nach vorne, Temperaturkontrolle +/-5%

Modell: DF-49/400V

B/T/H 450/600/335mm, 400 V/9 kW
2 Körbe 200x310x100mm

statt
€ 1.195,- **979,-**

Frittenwanne Silofrit

Silofrit ermöglicht auch in Stoßzeiten, knusprige & warme Pommes
zu servieren; herausnehmbares Lochblech, Heizung von oben & unten



Modell: SF/650722

B/T/H 400/600/300mm, 230V/1kW

statt
€ 1.643,- **1.413,-**

Standfritteuse S. Easy

Manuelle Regler mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5% Genauigkeit, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangbehälter, 2 Becken tiefgezogen, Körbe 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter/Becken

Modell: Super Easy 622
B/T/H 593/630/900 mm,
400 V/2x 11,4 kW
(15kW + 3% Aufpreis)

statt €4.400,- **3.784,-**

Option:
Filterset (Grob- und Feinfilter)
für Ölauffangwanne

statt €359,- **309,-**



Standfritteuse Basic+

Manueller Regler mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter (Option Ölfilteranlage auf Anfrage), Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

Modell: Basic+ 311
B/T/H 298/630/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt €4.351,- **3.743,-**

Standfritteuse Vision

Computersteuerung 20 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbbevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

Modell: Vision 311 + LiftFri und xFri
B/T/H 298/630/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt €8.173,- **6.999,-**



Korbbevorrichtung LiftFri
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

Rührmaschine 10/20/24L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch für Zusatzgeräte

Modell: ST/SP-100A /10L

B/T/H 460/500/770mm, 230 V/0,25 kW

statt
€ 2.650,- **2.079,-**

Modell: ST/SP-200A /20L

B/T/H 510/530/870mm, 400 V/0,3 kW

statt
€ 3.050,- **2.395,-**

Modell: ST/SP-22HA /24L

B/T/H 570/560/910mm, 400 V/0,5 kW

Belüftungssystem für Motor

statt
€ 3.390,- **2.663,-**



Rührmaschine 8L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer

Modell: ST/SP-800A

B/T/H 300/400/580mm

230V / 0,2kW

statt
€ 1.220,- **958,-**



Müllrolli

DM 390/ H 605 mm,
Kapazität ca. 60 L

Modell: CPB05R

Deckel abnehmbar

statt
€ 232,- **199,-**

Modell: CPB05R1

Deckel mit Fußpedal

statt
€ 328,- **279,-**



Gemüseschneider Profi

mehr als 70 verschiedene Schnittarten - leistungsstarker 1-Gang Motorblock, präzise und gleichmäßige Schnittergebnisse, Sicherungssystem in Deckel und Hebel

Modell: CA-31 (Grundgerät ohne Scheiben)

B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW

Leistung 150 bis 450 kg/h

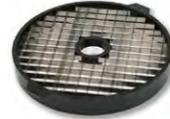
statt
€ 1.377,- **1.099,-**



Schneidscheiben
statt EUR 107,-
ab EUR 88,-



Streifenschneider
statt EUR 142,-
ab EUR 117,-



Würfelfatter
statt EUR 118,-
EUR 97,-



Reibscheiben
statt EUR 75,-
EUR 62,-

Spiralkneter Cuppone

Hochwertige Chromnickelstahlkonstruktion, schwere robuste Ausführung, 1 Geschwindigkeit, Kettenantrieb, Kesselschutzgitter, Räder, geeignet für mehrere Mischungen pro Tag



Modell: 20KR (für 20 kg Teig)
B/T/H 380/700/810 mm, 400 V/0,75 kW

statt €2.213,- **1.999,-**

Modell: 30KR (für 30 kg Teig)
B/T/H 480/840/810 mm, 400 V/1,1 kW

statt €2.882,- **2.625,-**

Pizzaofen Cuppone TZ

Vorderseite aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Thermometer zur Temperaturanzeige



Modell: TZ 435-2M
B/T/H 1002/864/690 mm, 400 V/10,4 kW,
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm



statt €2.852,- **2.345,-**

Pizzaofen Cuppone DN

Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus Schamott, Integriertes System zur Wärmerückgewinnung, Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer, Tür mit Panoramaverglasung, Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf volle 100% oder minimierte 33% Leistung regelbar

Modell: DN 635L-2CD
B/T/H 1510/1060/780 mm, 400 V/17,2 kW,
Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

statt €6.528,- **5.550,-**



Haube KDN 635L NT
ohne Motor, mit Beleuchtung,
B/T/H 1506/1110/410 mm

statt €1.622,- **1.389,-**

Untergestell SDN 635L/2
B/T/H 1500/960/900 mm

statt €770,- **659,-**

Satz Räder RS
Untergestellhöhe bleibt 900 mm

statt €383,- **328,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

Vakuumverpackungs- maschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 6m³/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

Modell: SE-206

B/T/H 337/431/307 mm (außen),
B/T/H 288/334/111 mm (innen)

statt
€ 2.315,- **1.899,-**



Vakuumverpackungs- maschine ULTRA

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch“-Panel, 25 Programme, Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop“, Doppelnahtschweißung, sanfte & progressive Dekompression / Druckentlastung

Modell: SU-310

„Busch“-Vakuumpumpe 10 m³/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm, B/T/H 384/465/403 mm (außen), B/T/H 330/360/155 mm (innen), 230 V/0,37 kW

statt
€ 2.889,- **2.397,-**

Modell: SU-416

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

statt
€ 3.887,- **3.199,-**

Modell: SU-420

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

statt
€ 4.189,- **3.477,-**

Stabmixer



Hergestellt aus hochwertigen Materialien, abnehmbarer Stab, variable Geschwindigkeitsregulierung 1.500 – 15.000 U/min, 230V

Modell: XM-12/223

Gesamtlänge 448mm, 024 kW, 1,4kg
Für Töpfe bis max. 10 Liter, Mixstab 223mm

statt
€ 245,- **199,-**

Modell: XM-22/300

Gesamtlänge 564mm, 0,3 kW, 2,4kg
Für Töpfe bis max. 15 Liter, Mixstab 300mm

statt
€ 351,- **289,-**

Modell: MM-30V/MA-33/420

Gesamtlänge 728mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420mm, 1.500 - 15.000 U/min

statt
€ 580,- **489,-**

Modell: XM-33/420

Gesamtlänge 728mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420mm, **Fixe Geschwindigkeit** 12.000 U/min

statt
€ 502,- **419,-**



Sous-Vide

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter, Temperaturbereich 5° - 95°C, Genauigkeit Display: 0,01°C

Modell: Smart Vide 7

B/T/H 124/140/360 mm,
230 V/2,0 kW

statt
€ 1.291,- **1.079,-**



Handwaschbecken



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

Modell: LAME-40
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt
€313,- **266,-**

Modell: LAME-40/o.A.
ohne Kniebedienung, ohne Armatur
Lochbohrung DM 33 mm

statt
€187,- **159,-**

Handwaschbecken



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

Modell: LMASW
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt
€347,- **295,-**

Modell: LMASW/o.A.
ohne Kniebedienung, ohne Armatur
Lochbohrung DM 35 mm

statt
€254,- **216,-**

Handwaschbecken „Hygieneausführung“

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

Modell: LMAME/S
Sensorarmatur mit Netzbetrieb, Hebel mit Vormischer

statt
€781,- **664,-**

Modell: LMAME/o.A.
ohne Armatur, Lochbohrung DM 35 mm

statt
€365,- **310,-**



Waschbeckenkombi

B/T/H 500/700/850 mm,
mit mechanischer Armatur

Modell: LMV57

statt
€906,- **769,-**



Handwaschstation

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

Modell: LMASWTE/S
Sensorarmatur mit Netzbetrieb,
Hebel mit Vormischer

statt
€986,- **839,-**

Modell: LMASWTE/o.A.
ohne Armatur, Lochbohrung DM 35 mm

statt
€518,- **440,-**



Panasonic



1.000 Watt-Klasse 22 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, Garraum B/T/H 330/330/200 mm, Gehäuse B/T/H 510/360/306 mm, 1 Magnetron, Mikrowellenleistung 1000 Watt, manuelle Steuerung

Modell: NE-1027
230 V/1,49 kW

statt € 865,- **735,-**



Kompaktklasse 18 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung und LC-Display, 3 Leistungsstufen, 2 Magnetrone speziell angeordnet für gleichmäßige Erwärmung, Garraum B/T/H 330/310/175 mm, Gehäuse B/T/H 422/508/337 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1843
230 V/2,83 kW
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt € 1.655,- **1.313,-**



Modell: NE-2143-2
230 V/3,16 kW
Mikrowellenleistung 2100 Watt
Mit entnehmbarer Zwischenplatte für 2 Garraumebenen

statt € 1.855,- **1.472,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

Gourmetklasse 44 Liter

Garraum GN 1/1, Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetrone und rotierende Hohlleiter zur schnellen und gleichmäßigen Erwärmung, mit entnehmbarer Keramikzwischenplatte für 2 Garraumebenen, Garraum B/T/H 535/330/250 mm, Gehäuse B/T/H 650/526/471 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1840
230 V/3,2 kW
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt € 2.745,- **2.181,-**

Modell: NE-2140
400 V/3,65 kW
Mikrowellenleistung 2100 Watt

statt € 2.990,- **2.375,-**

Modell: NE-3240
400 V/4,96 kW
Mikrowellenleistung 3200 Watt

statt € 3.575,- **2.840,-**

