

Panasonic

SCHNELLGARSYSTEM SCV3

- **Kombinationsgerät mit Twin-Inverter-Mikrowelle, Heißluft, Grill**
- Ermöglicht extrem kurze Zubereitungszeiten für frische, gekühlte oder gefrorene Lebensmittel (Beispiel: TK-Pizza servierfertig in unter 2 Min)
- Ideal geeignet zum schnellen Erhitzen, Überbacken, Toasten oder Grillen
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl 1.4301 mit Keramikboden
- Gerät ermöglicht Kombibetrieb aller Beheizungsarten: Heißluft bis 280° C, Mikrowellenleistung bis 1050 W, Grill bis 1800 W
- Benutzerfreundliche Bedienung via Touchscreen
- Speicher für bis zu 999 Programme
- USB, LAN bzw. WLAN Anschluss + APP Steuerung
- Garraumvolumen 10 Liter (B x T x H: 270 x 330 x 110 mm)

Modell	Panasonic SCV3
Art.Nr.	150540
Garraumvolumen	10 Liter
Speicher Programme	999
Anschlusswert	3600 W / 230 V
Maße: B x T x H (mm)	474 x 565 x 412

NEU



GASTRO

aktuell

STATT € 7.500,-

4.199,-

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

WWW.BTG-BLUEMEL.AT



2 KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER KORE / MINITOUCH

- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- 519 mm Breite: kompakte, platzsparende Aufstellung
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Herausnehmbare Auflageschienen
- Hochleistungs-Heizkörper aus Chromnickelstahl INCOLOY 800
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- **Kerntemperaturfühler**
- **5,5" Touch-Screen**
- USB-Schnittstelle

FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG KORE ZUSÄTZLICH:

- **7" Touch-Screen** für benutzerfreundliche interaktive Steuerung
- **METEO-SYSTEM:** Prozentgenaue Regelung des Garraumklimas mit integrierter Feuchtemessung
- Patentierter **Steamtuner** für präzise Regulierung der Dampfeuchtigkeit
- Mikroboiler
- **5 Lüftergeschwindigkeiten**

BETRIEBSARTEN MINITOUCH/KORE:

- Heißluft 50° - 300° C
- Dampfgaren 50° - 120° C / 30° - 120° C
- Kombigaren 50° - 270° C / 30° - 300° C
- Niedertemperaturgaren
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)
- Sous-Vide-Garen

MINITOUCH KM 0623W



STATT € 6.470,-

4.716,-

KORE KB 061W



STATT € 9.725,-

6.564,- MIT BOILER

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Boiler	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KM0623W	138029	4,7 kW / 400 V	6 x GN 2/3		519 x 628 x 770	6.470,-	4.716,-
KM061W	138030	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1		519 x 806 x 770	6.945,-	5.063,-
KB061W	141023	7,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	✓	519 x 803 x 770	9.725,-	6.564,-

KOCHSYSTEME

MTE5W R

Symbolfoto



STATT € 6.480,-

4.120,-

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

BETRIEBSARTEN

- Heißumluft 50° C - 300° C
- Dampfgaren 50° C - 130° C
- Kombigaren 50° C - 270° C
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)



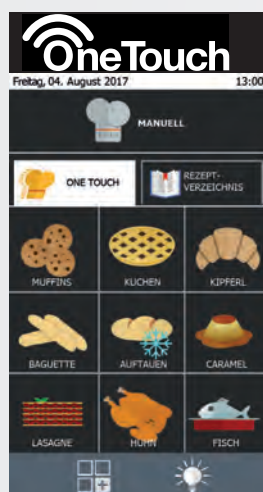
HEISLUFTDÄMPFER MTE

- Gehäuse u. Innenraum Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Fugenloser Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 7" Touch-Screen für eine benutzerfreundliche, interaktive Steuerung
- Garraumtür mit Doppelverglasung zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Garraum-Beleuchtung
- Aufklappbare Innenscheibe
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereiches
- Herausnehmbare Auflageschienen
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- Hochleistungs-Heizkörper aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl
- Kerntemperatur-Fühler und USB-Schnittstelle
- Zeitwahl 0 - 599 Minuten/Endlos
- Schienenabstand 74 mm
- Automatisches Reinigungssystem

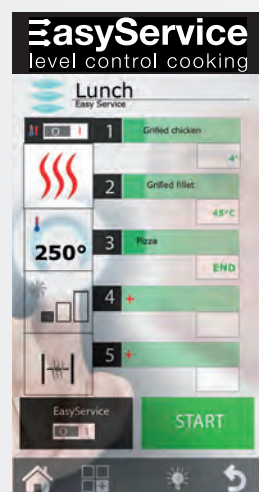
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



Innovative Steuerung zur einfachen Erstellung und Verwaltung von 600 Garprogrammen mit bis zu 9 Garphasen.



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnelwahl von 9 Programmen.



Neue Rack-Control für gleichzeitiges Garen verschiedener Gerichte auf unterschiedlichen Ebenen.



Mit 4 Programmen für einfache und kostengünstige Reinigung.

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MTE5W R	141578	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	6.480,-	4.120,-
MTE7W R	141579	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	7.740,-	5.300,-
MTE10W R	141580	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	8.745,-	5.652,-

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

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



CE 74TE

STATT € 4.508,-

2.960,-

ELEKTRO-HERD

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

CG 740E



STATT € 5.096,-

3.815,-



BE 74XM



STATT € 6.791,-

5.285,-

CV740E 18



STATT € 5.918,-

4.925,-

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiegelboden aus wärmeleitfähigem Duplex 2304 rostfrei
- Gepanzerte Heizelemente aus CNS
- Wasserfüllarmatur
- Temperaturregelung 50° - 300° C
- Manuelle Kippung
- Bratfläche 726 x 400 mm
- Fassung 50 Liter

ELEKTRO-CERANHERD

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	800 x 700 x 900	4.508,-	2.960,-
CG 740E	122543	24 kW / Gas	800 x 700 x 900	5.096,-	3.815,-
CV740E 18	122561	18 kW / 400 V	400 x 700 x 900	5.918,-	4.925,-
BE74XM	139373	10 kW / 400 V	800 x 700 x 900	6.791,-	5.285,-

KOCHSYSTEME

HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



STATT € 2.907,-
2.235,-

FLE72GCRX



FLE73GCRX



STATT € 3.900,-
2.925,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kochzonen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW / 400 V	2	400 x 700 x 850	2.907,-	2.235,-
FLE73GCRX	152627	8,4 kW / 400 V	2	600 x 700 x 900	3.900,-	2.925,-
FLE741GCRX	142420	12 kW / 400 V	2	800 x 700 x 850	4.415,-	3.395,-
FLE776GCRX	152628	16,8 kW / 400 V	4	1200 x 700 x 900	6.750,-	4.995,-

FE7117



STATT € 3.198,-
2.465,-

FE7215



STATT € 4.883,-
3.760,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 850	3.198,-	2.465,-
FE 7207	122603	14,0 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 850	4.472,-	3.450,-
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 850	4.883,-	3.760,-

6 KOCHSYSTEME

GASHERD

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



CG940G

STATT € 3.619,-

2.985,-

CG960G



STATT € 4.872,-

4.050,-

ELEKTRO-HERD

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



BE 94XA



STATT € 10.395,-

7.690,-

CV 940 E 22



STATT € 7.972,-

6.220,-

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiegelboden aus wärmeleitfähigem Duplex 2304 rostfrei
- Gepanzerte Heizelemente aus CNS
- Wasserfüllarmatur
- Temperaturregelung 50° - 300° C
- Manuelle Kippung
- Bratfläche 726 x 595 mm
- Fassung 80 Liter

ELEKTRO-CERANHERD

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG940G	122441	32,0 kW / Gas	800 x 900 x 900	3.619,-	2.985,-
CG960G	122442	48,0 kW / Gas	1200 x 900 x 900	4.872,-	4.050,-
CV 940 E 22	122459	22 kW / 400 V	400 x 900 x 900	7.972,-	6.220,-
BE94XA	139377	15,1 kW / 400 V	800 x 900 x 900	10.395,-	7.690,-

KOCHSYSTEME

HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



STATT € 3.536,-
2.610,-

FLE92GCRX



FLE93GCRX



STATT € 4.510,-
3.380,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kochzonen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE92GCRX	144200	8,0 kW / 400 V	2	400 x 900 x 900	3.536,-	2.610,-
FLE93GCRX	152633	10,5 kW / 400 V	2	600 x 900 x 900	4.510,-	3.380,-
FLE941GCRX	144202	16,0 kW / 400 V	2	800 x 900 x 900	5.356,-	3.950,-
FLE96GCRX	152634	21,0 kW / 400 V	4	1200 x 900 x 900	7.600,-	5.700,-



FE9121

STATT € 3.567,-
2.965,-



FE9221

STATT € 6.401,-
5.330,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE9121	122509	9,5 kW / 400 V	21 L	400 x 900 x 900	3.567,-	2.965,-
FE9221	122514	39,0 kW / 400 V	2 x 21 L	800 x 900 x 900	6.401,-	5.330,-

8 KOCHSYSTEME

HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

- Gehäuse u. Garraum aus **Edelstahl 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit runden Ecken
- Garraumbür mit **Doppelverglasung**
- Einschubschienenabstand 75 mm
- **Temperatursteuerung von 0° - 280° C**
- Manueller Timer von 0 - 120 min
- Manueller Luftbefeuchter, Wasseranschluss: 3/4"
- Lüftermotor mit **Autoreverse-Funktion**
- Halogen-Beleuchtung
- Modelle E mit digitaler Steuerung 2,4" Display sowie 1/2 Lüftergeschwindigkeiten, Speicher für 99 Backprogramme (bis zu 2/4 Phasen)
- **Zubehör:**
Mod. HO434 / 3 Stück Bleche;
Mod. HO464 / ohne Bleche

Auf Anfrage: Wassertank
(wenn kein Wasseranschluss vorhanden)



HO434

STATT € 1.100,-

840,-



HO464E



STATT € 2.110,-

1.715,-

Modell	Art.Nr.	Steuerung	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
HO434	148714	Mechanisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.100,-	840,-
HO464	148715	Mechanisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	1.698,-	1.450,-
HO434E	148502	Elektronisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.585,-	1.299,-
HO464E	148501	Elektronisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	2.110,-	1.715,-



NEU

STATT € 299,-

279,-

- **Reiskocher für Hot Buffets, Pubs, Self Services, Restaurants, Kantinen u. Take-aways**
- Schnell und praktisch, ermöglicht exzellentes Garergebnis in extra kurzer Zeit
- **Warmhaltefunktion:** 12 Std.
- **Garraumvolumen:** 3,6 Liter / 20 Tassen
- Antihafbeschichteter Kochtopf kann zur einfachen Reinigung entnommen werden
- Deckel kann komplett geöffnet werden, aus Edelstahl mit Scharnier
- **Zubehör:** Messbecher, Reislöffel, Reislöffelhalter

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Ausführung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SR-UH36F	150557	230 V	3,6 Liter (20 Tassen)	Edelstahl	428 x 347 x 384	299,-	279,-

KOCHSYSTEME

PIZZAÖFEN

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



TZ435-2M



STATT € 3.265,-

2.695,-

DN635 2CD



STATT € 6.728,-

5.650,-

Modell	Art.Nr.	Pizzen	Backkammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
TZ435-2M	124780	8 ø 35 cm	2 x 720 x 720 x 140	1000 x 860 x 690	10,4 kW / 400 V	3.265,-	2.695,-
DN635 2CD	130135	12 ø 35 cm	2 x 720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	16,8 kW / 400 V	6.728,-	5.650,-
DN635L2CD	130136	12 ø 35 cm	2 x 1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 780	17,2 kW / 400 V	7.473,-	6.299,-

TEIGNETMASCHINEN

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



IF

AB €

1.086,-



IR

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	400 x 690 x 630	1.998,-	1.086,-
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	440 x 830 x 720	2.298,-	1.370,-
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	420 x 720 x 640	2.598,-	1.529,-
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	460 x 840 x 730	3.149,-	1.681,-

10 KOCHSYSTEME

HILITE SALAMANDER

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



SH 20

STATT € 2.549,-

1.835,-



STATT € 3.249,-

2.339,-



SH 31

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillrost (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SH 20	132037	3 kW / 230 V	390 x 303	400 x 544 x 518	2.549,-	1.835,-
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.249,-	2.339,-
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.598,-	2.799,-
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	3.829,-	2.599,-

GM 0311 E



STATT € 2.256,-

1.835,-

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.256,-	1.835,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.562,-	2.165,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.825,-	2.345,-

KOCHSYSTEME

SCHNELLGARSYSTEM SCV3

- **Kombinationsgerät mit Twin-Inverter-Mikrowelle, Heißluft, Grill**
- Ermöglicht extrem kurze Zubereitungszeiten für frische, gekühlte o. gefrorene Lebensmittel (Bsp: TK-Pizza servierfertig in unter 2 Min)
- Ideal geeignet zum schnellen Erhitzen, Überbacken, Toasten oder Grillen
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl 1.4301 mit Keramikboden
- Gerät ermöglicht Kombibetrieb aller Beheizungsarten: Heißluft bis 280° C/ Mikrowellenleistung bis 1050 W/ Grill bis 1800 W
- Benutzerfreundliche Bedienung via Touchscreen
- Speicher für bis zu 999 Programme
- USB, LAN bzw. WLAN Anschluss + APP Steuerung
- Garraumvolumen 10 Liter (B x T x H: 270 x 330 x 110 mm)



SCV3



STATT € 7.500,-

4.199,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Garraumvolumen	Speicher Programme	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SCV3	150540	3600 W / 230 V	10 Liter	999	474 x 565 x 412	7.500,-	4.199,-

NE 1840 EYG



STATT € 2.910,-

2.329,-

MIKROWELLENHERDE

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

NE 1853 EYG

STATT € 1.643,-

1.315,-



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1643 EYG	148198	2590 W / 230 V	1600 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.643,-	1.315,-
NE 1843 EYG	148195	2830 W / 230 V	1800 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.755,-	1.404,-
NE 2143 EYG	148196	3160 W / 230 V	2100 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.967,-	1.574,-
NE 1840 EYG	150304	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.910,-	2.329,-
NE 2140 EYG	150306	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.170,-	2.537,-
NE 3240 EYG	150307	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.790,-	3.033,-

12 **IMBISS**

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE / STANDFRITEUSE

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- Hochwertige, robuste, **doppelwandige Ausführung**, geringe Wärmeabstrahlung
- Friteusenkörbe aus verchromtem Stahldraht mit hitzeresistenten Griffen
- Tiefe Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren (höhere Fetthaltbarkeit)
- Thermostat. Temperaturregelung v. 100° - 195° C
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- **Herausnehmbare Heizkörper**
- Öl Ablaufhahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Modelle EF 20BP und BF 21 geeignet zum Frittieren von Backwaren



EF 20BP

STATT € 1.680,-

1.050,-



EF 12+12B

STATT € 2.115,-

1.325,-



BF 21



STATT € 1.995,-

2.049,-

NEU



EF 12S

STATT € 1.695,-

1.140,-



EF 12 + 12S

STATT € 2.995,-,-

1.990,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T xH (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 105	290 x 550 x 435	1.055,-	665,-
EF 12B	123611	9 kW / 400 V	12 L	235 x 375 x 105	375 x 655 x 450	1.210,-	755,-
EF 20BP	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560x275x105	750 x 675 x 380	1.680,-	1.050,-
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	2.115,-	1.325,-
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.545,-	2.049,-
EF 12S	150409	9 kW / 400 V	12 - 14 L	235 x 275 x 105	375 x 655 x 850	1.695,-	1.140,-
EF 12 + 12S	150411	2 x 9 kW / 400 V	2 x 12 - 14 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 655 x 850	2.995,-	1.990,-

IMBISS

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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



PEFJ 16



STATT € 879,-
570,-

PEFJ 8



STATT € 217,-
199,-

PEFJ 10 SA



STATT € 669,-
419,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEFJ 8	148910	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 130	275 x 460 x 340	217,-	199,-
PEFJ 8+8	148913	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 220 x 130	550 x 460 x 340	409,-	384,-
PEFJ 8+8SA	148914	2 x 4,5 kW / 400 V	2 x 8 L	2 x 190 x 220 x 130	550 x 460 x 340	959,-	652,-
PEFJ 10SA	148912	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	669,-	419,-
PEFJ 10+10SA	148915	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	1.229,-	794,-
PEFJ 16	148916	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	879,-	570,-

RIA 3536 ET



STATT € 335,-
265,-

STATT € 895,-
725,-



RIA 7002 ET

INDUKTIONSHERD RIB

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

NEU

Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIA 3536 ET	151387	1 x ø 220 mm	280 x 280 x 3	355 x 440 x 110	3,5 kW / 230 V	335,-	265,-
RIA 7002 ET	152306	2 x ø 220 mm	328 x 570 x 3	390 x 715 x 110	7 kW / 400 V	895,-	725,-

14 IMBISS

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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



EGP 400

STATT € 550,-

450,-



EGP 600

STATT € 865,-

690,-

Modell	Art.-Nr.	Heizonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	550,-	450,-
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	865,-	690,-
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	1.095,-	890,-

PSR 400EI



STATT € 810,-

640,-

ELEKTRO GRILLPLATTE PSR

- Elektrogrillplatte mit glatter Grillfläche aus Edelstahl
- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301
- 1 - 3 Heizonen
- Fettaufschublade
- Thermostatische Temperaturregelung von 50° - 300°C

Modell	Art.-Nr.	Heizonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PSR 400 EI	148308	1	3,0 kW / 230 V	400 x 400	400 x 475 x 230	810,-	640,-
PSR 600 EI	146038	2	6,0 kW / 400 V	600 x 400	600 x 475 x 230	1.136,-	897,-
PSR 900 EI	148309	3	9,0 kW / 400 V	900 x 400	900 x 475 x 230	1.497,-	1.182,-

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

- Gehäuse komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Duplex-Edelstahl
- Grillfläche oben gerillt, unten glatt
- Extra-kurze Aufheizzeit
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Konstante Arbeitstemperatur bis 250° C
- Ausziehbare Fettaufschale
- 40 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Geräten

CG 60 DUPLEX



Symbofoto

STATT € 1.045,-

748,-

Modell	Art.-Nr.	Heizonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	147365	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	1.045,-	748,-

BAREQUIPMENT

ZITRUSPRESSE 38

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



SAFTZENTRIFUGE | 80 BUFFET

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

SANTOS 38



STATT € 545,-

395,-

NEU

J80 BUFFET

STATT € 1.965,-

1.749,-



SANTOS 68 EASY CLEAN

STATT € 3.140,-

2.350,-

SANTOS 37 4LP

STATT € 1.395,-

1.065,-



PROFI KÜCHENMIXER

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



SAFTZENTRIFUGE

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	545,-	395,-
J 80 Buffet	145453	700 W / 230 V	260 x 565 x 595	1.965,-	1.749,-
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.395,-	1.065,-
Santos 68 Easy Clean	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	3.140,-	2.350,-

16 VORBEREITUNG

AS 220 SN



Symbolfoto



AB €
479,-

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS /AS PRO

- **Leistungsstarker Motor mit Riemenantrieb für Dauerbetrieb**
- Aus Aluminium eloxiert
- Geeignet für Wurst und Fleisch
- Schnittbreite von 0 - 15 mm stufenlos einstellbar
- **Aufgesetzter Schleifapparat (AS PRO)**
Resthalter, Messerschutzring
- Schlitten abnehmbar für leichte und schnelle Reinigung (AS PRO)

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GSB

- **Premium Schrägschneidemaschine für Küche und Verkaufstheke**
- Hygiene-Design mit kippbarem Schlitten für einfache Reinigung
- **Sehr leistungsstarker Antrieb** für leisen, energieeffizienten Dauerbetrieb
- Hartverchromtes Hochleistungsmesser
- Resthalter mit abnehmbarer Platte für leichte Reinigung
- Integrierter Schleifapparat
- Wasserdichter Piezo-Schalter Schutzart IP 69
- Schnittstärken-Einstellung 0 bis 15 mm

AS 250 PRO



AB €
725,-



Symbolfoto

GSB300



STATT € 2.165,-
1.799,-

VORTEILE 2-EBENEN PROFIL



- **Minimale Reibung** durch reduzierte Kontaktfläche der vorderen Ebene
- **Leichtes Schneiden** auch von großen Mengen
- **Schnelle Reinigung** durch geringere Rückstände von Fleisch, Käse, etc.
- **Sauberes Schnittbild** ohne Ankleben oder Reißen
- **Keine Schnittguterwärmung** für besten Aromaschutz

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 SN	104999	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	599,-	479,-
AS 250 N PRO	150003	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	930,-	725,-
AS 300 N PRO	150004	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	1.440,-	1.100,-
GSB300	145988	220 / 200 mm	Ø 300	535 x 612 x 416	270 W / 230 V	2.165,-	1.799,-
GSB350	145991	260 / 220 mm	Ø 350	610 x 797 x 514	370 W / 230 V	2.935,-	2.440,-

VORBEREITUNG

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

- **Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung eloxiert**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- Schlitten mit großer Schneidgutauflagefläche
- Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- Stufenlose Schnittstärke-Einstellung: 0 - 15 mm
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- **Version VSG 2510 KS mit Kippschlitten**
- Geeignet für Wurst, Fleisch, Käse



VSG 2510



Symbolfoto

STATT € 2.540,-

1.895,-

PED 315



STATT € 3.610,-

3.352,-

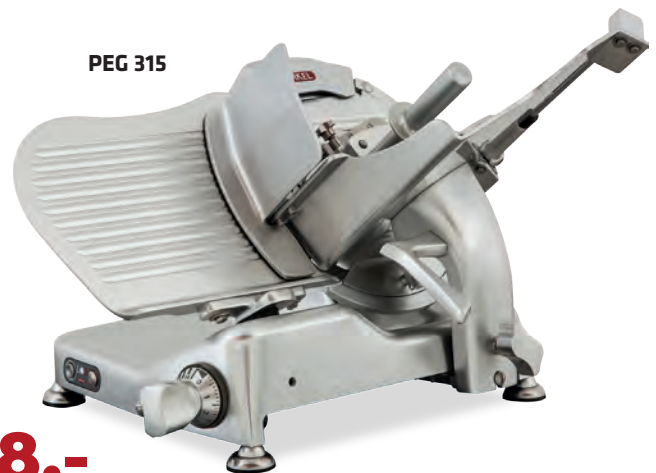
GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

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

GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

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

PEG 315



STATT € 3.810,-

3.538,-

Modell	Art-Nr.	Messer mm	Schnitt-Länge/Höhe	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
VSG 2510	134696	Ø 250	220 / 180 mm	550 x 520	330 W / 230 V	2.540,-	1.895,-
VSG 3010	134698	Ø 300	230 / 220 mm	550 x 590	330 W / 230 V	2.800,-	1.995,-
PED 315	136411	Ø 315	250 / 230 mm	465 x 575 x 560	350 W / 230 V	3.610,-	3.352,-
PED 350	133640	Ø 350	270 / 250 mm	490 x 600 x 560	350 W / 230 V	4.058,-	3.909,-
PEG 315	136408	Ø 315	255 / 160 mm	525 x 420 x 500	390 W / 230 V	3.810,-	3.538,-
PEG 350	136409	Ø 350	300 / 195 mm	615 x 490 x 540	390 W / 230 V	4.058,-	3.768,-

18 VORBEREITUNG

FWU 12 CNS



STATT € 1.445,-
995,-

FLEISCHWOLF

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



Symbolfoto

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12 CNS	146901	Unger 70 S5	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	440 x 270 x 450	1.445,-	995,-
FWU 22 CNS	146902	Unger 82 S5	ca. 250 Kg	1100 W / 400 V	470 x 270 x 450	1.650,-	1.135,-
FWU 32 CNS	146903	Unger 98 S5	ca. 450 Kg	2200 W / 400 V	520 x 320 x 550	3.025,-	1.995,-

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse abnehmbar (leichte Reinigung)
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Überlastungsschutz
- **Schneidsatz: Ø 82/98 mm System Unger S3/S5 Inkl. (Vorschneider), Messer (Lico-Klingen), Lochscheibe**



A/E22



STATT € 1.655,-
1.240,-



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
A/E22	118388	Unger 82 S3	ca. 280 Kg	1125 W / 400 V	305 x 455 x 545	2.535,-	1.869,-
A/E32	118389	Unger 98 S5	ca. 450 Kg	2200 W / 400 V	325 x 536 x 545	4.375,-	2.990,-

VORBEREITUNG

MINIPACK SMART INFUSER VAKUUMGERÄT

- **Smart Infuser Vakuumgerät aus Edelstahl mit 8 Anwendungsmodi**
- Touch-Screen-Steuerung mit vorprogrammierten Rezepten
- **Vakuuieren** mittels Programmsteuerung (Behälter, Gläser, Flaschen)
- **Sous Vide Programme** für jeden Produkttyp
- **TruVac-System** kontrolliert Siedepunkt und Druck, bietet Überlauf- und Quetschschutz
- **Marinieren / Intensivieren / Aufguss** bzw. Infusion von Aromen unter Vakuum
- Kochen von Gemüse – ohne Hitze unter Beibehaltung des Geschmacks und der Ernährungswerte
- Entgasen – Entlüftungsfunktion entfernt Luftbläschen in Saucen, Mousses, Teiglingen etc.
- **Integrierter Ölreinigungszyklus**

MX2



STATT € 2.290,-

2.482,-



MX3



STATT € 4.490,-

3.817,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Pumpenleistung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MX2	151071	360 W / 230 V	265 mm	4 m ³	325 x 425 x 240	2.290,-	2.482,-
MX3	151072	950 W / 230 V	318 mm	8 m ³	420 x 585 x 385	4.490,-	3.817,-
MX4	151073	1100 W / 230 V	450 mm	16 m ³	545 x 660 x 550	5.544,-	4.712,-

ECOVAC 270

STATT € 2.600,-

1.995,-



VAKUUMGERÄT ECOVAC

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

Optionen:

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Pumpenleistung	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270 mm	6 m ³	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	1.995,-
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310 mm	8 m ³	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	2.170,-
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350 mm	12 m ³	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	2.470,-
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410 mm	20 m ³	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	2.899,-

20 VORBEREITUNG

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

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

Zusätzlich bei VBM 20A:

- Ansteckkupplung
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung von 0 - 500 U/min

STATT € 1.585,-

1.155,-



VBM 7

Symbolfoto

VBM 20A



STATT € 3.853,-

2.879,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	1.585,-	1.155,-
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	3.063,-	2.299,-
VBM 20A	127557	560 W / 400 V	23 Liter	470 x 640 x 940	3.853,-	2.879,-

DMIX



STATT € 998,-

849,-

STATT € 2.098,-

1.780,-



DBE8

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN DMIX / DBE8

- Planetenrühr- und Schlagwerk für kleine bis mittlere Küchen
- Leistungsstarker Industriemotor
- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Kesselerkennung - Starten der Rührmaschine erst möglich, wenn Kessel und Schutzschirm richtig positioniert sind
- Abnehmbare, transparente Schutzblende aus bruchsicherem Kunststoff, ohne Werkzeug demontierbar (spülmaschinensicher)
- 5,5 bzw. 8 Liter Kessel rostfrei CNS 1.4301 mit Griffen (spülmaschinensicher)
- Werkzeuge aus rostfreiem CNS 1.4301 (spülmaschinensicher)
- Ansteckkupplung K für Zusatzgeräte
- Alle Maschinen serienmäßig ausgestattet mit Kessel, Schneebesen, Bischof, Knethaken
- Mod. DMIX alternativ in Schwarz erhältlich

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	U / Min.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DMIX Weiß	133107	500 W / 230 V	5,5 Liter	40 - 240	312 x 410 x 434	998,-	849,-
DBE8	133456	600 W / 230 V	8,0 Liter	20 - 220	292 x 416 x 527	2.098,-	1.780,-

VORBEREITUNG

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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



KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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

BS 3724 EXTRA GROSSE PLATTFORM



STATT € 325,-
235,-
*inkl. Eichung

BS 100



STATT € 340,-
270,-
*inkl. Eichung

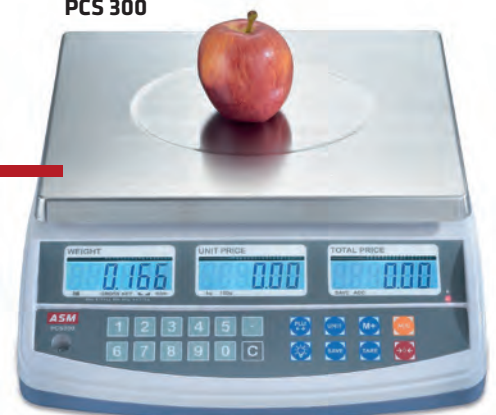
BSS 200



STATT € 360,-
235,-
*inkl. Eichung

STATT € 370,-
259,-
*inkl. Eichung

PCS 300



KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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



PREISRECHENWAAGE EICHFÄHIG

- **Eichfähige Preisrechenwaage**
- Gehäuse aus stabilem ABS-Kunststoff
- **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
- Beidseitige LCD-Anzeige
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Zifferschnitt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	325,-	235,-
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	370,-	259,-
PCS 300	133791 / 133792 / 133793	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	295 x 225	360,-	235,-
BS 3724	150338 / 150339 / 150340	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	370 x 240	340,-	270,-

22 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER

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



STATT € 2.118,-

1.899,-

Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.

EDELSTAHLSCHEIBEN

- **100% geschirrspülmaschinenfest**
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Über 70 verschiedene Schnittformen

Schneidscheibe CS



AB €
146,-

Wellenschnittscheibe CWS



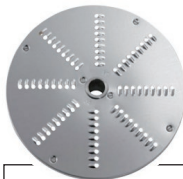
AB €
155,-

Streifenscheibe ASX



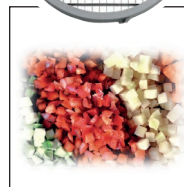
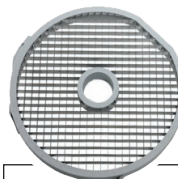
AB €
216,-

Reibscheibe JX



AB €
93,-

Würfelgatter MT



AB €
177,-



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U / Min.	252 x 500 x 502	2.118,-	1.899,-
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U / Min.	252 x 500 x 502	2.499,-	2.125,-

VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER

- **Hochwertige Qualität und Spitzenleistung**
- Die ideale Lösung zum Scheibenschneiden, Würfeln, Zerkleinern, Reiben, Raspeln und vielem mehr
- **Große Auswahl an Scheiben**, individuell nach Ihren Bedürfnissen und Anforderungen wählbar
- Kompaktes Design mit Gehäuse aus hochwertigem BPA-freien Kunststoff
- **Perfekte Hygiene:** Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind **100% spülmaschinensicher** und rasch **ohne Werkzeug demontierbar**
- Asynchroner bürstenloser Industriemotor
- **Patentiertes Druckhebelsystem garantiert durchgängig gleichbleibende Schnittergebnisse**, geeignet für Links- und Rechtshänder
- Sicherheitseinrichtung: Motorstop bei Anheben des Druckhebels
- **Großzügiger Halbmondtrichter mit Ladekapazität bis zu 1,25 Litern** gewährleistet schnelles Befüllen und Entladen
- **2 runde Langgemüsetrichter 25 mm/55 mm**
- Volle Prozesskontrolle dank transparentem Trichter
- **Geschwindigkeit 500 - 1.500 U. / Min.**
- **Maximale Reinigungsfreundlichkeit** dank des ergonomischen Designs mit gerundeter Form
- **Hoher Auswurfschacht** ermöglicht das Produzieren in Behälter (GN) bis zu 200 mm Höhe
- Impulstaste für schnellen, präzisen Schnitt
- **Wasserdichtes Touchpanel (IP55)**, leicht zu reinigen

PREP4YOU DVSVS

PREP 4 YOU

STATT € 1.699,-

1.339,-



EDELSTAHLSCHEIBENSCHNEIBEN

Reibscheibe JX



AB € **69,-**

Schneidscheibe CS



AB € **81,-**

Streifenscheibe



AB € **94,-**

Würfeligatter MT



AB € **147,-**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PREP4YOU DVSVS	146161	750 W / 230 V	500 - 1.500 U/Min	348 x 328 x 630	1.699,-	1.339,-



DBP3545

AB **549,-**

BERMIXER PRO

- **Leistungsstarker, langlebiger Stabmixer**
- **Hocheffiziente Motorkühlung** für große Beanspruchung i. d. Gastronomie
- **Praktisches Bajonett-System:** Wechseln von Edelstahl-Mixstab ohne Werkzeug, Mixstab spülmaschinene geeignet
- **Verstärkte, langlebige Komponenten** zur Vermeidung von Kupplungs-Defekten
- **Überlastungsschutz** und Anzeige
- **9 Geschwindigkeitsstufen**
- **Gewicht unter 4 Kg!**



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Listenpreis €	Aktionspreis €
DBP3535	133432	350 W / 230 V	30 L	350 mm	9.000	647,-	549,-
DBP4545	133436	450 W / 230 V	100 L	450 mm	9.000	764,-	649,-

24 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA

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



CL 50 ULTRA



STATT € 1.910,-

1.632,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CL 50 Ultra 1V	128907	550 W / 230 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	1.910,-	1.632,-
CL 50 Ultra 1V	119978	550 W / 400 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	1.990,-	1.725,-

R402



STATT € 2.760,-

2.216,-



GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT R402

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

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

VORBEREITUNG

BLIXER VV

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



BLIXER 4 VV



STATT € 2.720,-

2.266,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
BLIXER 4 VV	133333	1.100 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	4,5 Liter	2.720,-	2.266,-
BLIXER 5 VV	145163	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	5,9 Liter	3.760,-	3.136,-
BLIXER 7 VV	145447	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	7,5 Liter	4.390,-	3.662,-

Symbolfoto



ROBOT COUPE MP450 ULTRA

STATT € 795,-

685,-

STABMIXER

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



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Masse (LXØ)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MP 450 Ultra	120933	500 W / 230 V	100 l	450 mm	9500	825 x 125 mm	795,-	685,-
MP 550 Ultra	120299	750 W / 230 V	200 L	550 mm	9000	925 x 125 mm	1.140,-	984,-
MP 600 Ultra	119559	850 W / 230 V	300 L	600 mm	9500	980 x 125 mm	1.325,-	1.084,-
MP 800 Turbo	120078	1000 W / 230 V	400 L	800 mm	9500	1130 x 125 mm	1.585,-	1.337,-

26 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS / TKS

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

Kältemittel R600a



Hygienisch

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



**Wartungs-
freundlich**

- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem
- Magnettürdichtungen leicht wechselbar



Formschön

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

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

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



KS 7030



STATT € 2.410,-

1.799,-

KS 1430



STATT € 3.545,-

2.650,-


Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KS 7030	151165	143 W / 230 V	653 x 800 x 1996	0°C bis +8°C	478 kWh / Jahr	452 L	B	4	1.799,-
KS 1430	151164	182 W / 230 V	1318 x 800 x 1996	0°C bis +8°C	854 kWh / Jahr	904 L	C	4	2.650,-
TKS 7030	151166	362 W / 230 V	653 x 800 x 1996	-18°C bis -21°C	2239 kWh / Jahr	452 L	D	4	2.019,-
TKS 1430	151167	623 W / 230 V	1318 x 800 x 1996	-18°C bis -21°C	4720 kWh / Jahr	904 L	E	4	3.270,-

KÜHLUNG

KÜHLTISCHE

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

Kältemittel R600a



Hygiene-Innenraum

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



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

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

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

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

KTM 6621 04 P



NEU

STATT € 3.745,-
2.995,-

GEWÄHRLEISTUNG
2
JAHRE

KTM 6631 06 P



STATT € 4.750,-
3.799,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Türen/Laden	Nettoinhalt	EEC	Klimaklasse	Aktionspreis €
KTM6621 20 P	151747	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	2 / 0	186 L	A	5	2.090,-
KTM 6621 04 P	151751	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	0 / 4	114 L	A	5	2.995,-
KTM 6621 12 P	151750	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	1 / 2	150 L	A	5	2.544,-
KTM 6631 06 P	151754	198 W / 230 V	1792 x 700 x 850	591 kWh / Jahr	0 / 6	171 L	A	5	3.799,-

28 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

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

Kältemittel R290

Hygienisch

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

Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

Energieeffizient

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

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

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



KS 7035

STATT € 3.285,-

2.515,-



KS 7015

STATT € 2.300,-

1.699,-



KS 1415

STATT € 3.355,-

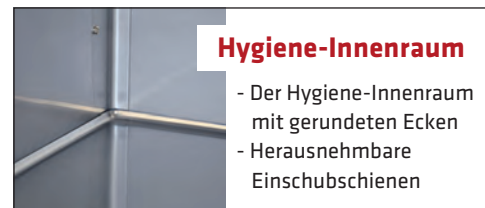
2.669,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Klimaklasse	Aktionspreis €
KS 7015	139407	250 W / 230 V	720 x 800 x 1995	-2°C bis +8°C	679 kWh / Jahr	472 L	C	5	1.699,-
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-2°C bis +8°C	329 kWh / Jahr	465 L	A	5	2.515,-
KS 1415	141452	300 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-2°C bis +8°C	1354 kWh / Jahr	1096 L	C	5	2.669,-
TKS 7015	139408	500 W / 230 V	720 x 800 x 1995	-20°C bis -10°C	2219 kWh / Jahr	472 L	D	5	2.045,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-20°C bis -10°C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	5	2.995,-
TKS 1415	142451	670 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-20°C bis -10°C	4475 kWh / Jahr	1096 L	D	5	3.355,-

KÜHLUNG

KÜHLTISCH

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch**
 - Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem **Edelstahl CNS 1.4301**
 - Umluftkühlung, steckerfertig
 - **Korpushöhe 670 mm**
 - Inklusive Oberplatte (optional ohne Oberplatte, Minderpreis 8 %)
 - Boden mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung u. optimale Hygiene
 - Selbstschließende Türen mit Griffmulde
 - Türanschlag rechts (wechselbar)
 - Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
 - Rilsanierte Roste GN 1/1
 - FKW- und FCKW-frei
 - Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
 - Korrosionsschutz, beschichteter Lamellen-Verdampfer
 - Kühlsystem auf Schienen, zur einfachen Wartung herausziehbar
 - Autom. Heißgasabtauung
 - Autom. Tauwasserverdunstung
 - **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
 - Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
 - Temperaturbereich -2 / +8° C
 - **Teleskopschubladen mit GN 1/1**
 - **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**
- Kältemittel R290**



Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

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

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

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



KTM 6721



STATT € 4.810,-

3.309,-

KTM 6721 20 P



STATT € 3.920,-

2.406,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen / Laden	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	2 / 0	A	5	2.406,-
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	1 / 2	A	5	2.796,-
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	0 / 4	A	5	3.309,-
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	3 / 0	A	5	2.893,-
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	2 / 2	A	5	3.265,-
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	1 / 4	A	5	3.761,-
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	0 / 6	A	5	3.964,-

30 **KÜHLUNG**

GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

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



GKSG 400 E



STATT € 1.145,-

699,-

GKSG 600 E



STATT € 1.452,-

955,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: BxTxH	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
GKSG 400 E	150550	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865 mm	-1° / +6° C	865 kWh / Jahr	395 L	B	1.145,-	699,-
GKSG 600 E	150551	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865 mm	-1° / +6° C	952 kWh / Jahr	511 L	B	1.452,-	955,-

KS 450I



STATT € 1.295,-

855,-

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Volltür**
- Statische Kühlung mit Ventilator (Mod. II: Umluft-Kühlung mit Rückwandverdampfer)
- Ausführung Außengehäuse 3-seitig aus CNS
- Fugenloser Innenraum aus ABS (Mod. II: CNS)
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **45 mm Energiespar-Isolierung**
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Volltür mit eingelassener Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- **Klimaklasse 4**
- **Kältemittel R 600a**

Modell	Art.Nr.	Kühlsystem	Maße: BxTxH	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
KS 450I	150294	Statisch	600 x 635 x 1855 mm	+0°C bis +8°C	237 kWh / Jahr	239 L	A	1.295,-	855,-
TKS 450I	150300	Statisch	600 x 635 x 1855 mm	-10°C bis -18°C	894 kWh / Jahr	239 L	-	1.354,-	920,-
KS 650II	152057	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	+0°C bis +8°C	299 kWh / Jahr	442 L	A	1.630,-	1.025,-
TKS 650II	152058	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	-10°C bis -18°C	1478 kWh / Jahr	411 L	C	1.880,-	1.290,-

KÜHLUNG

SALADETTE / KÜHLTISCH

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

SAL 921 G



STATT € 1.345,-
735,-

KTG921



STATT € 1.395,-
819,-

PKTG921



STATT € 1.500,-
845,-

KTM 090 04



STATT € 2.323,-
1.495,-



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SAL 921 G	131619	230 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 850	260 L	1.345,-	735,-
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	1.595,-	998,-
KTG921	131625	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.395,-	819,-
KTM 090 04	150213	245 W / 230 V	4 GN 1/1	894 x 700 x 850	201 L	2.323,-	1.495,-
PKTG921	131629	250 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 1075	201 L	1.500,-	845,-

KÜHLAUFSATZ

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

VRXG 1200



STATT € 839,-
525,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1200	131333	190 W / 230 V	3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1200 x 395 x 430	380 kWh / Jahr	839,-	525,-
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	879,-	549,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	919,-	559,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	952,-	596,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	1.015,-	629,-

32 **KÜHLUNG**

EKP 1T2LV



NEU

Symbolfoto



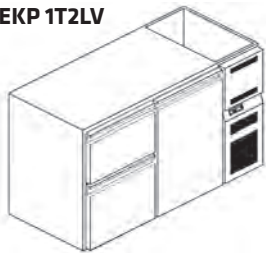
STATT € 5.170,-

3.730,-

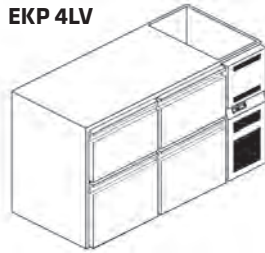
GETRÄNKEKÜHLPULT

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hochdruckgeschäumter Korpus mit 50 mm PUR Isolierung (CFC + HFC frei)
- Automatische Tauwasserabtauung
- Elektronische Steuerung mit digit. Temperaturanzeige
- Flaschenkühlwanne 495 x 280 mm für 8 Flaschen
- Umluft-Abtauung
- Temperaturbereich +2° / +10° C
- Schubladen mit Voll-Auszügen (Tragkraft: 60 kg)
- Installationsfach serienmäßig rechts
- Nutzhöhe Unten: 375 mm / Oben: 270 mm
- Korpushöhe: 850 mm (815 mm auf Anfrage)
- Modelle FK mit Flaschensumpf
- Klimaklasse T +18° / +43° C
- Kältemittel R 290

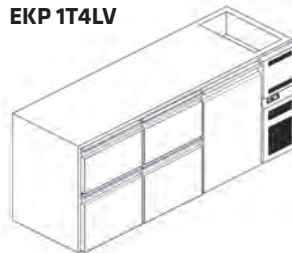
EKP 1T2LV



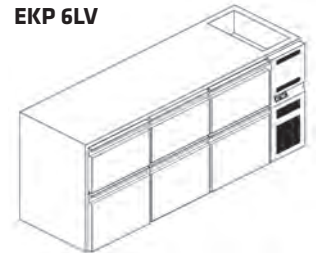
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



Energiespar-Isolierung: 50 mm
FKW- und FCKW-freie Isolierung

Kältesystem
Energieeffizientes Kältesystem mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer

Elektronische Steuerung
Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

Hygieneausführung
Gerundete Wand- und Bodenecken erleichtern Reinigung

Modell	Art.Nr.	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135814	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.170,-	3.730,-
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.910,-	4.265,-
EKP 4LV	135816	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.800,-	4.180,-
EKP 4LV FK	135815	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	6.540,-	4.720,-
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.860,-	4.950,-
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.595,-	5.480,-
EKP 6LV	135822	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.545,-	5.440,-
EKP 6LV FK	135821	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	8.280,-	5.975,-

KÜHLUNG

KÜHL-TIEFKÜHLZELLENPULT

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



KTL 905-2

STATT € 2.395,-

2.490,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTL 905-2	145676	542 W / 230 V	4 x GN 1/1	900 x 700 x 865	1336 kWh / Jahr	2.395,-	2.490,-
KTL 1230-2	145678	495 W / 230 V	6 x GN 1/1	1230 x 700 x 865	1416 kWh / Jahr	2.929,-	2.840,-

NMK 240-3



AB €

2.795,-

NASSMÜLLKÜHLER

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
NMK 240-1	150358	190 W / 230 V	1 x 240 l	1100 x 875 x 1280	1095 kWh / Jahr	4.210,-	2.795,-
NMK 240-2	150360	220 W / 230 V	2 x 240 l	1750 x 875 x 1280	1204 kWh / Jahr	5.645,-	3.745,-
NMK 240-3	150361	270 W / 230 V	3 x 240 l	2400 x 875 x 1280	1642 kWh / Jahr	6.642,-	4.795,-

34 KÜHLUNG

SNHELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

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



SKF3 **NEU**



STATT € 3.225,-

2.350,-



1| Wirtschaftlichkeit

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



2| Produktqualität

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



3| Vielseitigkeit

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



4| Hygiene

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



SKF5



STATT € 4.240,-

3.100,-

SKF8



STATT € 6.110,-

4.450,-

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
SKF3	150172	15 kg	6 kg	3 x GN 1/1	590 x 700 x 520 mm	590 W / 230 V	3.225,-	2.350,-
SKF5	150173	23 kg	13 kg	5 x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 700 x 850 mm	1100 W / 230 V	4.240,-	3.100,-
SKF8	150174	40 kg	24 kg	8x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1290 mm	2000 W / 230 V	6.110,-	4.450,-
SKF10	150175	50 kg	30 kg	10x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1420 mm	2000 W / 230 V	6.700,-	4.710,-

KÜHLUNG

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI



ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

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

STEUERUNG

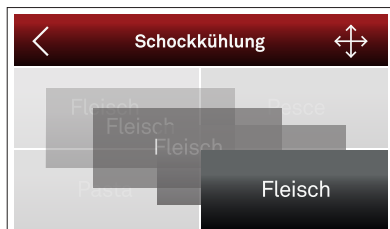
- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen: +90 / +3° C (90 Min.)**
- **Schockgefrieren: +90 / -18° C (240 Min.)**
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



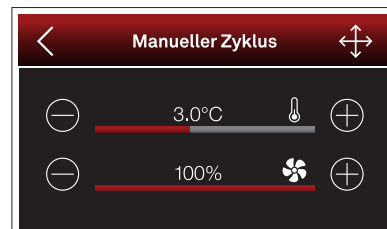
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UG



STATT € 5.124,-

4.100,-

W7UG



STATT € 7.269,-

5.815,-

W10U



STATT € 10.262,-

7.695,-

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
W5UG	142430	20 kg	14 kg	5 x GN 1/1	710 x 710 x 853 mm	1030 W / 230 V	5.124,-	4.100,-
W7UG	142444	34 kg	24 kg	7 x GN 1/1	780 x 800 x 1093 mm	1350 W / 230 V	7.269,-	5.815,-
W10U	142446	50 kg	40 kg	10 x GN 1/1	780 x 800 x 1563 mm	4120 W / 400 V	10.262,-	7.695,-

36 KÜHLUNG

EISWÜRFELERZEUGER K

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

K23



**50%
ENERGIE
SPAREN**

* im Vergleich zu Produkten mit Sprühsystem



Produziert Hohlwürfel



STATT € 1.550,-

1.090,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
K23	146342	190 W / 230 V	23 kg	7 kg	340 x 545 x 690	1.550,-	1.090,-
K25	146344	190 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.670,-	1.150,-
K30	146344	190 W / 230 V	28 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.870,-	1.280,-
K36	146348	230 W / 230 V	36 kg	12 kg	450 x 545 x 690	2.100,-	1.450,-
K45	146350	240 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 693	2.490,-	1.690,-

EISWÜRFELERZEUGER C

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

C28A



Produziert Vollwürfel



STATT € 1.460,-

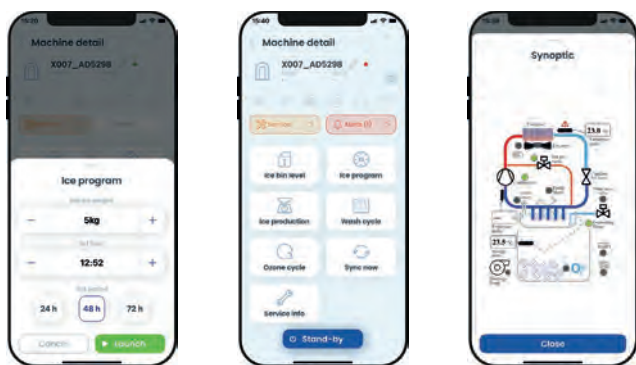
990,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
C28A	147575	300 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	1.460,-	990,-
C38A	147579	370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.670,-	1.150,-
C46A	147581	480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	1.830,-	1.250,-

KÜHLUNG

FLOCKENEISERZEUGER B

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



B95CA

NEU



R290

STATT € 3.830,-

2.650,-

Produziert Flockeneis



PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
B 95 CA	147938	410 W / 230 V	90 kg	18 kg	500 x 597 x 694	3.830,-	2.650,-
B 130 CA	147940	570 W / 230 V	130 kg	18 kg	560 x 620 x 660	4.090,-	2.820,-
B 160 CA	147942	610 W / 230 V	168 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.410,-	2.990,-
B 200 CA	147944	610 W / 230 V	210 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.620,-	3.190,-

38 KÜHLUNG

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

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



02 140-140-R



AB €

2.615,-



Kühlzelle	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Aggregat	Artikelnummer	Aktionspreis €	Regal system	Artikelnummer	Aktionspreis €
02 140-140-R	152145	1400 x 1400 x 2110	2.615,-	05-14	146493	2.255,-	KIT001	130181	501,-
02 140-170-R	152146	1400 x 1700 x 2110	2.955,-	05-26	146496	2.560,-	KIT002	129992	852,-
02 170-170-R	152151	1700 x 1700 x 2110	3.286,-	05-26	146496	2.560,-	KIT1050	129995	1.309,-
02 200-200-R	152158	2000 x 2000 x 2110	3.799,-	05-26	146496	2.560,-	KIT1056	130191	1.555,-
02 260-260-R	152167	2600 x 2600 x 2110	5.330,-	05-46	146498	3.495,-	KIT1065	130206	2.172,-

012



AB €

3.795,-

MINI-KÜHLZELLE / MINI-TIEFKÜHLZELLE

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Listenpreis €	Aktionspreis €
012	152602	769 W / 230 V	-2° / +8° C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m ³	4.250,-	3.795,-
014	152603	890 W / 230 V	-18° / -23° C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m ³	4.985,-	4.455,-

LÜFTUNGSTECHNIK

DUNSTABZUGSHAUBE WH

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Punktverschweißt
- **Flammschutzfilter nach DIN18869 Bauart A, kompl. CNS 14301**
- Umlaufende Fettauffangrille
- Öl-Ablaufhahn
- Einbauleuchte IP65 mit Plexiglasabdeckung



AB €
749,-



WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

WANDHAUBEN WH / TIEFE 700				MIT MOTOR		
Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Modell	Artikelnummer	Aktionspreis €
WH 7-10	119213	1000 x 700 x 450	749,-	WH 7-10 M	116921	1.008,-
WH 7-12	116549	1200 x 700 x 450	799,-	WH 7-12 M	149027	1.035,-
WH 7-14	116384	1400 x 700 x 450	857,-	WH 7-14 M	119794	1.148,-
WH 7-16	116232	1600 x 700 x 450	915,-	WH 7-16 M	117792	1.210,-
WH 7-18	116832	1800 x 700 x 450	1.015,-	WH 7-18 M	116832	1.264,-
WH 7-20	117645	2000 x 700 x 450	1.131,-	WH 7-20 M	118820	1.339,-

WANDHAUBEN WH / TIEFE 900

WANDHAUBEN WH / TIEFE 900				MIT MOTOR		
Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Modell	Artikelnummer	Aktionspreis €
WH 9-10	119287	1000 x 900 x 450	808,-	WH 9-10 M	116245	1.133,-
WH 9-12	115793	1200 x 900 x 450	833,-	WH 9-12 M	118555	1.179,-
WH 9-14	116477	1400 x 900 x 450	861,-	WH 9-14 M	114697	1.205,-
WH 9-16	119710	1600 x 900 x 450	931,-	WH 9-16 M	119620	1.287,-
WH 9-18	114325	1800 x 900 x 450	992,-	WH 9-18 M	118775	1.411,-
WH 9-20	117010	2000 x 900 x 450	1.065,-	WH 9-20 M	118967	1.484,-

40 VERBAUTEN

ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

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



ASO

AB €

498,-

ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

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

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
ASO-710	1000 x 700 x 870	143518	498,-	118801	699,-
ASO-712	1200 x 700 x 870	143520	539,-	119662	770,-
ASO-714	1400 x 700 x 870	143522	581,-	126035	878,-
ASO-716	1600 x 700 x 870	143524	602,-	126036	906,-

ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

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



AST

AB €

554,-

AST LS



ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

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

AB €

870,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-710	1000 x 700 x 850	143572	554,-	124840	733,-
AST-712	1200 x 700 x 850	143574	587,-	120472	799,-
AST-714	1400 x 700 x 850	143576	629,-	117571	877,-
AST-716	1600 x 700 x 850	143578	667,-	119864	972,-
AST-718	1800 x 700 x 850	143580	726,-	123516	1.067,-
AST-720	2000 x 700 x 850	143582	774,-	118787	1.162,-
AST-LS714	1400 x 700 x 870	143620	870,-	132155	1.220,-
AST-LS716	1600 x 700 x 870	143622	958,-	119292	1.341,-
AST-LS718	1800 x 700 x 870	143624	1.023,-	121001	1.399,-
AST-LS720	2000 x 700 x 870	143626	1.158,-	118788	1.481,-

VERBAUTEN

ARBEITSTISCH AT PRO LINE

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

ARBEITSTISCH AT EASY LINE

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



AT

AB €

292,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AT-710	1000 x 700 x 870	143456	292,-	118582	381,-
AT-712	1200 x 700 x 870	143458	322,-	118412	426,-
AT-714	1400 x 700 x 870	143460	355,-	118584	474,-
AT-716	1600 x 700 x 870	143462	378,-	118586	499,-
AT-718	1800 x 700 x 870	143464	408,-	118588	558,-
AT-720	2000 x 700 x 870	143466	437,-	117491	599,-

HANDWASCHBECKEN

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



HWB 4040

AB €

196,-

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 4040	141869	400 x 400 x 251	Ø 340	300,-	196,-
HWB 4040S	141874	400 x 400 x 251	Ø 340	335,-	220,-

ABFALLEIMER

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



AR50

AB €

158,-

Modell	Art.Nr.	Fußhebel	Softclose	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	-	-	50 L	229,-	158,-
ARP 50	118130	x	-	50 L	285,-	189,-
ARP 50 S	146241	x	x	50 L	305,-	265,-
ARP 95	146596	x	-	95 L	365,-	215,-
ARP 95 S	146243	x	x	95 L	390,-	312,-

SPÜLTISCH PRO LINE

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

SPT1B-706

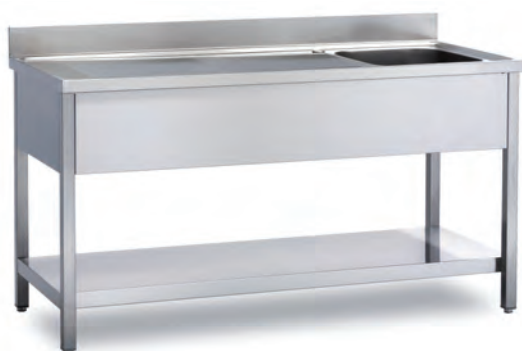


AB €
472,-

SPÜLTISCH EASY LINE

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

SPT1BAR-712



Symbolfoto

AB €
551,-

SPT2BAR-714



Symbolfoto

AB €
697,-

Modell	MaÙe: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Becken	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPT1B-706	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149634	472,-	118968	546,-
SPT1BAR-712	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149640	551,-	115538	699,-
SPT2BAR-714	1400 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149650	697,-	120481	930,-
SPT2BAR-716	1600 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149651	737,-	120483	949,-
SPT2BAR-718	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	2	149652	773,-	120484	994,-
SPT2BAR-720	2000 x 700 x 850	600 x 500 x 300	2	149653	836,-	117665	1.050,-

SPÜLCENTER PROLINE

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

SPC1BAR-712



AB €
514,-

Modell	MaÙe: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPC1BAR-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	149661	514,-	120158	864,-
SPC1BAL-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	149664	514,-	120161	864,-

VERBAUTEN

WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

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

	Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
OFFEN	WHO-10	1000 x 400 x 660	143662	251,-	118564	299,-
	WHO-12	1200 x 400 x 660	143664	260,-	118566	321,-
	WHO-14	1400 x 400 x 660	143666	288,-	124489	348,-
	WHO-16	1600 x 400 x 660	143668	317,-	118569	381,-
	WHO-18	1800 x 400 x 660	143670	349,-	118570	412,-
SCHIEBETÜR	WHS-10	1000 x 400 x 660	143674	333,-	115769	446,-
	WHS-12	1200 x 400 x 660	143676	345,-	115770	472,-
	WHS-14	1400 x 400 x 660	143678	373,-	115771	522,-
	WHS-16	1600 x 400 x 660	143680	422,-	115772	580,-
	WHS-18	1800 x 400 x 660	143682	465,-	115773	632,-

WHSO



AB €
251,-

WHSS



AB €
333,-

WANDBORD

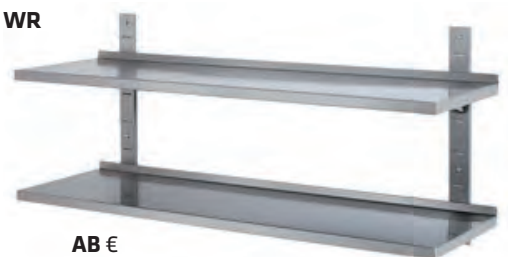
- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt

WB



AB €
67,-

WR



AB €
129,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB 3-08	115765	800 x 300	101,-	67,-
WB 3-10	114667	1000 x 300	116,-	77,-
WB 3-12	115767	1200 x 300	131,-	89,-
WB 3-14	115768	1400 x 300	148,-	101,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-312	118630	1200 x 300	182,-	129,-
WR1-314	118631	1400 x 300	193,-	137,-
WR1-316	118632	1600 x 300	203,-	144,-
WR1-318	118634	1800 x 300	213,-	168,-
WR1-320	118635	2000 x 300	271,-	187,-
WR2-312	118637	1200 x 300	376,-	259,-
WR2-314	118638	1400 x 300	400,-	271,-
WR2-316	118639	1600 x 300	427,-	285,-
WR2-318	118640	1800 x 300	457,-	338,-
WR2-320	118641	2000 x 300	486,-	378,-

KALT / HEISSBUFFET

- Speisenausgabe aus **Edelstahl 1.4301** mit statisch **gekühlter** Wanne +4° bis +8° C (GREEN) bzw. **beheizte** Wanne +60° bis +90° C (RED)
- Verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- Abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuereinheit
- Standarddekor: Wenge / Hemlock alternativ in allen RAL-Farben erhältlich (Aufpreis: 10 %)
- Fixe Haube aus Glas
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- **ES-GREEN:** automatische Abtaung, Kältemittel R290
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Optional: Tabletrutschen, Tellerspender, etc.
- **Achtung** - Zwischenstege und GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten



ES-GREEN PLUS 4

**TABLETRUTSCHE
LÄNGSSEITE
CNS
NETTO € 350,-**

STATT € 4.065,-

3.440,-

Modell	Wenge	Hemlock	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Fassung (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
ES-Green Plus 4	140140	140141	229 W / 230 V	+4 / +8° C	1494 x 650 x 1288	GN 4/1 - 200	4.065,-	3.440,-
ES-Red Plus 4	144933	144930	3050 W / 230 V	+60° / +90° C	1494 x 650 x 1288	GN 4/1 - 200	4.940,-	4.190,-

SB 40



AB €

3.085,-

KALT / HEISSBUFFET

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

Modell	Wenge	Eiche	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SB 40 C	136660	148788	3000 W / 230 V	+20° / +90° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.665,-	3.085,-
SB 40 F	136197	148779	500 W / 230 V	+2° / +10° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.755,-	3.150,-

AUSGABE

PANORAMA-KÜHL- ODER TIEFKÜHLVITRINE

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



NEU



STATT € 3.145,-

2.710,-

RD600

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Nettoinhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
RD 600 F	150166	Kühlen	420 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	3.145,-	2.710,-
RD 800 F	150323	Kühlen	440 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	3.995,-	3.439,-
RDN 600 F	150324	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	5.780,-	4.978,-
RDN 800 F	150325	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	6.190,-	5.327,-

HD800

NEU



STATT € 1.780,-

1.594,-

PANORAMA-WARMHALTE- ODER KÜHLVITRINE

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

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
HD 800	139402	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	1.780,-	1.594,-
HD 1200	139403	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	2.620,-	2.160,-
CD 800	134731	Kühlen	440 W / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	2.740,-	2.369,-
CD 1200	134911	Kühlen	455 W / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	3.395,-	2.938,-

46 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Doppelwandige Tür**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW**
- Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülgutes
- **Elektronische Steuerung** mit 2 Programmen (GLS) bzw. 3 Programmen (GSS)
- **Laugenfiltersystem EDS:** 2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter
- **Version GLS 145/GSS 165*** mit eingebautem Reinigerdosiergerät

GLS 144



SERIENAUSSTATTUNG:

- 2 Gläserkörbe
390 x 390 mm
- 1 Besteckköcher
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 1.727,-

1.259,-

GSS 164



SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Gläserkorb + 1 Universalkorb
500 x 500 mm
- 1 Besteckköcher
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 2.722,-

1.979,-



Konstruktion ECC

- Komplette aus Edelstahl, mit tiefgezogenen Korbführungen (einfache Reinigung)



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: BxTxH (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 144	135090	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.727,-	1.259,-
GLS 144 D	135091	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	2.003,-	1.435,-
GLS 145*	149791	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.899,-	1.437,-
GSS 164	135092	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.722,-	1.979,-
GSS 164 D	135093	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.975,-	2.164,-
GSS 165*	150756	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.924,-	2.165,-

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Einfaches, intuitives Bedienfeld** zur Steuerung von 6 Spülprogrammen: 90/150/240 sec. + Kristallgläser-Programme 60/120 sec. + Desinfektions-Spülprogramm
- **Vollausstattung** mit Reinigerdosierpumpe, Klarspüldosierpumpe sowie Ablaufpumpe
- Garantierte Hygiene durch Frischwassersystem
- **Tanksiebe sowie Spülarne komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Autom. Selbstreinigung, Rückfluss-Sicherung
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter



GLS 4200

**30%
ENERGIE
SPAREN**

- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Gläserkorb 400 x 400 mm (Kunststoff)
 - 1 Gläserkorb 400 x 400 mm (Draht)
 - 1 Besteckköcher (Kunststoff)

STATT € 3.449,-
2.385,-



GSS 5100

**30%
ENERGIE
SPAREN**

- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Tellerkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
 - 1 Gläserkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
 - 1 Besteckeinsatz (Kunststoff)

STATT € 4.494,-
3.110,-

3-stufiges Öko-Filtersystem

Reduziert den Reiniger- und Wasserverbrauch um bis zu 30 Prozent!

Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät

Doppelwandige Konstruktion

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank

Elektronische Steuerung

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

ASM

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 4200	140300	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	3.449,-	2.385,-
GLS 4200 D	140852	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	3.686,-	2.550,-
GSS 5100	134055	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.494,-	3.110,-
GSS 5100 D	134056	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.767,-	3.299,-

48 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.254,-

1.675,-



Konstruktion ECC

- Komplet aus Edelstahl, doppelwandig, mit tiefgezogener Korbführung (einfache Reinigung)



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Waschwasserverteiler



Elektronische Steuerung ELI

- Patent. Ablaufsystem zur Reduktion des Verbrauchs um bis zu 30%



Laugenfilter-system EDS

- Patent. Ablaufsystem zur Reduktion des Verbrauchs um bis zu 30%

OCEAN GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

- **Robuste, hygienische Konstruktion komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- Wascharme aus hochwertigem Kunststoff
- Thermostopsystem f. garantierte Nachspültemperatur
- Tank- und Boilerheizung
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür**
- EDD: Elektr. **Dosierung von Reiniger u. Klarspüler** für ein hervorragendes Waschergebnis. Integrierte autom. Füllstandüberwachung der Reinigungschemie
- ECC: **Hygieneoptimierte Konstruktion** durch die Verwendung von tiefgezogenen Materialien
- EWT: **Strömungsoptimierte Wasserführung** reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%
- EHW: Intelligente Heizleistungsverteilung verbessert die Temperaturstabilität in Tank u. Boiler, dadurch: beschleunigte Aufheizzeit, optimales Spülergebnis
- ELI: **Intelligente digitale Steuerung** mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem
- EDS: **Patent. Laugenfeinfiltersystem** ermöglicht hervorragendes Reinigungsergebnis und Reduktion des Wasser- u. Reinigungsmittelverbrauches um bis zu 30%
- Modelle SD mit eingebautem Wasserenthärter
- Modelle CDE mit eingebauter Ablauf- u. Nachspülpumpe



OCEAN 61 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 3.203,-

2.389,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
OCEAN 41 D	135774	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.254,-	1.675,-
OCEAN 41 SD	139021	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.526,-	1.864,-
OCEAN 41 CDE	139023	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.928,-	2.245,-
OCEAN 61 D	139025	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.203,-	2.389,-
OCEAN 61 SD	139026	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.498,-	2.588,-
OCEAN 61 CDE	139029	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.845,-	2.935,-

SPÜLSYSTEME

RIVER GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:**
Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Wasserenthärter TDE**
(Optional): Permanente Wasserenthärtung regeneriert parallel zum Waschprogramm ohne Programmzeit-Verlängerung.



RIVER 43 CDE

STATT € 3.797,-

2.745,-

30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 63 CDE



STATT € 4.939,-

3.555,-



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 43 CDE	135518	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.797,-	2.745,-
RIVER 43 TDE	135519	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	4.174,-	3.047,-
RIVER 63 CDE	135522	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	4.939,-	3.555,-
RIVER 63 TDE	135523	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	5.374,-	3.895,-

50 SPÜLSYSTEME

HGS 185



KORBMASSE:
500 x 500 mm

Symbolfoto

ZU- UND ABLAUFTISCHE
Modell: PA 120
Modell: PAL 120
NETTO € 1.655,-

STATT € 5.207,-

3.495,-

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Doppelwandige Haube**
- **Tiefgezogene Korbführung**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen
- **Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW**
neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Elektronische Steuerung**
mit 3 Programmen
- **Laugenfiltersystem EDS:**
2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Korbmaße 500 x 500 mm**
- Mod. **Niagara 82 CD** mit eingebauter Spülmitteldosierung und drucklosem Boiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 185	144387	8,7kW / 400 V	2,1 L	450 mm	724 x 818 x 1529/2010	5.207,-	3.495,-
NIAGARA 82 CD	147737	10,2kW / 400 V	1,9 L	465 mm	633 x 755 x 1565/2080	6.190,-	4.598,-

UNIVERSALSPÜLER MISTRAL / NIAGARA

- **Universalspülmaschine mit Frontbeladung**
- Doppelwandige Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Wascharme aus hochwertigem Kunststoff
- Spül- u. Klarspülmitteldosiergerät, Ablaufpumpe
- Weitere Features siehe Seite 44
- **Optional:**
Große Auswahl an Korbeinsätzen für Bleche, Fleischerkisten, etc.

STATT € 4.060,-

3.399,-

MISTRAL 241 X DE



KORBMASSE:
500 x 600 mm

STATT € 7.165,-

5.995,-

NIAGARA 243 DE



KORBMASSE:
560 x 630 mm

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MISTRAL 241 X DE	143877	9,8 kW / 400 V	2,4L	405 mm	600 x 700 x 850	4.060,-	3.399,-
NIAGARA 243 DE	139213	10,5 kW / 400 V	3,0 L	650 mm	720 x 820 x 1727	7.165,-	5.995,-

SPÜLSYSTEME

RIVER DURCHSCHUBSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Edelstahl**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:** Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Elektronische Steuerung ESI**
- **Frischwassersystem EDT:** Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene
- **Filtersystem ETF:** effektives 3-Stufen Filtersystem zur permanenten Reinigung d. Waschlauge reduziert Reinigerverbrauch u. Verschmutzung d. Waschdüsen
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Nachspülsystem ERT**
Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck u. Temperatur von 85° C
- **Ergonomisches Haubenliftsystem ELS**

Wärmerückgewinnung NRG

- **Automatische Dampfabsaugung und Wärmerückgewinnung**
- Bis zu 30 % Energieersparnis
- Verminderte Dampffreisetzung
- Kein bauseitiger Dunstabzug notwendig
- Verbesserte Arbeitsumgebung



STATT € 12.030,-

8.775,-

RIVER 83 CDE

STATT € 7.641,-

5.345,-



KORBMASSE:
500 x 500 mm

ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 120
Modell: PAL 120

NETTO € 1.655,-

30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 93 NRG

KORBMASSE:
500 x 600 mm



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 83 CDE	135524	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 1565/2080	7.641,-	5.345,-
RIVER 83 NRG	135526	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 2264	10.259,-	7.479,-
RIVER 93 CDE	135527	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 1565/2080	9.426,-	6.875,-
RIVER 93 NRG	135529	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 2264	12.030,-	8.775,-

52 SPÜLSYSTEME

BWT SYSTEM BESTMAX (Entkarbonisierung)

- Hocheffizienter Kalkschutz für **Kaffeemaschinen, Kombidämpfer, Eiswürfler**
- **Entfernt unerwünschte Begleitstoffe** im Wasser (**Kalk, Chlor, Natrium, etc.**)
- **Einsteiger-Set** bestehend aus platzsparendem Multi-Stage-Filter, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in verschiedensten Größen ab Lager erhältlich



Modell	Art.-Nr.	Kapazität A*	Kapazität B	Preis €
Set XL	140357	4.690 lt.	6.800 lt.	360,-
Set 2XL	140358	8.270 lt.	12.000 lt.	434,-

*A) Kombidämpfer (25% Verschnitt)

B) Espressomaschinen (45% Verschnitt) / 10°dH

BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

- Hocheffizienter Kalkschutz für **Gläser- und Geschirrspüler**
- **Entfernt unerwünschte Begleitstoffe** im Wasser (**Kalk, Salz, Chlor, Chloride, Partikel, Gips, etc.**)
- **Einsteiger-Set** bestehend aus Mischbett-Filtersystemkartusche, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in 2 Größen ab Lager erhältlich



Modell	Art.-Nr.	Kapazität *	Preis €
Set 2XL	140359	9.720 lt.	385,-
Set 2XL Extra	140360	3.300 lt.	385,-

*Kapazität in Litern für gewerbliche Spülmaschinen / 10°dH (10% Verschnitt)

SPÜLMASCHINENKÖRBE



- **Aus hochwertigem Kunststoff gefertigt**
- Robuste Ausführung, optimale Wasserzirkulation
- Standardmaß 500 x 500 mm
- Große Auswahl an weiteren Ausführungen auf Anfrage

Modell	Art.-Nr.	Maße B x T x H (mm)	Preis €
Geschirrkorb Teller	141627	500 x 500 x 100	23,-
Grundkorb Großmaschig	141535	500 x 500 x 100	23,-
Besteckkorb Feinmaschig	141624	500 x 500 x 100	23,-

SYSTEMREINIGER / KLARSPÜLER



- **Ökologische, umweltfreundliche Alternative**
- **Ausgezeichnete Schmutz- und Fettlösekraft**, maximale Reinigungsleistung
- Ökologisch abbaubar, unschädlich für Mensch und Tier
- **Ungefährliche Handhabung (nicht ätzend)**
- **Frei von NTA, Chlor, Phosphat**
- Kein Gefahrstoff, keine Versand- o. Lagervorschriften

Modell	Art.-Nr.	Gebinde	Preis €
Reiniger 7200	138945	11 Kg	72,-
Klarspüler GT700	138944	10 Kg	73,-



BTG Blümel Handel Technik EDV GmbH
Gastro- und Wiegetechnik
Molkereistraße 5a
2700 Wiener Neustadt

Telefon: 02622/ 231 93 - 0
Fax: 02622/ 231 93 - 10
email: office@btg-bluemel.at
web: www.btg-bluemel.at



RATIONAL VERTRIEBS- UND SERVICEPARTNER



Stichtag: 30.06.2025 / Ab Werk Schörfing, Österreich. Verkauf nur solange der Vorrat reicht.
Alle angegebenen Preise sind Kassapreise exkl. MwSt. Auf Wunsch: Lieferung und Montage gegen Aufpreis.
Es gelten unsere AGB. Gewährleistung 12 Monate auf Ersatzteile (24 Monate bei entsprechender Kennzeichnung).
Vorbehaltlich Irrtum, Satz- u. Druckfehler