

★
★
★
★
★
★
★
★
★
★

QUALITY
MADE IN
EUROPE

elektrobar

OCEAN GLÄSERSPÜLER

- **ECC hygieneoptimierte Konstruktion** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Tiefgezogene Korbführung** und doppelwandige Tür
- **EHW Intelligentes Heizsystem** für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **ELI Elektronische Steuerung** mit 3 Programmen 60 / 90 / 180 Sekunden
- **EDS Abwassersystem** für bestes Spülergebnis und Reduktion der Betriebskosten
- **EWT Wasserführung** reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis 30%
- **EDD Elektronische Dosierung** von Klarspüler und Reiniger
- Thermostopp-System
- Tanksiebe aus Kunststoff
- 2 Gläserkörbe 390 x 390 mm + 1 Besteckköcher

Modell	OCEAN 41 D
Art.Nr.	135774
Waschtank	8 Liter
Wasserverbrauch	1,6 Liter
Anschlusswert	3,5 W / 230 V
Maße: B x T x H (mm)	436 x 535 x 670



STATT € 2.321,-

1.690,-

GASTRO
aktuell

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 MINITOUCH / NMTE

- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- 519 mm Breite: Aufstellung kompakt + platzsparend
- 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" / 7" 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)



BETRIEBSARTEN MINITOUCH / NMTE:

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

MINITOUCH KM 061W



STATT € 7.100,-

4.490,-



NMTE5W R



Symbolfoto

STATT € 6.590,-

3.890,-

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KM061W	138030	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	519 x 806 x 770	7.100,-	4.490,-
KM101W	138031	13,8 kW / 400 V	10 x GN 1/1	519 x 806 x 1010	9.100,-	5.690,-
NMTE5WR	150150	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	6.590,-	3.890,-
NMTE7WR	150152	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	7.890,-	4.790,-
NMTE10WR	153015	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	9.490,-	5.290,-

KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER FOODY

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

FOEN051



STATT € 7.210,-

4.685,-

FOEN0101



STATT € 9.980,-

6.485,-

FOEN071



STATT € 8.730,-

5.675,-

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FOEN051	152983	7,25 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	777 x 744 x 723	7.210,-	4.685,-
FOEN071	152984	12,5 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 762 x 657	8.730,-	5.675,-
FOEN0101	152985	14,5 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 762 x 837	9.980,-	6.485,-

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 € 4.625,-

2.960,-

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



CG 740E



STATT € 5.250,-

3.815,-

ELEKTRO-HERD

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

CV740E 18



STATT € 6.055,-

4.925,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	800 x 700 x 900	4.625,-	2.960,-
CG 740E	122543	24 kW / Gas	800 x 700 x 900	5.250,-	3.815,-
CV740E 18	122561	18 kW / 400 V	400 x 700 x 900	6.055,-	4.925,-

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 € 2.995,-

2.235,-

FLE 72GCRX



FLE 741GCRX



STATT € 4.550,-

3.395,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kochzonen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW / 400 V	2	400 x 700 x 850	2.995,-	2.235,-
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	4.550,-	3.395,-
FLE76GCRX	152628	16,8 kW / 400 V	4	1200 x 700 x 900	6.750,-	4.995,-

FE 7117



STATT € 3.295,-

2.465,-

FE 7215



STATT € 5.030,-

3.760,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiefgezogenes Frittierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Schwenkbare CNS-Rohrheizkörper
- 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 €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 850	3.295,-	2.465,-
FE 7207	122603	14,0 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 850	4.600,-	3.450,-
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 850	5.030,-	3.760,-

6 KOCHSYSTEME

BI4EG20



STATT € 9.672,-
7.395,-

BERNER EINBAU-INDUKTIONSHERD

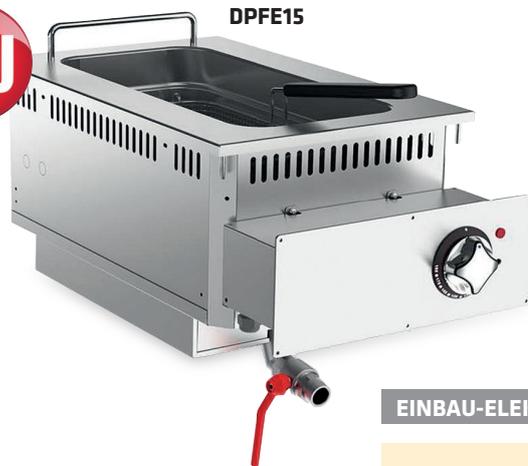
- Leistungsstarkes Induktions-Einbaugerät mit 4 x 5 kW Kochstellen
- Serienmäßig mit Pan Quality control ausgerüstet
- Elektronischer Temperaturüberwachung
- Topferkennung / Überhitzungsschutz Generator und Steuerprint

Modell	Art.Nr.	Fassung	Heizzonen	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BI4EG20	118786	-	-	-	695 x 695 x 332	20,0 kW / 400 V	9.672,-	7.395,-

EINBAU-ELEKTRO-FRITTEUSE

- Gehäuse aus **Edelstahl CNS 1.4301/1.4016**
- **Großzügige Kaltölzone**
- Integrierter Ölablauf
- Thermostatische Temperaturregelung von 100° - 185°C
- Inkl. 1 Korb und 1 Filtersieb

NEU



STATT € 2.760,-
2.319,-

DPBE40LC



STATT € 2.483,-
2.085,-

EINBAU-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- **Hartverchromte** Grillfläche in glatter Ausführung (Gerillt auf Anfrage)
- Grillfläche satiniert, 4 cm abgesenkt, dicht verschweißt
- Großzügige Kaltölzone
- **Gekapselte Incoloy-Heizelemente**
- Temperatur einstellbar 110° - 280°C

EINBAU-ELEKTRO-MULTIBRÄTER

- **Grillfläche aus Edelstahl** in glatter Ausführung (Tiefe 100 mm)
- **Gekapselte Incoloy-Heizelemente**
- Thermostatische Temperaturregelung von 50° - 300° C

NEU

DPCM60



STATT € 3.842,-
3.227,-

ALLE 3 PRODUKTE INKLUDIEREN:

- Bedienblende inklusive Knebel
- Sicherheitsthermostat
- Betriebskontrollleuchte
- Einbaurahmen bitte separat bestellen!

Modell	Art.Nr.	Fassung	Heizzonen	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
DPFE15	142567	15 L	-	-	400 x 751 x 550	12 kW / 400 V	2.760,-	2.319,-
DPBE40LC	142562	-	1	335 x 530 mm	400 x 751 x 274	5,4 kW / 400 V	2.483,-	2.085,-
DPBE60LC	142563	-	1	535 x 530 mm	600 x 751 x 274	7,5 kW / 400 V	2.790,-	2.343,-
DPBE80LC	142564	-	2	735 x 530 mm	800 x 751 x 275	10,8 kW / 400 V	3.619,-	3.040,-
DPCM40	142565	-	1	320 x 480 mm	400 x 751 x 433	4,0 kW / 400 V	3.012,-	2.530,-
DPCM60	142566	-	2	520 x 480 mm	600 x 751 x 433	8,1 kW / 400 V	3.842,-	3.227,-

KOCHSYSTEME

INDUKTIONSHERD

NEU

- Gehäuse komplett Edelstahl 1.4301
- Schott-Ceranglas
- Stufenloser Leistungsregler
- Digitale Anzeige unter Glas
- Integrierte Pfannen - Qualitäts-Anzeige PQC
- Steckerfertig



BI1KS5

STATT € 2.510,-

1.888,-

INDUKTIONSHOCKERKOCHER

- Höhenverstellbar bis 665 mm mit 4 Füßen
- Für Töpfe mit bis zu 70 Liter Inhalt.
- Topfmindestgröße Ø 240 mm
- Spule: rund 350 mm

STATT € 5.030,-

3.778,-

BIHK9



Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BI1KS5	129541	230 mm	350 x 350 x 4 mm	-	350 x 350 x 4	5,0 kW / 400 V	2.510,-	1.888,-
BIHK9	119278	350 mm	468 x 468 mm	468 x 468 x 6	480 x 480 x 465	9,0 kW / 400 V	5.030,-	3.778,-

BRATPLATTE

NEU

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Heizung mit Alublock-Speichertechnik
- Temperaturbereich 60° - 300°C
- Grillplattenstärke 15 mm
- Grillfläche aus Edelstahl hartverchromt mit Antihafteffekt (3 mm Plattenst.)
- Inkl. abnehmbarem Spritzschutz, Spezialspatel und Edelstahl-Reinigungsschwamm, exkl. Teflonstopfen

BGA60



STATT € 4.925,-

3.690,-

BIH4KTD20



INDUKTIONSHERD

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Hygiene-Unterbau
- Sockelbaufähig (auch Vollsockel) oder auf Füßen
- Kompakte Leistungselektronik
- Runde Induktionsspule mit Topferkennung

STATT € 11.540,-

8.658,-



Modell	Art.Nr.	Spule (mm)	Kochstellen	Bratfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BGA60	100045	-	-	520 x 520 mm / glatt	600 x 660 x 120	7,5 kW / 400 V	4.925,-	3.690,-
BIH4KTD20	120480	Ø 260	4	-	700 x 700 x 850	20,0 kW / 400 V	11.540,-	8.658,-

8 KOCHSYSTEME

HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

- Gehäuse u. Garraum aus **Edelstahl 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit runden Ecken
- Garraumbür mit **Doppelverglasung**
- Einschubschielenabstand 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)



H0434

STATT € 1.090,-

840,-



H0464E

STATT € 2.090,-

1.795,-



Modell	Art.Nr.	Steuerung	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
H0434	148714	Mechanisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.090,-	840,-
H0464	148715	Mechanisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	1.680,-	1.530,-
H0434E	148502	Elektronisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.470,-	1.365,-
H0464E	148501	Elektronisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	2.090,-	1.795,-



NEU

NEME

STATT € 3.528,-

2.469,-

HEISSLUFTHERDE NEME

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Steuerung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
NEME52	153140	6,3 kW / 400V	5 x GN 1/1 EN 60/40	Mechanisch	907 x 762 x 670	3.528,-	2.469,-
NEME72	153141	9,6 kW / 400V	7 x GN 1/1 EN 60/40	Mechanisch	907 x 762 x 850	4.681,-	3.275,-

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 € 3.264,-

2.755,-

DN635 2CD



STATT € 6.729,-

5.795,-

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	3.264,-	2.755,-
DN635 2CD	130135	12 ø 35 cm	2 x 720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	16,8 kW / 400 V	6.729,-	5.795,-
DN635L2CD	130136	12 ø 35 cm	2 x 1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 780	17,2 kW / 400 V	7.460,-	6.460,-

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



IR



AB €

1.086,-

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	2.029,-	1.086,-
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	440 x 830 x 720	2.439,-	1.370,-
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	420 x 720 x 640	2.649,-	1.490,-
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	460 x 840 x 730	3.198,-	1.690,-

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



**65%
ENERGIE
SPAREN**

STATT € 2.549,-

1.835,-

SH 20



SH 31



STATT € 3.249,-

2.290,-



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,-	2.290,-
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.798,-	2.690,-
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	3.649,-	2.599,-



SV LAB ESSENTIAL



STATT € 2.450,-

1.995,-

SOUS-VIDE-GARGERÄT

- Gehäuse und Tank aus Edelstahl AISI304
- Transparenter Deckel und Tragegriffe
- Automatische Heiß- und Kaltwasserbefüllung
- Bedienfeld mit 5"-TFT-Touchscreen
- **Garmodus mit Zeitsteuerung und 50 Garprogrammen**
- Nachtgarfunktion
- **Kerntemperaturfühler**
- Doppelte Wärmedämmung des Tanks für maximale Energieeinsparungen
- Wasserablauf am Boden
- Präzise Temperatursteuerung von 53 - 95 °C

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Tank B x T x H (mm)	Tankvolumen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SV LAB Essential	152962	2500 W / 230 V	301 x 513 x 205	28,4 L	452 x 726 x 397	2.450,-	1.995,-

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,-

MIKROWELLENHERD

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

NE 1643 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 KOCHSYSTEME

GIORIK REGENERIERGERÄTE RIBOX

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- Garraum mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung
- **Umluftbeheizung mit speziellen Heizelementen und präzisiertem Beschwädungssystem**
- Intuitives Bedienfeld mit elektr. Steuerung
- Autoreversefunktion für gleichmäßiges Garen
- 2 Lüftergeschwindigkeiten
- Automatisches Vorheizen
- Kerntemperaturfühler
- Einschubabstand 74 mm
- Höhenverstellbare Füße

GR0511E



NEU

STATT € 3.599,-

2.519,-

GR1011E



GR0711E



STATT € 4.332,-

3.035,-

STATT € 4.525,-

3.165,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GR0511E	133320	6,3 W / 400 V	5 x GN 1/1	820 x 748 x 728	3.599,-	2.519,-
GR0711E	133323	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1	820 x 746 x 908	4.332,-	3.035,-
GR1011E	133326	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1	820 x 748 x 1108	4.525,-	3.165,-

GM 0311 E



STATT € 2.255,-

1.590,-

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

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

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	2.255,-	1.590,-
GM 0511 E	128456	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.510,-	1.880,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.560,-	1.920,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.835,-	2.125,-

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
- Öl Ablaufhahn (Ausnahme PEF8 + PEF8+8)
- Modell PEF 16 geeignet zum Frittieren von Backwaren



PEFJ 8

STATT € 230,-

179,-

PEFJ 16



STATT € 879,-

570,-

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	230,-	179,-
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	425,-	339,-
PEFJ 10SA	148912	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	689,-	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	1.298,-	794,-
PEFJ 16	148916	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	879,-	570,-

EF 12B

STATT € 1.215,-

755,-



EF 12+12B



STATT € 2.130,-

1.325,-

BF 21



STATT € 2.595,-

1.995,-

ELEKTRO-TISCH- / STAND-FRITEUSE

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 105	290 x 550 x 435	1.070,-	665,-
EF 12B	123611	9 kW / 400 V	12 L	235 x 375 x 105	375 x 655 x 450	1.215,-	755,-
EF 20B	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.690,-	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	2.130,-	1.325,-
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.595,-	1.995,-

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 € 575,-
465,-



EGP 600

STATT € 845,-
698,-

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	575,-	465,-
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	845,-	698,-
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	1.135,-	898,-

RIA 3536 ET



STATT € 895,-
725,-

STATT € 335,-

265,-



RIA 7002 ET

INDUKTIONSHERD RIB

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

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

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

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

CG 60 DUPLEX



STATT € 959,-
748,-

Symbolfoto

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	147365	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	959,-	748,-

BAREQUIPMENT

ZITRUSPRESSE 38

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



SAFTZENTRIFUGE J 80 BUFFET

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

SANTOS 38



STATT € 476,-

395,-

J80 BUFFET

STATT € 2.005,-

1.749,-

SANTOS 37 4LP

STATT € 1.308,-

1.065,-



SANTOS 68 EASY CLEAN

STATT € 3.202,-

2.295,-



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	476,-	395,-
J 80 Buffet	145453	700 W / 230 V	260 x 565 x 595	2.005,-	1.749,-
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.308,-	1.065,-
Santos 68 Easy Clean	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	3.202,-	2.295,-

16 VORBEREITUNG

AS 220 SN



Symbolfoto



AB €
479,-

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS

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



SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS/PRO

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

AS 250 PRO

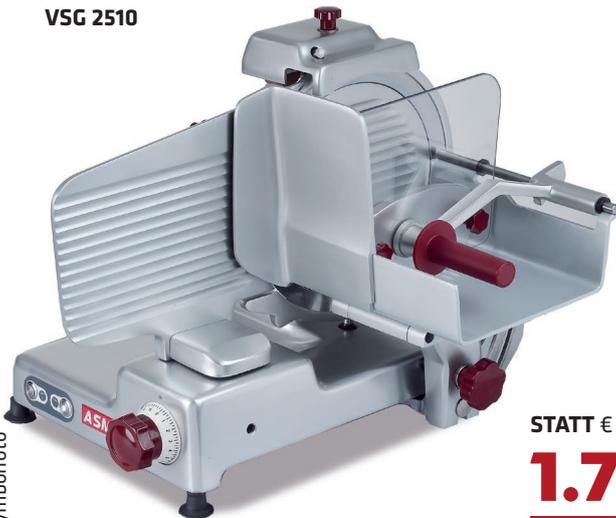


Symbolfoto

AB €
725,-



VSG 2510



Symbolfoto



STATT € 2.665,-
1.795,-

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

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

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer mm	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 SN	149999	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	1.270,-	1.100,-
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.665,-	1.795,-
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	2.895,-	1.895,-

VORBEREITUNG

AUFSCNITTMASCHINE GERMAN

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

GM 25



NEU

STATT € 2.148,-

1.835,-

PED 315



STATT € 3.719,-

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 Resthalter 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 Resthalter aus Edelstahl

PEG 315



STATT € 3.924,-

3.538,-

Modell	Art-Nr.	Messer mm	Schnitt-Länge/Höhe	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 25	145301	Ø 250	230 / 180 mm	350 x 440 x 550	300 W / 230 V	2.148,-	1.835,-
GM 30	145300	Ø 300	260 / 230 mm	400 x 520 x 570	300 W / 230 V	2.360,-	1.999,-
PED 315	136411	Ø 315	250 / 230 mm	465 x 575 x 560	350 W / 230 V	3.719,-	3.352,-
PED 350	133640	Ø 350	270 / 250 mm	490 x 600 x 560	350 W / 230 V	4.338,-	3.909,-
PEG 315	136408	Ø 315	255 / 160 mm	525 x 420 x 500	390 W / 230 V	3.924,-	3.538,-
PEG 350	136409	Ø 350	300 / 195 mm	615 x 490 x 540	390 W / 230 V	4.180,-	3.768,-

18 VORBEREITUNG

MULTIFUNKTIONSVAKUUMGERÄT ORVED

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

Max. Beutelabmessungen:

IDEA 32 PRO: 300 x 400 mm

IDEA 42 PRO: 400 x 450 mm

IDEA 32 PRO



NEU

STATT € 4.950,-

3.490,-

CHEF-PROGRAMME - SUPERKRÄFTE FÜR IHRE KÜCHE



FISCH

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



FLEISCHZARTUNG

Spezielles Programm zum Zartmachen von Fleisch und zur Vorbereitung auf Sous-vide-Garen - verhindert Gewichts- und Qualitätsverluste.



MARINIERUNG

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



SAUCEN UND BRÜHEN

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



MUSCHELN REINIGEN

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



FRISCHE PASTA

Mit Inertgas perfekt verpackbar, ohne die Teigwaren zu zerdrücken.



PULVER UND GEWÜRZE

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



INFUSIONEN

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

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

VORBEREITUNG

VAKUUMGERÄT ECOVAC

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

Optionen:

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

STATT € 2.719,-

1.995,-



Symbolfoto

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Pumpenleistung	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270 mm	6 m³	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	1.995,-
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310 mm	8 m³	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	2.170,-
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350 mm	12 m³	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	2.470,-
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410 mm	20 m³	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	2.899,-

FWU 12N CNS



STATT € 1.445,-

949,-

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**



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12N CNS	152495	Unger 70 S5	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	440 x 270 x 450	1.445,-	949,-
FWU 22N CNS	152496	Unger 82 S5	ca. 250 Kg	1100 W / 400 V	470 x 270 x 450	1.650,-	1.190,-
FWU 32N CNS	146903	Unger 98 S5	ca. 450 Kg	2200 W / 400 V	520 x 320 x 550	3.025,-	1.990,-

20 VORBEREITUNG

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

- **Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk**
- Optimal für professionelle Anwendungen in Gastronomie und Hotellerie
- Maschinenkorpus Stahl lackiert
- Manueller Kesselhub
- PL40NVAF Automatischer Kesselhub
- **Bedienpanel: START/STOP, Stufenlose Geschwindigkeitsregelung, Timer und Notstopp**
- **Elektronische Überlastsicherung**
- Leichtes Wechseln des Werkzeugs durch Werkzeugaufnahme mit Bajonettverschluss
- Rührkessel und Werkzeuge aus Edelstahl
- **Inkl. Zubehör bestehend aus Rührkessel, Schlagbesen, Rührer und Spiralknethaken**
- **Reduzierung auf geringeres Kesselvolumen Liter möglich**
- Abnehmbare Kunststoffschutzhaube mit integrierter Sicherheitsschaltung und Wiederanlaufschutz
- Maschinenabdeckung aus Kunststoff

PL30NVF



STATT € 6.750,-

5.250,-

VERARBEITUNGSKAPAZITÄTEN

MODELL	INHALT	KNETHAKEN KG	FLACHRÜHRER KG	SCHLAGBESEN EIWEISS
PL20BNVF	20 Liter	7,0	12,0	60
PL30NVF	30 Liter	15,0	18,0	120
PL40NVAF	40 Liter	25,0	24,0	180



SERIENAUSSTATTUNG:

Kessel, Schneebeesen, Bischof, Knethaken

Knethaken:

Teig mit 55% Feuchtigkeitsanteil

Flachrührer:

Kartoffeln für Püree

Schlagbesen:

Maximale Anzahl Eiweiß
(1 Liter - 30 Eier)

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kessel	U/Min	Kessel/HUB	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PL20BNVF	151241	1500 W / 230 V	20 Liter	167 - 583	manuell	564 x 728 x 918	4.750,-	3.660,-
PL30NVF	151239	1500 W / 230 V	30 Liter	116 - 513	manuell	627 x 836 x 1343	6.750,-	5.250,-
PL40NVAF	153047	2700 W / 400 V	40 Liter	116 - 513	automatisch	685 x 926 x 1477	8.750,-	6.250,-

VORBEREITUNG

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

- Planetenrühr- und Schlagwerk aus massivem Aluminium-Druckguss
- Schneebesens, 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

VBM 7



Symbolfoto

VBM 20A



STATT € 1.420,-

1.155,-

STATT € 3.940,-

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	1.420,-	1.155,-
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	3.080,-	2.399,-
VBM 20A	127557	560 W / 400 V	23 Liter	470 x 640 x 940	3.940,-	2.879,-

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG



BS 100

STATT € 325,-

235,- *inkl. Eichung



BSS 200

STATT € 370,-

259,- *inkl. Eichung



BS 3724

Extra große Plattform

STATT € 340,-

270,- *inkl. Eichung

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

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

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

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Ziffernschritt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	325,-	235,-
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	370,-	259,-
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

DTRS1



STATT € 2.499,-

1.725,-

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



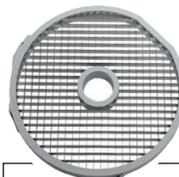
AB €
216,-

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	2.499,-	1.725,-
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U / Min.	252 x 500 x 502	2.499,-	2.125,-

VORBEREITUNG

FRXSH FOOD PROCESSOR MOUSSE CHEF

- **Moussieren von tiefgefrorenen Lebensmitteln, mit Option Speed-Mode**
- Cuttern oder Aufschlagen von ungefrorenen Lebensmitteln
- Einstellbare Moussier-, Cut- oder Aufschlag-Intensität
- Autom. Wiederholfunktion (bis 9-mal)
- Portionenwahl in ganzen und 10tel Schritten
- Verarbeitung mit Normal- oder Überdruck
- **Memory Funktion** für Verarbeitungs-Einstellungen
- Becher-Überfüllschutz
- Programmierbare Voreinstellungen f. 5 Rezepte

TECHNISCHE DATEN:

Edelstahlgehäuse, Farb-touchscreen, WiFi, Bluetooth Modul, USB, inkl. folgendem Zubehör: 2 x Chromstahl-Cups mit Verschlusskappe; 1 x Moussier Dancer, 1 x Spritzschutz, 1 x Becherdichtung, 1 x Spüleinsatz, 1 x Reinigungseinsatz

MOUSSE CHEF STARTER SET

STATT € 4.990,-

4.490,-



NEU

Modell	Art-Nr.	Nennleistung	Lautstärke	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FRXSH Food Processor	153712	1000 W / 230 V	<80db	182 x 311 x 477	4.990,-	4.490,-

BL3



NEU

STATT € 1.770,-

1.380,-

KÜCHENMIXER BL

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



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Inhalt	Geschwindigkeit	Listenpreis €	Aktionspreis €
BL3	152939	1100 W / 230 V	3 L	500 bis 12.600 U./min	1.770,-	1.380,-
BL5	152941	1200 W / 230 V	5 L	500 bis 12.600 U./min	2.150,-	1.677,-

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 € 1.950,-

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	1.950,-	1.632,-
CL 50 Ultra 1V	119978	550 W / 400 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	2.030,-	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, zuverlässig & langlebig
- **Schüssel aus gebürstetem Edelstahl**
- "Soft Touch"- Handgriff für guten Arbeitskomfort und leichte Handhabung
- **Abnehmbarer Deckel mit Einfüllöffnung und Dichtungsring**
- Abnehmbares gekerbtes Messer mit Edelstahlklingen
- **Blixer-Paddel ermöglicht besonders gute Homogenisierung.** Leicht abzunehmen und zu reinigen für einwandfreie Hygiene
- Zeitschalter mit Countdown - sowie Stoppuhr-Funktion
- **Variable Drehzahlregelung 300 - 3500 U / Min.**

BLIXER 2



STATT € 1.915,-

1.532,-

BLIXER 4 VV



STATT € 2.775,-

2.220,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
BLIXER 2	136120	600 W / 120 V	3.000 U / Min	2,9 Liter	1.915,-	1.532,-
BLIXER 4 VV	133333	1.100 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	4,5 Liter	2.775,-	2.220,-
BLIXER 5 VV	145163	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	5,9 Liter	3.835,-	3.068,-

Symbolfoto



ROBOT COUPE MP450 ULTRA

STATT € 810,-

655,-

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	810,-	655,-
MP 550 Ultra	120299	750 W / 230 V	200 L	550 mm	9000	925 x 125 mm	1.165,-	940,-
MP 600 Ultra	119559	850 W / 230 V	300 L	600 mm	9500	980 x 125 mm	1.350,-	1.080,-
MP 800 Turbo	120078	1000 W / 230 V	400 L	800 mm	9500	1130 x 125 mm	1.615,-	1.292,-

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

Kältemittel R600a



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

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

*Berechnungsbeispiel: KTM 6621 04 P bei einem 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 €
KTM 6621 20 P	151747	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	2 / 0	302 L	A	5	2.090,-
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 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 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,-

2.379,-



KS 7015

STATT € 2.300,-

1.699,-



KS 1415

STATT € 3.475,-

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	2.379,-
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	1.699,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-20°C bis -10°C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	5	2.867,-
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
- Korrosionssgeschützer, 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 04 P



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,-

679,-

GKSG 600 E



STATT € 1.452,-

825,-

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,-	679,-
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,-	825,-

KS 450I



STATT € 1.295,-

685,-

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Volltür**
- Statische Kühlung mit Ventilator (Modell II: Umluft-Kühlung)
- Ausführung Außen 3-seitig aus Edelstahl
- Mod. I: Fugenloser Innenraum aus ABS
- Mod. II: Fugenloser Innenraum aus Edelstahl
- **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,-	685,-
TKS 450I	150300	Statisch	600 x 585 x 1855 mm	-10°C bis -18°C	894 kWh / Jahr	239 L	-	1.354,-	729,-
KS 650II	152057	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	+0°C bis +8°C	299 kWh / Jahr	442 L	A	1.630,-	815,-
TKS 650II	152058	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	-10°C bis -18°C	1478 kWh / Jahr	442 L	C	1.880,-	1.035,-

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 € 999,-

690,-

KTG921



STATT € 1.120,-

798,-

PKTG 921



STATT € 1.158,-

799,-

KT 921-4L



STATT € 1.842,-

1.299,-

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	999,-	690,-
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	1.360,-	925,-
KTG921	131625	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.120,-	798,-
KT 921-4L	131626	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.842,-	1.299,-
PKTG921	131629	250 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 1075	201 L	1.158,-	799,-

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 € 733,-

480,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1200	131333	190 W / 230 V	3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1200 x 395 x 430	380 kWh / Jahr	733,-	480,-
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	759,-	490,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	824,-	540,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	849,-	575,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	888,-	599,-

32 **KÜHLUNG**

EKP 1T2LV



Symbolfoto



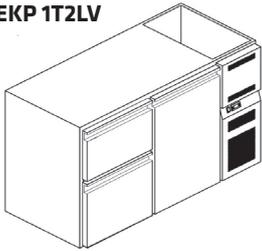
STATT € 4.920,-

3.730,-

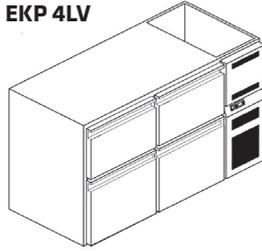
GETRÄNKEKÜHLPULT

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

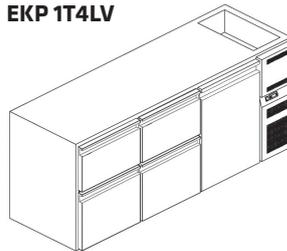
EKP 1T2LV



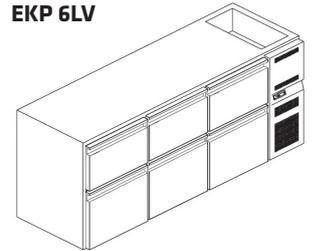
EKP 4LV



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	4.920,-	3.730,-
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.795,-	4.265,-
EKP 4LV	135816	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.590,-	4.180,-
EKP 4LV FK	135815	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	6.465,-	4.720,-
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.615,-	4.950,-
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.490,-	5.480,-
EKP 6LV	135822	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.285,-	5.440,-
EKP 6LV FK	135821	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	8.160,-	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 € 3.120,-

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	3.120,-	2.490,-
KTL 1230-2	145678	495 W / 230 V	6 x GN 1/1	1230 x 700 x 865	1416 kWh / Jahr	3.560,-	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 tropenfeste Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2 °C
- Winterschaltung | Sumpfheizung
- Mit glatten Innenflächen gefertigt
- **Kältemittel R 290**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
NMK 240-1	150358	190 W / 230 V	1 x 240 l	1100 x 875 x 1280	1095 kWh / Jahr	3.935,-	2.795,-
NMK 240-2	150360	220 W / 230 V	2 x 240 l	1750 x 875 x 1280	1204 kWh / Jahr	4.685,-	3.745,-
NMK 240-3	150361	270 W / 230 V	3 x 240 l	2400 x 875 x 1280	1642 kWh / Jahr	5.990,-	4.499,-

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

- **Steckerfertiger Schnellkühler / Schockfroster** mit Programmsteuerung
- Gehäuse und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Hochauflösende bedienerfreundliche 2,8" Touchscreen-Steuerung
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung 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



STATT € 3.490,-

2.350,-



SKF8



STATT € 6.250,-

4.450,-

Wirtschaftlichkeit

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



Produktqualität

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



Vielseitigkeit

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



Hygiene

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



SKF5



STATT € 4.750,-

2.995,-

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	3.490,-	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	4.750,-	2.995,-
SKF8	150174	40 kg	24 kg	8x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1290 mm	2000 W / 230 V	6.250,-	4.450,-
SKF10	150175	50 kg	30 kg	10x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1420 mm	2000 W / 230 V	6.850,-	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



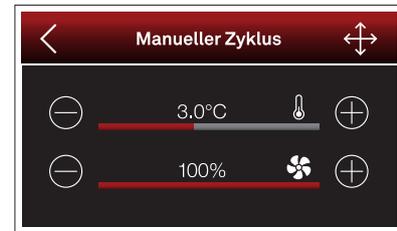
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UP



STATT € 5.124,-

4.100,-

W7UP



STATT € 7.269,-

5.815,-

W10UP



STATT € 10.262,-

7.695,-

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
W5UP	142430	20 kg	14 kg	5 x GN 1/1	710 x 710 x 853 mm	1030 W / 230 V	5.124,-	4.100,-
W7UP	142444	34 kg	24 kg	7 x GN 1/1	780 x 800 x 1093 mm	1350 W / 230 V	7.269,-	5.815,-
W10UP	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 € 1.604,-

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	1.604,-	1.090,-
K25	146344	190 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.728,-	1.150,-
K30	146346	190 W / 230 V	28 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.935,-	1.280,-
K36	146348	230 W / 230 V	36 kg	12 kg	450 x 545 x 690	2.174,-	1.450,-
K45	146350	240 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 693	2.577,-	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 € 1.548,-

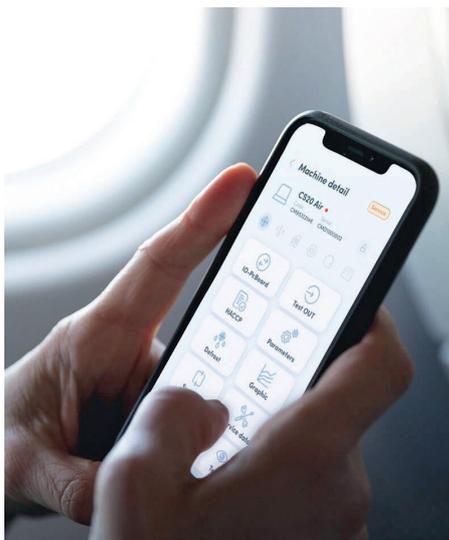
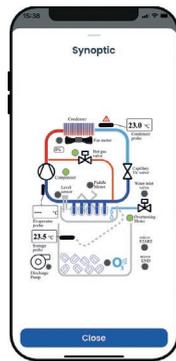
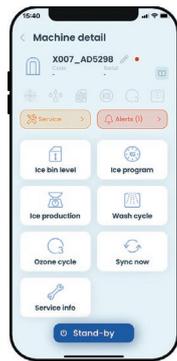
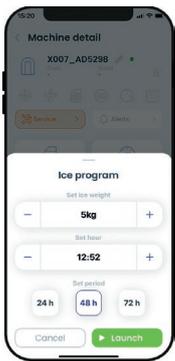
990,-

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	1.548,-	990,-
C38A	147579	370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.759,-	1.150,-
C46A	147581	480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	1.940,-	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 € 3.965,-

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	3.965,-	2.650,-
B 130 CA	147940	570 W / 230 V	130 kg	18 kg	560 x 620 x 660	4.230,-	2.820,-
B 160 CA	147942	610 W / 230 V	168 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.565,-	2.990,-
B 200 CA	147944	610 W / 230 V	210 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.780,-	3.190,-

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

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

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	152216	2.255,-	KIT001	130181	501,-
02 140-170-R	152146	1400 x 1700 x 2110	2.955,-	05-26	152219	2.560,-	KIT002	129992	852,-
02 170-170-R	152151	1700 x 1700 x 2110	3.286,-	05-26	152219	2.560,-	KIT1050	129995	1.309,-
02 200-200-R	152158	2000 x 2000 x 2110	3.799,-	05-26	152219	2.560,-	KIT1056	130191	1.555,-
02 260-260-R	152167	2600 x 2600 x 2110	5.330,-	05-46	152221	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	152638	769 W / 230 V	-2° / +8° C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m ³	3.795,-	3.795,-
014	152639	890 W / 230 V	-18° / -23° C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m ³	4.455,-	4.455,-

VERBAUTEN

DUNSTABZUGSHAUBE WH

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Punktverschweißt
- **Flammschutzfilter nach DIN 18869 Bauart A, komplett CNS 14301**
- Umlaufende Fettauffangrinne
- Öl-Ablaufhahn
- Einbauleuchte IP65 mit Plexiglasabdeckung



WH

AB €
749,-

WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

				MIT MOTOR		
Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Modell	Artikelnummer	Aktionspreis €
WH 7-10	119287	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	117366	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,-
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,-

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,-

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

ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

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



ASO

AB €

498,-

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,-



AST

AB €

554,-

AST LS



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

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

SPÜLTISCH PRO LINE

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

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	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Becken	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPT1B-706	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149634	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	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPC1BAR-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	149661	514,-	120158	864,-
SPC1BAL-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	149664	514,-	120161	864,-

42 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,-



WHO

AB €

251,-



WHS

AB €

333,-

WANDBORDE/REGALE

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

WR



AB €

129,-

WB



AB €

67,-

WB
GERÄTE



AB €

75,-

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,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB 3-08	115765	800 x 300	98,-	67,-
WB 3-10	114667	1000 x 300	115,-	77,-
WB 3-12	115767	1200 x 300	129,-	89,-
WB 3-14	115768	1400 x 300	148,-	101,-

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

* Maxlast /Bord 50 kg

** Maxlast /Bord 90 kg

VERBAUTEN



AR50

AB €

158,-

ABFALLEIMER

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

HWB 4040 S



AB €

196,-

HANDWASCHBECKEN

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

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 4040	141869	400 x 400 x 251	Ø 340	315,-	196,-
HWB 4040S	141874	400 x 400 x 251	Ø 340	350,-	220,-

Modell	Art.Nr.	Fußhebel	Softclose	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	-	-	50 L	240,-	158,-
ARP 50	118130	x	-	50 L	299,-	189,-
ARP 50 S	146241	x	x	50 L	320,-	265,-
ARP 95	146596	x	-	95 L	383,-	215,-
ARP 95 S	146243	x	x	95 L	409,-	312,-

GASTRONORM BEHÄLTER

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

GN 1/4



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
265 x 162 x 65	119602	1,8	6,40
265 x 162 x 100	119604	2,8	8,40
265 x 162 x 150	105525	4,0	13,60

GN 1/3



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

GN 1/2



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

GN 2/3



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

GN 1/1



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

GN 2/1



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

KALT / HEISSBUFFET

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

SB 40



AB €
3.085,-

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	3.775,-	3.085,-
SB 40 F	136197	148779	500 W / 230 V	+2° / +10° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.868,-	3.150,-

SPEISEAUSGABEWAGEN

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



NEU

SW2 21S



STATT € 1.419,-
1.065,-

SW2 31S



STATT € 1.945,-
1.455,-

SW2 41S



STATT € 2.445,-
1.830,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SW2 21S	153852	1400 W / 230 V	+30° / +80°C	850 x 630 x 900	2 x GN 1/1 -200	1.419,-	1.065,-
SW2 31S	153853	2100 W / 230 V	+30° / +80°C	1190 x 630 x 900	3 x GN 1/1 -200	1.945,-	1.455,-
SW2 41S	153854	2800 W / 230 V	+30° / +80°C	1530 x 630 x 900	4 x GN 1/1 -200	2.445,-	1.830,-

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**



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	4.050,-	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	6.200,-	5.327,-

HD800



STATT € 2.287,-

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	2.287,-	1.594,-
HD 1200	139403	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	2.699,-	2.160,-
CD 800	134731	Kühlen	390 W / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	2.822,-	2.369,-
CD 1200	134911	Kühlen	430 W / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	3.559,-	2.938,-

46 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPIJLER

- **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 € 1.777,-

1.285,-

GSS 164



SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 2.803,-

1.999,-



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	1.777,-	1.285,-
GLS 144 D	135091	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	2.063,-	1.460,-
GLS 145*	149791	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.955,-	1.465,-
GSS 164	135092	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.803,-	1.999,-
GSS 164 D	135093	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	3.064,-	2.185,-
GSS 165*	150756	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	3.011,-	2.215,-

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 € 3.430,-
2.385,-



GSS 5100

**30%
ENERGIE
SPAREN**

STATT € 4.475,-
3.110,-

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



**3-stufiges
Öko-Filtersystem**

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



Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspüldosiergerät



**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	3.430,-	2.385,-
GLS 4200 D	140852	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	3.660,-	2.550,-
GSS 5100	134055	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.475,-	3.110,-
GSS 5100 D	134056	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.730,-	3.299,-

48 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.321,-

1.690,-



Konstruktion ECC

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



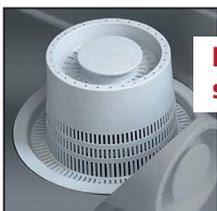
Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Wasserverteiler



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 € 3.299,-

2.445,-

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	2.321,-	1.690,-
OCEAN 41 SD	139021	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.601,-	1.900,-
OCEAN 41 CDE	139023	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	3.015,-	2.289,-
OCEAN 61 D	139025	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.299,-	2.445,-
OCEAN 61 SD	139026	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.601,-	2.650,-
OCEAN 61 CDE	139029	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.960,-	2.999,-

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 € 3.897,-

2.825,-

30%
ENERGIE
SPAREN



RIVER 63 CDE



SPÜLSYSTEM BOTTLE MASTER

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

Art-Nr. 152816

€ 349,-



STATT € 5.069,-

3.650,-



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	3.897,-	2.825,-
RIVER 43 TDE	135519	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	4.299,-	3.135,-
RIVER 63 CDE	135522	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	5.069,-	3.650,-
RIVER 63 TDE	135523	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	5.514,-	3.990,-

50 SPÜLSYSTEME

HGS 185



KORBMASSE:
500 x 500 mm

Symbolfoto

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

STATT € 5.363,-

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	5.363,-	3.495,-

UNIVERSALSPÜLER RIVER / MISTRAL

- ECC Doppelwandige Konstruktion aus Edelstahl CNS 1.4301
- ESI Elektronische Steuerung mit 11 Waschprogrammen
- EDT Frischwassersystem: Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe
- ETF Filtersystem: effektives 3-Stufen Filtersystem
- EWT Waschsystem reduziert den Wasser- und Reinigerverbrauch um bis zu 30%
- ERT Nachspülsystem Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck
- EDD Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät
- EHW Hotwash-System für raschere Aufheizzeit
- NRG Autom. Wärmerückgewinnung für bis zu 30% Energieersparnis und weniger Dampf im Arbeitsraum

RIVER 345



KORBMASSE:
560 x 630 mm

STATT € 8.807,-

7.475,-

MISTRAL 241 X DE



KORBMASSE:
500 x 600 mm

STATT € 4.315,-

3.465,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Waschpumpe	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MISTRAL 241 X DE	143877	9,8 kW / 400 V	0,7 kW	405 mm	600 x 700 x 850	4.315,-	3.465,-
River 345 CDE	139217	10,5 kW / 400 V	1,5 kW	650 mm	720 x 780 x 1730	8.807,-	7.475,-
River 345 CDE NRG	139218	10,5 kW / 400 V	1,5 kW	650 mm	720 x 780 x 1956	12.453,-	10.559,-

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 € 12.367,-

9.020,-

RIVER 83 CDE

STATT € 7.855,-

5.495,-



KORBMASSE:
500 x 500 mm

ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 120
Modell: PAL 120

NETTO € 1.728,-

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	7.855,-	5.495,-
RIVER 83 NRG	135526	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 2264	10.544,-	7.685,-
RIVER 93 CDE	135527	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 1565/2080	9.693,-	7.075,-
RIVER 93 NRG	135529	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 2264	12.367,-	9.020,-

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.	357,-
Set 2XL	140358	8.270 lt.	12.000 lt.	430,-

*A) Kombidämpfer / B) Espressomaschinen (laut Herstellerangabe)

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.	392,-
Set 2XL Extra	140360	3.300 lt.	392,-

*Gewerbliche Spülmaschinen (laut Herstellerangabe)



SPÜLMASCHINENKÖRBE

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

Modell	Art.-Nr.	Maße B x T x H (mm)	Preis €
Grundkorb* Großmaschig	141535	500 x 500 x 100	18,50
Besteckkorb* Feinmaschig	141624	500 x 500 x 100	18,50
Geschirrkorb* Teller	141627	500 x 500 x 100	19,50
Gläserkorb** Geneigt, 4Teilig	104356	400 x 400 x 170	61,00
Gläserkorb** Geneigt, 4-5 Teilig	144896	500 x 500 x 170	67,00

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	76,-
Klarspüler GT700	138944	10 Kg	77,-



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



Preisgültigkeit bis 31.12.2025 / 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