



gültig ab: 03/2025

Katalog Nr. 37

Liebe Kunden und Partner,

ein Jahr voller neuer Impulse und Weiterentwicklungen liegt hinter uns. Mit der Übernahme der Geschäftsleitung durch Pieter Derksen hat sich bei Saro Gastro-Products einiges bewegt.

Ein zentraler Fokus lag auf der Stärkung unseres Teams und der Einbindung aller Mitarbeitenden in die Unternehmensprozesse. Diese Neuerungen haben uns agiler und schneller gemacht – Eigenschaften, die sich auch in unserem neuen Katalog Nr. 37 widerspiegeln.

Der Katalog Nr. 37 steht für eine noch größere Vielfalt: Wir haben unser Sortiment erweitert, um den wachsenden Anforderungen des Marktes gerecht zu werden. Neben rund 800 neuen Artikeln präsentieren wir Ihnen innovative Lösungen, die nicht nur den aktuellen Küchentrends entsprechen, sondern auch in puncto Energieeffizienz und Nutzerfreundlichkeit Maßstäbe setzen. Unsere neue PRO-Serie, erstmals vorgestellt auf renommierten Messen wie der Host in Mailand, überzeugt durch modernisierte Designs und optimierte Technik.

In unserem neuen Katalog finden Sie nicht nur unsere bewährten Klassiker, sondern auch eine Vielzahl an neuen Produkten, die speziell auf die aktuellen Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt sind. Von energieeffizienten Kühl- und Tiefkühlgeräten über moderne Kombidämpfer bis hin zu innovativen Vending-Lösungen – unser Sortiment deckt ein breites Spektrum ab und bietet für jeden Bedarf die passende Lösung.

Wir laden Sie ein, den neuen Katalog Nr. 37 zu durchstöbern und sich von der Vielfalt und Qualität unserer Produkte überzeugen zu lassen.

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir die Zukunft der Gastronomie gestalten – mit Qualität, Innovation und einem klaren Bekenntnis zu Nachhaltigkeit.



Pieter Derksen
Geschäftsleiter



Clemens Hardering
Vertriebsleiter DACH



Tonnie Cornielje
Verkaufsleiter Export

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



Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Deutschland



+49 (0) 2822 9258-0



+49 (0) 2822 18192



info@saro.de



www.saro.de



DIN EN ISO 9001
REG.-NR. 01 0120137

Unsere Serviceleistungen im Überblick



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



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



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



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



Direkte Ansprechpartner für Service, Technik & Vertrieb



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



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



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

Legende:



Starkstromanschluss



Gasanschluss



Steckerfertig geliefert



Brutto Gewicht in kg



Nicht Steckerfertig geliefert



Temperatur in °C



SARO Vor-Ort-Service



Schubladen Abmessungen in mm



Made in Europe



Rost Abmessungen in mm



Abmessungen in mm



GN-Behälter



Inhalt in Liter



Tassen



1970

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



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

1973

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



1980

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



1971

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

1975

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



saro



1985

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

1982

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

Firmenhistorie

1988

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



2003

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



2010

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

2015

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



1990

werden die ersten Niederlassungen in Europa und China eröffnet.



1995

gewinnt Saro einen weiteren Standort in den Niederlanden hinzu.



2004

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



2014

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

Firmenhistorie

2019

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



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

2020

Saro ist nun nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert.



DIN EN ISO 9001
REG.-NR. Q1 0120137

2021

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



2023

Nach über 50 Jahren als Familienunternehmen endet eine Ära: Walter Spangenberg gibt die Geschäftsführung ab, nachdem bereits sein Vater das Unternehmen geprägt hatte. Mit Pieter Derksen als neuen Geschäftsleiter beginnt ein neues Kapitel für Saro, das auf bewährten Werten aufbaut und zugleich die Zukunft im Blick hat.



2017

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



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



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

Entdecken Sie unser vielseitiges Sortiment

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

1.

KÜHLUNG / PRÄSENTATION

- 1.01 Vitrinen / Kühlregale / Salatbars
- 1.02 Kühlschränke / Glastürkühlschränke
- 1.03 Milchkühler
- 1.04 Minibars / Flaschen- & Weinkühlschränke
- 1.05 Dry Age Kühlschränke
- 1.06 Barcooler
- 1.07 Saladetten / Kühlische
- 1.08 Zubereitungs- / Pizzatische
- 1.09 Aufsatzkühlvitrinen
- 1.10 Tiefkühlschränke / Tiefkühlische
- 1.11 Tiefkühltruhe
- 1.12 Eiswürfelbereiter
- 1.13 Schockfroster / Zubehör



2.

VORBEREITUNG KALT

- 2.01 Teigverarbeitung
- 2.02 Fleischverarbeitung
- 2.03 Gemüseverarbeitung
- 2.04 Stabmixer / Hochleistungsmixer
- 2.05 Käsereibemaschine
- 2.06 Dosenöffner
- 2.07 Schneidemaschine
- 2.08 Kutter, Gemüseschneider
- 2.09 Schneiden / Schneidezubehör
- 2.10 Sterilisor
- 2.11 Vakuumierer
- 2.12 Portioniertrichter, Gebäckfüller
- 2.13 Verpackungsmaschine
- 2.14 Thermometer
- 2.15 Timer / Sensoren
- 2.16 Küchenwaagen



3.

ZUBEREITUNG HEISS

- 3.01 Semiprofessionelle Standherde
- 3.02 600er Profi Kochlinie
- 3.03 Induktion Kochlinie
- 3.04 700er Profi Kochlinie
- 3.05 900er LQ- Profi Kochlinie
- 3.06 Fettabscheider
- 3.07 Thermometer
- 3.08 Heiße Theken / Heiße Vitrinen
- 3.09 Sous Vide
- 3.10 Induktion
- 3.11 Braten / Grillen / Kochen
- 3.12 Waffel- / Crepesisen
- 3.13 Reis- / Nudelkocher
- 3.14 Frittieren
- 3.15 Öl-Teststreifen
- 3.16 Toaster / Salamander
- 3.17 Warmhalten / Bain Marie / Hot Dog
- 3.18 Mikrowellen
- 3.19 Heißluftofen und Kombidämpfer
- 3.20 Pizzaöfen
- 3.21 Pizzaöfen, Zubehör für Pizzaöfen
- 3.22 Döner-/Gyrosgrill, Döner-/Gyrosmesser



4.

BUFFET UND BANKETT

- 4.01 Heißes Buffet / kaltes Buffet
- 4.02 Kühlplatten / Wärmeplatten
- 4.03 Wärmebrücken / Buffetlampen
- 4.04 Bankettwagen
- 4.05 Snack
- 4.06 Bainmarie Trolley
- 4.07 Chafing Dish
- 4.08 Eierkocher
- 4.09 Suppenkessel
- 4.10 Toaster
- 4.11 Saucenspender
- 4.12 Gebäckfüller



5.

KAFFEE UND GETRÄNKEWELT

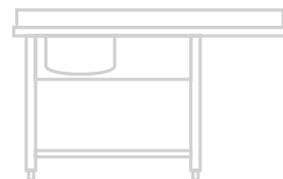
- 5.01 Kakao-, Glühwein- und Heißwasserspender
- 5.02 Kaffeemaschinen und Zubehör
- 5.03 Milchkühler und Erhitzer
- 5.04 Getränkedispenser
- 5.06 Zitruspressen
- 5.07 Milchshaker
- 5.08 Eiscrusher



6.

EDELSTAHL

- 6.01 Tische 600er / 700er / 800er Serie
- 6.02 Spültische
- 6.03 Spülchränke
- 6.04 Edelstahlhängeschränke / Schiebetürenschränke / Wärmeschränke
- 6.05 Wärmebrücken
- 6.06 Aufsatzborde / Wandborde / Regale
- 6.07 GN Behälter / Deckel / Roste



7.

REINIGUNG UND HYGIENE

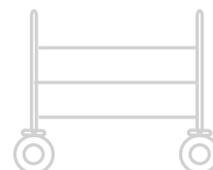
- 7.01 Geschirrspülmaschinen / Gläserpülmaschinen
- 7.02 Spülmaschinenkörbe
- 7.03 Reinigungsmittel / Spülmittel / Klarspüler
- 7.04 Poliermaschinen
- 7.05 Insektenschutz
- 7.06 Händetrockner / Papier- / Seifenspender / Föhn
- 7.07 Handwaschbecken
- 7.08 Armaturen / Vorspülbrausen
- 7.09 Desinfektion
- 7.10 Abfalleimer / Müllbehälter



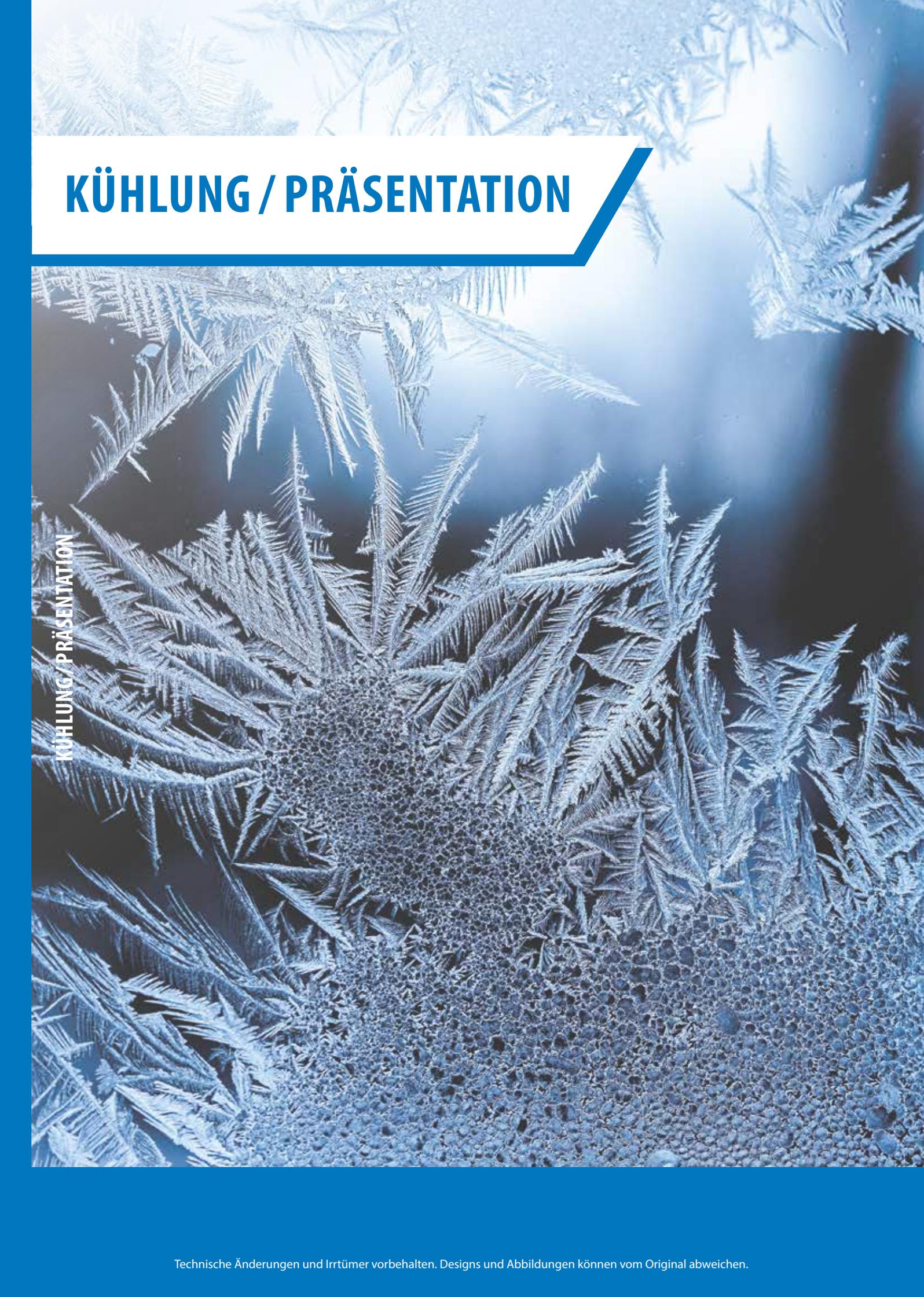
8.

TRANSPORT UND AUFBEWAHRUNG / HOTEL

- 8.01 Regalwagen / Tablettwagen / Transportwagen
- 8.02 Bäckereikisten
- 8.03 Transportroller
- 8.04 Paletten
- 8.05 Besteckschrank / Tablettspender
- 8.06 Tellerstapler
- 8.07 Thermobehälter
- 8.08 Absperrpfosten / Tensatoren
- 8.09 Outdoor
- 8.10 Hotel- / Wäschewagen
- 8.11 Schuhputzmaschine / Kofferablage



KÜHLUNG / PRÄSENTATION

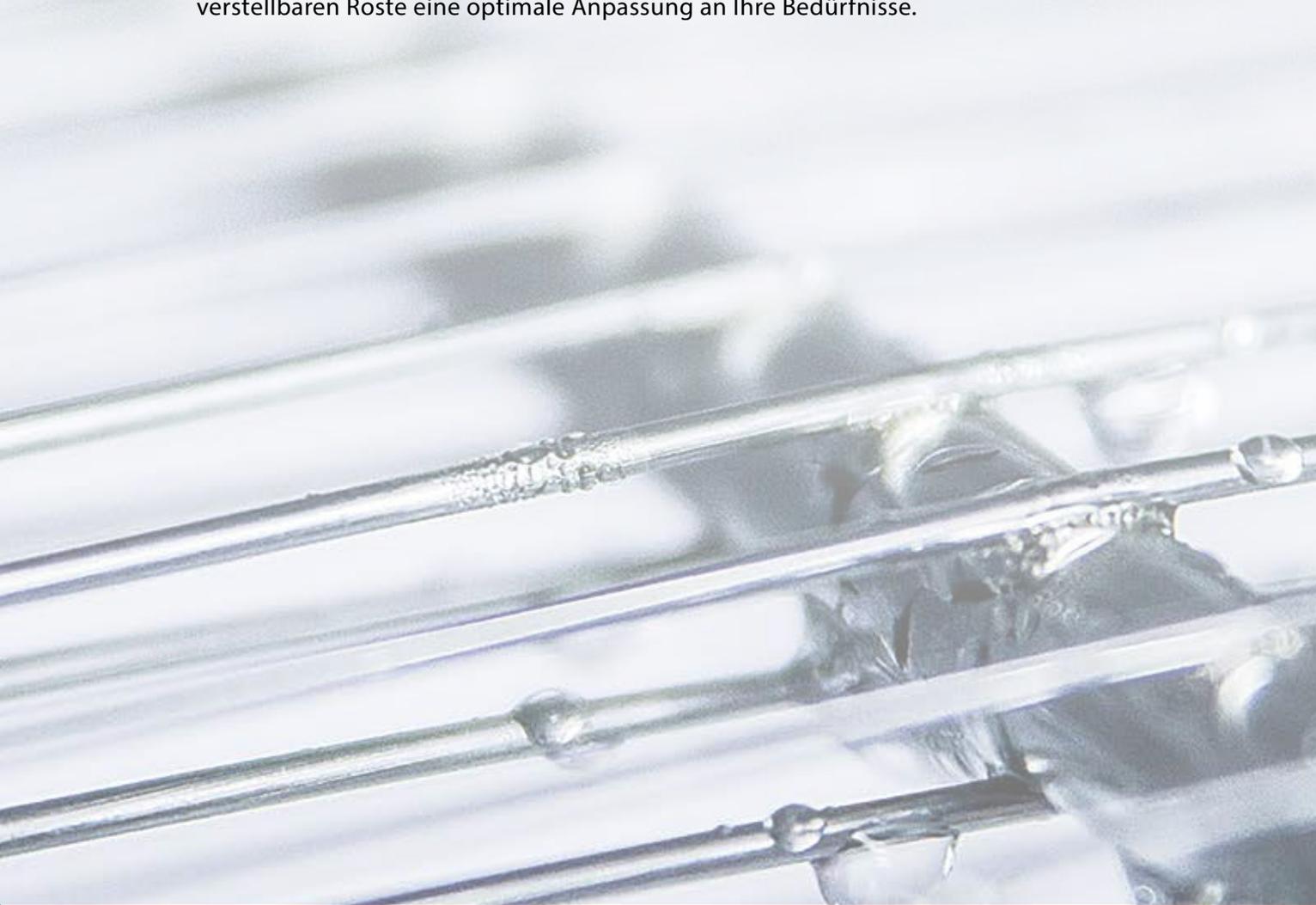
A detailed microscopic image of ice crystals, showing a complex, dendritic structure with many fine, needle-like branches radiating from a central point. The crystals are set against a dark, almost black background, which makes the intricate patterns of the ice stand out. The overall appearance is that of a highly organized, natural crystalline structure.

KÜHLUNG / PRÄSENTATION

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

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

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



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

Kühlung / Präsentation

Vitrinen / Kühlregale / Salatbars



LISETTE 160

Kühlvitrine

Modell LISETTE 100, 120 und 160



- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4-seitig doppelverglast
- 2-teilige Schiebetür an der Rückseite
- 2 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Automatische Abtauung
- Umluftkühlung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



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



LISETTE 100	LISETTE 120	LISETTE 160
230 V - 50 Hz - 0,160 kW	230 V - 50 Hz - 0,160 kW	230 V - 50 Hz - 0,200 kW
+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
68	75	85
B 695 x T 462 x H 670 mm	B 695 x T 580 x H 670 mm	B 873 x T 580 x H 670 mm
85	115	146
Oben: B 642 x T 272 mm Unten: B 642 x T 308 mm	Oben: B 642 x T 372 mm Unten: B 642 x T 408 mm	Oben: B 820 x T 372 mm Unten: B 820 x T 408 mm



KATRIN schwarz

Kühlvitrine, 100 Liter

Modell KATRIN schwarz und weiß



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



KATRIN weiss

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KATRIN schwarz	330-1030	4017337330065
KATRIN weiß	330-1031	4017337330072
230 V - 50 Hz - 0,160 kW	42,5	
Innen: B 600 x T 395 (340) x H 380 mm Außen: B 682 x T 455 x H 675 mm	100	
B 600 x T 308 mm	0 / +12	





SOPHIE 120



Kühlvitrine

Modell SOPHIE 120 und 160

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4-seitig doppelverglast
- 2-teilige Schiebetür an der Rückseite
- 2 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Umluftkühlung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



330-1032



330-1033

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SOPHIE 120	330-1032	4017337330089
SOPHIE 160	330-1033	4017337330102
SOPHIE 120		SOPIE 160
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	230 V - 50 Hz - 0,180 kW	
0 / +12	0 / +12	
57	65	
B 700 x T 580 x H 680 mm	B 875 x T 580 x H 680 mm	
Oben: B 628 x T 244 mm Unten: B 628 x T 329 mm	Oben: B 806 x T 313 mm Unten: B 806 x T 355 mm	
Ltr 130	160	

Kühlung / Präsentation

Vitrinen / Kühlregale / Salatbars



LISBETH 160

Countertop-Kühlung

Modell LISBETH 120, 160 und 202

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Seiten, Sichtfenster) gehärtetes Glas, (Türrahmen) Kunststoff
- 4-seitig doppelverglast
- 2-teilige Schiebetür an der Rückseite
- 2 Roste, höhenverstellbar
- Antibeschlag-Belüftung, LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung, Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a, LISBETH 202: R290
- Energieeffizienzklasse LISBETH 120, 202: C (Spektrum A bis G), Energieeffizienzklasse LISBETH 160: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LISBETH 120	330-3185	4017337068838
LISBETH 160	330-3190	4017337068845
LISBETH 202	330-3195	4017337068852

LISBETH 120	LISBETH 160	LISBETH 202
230 V - 50 Hz - 0,160 kW	230 V - 50 Hz - 0,160 kW	230 V - 50 Hz - 0,400 kW
0 / +12	0 / +12	0 / +12
60	69,5	92,5
B 702 x T 568 x H 686 mm	B 880 x T 568 x H 686 mm	B 1219 x T 568 x H 686 mm
120	160	200
Oben: B636 x T335 mm Unten: B636 x T367 mm	Oben: B813 x T335 mm Unten: B813 x T367 mm	Oben: B1156 x T335 mm Unten: B1156 x T367 mm



ALICE 120

Countertop-Kühlung

Modell ALICE 120, 160 und 202

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Seiten, Sichtfenster) gehärtetes Glas, (Türrahmen) Kunststoff
- 4-seitig doppelverglast
- 2-teilige Schiebetür an der Rückseite
- 2 Roste, höhenverstellbar
- Anti-Beschlag-Lüftung
- LED-Innenbeleuchtung oben
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a; ALICE 202: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ALICE 120	330-3200	4017337068883
ALICE 160	330-3205	4017337068890
ALICE 202	330-3210	4017337068906

ALICE 120	ALICE 160	ALICE 202
230 V - 50 Hz - 0,160 kW	230 V - 50 Hz - 0,200 kW	230 V - 50 Hz - 0,400 kW
0 / +12	0 / +12	0 / +12
60	69,5	94
B 702 x T 568 x H 686 mm	B 880 x T 568 x H 686 mm	B 1219 x T 568 x H 686 mm
120	160	200
Oben: B636 x T335 mm Unten: B636 x T367 mm	Oben: B813 x T335 mm Unten: B813 x T367 mm	Oben: B1156 x T335 mm Unten: B1156 x T367 mm

Countertop-Kühlung

Modell TAMAR 145, 186 und 225

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Seiten, Sichtfenster) gehärtetes Glas, (Türrahmen) Kunststoff
- 4-seitig doppelverglast
- 2-teilige Schiebetür an der Rückseite
- 3 höhenverstellbare Roste, verchromt
- LED-Innenbeleuchtung oben
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



TAMAR 145



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TAMAR 145	330-3235	4017337069026
TAMAR 186	330-3240	4017337069033
TAMAR 225	330-3245	4017337069040

TAMAR 145	TAMAR 186	TAMAR 225
230 V - 50 Hz - 0,330 kW	230 V - 50 Hz - 0,330 kW	230 V - 50 Hz - 0,450 kW
0 / +12	0 / +12	0 / +12
74	83	110
Innen: B 622 x T 490 x H 560 mm Außen: B 704 x T 574 x H 887 mm	Innen: B 859,5 x T 490 x H 450,5 mm Außen: B 874 x T 574 x H 887 mm	Innen: B 1198 x T 490 x H 560 mm Außen: B 1224 x T 574 x H 887 mm
145	186	225
B636 x T374 mm	B813 x T374 mm	B1156 x T374 mm

Countertop-Kühlung vorn + hinten Schiebetüren

Modell SELF 125 K, 165 K und 205 K

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Seiten, Sichtfenster) gehärtetes Glas, (Türrahmen) Kunststoff
- 4-seitig doppelt verglast
- 2 höhenverstellbare Roste, verchromt
- LED-Innenbeleuchtung oben
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R600a, SELF 205 K: R290
- Energieeffizienzklasse SELF 125 K, 205 K: C (Spektrum A bis G)
- Energieeffizienzklasse SELF 165 K: B (Spektrum A bis G)



SELF 125 K



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SELF 125 K	330-3215	4017337068944
SELF 165 K	330-3220	4017337068951
SELF 205 K	330-3225	4017337068968

SELF 125 K	SELF 165 K	SELF 205 K
230 V - 50 Hz - 0,160 kW	230 V - 50 Hz - 0,210 kW	230 V - 50 Hz - 0,360 kW
0 / +12	0 / +12	0 / +12
56	69,5	94
Innen: B 662 x T 480 x H 410 mm Außen: B 702 x T 568 x H 686 mm	Innen: B 840 x T 480 x H 410 mm Außen: B 880 x T 568 x H 686 mm	Innen: B 1182 x T 480 x H 410 mm Außen: B 1219 x T 568 x H 686 mm
125	160	200
1 x B 636 x T 335 mm, 1 x B 636 x T 367 mm	1 x B 813 x T 335 mm, 1 x B 813 x T 367 mm	1 x B 1156 x T 335 mm, 1 x B 1156 x T 367 mm

Kühlung / Präsentation

Vitrinen / Kühlregale / Salatbars



Countertop-Kühlung Self Service Modell JULIAN



- Material: (Gehäuse, Innenraum, Schubladenrahmen), Edelstahl, (Seiten, Sichtfenster) gehärtetes Glas, (Türrahmen) Kunststoff
- 2-teilige Schiebetür an der Rückseite
- 2 Schubladenfächer für Produktentnahme an der Vorderseite
- LED-Beleuchtung: (Innen) 2 x LED (4,8 Watt), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



JULIAN

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
JULIAN	330-2227	4017337071869
230 V - 50 Hz - 0,360 kW	+2 / +10	76,5
Innen: B 607 x T 490 x H 450 mm Außen: B 734 x T 665 x H 798 mm	168	



IRENE 160 BI



IRENE 202 BI

Build-in Kühlvitrine Modell IRENE 120 BI, 160 BI, 202 BI



- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Speziell konzipiert für den Einbau in vorhandene Räumlichkeiten
- 4-seitig doppelverglast
- 2 Roste, höhenverstellbar
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse IRENE 120 BI, 160 BI: B (Spektrum A bis G), Energieeffizienzklasse IRENE 202 BI: C (Spektrum A bis G)



IRENE 120 BI



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
IRENE 120 BI	330-3265	4017337069057
IRENE 160 BI	330-3270	4017337069064
IRENE 202 BI	330-3275	4017337069071

IRENE 120 BI	IRENE 160 BI	IRENE 202 BI
230 V - 50 Hz - 0,240 kW	230 V - 50 Hz - 0,240 kW	230 V - 50 Hz - 0,380 kW
0 / +12	0 / +12	0 / +12
63	73	106
Innen: B 665 x T 490 x H 410 mm Außen: B 702 x T 575 x H 696 mm	Innen: B 818 x T 490 x H 410 mm Außen: B 880 x T 575 x H 696 mm	Innen: B 1157 x T 490 x H 410 mm Außen: B 1219 x T 575 x H 696 mm
115	146	200
1 x B 636 x T 335 mm, 1 x B 636 x T 367 mm	1 x B 818 x T 327, 1 x B 818 x T 360 mm	1 x B 1157 x T 327, 1 x B 1157 x T 360 mm

Kühlvitrine Modell ALBA



330-3230

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Seiten, Sichtfenster) gehärtetes Glas, (Türrahmen) Kunststoff
- 4-seitig doppelverglast
- 2-teilige Schiebetür an der Rückseite
- Roste: 3 x B 502 x T 270 mm, Bodenrost: B 520 x T 315 mm
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ALBA	330-3230	4017337069019
230 V - 50 Hz - 0,220 kW	+2 / +12	kg 61
B 624 x T 560 x H 914 mm	Ltr 129	



ALBA



Kühlvitrine Modell SC 95 - schwarz



330-3032

- Material: (Gehäuse, Glasrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- Tür an der Rückseite
- 3 höhenverstellbare Glasböden, B 357 x T 310 mm
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 95, schwarz	330-3032	4017337068760
230 V - 50 Hz - 0,210 kW	+2 / +8	kg 49,5
Innen: B 400 x T 400 x H 698 mm Außen: B 429 x T 458 x H 1004 mm	Ltr 93	



SC 95, schwarz



Kühlvitrine Modell SC 70 AV - schwarz



330-30051

- Material: (Gehäuse, Glasrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- Tür an der Rückseite
- 3 höhenverstellbare Roste, B 357 x T 310 mm
- LED-Innenbeleuchtung (LED-Strips) an 2 Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Luftkanal außerhalb des Glases zur Ableitung von Kondenswasser
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 70 AV, schwarz	330-30051	4017337068739
230 V - 50 Hz - 0,170 kW	0 / +12	kg 37
Innen: B 396 x T 347 x H 535 mm Außen: B 452 x T 406 x H 891 mm	3 x B 357 x T 310 mm Ltr 68	



SC 70 AV, schwarz





SC 80 AV, schwarz

Kühlvitrine Modell SC 80 AV - schwarz



330-3009

- Material: (Gehäuse, Glasrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- Tür an der Rückseite
- 3 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung (LED-Strips) an 2 Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Luftkanal außerhalb des Glases zur Ableitung von Kondenswasser
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 80 AV, schwarz	330-3009	4017337068746
230 V - 50 Hz - 0,170 kW	0 / +12	38 kg
Innen: B 396 x T 347 x H 610 mm Außen: B 452 x T 406 x H 966 mm	3 x B 357 x T 310 mm	78 Ltr



SC 100 AV, schwarz

Kühlvitrine Modell SC 100 AV - schwarz



330-3013

- Material: (Gehäuse, Glasrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- Tür an der Rückseite
- 4 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung (LED-Strips) an 2 Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Luftkanal außerhalb des Glases zur Ableitung von Kondenswasser
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 100 AV, schwarz	330-3013	4017337068753
230 V - 50 Hz - 0,210 kW	0 / +12	42,5 kg
Innen: B 396 x T 347 x H 760 mm Außen: B 452 x T 406 x H 1166 mm	3 x B 357 x T 310 mm	98 Ltr



PHIL, schwarz

Kühlvitrine Modell PHIL - schwarz



330-3036

- Material: (Gehäuse, Glasrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- Gebogene Frontglastür
- 4 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung (LED-Strips) an 2 Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Luftkanal außerhalb des Glases, zur Kondenswasserableitung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Rollen, 2 gebremst
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PHIL, schwarz	330-3036	4017337068777
230 V - 50 Hz - 0,380 kW	0 / +12	81 kg
Innen: B 469 x T 439 x H 1145 mm Außen: B 556 x T 526 x H 1713 mm	4 x B 429 x T 387 mm	235 Ltr

Kühlvitrine

Modell LEO - schwarz

- Material: (Gehäuse, Glasrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- Gebogene Frontglastür
- 5 höhenverstellbare, schwarze Roste
- LED-Innenbeleuchtung an zwei Seiten vorne, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Luftkanal außerhalb des Glases zur Ableitung von Kondenswasser
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Rollen, 2 gebremst
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



330-3038



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LEO, schwarz	330-3038	4017337068784
230 V - 50 Hz - 0,380 kW	0 / +12	95
Innen: B 469 x T 439 x H 1345 mm Außen: B 556 x T 526 x H 1913 mm	5 x B 428 x T 287 mm	270



LEO, schwarz



Kühlvitrine

Modell LENN - schwarz

- Material: (Gehäuse, Glasrahmen) Kunststoff, schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- 5 höhenverstellbare Roste, B 516 x T 550 mm
- LED-Innenbeleuchtung an den Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Rollen, 2 gebremst
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



330-3040



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LENN, schwarz	330-3040	4017337068791
230 V - 50 Hz - 0,460 kW	0 / +12	144
Innen: B 602 x T 603,5 x H 1345 mm Außen: B 650 x T 650 x H 1945 mm	5 x B 516 x T 550 mm	500



LENN, schwarz



Kühlvitrine 550 Liter

Modell LUCIA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4-seitig dreifach verglast
- Tür an der Rückseite
- 3 höhenverstellbare Roste, verchromt
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



330-1103



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LUCIA	330-1103	4017337069088
230 V - 50 Hz - 0,460 kW	+2 / +12	210
Innen: B 750 x T 538 x H 1150 mm Außen: B 850 x T 650 x H 1908 mm	3 x B 705 x T 559 mm	550



LUCIA





SC 70 weiß

Mini-Umluftkühlvitrine

Modell SC 70



330-10001

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



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

230 V - 50 Hz - 0,180 kW	0 / +12	35
Innen: B 367 x T 305 x H 485 mm Außen: B 428 x T 386 x H 885 mm	B 357 x T 310 mm	68

auch in **weiteren**
Farben erhältlich



330-10051



330-10041



330-10031



Kühlvitrine

Modell SC 80 weiß und schwarz

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



SC 80 weiß

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 80 weiß	330-1007	4017337047956
SC 80 schwarz	330-1009	4017337047963
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	0 / +12	36
Innen: B 367 x T 305 x H 635 mm Außen: B 428 x T 386 x H 960 mm	357 x 310 mm	78

Kühlvitrine

Modell SC 100 weiß und schwarz

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, weiß oder schwarz
- 4-seitig doppelverglast
- Tür und Bedienelemente gegenüberliegend
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- 4 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung, automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



SC 100 schwarz

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 100 weiß	330-1012	4017337330393
SC 100 schwarz	330-1013	4017337330409
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	0 / +12	40,5
Innen: B 367 x T 305 x H 785 mm Außen: B 428 x T 386 x H 1110 mm	B 357 x T 310 mm	98

Kühlvitrine mit Doppeltür

Modell SC 100 DT schwarz

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



SC 100 DT schwarz

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SC 100 DT schwarz	330-1015	4017337063314
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	0 / +12	39 / 41,5
Innen: B 365 x T 307 x H 710 mm Außen: B 429 x T 425 x H 1080 mm	B 365 x T 307 mm	98



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

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



SVEN schwarz



Kühlvitrine, 235 Liter Modell SVEN weiß und schwarz

- Material: (Gehäuse) Kunststoff
- 4-seitig doppelverglast
- Tür und Bedienelemente gegenüberliegend
- Tür leicht gewölbt
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- 4 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



330-1035



330-1036



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SVEN weiß	330-1035	4017337330058
SVEN schwarz	330-1036	4017337330300
230 V - 50 Hz - 0,250 kW	0 / +12	80,5
Innen: B 440 x T 410 x H 1130 mm Außen: B 515 x T 485 x H 1689 mm	B 435 x T 347 mm	235



Kühlvitrine, 400 Liter Modell LEONIE



330-1100

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LEONIE	330-1100	4017337330195
230 V - 50 Hz - 0,500 kW	0 / +12	205
Innen: B 553 x T 553 x H 1164 mm Außen: B 650 x T 650 x H 1908 mm	B 496 x T 562 mm	400



LEONIE



Kühlregal, 220 Liter Modell SIMON



330-1070

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



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



SIMON



Eisvitrine 87 Liter Modell TORINO



330-1142

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Deckel) Doppelverglasung, (Deckelrahmen) Kunststoff, grau
- Komplett klappbare Glasabdeckung mittels Kolben
- Inklusive 4 x Speisebehälter, jeweils 5 Liter
- LED-Beleuchtung, separat über Thermostat schaltbar
- Speziell geformter Verdampfer für gleichmäßige Temperaturen
- Statische Kühlung
- Digitale Temperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- 4 verstellbare Füße
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse A (Spektrum A bis F)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TORINO	330-1142	4017337067114
230 V - 50 Hz - 0,210 kW	-18 / -24	48
Außen: B 867 x T 735 x H 373 mm	87	



Modell TORINO



KUCHENTRÄUME & mehr...



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

Kuchenvitrine, 108 Liter Modell ISABELL



330-1034

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ISABELL	330-1034	4017337330249
230 V - 50 Hz - 0,230 kW	+2 / +10	54
B470 x T470 x H870 mm	Ø382 mm	Ltr 108



ISABELL



Kuchenvitrine, 100 Liter Modell SARINA



330-1125

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



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



SARINA



Kuchenvitrine, 360 Liter Modell FRANZISKA



330-1127

- Material: Gehäuseunterteil aus Edelstahl, Oberteil aus Glas
- 4 höhenverstellbare Glasböden, je manuell drehbar
- Selbstschließende Tür
- Doppelt gehärtetes Glas
- 5 Rollen, 2 feststellbar
- LED-Innenbeleuchtung an 2 Seiten, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FRANZISKA	330-1127	4017337 047567
230 V - 50 Hz - 0,460 kW	+2 / +8	140
Ø 680 x H 1750 mm	Ø 530 mm	Ltr 360



FRANZISKA





ELIZA



Kuchenvitrine Modell ELIZA



330-3280

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, schwarz
- Doppelt gehärtetes Glas
- Gitterkarussell elektrisch drehbar, separat schaltbar
- 3 Gitterböden Ø 305 mm
- Automatisch schließende Tür
- 2 Füße, nicht höhenverstellbar
- Brillante interne LED-Beleuchtung an 2 Seiten
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ELIZA	330-3280	4017337069125
230 V - 50 Hz - 0,190 kW	+2 / +12	47,50 kg
Außen: B 504 x T 504 x H 1060 mm	4 x Ø 305 mm	73 Ltr



MATILDE



Kuchenvitrine - schwarz Modell MATILDE



330-1126

- Material: (Gehäuse) Stahl, schwarz einbrennlackiert
- Doppelverglast
- Selbstschließende Tür
- 3 höhenverstellbare Glasböden
- LED-Innenbeleuchtung (auf zwei Seiten), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MATILDE	330-1126	4017337068869
230 V - 50 Hz - 0,210 kW	+2 / +8	55 kg
Innen: B 435 x T 435 x H 656 mm Außen: B 480 x T 480 x H 1030 mm	3x B 390 x T 390 mm	100 Ltr



Kuchenvitrine - schwarz Modell ALESSIA



330-1128

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, schwarz
- Doppelverglast
- Selbstschließende Tür
- 4 höhenverstellbare Glasböden
- LED-Innenbeleuchtung (auf zwei Seiten), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ALESSIA	330-1128	4017337068876
230 V - 50 Hz - 0,460 kW	+2 / +8	140
Innen: B 630 x T 630 x H 1140 mm Außen: B 680 x T 680 x H 1750 mm	4 x B 535 x T 535	360



ALESSIA



Kuchenvitrine 410 L - schwarz Modell MARION



330-1107

- Material: (Gehäuse) Stahl, schwarz einbrennlackiert
- 4-seitig doppelverglast
- 2-teilige Schiebetür an der Rückwand
- 2 höhenverstellbare Glasböden
- LED-Innenbeleuchtung (pro Glasboden und Boden)
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MARION	330-1107	4017337068807
230 V - 50 Hz - 0,490 kW	+2 / +8	188
Innen: B 1160 x T 574 x H 640 mm Außen: B 1215 x T 675 x H 1210 mm	o: B 1088 x T 311 mm u: B 1088 x T 371 mm	410



MARION



Kuchenvitrine 510 L - schwarz Modell VANESSA



330-1109

- Material: (Gehäuse) Stahl, schwarz einbrennlackiert
- 4-seitig doppelverglast
- 2-teilige Schiebetür an der Rückwand
- 2 höhenverstellbare Glasböden
- LED-Innenbeleuchtung (pro Glasboden und Boden)
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VANESSA	330-1109	4017337068814
230 V - 50 Hz - 0,490 kW	+2 / +8	235
Innen: B 1460 x T 574 x H 640 mm Außen: B 1515 x T 675 x H 1210 mm	o: B 1088 x T 311 mm u: B 1088 x T 371 mm	510



VANESSA



Kühlung / Präsentation

Vitrinen / Kühlregale / Salatbars



PATRICIA



Kuchenvitrine, 650 Liter

Modell PATRICIA

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



330-1145



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PATRICIA	330-1145	4017337 047574
230 V - 50 Hz - 0,490 kW	+2 / +8	220
B 1200 x T 805 x H 1445 mm	650	



JASMIN



Kuchenvitrine, 300 Liter

Modell JASMIN

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



330-1105



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
JASMIN	330-1105	4017337330225
230 V - 50 Hz - 0,480 kW	+2 / +8	154
B 915 x T 693 x H 1210 mm	300	



MAXIME



Kuchenvitrine mit Holzdekor, 300 Liter

Modell MAXIME

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



330-1106



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MAXIME	330-1106	4017337 047550
230 V - 50 Hz - 0,480 kW	+2 / +8	154
B 915 x T 693 x H 1210 mm	300	

Salatbuffet

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

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



366-2010



PREMIUM LINE SB-K 200 weiß

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

230 V - 50 Hz - 0,570 kW

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



366-2000



366-2005



366-2015



Salatbuffet

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

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



366-2210



PREMIUM LINE SB-K 200 braun-schwarz

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

230 V - 50 Hz - 0,570 kW

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



366-2200



366-2205



366-2215





PREMIUM LINE SB-K 130 OAK



PREMIUM LINE SB-K 230 OAK



Salatbar

Modell PREMIUM LINE

SB-K 130 / 170 / 200 / 230 OAK

- Wanne aus 304er Edelstahl
- 17 cm starke Granitplatte, schwarz
- Glas-Spuckschutz, fest
- Farbe: Eiche mit schwarzer Granitplatte
- Kapazität: für 1/1 GN, Tiefe bis 150 mm
- Lieferung ohne GN-Behälter
- Thermostatgesteuertes Kühlsystem, statisch
- Stellfläche für Teller
- Inkl. Beleuchtung und Ablasshahn
- Temperaturbereich: +2 bis +10 °C
- Mit Rollen
- Kältemittel: R290



366-2700



366-2705



366-2710



366-2715

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-K 130 OAK	366-2700	4017337068432
SB-K 170 OAK	366-2705	4017337068449
SB-K 200 OAK	366-2710	4017337068456
SB-K 230 OAK	366-2715	4017337068463

230 V - 50 Hz - 0,570 kW

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



B 1600 mm, Farbe weiß

Neutrales Element

Modell B 1000 mm / B 1600 mm - weiß

- 17 cm starke Granitplatte
- Farbe: weiß mit schwarzer Granitplatte
- Stellfläche für Teller
- Fach im Korpus:
B 1000 mm: B 702 x T 391 x H 415 mm
- Fach im Korpus:
B 1600 mm: B 1302 x T 391 x H 415 mm
- Außenmaße: B 1000 x T 880 x H 850 mm,
- Mit Rollen



366-2525



366-2520



B 1000 mm, Farbe weiß

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
B 1000 mm, weiß	366-2525	4017337068524
B 1600 mm, weiß	366-2520	4017337068517

B 1000 mm B 1000 x T 880 x H 850 mm ohne Granitplatte: B 900 x T 800 x H 820 mm	110 kg
B 1600 mm B 1600 x T 880 x H 850 mm ohne Granitplatte: B 1500 x T 800 x H 820 mm	140 kg



Neutrales Element

Modell B 1000 mm / B 1600 mm - Walnuss

- 17 cm starke Granitplatte
- Farbe: Walnuss mit schwarzer Granitplatte
- Stellfläche für Teller
- Fach im Korpus:
- **B 1000 mm:** B 702 x T 391 x H 415 mm
- Fach im Korpus:
- **B 1600 mm:** B 1302 x T 391 x H 415 mm
- Mit Rollen



366-2515



366-2510



B 1000 mm, Farbe Walnuss



B 1600 mm, Farbe Walnuss

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
B 1000 mm, Walnuss	366-2515	4017337068500
B 1600 mm, Walnuss	366-2510	4017337068494

B 1000 mm B 1000 x T 880 x H 850 mm ohne Granitplatte: B 900 x T 800 x H 820 mm	110 kg
B 1600 mm B 1600 x T 880 x H 850 mm ohne Granitplatte: B 1500 x T 800 x H 820 mm	140 kg



Neutrales Element

Modell B 1000 mm / B 1600 mm - Oak

- 17 cm starke Granitplatte
- Farbe: Eiche mit schwarzer Granitplatte
- Stellfläche für Teller
- Fach im Korpus:
- **B 1000 mm:** B 702 x T 391 x H 415 mm
- Fach im Korpus:
- **B 1600 mm:** B 1302 x T 391 x H 415 mm
- Mit Rollen



366-2505



366-2500



B 1000 mm, Farbe Oak



B 1600 mm, Farbe Oak

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
B 1000 mm, Oak	366-2505	4017337068487
B 1600 mm, Oak	366-2500	4017337068470

B 1000 mm B 1000 x T 880 x H 850 mm ohne Granitplatte: B 900 x T 800 x H 820 mm	110 kg
B 1600 mm B 1600 x T 880 x H 850 mm ohne Granitplatte: B 1500 x T 800 x H 820 mm	140 kg





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

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



GN 350 TN

Gewerbekühlschrank - 1/1 GN

Modell GN 350 TN

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



323-1019



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 350 TN	323-1019	4017337324279
230 V - 50 Hz - 0,460 kW	-2 / +8	GN 1/1 131
Innen: B 364 x T 580 x H 1390 mm Außen: B 484 x T 735 x H 2010 mm	B 335 x T 530 mm	301



Gewerbekühlschrank - 2/1 GN

Modell TORE GN 700 TN



323-1020

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TORE GN 700 TN	323-1020	4017337323043
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	-2 / +8	140
Innen: B 604 x T 680 x H 1397 mm Außen: B 740 x T 830 x H 2010 mm	685	GN 2/1
B 540 x T 630 mm		



TORE GN 700 TN



Gewerbekühlschrank - 2/1 GN

Modell GN 700 TN PRO



323-1420

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 430, (Innenraum) Edelstahl AISI 304
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar, mit praktischer Magnetdichtung
- Türanschlag wechselbar
- 3 höhenverstellbare Roste, Traglast je Rost: bis ca. 25 kg verteilt
- Rosteinstellung bis 80 mm minimaler Abstand möglich
- Feste Rost-Einschubmöglichkeiten durch Seitenwand-Stanzung
- 1 Bodenrost (B 510 x T 605 mm) für die optimale, energiereduzierende Luftzirkulation
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 100 mm
- Umluftkühlung mit hocheffizientem Ventilator und optimaler Luftführung
- Automatisches Lüfterabschaltssystem bei Türöffnung
- Automatische Abtauung und automatische Verdunstung von Kondenswasser
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 4 höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5

Hochleistungsgerät!



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 700 TN PRO	323-1420	4017337068036
230 V / 50 Hz / 0,070 kW	-2 / +8	130
Innen: B 533 x T 700 x H 1501 mm Außen: B 740 x T 875 x H 2090 mm	560	GN 2/1
3 x B 530 x T 650 mm / 1 x B 510 x T 605 mm		



GN 700 TN PRO



Gewerbekühlschrank, 2-türig - 2/1 GN

Modell TORE GN 1400 TN



323-1025



TORE GN 1400 TN

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TORE GN 1400 TN	323-1025	4017337323050
230 V - 50 Hz - 0,700 kW	-2 / +8	239
Innen: B 1344 x T 680 x H 1397 mm Außen: B 1480 x T 830 x H 2010 mm	1476	GN 2/1
B 540 x T 630 mm		



Gewerbekühlschrank, 2-türig - 2/1 GN

Modell GN 1410 TN PRO



323-1425



GN 1410 TN PRO

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 430, (Innenraum) Edelstahl AISI 304
- 2 Türen, selbstschließend, abschließbar, mit praktischer Magnetsichtung
- 6 höhenverstellbare Roste
- Traglast je Rost: verteilt bis ca. 25 kg
- Rosteinstellung: Bis 80 mm Abstand möglich
- Verschiedene Einschubmöglichkeiten für die Roste durch Einkerbungen in der Seitenwand
- 2 Bodenroste für die optimale, energiereduzierende Luftzirkulation
- 4 höhenverstellbare Füße
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 90 mm
- Umluftkühlung mit hocheffizientem Ventilator und optimaler Luftführung
- Automatisches Lüfterabschaltssystem bei Türöffnung
- Automatische Abtauung und automatische Verdunstung von Kondenswasser
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5

Hochleistungsgerät!



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 1410 TN PRO	323-1425	4017337068043
230 V - 50 Hz - 0,130 kW	-2 / +8	210
Innen: B 1240 x T 700 x H 1501 mm Außen: B 1420 x T 875 x H 2090 mm	1300	GN 2/1
6 x B 530 x T 650 mm / 2 x B 538 x T 630 mm		



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



323-3104

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



GN 1200 TNG



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

Gewerbekühlschrank - Kühl-Gefrierkombination Modell GN 60 DTV



323-1220

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



GN 60 DTV



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

Gewerbekühlschrank - Kühl-Gefrierkombination Modell GN 120 DTV



323-1225

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



GN 120 DTV



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



GN 600 TNG



Gewerbekühlschrank mit Glastür - 2/1 GN Modell GN 600 TNG



323-3102

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- Tür selbstschließend, Doppelverglasung
- LED-Innenbeleuchtung
- 3 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



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



B 800 TN



Bäckerei-Kühlschrank Modell B 800 TN



323-3106

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- Tür selbstschließend, abschließbar
- Mit 10 Laufleisten
- Für B 600 x T 800 mm (bzw. 2 x B 600 x T 400 mm) Roste
- Innenbeleuchtung
- Beheizter Türrahmen um Kondenswasser zu verhindern
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 65 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A++ bis G) bei Klimaklasse 5

Hochleistungsgerät!



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
B 800 TN	323-3106	4017337036592
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	+2 / +8	161 kg
Innen: B 624 x T 861,5 x H 1410 mm Außen: B 740 x T 990 x H 2010 mm	852 Ltr	



GN 600 TNF



Fischkühlschrank mit Umluftventilator Modell GN 600 TNF



323-4055

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl, (Behälter) Kunststoff
- Tür selbstschließend, abschließbar, Türanschlag wechselbar
- Inkl. 7 Behälter, B 600 x T 400 mm
- Digital Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Statische Kühlung mit Ventilatorunterstützung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A++ bis G) bei Klimaklasse 5

Hochleistungsgerät!



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 600 TNF	323-4055	4017337323708
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	-2 / +8	152 kg
B 680 x T 845 x H 2010 mm	537 Ltr	

Kühlschrank - Edelstahl

Modell ARV 430 CS A PO



486-2520

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Innenraum) Kunststoff, weiß
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar
- 4 höhenverstellbare, kunststoffbeschichtete Roste
- Digitale Temperaturkontrolle
- Polyurethan-Isolierung auf Wasserbasis, 50 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen + 2 verstellbare Füße (H 25 mm)
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 430 CS A PO	486-2520	4017337 067411
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	+1 / +8	87
Innen: B 477 x T 470 x H 1590 mm Außen: B 590 x T 600/645 x H 1860 mm	4 x B 495 x T 428 mm	386/308



ARV 430 CS A PO



Kühlschrank - weiß

Modell ARV 430 CS PO



486-2530

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar
- 4 höhenverstellbare, kunststoffbeschichtete Roste
- Digitale Temperaturkontrolle
- Polyurethan-Isolierung auf Wasserbasis, 50 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen + 2 verstellbare Füße (H 25 mm)
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 430 CS PO	486-2530	4017337067435
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	+1 / +8	80
Innen: B 477 x T 470 x H 1590 mm Außen: B 590 x T 600/645 x H 1860 mm	4 x B 495 x T 428 mm	386/308



ARV 430 CS PO



Kühlschrank mit Glastür

Modell ARV 430 CS A PV



486-2525

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Innenraum) Kunststoff, weiß; Glastür
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar
- 4 höhenverstellbare, kunststoffbeschichtete Roste
- LED-Innenbeleuchtung (1x 14,4 W), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Polyurethan-Isolierung auf Wasserbasis, 50 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen + 2 verstellbare Füße (H 25 mm)
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 430 CS A PV	486-2525	4017337067428
230 V - 50 Hz - 0,170 kW	+1 / +8	98
Innen: B 477 x T 470 x H 1590 mm Außen: B 590 x T 600/645 x H 1860 mm	4 x B 495 x T 428 mm	386/308



ARV 430 CS A PV



Kühlung / Präsentation

Kühlschränke / Glastürkühlschränke



ARV 430 CS PV

Kühlschrank, Glastür - weiß

Modell ARV 430 CS PV



486-2535

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; Glastür; (Türrahmen) Kunststoff, weiß
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar
- 4 höhenverstellbare, kunststoffbeschichtete Roste
- LED-Innenbeleuchtung (1x 14,4 W), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Polyurethan-Isolierung auf Wasserbasis, 50 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen + 2 verstellbare Füße (H 25 mm)
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARV 430 CS PV	486-2535	4017337067497
230 V - 50 Hz - 0,170 kW	+1 / +8	95 kg
Innen: B 477 x T 470 x H 1590 mm Außen: B 590 x T 600/645 x H 1860 mm	4 x B 495 x T 428 mm	386/308 Ltr



MM5 A PO

Kühlschrank - Edelstahl

Modell MM5 A PO



486-4010

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 A PO	486-4010	4017337058631
230 V - 50 Hz - 0,220 kW	+1 / +8	525/455 Ltr
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	B 650 x T 530 mm	97 kg
		GN 2/1



MM5 PO

Kühlschrank - weiß

Modell MM5 PO



486-4030

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß (innen) Kunststoff, weiß
- Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 PO	486-4030	4017337058679
230 V - 50 Hz - 0,220 kW	+1 / +8	525/455 Ltr
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	B 650 x T 530 mm	90 kg
		GN 2/1



Kühlschrank, Glastür - Edelstahl Modell MM5 A PV



486-4015

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß; Glastür
- Tür selbstschließend
- 4 höhenverstellbare Roste
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 A PV	486-4015	4017337058648
230 V - 50 Hz - 0,220 kW	+1 / +8	525/455 108
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	4 x B 650 x T 530 mm	GN 2/1



MM5 A PV



Kühlschrank, Glastür - weiß Modell MM5 PV



486-4035

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß; Glastür
- Tür selbstschließend
- 4 höhenverstellbare Roste
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 PV	486-4035	4017337058686
230 V - 50 Hz - 0,240 kW	+1 / +8	525/455 104
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	B 650 x T 530 mm	GN 2/1



MM5 PV



Kühlung / Präsentation

Kühlschränke / Glastürkühlschränke

Mit DIXELL Thermostat



HK 200 V2

JETZT MIT MEHR STAURaum



Lagerkühlschrank - weiß Modell HK 200 V2



323-2012

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



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200 V2	323-2012	4017337323906
230 V - 50 Hz - 0,120 kW	-2 / +8	58
B 600 x T 585 x H 855 mm	2 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm	129/66

Mit DIXELL Thermostat



HK 400 V2

JETZT MIT MEHR STAURaum



Lagerkühlschrank - weiß Modell HK 400 V2



323-2015

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



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 400 V2	323-2015	4017337323913
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	94
B 600 x T 585 x H 1855 mm	3 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm	361/239

Mit DIXELL Thermostat



HK 600 V2

JETZT MIT MEHR STAURaum



Lagerkühlschrank - weiß Modell HK 600 V2



323-2020

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



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 V2	323-2020	4017337323500
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	120
B 777 x T 695 x H 1895 mm	3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm	620/443
		GN 2/1

Kühlschrank - weiß Modell HK 200 PRO



323-2212

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Tür abschließbar, Türanschlag wechselbar
- Neu konzipierte Luftführung; besserer Luftkreislauf / gleichmäßigere Temperatur
- Automatisches Lüfterabschaltsystem zur Verringerung von Kälteverlust und Energieverbrauch
- 3 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200 PRO	323-2212	4017337070992
230 V - 50 Hz - 0,07 kW	-2 / +8	54
Innen: B 510 x T 485 x H 620 mm Außen: B 600 x T 615 x H 855 mm	2 x B 502 x T 440 mm 1 x B 502 x T 211 mm	129/66



HK 200 PRO



Kühlschrank - weiß Modell HK 400 PRO



323-2215

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Tür abschließbar, Türanschlag wechselbar
- Neu konzipierte Luftführung; besserer Luftkreislauf / gleichmäßigere Temperatur
- Automatisches Lüfterabschaltsystem zur Verringerung von Kälteverlust und Energieverbrauch
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 400 PRO	323-2215	4017337071005
230 V - 50 Hz - 0,08 kW	-2 / +8	82
Innen: B 510 x T 485 x H 1620 mm Außen: B 600 x T 635 x H 1855 mm	3 x B 502 x T 440 mm 1 x B 502 x T 211 mm	361/239



HK 400 PRO



Kühlschrank - weiß Modell HK 600 PRO



323-2220

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Tür abschließbar, Türanschlag wechselbar
- Neu konzipierte Luftführung bietet einen besseren Luftkreislauf für eine gleichmäßigere Temperatur
- Automatisches Lüfterabschaltsystem zur Verringerung von Kälteverlust und Energieverbrauch
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)

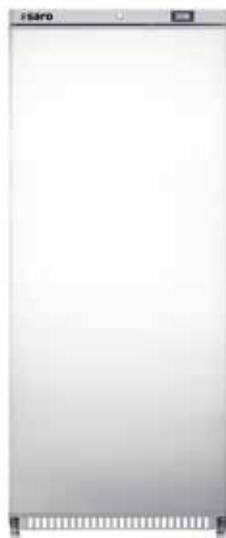


Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 PRO	323-2220	4017337071012
230 V - 50 Hz - 0,095 kW	-2 / +8	107
Innen: B 657 x T 580 x H 1660 mm Außen: B 777 x T 745 x H 1895 mm	3 x B 652 x T 530 mm 1 x B 652 x T 330 mm	620/428



HK 600 PRO





HK 601



Kühlschrank - weiß

Modell HK 601



456-3000

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß (HIPS)
- 4 Roste + 1 Bodenrost, höhenverstellbar
- Türanschlag wechselbar, selbstschließend, abschließbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 2 Füße vorne (nivellierbar) + 2 Rollen hinten
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 601	456-3000	4017337071661
230 V / 50 Hz / 0,140 kW	0 / +8	94
Innen: B 675 x T 573 x H 1644 mm Außen: B 775 x T 774 x H 1900 mm	4 x B 668 x T 525 mm 1 x B 668 x T 210 mm	562/473



HK 601 S/S



Kühlschrank - Edelstahl

Modell HK 601 S/S



456-3005

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß (HIPS)
- 4 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost
- Türanschlag wechselbar, selbstschließend, abschließbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung mit Ventilatorunterstützung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 2 Füße vorne (nivellierbar) + 2 Rollen hinten
- Kältemittel R600a
- Energieeffizienzklasse C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 601 S/S	456-3005	4017337072163
230 V / 50 Hz / 0,140 kW	0 / +8	104
Innen: B 675 x T 573 x H 1644 mm Außen: B 775 x T 774 x H 1900 mm	4 x B 668 x T 525 mm 1 x B 668 x T 210 mm	562/473



HK 200 S/S PRO



Kühlschrank - Edelstahl

Modell HK 200 S/S PRO



323-4300

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Tür abschließbar, Türanschlag wechselbar
- Neu konzipierte Luftführung bietet einen besseren Luftkreislauf für eine gleichmäßigere Temperatur
- Automatisches Lüfterabschaltsystem zur Verringerung des Kälteverlusts und des Energieverbrauchs
- 3 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200 S/S PRO	323-4300	4017337071029
230 V - 50 Hz - 0,070 kW	-2 / +8	54
Innen: B 510 x T 485 x H 620 mm Außen: B 600 x T 615 x H 855 mm	2 x B 503 x T 415 mm 1 x B 503 x T 225 mm	129/66

Lagerkühlschrank - Edelstahl
Modell HK 200 S/S V2



323-4000

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

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200 S/S V2	323-4000	4017337323616
230 V - 50 Hz - 0,120 kW	-2 / +8	57
B 600 x T 585 x H 855 mm	129/66	
2 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		

Mit DIXELL Thermostat



JETZT MIT MEHR STAURAUM

HK 200 S/S V2



Lagerkühlschrank - Edelstahl
Modell HK 400 S/S V2



323-4005

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

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 400 S/S V2	323-4005	4017337323623
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	90
B 600 x T 585 x H 1855 mm	361/239	
3 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		

Mit DIXELL Thermostat



JETZT MIT MEHR STAURAUM

HK 400 S/S V2



Lagerkühlschrank - Edelstahl
Modell HK 600 S/S V2



323-4010

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

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 S/S V2	323-4010	4017337323630
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	132
B 777 x T 695 x H 1895 mm	620/443	GN 2/1
3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm		

Mit DIXELL Thermostat



JETZT MIT MEHR STAURAUM

HK 600 S/S V2



Kühlung / Präsentation

Kühlschränke / Glastürkühlschränke

Mit DIXELL Thermostat



HK 200 B V2

JETZT MIT MEHR STAURaum



Lagerkühlschrank - schwarz Modell HK 200 B V2



323-2112

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

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200 B V2	323-2112	4017337055586
230 V - 50 Hz - 0,12 kW	-2 / +8	58 kg
B 600 x T 585 x H 855 mm	2 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm	129/66 Ltr

Mit DIXELL Thermostat



HK 400 B V2

JETZT MIT MEHR STAURaum



Lagerkühlschrank - schwarz Modell HK 400 B V2



323-2115

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

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 400 B V2	323-2115	4017337055593
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	94 kg
B 600 x T 585 x H 1855 mm	361/239 Ltr	
3 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		

Mit DIXELL Thermostat



HK 600 B V2

JETZT MIT MEHR STAURaum



Lagerkühlschrank - schwarz Modell HK 600 B V2



323-2120

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

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 B V2	323-2120	4017337055609
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	-2 / +8	132 kg
B 777 x T 695 x H 1895 mm	620/443 Ltr	GN 2/1
3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm		

Kühlschrank - Edelstahl Modell HK 400 S/S PRO



323-4305

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Tür abschließbar, Türanschlag wechselbar
- Neu konzipierte Luftführung bietet einen besseren Luftkreislauf für eine gleichmäßigere Temperatur
- Automatisches Lüfterabschaltssystem zur Verringerung von Kälteverlust und Energieverbrauch
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 400 S/S PRO	323-4305	4017337071036
230 V - 50 Hz - 0,080 kW	-2 / +8	82
Innen: B 510 x T 485 x H 1620 mm Außen: B 600 x T 635 x H 1855 mm	3 x B 503 x T 415 mm 1 x B 503 x T 225 mm	361/239



HK 400 S/S PRO

Kühlschrank - Edelstahl Modell HK 600 S/S PRO



323-4310

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Tür abschließbar, Türanschlag wechselbar
- Neu konzipierte Luftführung bietet einen besseren Luftkreislauf für eine gleichmäßigere Temperatur
- Automatisches Lüfterabschaltssystem zur Verringerung von Kälteverlust und Energieverbrauch
- 4 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 S/S PRO	323-4310	4017337071043
230 V - 50 Hz - 0,095 kW	-2 / +8	107
Innen: B 675 x T 580 x H 1660 mm Außen: B 777 x T 745 x H 1895 mm	3 x B 652 x T 530 mm 1 x B 652 x T 330 mm	620/428



HK 600 S/S PRO

Kühlschrank - Edelstahl Modell HK 600I S/S



323-4410

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 3 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost
- Tür abschließbar, Türanschlag wechselbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung 60 mm
- Kühlungsart: Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 2 Füße, 2 Rollen
- Kältemittel R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600I S/S	323-4410	4017337071760
230 V / 50 Hz / 0,120 kW	0 / +8	97
Innen: B 657 x T 580 x H 1660 mm Außen: B 777 x T 745 x H 1895 mm	3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm	620/442



HK 600I S/S

Mit DIXELL Thermostat



HK 200 GD V2

Lagerkühlschrank mit Glastür - weiß

Modell HK 200 GD V2

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



323-4030

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 200 GD V2	323-4030	4017337323678
230 V - 50 Hz - 0,12 kW	+2 / +8	66 kg
B 600 x T 585 x H 855 mm	129 Ltr	
2 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		

Mit DIXELL Thermostat



HK 400 GD V2

Lagerkühlschrank mit Glastür - weiß

Modell HK 400 GD V2

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



323-4035

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 400 GD V2	323-4035	4017337323685
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	+2 / +8	105 kg
B 600 x T 585 x H 1855 mm	361 Ltr	
3 x B 505 x T 415 mm 1 x B 505 x T 225 mm		

Mit DIXELL Thermostat



HK 600 GD V2



Lagerkühlschrank mit Glastür - weiß

Modell HK 600 GD V2

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



323-2030

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HK 600 GD V2	323-2030	4017337323524
230 V - 50 Hz - 0,185 kW	+2 / +8	148 kg
B 777 x T 695 x H 1895 mm	620 Ltr	GN 2/1
3 x B 654 x T 525 mm 1 x B 654 x T 330 mm		

Flaschenkühltruhe mit Schiebedeckel

Modell FKT 935

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



323-3126



FKT 935



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FKT 935	323-3126	4017337 036950
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	+2 / +10	100
Innen: B 824 x T 583 x H 725 mm Außen: B 935 x T 687 x H 888 mm	279	

Milchkühler mit Glastür

Modell PAROS

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (innen) ABS, weiß
- Beistellgerät für Kaffeeautomaten zur kontinuierlichen Milchkühlung Glastür abschließbar
- Nutzvolumen von 8,5 L oder geeignet für 4,5 L Milchcontainer
- An 2 Seiten Schlauchdurchführungsöffnungen zur Standauswahl
- LED-Innenbeleuchtung, oben, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle, Bediendisplay oben am Gehäuse
- Umluftkühlsystem mit DC-Lüfter innen für Luftzirkulation
- Separater Kondensatorlüfter (DC, im Sockel) zur Wärmeableitung für bessere Energieeffizienz
- Automatische Abtauung • 4 schwarze, justierbare Füße
- Kältemittel: R600a



325-21701



PAROS



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PAROS	325-21701	4017337069415
230 V - 50 Hz - 0,063 kW	0 / +4	16
Innen: B 160 x T 190 x H 280 mm Außen: B 220 x T 450 x H 455 mm	9/8,5	

Milchkühler mit geschwärtzter Glastür

Modell DELOS

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, schwarz; (Tür) geschäumt, schwarz mit Glasfront; (innen) ABS, weiß
- Beistellgerät für Kaffeeautomaten zur kontinuierlichen Milchkühlung
- Tür mit Touchscreen und Temperaturanzeige, abschließbar
- Nutzvolumen von 6,5 L oder geeignet für 3,8 L Milchcontainer
- An 2 Seiten Schlauchdurchführungsöffnungen zur Standauswahl
- Mit Milchstand- und Milchtemperatursensor
- Digitale Temperaturkontrolle, Bediendisplay oben am Gehäuse
- Umluftkühlsystem mit DC-Lüfter innen für Luftzirkulation
- Separater Kondensatorlüfter (DC, im Sockel) zur Wärmeableitung für bessere Energieeffizienz
- Automatische Abtauung
- 4 schwarze, justierbare Füße + 4 zusätzliche Tauschfüße mit H 45 mm
- Kältemittel: R600a



325-21751



DELOS



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DELOS	325-21751	4017337069422
230 V - 50 Hz - 0,039 kW	0 / +4	14,5
Innen: B 150 x T 153 x H 286 mm Außen: B 220 x T 385 x H 430 mm	6,6/6,5	



KEA



Milchkühler mit geschwärzter Glastür

Modell KEA

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (Tür) geschäumt, schwarz mit Glasfront; (innen) ABS, weiß
- Beistellgerät für Kaffeeautomaten zur kontinuierlichen Milchkühlung
- Tür mit Touchscreen und Temperaturanzeige, abschließbar
- Nutzvolumen von 14 L oder geeignet für 4,5 L Milchcontainer
- An 2 Seiten Schlauchdurchführungsöffnungen zur Standauswahl
- Mit Milchstand- und Milchtemperatursensor
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlsystem mit DC-Lüfter innen für Luftzirkulation
- Separater Kondensatorlüfter (DC, im Sockel) zur Wärmeableitung für bessere Energieeffizienz
- Automatische Abtauung
- 4 schwarze, justierbare Füße
- Kältemittel: R600a



325-2177

*Optional erhältlich:
4,5 L Milchcontainer (325-2179)*

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KEA	325-2177	4017337069439
230 V - 50 Hz - 0,039 kW	0 / 48	18 kg
Innen: B 180 x T 218 x H 360 mm Außen: B 240 x T 450 x H 475 mm		17/14 Ltr



MB 30 U



Minibar

Modell MB 30 U

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz;
- (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Tür abschließbar
- Türanschlag wechselbar
- 1 höhenverstellbares Rost
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperatureinstellung
- Absorptionskühlung: extrem geräuscharm (Klasse A)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: Ammoniak (R717)
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



456-10001



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MB 30 U	456-10001	4017337069217
230 V - 50 Hz - 0,050 kW	0 / +10	19,5 kg
Innen: B 312 x T 225 x H 395 mm Außen: B 402 x T 440 x H 500 mm	B 322 x T 125 mm	28/25 Ltr



MB 40 U



Minibar

Modell MB 40 U

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



456-10051



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MB 40 U	456-10051	4017337069224
230 V - 50 Hz - 0,050 kW	0 / +10	21 kg
Innen: B 312 x T 250 x H 455 mm Außen: B 402 x T 465 x H 560 mm	2 x B 322 x T 125 mm 1 x B 322 x T 145 mm	36/31 Ltr

Minibar

Modell MB 50 U

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



456-10071



MB 50 U



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MB 50 U	456-10071	4017337071753
230 V - 50 Hz - 0,050 kW	0 / +10 °C	24,5 kg
Innen: B 312 x T 250 x H 565 mm Außen: B 402 x T 465 x H 670 mm	2 x B 323 x T 145 mm 1 x B 322 x T 125 mm	44/40 Ltr

Minibar mit Glastür

Modell MB 30 UG

- Material: (Gehäuse) Stahl, pulverbeschichtet, schwarz, (Innenraum) Kunststoff, weiß (Rost) Kunststoff, hellblau
- Tür 3fach verglast, doppelt beschichtet, abschließbar
- Türanschlag wechselbar
- 1 höhenverstellbares Rost
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperatureinstellung
- Absorptionskühlung: extrem geräuscharm (Klasse A)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: Ammoniak (R717)
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



456-10101



MB 30 UG



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MB 30 UG	456-10101	4017337071739
230 V - 50 Hz - 0,050 kW	+5 / +14 °C	22 kg
Innen: B 312 x T 225 x H 395 mm Außen: B 402 x T 428 x H 500 mm	1 x B 323 x T 145 mm	28/26 Ltr

Minibar mit Glastür

Modell MB 40 UG

- Material: (Gehäuse) Stahl, pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, weiß, (Rost) Kunststoff, hellblau
- Tür 3fach verglast, doppelt beschichtet, abschließbar
- Türanschlag wechselbar
- 2 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperatureinstellung
- Absorptionskühlung: extrem geräuscharm (Klasse A)
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: Ammoniak (R717)
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



456-10151



MB 40 UG



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MB 40 UG	456-10151	4017337071746
230 V - 50 Hz - 0,050 kW	+5 / +14 °C	23,5 kg
Innen: B 312 x T 250 x H 455 mm Außen: B 402 x T 453 x H 560 mm	2 x B 323 x T 145 mm 1 x B 325 x T 205 mm	33/36 Ltr



DK 90



Getränkekühlschrank - schwarz Modell DK 90



325-2180

- Material: (Gehäuse) PCM-beschichtet schwarz, (Innenraum, Türrahmen) Kunststoff, schwarz
- Tür schwarz doppelverglast, abschließbar
- 4 höhenverstellbare, schwarze Roste
- LED-Deckenbeleuchtung, separat schaltbar
- Analoge Temperaturregelung
- Isolation: 37 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Füße für Nivellierung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DK 90	325-2180	4017337068326
230 V - 50 Hz - 0,070kW	0 / +10 °C	30 kg
Innen: B 380 x T 390 x H 735 mm Außen: B 470 x T 498 x H 827 mm	3 x B 323,5 x T 350 mm 1 x B 393,5 x T 229 mm	88/98 Ltr

Kühlschrank mit Glastür - schmal Modell SK 301



323-3150

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SK 301	323-3150	4017337037049
230 V - 50 Hz - 0,210 kW	+2 / +8 °C	85 kg
Innen: B 368 x T 580 x H 1755 mm Außen: B 448 x T 680 x H 1900 mm	B 346 x T 479 mm	301 Ltr



SK 301



Getränkekühlschrank mit Glastür Modell GTK 230



437-1000

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 230	437-1000	4017337437009
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	+0 / +10 °C	59 kg
B 530 x T 635 x H 1442 mm	B 440 x T 380 mm	230 Ltr



GTK 230



Getränkeshrank mit Glastür Modell GTK 310

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



437-1009



GTK 310



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 310	437-1009	4017337044412
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	0 / +10	71
B 620 x T 635 x H 1562 mm	B 530 x T 380 mm	310

Getränkeshrank mit Glastür - schwarz Modell GTK 360

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



213-7800



GTK 360



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 360	437-1012	4017337037391
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	+0 / +10	79
B 620 x T 635 x H 1732 mm	B 530 x T 380 mm	360

Edelstahltransportwagen für GTK 360

- Material: Edelstahl
- Transportwagen für Getränkeshrank GTK 360
- Lieferung: Flat-Pack-Karton
- 4 Rollen, 2 feststellbar



437-1012

Edelstahl-
Transportwagen



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Transportwagen	213-7800	4017337037636
B 690 x T 690 x H 1960 mm	22	



DK 134 PRO ROUND

Getränkekühlschrank schmal - schwarz

Modell DK 134 PRO ROUND

- Material: (Gehäuse) pulverbeschichteter Stahl, schwarz, (Innenraum) PCM beschichtet, schwarz, (Türrahmen) Kunststoff, schwarz
- Glastür mit Griffschale, doppelt verglast, selbstschließend, abschließbar
- LED-Beleuchtung: 2 x LED (4,8 Watt), separat schaltbar
- 6 Roste, schwarz, höhenverstellbar, mit Preisschildern
- Analoge Temperaturregelung / Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Separater Kondensatorventilator (im Boden), zur Wärmeableitung für eine bessere Energieeffizienz
- Automatische Abtauung
- 4 verstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



325-2255



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DK 134 PRO ROUND	325-2255	4017337071654
230 V - 50 Hz - 0,115 kW	+2 / +8	77
Innen: B 325 x T 343 x H 1405 mm Außen: B 403 x T 439 x H 1790 mm	6 x B 308 x T 273 mm	150/130



GTK 370

Kühlschrank mit Glastür + Werbetafel

Modell GTK 370

- Material: (Gehäuse, Frontblende) Stahl einbrennlack., weiß bzw. schwarz; (Innenraum) Alum. weiß lackiert; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Mit Werbetafel - weißes, neutrales Display installiert
- Tür selbstschließend, doppelverglast
- 4 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung + LED-Beleuchtung Werbetafel, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- 4 Räder, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis F)



453-1004



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 370	453-1004	4017337067015
230 V - 50 Hz - 0,268 kW	+1 / +10	78
Innen: B 520 x T 480 x H 1497,5 mm Außen: B 610 x T 610 x H 1973 mm	4 x B 500 x T 378 mm	335/370



Getränkekühlschrank mit Werbetafel - schmal Modell DK 134 PRO



325-2250

- Material: (Gehäuse und Innenraum) PCM beschichtet schwarz, (Türrahmen) Kunststoff schwarz
- Mit neutraler Werbetafel und 1 Glastür mit Griffmulde
- Tür doppelverglast, selbstschließend, abschließbar
- LED-Beleuchtung: Canopy (2,4 Watt), innen (0,4 Watt) und 2x an der Tür (4,8 Watt), separat schaltbar
- 6 höhenverstellbare, schwarze Roste mit Preisleisten
- Analoge Temperaturregelung • Automatische Abtauung
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Separater Kondensatorlüfter (im Boden) für bessere Energieeffizienz
- 4 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



DK 134 PRO



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DK 134 PRO	325-2250	4017337068555
230 V - 50 Hz - 0,115 kW	+2 / +8 °C	77 kg
Innen: B 325 x T 343 x H 1405 mm Außen: B 403 x T 439 x H 1900 mm	6 x B 308 x T 273 mm	150/130 Ltr

Kühlschrank mit Glasschiebetüren + Werbetafel Modell GTK 700 SD



453-10075

- Material: (Gehäuse, Frontblende) Stahl einbrennlack., weiß bzw. schwarz; (Innenraum) Alum. weiß lackiert; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Mit Werbetafel - weißes, neutrales Display installiert
- 2 Glas-Schiebetüren, doppelverglast mit 1x Low-E-Beschichtung
- 8 höhenverstellbare Roste
- 3x LED-Innenbeleuchtung + LED-Beleuchtung Werbetafel, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- 4 Räder, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



GTK 700 SD



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 700 SD	453-10075	4017337067022
230 V - 50 Hz - 0,450 kW	+1 / +10 °C	127 kg
Innen: B 1030 x T 457,5 x H 1497,5 mm Außen: B 1120 x T 610 x H 1973 mm	8 x B 500 x T 378 mm	706/643 Ltr



GTK 1065



Kühlschrank mit 3 Glastüren + Werbetafel

Modell GTK 1065



- Material: (Gehäuse, Frontblende) Stahl einbrennlack., weiß bzw. schwarz; (Innenraum) Aluminium weiß lackiert; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz 453-1019
- Mit Werbetafel - weißes, neutrales Display installiert
- 3 Türen selbstschließend, doppelverglast
- 12 höhenverstellbare Roste
- 4 x LED-Innenbeleuchtung + LED-Beleuchtung Werbetafel, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- 8 Räder, 4 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 1065	453-1019	4017337067039
230 V - 50 Hz - 0,555 kW	+1 / +10 °C	180 kg
Innen: B 1510 x T 480 x H 1497,5 mm Außen: B 1600 x T 610 x H 1973 mm	4 x B 521 x T 378 8 x B 466 x T 378 mm	1065/975 Ltr



GTK 600 PRO



Kühlschrank mit Glastür

Modell GTK 600 PRO



- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum, Frontblende) Aluminium schwarz lackiert; (Glastürrahmen) Aluminium kunststoffbeschichtet, schwarz; (Türgriff) Aluminium
- Tür selbstschließend, doppelverglast
- 4 höhenverstellbare Roste (verstärkt) mit Preisleisten
- 2x LED-Innenbeleuchtung (vertikal), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- 4 Räder
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 600 PRO	453-1115	4017337067152
230 V - 50 Hz - 0,323 kW	+1 / +10 °C	141,5 kg
Innen: B 660 x T 595 x H 1568 mm Außen: B 750 x T 710/740 x H 2003 mm	5 x B 637 x T 480 mm	614/495 Ltr



GTK 1000 PRO



Kühlschrank mit 2 Glastüren

Modell GTK 1000 PRO



- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum, Frontblende) Aluminium schwarz lackiert; (Glastürrahmen) Aluminium kunststoffbeschichtet, schwarz; (Türgriff) Aluminium
- 2 Türen selbstschließend, doppelverglast
- 10 höhenverstellbare Roste (verstärkt) mit Preisleisten
- 2 x LED-Innenbeleuchtung (vertikal), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- 4 Räder
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 1000 PRO	453-1117	4017337067169
230 V - 50 Hz - 0,460 kW	+1 / +10 °C	197 kg
Innen: B 1163 x T 595 x H 1568 mm Außen: B 1253 x T 710/740 x H 2003 mm	10 x B 566 x T 480 mm	1081/809 Ltr

Kühlschrank mit 3 Glastüren Modell *GTK 1530 PRO*



453-1120



- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz;
(Innenraum, Frontblende) Aluminium weiß bzw. schwarz lackiert;
(Glastürrahmen) Aluminium kunststoffbeschichtet, schwarz;
(Türgriff) Aluminium
- 3 Türen selbstschließend, doppelverglast
- 15 höhenverstellbare Roste (verstärkt) mit Preisleisten
- 3x LED-Innenbeleuchtung (vertikal), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- 8 Walzen (360° drehbar)
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



GTK 1530 PRO

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 1530 PRO	453-1120	4017337067176
230 V - 50 Hz - 0,700 kW	+1 / +10 °C	235 kg
Innen: B 1790 x T 595 x H 1568 mm Außen: B 1880 x T 710/740 x H 2003 mm	5 x B 624 x T 480 mm 10 x B 566 x T 480 mm	1664/1246 Ltr



Kühlschrank mit 3 Glastüren Modell *GTK 1530 S PRO*



453-11201



- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz;
(Innenraum, Frontblende) Aluminium schwarz lackiert;
(Glastürrahmen) Aluminium kunststoffbeschichtet, schwarz;
(Türgriff) Aluminium
- 3 Türen selbstschließend, doppelverglast
- 15 höhenverstellbare Roste (verstärkt) mit Preisleisten
- 3x LED-Innenbeleuchtung (vertikal), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- 8 Walzen (360° drehbar)
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



GTK 1530 S PRO

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 1530 S PRO	453-11201	4017337067183
230 V - 50 Hz - 0,700 kW	+1 / +10 °C	235 kg
Innen: B 1790 x T 595 x H 1568 mm Außen: B 1880 x T 710/740 x H 2003 mm	5 x B 624 x T 480 mm 10 x B 566 x T 480 mm	1664/1246 Ltr





GTK 382



Getränkekühlschrank mit Werbetafel

Modell GTK 382



437-1013

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Mit Werbetafel - weißes, neutrales Display installiert (farbiges Display mit Saro-Logo als Austausch inklusive)
- Tür abschließbar, selbstschließend, doppelverglast
- 4 höhenverstellbare Roste
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar
- Analoge Temperaturregelung
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Rollen hinten
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 382	437-1013	4017337044337
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	+0 / +10	84 kg
B 620 x T 630 x H 1935 mm	B 502 x T 420 mm	382 Ltr



GTK 282M



Getränkekühlschrank mit Werbetafel

Modell GTK 282 M



437-1006

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Mit Werbetafel - weißes, neutrales Display installiert (farbiges Display mit Saro-Logo als Austausch inklusive)
- Tür abschließbar, selbstschließend, doppelverglast
- 4 höhenverstellbare Roste
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar
- Analoge Temperaturregelung
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Rollen hinten
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



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



GTK 800



Getränkekühlschrank mit Werbetafel - 2-türig

Modell GTK 800



437-1015

- Material: (Gehäuse) Stahl; einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; (Glastürrahmen) Kunststoff, schwarz
- Mit Werbetafel - weißes, neutrales Display installiert (farbiges Display mit Saro-Logo als Austausch inklusive)
- Tür abschließbar, selbstschließend, doppelverglast
- 8 höhenverstellbare Roste
- LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar
- Digitale Temperaturregelung
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- 4 Rollen (2 feststellbar)
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 800	437-1015	4017337437030
230 V - 50 Hz - 0,560 kW	+0 / +10	164 kg
B 1000 x T 730 x H 2036 mm	B 440 x T 500 mm	800 Ltr

Kühlschrank mit Glastüren - weiß

Modell G 920

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



323-4165



G 920



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 920	323-4165	4017337323821
230 V - 50 Hz - 0,650 kW	+2 / +10	241 kg
Innen: B 1250 x T 580 x H 1270 mm Außen: B 1370 x T 725 x H 2000 mm	B 615 x T 445 mm	1078 Ltr

Kühlschrank mit Glastüren und Werbetafel

Modell GTK 580

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Aluminium weiß lackiert; (Glastürrahmen und Lüftungsblende) Kunststoff, schwarz
- Mit Werbetafel - weißes, neutrales Display installiert
- 2 Türen, selbstschließend, doppelverglast
- 8 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung + LED-Beleuchtung Werbetafel, separat schaltbar
- Analoge Temperaturkontrolle mit Thermometer
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator, Automatische Abtauung
- 4 Rollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



453-1007



GTK 580



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 580	453-1007	4017337049189
230 V - 50 Hz - 0,349 kW	+1 / +10	107 kg
Innen: B 790 x T 480 x H 1497 mm Außen: B 880 x T 610 x H 1973 mm	B 378 x T 377 mm	586 Ltr

Kühlschrank mit Glastüren - weiß

Modell G 885

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß; (Innenraum) Aluminium weiß lackiert; (Glastürrahmen und Lüftungsblende) Kunststoff, weiß
- Mit Werbetafel - weißes, neutrales Display installiert
- 2 Türen, selbstschließend, doppelverglast
- 10 höhenverstellbare Roste
- LED-Innenbeleuchtung + LED-Beleuchtung Werbetafel, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle mit Thermometer
- Isolierung: 45 mm
- Statische Kühlung mit Umluftventilator, Automatische Abtauung
- 4 Rollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



453-10081



G 885



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
G 885	453-10081	4017337054237
230 V - 50 Hz - 0,470 kW	+1 / +10	138 kg
Innen: B 1020 x T 560 x H 1572 mm Außen: B 1110 x T 690 x H 2079 mm	B 497 x T 457 mm	885 Ltr

Kühlung / Präsentation

Minibars / Flaschen- & Weinkühlschränke



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

Weinlagerschrank

Modell WK 40



446-1015



WK40

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, schwarz
- Glastür, abschließbar
- Isolierung: 40 mm
- Digitale Steuerung
- 1 Klimazone
- 5 Holzroste für ca. 40 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung (oben, weiß), separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 40	446-1015	4017337047628
230 V - 50 Hz - 0,110 kW	+5 / +20	40 kg
B 485 x T 600 x H 820 mm	40	118 Ltr



2 - Zonen - Weinlagerschrank

Modell WK 77D



446-1010



WK 77 D

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, schwarz
- Glastür, abschließbar
- Tür mit Low-E-Glas für geringeren Energieverlust
- Mit Inverter-Kompressor, Leistung orientiert sich am erforderlichen Kühlbedarf
- Digitale Steuerung
- Isolierung: 50 mm
- 2 Klimazonen, auch Einstellung von nur einer Zone möglich
- 8 Holzroste für ca. 77 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung (weiß), separat schaltbar
- Doppelte Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 77D	446-1010	4017337047611
230 V - 50 Hz - 0,160 kW	Zone 1: +5 / +12 Zone 2: +12 / +20	52 kg
B 500 x T 595 x H 1280 mm	77	191 Ltr



Weinkühlschrank Modell CV 350 PV



- Material: (Gehäuse, Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz 486-1000
- Tür abschließbar
- 4 verstellbare Holzroste + 1 Bodenrost für ca. 127 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung
- Digitales Thermostat
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 350 PV	486-1000	4017337058310
230 V - 50 Hz - 0,220kW	+5 / +20	103
B 600 x T 700 x H 1500 mm	127	334/244
4 x B 453 x T 543 mm / 1 x 490 x 390 mm		



CV 350 PV



2 - Zonen - Weinkühlschrank Modell CV 350 PV 2T



- Material: (Gehäuse, Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz 486-1005
- Tür abschließbar
- 7 verstellbare Holzroste + 1 Bodenrost für ca. 127 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung
- Digitales Thermostat
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 350 PV 2T	486-1005	4017337058327
230 V - 50 Hz - 0,250 kW	Zone 1: +5 / +12 Zone 2: +12 / +20	108
B 600 x T 700 x H 1500 mm	127	334/225
7 x B 453 x T 543 mm / 1 x 490 x 390 mm		



CV 350 PV 2T



Weinkühlschrank Modell CV 430 PV



- Material: (Gehäuse, Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz 486-1010
- Tür abschließbar
- 5 verstellbare Holzroste für ca. 130 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung
- Digitales Thermostat
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 430 PV	486-1010	4017337058334
230 V - 50 Hz - 0,240 kW	+3 / +20	88
B 600 x T 700 x H 1860 mm	130	386/308
B 494 x T 430 mm		



CV 430 PV





CV 450 PV



Weinkühlschrank

Modell CV 450 PV



486-1015

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz
- Tür abschließbar
- 6 verstellbare Holzroste + 1 Bodenrost für ca. 177 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung
- Digitales Thermostat
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 450 PV	486-1015	4017337058341
230 V - 50 Hz - 0,220 kW	+5 /+20	108
B 600 x T 700 x H 1865 mm	177	465/352
6 x 453 x 543 mm / 1 x 490 x 390 mm		



CV 450 PV 2T



2 - Zonen - Weinkühlschrank

Modell CV 450 PV 2T



486-1020

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz
- Tür abschließbar
- 10 verstellbare Holzroste + 1 Bodenrost für ca. 177 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung
- Digitales Thermostat
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 450 PV 2T	486-1020	4017337058358
230 V - 50 Hz - 0,250 kW	Zone 1: +5 /+20 Zone 2: +5 /+20	121
B 600 x T 700 x H 1865 mm	177	465/352
10 x 453 x 543 mm / 1 x 490 x 390 mm		



WK 162



Weinlagerschrank

Modell WK 162



446-1000

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, schwarz
- Glastür, abschließbar
- Tür mit Low-E-Glas für geringeren Energieverlust
- Mit Inverter-Kompressor, Leistung orientiert sich am erforderlichen Kühlbedarf
- Digitale Steuerung
- Isolierung: 50 mm
- 8 Holzroste für ca. 163 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung (weiß), separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 162	446-1000	4017337037346
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	+5 /+20	97
B 595 x T 710 x H 1720 mm	163	388

Weinkühlschrank

Modell WK 81

- Material: Glastür mit vertikaler Edelstahleinfassung
- Formschöne, leicht gebogene Tür, doppelt gehärtetes Glas
- Mit Inverter-Kompressor, Leistung orientiert sich am erforderlichen Kühlbedarf
- Digitale Steuerung, LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- Isolierung: 45 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- 4 Rollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



330-3750



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 81	330-3750	4017337068821
230 V - 50 Hz - 0,500 kW	+5 / +18	204
B 656 x T 653 x H 1892 mm	81	400
9		



WK 81

Weinkühlschrank

Modell CV 800 CS PV

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Stahl kunststoffbeschichtet, schwarz
- 2 Glastüren, abschließbar
- 4 verstellbare Roste für ca. 280 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung
- Digitales Thermostat
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



486-1025



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CV 800 CS PV	486-1025	4017337058365
230 V - 50 Hz - 0,500 kW	+5 / +20	190
B 1180 x T 645 x H 1980 mm	280	765/585
1050 x 413 mm		



CV 800 CS PV

2 - Zonen - Weinlagerschrank

Modell WK 162 D

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz (Innenraum) Kunststoff, schwarz
- Glastür, abschließbar
- Tür mit Low-E-Glas für geringeren Energieverlust
- Mit Inverter-Kompressor, Leistung orientiert sich am erforderlichen Kühlbedarf
- Digitale Steuerung
- Isolierung: 50 mm
- 2 Klimazonen, auch Einstellung von nur einer Zone möglich
- 7 Holzroste für ca. 154 Standardflaschen
- LED-Beleuchtung (weiß), separat schaltbar
- Doppelte Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: G (Spektrum A bis G)



446-1005



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WK 162 D	446-1005	4017337042296
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	Zone 1: +5 / +12 Zone 2: +12 / +20	99
B 595 x T 710 x H 1720 mm	154	379



WK 162 D



DA 127 G



Dry-Aging Reifeschrank mit Tank Modell DA 127 G



446-2001

- Material: (Gehäuse) Stahl, mattschwarz, pulverlackiert
- Tür selbstschließend, abschließbar, doppelverglast
- Integriertes Umluftsystem
- Digitale Temperaturkontrolle
- Luftfeuchtigkeit (60% - 85%)
- LED-Beleuchtung 0,8 W, separat schaltbar
- Ultraviolett-System
- Inklusiv Salzbehälter
- Wassertank bis 3,5 Liter befüllbar
- Inkl. 1 Rost und 3 Fleischhaken
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DA 127 G	446-2001	4017337051021
230 V - 50 Hz - 0,140 kW	+1 / +25	45
Innen: B 512 x T 443 x H 612 mm Außen: B 595 x T 570 x H 820 mm	130	



DA 388 GWS



Dry-Aging Reifeschrank mit Tank Modell DA 388 GWS



446-2013

- Material: (Gehäuse) Stahl, mattschwarz, pulverlackiert, (innen) ABS
- Tür doppelwandig, nicht selbstschließend, abschließbar
- Digitale Temperaturkontrolle: LCD Temperaturanzeige
- Luftfeuchtigkeit: 60 - 85% (±10%)
- LED-Beleuchtung 0,8 W (separat schaltbar)
- Ultraviolett-System
- Wassertank oben in der Schublade
- Tank (2,5 - 3 Liter) manuell zu befüllen
- Inkl. 3 Roste und 3 Fleischhaken
- Belastbarkeit pro Rost: ca. 20 kg
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DA 388 GWS	446-2013	4017337065448
230 V - 50-60 Hz - 0,170 kW	+1 / +25	97
Innen: B 480 x T 540 x H 1355 mm Außen: B 595 x T 710 x H 1720 mm	3	396/352



DA 480



Dry-Aging Reifeschrank Modell DA 480



330-3760

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (innen) Kunststoff [antibakteriell]
- Tür abschließbar, doppelt gehärtetes Glas
- Digitale Temperaturkontrolle
- Temperaturbereich 0 - 25°C, Luftfeuchte (30 - 90%)
- LED-Beleuchtung 0,4 W (separat schaltbar)
- Ultraviolett-System, separat schaltbar
- Kein Tank oder Festwasseranschluss notwendig
- Inkl. Salzbehälter, Aktivkohlefilter
- Umluftkühlung mit Ventilator
- Inkl. 3 höhenverstellbare Roste, 2 Fleischhaken
- Halterung für Fleischhaken, nicht verstellbar, Tragkraft bis zu 80 kg pro Haken
- 4 Füße, 2 justierbar
- Kältemittel: R290

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DA 480	330-3760	4017337071067
230 V - 50 Hz - 0,139 kW	0 / +25	137
Innen: B 572 x T 710 x H 1362 mm Außen: B 700 x T 810 x H 1662 mm	3 x B 571 x T 451,5 mm	480

Barkühlschränke für die Gastronomie

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

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



437-1035



BC 198 SD

Barkühlschrank mit Schiebetür

Modell BC 198 SD

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



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





BC 320 SD



Barkühlschrank mit Schiebetür

Modell BC 320 SD

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



437-1040



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 320 SD	437-1040	4017337047703
230 V - 50 Hz - 0,270 kW	+2 / +10	90
B 1350 x T 520 x H 850 mm	B 440 x T 346 mm	320



BC 138



Barkühlschrank

Modell BC 138

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



437-1020



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 138	437-1020	4017337437047
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	+2 / +10	58
B 600 x T 520 x H 850 mm	B 500 x T 346 mm	128

Barkühlschrank

Modell BC 208

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



437-1025



BC 208



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

Barkühlschrank

Modell BC 330



437-1030

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



BC 330



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 330	437-1030	4017337437061
230 V - 50 Hz - 0,270 kW	+2 / +10	90
B 1350 x T 520 x H 850 mm	B 500 x T 346 mm	320

Barkühler

Modell BC 2100 - BC 3100 - BC 4100

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Leichtmetall
- Türen, selbstschließend, Türanschlag nicht wechselbar
- 2 höhenverstellbare Roste pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (Dixell)
- Isolierung: 40 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



BC 2100



2 Türen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 2100	323-4200	4017337062683
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	+2 / +8	89
Innen: B 1082 x T 415 x H 720 mm Außen: B 1462 x T 513 x H 860 mm	350	B 430 x T 395 mm



323-4200



3 Türen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 3100	323-4210	4017337062690
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	+2 / +8	106
Innen: B 1622 x T 415 x H 720 mm Außen: B 2002 x T 513 x H 860 mm	537	B 430 x T 395 mm



323-4210



4 Türen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 4100	323-4220	4017337062706
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	+2 / +8	123
Innen: B 2162 x T 415 x H 720 mm Außen: B 2542 x T 513 x H 860 mm	598	B 430 x T 395 mm



323-4220





Barkühler mit 1 Tür und 2 Schubladen Modell BC 2100-2S



323-4205

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Leichtmetall
- 1 Tür, selbstschließend, Türanschlag nicht wechselbar
- 2 Schubladen B 526 x T 400 x H 145 mm
- 2 höhenverstellbare Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 40 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- 4 Füße, nivellierbar
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



BC 2100-2S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 2100-2S	323-4205	4017337069309
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	+2 / +8	111
Innen: B 1082 x T 415 x H 720 mm Außen: B 1462 x T 513 x H 860 mm	350/201	B 430 x T 395 mm



Barkühler mit 3 x 2 Schubladen Modell BC 3100-S6



323-4215

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Leichtmetall
- 3 x 2 Schubladen
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 40 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- 6 Füße, nivellierbar
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



BC 3100-S6



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 3100-S6	323-4215	4017337069316
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	+2 / +8	138
Innen: B 1622 x T 415 x H 720 mm Außen: B 2002 x T 513 x H 860 mm	B 526 x T 400 x H 145 mm	537/279

Barkühler mit 1 Glastür und 2 Schubladen*Modell BC 2100 G S2*

323-4230



- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Leichtmetall
- 1 Glastür (Türanschlag nicht wechselbar) und 2 Schubladen mit Glasfront
- 2 höhenverstellbare Roste
- 6 höhenverstellbare Füße
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 40 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



BC 2100 G S2



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 2100 G S2	323-4230	4017337071975
230 V - 50 Hz - 3,176 kW	+2 / +8	131
Innen: B 1082 x T 415 x H 720 mm Außen: B 1462 x T 513 x H 860 mm	2 x B 430 x T 395 mm	350

**Barkühler mit 2 Glastüren und 2 Schubladen***Modell BC 3100 G S2*

323-4235



- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Leichtmetall
- 2 Glastüren (Türanschlag nicht wechselbar) und 2 Schubladen mit Glasfront
- 4 höhenverstellbare Roste
- 6 höhenverstellbare Füße
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 40 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G)



BC 3100 G S2



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BC 3100 G S2	323-4235	4017337071982
230 V - 50 Hz - 3,508 kW	+2 / +8	164
Innen: B 1622 x T 415 x H 720 mm Außen: B 2002 x T 513 x H 860 mm	4x B 430 x T 395 mm	537





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

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

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

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

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

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



BALDUR S 400

Saladette Modell BALDUR S 400

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- 1 Tür (Anschlag wechselbar), Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



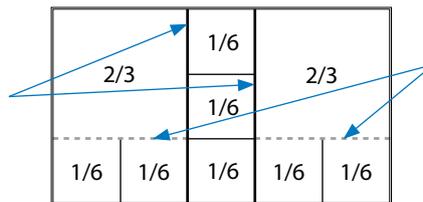
323-1501

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



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

je 2 Stück im Lieferumfang der
Saladette enthalten



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

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

je 2 Stück im Lieferumfang der Saladette
enthalten

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN FÜR GN-BEHÄLTER ZUR SALADETTE

Maximale Tiefe der GN-Behälter 150 mm

BALDUR S 900 – Bestellnummer: 323-1000 – Seite 69

ES 900 G – Bestellnummer: 465-1085 – Seite 87

S 900 PRO – Bestellnummer: 323-1400 – Seite 68

A

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

B

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

C

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

D

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

E

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

F

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

G

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

H

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

I

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

J

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

K

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

L

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

M

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

N

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

O

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

P

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

Q

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

R

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

S

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

T

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



S 900 PRO



Saladette mit 2 Türen Modell S 900 PRO



323-1400

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 2 Türen, Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- Lieferung ohne GN-Behälter
- 2 höhenverstellbare Roste und 2 Auflageschienen-Sets
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- An 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Isolierung 45 mm
- Türkontakt für Lüfter
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S 900 PRO	323-1400	4017337071883
230 V - 50 Hz - 0,150 kW	+2 / +8	80
B 903 x T 700 x H 870-890 mm	2 x B 323 x T 570 mm	



S 902 PRO



Saladette mit 2 Türen Modell S 902 PRO



323-1402

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 2 Türen, Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- Lieferung ohne GN-Behälter
- 2 höhenverstellbare Roste und 2 Auflageschienen-Sets
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- An 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Isolierung 45 mm
- Türkontakt für Lüfter
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S 902 PRO	323-1402	4017337071890
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	91
B 1045 x T 700 x H 870-890 mm	2 x B 323 x T 570 mm	



S 903 PRO



Saladette mit 3 Türen Modell S 903 PRO



323-1404

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 2 Türen, Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- Lieferung ohne GN-Behälter
- 3 höhenverstellbare Roste und 3 Auflageschienen-Sets
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- An 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Isolierung 45 mm
- Türkontakt für Lüfter
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S 903 PRO	323-1404	4017337071906
230 V - 50 Hz - 0,235 kW	+2 / +8	122
B 1368 x T 700 x H 870-890 mm	3 x B 323 x T 570 mm	

Saladette

Modell *BALDUR S 900*



323-1000

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- 2 Türen, selbstschließend; Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



BALDUR S 900



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BALDUR S 900	323-1000	4017337323005
230 V - 50 Hz - 0,230 kW	+2 / +8	80
B 900 x T 700 x H 870-890 mm	B 323 x T 570 mm	GN Siehe S. 67

Saladette

Modell *BALDUR S 902*



323-1002

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- 2 Türen, selbstschließend; Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



BALDUR S 902



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

Saladette

Modell *ES 903*



465-1005

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- 3 Türen, Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290



ES 903



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903	465-1005	4017337050710
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	112
B 1368 x T 700 x H 856 -1289 mm	B 323 x T 560 mm	



BALDUR S 903

Saladette Modell BALDUR S 903



323-1003

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- 3 Türen, selbstschließend; Teleskop-Schiebedeckel
- Polyethylen-Schneidebrett
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a

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



VIVIA S 401

Kühlisch mit Tür Modell VIVIA S 401



323-1502

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



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



ES 901 S/S TOP

Kühlisch mit Türen Modell ES 901 S/S TOP



465-1010

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



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

Kühltisch mit Türen

Modell VIVIA S 901 S/S TOP

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



323-1006



VIVIA S 901 S/S TOP



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

Kühltisch mit Tür und Schubladen

Modell ES 901 S/S TOP 1/2

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



465-1015



ES 901 S/S TOP 1/2



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

Kühltisch mit Tür und Schubladen

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

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



323-10062



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



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



VIVIA S 901 S/S TOP PRO



Kühltisch mit 2 Türen Modell VIVIA S 901 S/S TOP PRO



323-14065

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 2 höhenverstellbare Roste und 2 Auflageschienen-Sets
- Roste: 2 x B 530 x T 335 mm
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolation: 45 mm
- Rippenverdampfer
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VIVIA S 901 S/S TOP PRO	323-14065	4017337070930
230 V - 50 Hz - 0,820 kW	+2 / +8	83
Innen: B 810 x T 585 x H 456 mm Außen: B 900 x T 700 x H 870-890 mm	2 x B 530 x T 335 mm	215/150



S 903 S/S TOP PRO



Kühltisch mit 3 Türen Modell S 903 S/S TOP PRO



323-1403

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 3 höhenverstellbare Roste und 3 Auflageschienen-Sets
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolation: 45 mm
- Rippenverdampfer
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S 903 S/S TOP PRO	323-1403	4017337070916
230 V - 50 Hz - 0,076 kW	+2 / +8	130
Innen: B 1275 x T 585 x H 456 mm Außen: B 1365 x T 700 x H 870-890 mm	3 x B 530 x T 335 mm	400/252



DRAW 2SK



Schubladenkühltisch mit 2 Schubladen Modell DRAW 2SK



323-1600

- Material: (Gehäuse, Arbeitsfläche, Innenraum) Edelstahl AISI 304, (Bedienpanel) Stahl schwarz lackiert
- 2 Schubladen (innen B 633 x T 543 x H 150 mm), mit praktischer Magnetsichtung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 50 mm
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Automatische Abtauung und automatische Verdunstung von Kondenswasser
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 4 Rollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DRAW 2SK	323-1600	4017337068548
230 V / 50 Hz / 0,320 kW	+2 / +8	101
Innen: B 675 x T 565 x H 470 mm Außen: B 905 x T 700 x H 865 mm	3 x B 530 x T 335 mm	179/110

Schubladenkühltisch mit 2 Schubladen Modell DRAW 3SK



323-1601

- Material: (Gehäuse, Arbeitsfläche, Innenraum) Edelstahl AISI 304, (Bedienpanel) Stahl schwarz lackiert
- 2 Schubladen mit praktischer Magnetdichtung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 50 mm
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Automatische Abtauung und automatische Verdunstung von Kondenswasser
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 4 Rollen, 2 feststellbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DRAW 3SK	323-1601	4017337072248
230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,460 kW	+1 / +4	125 kg
Innen: B 1000 x T 565 x H 470 mm Außen: B 1230 x T 700 x H 865 mm	innen: B 958 x T 545 mm	265/166 Ltr



DRAW 3SK



Kühltisch mit 2 Türen Modell SNACK 2100 TN



323-1800

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 2 Türen, selbstschließend, mit praktischer Magnetdichtung
- 2 höhenverstellbare Roste und Auflageschienenensets
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung, Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 4 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G)



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SNACK 2100 TN	323-1800	4017337068104
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	-2 / +8	103 kg
Innen: B 799 x T 430 x H 564 mm Außen: B 1360 x T 600 x H 890 - 950 mm	2 x B 335 x T 430 mm	260/155 Ltr



SNACK 2100 TN



Kühltisch mit 2 Türen und Aufkantung Modell SNACK 2200 TN



323-1820

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl, mit Aufkantung (100 mm)
- 2 Türen, selbstschließend, mit praktischer Magnetdichtung
- 2 höhenverstellbare Roste und Auflageschienenensets
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung, Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 4 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SNACK 2200 TN	323-1820	4017337068142
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	-2 / +8	119 kg
I.: B 799 x T 430 x H 564 mm A.: B 1360 x T 600 x H 890 - 1050 mm	2 x B 335 x T 430 mm	260/155 Ltr



SNACK 2200 TN





SNACK 3100 TN



Kühltisch mit 3 Türen Modell SNACK 3100 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 3 Türen, selbstschließend, mit praktischer Magnetchichtung
- 3 höhenverstellbare Roste und Auflageschienensets
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung, Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 6 höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G)



323-1805



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SNACK 3100 TN	323-1805	4017337068098
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	-2 / +8	145
Innen: B 1234 x T 430 x H 564 mm Außen: B 1795 x T 600 x H 890 - 950 mm	3x B 335 x T 430 mm	386/231



SNACK 3200 TN



Kühltisch mit 3 Türen und Aufkantung Modell SNACK 3200 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl mit Aufkantung (100 mm)
- 3 Türen, selbstschließend, mit praktischer Magnetchichtung
- 3 höhenverstellbare Roste und Auflageschienensets
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung, Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 6 höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



323-1825



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SNACK 3200 TN	323-1825	4017337068159
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	-2 / +8	157,3
I.: B 1234 x T 430 x H 564 mm A.: B 1795 x T 600 x H 890 - 950 / 1050 mm	3 x B 335 x T 430 mm	386/231



SNACK 4100 TN



Kühltisch mit 4 Türen Modell SNACK 4100 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 4 Türen, selbstschließend, mit praktischer Magnetchichtung
- 4 höhenverstellbare Roste und Auflageschienensets
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung, Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 6 höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



323-1810



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SNACK 4100 TN	323-1810	4017337068135
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	-2 / +8	163
Innen: B 1669 x T 430 x H 564 mm Außen: B 2230 x T 600 x H 890 - 950 mm	4 x B 335 x T 430 mm	511/312

Kühltisch mit 4 Türen und Aufkantung

Modell SNACK 4200 TN

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl mit Aufkantung (100 mm)
- 4 Türen, selbstschließend, mit praktischer Magnetdichtung
- 4 höhenverstellbare Roste und Auflageschienenensets
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung / Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4, 5
- 6 höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



323-1830



SNACK 4200 TN



Hochleistungsgerät!



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SNACK 4200 TN	323-1830	4017337068166
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	-2 / +8	189 kg
L: B 1669 x T 430 x H 564 mm A.: B 2230 x T 600 x H 890 - 950 / 1050 mm	4x B 335 x T 430 mm	511/312 Ltr

Schubladenset für SNACK Kühltische



323-1890



Abb.: 1 Schublade vom 2er Set



323-1895



Abb.: 1 Schublade vom 3er Set

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
2er Schubladenset	323-1890	4017337068173
3er Schubladenset	323-1895	4017337068180
2er Schubladenset	3er Schubladenset	
19 kg	19	
B 327 x T 440 x H 140mm pro Lade	B 327 x T 440 x H 95 mm pro Lade	



Kühltisch mit Schubladen

Modell VIVIA S 903 S/S TOP - 6x 1/2 GN

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



323-10041



VIVIA S903S/STOP 6x 1/2 GN



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



ES 901 S/S TOP 0/4



Kühltisch mit Schubladen

Modell ES 901 S/S TOP 0/4



465-1020

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



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



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



Kühltisch mit Schubladen

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



323-1009

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



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



ES 903 S/S TOP



Kühltisch mit Türen

Modell ES 903 S/S TOP



465-1025

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



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

Kühltisch mit Türen

Modell VIVIA S 903 S/S TOP



323-1004

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



VIVIA S 903 S/S TOP



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

Kühltisch mit Türen und Schubladen

Modell ES 903 S/S TOP 1/4



465-1030

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



ES 903 S/S TOP 1/4



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

Kühltisch mit Schubladen

Modell ES 903 S/S TOP 0/6



465-1035

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



ES 903 S/S TOP 0/6



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

Kühlung / Präsentation

Saladetten / Kühlische

Kühltisch

Modell KYLJA 2100 TN, 3100 TN und 4100 TN

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- Türen selbstschließend
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Herausziehbarer Kompressor
- Schubladen zum Selbsteinbau (separat erhältlich, siehe Seite 81)
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a



230 V - 50 Hz - 0,300 kW



-2 / +8



Herausziehbarer Kompressor

Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	
 323-1470 	4017337068050	Kühltisch Modell KYLJA 2100 TN PRO, 2 Türen <ul style="list-style-type: none"> • B 1360 x T 700 x H 890-950 mm • Inhalt: 314 l brutto • Kältemittel: R600a • Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis G) b. Klimakl. 5 -> Hochleistungsgerät 	113	 323-1470 
 323-1471 	4017337068067	Kühltisch Modell KYLJA 3100 TN PRO, 3 Türen <ul style="list-style-type: none"> • B 1795 x T 700 x H 890-950 mm • Inhalt: 465 l brutto • Kältemittel: R600a • Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis G) b. Klimakl. 5 -> Hochleistungsgerät 	151	 323-1471 
 323-1472 	4017337068074	Kühltisch Modell KYLJA 4100 TN PRO, 4 Türen <ul style="list-style-type: none"> • B 2230 x T 700 x H 890-950 mm • Inhalt: 616 l brutto • Kältemittel: R600a • Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis G) b. Klimakl. 5 -> Hochleistungsgerät 	275	 323-1472 



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	
323-1070	4017337323173	<p>Kühltisch Modell KYLJA 2100 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> B 1360 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 314 l brutto Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 Hochleistungsgerät! 	132	  
323-10701	4017337324484	<p>Kühltisch inkl. 2er Schubladenset Modell KYLJA 2110 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> B 1360 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 314 l brutto Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E) 	140	  
323-10702	4017337324491	<p>Kühltisch inkl. 3er Schubladenset Modell KYLJA 2130 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> B 1360 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 314 l brutto Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E) 	170	  
323-1071	4017337323180	<p>Kühltisch Modell KYLJA 3100 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> B 1795 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 465 l brutto Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 Hochleistungsgerät! 	162	  
323-10716	4017337324507	<p>Kühltisch inkl. 2er Schubladenset Modell KYLJA 3110 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> B 1795 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 465 l brutto Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E) 	170	  
323-10718	4017337324521	<p>Kühltisch inkl. 2x 2er Schubladenset Modell KYLJA 3140 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> B 1795 x T 700 x T 890-950 mm Inhalt: 465 l brutto Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E) 	178	  

Kühlung / Präsentation

Saladetten / Kühltische

Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht		
323-10718 	4017337324521	Kühltisch inkl. 2x2er Schubladenset Modell KYLJA 3140 TN <ul style="list-style-type: none"> B 1795 x T 700 x T 890-950 mm Inhalt: 465 l brutto Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E) 	178		
323-10714 	4017337036844	Kühltisch inkl. 3x2er Schubladenset Modell KYLJA 3160 TN <ul style="list-style-type: none"> B 1795 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 465 l brutto Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E) 	181		
323-10719 	4017337324538	Kühltisch inkl. 2x3er Schubladenset Modell KYLJA 3150 TN <ul style="list-style-type: none"> B 1795 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 465 l brutto Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis E) 	180		
323-1072 	4017337323197	Kühltisch Modell KYLJA 4100 TN <ul style="list-style-type: none"> B 2230 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 616 l brutto Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 Hochleistungsgerät! 	193		
323-10721 	4017337324545	Kühltisch inkl. 2er Schubladenset Modell KYLJA 4110 TN <ul style="list-style-type: none"> B 2230 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 616 l brutto Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E) 	201		
323-10722 	4017337324552	Kühltisch inkl. 3er Schubladenset Modell KYLJA 4130 TN <ul style="list-style-type: none"> B 230 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 616 l brutto Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E) 	203		
323-10724 	4017337324569	Kühltisch inkl. 2x2er Schubladenset Modell KYLJA 4140 TN <ul style="list-style-type: none"> B 2230 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 616 l brutto Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E) 	209		
323-10725 	4017337324576	Kühltisch inkl. 2x3er Schubladenset Modell KYLJA 4150 TN <ul style="list-style-type: none"> B 2230 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 616 l brutto Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E) 	213		

Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	
323-10726	4017337067480	<p>Kühltisch 1 Tür + 3x2 Schubladen Modell KYLJA 4160 TN,</p> <ul style="list-style-type: none"> B 2230 x T 700 x H 890-950 mm Inhalt: 503 l brutto Kältemittel: R600a Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E) 	203	 323-10726  
323-1170	4017337057726	<p>Kühltisch mit Aufkantung Modell KYLJA 2200 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 Türen 230 V - 50 Hz - 0,345 kW Inhalt: 314 l brutto B 1360 x T 700 x H 890-950 mm Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 <p>Hochleistungsgerät!</p>	132	 323-1170  
323-1171	4017337057733	<p>Kühltisch mit Aufkantung Modell KYLJA 3200 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 Türen 230 V - 50 Hz - 0,350 kW Inhalt: 465 l brutto B 1795 x T 700 x H 890-950 mm Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 <p>Hochleistungsgerät!</p>	162	 323-1171  
323-1172	4017337057740	<p>Kühltisch mit Aufkantung Modell KYLJA 4200 TN</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 Türen 230 V - 50 Hz - 0,350 kW Inhalt: 616 l brutto B 2230 x T 700 x H 890-950 mm Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 <p>Hochleistungsgerät!</p>	193	 323-1172  



2x

2er Schubladenset



323-10753



3x

3er Schubladenset



323-10763

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



GN 3100 TNG



Kühltisch mit Glastür

Modell GN 3100 TNG

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



323-3152



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 3100 TNG	323-3152	4017337037056
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	+2 / +8	190
Innen: B 1234 x T 580 x H 596 mm Außen: B 1795 x T 700 x H 890-950 mm	B 328 x T 530 mm	464



GN 4100 TNG



Kühltisch mit Glastür

Modell GN 4100 TNG

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



323-3154



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 4100 TNG	323-3154	4017337037063
230 V - 50 Hz - 0,260 kW	+2 / +8	186
Innen: B 1669 x T 580 x H 596 mm Außen: B 2230 x T 700 x H 890-950 mm	B 328 x T 530 mm	616



UGN 2100 TN-2S



Unterbaukühltisch mit Schubladen

Modell UGN 2100 TN-2S

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



323-3112



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 2100 TN-2S	323-3112	4017337045037
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	-2 / +8	160
B 1360 x T 700 x H 650 mm	214	

Unterbaukühltisch mit Schubladen Modell UGN 3100 TN-3S



323-3115

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



UGN 3100TN-3S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 3100 TN-3S	323-3115	4017337045044
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	°C -2 / +8	kg 180
B 1795 x T 700 x H 650 mm		Ltr 317

Unterbaukühltisch mit Schubladen Modell UGN 4100 TN-4S



323-3117

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



UGN 4100 TN-4S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 4100 TN-4S	323-3117	4017337045051
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	°C -2 / +8	kg 190
B 2230 x T 700 x H 650 mm		Ltr 420

Unterbaukühltisch mit Türen Modell UGN 2100 TN



323-3110

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- 4 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5
Hochleistungsgerät!



UGN 2100 TN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 2100 TN	323-3110	4017337045778
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	°C -2 / +8	kg 152
B 1360 x T 700 x H 650 mm	B 328 x T 530 mm	Ltr 214



Unterbaukühltisch mit 2x2 Schubladen Modell UGN 2140 TN



323-3122

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 2 x 2 Schubladen
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



UGN 2140 TN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 2140 TN	323-3122	4017337067121
230 V - 50 Hz - 0,150 kW	-2 / +8	115 kg
Innen: B 799 x T 530 x H 355 mm Außen: B 1360 x T 700 x H 670 - 730 mm	2 x 2	150/65 Ltr



Unterbaukühltisch mit 3x2 Schubladen Modell UGN 3160 TN



323-3124

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 3 x 2 Schubladen
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 höhenverstellbare Füße
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



UGN 3160 TN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 3160 TN	323-3124	4017337067138
230 V - 50 Hz - 0,155 kW	-2 / +8	152 kg
Innen: B 1234 x T 530 x H 355 mm Außen: B 1795 x T 700 x H 670-730 mm	3 x 2	232/98 Ltr



Unterbaukühltisch mit 4x2 Schubladen Modell UGN 4180 TN



323-3127

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 4 x 2 Schubladen
- Herausziehbarer Kompressor für leichte Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 6 höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 4180 TN	323-3127	4017337067138
230 V - 50 Hz - 0,220 kW	-2 / +8	190 kg
Innen: B 1669 x T 530 x H 355 mm Außen: B 2230 x T 700 x H 670-730 mm	4 x 2	314/131 Ltr



UGN 4180 TN





UGN 3100 TN



Unterbaukühltisch Modell UGN 3100 TN

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene pro Tür
- 4 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 **Hochleistungsgerät!**



323-3114



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 3100 TN	323-3114	4017337036936
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	-2 / +8	152 kg
Innen: B 1230 x T 580 x H 340 mm Außen: B 1795 x T 700 x H 650 mm	B 328 x T 530 mm	317 Ltr



UGN 4100 TN



Unterbaukühltisch Modell UGN 4100 TN

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene pro Tür
- 6 verstellbare Füße
- Umluftkühlung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 **Hochleistungsgerät!**



323-3118



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UGN 4100 TN	323-3118	4017337036943
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	-2 / +8	190 kg
Innen: B 1665 x T 580 x H 340 mm Außen: B 2230 x T 700 x H 650 mm	B 328 x T 530 mm	420 Ltr



FRAN 2-türig



Belegstation - 1/6 GN Modell FRAN 2-türig

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



323-1100

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FRAN 2-türig	323-1100	4017337323388
230 V - 50 Hz - 0,230 kW	+2 / +8	94 kg
B 900 x T 700 x H 870-890 / 1010 mm	B 328 x T 530 mm	GN 5 x 1/6

Belegstation - 1/3 GN Modell FRAN 3-türig



323-1105

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



FRAN 3-türig



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FRAN 3-türig	323-1105	4017337323395
230 V - 50 Hz - 0,230 kW	+2 / +8	123
B 1370 x T 700 x H 870-890 / 1010 mm	B 328 x T 530 mm	GN 7 x 1/3

Saladette mit Glasaufsatz Modell ES 900 G



465-1085

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



ES 900 G



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 900 G	465-1085	4017337050871
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	92
B 903 x T 700 x H 856/1289 mm	B 333 x T 560 mm	GN siehe Seite 67

Saladette mit Glasaufsatz Modell ES 903 G



465-1090

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



ES 903 G



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 G	465-1090	4017337050888
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 856/1289 mm	B 333 x T 530 mm	

Saladette mit Glasaufsatz

Modell GN 3100 TNS



323-10715

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



GN 3100 TNS

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 3100 TNS	323-10715	4017337324286
230 V - 50 Hz - 0,350kW	-2 / +8	211
B 1795 x T 700 x H 890-950 / 1365 mm	B 328 x T 530 mm	456



Belegstation - 1/3 GN Modell SH 2070



323-3235

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



SH 2070



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 2070	323-3235	4017337036912
230 V - 50 Hz - 0,270 kW	+1 / +6	124,5
Innen: B 795 x T 580 x H 560 mm Außen: B 1360 x T 700 x H 890-950 / 1042 mm	B 328 x T 530 mm	GN 7 x 1/3

Belegstation - 1/3 GN Modell SH 3070



323-3240

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



SH 3070



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 3070	323-3240	4017337036929
230 V - 50 Hz - 0,270 kW	+1 / +6	157
Innen: B 1230 x T 580 x H 560 mm Außen: B 1795 x T 700 x H 890-950 / 1042 mm	B 328 x T 530 mm	GN 9 x 1/3

Belegstation, Granitarbeitsplatte - 1/3 GN Modell SH 1500



323-1115

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Klappdeckel
- Tiefe der Arbeitsplatte: 445 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auflageschienen passend für 600x400 Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290



SH 1500



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 1500	323-1115	4017337323968
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	+2 / +8	235
B 1500 x T 850 x H 890-950 / 1080 mm	GN 6x 1/3, T 150 mm	496

Belegstation, Granitarbeitsplatte - 1/3 GN Modell SH 2000



323-1120



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Klappdeckel
- Tiefe der Arbeitsplatte: 445 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- Auflegeschiene passend für 600x400 Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290



SH 2000

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 2000	323-1120	4017337323845
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	+2 / +8	307
B 2005 x T 850 x H 890-950 / 1080 mm	GN 10 x 1/3, T 150 mm	725

Belegstation, Granitarbeitsplatte - 1/3 GN Modell SH 2500



323-1125



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Klappdeckel
- Tiefe der Arbeitsplatte: 445 mm
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflegeschiene-Set pro Tür
- Auflegeschiene passend für 600x400 Roste
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Kältemittel: R290



SH 2500

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH 2500	323-1125	4017337323852
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	+2 / +8	380
B 2505 x T 850 x H 890-950 / 1080 mm	GN 12 x 1/3, T 150 mm	943

Pizzatisch mit 2 Türen Modell EPS 900



465-1040



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



EPS 900

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 900	465-1040	4017337050789
230 V - 50 Hz - 0,170 kW	+2 / +8	118
B 903 x T 700 x H 861/1086 mm	B 333 x T 530 mm	GN 5 x 1/6

Pizzatisch mit 2 Türen

Modell *GIANNI PS 900*



323-1005

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



GIANNI PS 900



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

Pizzatisch mit 1 Tür + Schubladen

Modell *EPS 900 1/2*



465-1045

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



EPS 900 1/2



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 900 1/2	465-1045	4017337050796
230 V - 50 Hz - 0,170 kW	+2 / +8	118
B 903 x T 700 x H 861/1086 mm	B 333 x T 530 mm	GN 5 x 1/6

Pizzatisch mit 3 Türen

Modell *EPS 903*



465-1050

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



EPS 903



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 903	465-1050	4017337050802
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 861/1086 mm	B 333 x T 530 mm	GN 8 x 1/6



GIANNI PS 903

Pizzatisch mit 3 Türen Modell GIANNI PS 903



323-10051

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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GIANNI PS 903	323-10051	4017337323999
230 V - 50 Hz - 0,230 kW	+2 / +8	168
B 1368 x T 700 x H 1090 mm	B 325 x T 570 mm	GN 8 x 1/6



EPS 903 2/2

Pizzatisch mit 2 Türen + Schubladen Modell EPS 903 2/2



465-1055

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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 903 2/2	465-1055	4017337050819
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	118
B 1368 x T 700 x H 861/1086 mm	B 333 x T 530 mm	GN 8 x 1/6



EPS 900 G

Pizzatisch mit Glasaufsatz +2 Türen Modell EPS 900 G



465-1060

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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 900 G	465-1060	4017337050826
230 V - 50 Hz - 0,175 kW	+2 / +8	92
B 900 x T 700 x H 861/1086 mm	B 333 x T 530 mm	GN 5 x 1/6

Pizzatisch mit Glasaufsatz + 3 Türen Modell EPS 903 G



465-1065

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



EPS 903 G



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EPS 903 G	465-1065	4017337050833
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	130
B 1368 x T 700 x H 861/1086 mm	B 333 x T 530 mm	GN 8 x 1/6

Pizzatisch mit 3 Türen Modell ES 903 PZ



465-1070

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



ES 903 PZ



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 PZ	465-1070	4017337050840
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	170
B 1400 x T 700 x H 866/1016 mm	B 333 x T 530 mm	

Pizzatisch mit 1 Tür + Schubladen Modell ES 903 PZ 1/4



465-1080

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



ES 903 PZ 1/4



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES 903 PZ 1/4	465-1080	4017337050864
230 V - 50 Hz - 0,280 kW	+2 / +8	170
B 1400 x T 700 x H 866/1016 mm	B 333 x T 530 mm	



S 903 PZ S/S TOP PRO



Pizzatisch mit 3 Türen Modell S 903 PZ S/S TOP PRO



323-14052

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl; (Arbeitsfläche) Granit
- 3 höhenverstellbare Roste und 3 Auflageschienen-Sets
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolation: 45 mm
- Rippenverdampfer
- Umluftkühlung
- Automatische Abtattung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S 903 PZ S/S TOP PRO	323-14052	4017337070923
230 V - 50 Hz - 0,076 kW	°C +2 / +8	kg 190
Innen: B 1275 x T 585 x H 456 mm Außen: B 1400 x T 700 x H 1020 mm	3 x B 530 x T 335 mm	Ltr 400/250



PZ 9001 PRO

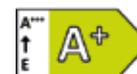


Pizzatisch mit 2 Türen Modell PZ 9001 PRO



323-15151

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Türen, 6 Schubladen ungekühlt
- 2 höhenverstellbare Roste + 2 Auflageschienensets, 1 Bodenrost für eine bessere Luftzirkulation
- Automatische Abtattung und automatische Verdunstung von Kondenswasser
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung 45 mm
- Kühlungsart: Umluftkühlung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Füße, H 25-33 mm
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 9001 PRO	323-15151	4017337070978
230 V - 50 Hz - 0,076 kW	°C -2 / +8	kg 280
Innen: B 810 x T 585 x H 454 mm Außen: B 1420 x T 700 x H 1020 mm	2 x B 335 x T 530 mm 1 x B 570 x T 323 mm	Ltr 257/150



PZ 9031 PRO



Pizzatisch mit 3 Türen + Schubladen Modell PZ 9031 PRO



323-15152

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 3 Türen selbstschließend, 6 Schubladen ungekühlt, 15 cm Aufkantung
- 3 höhenverstellbare Roste B 335 x T 530 mm + 3 Auflageschienensets
- Bodenrost B 570 x T 323 mm, für eine bessere Luftzirkulation
- Automatische Abtattung und automatische Verdunstung von Kondenswasser
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung 45 mm
- Umluftkühlung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 4 Füße, H 25-33 mm
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis E)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 9031 PRO	323-15152	4017337070985
230 V - 50 Hz - 0,110 kW	°C -2 / +8	kg 340
Innen: B 1275 x T 585 x H 454 mm Außen: B 1885 x T 700 x H 1020 mm	3 x B 335 x T 530 mm 1 x B 570 x T 323 mm	Ltr 400/252

Pizzatisch mit 2 Türen Modell PZ 2600 TN PRO



323-1434



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Türen selbstschließend, 15 cm Aufkantung
- 2 Bodenroste für eine bessere Luftzirkulation
- Umluftkühlung mit hocheffizientem Ventilator und optimaler Luftführung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4, 5
- 4 Füße, H 180 - 240 mm
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 2600 TN PRO	323-1434	4017337070947
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	+2 / +8	275
Innen: B 945 x T 680 x H 560 mm Außen: B 1510 x T 800 x H 1090 mm	2 x 465 x T 605 mm	428/268



PZ 2600 TN PRO



Pizzatisch mit 3 Türen Modell PZ 3600 TN PRO



323-1436



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 3 Türen selbstschließend, 15 cm Aufkantung
- 3 Bodenroste für eine bessere Luftzirkulation
- Umluftkühlung mit hocheffizientem Ventilator und optimaler Luftführung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4, 5
- 6 Füße, H 180 - 240 mm
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 3600 TN PRO	323-1436	4017337070954
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	+2 / +8	340
Innen: B 1455 x T 660 x H 569 mm Außen: B 2020 x T 800 x H 1030 - 1090 mm	3 x 465 x T 605 mm	635/410



PZ 3600 TN PRO



Pizzatisch mit 2 Türen + Schubladen Modell PZ 2610 TN PRO



323-14921



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 Türen selbstschließend, 7 Schubladen ungekühlt, 15 cm Aufkantung
- 2 Bodenroste für eine bessere Luftzirkulation
- Umluftkühlung mit hocheffizientem Ventilator und optimaler Luftführung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4,5
- 4 Füße, H 180 - 240 mm
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5



Hochleistungsgerät!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 2610 TN PRO	323-14921	4017337070961
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	+2 / +8	380
Innen: B 945 x T 680 x H 560 mm Außen: B 2025 x T 800 x H 1030-1090 mm	2 x 465 x T 605 mm	428/268



PZ 2610 TN PRO





PZ 4001



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

Pizzatisch mit 1 Tür + Schubladen

Modell PZ 4001



323-1510

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 4001	323-1510	4017337323975
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	194,5 kg
B 1000 x T 700 x H 870-890 / 1060 mm	B 328 x T 530 mm	109 Ltr
B 600 x T 400 mm		



PZ 9001



i Kühlaufsatz separat erhältlich
VRX 1400/330 (Bestell Nr.: 323-1135)
VRX 1400/380 (Bestell Nr.: 323-1037)

Pizzatisch mit 2 Türen + Schubladen

Modell PZ 9001



323-1515

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 9001	323-1515	4017337323982
230 V - 50 Hz - 0,23 kW	+2 / +8	260,5 kg
B 1420 x T 700 x H 870-890 / 1060 mm	B 328 x T 530 mm	257 Ltr
B 600 x T 400 mm		



PZ 3600 TN



i Kühlaufsatz separat erhältlich
VRX 2000/330 (Bestell Nr.: 323-1145)
VRX 2000/380 (Bestell Nr.: 323-1045)

Pizzatisch mit 3 Türen

Modell PZ 3600 TN



323-3136

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 7 Auflageschienen-Sets pro Tür
- Lieferung ohne Roste (Rost 600x400 optional erhältlich: 323-5150)
- 6 höhenverstellbare Füße
- Umluftkühlung, automatische Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5

Hochleistungsgerät!



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PZ 3600 TN	323-3136	4017337036974
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	+2 / +8	340 kg
Innen: B 1455 x T 680 x H 560 mm Außen: B 2020 x T 800 x H 890-950/1040 mm	635 Ltr	

Pizzatisch mit 1 Tür + Schubladen

Modell MARGA PZ 1610 TN



323-10911

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



MARGA PZ 1610 TN

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MARGA PZ 1610 TN	323-10911	4017337038589
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	+2 / +8	291,5
B 1515 x T 800 x H 890-950/1040 mm	B 600 x T 400 mm	221

Kühlaufsatz separat erhältlich
VRX 1500/330 (Bestell Nr.: 323-1136)
VRX 1500/380 (Bestell Nr.: 323-1034)



Pizzatisch mit 2 Türen + Schubladen

Modell MARGA PZ 2610 TN



323-10921

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Arbeitsplatte) Granit
- 2 selbstschließende Türen
- 7 Auflageschienen-Sets pro Tür
- Lieferung ohne Roste (Rost 600x400 optional erhältlich: 323-5150)
- 7 Schubladen, ungekühlt
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 60 mm
- Umluftkühlung, automatische Abtauung
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5 **Hochleistungsgerät!**



MARGA PZ 2610 TN

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MARGA PZ 2610 TN	323-10921	4017337038596
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	+2 / +8	385
B 2025 x T 800 x H 890-950/1040 mm	B 600 x T 400 mm	428

Kühlaufsatz separat erhältlich
VRX 2000/330 (Bestell Nr.: 323-1145)
VRX 2000/380 (Bestell Nr.: 323-1045)



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



VRX 1400/380

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

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Glasaufsatz, Glasstärke 6 mm
- Für GN-Behälter mit einer Tiefe von max. 150 mm
- Höhenverstellbare Füße
- Verdampfer eingeschäumt
- Einfach zu reinigender Filter durch Servicetür
- Ideal in Kombination mit unseren Pizzatischen
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 16-32 °C
- Temperaturbereich: +2 / +8 °C
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Kältemittel: R600a



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

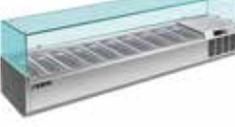
Kühlaufsatz - 1/4 GN
Modell VRX 1200/330

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; Glasaufsatz
- 6 mm Glasstärke
- Lieferung ohne GN-Behälter
- Einfach zu reinigender Filter durch Servicetür
- Verdampfer eingeschäumt
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- Temperaturbereich: +2 / +8 °C
- 4 höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel: R600a



VRX 1200/330



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	GN	Anschluss	Abmessungen	
323-1130	4017337324354	VRX 1200/330	29 kg	5x 1/4	230 V - 50 Hz - 0,150 kW	B 1200 x T 335 x H 435 mm	  323-1130
323-1135	4017337324361	VRX 1400/330	31,5 kg	6x 1/4	230 V - 50 Hz - 0,150 kW	B 1400 x T 335 x H 435 mm	  323-1135
323-1136	4017337037926	VRX 1500/330	33 kg	7x 1/4	230 V - 50 Hz - 0,150 kW	B 1500 x T 335 x H 435 mm	  323-1136
323-1137	4017337324378	VRX 1600/330	34,5 kg	7x 1/4	230 V - 50 Hz - 0,150 kW	B 1600 x T 335 x H 435 mm	  323-1137
323-1140	4017337324385	VRX 1800/330	37 kg	8x 1/4	230 V - 50 Hz - 0,150 kW	B 1800 x T 335 x H 435 mm	  323-1140
323-1145	4017337324392	VRX 2000/330	39 kg	10x 1/4	230 V - 50 Hz - 0,150 kW	B 2000 x T 335 x H 435 mm	  323-1145

Kühlung / Präsentation

Aufsatzkühlvitrinen

Kühlaufsatz mit Deckel - 1/3 GN

Modell VRX S/S / 380

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



VRX 1500 S/S



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht	GN	Anschluss	Abmessungen		
323-3138	4017337036981	VRX 1200 S/S	36,5	4 x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1200 x T 395 x H 280 mm		
323-3140	4017337036998	VRX 1400 S/S	38	6 x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1400 x T 395 x H 280 mm		
323-3142	4017337037001	VRX 1500 S/S	39	6 x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1500 x T 395 x H 280 mm		
323-3144	4017337037018	VRX 1600 S/S	40,5	7 x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1600 x T 395 x H 280 mm		
323-3146	4017337037025	VRX 1800 S/S	42,5	8 x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 1800 x T 395 x H 280 mm		
323-3148	4017337037032	VRX 2000 S/S	45	9 x 1/3	230 V - 50 Hz - 0,23 kW	B 2000 x T 395 x H 280 mm		

Sushivitrine
Modell SAMIRA

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



330-1110



SAMIRA



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SAMIRA	330-1110	4017337330256
230 V - 50 Hz - 0,150 kW	0 / +12	71,5
B 1529 x T 426 x H 296 mm	GN 6 x 1/3, Tiefe 40mm inklusive	



Sushivitrine
Modell SV 1500 und SV 1800

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



323-3158



323-3159



SV 1500

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV 1500	323-3158	4017337037087
SV 1800	323-3159	4017337037094
SV 1500	SV 1800	
71	0 / +6	81
74,5	85,5	
230 V - 50 Hz - 0,140 kW	230 V - 50 Hz - 0,150 kW	
Innen: B 1016 x T 306 x H 190 mm Außen: B 1500 x T 390 x H 310 mm	Innen: B 1316 x T 306 x H 190 mm Außen: B 1800 x T 390 x H 310 mm	
GN 5 x 1/3, Tiefe 25,4 mm inklusive	GN 7 x 1/3, Tiefe 25,4 mm inklusive	





KYRA GN 1400 BT

KYRA GN 700 BT



Gewerbetiefkühlschrank - 2/1 GN

Modell KYRA GN 700 BT und GN 1400 BT

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



323-1010



323-1015



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KYRA GN 700 BT	323-1010	4017337323029
KYRA GN 1400 BT	323-1015	4017337323036
KYRA GN 700 BT		KYRA GN 1400 BT
230 V - 50 Hz - 0,750 kW	230 V - 50 Hz - 0,9 kW	
°C -18 / -22	-18 / -22	
kg 173	253	
Innen: B 604 x T 680 x H 1397 mm Außen: B 740 x T 830 x H 2010 mm	Innen: B 1344 x T 680 x H 1397 mm Außen: B 1480 x T 830 x H 2010 mm	
685 Ltr	GN 2/1	1476 2/1
B 534 x T 630 mm	B 534 x T 630 mm	



GN 700 BT PRO



Gewerbetiefkühlschrank - 2/1 GN

Modell GN 700 BT PRO

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- Tür selbstschließend, abschließbar, Türanschlag wechselbar
- 3 Roste höhenverstellbar, 1 Bodenrost
- Geprägte Seitenwände für einfache Reinigung, 15 Ebenen
- Hocheffizienter Kompressor, für Energieersparnis
- Abgerundete Kanten innen, für einfache Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 100 mm
- Umluftkühlung, Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: bis 5
- 4 Füße: H 110-170 mm
- Kältemittel R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5

Hochleistungsgerät!



323-1410



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 700 BT PRO	323-1410	4017337068012
230 V - 50 Hz - 0,250 kW	°C -18 / -22	kg 145
Innen: B 533 x T 700 x H 1501 mm Außen: B 740 x T 875 x H 2090 mm	3 x B 530 x T 650 mm 1 x B 510 x T 605 mm	560/408 Ltr

Gewerbetiefkühlschrank - 2/1 GN

Modell GN 1410 BT PRO

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 2 Türen selbstschließend, abschließbar
- 6 Roste höhenverstellbar, 2 Bodenroste
- Abgerundete Seitenwände für einfache Reinigung, 15 Ebenen
- Hocheffizienter Kompressor für Energieersparnis
- Innen abgerundete Kanten für einfache Reinigung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 90 mm
- Umluftkühlung, Automatische Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: bis 5
- 4 FüÙe, H 110-170 mm
- Kältemittel R290
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5

Hochleistungsgerät!



323-1415



GN 1410 BT PRO



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GN 1410 BT PRO	323-1415	4017337068029
230 V - 50 Hz - 0,270 kW	-18 / -22 °C	225 kg
Innen: B 1240 x T 700 x H 1501 mm Außen: B 1420 x T 875 x H 2090 mm	6 x B 530 x T 650 mm 2 x B 538 x T 630 mm	1300/940 Ltr

Bäckerei Tiefkühlschrank - Rostmaß

Modell B 800 BT

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- Tür selbstschließend
- Für B 600 x T 800 mm (bzw. 2 x B 600 x T 400 mm) Roste
- Innenbeleuchtung
- Beheizter Türrahmen um Kondenswasser zu verhindern
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 65 mm
- Umluftkühlung, automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis G) bei Klimaklasse 5

Hochleistungsgerät!



323-3108



B 800 BT



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

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

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





EK 199



Tiefkühlschrank mit Glastür

Modell EK 199



323-3230

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



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EK 199	323-3230	4017337036905
230 V - 50 Hz - 0,600 kW	-18 / -24	98
Innen: B 364 x T 630 x H 1117 mm Außen: B 484 x T 700 x H 1578 mm	215	346 x 510 mm



GTK 930 PRO



Tiefkühlschrank mit 2 Glastüren

Modell GTK 930 PRO



453-1124

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum, Glastür-rahmen, Frontblende) Aluminium, schwarz lackiert; (Türgriff) Aluminium
- 2 Türen selbstschließend, dreifachverglast, mit Heizfolie gegen Glasbeschlagung
- 10 höhenverstellbare Roste (verstärkt) mit Preisleisten
- 2x LED-Innenbeleuchtung (vertikal), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolation: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- 4 Räder
- Kältemittel: R290, doppelter Kältekreislauf
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 930 PRO	453-1124	4017337067275
230 V - 50 Hz - 1,205 kW	-15 / -18	270
Innen: B 1133 x T 580 x H 1538 mm Außen: B 1253 x T 760 x H 2003 mm	10 x B 551 x T 470 mm	1006/702



GTK 1480 PRO



Tiefkühlschrank mit 3 Glastüren

Modell GTK 1480 PRO



453-1125

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum) Aluminium, weiß lackiert; (Glastür-rahmen, Frontblende) Aluminium, schwarz lackiert; (Türgriff) Aluminium
- 3 Türen selbstschließend, dreifachverglast, mit Heizfolie gegen Glasbeschlagung
- 15 höhenverstellbare Roste (verstärkt) mit Preisleisten
- 3x LED-Innenbeleuchtung (vertikal), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolation: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- 8 Räder
- Kältemittel: R290, doppelter Kältekreislauf
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 1480 PRO	453-1125	4017337067282
230 V - 50 Hz - 1,580 kW	-15 / -18	355
Innen: B 1760 x T 580 x H 1538 mm Außen: B 1880 x T 760 x H 2003 mm	5 x B 624 x T 470 mm 10 x B 551 x T 470 mm	1563/1090



Tiefkühlschrank mit 3 Glastüren Modell GTK 1480 S PRO



453-11251

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Innenraum, Glastürrahmen, Frontblende) Aluminium, schwarz lackiert; (Türgriff) Aluminium
- 3 Türen selbstschließend, dreifachverglast, mit Heizfolie gegen Glasbeschlagung
- 15 höhenverstellbare Roste (verstärkt) mit Preisleisten
- 3x LED-Innenbeleuchtung (vertikal), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Isolation: 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- 8 Walzen (360° drehbar)
- Kältemittel: R290, doppelter Kältekreislauf
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



GTK 1480 S PRO



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GTK 1480 S PRO	453-11251	4017337067299
230 V - 50 Hz - 1,580 kW	-15 / -18 °C	355 kg
Innen: B 1760 x T 580 x H 1538 mm Außen: B 1880 x T 760 x H 2003 mm	5 x B 624 x T 470 mm 10 x B 551 x T 470 mm	1563/1090 Ltr

Tiefkühlschrank mit Glastür - 2-türig Modell D 800



453-1009

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



D 800



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
D 800	453-1009	4017337049172
230 V - 50 Hz - 1,100 kW	bis -18 °C	209 kg
Innen: B 1100 x T 505 x H 1465 mm Außen: B 1220 x T 693 x H 2008 mm	800/684 Ltr	B 538 x T 397 mm

Tiefkühlschrank mit Glastür - 2-türig Modell D 920



323-4160

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



D920



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
D 920	323-4160	4017337323814
230 V - 50 Hz - 1,000 kW	-18 / -24 °C	265 kg
Innen: B 1250 x T 580 x H 1327 mm Außen: B 1370 x T 725 x H 2000 mm	1079 Ltr	B 615 x T 445 mm



ACE 430 CS A PO



Tiefkühlschrank - Edelstahl

Modell ACE 430 CS A PO

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Innenraum) Kunststoff, weiß
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar
- 6 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Digitale Temperaturkontrolle
- Polyurethan-Isolierung auf Wasserbasis, 50 mm
- Statische Kühlung
- Manuelle Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen + 2 Füße für Nivellierung (H 25 mm)
- Kältemittel: R290



486-2500

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 430 CS A PO	486-2500	4017337067374
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	-18 / -22	84
Innen: B 477 x T 470 x H 1590 mm Außen: B 620 x T 620/672 x H 1860 mm	6 x B 477 x T 380 mm	386/268



ACE 430 CS PO



Tiefkühlschrank - weiß

Modell ACE 430 CS PO

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar
- 6 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung
- Manuelle Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen + 2 Füße für Nivellierung (H 25 mm)
- Kältemittel: R290



486-2510

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 430 CS PO	486-2510	4017337067398
230 V - 50 Hz - 0,320 kW	-18 / -22	84
Innen: B 477 x T 470 x H 1590 mm Außen: B 620 x T 620/672 x H 1860 mm	6 x B 477 x T 380 mm	386/268



MM5 A N PO

Tiefkühlschrank

Modell MM5 A N PO

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Statische Kühlung
- Klimaklasse: 4
- Körbe B 600 x T 400 x H 130 mm (optional erhältlich)
- Digitales Thermostat
- Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar
- 6 Roste, fixiert (B 650 x T 510 mm)
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare Füße
- Manuelle Abtauung
- Kältemittel: R290



486-4000

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 A N PO	486-4000	4017337058617
230 V - 50 Hz - 0,330 kW	-18 / -22	116
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	525/442	

Tiefkühlschrank mit Glastür Modell ACE 430 CS A PV



486-2505

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Innenraum) Kunststoff, weiß; Glastür; (Türrahmen) Kunststoff, weiß
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar
- 6 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- LED-Innenbeleuchtung (1x 14,4 W), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Polyurethan-Isolierung auf Wasserbasis, 50 mm
- Statische Kühlung, Manuelle Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen + 2 Füße für Nivellierung (H 25 mm)
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 430 CS A PV	486-2505	4017337067381
230 V - 50 Hz - 0,385 kW	-18 / -22 °C	108 kg
Innen: B 477 x T 470 x H 1590 mm Außen: B 620 x T 620/672 x H 1860 mm	6 x B 477 x T 380 mm	386/268 Ltr



ACE 430 CS A PV



Tiefkühlschrank mit Glastür - weiß Modell ACE 430 CS PV



486-2515

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß; (Innenraum) Kunststoff, weiß; Glastür; (Türrahmen) Kunststoff, weiß
- 1 Tür, selbstschließend, abschließbar
- 6 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- LED-Innenbeleuchtung (1x 14,4 W), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Polyurethan-Isolierung auf Wasserbasis, 50 mm
- Statische Kühlung, Manuelle Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse 4
- 4 Rollen + 2 Füße für Nivellierung (H 25 mm)
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ACE 430 CS PV	486-2515	4017337067404
230 V - 50 Hz - 0,385 kW	-18 / -22 °C	107 kg
Innen: B 477 x T 470 x H 1590 mm Außen: B 620 x T 620/672 x H 1860 mm	6 x B 477 x T 380 mm	386/268 Ltr



ACE 430 CS PV



Tiefkühlschrank Modell MM5 N PO



486-4020

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Statische Kühlung
- Klimaklasse: 4
- Körbe B 600 x T 400 x H 130 mm (optional erhältlich)
- Statische Kühlung
- Digitales Thermostat
- Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar
- 6 Roste, fixiert (B 650 x T 510 mm)
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare Füße
- Manuelle Abtauung
- Kältemittel: R290

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 N PO	486-4020	4017337058655
230 V - 50 Hz - 0,330 kW	-18 / -22 °C	116 kg
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	525/442 Ltr	



MM5 N PO





MM5 N PV



Tiefkühlschrank Modell MM5 N PV



486-4025

- Material: (Gehäuse) Stahl kunststoffbeschichtet, weiß (Innenraum) Kunststoff, weiß, Glastür
- Statische Kühlung; Klimaklasse: 4
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- 6 Roste, fixiert (B 650 x T 510 mm)
- Körbe B 600 x T 400 x H 130 mm (optional erhältlich)
- Digitales Thermostat
- Glastür selbstschließend
- Manuelle Abtauung
- LED-Beleuchtung in Tür, separat schaltbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MM5 N PV	486-4025	4017337058662
230 V - 50 Hz - 0,345 kW	-18 / -22	136
Innen: B 650 x T 538 x H 1480 mm Außen: B 750 x T 740 (+45) x H 1900 mm	525/442	



MM5 A N PV



Tiefkühlschrank Modell MM5 A N PV



486-4005

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß, Glastür
- Statische Kühlung; Klimaklasse: 4
- 4 Räder + 2 höhenverstellbare Füße
- 6 Roste, fixiert (B 650 x T 510 mm)
- Körbe B 600 x T 400 x H 130 mm (optional erhältlich)
- Digitales Thermostat
- Glastür selbstschließend
- Manuelle Abtauung
- LED-Beleuchtung in Tür, separat schaltbar
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G)



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



HT 600



Lagertiefkühlschrank - weiß Modell HT 600



323-2025

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Manuelle Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- 2 verstellbare Füße + 2 Rollen (hinten)
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 600	323-2025	4017337323517
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	-10 / -25	135
Innen: B 657 x T 580 x H 1660 mm Außen: B 777 x T 695 x H 1895 mm	602 x T 525 mm	620

Tiefkühlschrank - Edelstahl Modell HT 601 S/S



456-3015

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß (HIPS)
- 6 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Türanschlag wechselbar, selbstschließend, abschließbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung
- Manuelle Abtaugung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 2 Füße vorne (nivellierbar) + 2 Rollen hinten
- Kältemittel R290



HT 601 S/S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 601 S/S	456-3015	4017337069842
230 V - 50 Hz - 0,30 kW	-18 / -23 °C	112 kg
Innen: B 643 x T 558 x H 1644 mm Außen: B 775 x T 744 x H 1900 mm	6 x B 588 x T 496 mm	534/411 Ltr

Tiefkühlschrank - Edelstahl Modell HT 6001 S/S



323-4445

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl
- 3 Roste höhenverstellbar, 1 Bodenrost
- Abschließbar
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung 60 mm
- Umluftkühlung
- Automatische Abtaugung
- Geeignet für Klimaklasse: 4
- 2 Füße + 2 Rollen
- Kältemittel R290
- Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A+++ bis E)



HT 6001 S/S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 6001 S/S	323-4445	4017337071777
230 V - 50 Hz - 0,270 kW	< -18 °C	97 kg
Innen: B 657 x T 580 x H 1660 mm Außen: B 777 x T 745 x H 1895 mm	3 x B 654 x T 255 mm 1 x B 654 x T 330 mm	620/411 Ltr

Körbe für HT 600

- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Farbe: weiß
- Mit praktischem Eingriff an zwei Seiten
- 2 Körbe „oben“ pro Fach, 12 Stück pro HT 600
- 1 Korb „unten“ pro HT 600



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Korb für HT 600 oben	323-60001	4017337324408
Korb für HT 600 unten	323-6001	4017337324415
Korb HT 600 oben		Korb HT 600 unten
1 kg	1	
B 305 x T 515 x H 175 mm	B 615 x T 300 x H 185 mm	
Geeignet für	HT 600 weiß (323-2025) HT 600 B schwarz (323-2125) HT 600 S/S (323-4025)	



323-60001

für HT 600 oben



323-6001

für HT 600 unten





HT 400 B

Mit DIXELL Thermostat



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

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- **HT 200 B:** 3 Verdampferroste, fest montiert (3 Fächer)
- **HT 400/600 B:** 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Manuelle Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- 2 verstellbare FüÙe + 2 Rollen (hinten)
- Kältemittel: R600a



323-2122



323-2124



323-2125

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 200 B	323-2122	4017337055616

230 V - 50 Hz - 0,150 kW	-10 / -25	58 kg
Innen: B 510 x T 485 x H 620 mm Außen: B 600 x T 585 x H 855 mm	B 431 x T 415 mm	129 Ltr



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 400 B	323-2124	4017337055623

230 V - 50 Hz - 0,210 kW	-10 / -25	95 kg
Innen: B 510 x T 485 x H 1620 mm Außen: B 600 x T 585 x H 1850 mm	B 431 x T 415 mm	361 Ltr



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 600 B	323-2125	4017337055630

230 V - 50 Hz - 0,350 kW	-10 / -25	135 kg
Innen: B 657 x T 580 x H 1660 mm Außen: B 777 x T 695 x H 1895 mm	B 602 x T 525 mm	620 Ltr



Schubladen für HT 200 / HT 400

- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Farbe: weiß
- Mit Griffvorrichtung
- 2 Schubladen „oben“ pro HT 200
- 6 Schubladen „oben“ pro HT 400
- 1 Schublade „unten“ pro HT 200 oder 400



323-6005



323-6003



323-6004

für
HT 200/400
unten



für
HT 200
oben

für
HT 400
oben

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 200 oben	323-6005	4017337071937
HT 400 oben	323-6003	4017337071913
HT 200/400 unten	323-6004	4017337071920

Schublade HT 200 oben	Schublade HT 400 oben	Schublade HT 200/400 unten
1 kg	1	1
B 480 x T 430 x H 173 mm	B 480 x T 430 x H 221 mm	B 480 x T 200 x H 220 mm
Geeignet für HT 200 weiß (323-2022) HT 200 B schwarz (323-2122) HT 200 S/S (323-4015)	Geeignet für HT 400 weiß (323-2024) HT 400 B schwarz (323-2124) HT 400 S/S (323-4020)	Geeignet für: Siehe alle Modelle „oben“ (HT 200 und HT 400)

Lagertiefkühlschrank - weiß Modell HT 200



323-2022

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 3 Verdampferroste, fest montiert (3 Fächer)
- Manuelle Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- 2 verstellbare Füße + 2 Rollen (hinten)
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 200	323-2022	4017337323920
230 V - 50 Hz - 0,150 kW	°C -10 / -25	kg 58
Innen: B 510 x T 485 x H 620 mm Außen: B 600 x T 585 x H 855 mm	B 431 x T 415 mm	Ltr 129

Mit DIXELL Thermostat



HT 200



Lagertiefkühlschrank - weiß Modell HT 400



323-2024

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, weiß, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Manuelle Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- 2 verstellbare Füße + 2 Rollen (hinten)
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 400	323-2024	4017337323937
230 V - 50 Hz - 0,210 kW	°C -10 / -25	kg 95
Innen: B 510 x T 485 x H 1620 mm Außen: B 600 x T 585 x H 1850 mm	B 431 x T 415 mm	Ltr 361

Mit DIXELL Thermostat



HT 400



Richtig Lagern.
FRISCHE ERHALTEN.

Mit DIXELL Thermostat



HT 200 S/S



Lagertiefkühlschrank - Edelstahl Modell HT 200 S/S



323-4015

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 3 Verdampferroste, fest montiert (3 Fächer)
- Manuelle Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- 2 verstellbare Füße + 2 Rollen (hinten)
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 200 S/S	323-4015	4017337323647
230 V - 50 Hz - 0,150 kW	-10 / -25	60
Innen: B 510 x T 485 x H 620 mm Außen: B 600 x T 585 x H 855 mm	B 431 x T 415 mm	129

Mit DIXELL Thermostat



HT 400 S/S



Lagertiefkühlschrank - Edelstahl Modell HT 400 S/S



323-4020

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Manuelle Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- 2 verstellbare Füße + 2 Rollen (hinten)
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 400 S/S	323-4020	4017337323654
230 V - 50 Hz - 0,210 kW	-10 / -25	97
Innen: B 510 x T 485 x H 1620 mm Außen: B 600 x T 585 x H 1850 mm	B 431 x T 415 mm	361

Mit DIXELL Thermostat



HT 600 S/S



Lagertiefkühlschrank - Edelstahl Modell HT 600 S/S



323-4025

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) Kunststoff, weiß
- Türanschlag wechselbar, abschließbar
- 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer)
- Manuelle Abtauung
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Statische Kühlung
- 2 verstellbare Füße + 2 Rollen (hinten)
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HT 600 S/S	323-4025	4017337323661
230 V - 50 Hz - 0,350 kW	-10 / -25	137
Innen: B 657 x T 580 x H 1660 mm Außen: B 777 x T 695 x H 1895 mm	B 602 x T 525 mm	620

Tiefkühlisch Modell S 901 BT

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl, (Arbeitsfläche) Edelstahl
- 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Isolierung: 55 mm
- Manuelle Abtauung
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Kältemittel: R290
- Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)



323-10065



S 901 BT



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S 901 BT	323-10065	4017337057719
230 V - 50 Hz - 0,260 kW	-10 / -20	96
Innen: B 830 x T 595 x H 415 mm Außen: B 943 x T 700 x H 855 mm	B 323 x T 570 mm	201

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

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- 2-türig (**HAJO 2100 BT**)
- 3-türig (**HAJO 3100 BT**)
- 4-türig (**HAJO 4100 BT**)
- Türen selbstschließend
- 4 höhenverstellbare Füße (**HAJO 2100 BT**)
- 6 höhenverstellbare Füße (**HAJO 3100 BT, HAJO 4100 BT**)
- 1 Tragerost pro Tür
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Isolierung: 60 mm
- Kältemittel: R290
- **HAJO 2100/3100 BT:**
Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A+++ bis E)
- **HAJO 4100 BT:**
Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A+++ bis E)



323-1077



323-1078



323-1079



HAJO 2100 BT



HAJO 3100 BT



HAJO 4100 BT



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HAJO 2100 BT	323-1077	4017337323364
230 V - 50 Hz - 0,470 kW	-10 / -20	118
Innen: B 795 x T 580 x H 560 mm Außen: B 1360 x T 700 x H 890-950 mm	187/205	

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HAJO 3100 BT	323-1078	4017337323326
230 V - 50 Hz - 0,570 kW	-10 / -20	154
Innen: B 1230 x T 580 x H 560 mm Außen: B 1795 x T 700 x H 890-950 mm	280/358	

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HAJO 4100 BT	323-1079	4017337323371
230 V - 50 Hz - 0,660 kW	-10 / -20	175
Innen: B 1665 x T 580 x H 560 mm Außen: B 2230 x T 700 x H 890-950 mm	393/476	

EISKALT genießen...





CUBE 35-2BD100A

Speiseeis-/Tiefkühltruhe mit Schiebedeckel

Modell CUBE 22, 35, 45, 53, 61



- Material: (Gehäuse + Innenraum) Stahl, galvanisiert, weiß; (Schiebedeckel) isoliert mit hochwertigem Aluminiumrahmen, 2-geteilter Schiebedeckel, mit Selbstschließmechanismus im letzten Teil
- Gefriertruhe konzipiert für verpacktes Speiseeis (auch für andere Lebensmittel nutzbar)
- Lieferung steckerfertig (Schukostecker Typ F)
- Digitales Thermometer
- Manuelle Temperaturregelung (im Innenraum - schon voreingestellt)
- Isolierung: 77 mm (Polyurethan)
- Statische Kühlung, Manuelle Abtauung
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von +16 bis 35 °C
- 4 Rollen, feststellbare Rollen nur optional erhältlich
- Kältemittel: R290



Optionen:

- abschließbar
- verschiedene Korbbarten
- Trenn-/Sortierhilfen
- Glasaufsätze für Direktverkauf

Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht kg		
481-1005	4017337065189	<p>CUBE 22-2BC100A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 2) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,082 kW • -16 / -23 °C • Inhalt brutto/netto: 205/163 Liter • B 764 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	48	<p>481-1005</p>	
481-1000	4017337063666	<p>CUBE 35-2BD100A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 3) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,120 kW • -16 / -23 °C • Inhalt brutto/netto: 331/265 Liter • B 1094 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G) 	57	<p>481-1000</p>	
481-1010	4017337065196	<p>CUBE 45-2BD100A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 4) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,133 kW • -16 / -23 °C • Inhalt I brutto/netto: 426/345 Liter • B 1344 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G) 	65	<p>481-1010</p>	
481-1015	4017337065202	<p>CUBE 53-2BD120A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 5) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,197 kW • -16 / -23 °C • Inhalt brutto/netto: 503/408 Liter • B 1544 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G) 	72	<p>481-1015</p>	
481-1020	4017337065219	<p>CUBE 61-2BD120A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 6) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,223 kW • -16 / -23 °C • Inhalt brutto/netto: 602/489 Liter • B 1804 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G) 	75	<p>481-1020</p>	





NOVA 22-2BC100A

Speiseeis-/Tiefkühltruhe mit Glas-Schiebedeckel

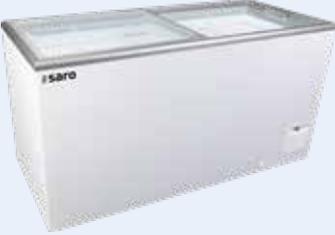
Modell NOVA 22, 35, 45, 53, 61

- Material: (Gehäuse + Innenraum) Stahl, galvanisiert, weiß; (Schiebedeckel) Glas, hochwertiger Aluminiumrahmen
- 2-geteilter Glas-Schiebedeckel, Selbstschließmechanismus im letzten Teil
- Gefriertruhe konzipiert für verpacktes Speiseeis (auch für andere Lebensmittel nutzbar)
- Körbe (max. 2) optional bestellbar
- Lieferung steckerfertig (Schuko Stecker Typ F)
- Digitales Thermometer
- Manuelle Temperaturregelung (im Innenraum - schon voreingestellt)
- Isolierung: 77 mm (Polyurethan)
- Statische Kühlung, Manuelle Abtauung
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von +16 bis 35 °C
- 4 Rollen, feststellbare Rollen nur optional erhältlich
- Kältemittel: R290

Optionen:

- abschließbar
- verschiedene Korbarten
- Trenn-/Sortierhilfen
- Glasaufsätze für Direktverkauf



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht kg	
481-1025	4017337065226	NOVA 22-2BC100A <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 2) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,087 kW • -16/ -23 °C • Inhalt brutto/netto: 205/163 Liter • B 764 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	48	  <p>481-1025</p> 
481-1030	4017337065233	NOVA 35-2BC100A <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 3) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,129 kW • -16/ -23 °C • Inhalt I brutto/netto: 331/267 Liter • B 1094 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	57	  <p>481-1030</p> 
481-1035	4017337065240	NOVA 45-2BC100A <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 4) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,112 kW • -16/ -23 °C • Inhalt brutto/netto: 426/345 Liter • B 1344 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	65	  <p>481-1035</p> 
481-1040	4017337065257	NOVA 53-2BC120A <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 5) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,215 kW • -16/ -23 °C • Inhalt brutto/netto: 503/408 Liter • B 1544 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	72	  <p>481-1040</p> 
481-1045	4017337065264	NOVA 61-2BD120A <ul style="list-style-type: none"> • Körbe (max. 6) optional bestellbar • 230 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,241 kW • -16/ -23 °C • Inhalt brutto/netto: 602/489 Liter • B 1804 x T 694 x H 867 mm • Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G) 	75	  <p>481-1045</p> 



Speiseeis-/Tiefkühltruhe mit Klappdeckel

Modell EL 22, 35, 45, 53, 61, 71

- Material: (Gehäuse + Innenraum) Stahl, pulverbeschichtet, weiß; (Klappdeckel) Kunststoff, weiß, innen geschäumt
- Klappdeckel isoliert, abschließbar
- Gefriertruhe konzipiert für verpacktes Speiseeis (auch für andere Lebensmittel nutzbar)
- Mit Gitterkorb/Gitterkörben zum Einhängen
- Lieferung steckerfertig (Schukostecker Typ F)
- Optional Truhe mit Rädern u./o. digitalem, integrierten Thermometer erhältlich
- Manuelle Temperaturregelung (Außenseite, vorne)
- Isolierung: 60 mm
- Statische Kühlung / Manuelle Abtauung
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von +16 bis +30 °C
- 4 Füße, nivellierbar
- Kältemittel: R600a



Optionen:

- verschiedene Korbbarten
- Trenn-/Sortierhilfen

Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht kg		
481-1050	4017337065271	MODELL EL 22 <ul style="list-style-type: none"> • 1 Gitterkorb inklusive • 230 V - 50 Hz - 0,124 kW • -16/ -22 °C • Inhalt brutto/netto: 200/177 Liter • B 725 x T 655 x H 865 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	46		 481-1050
481-1055	4017337065288	MODELL EL 35 <ul style="list-style-type: none"> • 2 Gitterkörbe inklusive • 230 V - 50 Hz - 0,141 kW • -16/ -22 °C • Inhalt brutto/netto: 323/279 Liter • B 1055 x T 655 x H 865 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	58		 481-1055
481-1060	4017337065295	MODELL EL 45 <ul style="list-style-type: none"> • 2 Gitterkörbe inklusive (3 möglich) • 230 V - 50 Hz - 0,146 kW • -16/ -22 °C • Inhalt brutto/netto: 416/361 Liter • B 1305 x T 655 x H 865 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	68		 481-1060
481-1065	4017337065301	MODELL EL 53 <ul style="list-style-type: none"> • 3 Gitterkörbe inklusive (4 möglich) • 230 V - 50 Hz - 0,211 kW • -16/ -22 °C • Inhalt brutto/netto: 491/426 Liter • B 1505 x T 655 x H 865 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	71		 481-1065
481-1070	4017337065318	MODELL EL 61 <ul style="list-style-type: none"> • 3 Gitterkörbe inklusive (4 möglich) • 230 V - 50 Hz - 0,211 kW • -16/ -22 °C • Inhalt brutto/netto: 566/492 Liter • B 1705 x T 655 x H 865 mm • Energieeffizienzklasse: C (Spektrum A bis G) 	82		 481-1070
481-1075	4017337065325	MODELL EL 71 <ul style="list-style-type: none"> • 3 Gitterkörbe inklusive (6 möglich) • 230 V - 50 Hz - 0,245 kW • -16/ -22 °C • Inhalt brutto/netto: 691/564 Liter • B 1805 x T 695 x H 865 mm • Energieeffizienzklasse: D (Spektrum A bis G) 	89		 481-1075





Gefriertruhe mit Klappdeckel

Modell *BD 401 S, 501 S, 601 S*

- Material: (Gehäuse) Stahl, einbrennlackiert weiß, (Innenraum) Aluminium, (Deckel) Edelstahl
- 4-Sterne-Fach, zum Einfrieren geeignet, bis 12 Monate Lagerung möglich
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 90 mm
- Kühlungsart: Statische Kühlung
- Manuelle Abtauung
- Geeignet für Klimaklasse: 4, 5
- 4 Rollen, H 83 mm
- Kältemittel R600a
- Energieeffizienzklasse: E (Spektrum A bis G)



BD 401 S



BD 601 S



BD 501 S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BD 401 S	323-4600	4017337071135
230 V - 50 Hz - 0,170 kW	-18°C	86 kg
Innen: B 1246 x T 501 x H 675,5 mm Außen: B 1435 x T 730 x H 970 mm	2 Körbe B 330 x T 544 x H 320 mm	380/378 Ltr

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BD 501 S	323-4605	4017337071142
230 V - 50 Hz - 0,190 kW	-18°C	105 kg
Innen: B 1646 x T 501 x H 675,5 mm Außen: B 1835 x T 730 x H 970 mm	2 Körbe B 330 x T 544 x H 320 mm	516/514 Ltr

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BD 601 S	323-4610	4017337071159
230 V - 50 Hz - 0,190 kW	-18°C	117 kg
Innen: B 1846 x T 501 x H 675,5 mm Außen: B 2035 x T 730 x H 970 mm	2 Körbe B 330 x T 544 x H 320 mm	584/581 Ltr



Eiswürfelbereiter*Modell EB 15*

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



325-1020



EB 15



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB 15	325-1020	4017337325078
230 V - 50 Hz - 0,110 kW	B 356 x T 398 x H 430 mm	19 kg

Eiswürfelbereiter*Modell EB 26*

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



325-1005



EB 26



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB 26	325-1005	4017337325016
230 V - 50 Hz - 0,160 kW	B 420 x T 528 x H 655 mm	36,5 kg

Eiswürfelbereiter*Modell EB 40*

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



325-1010



EB 40



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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB 40	325-1010	4017337325030
230 V - 50 Hz - 0,260 kW	B 496 x T 610 x H 831 mm	55 kg



EB 15 S PRO



Eiswürfelbereiter Modell EB 15 S PRO



325-1023

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Deckel) Kunststoff, schwarz
- Mit seitlichen Eingriffen für sicheren Transport
- PRO Version zur Energieeinsparung mit Gleichstromtechnik ausgestattet
- Ein-/Ausschalter auf der Geräterückseite
- 3 Eishohlkegel-Größen über Display wählbar:
ca. Ø 23 x H 29 mm, ca. Ø 25 x H 32 mm und ca. Ø 27 x H 33 mm
- Für ca. 15 kg / 24 h
- Wassertank ca. 2 Liter
- Vorratsbehälter: 1,4 kg
- Luftkühlung
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB 15 S PRO	325-1023	4017337069491
230 V - 50 Hz - 0,110 kW	17,8	
B 356 x T 398 x H 430 mm	3 Eishohlkegel-Größen wählbar , Ø ca: 23 x H 29 mm / 25 x H 32 mm / 27 x H 33 mm	



EB UV 20 PRO



Eiswürfelbereiter mit UV-Licht Modell EB UV 20 PRO



325-1070

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Klappe) Kunststoff, schwarz
- Mit UV-Licht: 1x oben im Umwälzsystem und 1x im Vorratsbehälter zwecks hygienischer Keimvorsorge, separat schaltbar
- Gute Wärmeisolation sorgt für Energieeffizienz
- Für ca. 20 kg / 24 h, Vorratsbehälter: 3,5 kg
- Umwälzsystem
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) und Abflussschlauch (1/2 Zoll)
- Luftkühlung
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Verwendbar bei 1 bis 3 bar Wasserdruck
- Bei Wasserhärte ab 7 °C wird ein vorgeschalteter Wasserenthärter empfohlen
- Kältemittel: R600a

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB UV 20 PRO	325-1070	4017337068296
230 V - 50 Hz - 0,180 kW	30	
B 380 x T 477 x H 590 mm	Eishohlkegel-Größe: ca. Ø 28 x H 40 mm	



EB 30 IN



Eiswürfelbereiter - einbaufähig Modell EB 30 IN



325-1060

- Material: (Gehäuse) Stahlblech schwarz pulverbeschichtet, (Tür und Griff) Edelstahl
- Einbaufähig durch Fronttür und Frontlüftung
- Langer Edelstahlgriff zur leichten Öffnung
- Für ca. 30 kg / 24 h, Umwälzsystem
- Vorratsbehälter: 7 kg
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) und Abflussschlauch (1/2 Zoll)
- Luftkühlung
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Verwendbar bei 1 bis 3 bar Wasserdruck
- Bei Wasserhärte ab 7 °C wird ein vorgeschalteter Wasserenthärter empfohlen
- Kältemittel: R290

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EB 30 IN	325-1060	4017337068289
230 V - 50 Hz - 0,285 kW	48	
B 370 x T 625 x H 825 mm	Eishohlkegel-Größe: ca. 22 x 22 x 22 mm	

Eiswürfelbereiter*Modell C 28 A*

463-1500

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Klappe) Kunststoff, schwarz
- Für ca. 28 kg / 24 h (10 °C Umgeb. / 10 °C Wassertemperaturbereich)
- 18 kompakte und transparente Eisvollkegel (je ca. 20 g) pro Durchgang
- stufenlose Eiskegelgrößenregulierung
- Luftkühlung
- Vorratsbehälter: 6,5 kg (325 Eiskegel)
- Programmierbar, mit Touchbedienfeld
- Mit Desinfektionszyklus und leichtem Innenraumzugang für Reinigung / Wartung
- Durch App MyICE über Smartphone steuer- und überwachbar für ständig optimale Produktion
- Akustische und optische Alarme, vorausschauende Fehleranalysen möglich
- USB-Anschluss für Software-Updates o. Herunterladen von HACCP-Daten, HACCP-Alarmbericht
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) + Ablaufschlauch (Ø 20 mm)
- Energiesparende, automatische Kondensatorlüfteranpassung bei niedriger Umgebungstemperatur
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Geeignet für Wassertemperatur (Festanschluss) von 5 bis 35 °C
- Verwendbar bei 1 bis 5 bar Wasserdruck
- Steckerfertig, mit Schukostecker
- 4 Füße für Nivellierung, Optional hohe Füße bestellbar: Ø 50 x H 100-120 mm
- Kältemittel: R290
- Energieverbrauch: 32,5 kWh / 100 kg, Wasserverbrauch: 2,3 L / h
- Wärmeabgabe: 937 W, Luftvolumen: 200 m³ / h

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
C 28 A	463-1500	4017337066674
230 V - 50 Hz - 0,300 kW	kg 33	
B 340 x T 480 x H 600 mm	Gewicht der Eiswürfel: ca. 20 g	



C 28 A

**Eiswürfelbereiter***Modell C 28 W*

463-1501

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Klappe) Kunststoff, schwarz
- Für ca. 27 kg / 24 h (10 °C Umgeb. / 10 °C Wassertemperaturbereich)
- 18 kompakte und transparente Eisvollkegel (je ca. 20 g) pro Durchgang
- stufenlose Eiskegelgrößenregulierung
- Wasserkühlung
- Vorratsbehälter: 6,5 kg (325 Eiskegel)
- Programmierbar, mit Touchbedienfeld
- Mit Desinfektionszyklus und leichtem Innenraumzugang für Reinigung / Wartung
- Durch App MyICE über Smartphone steuer- und überwachbar für ständig optimale Produktion
- Akustische und optische Alarme, vorausschauende Fehleranalysen möglich
- USB-Anschluss für Software-Updates o. Herunterladen von HACCP-Daten, HACCP-Alarmbericht
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) + Ablaufschlauch (Ø 20 mm)
- Energiesparende, automatische Kondensatorlüfteranpassung bei niedriger Umgebungstemperatur
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Geeignet für Wassertemperatur (Festanschluss) von 5 bis 35 °C
- Verwendbar bei 1 bis 5 bar Wasserdruck
- Steckerfertig, mit Schukostecker
- 4 Füße für Nivellierung / Optional hohe Füße bestellbar: Ø 50 x H 100-120 mm
- Kältemittel: R290
- Energieverbrauch: 23 kWh / 100 kg, Wasserverbrauch: 40,1 L / h
- Wärmeabgabe: 937 W, Luftvolumen: 200 m³ / h

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
C 28 W	463-1501	4017337066681
230 V - 50 Hz - 0,270 kW	kg 33	
B 340 x T 480 x H 600 mm	Gewicht der Eiswürfel: ca. 20 g	



C 28 W





C 38 A



Eiswürfelbereiter

Modell C 38 A



463-1505

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Klappe) Kunststoff, schwarz
- Für ca. 38 kg / 24 h (10 °C Umgeb. / 10 °C Wassertemperaturbereich)
- 28 kompakte und transparente Eisvollkegel (je ca. 20 g) pro Durchgang
- stufenlose Eiskegelgrößenregulierung
- Luftkühlung
- Vorratsbehälter: 11,5 kg (575 Eiskegel)
- Programmierbar, mit Touchbedienfeld
- Mit Desinfektionszyklus und leichtem Innenraumzugang für Reinigung / Wartung
- Durch App MyICE über Smartphone steuer- und überwachbar für ständig optimale Produktion
- Akustische und optische Alarmer, vorausschauende Fehleranalysen möglich
- USB-Anschluss für Software-Updates o. Herunterladen von HACCP-Daten, HACCP-Alarmbericht
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) + Abflussschlauch (Ø 20 mm)
- Energiesparende, automatische Kondensatorlüfteranpassung bei niedriger Umgebungstemperatur
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Geeignet für Wassertemperatur (Festanschluss) von 5 bis 35 °C
- Verwendbar bei 1 bis 5 bar Wasserdruck
- Steckerfertig, mit Schuko-Stecker
- 4 FüÙe für Nivelierung / optional hohe FüÙe bestellbar: Ø 50 x H 100-120 mm
- Kältemittel: R290
- Energieverbrauch: 29 kWh / 100 kg, Wasserverbrauch: 3,2 L / h
- Wärmeabgabe: 979 W, Luftvolumen: 185 m³ / h

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
C 38 A	463-1505	4017337066698
230 V - 50 Hz - 0,370 kW	40	
B 400 x T 540 x H 690 mm	Gewicht der Eiswürfel: ca. 20 g	



C 38 W



Eiswürfelbereiter

Modell C 38 W



463-1506

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Klappe) Kunststoff, schwarz
- Für ca. 36 kg / 24 h (10 °C Umgeb. / 10 °C Wassertemperaturbereich)
- 28 kompakte und transparente Eisvollkegel (je ca. 20 g) pro Durchgang
- stufenlose Eiskegelgrößenregulierung
- Wasserkühlung
- Vorratsbehälter: 11,5 kg (575 Eiskegel)
- Programmierbar, mit Touchbedienfeld
- Mit Desinfektionszyklus und leichtem Innenraumzugang für Reinigung / Wartung
- Durch App MyICE über Smartphone steuer- und überwachbar für ständig optimale Produktion
- Akustische und optische Alarmer, vorausschauende Fehleranalysen möglich
- USB-Anschluss für Software-Updates o. Herunterladen von HACCP-Daten, HACCP-Alarmbericht
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) + Abflussschlauch (Ø 20 mm)
- Energiesparende, automatische Kondensatorlüfteranpassung bei niedriger Umgebungstemperatur
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Geeignet für Wassertemperatur (Festanschluss) von 5 bis 35 °C
- Verwendbar bei 1 bis 5 bar Wasserdruck
- Steckerfertig, mit Schuko-Stecker
- 4 FüÙe für Nivelierung / Optional hohe FüÙe bestellbar: Ø 50 x H 100-120 mm
- Kältemittel: R290
- Energieverbrauch: 20,9 kWh / 100 kg, Wasserverbrauch: 43,2 L / h
- Wärmeabgabe: 979 W, Luftvolumen: 185 m³ / h

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
C 38 W	463-1506	4017337066728
230 V - 50 Hz - 0,290 kW	40	
B 400 x T 540 x H 690 mm	Gewicht der Eiswürfel: ca. 20 g	



Eiswürfelbereiter

Modell C 54 A



463-1510

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Klappe) Kunststoff, schwarz
- Für ca. 54 kg / 24 h (10 °C Umgeb. / 10 °C Wassertemperaturbereich)
- 36 kompakte und transparente Eisvollkegel (je ca. 20 g) pro Durchgang
- stufenlose Eiskegelgrößenregulierung
- Luftkühlung
- Vorratsbehälter: 22 kg (1100 Eiskegel)
- Programmierbar, mit Touchbedienfeld
- Mit Desinfektionszyklus und leichtem Innenraumzugang für Reinigung / Wartung
- Durch App MyICE über Smartphone steuer- und überwachbar für ständig optimale Produktion
- Akustische und optische Alarme, vorausschauende Fehleranalysen möglich
- USB-Anschluss für Software-Updates o. Herunterladen von HACCP-Daten, HACCP-Alarmbericht
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) + Ablaufschlauch (Ø 20 mm)
- Energiesparende, automatische Kondensatorlüfteranpassung bei niedriger Umgebungstemperatur
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Geeignet für Wassertemperatur (Festanschluss) von 5 bis 35 °C
- Verwendbar bei 1 bis 5 bar Wasserdruck
- Steckerfertig, mit Schukostecker
- 4 Füße für Nivelierung / Optional hohe Füße bestellbar: Ø 50 x H 100-120 mm
- Kältemittel: R290
- Energieverbrauch: 23,3 kWh / 100 kg, Wasserverbrauch: 4,5 L / h
- Wärmeabgabe: 1,707 kW, Luftvolumen: 310 m³ / h

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
C 54 A	463-1510	4017337066711
230 V - 50 Hz - 0,520 kW	50	
B 500 x T 580 x H 800 mm	Gewicht der Eiswürfel: ca. 20 g	



C 54 A



Eiswürfelbereiter

Modell C 54 W



463-1511

- Material: (Gehäuse) Edelstahl; (Klappe) Kunststoff, schwarz
- Für ca. 54 kg / 24 h (10 °C Umgeb. / 10 °C Wassertemperaturbereich)
- 36 kompakte und transparente Eisvollkegel (je ca. 20 g) pro Durchgang
- stufenlose Eiskegelgrößenregulierung
- Wasserkühlung
- Vorratsbehälter: 22 kg (1100 Eiskegel)
- Programmierbar, mit Touchbedienfeld
- Mit Desinfektionszyklus und leichtem Innenraumzugang für Reinigung / Wartung
- Durch App MyICE über Smartphone steuer- und überwachbar für ständig optimale Produktion
- Akustische und optische Alarme, vorausschauende Fehleranalysen möglich
- USB-Anschluss für Software-Updates o. Herunterladen von HACCP-Daten, HACCP-Alarmbericht
- Inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) + Ablaufschlauch (Ø 20 mm)
- Energiesparende, automatische Kondensatorlüfteranpassung bei niedriger Umgebungstemperatur
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C
- Geeignet für Wassertemperatur (Festanschluss) von 5 bis 35 °C
- Verwendbar bei 1 bis 5 bar Wasserdruck
- Steckerfertig, mit Schukostecker
- 4 Füße für Nivelierung / Optional hohe Füße bestellbar: Ø 50 x H 100-120 mm
- Kältemittel: R290
- Energieverbrauch: 20,6 kWh / 100 kg, Wasserverbrauch: 43,4 L / h
- Wärmeabgabe: 1,707 kW, Luftvolumen: 310 m³ / h

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
C 54 W	463-1511	4017337066728
230 V - 50 Hz - 0,440 kW	50	
B 500 x T 580 x H 800 mm	Gewicht der Eiswürfel: ca. 20 g	



C 54 W





ATT 02



Schockfroster 2/3 GN

Modell ATT 02

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Boden außen) verzinkter Stahl
- Isolierung: 40 mm
- 4 Füße
- Platz zwischen den Blechen: 80 mm
- 3 einstellbare Temperaturstufen
- Timer-Funktion
- Kerntemperaturfühler
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Manuelle Abtauung
- Inhalt: 30 Liter
- Kältemittel: R455a (GWP 146); 460 g; 0,067 CO₂-Äquivalent



455-1495

Schnellkühlen:
von +65 °C auf +10 °C
in 115 Minuten, max. 7 kg

Schockfrostern:
von +65 °C auf -18 °C
in 255 Minuten, max. 5 kg

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ATT 02	455-1495	4017337066667
230 V - 50 Hz - 0,530 kW	56 kg	+3 / -18 / -40 °C
Innen: B 340 x T 363 x H 270 mm Außen: B 660 x T 640 x H 420,5 - 430,5 mm	GN 3 x 2/3 oder B 354 x T 325 mm Bleche	

Schockfroster - 3 x 1/1 GN

Modell ATTILA 3

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- 3 einstellbare Temperaturstufen
- Schnellkühlen von +65 °C / +10 °C in 105 Minuten, höchste Ladekapazität : 15 kg
- Schockfrostern von +65 °C / -18 °C in 255 Minuten, höchste Ladekapazität : 9 kg
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Manuelle Abtauung
- Digitales Display
- Kerntemperaturfühler
- Timer-Funktion
- Kältemittel R455a (GWP 146); 900 g; 0,131 CO₂-Äquivalent



455-1500



ATTILA 3



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

Schockfroster - 5 x 1/1 GN

Modell ATTILA 5

- Material: (Gehäuse, Innenraum) Edelstahl
- 3 einstellbare Temperaturstufen
- Schnellkühlen von +65 °C / +10 °C in 110 Minuten, höchste Ladekapazität : 23 kg
- Schockfrostern von +65 °C / -18 °C in 250 Minuten, höchste Ladekapazität : 12 kg
- Digitales Display
- Kerntemperaturfühler
- Timer-Funktion
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Manuelle Abtauung
- Kältemittel R455a (GWP 146); 1500 g; 0,219 CO₂-Äquivalent



455-1505



ATTILA 5



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

Schockfroster 1/1 GN

Modell ATTILA 7, 10, 15, 20

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Boden außen) verzinkter Stahl
- Isolierung: 40 mm
- 4 Füße
- Platz zwischen den Blechen: 105 mm (ATTILA 7) / 70 mm (ATTILA 10 & ATTILA 15) / 65 mm (ATTILA 20)
- 2 einstellbare Temperaturstufen
- Timer-Funktion
- Kerntemperaturfühler
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Manuelle Abtauung
- Temperaturbereich: +3 / -18 °C



ATTILA 7



ATTILA 10



ATTILA 15



ATTILA 20



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ATTILA 7	455-1507	4017337071180
Anschluss: 230 V - 50 Hz - 1,3 kW 100 190		
Innen: B 610 x T 430 x H 760 mm Außen: B 750 x T 750 x H 1310 - 1330 mm		GN 7x 1/1 oder 7x 600 x 400 mm (Bleche)
Schnelkkühlen: von +65 °C auf +10 °C in 105 Minuten, max. 25 kg Schockfrosten: von +65 °C auf -18 °C in 250 Minuten, max. 15 kg Kältemittel: R455a (GWP 146); 2200 g; 3,212 CO ₂ -Äquivalent		



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ATTILA 10	455-1512	4017337054503
Anschluss: 230 V - 50 Hz - 1,3 kW 180 190		
Innen: B 610 x T 430 x H 760 mm Außen: B 750 x T 750 x H 1310 - 1330 mm		GN 10x 1/1 oder 10x 600 x 400 mm (Bleche)
Schnelkkühlen: von +65 °C auf +10 °C in 105 Minuten, max. 25 kg Schockfrosten: von +65 °C auf -18 °C in 250 Minuten, max. 15 kg Kältemittel: R455a (GWP 146); 2200 g; 3,212 CO ₂ -Äquivalent		



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ATTILA 15	455-1515	4017337071197
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 2,4 kW 178 280		
Innen: B 610 x T 430 x H 1110 mm Außen: B 750 x T 750 x H 1850 - 1870 mm		GN 15x 1/1 oder 15x 600 x 400 mm (Bleche)
Schnelkkühlen: von +65 °C auf +10 °C in 109 Minuten, max. 45 kg Schockfrosten: von +65 °C auf -18 °C in 250 Minuten, max. 25 kg Kältemittel: R455a (GWP 146); 2700 g; 3,942 CO ₂ -Äquivalent		



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ATTILA 20	455-1520	4017337071203
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 2,55 kW 190 340		
Innen: B 610 x T 430 x H 1340 mm Außen: B 750 x T 750 x H 2080-2100 mm		GN 20x 1/1 oder 20x 600 x 400 mm (Bleche)
Schnelkkühlen: von +65 °C auf +10 °C in 106 Minuten, max. 60 kg Schockfrosten: von +65 °C auf -18 °C in 255 Minuten, max. 35 kg Kältemittel: R455a (GWP 146); 2700 g; 3,942 CO ₂ -Äquivalent		



URSUS 5S



URSUS 10S



URSUS 15S

Schockfroster

Modell URUSUS 5S, 10 S, 15 S

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Boden außen) verzinkter Stahl
- Tür selbstschließend
- 4 voreingestellte Temperaturstufen
- Kerntemperaturfühler / Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Isolierung: 70 mm
- Belüftetes Kühlfach
- 4 Füße, H 50 - 70 mm (URSUS 5S)
- 4 Füße, H 110 - 170 mm (URSUS 10S & URSUS 15S)
- Kältemittel: R290



323-4525

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
URSUS 5S	323-4525	4017337071081
230 V – 50 Hz – 0,720 kW	149 kg	156/88 Ltr
Innen: B 440 x T 695 x H 370 mm Außen: B 800 x T 877 x H 840 mm	GN 5 x 1/1 oder B 600 x T 400 mm Bleche	
Schnellkühlen: von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten, max. 18 kg pro Blech Schockfrosten: von +70 °C auf -18 °C in 240 Minuten, max. 14 kg		



323-4530

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
URSUS 10S	323-4530	4017337071098
230 V – 50 Hz – 0,900 kW	190 kg	368/208 Ltr
Innen: B 440 x T 695 x H 870 mm Außen: B 800 x T 877 x H 1665 mm	GN 10 x 1/1 oder B 600 x T 400 mm Bleche	
Schnellkühlen: von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten, max. 28 kg pro Blech Schockfrosten: von +70 °C auf -18 °C in 240 Minuten, max. 14 kg		



323-4535

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
URSUS 15S	323-4535	4017337071104
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 2 kW	226 kg	494/280 Ltr
Innen: B 440 x T 695 x H 1170 mm Außen: B 800 x T 877 x H 1950 mm	GN 15 x 1/1 oder B 600 x T 400 mm Bleche	
Schnellkühlen: von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten, max. 55 kg pro Blech Schockfrosten: von +70 °C auf -18 °C in 240 Minuten, max. 38 kg		



Schockfroster 1/1 GN Modell ODIN 10 und 15

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Boden außen) verzinkter Stahl
- Tür selbstschließend
- Programmierbares Touchdisplay
- 4 voreingestellte Temperaturstufen
- Kerntemperaturfühler
- Isolierung: 70 mm
- Belüftetes Kühlfach
- 4 Füße, H 110 - 170 mm
- Kältemittel: R290



323-4540



323-4545



ODIN 10



ODIN 15



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ODIN 10	323-4540	4017337071111
ODIN 15	323-4545	4017337071128
ODIN 10		ODIN 15
230 V – 50 Hz – 0,900 kW	400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 2 kw	
Schnellkühlen: von +70 °C / +3 °C in 90 Minuten, höchste Ladekapazität/Blech: 40 kg Schockfrosten: von +70 °C / -18 °C in 240 Minuten, höchste Ladekapazität: 28 kg	Schnellkühlen: von +70 °C / +3 °C in 90 Minuten, höchste Ladekapazität/Blech: 55 kg Schockfrosten: von +70 °C / -18 °C in 240 Minuten, höchste Ladekapazität: 38 kg	
190	226	
Innen: B 440 x T 695 x H 870 mm Außen: B 800 x T 877 x H 1665 mm	Innen: B 440 x T 695 x H 1170 mm Außen: B 800 x T 877 x H 1950 mm	
10 x 1/1 GN, oder 10x 600 x 400 mm (Bleche)	15 x 1/1 GN, oder 15x 600 x 400 mm (Bleche)	
368/208	494/280	

Eiscrusher Modell EC 80

- Material: (Gehäuse) Aluminiumguss/Kunststoff, schwarz; (Eisrutsche + Deckel) Kunststoff, schwarz; (Behälter + Messer) Edelstahl
- 3 Liter-Behälter mit Klappdeckel
- Magnetschalter am Deckel
- Produktion bis 120 kg/Stunde
- Geeignet für Auffangbehälter bis 165 mm Höhe
- 4 verstellbare Füße, rutschfest



418-3000

Anicht von oben auf die Messer



EC 80



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EC 80	418-3000	4017337056903
230 V - 50/60 Hz - 0,200 kW	5,4/7,1	
B314 x T200 x H535 mm		



1578.5



Tiefkühl - Thermometer

Modell 1578.5

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



484-1000

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



1091.5



Tiefkühl - Zeigerthermometer

Modell 1091.5

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



484-1015

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



6039 SB



Mini Thermometer digital - mit Magnet

Modell 6039 SB

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



484-1060

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

Fühlerthermometer digital - mit Alarm Modell 4719



484-1065

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



4719

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



Thermo Connect Kit + Sensor Modell 4777



484-1075

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



4777



Beispiel Smartphone für Fernabfrage

Modell	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht
4777	Gateway (A) Sensor (B)	484-1075	4017337058211
			0,275 kg 1 kg
	Gateway (A) 230 V - 50 Hz / output: 20 V		B 40 x T 26 x H 105 mm (geschlossen)
	Sensor (B) 2x AAA je 1,5 V (nicht enthalten)		B 37 x T 18 x H 132 mm

Vorbereitung Kalt

VORBEREITUNG KALT



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

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

Seite 132-137
Teigverarbeitung

Seite 137-138
Fleischverarbeitung

Seite 139-140
Gemüseverarbeitung

Seite 141-145
Stabmixer / Hochleistungsmixer

Seite 145-146
Käserreibemaschine

Seite 145
Dosenöffner

Seite 147-151
Schneidemaschine

Seite 151-158
Kutter, Gemüseschneider

Seite 159
Schneiden / Schneidezubehör

Seite 160
Sterilisator

Seite 160-162
Vakuumierer

Seite 163
Portioniertrichter, Gebäckfüller

Seite 164-165
Verpackungsmaschine

Seite 166
Thermometer

Seite 167
Timer / Sensoren

Seite 168
Küchenwaagen



PK 25



Teigknetmaschine mit Spiralknethaken Modell PK 25



395-1020

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

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



PK 50



Teigknetmaschine mit Spiralknethaken Modell PK 50



395-1025

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

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



PK 50-2V



Teigknetmaschine mit Spiralknethaken Modell PK 50-2V



395-1005

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

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

Spiralkneter Modell SV25



506-1000

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert, (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Für ca. 25 kg Teig
- Besonders geeignet für Pizzerien und Bäckereien
- Spiralgeschwindigkeit: 90 U/min
- Behälterspirale: 10 U/min
- Behälter: B 400 x H 260 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV25	506-1000	4017337071562
400 V - 50 Hz - 1,7 kW (Stufe 1) 2,1 kW (Stufe 2)	B 430 x T 710 x H 700 mm	90



SV25



Spiralkneter Modell SV38



506-1005

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert, (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Für ca. 38 kg Teig
- Besonders geeignet für Pizzerien und Bäckereien
- Spiralgeschwindigkeit: 90 U/min
- Behälterspirale: 10 U/min
- Behälter: B 450 x H 260 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV38	506-1005	4017337071579
400 V - 50 Hz - 1,7 kW (Stufe 1) 2,1 kW (Stufe 2)	B 480 x T 750 x H 700 mm	100



SV38



Spiralkneter Modell SV44



506-1010

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert, (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Für ca. 44 kg Teig
- Besonders geeignet für Pizzerien und Bäckereien
- Spiralgeschwindigkeit: 90 U/min
- Behälterspirale: 10 U/min
- Behälter: B 500 x H 270 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV44	506-1010	4017337071586
400 V - 50 Hz - 1,7 kW (Stufe 1) 2,1 kW (Stufe 2)	B 530 x T 820 x H 700 mm	105



SV44





FP 107

Planetenrührwerk

Modell FP 107



407-1000

- Material : Stahl, weißlackiert
- Material: (Kessel) Edelstahl
- Geschwindigkeit stufenlos
- Umdrehung 0-302 pro Minute
- Abdeckung für Kessel abnehmbar
- Inkl. Schneebesen, Knethaken und Flachknetzer

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



PR 10

Planetenrührwerk

Modell PR 10



395-1038

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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PR 10	395-1038	4017337 395064
230 V - 50 Hz - 0,45 kW	B 445 x T 366 x H 645 mm	kg 69



PR 20

Planetenrührwerk

Modell PR 20



395-1036

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

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PR 20	395-1036	4017337 395071
230 V - 50 Hz - 0,75 kW	B 550 x T 420 x H 790 mm	kg 106

Planetenrührmaschine 230 V

Modell BM-5

- Material: (Gehäuse) Stahl (Behälter, Schutzgitter) Edelstahl
- Inkl. 3 Knetaufsätzen (Knethaken, Mischlöffel und Flachrührer)
- Für ca. 1,5 kg Teig
- Ausgestattet mit einer ausziehbaren Schutzvorrichtung
- Elektronische Regelung der Geschwindigkeit
- Zeitschaltuhr (min - max): 0 - 30 Minuten
- Werkzeuggeschwindigkeit: 85 - 495 U/min



27-1215



BM-5



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BM-5	27-1215	4017337069170
230 V - 50 - 60 Hz - 0,25 kW	B 310 x T 382 x H 537 mm	20,1 kg

Teigausrollmaschine

Modell TERAMO 1

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



395-1040



TERAMO 1



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TERAMO 1	395-1040	4017337 395057
230 V - 50 Hz - 0,37 kW	B 530 x T 480 x H 560 mm	52

Teigausrollmaschine

Modell TERAMO 2

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



395-1045



TERAMO 2



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



BE-10

Planetenrührmaschine 230 V Modell BE-10



27-1213

- Material: (Gehäuse) Stahl (Behälter, Schutzgitter) Edelstahl
- Inkl. 3 Knetaufsätzen (Knethaken, Mischlöffel und Flachrührer)
- Für ca. 3 kg Teig
- Elektronische Regelung der Geschwindigkeit
- Zeitschaltuhr (min - max): 0 - 30 Minuten
- Werkzeuggeschwindigkeit: 96 - 289 U/min
- Behältermaße: B 279 x H 236 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BE-10	27-1213	4017337069194
230 V - 50 - 60 Hz - 0,75 kW	B 410 x T 523 x H 688 mm	49 kg



BE-20

Planetenrührmaschine 230 V Modell BE-20



27-1214

- Material: (Gehäuse) Stahl (Behälter, Schutzgitter) Edelstahl
- Inkl. 3 Knetaufsätzen (Knethaken, Mischlöffel und Flachrührer)
- Für ca. 6 kg Teig
- Elektronische Regelung der Geschwindigkeit
- Zeitschaltuhr (min - max): 0 - 30 Minuten
- Werkzeuggeschwindigkeit: 95 - 392 U/min
- Behältermaße: B 333 x H 296 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BE-20	27-1214	4017337069187
230 V - 50 - 60 Hz - 0,9 kW	B 520 x T 733 x H 1152 mm	101 kg



BE-30

Planetenrührmaschine 230 V Modell BE-30



27-12165

- Material: (Gehäuse) Stahl (Behälter, Schutzgitter) Edelstahl
- Inkl. 3 Knetaufsätzen (Knethaken, Mischlöffel und Flachrührer)
- Für ca. 9 kg Teig
- Ausgestattet mit einer ausziehbaren Schutzvorrichtung
- Elektronische Regelung der Geschwindigkeit
- Zeitschaltuhr (min - max): 0 - 30 Minuten
- Werkzeuggeschwindigkeit: 87 - 378 U/min
- Behältermaße: B 380 x H 340 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BE-30	27-12165	4017337069163
230 V - 50 - 60 Hz - 1,1 kW	B 528 x T 764 x H 1152 mm	115 kg



Planetenrührmaschine 230 V Modell BE-40



27-1212

- Material: (Gehäuse) Stahl (Behälter, Schutzgitter) Edelstahl
- Inkl. 3 Knetaufsätzen (Knehtaken, Mischlöffel und Flachrührer)
- Für ca. 12 kg Teig
- Elektronische Regelung der Geschwindigkeit
- Zeitschaltuhr (min - max): 0 - 30 Minuten
- Werkzeuggeschwindigkeit: 85 - 348 U/min
- Behältermaße: B 422 x H 367 mm



BE-40



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BE-40	27-1212	4017337271146
230 V - 50 - 60 Hz - 1,4 kW	B 586 x T 777 x H 1202 mm	159 kg

Fleischwolf Modell SORENTO



418-1031

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



SORENTO



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

Manuelle Hamburgerpresse Modell TIL



27-4150

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



TIL



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



SH-155



Knochensäge Modell SH-155 und SH-182

- Vollständig hergestellt aus rostfreiem Stahl
- Ideal für die Lebensmittelindustrie und den Gastronomiebereich
- Demontierbarer Abfallsammelbehälter
- Leicht entnehmbares Blattmesser
- Sicherheitsmikroschalter im vorderen Deckel
- Einfach zu reinigen
- Steckerfertig
- Ideal zum Schneiden von Knochen und Gefrorenem
- Schneiddicke (max.): 170 mm
- Motordrehzahl (U/min): 1450 U/min
- Schnittgeschwindigkeit: 16 m/Sek
- Geräuschpegel (1 m Abstand): 79 dB(A)
- Während der Benutzungsdauer wird ein Gehörschutz empfohlen



27-3900



27-3905

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SH-155 Schnittbreite 215mm	27-3900	4017337061105
SH-182 Schnittbreite 249 mm	27-3905	4017337061112
SH-155	SH-182	
230 V / 50 Hz / 0,75 kW	230 V / 50 Hz / 1,15 kW	
35	45	
Maße: B 400 x T 425 x H 835 mm	B 400 x T 470 x H 958 mm	
Messerlänge: B 1550 x T 16 mm	B 1820 x T 16 mm	
Arbeitsfläche: B 367 x T 415 mm	B 480 x H 470 mm	



CALLAS



Currywurstschneider - manuell Modell CALLAS

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



175-1500

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



Pommesschneider Modell CF-5

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



27-1200



27-1205



27-1210

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

Lieferung ohne
GN-Behälter



CF-5



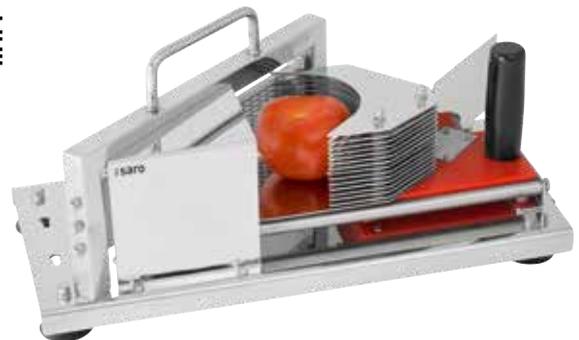
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CF-5 8x8	27-1200	4017337036394
CF-5 10x10	27-1205	4017337038480
CF-5 12x12	27-1210	4017337038473
B 280 x T 512 x H 735 mm	4,3	

Tomatenschneider - manuell Modell SEVILLA

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



175-1200



SEVILLA



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

Salatschleuder Modell Rena 121 und 251

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



357-1000



357-1010



RENA 121



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
RENA 121	357-1000	4017337 357000
RENA 251	357-1010	4017337 357017
RENA 121	RENA 251	
Ø 330 x H 430 mm	Ø 430 x H 520 mm	
12	25	
3,5	5	



ES-100

Salatschleuder Modell ES-100

- Material: (Gehäuse und Abtropfkorb) Edelstahl (Deckel) Polypropylen
- Auf Rädern mit Bremse
- Korbabmessungen: 342 mm x 337 mm (ES-100)
- Korbabmessungen: 372 mm x 465 mm (ES-200)
- Zeitschaltuhr: Einstellbar zwischen 60, 120 und 180 Sekunden
- Zwei Geschwindigkeiten: 350 U/min und 900 U/min



27-3005



27-3006

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ES-100	27-3005	4017337038954
ES-200	27-3006	4017337071647

ES-100	ES-200
230 V - 50 - 60 Hz - 0,55 kW	230 V - 50 - 60 Hz - 0,55 kW
B 540 x T 750 x H 665 mm	B 540 x T 750 x H 815 mm
Füllmenge (Blattsalate) 5 - 8 kg	Füllmenge (Blattsalate) 10 - 15 kg
55	59
Stundenleistung: 120 - 360 kg	Stundenleistung: 240 - 720 kg



für das schönste
GEMÜSE der Welt

Stabmixer

Modell XM-22

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



27-7000

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



XM-22



Stabmixer

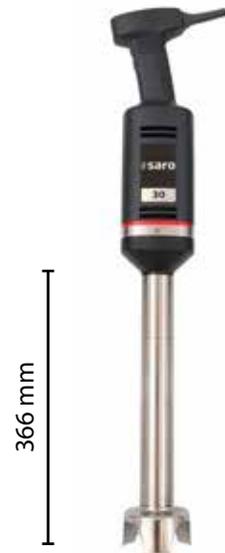
Modell XM-32

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



27-7010

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



XM-32



Stabmixer

Modell XM-33

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



27-7015

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



XM-33



Vorbereitung Kalt

Stabmixer / Hochleistungsmixer



525 mm

XM-52



Stabmixer Modell XM-52



27-7025

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

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



540 mm

XM-71



Stabmixer Modell XM-71



27-7035

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

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



630 mm

XM-72



Stabmixer Modell XM-72



27-7040

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

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

Kombi Stabmixer Modell MB-21



27-7005

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

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



MB-21



Kombi Stabmixer Modell MB-31



27-7020

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

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



MB-31



Kombi Stabmixer Modell MB-51



27-7030

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

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



MB-51



Vorbereitung Kalt

Stabmixer / Hochleistungsmixer



V TM-800 SCHWARZ

Hochleistungsmixer

Modell JTC Omniblend V TM-800 Schwarz



329-20151

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

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



V TM-800 MARON

Hochleistungsmixer

Modell JTC Omniblend V TM-800 Maron



329-2009

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

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



V TM-800 WEISS

Hochleistungsmixer

Modell JTC Omniblend V TM-800 Weiss



329-2008

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

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

Hochleistungsmixer

Modell TM 900 S - schwarz

- Material: Kunststoff (Polypropylen)
- Rutschhemmende GummifüÙe
- Mit Überlastungsschutz
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Timer: 10 - 180 Sek.
- Vordefinierter Timer, kann durch einen Klick gestartet werden
- Digitale Temperaturkontrolle
- LCD-Display
- Pulsfunktion
- Ideal für die Herstellung von Cocktails, Saucen, Fruchtbrei, Crèmes, Püree, Crushed Ice etc.
- Semi-professionelles Gerät



329-21151



TM 900 S, schwarz



2.06

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TM 900 S - schwarz	329-21151	4017337069408
230 V – 50 Hz – 1,2 kW	4,8 kg	1,5 Ltr
B 220 x T 185 x H 440 mm		

Industriedosenöffner

Modell CARRA und HESSY

- Material:
CARRA: Leichtmetall, (Bodenplatte) vernickelt
HESSY: Leichtmetall, (Bodenplatte) Edelstahl
- Für Dosen bis Ø230 x H 260 mm und 9,7 kg
- Bodenplatte kann einfach an die Tischplatte geklemmt oder geschraubt werden



125-1100



125-1120



CARRA



2.05

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

Käsereibemaschine

Modell EVO 75

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



09-1600



EVO 75



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

Vorbereitung Kalt

Käsereibemaschinen



Käsereibemaschine Modell *SANTOS 2N*



07-1260

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



SANTOS 2N

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

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

Aufschnittmaschine Modell AS 250



418-1000

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

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



AS 250



Aufschnittmaschine Modell AS 300



418-1005

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

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



AS 300



Vorbereitung Kalt

Schneidemaschinen



AS 250



Teflonmesser für Aufschnittmaschine

Modell AS 250, AS 220 und AS 300

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



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

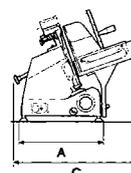
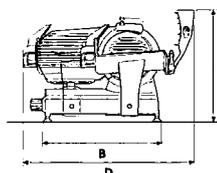
Aufschnittmaschine

Modell F195

- Material: Basis Edelstahl /schwarz lackiert
- Klingendurchmesser 195 mm
- Semi-professionelles Gerät
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet



F195



F 195	
A mm	255
B mm	345
C mm	360
D mm	520
E mm	315
kg	10

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F195	477-1100	4017337058013
230 V - 50-60 Hz - 0,2 kW	10 / 13 (n/b)	
Schnittbreite 0 - 13 mm		

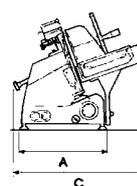
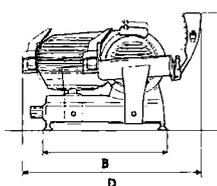
Aufschnittmaschine

Modell F 250 E

- Material: Basis Edelstahl /eloxiertes Aluminium
- Klingendurchmesser 250 mm
- Messerumdrehung: 300 U/min



F 250 E



F 250 E	
A mm	290
B mm	440
C mm	425
D mm	620
E mm	370
kg	15.5

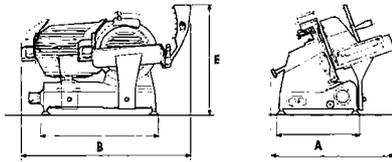
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F 250 E	477-1105	4017337058020
230 V - 50-60 Hz - 0,30 kW	15,5 / 19 (n/b)	
Schnittbreite 0 - 13 mm		

Aufschnittmaschine Modell F 300 E

- Material: Basis Edelstahl /eloxiertes Aluminium
- Klingendurchmesser 300 mm
- Messerumdrehungen: 300 U/min



477-1110



F 300 E	
A mm	340
B mm	465
C mm	495
D mm	650
E mm	440
kg	23



F300 E



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F300 E	477-1110	4017337058037
230 V - 50-60 Hz - 0,35 kW	kg 23 / 25 (n/b)	
Schnittbreite 0 - 13 mm		

Aufschnittmaschine, vollautomatisch Modell F 350 i

- Material: Basis Edelstahl / anodischoxydierte Aluminiumlegierung
- Klingendurchmesser: 350 mm
- Schnittstärke einstellbar (0 - 13 mm)
- Messerumdrehung: 260 U/min
- Schnittmenge programmierbar
- Nutzschnitt: 310 x 260 mm



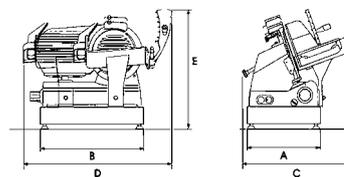
477-1000



F 350 I



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F 350 i	477-1000	4017337056439
230 V - 50-60 Hz - 0,5 kW	kg 61,2 / 64 (n/b)	
B990 x T 415 x H730mm		



F 350	
A mm	415
B mm	580
C mm	670
D mm	990
E mm	730
kg	61,2



Aufschnittmaschine, manuell

Modell Volano F250 VO



VOLANO F 250 VO

Die Volano ist ein Hingucker, stahleinbrennlackiert in Feuerrot. Sie ist komplett manuell zu betreiben, kein Stromanschluss vorhanden. Die eingebaute Schleifvorrichtung hält den Schnitt perfekt, versehen mit einem Ringschutz um das Messer. Sie ist eine sichere, zuverlässige und zudem noch schöne Maschine mit langer Lebensdauer! Bei dieser Aufschnittmaschine handelt es sich um ein professionelles Gerät!

- Material: Aluminium / Stahleinbrennlackiert
- Klingendurchmesser 250 mm

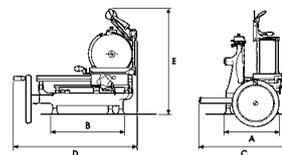
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VOLANO F 250 VO	477-1500	4017337056446
Fuß F 250 VO	477-2000	4017337057535

Bedienung manuell	33 / 35 (n/b)
-------------------	---------------

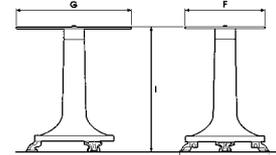
Nutzschnitt (L x H) 220 x 190 mm



477-1500



F 250 VOLANO	
A mm	290
B mm	380
C mm	520
D mm	680
E mm	510
kg	33



Piedistallo	
F mm	325
G mm	415
H mm	650
I mm	800
kg	43



477-2000

Aufschnittmaschine, manuell

Modell F300 VO L



F300VO L

Der F300 VO L ist ein Hingucker, stahleinbrennlackiert in Feuerrot. Sie ist komplett manuell zu betreiben, kein Stromanschluss vorhanden. Die eingebaute Schleifvorrichtung hält den Schnitt perfekt, versehen mit einem Ringschutz um das Messer. Sie ist eine sichere, zuverlässige und zudem noch schöne Maschine mit langer Lebensdauer! Bei dieser Aufschnittmaschine handelt es sich um ein professionelles Gerät!

- Material: Aluminium / Stahleinbrennlackiert
- Klingendurchmesser 300 mm
- Schneidedicke 0-2,5 mm

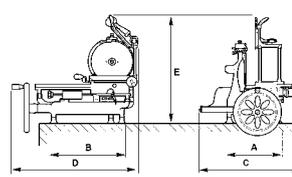
Modell	Bestell-Nr.	GTIN
F300 VO L	477-1550	4017337056453
FUSS F300 VO L	477-2005	4017337057542

Bedienung manuell	44 / 49 (n/b)
-------------------	---------------

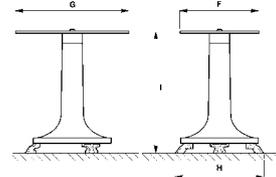
Nutzschnitt (L x H) 230 x 180 mm



477-1550



F 300 VO L	
A mm	400
B mm	520
C mm	640
D mm	930
E mm	760
kg	62



Piedistallo	
F mm	280
G mm	590
H mm	650
I mm	800
kg	64



477-2005

Dönermesser / Gyrosmesser

Modell ED 100

- Material Klinge: Edelstahl
- Griff: Kunststoff
- Elektrisches Messer mit 2 Klingen (gezahnt und glatt)
- Schnittstärke einstellbar (0 - 8 mm)
- Netzkabel: 2,85 m

nachbestellbar:
418-5670 Messer gezahnt
418-5675 Messer glatt



418-1020



ED 100



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ED 100	418-1020	4017337418015
230 V - 50 Hz - 0,08 kW	2	
B 230 x T 185 x 280 mm	Ø der Klinge: 100 mm	



CK-24V

Kutter & Gemüseschneider

Modell CK-24V und CK-241

- Material: (Gehäuse) Polypropylen, Glasfaser
- Kombigerät: Kutter & Gemüseschneider
- Lebensmittelrecht

Einstellbare Geschwindigkeit (CK-24V)
Eine Geschwindigkeitsstufe (CK-241)



27-2855



27-2850

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CK-24V	27-2855	4017337070909
CK-241	27-2850	4017337070893
CK-24V	CK-241	
230 V - 50 Hz - 1,1 kW	230 V - 50 Hz - 1,1 kW	
B 378 x T 309 x H 533 mm	B 378 x T 309 x H 533 mm	
Inhalt Behälter: 4,4 Liter	Inhalt Behälter: 4,4 Liter	
16,6	16,6	
Stundenleistung: 50 kg - 350 kg	Stundenleistung: 50 kg - 350 kg	



Zubehör für Kutter & Gemüseschneider

Modell CK-24V und CK-241



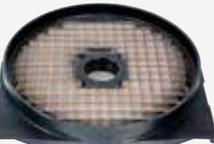
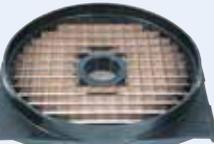
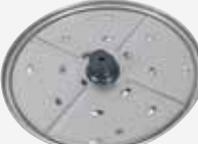
- Material: Edelstahl, Aluminium und Kunststoff

Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht kg		
28-5800	4017337069514	FCS-1 Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5800	
28-5801	4017337069521	FCS-2 Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5801	
28-5802	4017337069538	FCS-3 Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5802	
28-5803	4017337069545	FCS-4 Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5803	
28-5804	4017337069552	FCS-5 Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5804	
28-5805	4017337069569	FCS-6 Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5805	
28-5806	4017337069576	FCS-8G Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5806	
28-5807	4017337069583	FCS-10G Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5807	
28-5808	4017337069590	FCS-12G Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5808	



Zubehör für Kutter & Gemüseschneider Modell CK-24V und CK-241

- Material: Edelstahl, Aluminium und Kunststoff

Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht kg		
28-5809	4017337069606	FCOS-2 Schneidscheibe Material: Edelstahl	0,31	 28-5809	
28-5810	4017337069613	FMS-8 Würfelgatter Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl	0,42	 28-5810	
28-5811	4017337069620	FMS-10 Würfelgatter Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl	0,42	 28-5811	
28-5812	4017337069637	FMS-12 Würfelgatter Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl	0,42	 28-5812	
28-5813	4017337069644	FFS-8 Pommesgatter Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl	0,42	 28-5813	
28-5814	4017337069651	FFS-10 Pommesgatter Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl	0,43	 28-5814	
28-5815	4017337069668	SHS-2 Reibescheibe Material: Edelstahl	0,28	 28-5815	
28-5816	4017337069675	SHS-3 Reibescheibe Material: Edelstahl	0,28	 28-5816	
28-5817	4017337069682	SHS-4 Reibescheibe Material: Edelstahl	0,28	 28-5817	

Vorbereitung Kalt

Kutter / Gemüseschneider

Zubehör für Kutter & Gemüseschneider

Modell CK-24V und CK-241



Bestell-Nr.	GTIN	Modell	Gewicht kg		
28-5818	4017337069699	SHS-7 Reibescheibe Material: Edelstahl	0,28	 28-5818	
28-5819	4017337069705	SHS-SF Reibescheibe Material: Edelstahl	0,28	 28-5819	
28-5820	4017337069712	SHS-SG Reibescheibe Material: Edelstahl	0,28	 28-5820	
28-5821	4017337069729	FCES-2X2 Juliennescheibe Material: Edelstahl	0,36	 28-5821	
28-5822	4017337069736	FCES-2X4 Juliennescheibe Material: Edelstahl	0,36	 28-5822	
28-5823	4017337069743	FCES-2X6 Juliennescheibe Material: Edelstahl	0,36	 28-5823	
28-5824	4017337069750	FCES-4X4G Juliennescheibe Material: Edelstahl	0,36	 28-5824	
28-5825	4017337069767	FCES-6X6 Juliennescheibe Material: Edelstahl	0,36	 28-5825	
28-5826	4017337069774	FCES-8X8 Juliennescheibe Material: Edelstahl	0,36	 28-5826	

SCHARF geschnitten



Vorbereitung Kalt

Kutter / Gemüseschneider



CARUS



Gemüseschneider

Modell CARUS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl und Aluminium
- Zum Schneiden, Reiben, Würfeln etc.
- Geeignet für Gemüse, Nüsse, Schokolade, Käse, Tomaten etc.
- Halbrunder Einfülltrichter
- Inkl. 5 verschiedenen Scheiben:
Reibescheibe 3; 4,5 und 7 mm,
Schneidescheibe: 2 mm und 4 mm



418-1040

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CARUS	418-1040	4017337418046
 230 V - 50 Hz - 0,55 kW	 28	
 B 315 x T 660 x H 545 mm		



TITUS



Gemüseschneider

Modell TITUS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl und Aluminium
- Zum Schneiden, Reiben, Würfeln etc.
- Geeignet für Gemüse, Nüsse, Schokolade, Käse, Tomaten etc.
- Runder Einfülltrichter
- Inkl. 5 verschiedenen Scheiben:
Reibescheibe 3; 4,5 und 7 mm,
Schneidescheibe 2 mm und 4 mm



418-1045

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TITUS	418-1045	4017337418053
 230 V - 50 Hz - 0,75 kW	 29	
 B 325 x T 655 x H 545 mm		

Zubehör für Gemüseschneider
Modell Carus und Titus

• Material: (Gehäuse) Edelstahl und Aluminium



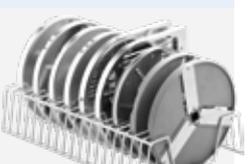
Bestell-Nr.	EAN Code	Modell	Gewicht		
418-2000	4017337418084	R002 Reibescheibe 2 mm	0,46	 418-2000	
418-2005	4017337418091	R003 Reibescheibe 3mm	0,46	 418-2005	
418-2010	4017337418107	R005 Reibescheibe 4,5 mm	0,46	 418-2010	
418-2015	4017337418114	R007 Reibescheibe 7 mm	0,46	 418-2015	
418-2017	4017337418268	P1 Parmesanscheibe 1 mm	0,46	 418-2017	 NEU
418-2020	4017337418121	S002 Schneidescheibe 2 mm (Kunststoff)	0,50	 418-2020	
418-2025	4017337418138	R004 Schneidescheibe 4 mm (Kunststoff)	0,47	 418-2025	
418-2030	4017337418145	AS002 Schneidescheibe 2 mm (Aluminium)	0,85	 418-2030	
418-2035	4017337418152	AS004 Schneidescheibe 4 mm (Aluminium)	0,81	 418-2035	
418-2040	4017337418169	AS006 Schneidescheibe 6 mm (Aluminium)	0,83	 418-2040	



Zubehör für Gemüseschneider

Modell Carus und Titus

• Material: (Gehäuse) Edelstahl und Aluminium

Bestell-Nr.	EAN Code	Modell	Gewicht		
418-2045	4017337418176	AS008 Schneidescheibe 8 mm (Kunststoff)	0,74		
418-2050	4017337418183	AS010 Schneidescheibe 10 mm (Aluminium)	0,74		
418-2055	4017337418190	ST303 Streifenscheibe 3 x 3 mm	0,88		
418-2060	4017337418206	ST404 Streifenscheibe 4 x 4 mm	0,87		
418-2065	4017337418213	P808 Pommes-Frites-Gatter 8 mm	0,54		
418-2070	4017337418220	P100 Pommes-Frites-Gatter 10 mm	0,73		
418-2075	4017337418237	W888 Würfelgatter 8 x 8 mm	0,72		
418-2080	4017337418244	W1000 Würfelgatter 10 x 10 mm	0,72		
418-2085	4017337418251	SST Schneidescheibenständer für bis zu 8 Scheiben (Lieferung ohne Scheiben)	0,7		

Polyethylen-Schneidebrett

- HACCP geeignet
 - Spülmaschinengeeignet bis 60°C
 - Von zwei Seiten benutzbar
-
- **Weiß:** für Brot & Käse
 - **Grün:** für Obst & Gemüse
 - **Braun:** für gekochte Lebensmittel
 - **Rot:** für rohes Fleisch
 - **Blau:** für rohen Fisch
 - **Gelb:** für rohes Geflügel
 - **Schwarz:** universell



SCHNEIDEBRETT

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Weiß	387-3000	4017337034680
Grün	387-3005	4017337034697
Braun	387-3010	4017337034703
Rot	387-3015	4017337034710
Blau	387-3020	4017337034727
Gelb	387-3025	4017337034734
Schwarz	387-3030	4017337040452

SCHNEIDEBRETTER	
3,9	B 530 x T 325 x H 18 mm



Polyethylen-Schneidebrett mit rutschhemmenden Füßen

- HACCP geeignet
 - Spülmaschinengeeignet bis 60°C
-
- **Weiß:** für Brot & Käse
 - **Grün:** für Obst & Gemüse
 - **Braun:** für gekochte Lebensmittel
 - **Rot:** für rohes Fleisch
 - **Blau:** für rohen Fisch
 - **Gelb:** für rohes Geflügel
 - **Schwarz:** universell



SCHNEIDEBRETT

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Weiß	387-1000	4017337387014
Grün	387-1005	4017337387021
Braun	387-1010	4017337387038
Rot	387-1015	4017337387045
Blau	387-1020	4017337387052
Gelb	387-1025	4017337387069
Schwarz	387-1030	4017337058723
Ständer	387-2000	4017337387076

SCHNEIDEBRETTER	STÄNDER
B 500 x T 300 x H 15 mm	B 172 x T 315 x H 112 mm
3	0,5





KS 20



Messersterilisateur Modell KS 20

- Material: Edelstahl
- 1 x UV-C-Lampe
- Für bis zu 20 Messer
- Vorprogrammierter Sterilisationszyklus von 2 Stunden



462-2000

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KS 20	462-2000	4017337048830
230 V - 50 Hz - 0,15 kW	B 496 x H 607 x T 145 mm	7,5 kg



Vakuümierer Modell FORLI 1 und FORLI 2

- Material: Edelstahl
- **FORLI 1:** Vakuüm-Pumpe: 11 lt/min
- **FORLI 2:** Vakuüm-Pumpe: 30 lt/min
- Schweißbalken: 310 mm bzw. 420 mm
- Digitale Steuerung
- Für Vakuümbeutel mit einer max. Breite von 300 mm bzw. 400 mm



441-1000



441-1005



FORLI 1



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FORLI 1	441-1000	4017337441006
FORLI 2	441-1005	4017337441013
FORLI 1	FORLI 2	
230 V - 50 Hz - 0,22 kW	230 V - 50 Hz - 0,75 kW	
B 375 x H 297 x T 145 mm	B 470 x H 308 x T 154 mm	
8 kg	10,5 kg	

Vacuumierer mit Kammer

Modell LECCE 1

- Material: Edelstahl
- Vakuumpumpe: 8 m³/h
- Schweißbalken: 310 mm
- Digitale Steuerung
- Für Vakuumbutel mit einer max. Breite von 300 mm



441-1010



LECCE 1



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LECCE 1	441-1010	4017337441020
230 V - 50 Hz - 0,6 kW	31	
Kammer: B 332 x T 335 x H 170 mm Außen: B 395 x T 490 x H 374 mm		

Vacuumierer mit Kammer

Modell LECCE 2

- Material: Edelstahl
- Vakuumpumpe: 12 m³/h
- Schweißbalken: 410 mm
- Digitale Steuerung
- Für Vakuumbutel mit einer max. Breite von 400 mm



441-1015



LECCE 2



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LECCE 2	441-1015	4017337035588
230 V - 50 Hz - 0,75 kW	50,5	
Kammer: B 441 x T 449 x H 170 mm Außen: B 535 x T 591 x H 438 mm		

Vakuumbutel

- Material: (glatte Seite) PA/PE 15/50, kein PVC und BPA-frei (strukturierte Seite) PA/PE 15/75, kein PVC und BPA-frei
- 3 verschiedene Abmessungen erhältlich: B 20 x T 30 cm, B 25 x T 35 cm oder B 30 x T 40 cm
- Für die vakuumierte Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln
- Perfekt geeignet zum Sous-vide Garen
- Durch die rautenförmige Strukturierung einer Beutelseite, kann die Luft schneller aus dem Beutel entweichen, als aus einem glatten Beutel
- 100 Beutel pro Verkaufseinheit



441-2000



441-2010



441-2005



VAKUUMBUTEL



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
20 x 30 cm	441-2000	4017337441037
25 x 35 cm	441-2010	4017337441051
30 x 40 cm	441-2005	4017337441044

Vorbereitung Kalt

Vakuuierer



SE-310 230V



Vakuumiermaschine Modell SE-310 230V

- Material: Edelstahl
- Vakuu-Pumpe: 12 m³/h
- Schweißbalken: 320 mm
- Digitale Steuerung
- Vakuubeutel auf Anfrage



27-4000

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SE-310 230V	27-4000	4017337035410
230 V - 60 Hz - 1 Ph - 0,37 kW	46,5	
Kammer: B 330 x T 360 x H 155 mm	Außen: B 384 x T 465 x H 403 mm	



SE-416 230V



Vakuumiermaschine Modell SE-416 230V

- Material: Edelstahl
- Vakuu-Pumpe: 19 m³/h
- Schweißbalken: 420 mm
- Digitale Steuerung
- Vakuubeutel auf Anfrage



27-4001

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SE-416 230V	27-4001	4017337035427
230 V - 60 Hz - 1 Ph - 0,55 kW	59,2	
Kammer: B 430 x T 415 x H 180 mm	Außen: B 484 x T 529 x H 448 mm	



SE-520 L 230V



Vakuumiermaschine Modell SE-520 L 230V

- Material: Edelstahl
- Vakuu-Pumpe: 20 m³/h
- Schweißbalken: 555 mm
- Digitale Steuerung
- Vakuubeutel auf Anfrage



27-4002

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SE-520 L 230V	27-4002	4017337035434
230 V - 60 Hz - 1 Ph - 0,75 kW	79,8	
Kammer: B 568 x T 431 x H 215 mm	Außen: B 634 x T 552 x H 513 mm	

Portioniertrichter Modell PT-3

- Material: Edelstahl
- Ergonomischer Griff
- Absperrventil
- 3 Düsen: Ø 4, 5 und 6 mm
- Edelstahlgestell
- Zum Dosieren von Soßen, Teig etc. oder dekorieren



213-6025



PT-3



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PT-3	213-6025	4017337036707
B 210 x T 190 x H 270 mm	kg 1	Ltr 1,8

Gebäckfüller Modell PD-019

- Material: Edelstahl
- Zur Füllung von Krapfen, Donuts, Croissants, etc
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml



421-1030



PD-019



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PD-019	421-1030	4017337421060
Ø 180 x H 420 mm	kg 3	Ltr 4,5

Donutfüller-Aufsatz für Gebäckfüller

- Material: Edelstahl
- Donutfüller-Aufsatz für Gebäckfüller Modell PD-019 (421-1030)
- 220 mm Spitzen, 4 mm Ø



421-1040



Donutfüller-Aufsatz



Gebäckfüller mit
Donutfüller-Aufsatz



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Donatfüller-Aufsatz	421-1040	4017337070756
B 75 x T 62 mm	kg 0,5	



SV300



Verpackungsmaschine Modell SV300



511-1000

- Material: Edelstahl
- Digitale Steuerung
- Ein-/Ausschalter
- Behälterabmessungen: B 196 x T 265 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV300	511-1000	4017337070091
230 V - 50 - 60 Hz - 0,6 kW	B 280 x T 500 x H 600 mm	22 kg

Einsätze für SV300

Bestell-Nr.	GTIN	Einsatz	Gewicht / kg		
511-2000	4017337070114	2x 138 x 96 mm Material: Edelstahl	1		
511-2005	4017337070121	193 x 138 mm Material: Edelstahl	1		
511-2010	4017337070138	180 x 180 mm Material: Edelstahl	1		
511-2015	4017337070145	195 x 260 mm Material: Edelstahl	1,2		



SV400

Verpackungsmaschine Modell SV400

- Material: Edelstahl
- Digitale Steuerung
- Ein-/Ausschalter
- Behälterabmessungen: B 325 x T 265 mm



511-1005



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV400	511-1005	4017337070107
230 V - 50 - 60 Hz - 1,2 kW	B 400 x T 500 x H 600 mm	kg 32

Einsätze für SV400

Bestell-Nr.	GTIN	Einsatz	Gewicht / kg		
511-2100	4017337070152	GN 1/2 Material: Edelstahl	1,8		
511-2105	4017337070169	GN 1/4 Material: Edelstahl	1,8		
511-2110	4017337070176	2 x 180 x 180 mm Material: Edelstahl	1,8		
511-2115	4017337070183	GN 1/8 Material: Edelstahl	1,8		

Infrarot-Thermometer, HACCP

Modell 5504



484-1035

- Infrarot-Thermometer zur Messung der Oberflächentemperatur
- Rotes Laser-Visier
- Hintergrundbeleuchtung
- Anzeige °C/°F
- Autom. Abschaltung
- Abstand 12:1
- Messbereich: -38 / +365°C
- Messgenauigkeit: +/-2,5°C
- Batterie: 2x AAA, 1,5 V (nicht enthalten)



5504



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
5504	484-1035	4017337058136
Batteriebetrieb	B 257 x T 152 x H 75 mm	0,173 / 0,261 (n/b)



Digitales Fühlerthermometer

Modell 6023



484-1020

- Sonde 8 cm
- Schnelles Messen (°C/°F)
- Halten-Funktion
- Messbereich: -50 - +200°C
- Messgenauigkeit im Bereich -30/+150 °C: +/-1 °C
- Anzeige im Bereich -50/+100 °C: 0,1 °C, sonst 0,5 °C
- Batterie: LR44 (nicht enthalten)



6023



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
6023	484-1020	4017337 058105
Batteriebetrieb	B 185 x T 25 x H 25 mm	0,05



Digitaler Timer Modell 4739



484-1055

- Elektronische Zeitschaltuhr bis 24 h
- Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeige
- Stoppuhr
- Großer Bildschirm, lauter Klingelton
- Magnethalterung
- Messbereich: 23 H 59m 59 s
- Batterie: CR2032, 3V484-10 (nicht enthalten)



4739

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
4739	484-1055	4017337058174
Batteriebetrieb	B 92 x T 43 x H 15 mm	0,042 / 0,05 (n/b)



Thermo Connect Kit + Sensor Modell 4777



484-1075

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



4777



Beispiel Smartphone für Fernabfrage

Modell	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	kg	
4777	Gateway (A) Sensor (B)	484-1075	4017337058211	0,275 kg 0,095 kg	1 kg
	Gateway (A) 230 V - 50 Hz / output: 20 V Sensor (B) 2x AAA je 1,5 V (nicht enthalten)		B 40 x T 26 x H 105 mm (geschlossen) B 37 x T 18 x H 132 mm		

Küchenwaage digital, Glasplatte, 5 kg Modell 4745BO



484-1080



4745BO

- Küchenwaage mit gehärteter Glasplatte
- Wiegen bis zu 5 kg auf das nächste Gramm genau
- Funktionen: Auto Aus / Tara / gr/oz
- Messbereich: 0,01 – 5 kg
- Messgenauigkeit: +/- 2 gr
- Batterie: 1 x CR2032 (nicht enthalten)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
4745BO	484-1080	4017337058228
Batteriebetrieb	B 206 x T 165 x H 20 mm	0,432 / 0,47 (n/b)



Küchenwaage digital, Edelstahlplatte, 5 kg Modell 4797



484-1085



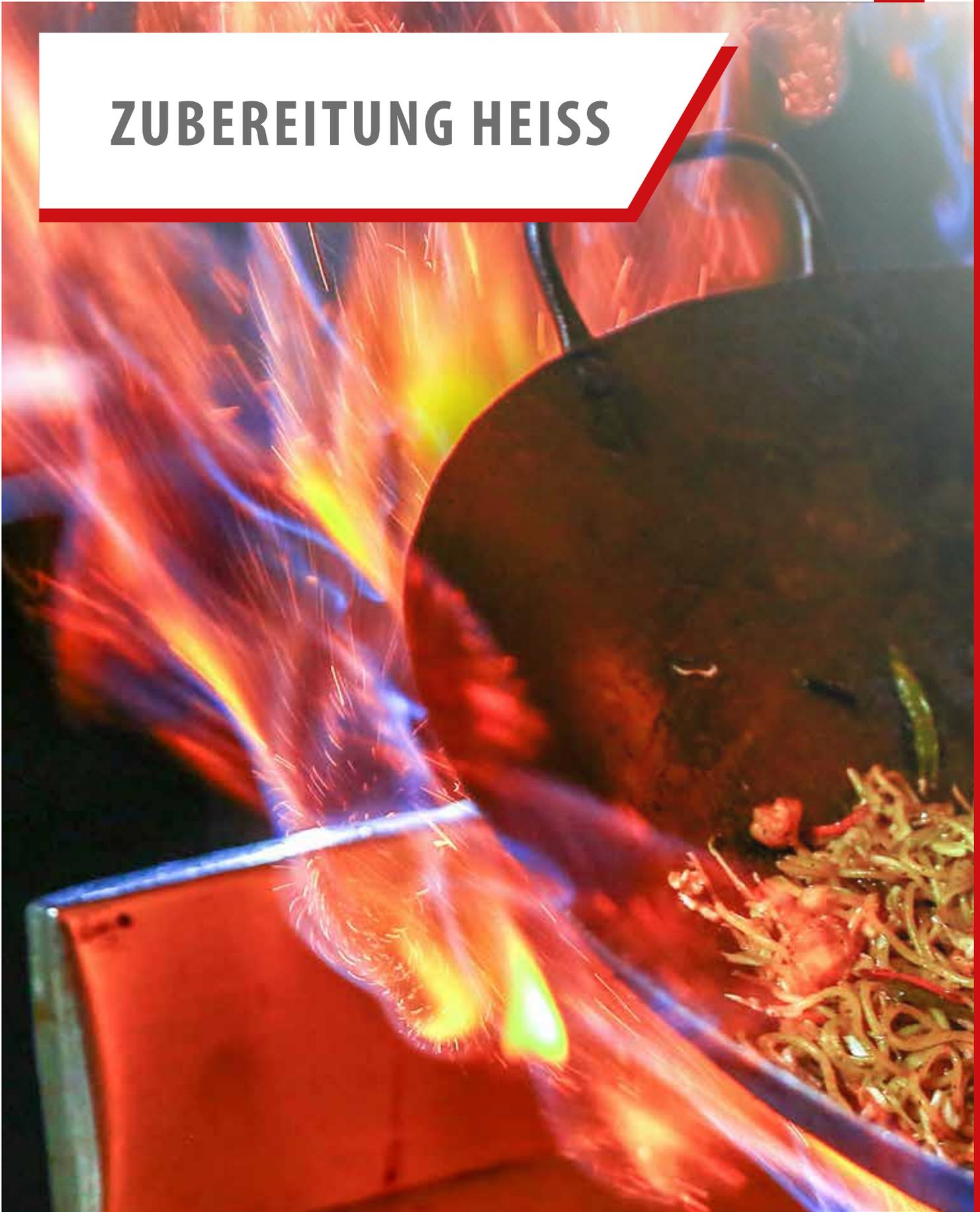
4797

- Küchenwaage mit Edelstahlplatte, 175x150mm
- Genauigkeit pro Gramm bis 5 kg
- Hintergrundbeleuchtung
- Funktionen : Auto Aus
- Messbereich: 0,01 – 5 kg
- Messgenauigkeit: 1 gr
- Batterie: 2 x AAA (nicht enthalten)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
4797	484-1085	4017337058235
Batteriebetrieb	B 225 x T 165 x H 19 mm	0,335 / 0,37 (n/b)



ZUBEREITUNG HEISS



DIE PERFEKTE KÜCHENEINRICHTUNG

Lassen Sie sich von uns beraten!

Wünschen Sie sich eine individuelle Planung, Umgestaltung oder Erweiterung Ihres Gastronomieequipments? War trotz unserer großen Auswahl an Geräten bisher noch nicht das Richtige für Sie dabei?

Dann stehen wir Ihnen jederzeit für individuelle Anfragen zur Verfügung und freuen uns darauf, mit Ihnen Ihre individuelle Gastronomieküche einzurichten.



+49(0) 2822 9258-0



+49(0) 2822 18192



info@saro.de



www.saro.de





TS95C71X



TS95C61LNE



TS95C61LVI

Funktionen Multifunktionsherde

TS95C71X: 5 Funktionen (Auftauen, Unterhitze, Grill, Pizza und Licht)

TS95C61LX, TS95C61LNE und TS95C61LVI: alle Funktionen

Symbol	Funktion	Erklärung
	Schnellstart	Es wird empfohlen den Backofen vor dem Gebrauch vorzuheizen, unabhängig von der benötigten Temperatur. Die Schnellstart Funktion ist nicht zum Garen geeignet. Nachdem der Backofen die Temperatur erreicht hat, schalten Sie auf eine der folgenden Funktionen um.
	Auftauen	Legen Sie kleine gefrorene Lebensmittel auf ein Backblech in der untersten Blechposition und stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 0 °C. Verwenden Sie niemals Wärme zum Auftauen, da dies ein Gesundheitsrisiko darstellen kann. Größere Lebensmittel wie ein ganzes Huhn oder eine Pute sollten im Kühlschrank aufgetaut werden.
	Ober- und Unterhitze	Ideal zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln wie Brot oder Fruchtkuchen auf einem Blech.
	Unterhitze	Bei niedrigen Temperaturen für langsam-kochende Aufläufe, Vanillepudding oder zum Erwärmen von Platten. Bei hohen Temperaturen zum Kochen von süßen und herzhaften Gebäckkuchen.
	Oberhitze	Zum Bräunen und Nachwärmen von Speisen wie Lasagne, Moussaka und Blumenkohl.
	Grill	Ideal bei einer Verwendung von weniger als 15 Minuten für Hefengebäck, Muffins und Welsh Rarebit. Für Speisen, die eine längere Garzeit benötigen, benutzen Sie bitte den Umluftgrill.
	Umluftgrill	Der Ventilator lässt die Luft im Innenraum zirkulieren damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Ideal zum Garen von Fleisch wie Wurst und Hühnerfleisch. Bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt wie Speck und Koteletts kann durch diese Funktion die Kondensation verringert werden.
	Umluft	Der Ventilator lässt die Luft im Innenraum zirkulieren damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Zum Garen von Gemüse, Fleisch und Geflügel oder gebackenem Fisch. Diese Funktion ist besonders gut geeignet für gefrorene Kartoffelprodukte und paniertes / geschnetztes Huhn oder Fisch.
	Gleichmäßige Umluft	Diese Funktion eignet sich für die meisten Rezepte und ist eine effiziente Art zu kochen. Die Temperatur wird im gesamten Backofen gleichmäßig verteilt und eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Blechen oder zum Chargen kochen.
	Pizza	Verwenden Sie diese Funktion für die Zubereitung von Pizza, Gebäck oder flachen Broten.
	Licht	

Multifunktionsherd Gas/Gas

Modell TS95C71X

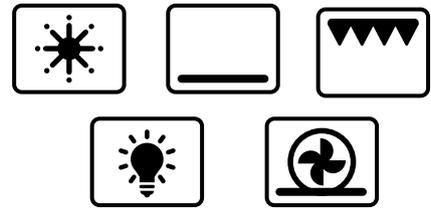
- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 5 Gasbrenner: 1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW und 1 x Wokbrenner 4,25 kW
- Extra großer 115 Liter Gas-Umluftbackofen mit 5 Funktionen
- Elektrischer Grill: 1,8 kW
- Topfträger aus Gusseisen
- Timerfunktion
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Piezo-Zünder (**Gasbackofen**)
- Inkl. 1 Backblech mit Einlegerost und 1 Rost
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ bis D)



331-1165



TS95C71X



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS95C71X	331-1165	4017337033331
230 V - 50 Hz - 1,8 kW	bis 280 °C	80 kg
Gasbrenner: 1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW	Wokbrenner: 4,25 kW	
Innen: B 760 x T 470 x H 400 mm	Außen: B 900 x T 600 x H 876/942 mm	
Backblech: B 742 x T 390 mm	Einlegerost: B 653 x T 305 mm Rost: B 752 x T 400 mm	

Multifunktionsherd Gas/Elektro

Modell TS95C61LX, TS95C61LNE und TS95C61LVI

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 5 Gasbrenner: 1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW und 1 x Wokbrenner 4,25 kW
- Extra großer 115 Liter Elektro-Umluftbackofen
- Elektrischer Grill: 1,8 kW
- Topfträger aus Gusseisen
- Timerfunktion
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Inkl. 1 Backblech mit Einlegerost und 1 Rost
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)



331-1160



331-1155



331-10555



TS95C61LX



TS95C61LNE

TS95C61LVI

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS95C61LX	331-1160	4017337033324
TS95C61LNE schwarz	331-1155	4017337033317
TS95C61LVI bordeaux	331-10555	4017337331505
230 V - 50 Hz - 2,7 kW	bis 280 °C	80 kg
Gasbrenner: 1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW	Wokbrenner: 4,25 kW	
Innen: B 760 x T 470 x H 400 mm	Außen: B 900 x T 600 x H 876/942 mm	
Backblech: B 742 x T 390 mm	Einlegerost: B 653 x T 305 mm Rost: B 752 x T 400 mm	

Semiprofessioneller Induktionsherd Modell TS95IND61X und TS95IND61N



331-1200

- Extra großer 115 Liter Elektro-Umluftbackofen
- Elektrischer Grill: 1,8 kW
- 5 Kochflächen
- Powerboost-Funktion
- Inkl. 1 Backblech + 1 Rost
- AISI304
- In Silber oder schwarz
- Made in Italy
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)



TS95IND61N

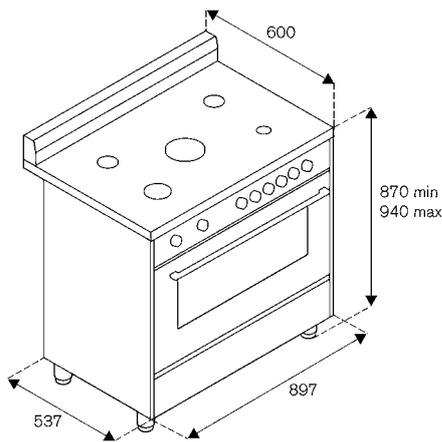


TS95IND61X



331-1205

Muss vom Fachinstallateur angeschlossen und mit 20 Ampere abgesichert werden.



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS95IND61X	331-1200	4017337057993
TS95IND61N	331-1205	4017337058006
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 10,9 kW (Induktion 7,4 kW)	80 / 90 (n/b)	
Innen: B 760 x T 470 x H 400 mm	Außen: B 900 x T 600 x H 896/962 mm	
Backblech: B 742 x T 390 mm	Einlegerost: B 653 x T 305 mm Rost: B 752 x T 400 mm	



Gasherd mit Gasbackofen Modell G4SF6



504-1000

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Topfträger) Gusseisen, emailliert
- Gasherd mit 4 Brennern: 2x 3,15 kW, 2x 2,7 kW, 2 davon als Doppelkranzbrenner
- Gasbackofen: 2 kW, Elektrogrill: 1,8 kW
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Höhenverstellbare Füße

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
G4SF6	504-1000	4017337067565
Gasherd: 2 x 3,15 kW 2 x 2,7 kW Gasbackofen: Brenner 2 kW		60
230 V - 50 Hz - 1,8 kW	1 Chromrost + 1 emailliertes Backblech	
Innen Backofen: B 460 x T 420 x H 320 mm Außen: B 600 x T 600 x H 850 / 1020 mm (inkl. Kamin)		



G4SF6



Gasherd mit Elektrobackofen Modell G4SFE6



504-1005

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Topfträger) Gusseisen, emailliert
- Gasherd mit 4 Brennern: 2x 3,15 kW, 2x 2,7 kW, 2 davon als Doppelkranzbrenner
- Elektrobackofen (Umluft): 2,5 kW, Elektrogrill: 1,8 kW
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Höhenverstellbare Füße

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
G4SFE6	504-1005	4017337067572
Gasherd: 2 x 3,15 kW 2 x 2,7 kW		57
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	1 Chromrost + 1 emailliertes Backblech	
Innen Backofen: B 460 x T 420 x H 320 mm Außen: B 600 x T 600 x H 850 / 1020 mm (inkl. Kamin)		



G4SFE6



Gasherd mit Gasbackofen Modell G6SFA6



504-1010

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Topfträger) Gusseisen, emailliert
- Gasherd mit 6 Brennern: 3x 3,15 kW, 3x 2,7 kW, 3 davon als Doppelkranzbrenner
- Gasbackofen: 2 kW, Elektrogrill: 1,8 kW
- Mit neutralem Schrankfach
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Höhenverstellbare Füße

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
G6SFA6	504-1010	4017337067589
Gasherd: 3 x 3,15 kW, 3 x 2,7 kW Gasbackofen: 2 kW		80
230 V - 50 Hz - 1,8 kW	1 Chromrost + 1 emailliertes Backblech	
Innen Backofen: B 460 x T 420 x H 320 mm Außen: B 1000 x T 600 x H 850 / 1020 mm (inkl. Kamin)		



G6SFA6





G2S6



Gasherd Tischmodell G2S6



504-1015

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Topfträger) Gusseisen, emailliert
- Gasherd mit 2 Brennern: 1x 2,7 kW, 1x 3,15 kW, 1 davon als Doppelkranzbrenner
- Piezozündung
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
G2S6	504-1015	4017337067596
230V - 50 Hz - 1N - 5,85 kW Gas		22
B 400 x T 600 x H 270 / 440 mm (inkl. Kamin)		



G4S6



Gasherd Tischmodell G4S6



504-1020

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Topfträger) Gusseisen, emailliert
- Gasherd mit 4 Brennern: 2x 2,7 kW, 2x 3,15 kW, 2 davon als Doppelkranzbrenner
- Piezozündung
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
G4S6	504-1020	4017337067602
2 x 2,7 kW + 2 x 3,15 kW		30
B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)		



G6S6



Gasherd Tischmodell G6S6



504-1025

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Topfträger) Gusseisen, emailliert
- Gasherd mit 6 Brennern: 3x 2,7 kW, 3x 3,15 kW, 3 davon als Doppelkranzbrenner
- Piezozündung
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
G6S6	504-1025	4017337067619
3 x 2,7 kW + 3 x 3,15 kW		44
B 1000 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)		

Elektroherd mit Elektrobackofen Standmodell E4F6

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Kochplatten) Gusseisen
- Elektroherd mit 4 Kochfeldern:
2x Ø 145 mm mit je 1,5 kW, 2x Ø 220 mm mit je 2,6 kW
- Elektrobackofen (Umluft): 2,5 kW, Elektrogrill: 1,8 kW
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Überhitzungsschutz
- Höhenverstellbare Füße



504-1050



E4F6

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
E4F6	504-1050	4017337067626
400 - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,5 kW	1 Chromrost + 1 emailliertes Backblech	
Innen: Backofen B 460 x T 420 x H 320 mm Außen: B 600 x T 600 x H 850 / 1020 mm (inkl. Kamin)	60	

Elektroherd Tischmodell E26

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Kochplatten) Gusseisen
- Elektroherd mit 2 Kochfeldern:
1x Ø 145 mm mit 1,5 kW, 1x Ø 220 mm mit 2,6 kW
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Überhitzungsschutz



504-1055



E26

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
E26	504-1055	4017337067633
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 4,1 kW	21	
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)		

Elektroherd Tischmodell E46

- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Kochplatten) Gusseisen
- Elektroherd mit 4 Kochfeldern:
2x Ø 145 mm mit je 1,5 kW, 2x Ø 220 mm mit je 2,6 kW
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Überhitzungsschutz



504-1060



E46

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
E46	504-1060	4017337067640
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 8,2 kW	21	
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)		



EVC26



Cerankochfeld Tischmodell EVC26

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304; (Ceranfeld) Sicherheitsglas
- Infrarot-Kochfelder, schnellheizend, bis max. 300 °C
- 2 Kochfelder: 1x 1,8 kW, 1x 2,5 kW, separat regelbar
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



504-1080

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EVC26	504-1080	4017337067657
400 V - 50/60Hz - 3N - 4,3 kW	23	
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 440 mm (inkl. Kamin)		



EVC46



Cerankochfeld Tischmodell EVC46

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304; (Ceranfeld) Sicherheitsglas
- Infrarot-Kochfelder, schnellheizend, bis max. 300 °C
- 4 Kochfelder: 2x 1,8 kW, 2x 2,5 kW, separat regelbar
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



504-1085

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EVC46	504-1085	4017337067664
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 8,6 kW	31	
Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)		



EFT46L



EFT46R



Elektrogrillplatte Tischmodell EFT46L und EFT46R

- Material: (Gehäuse, Fettauffangbehälter) Edelstahl AISI 304
- **EFT46L:** Bratplatte glatt
- **EFT46R:** Bratplatte gerillt
- Ummantelte Heizelemente für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Spritzschutz optional bestellbar
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



504-1100



504-1105

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EFT46L	504-1100	4017337067671
EFT46R	504-1105	4017337067688
EFT46L	EFT46R	
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5,0 kW	400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5,0 kW	
bis max. 300 °C	bis max. 300 °C	
40	40	
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 400 x T 700 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	
Bratplatte: B 400 x T 510 mm	Bratplatte: B 400 x T 510 mm	

Elektrogrillplatte

Tischmodell EFT66L, EFT66R und EFT66LR

- Material: (Gehäuse, Fettauffangbehälter) Edelstahl AISI 304
- **EFT66L**: Bratplatte glatt
- **EFT66R**: Bratplatte gerillt
- **EFT66LR**: Bratplatte halb gerillt + halb glatt
- Ummantelte Heizelemente für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Spritzschutz optional bestellbar
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



504-1110



504-1115



504-1120



EFT66L



EFT66LR



Modell	Bestell Nr.	GTIN
EFT66L	504-1110	4017337067695
EFT66R	504-1115	4017337067701
EFT66LR	504-1120	4017337067718

EFT66L	EFT66R	EFT66LR
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 7,5 kW	400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 7,5 kW	400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 7,5 kW
bis max. 300 °C	bis max. 300 °C	bis max. 300 °C
58	58	58
Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
Bratplatte: B 600 x T 510 mm	Bratplatte: B 600 x T 510 mm	Bratplatte: B 600 x T 510 mm

Gasgrillplatte

Tischmodell GFT46L und GFT 46R

- Material: (Gehäuse, Fettauffangbehälter) Edelstahl AISI 304
- **GFT46L**: Bratplatte glatt
- **GFT46R**: Bratplatte gerillt
- Spritzschutz optional bestellbar
- Piezoelektrischer Zünder für Pilotflamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



504-1125



504-1130



GFT46L



GFT46R



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GFT46L	504-1125	4017337067725
GFT46R	504-1130	4017337067732

GFT46L	GFT46R
Gesamtleistung: 5,1 kW	Gesamtleistung: 5,1 kW
bis max. 300 °C	bis max. 300 °C
43	43
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
Bratplatte: B 400 x T 510 mm	Bratplatte: B 400 x T 510 mm



GFT66L



GFT66LR



Gasgrillplatte

Tischmodell GFT66L, GFT66R und GFT66LR

- Material: (Gehäuse, Fettauffangbehälter) Edelstahl AISI 304
- **GFT66L:** Bratplatte glatt
- **GFT66R:** Bratplatte gerillt
- **GFT66LR:** Bratplatte 1/3 glatt, 2/3 gerillt
- 2 Heizzonen
- Spritzschutz optional bestellbar
- Piezoelektrischer Zünder für Pilotflamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



504-1135



504-1140



504-1145

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GFT66L	504-1135	4017337067749
GFT66R	504-1140	4017337067756
GFT66LR	504-1145	4017337067763

GFT66L	GFT66R	GFT66LR
Gesamtleistung: 10,2 kW	Gesamtleistung: 10,2 kW	Gesamtleistung: 10,2 kW
2 Zonen bis max. 300 °C	2 Zonen bis max. 300 °C	2 Zonen bis max. 300 °C
59	59	59
Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
Bratplatte: B 600 x T 510 mm	Bratplatte: B 600 x T 510 mm	Bratplatte: B 600 x T 510 mm



GFT106L



Gasgrillplatte

Tischmodell GFT106L

- Material: (Gehäuse, Fettauffangbehälter) Edelstahl AISI 304
- GFT106L: Bratplatte glatt
- 3 Heizzonen
- Spritzschutz optional bestellbar
- Piezoelektrischer Zünder für Pilotflamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



504-1150

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GFT106L	504-1150	4017337067770
Gesamtleistung: 15,3 kW		93
3 Zonen bis max. 300 °C		
Außen: B 1000 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)		
Bratplatte: B 1000 x T 510 mm		



Elektro-Fritteuse Tischmodell EF46 und EF66

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304
- Becken mit Kältezone
- Inkl. 1 Korb pro Becken
- Mit Ablasshahn für einfachen Ölwechsel
- Stufenlose Temperatureinstellung von 90 °C bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare Heizelemente für leichte Reinigung
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



504-1200



504-1205



EF46



EF66



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EF46	504-1200	4017337067787
EF66	504-1205	4017337067794
EF46	EF66	
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 9 kW	400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 18 kW	
+90 / +190	0 / +190	
28	45	
10	10 + 10	
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	
Korb: B 225 x T 280 x H 115 mm	Korb: 2 x B 225 x T 280 x H 115 mm	

Gas-Fritteuse Tischmodell GF46 und GF66

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304
- Hochleistungsbrenner 7,4 kW aus Gusseisen pro Seite
- Becken mit Kältezone
- Inkl. 1 Korb pro Becken
- Mit Ablasshahn für einfachen Ölwechsel
- Stufenlose Temperatureinstellung von 90 °C bis 190 °C
- Sicherheitsventil und Thermoelement
- Kippbare Heizelemente für leichte Reinigung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



504-1210



504-1215



GF46



GF66



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GF46	504-1210	4017337067800
GF66	504-1215	4017337067817
GF46	GF66	
Hochleistungsbrenner 7,4 kW	Hochleistungsbrenner 14,8 kW	
+90 / +190	+90 / +190	
30	47	
8	8 + 8	
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	
Korb: B 225 x T 280 x H 115 mm	Korb: 2 x B 225 x T 280 x H 115 mm	

Zubereitung Heiß

600er Profi Kochlinie



ECC46



Pommeswärmer Tischmodell ECC46

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304
- Infrarot-Heizelement oben, aus Keramik
- Gelochter Doppelboden
- Abgerundete Ecken für leichte Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



504-1220

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ECC46	504-1220	4017337067824
230 V - 50 Hz - 1 kW		22
B 400 x T 600 x H 580 mm		



GPL86



Lavasteingrill Tischmodell GPL46 und GPL86

- Material: (Gehäuse, Spritzschutz, Fettauffangbehälter) Edelstahl AISI 304
- **GPL86:** neigbare Grillfläche
- Brenner pro Seite mit 7 kW
- Sicherheitsventil und Thermoelement
- Standardausführung mit Fleischrost (Fischrost optional bestellbar)
- Seitlicher Spritzschutz
- Herausnehmbare Fettauffangbehälter
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Lavasteine optional erhältlich (VE mit 1 kg oder 6 kg)



504-1300



504-1305

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GPL46	504-1300	4017337067831
GPL86	504-1305	4017337067848
GPL46		GPL86
7 kW		14 kW
41		70
B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)		B 800 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
B 355 x T 460 mm		2 x B 355 x T 460 mm



Elektro-Nudelkocher Tischmodell EC66/SC



504-1400

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304; (Becken) Edelstahl AISI 316
- Becken tiefgezogen, 25 Liter mit Vertiefung zum Auffangen der Stärke
- Inkl. Abtropfrost für Körbe
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten (Best-Nr. 504-5050 für 1 Korb)
- Mit eingebautem Zu- und Ablaufhahn
- Festwasseranschluss 3/4" für Wasserzufuhr und Wasserablauf erforderlich
- Sicherheitsthermostat
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EC66/SC	504-1400	4017337067855
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph- 9 kW	bis 110 °C	35 kg
Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	25 Ltr	
Korb (max. 4): B 115 x T 300 x H 125 mm	Minikorb (Bestell-Nr. 504-5055): B 115 x T 150 x H 125 mm	



EC66/SC



Gas-Nudelkocher Tischmodell GC66/SC



504-1405

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304; (Becken) Edelstahl AISI 316
- Becken tiefgezogen, 25 Liter mit Vertiefung zum Auffangen der Stärke
- Inkl. Abtropfrost für Körbe
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten (Best-Nr. 504-5050 für 1 Korb)
- Mit eingebautem Zu- und Ablaufhahn
- Festwasseranschluss 3/4" für Wasserzufuhr und Wasserablauf erforderlich
- Hochleistungsbrenner 11 kW mit piezoelektrischer Zündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Sicherheitsventil und Thermoelement
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GC66/SC	504-1405	4017337067862
11 kW	bis 110 °C	35 kg
Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	25 Ltr	
Korb (max. 4): B 115 x T 300 x H 125 mm	Minikorb (Bestell-Nr. 504-5055): B 115 x T 150 x H 125 mm	



GC66/SC





GBM46



GBM66



Gas-Bainmarie Tischmodell GBM46 und GBM66

- Material: (Gehäuse, Becken) Edelstahl AISI 304
- **GBM46** für 1/2 + 1/3 GN-Behälter mit max. T 150 mm (ca. 10 Liter)
- **GBM66** für 1/1 + 2x 1/4 GN-Behälter mit max. T 150 mm (ca. 20 Liter)
- GN-Behälter/Deckel nicht im Lieferumfang enthalten
- Becken tiefgezogen, nahtlos eingeschweißt
- Wasserablass mit Kugelhahn vorne
- Brenner 2,15 kW (GBM46), 5 kW (GBM66) mit piezoelektrischer Zündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Sicherheitsventil und Thermoelement
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GBM46	504-1500	4017337067879
GBM66	504-1505	4017337067886

GBM46	GBM66
2,15 kW	5,0 kW
+40 / +85	+40 / +85
22	29
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)



EBM46



EBM66



Elektro-Bainmarie Tischmodell EBM46 und EBM66

- Material: (Gehäuse, Becken) Edelstahl AISI 304
- **EBM46** für 1/2 + 1/3 GN-Behälter mit max. T 150 mm (ca. 10 Liter)
- **EBM66** für 1/1 + 2x 1/4 GN-Behälter mit max. T 150 mm (ca. 20 Liter)
- GN-Behälter/Deckel nicht im Lieferumfang enthalten
- Becken tiefgezogen, nahtlos eingeschweißt
- Wasserablass mit Kugelhahn vorne
- Edelstahl-Heizelemente 1,53 kW (EBM46), 3,06 kW (EBM66)
- Sicherheitsthermostat
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)



Modell	Bestell Nr.	GTIN
EBM46	504-1510	4017337067893
EBM66	504-1515	4017337067909

EBM46	EBM66
230 V - 50/60 Hz - 1,53 kW	230 V - 50/60 Hz - 3,06 kW
+40 / +85	+40 / +85
23	30
Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)	Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)

Induktionsherd mit 2 Kochfeldern
Modell JOHANN



360-1230



- Material: (Gehäuse) Edelstahl schwarz sprühlackiert, (Kochplatte) Glaskeramik
- Induktionsherd mit 2 Kochfeldern und Unterschrank mit Tür
- Kochfelder je 5 kW, optimal für Töpfe von Ø 160 - 260 mm
- Hintere Aufkantung von 3 cm Höhe
- 2x Knopf u. Touch-Steuerung mit Auswahl von Power o. Temperaturanzeige
- LED-Anzeige für Power-/Temperaturwerte
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Auslieferung mit Kabel ohne Stecker
- 4 höhenverstellbare Füße
- Glaskeramikmaße: B 320,5 x T 562 mm mit 2x Kochfeld Ø 215/250 mm
- Unterschrankinnenmaße: B 350 x T 570 x H 390 mm



JOHANN

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
JOHANN	360-1230	4017337071999
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 10 kW	+60 / +240	52,6
B 400 x T 700 x H 830 - 870 mm (H ohne Aufkantung)		



Wok-Induktionsherd
Modell THEO



360-1240



- Material: (Gehäuse) Edelstahl schwarz sprühlackiert, (Kochplatte) Glaskeramik
- Induktionsstandherd mit Wokkochfeld und Unterschrank mit Tür
- Wok-Kochzone: Ø 280 mm
- Hintere Aufkantung von 3 cm Höhe
- Knopf u. Touch-Steuerung mit Auswahl von Power o. Temperaturanzeige
- LED-Anzeige für Power-/Temperaturwerte
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Auslieferung mit Kabel ohne Stecker
- 4 höhenverstellbare Füße
- Innenmaße Unterschrank: B 350 x T 570 x H 390 mm



THEO

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
THEO	360-1240	4017337072019
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5 kW	+60 / +240	49
B 400 x T 700 x H 830 - 870 mm (H ohne Aufkantung)		





NIKOS



Induktionsherd mit 4 Kochfeldern Modell NIKOS



360-1235

- Material: (Gehäuse) Edelstahl schwarz sprühlackiert, (Kochplatte) Glaskeramik
- Induktionsherd mit 4 Kochfeldern und
- 2 Unterschränke mit Tür
- Kochfelder je 5 kW, optimal für Töpfe von Ø 160 - 260 mm
- Hintere Aufkantung 3 cm Höhe
- 4 x Knopfu. Touch-Steuerung mit Auswahl von Power. Temperaturanzeige
- LED-Anzeige für Power-/Temperaturwerte
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Auslieferung mit Kabel, ohne Stecker
- 4 höhenverstellbare Füße
- Unterschrankinnenmaße: 2 x B 350 x T 570 x H 390 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
NIKOS	360-1235	4017337072002
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 20 kW	+60/+240	91,8
B 800 x T 700 x H 830 - 870 mm (H ohne Aufkantung)		



MAURICE



Induktions-Griddleplatte Modell MAURICE



360-1265

- Material: (Gehäuse) Edelstahl schwarz sprühlackiert, (Grillplatte, Spritzschutz) Edelstahl
- Induktions-Griddleplatte und Unterschrank mit Tür
- Hintere Aufkantung von 10 cm Höhe
- Drehknopf für stufenlose Temperatureinstellung
- LED-Anzeige für Temperaturwerte
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Auslieferung mit Kabel ohne Stecker
- 4 höhenverstellbare Füße
- Unterschrankinnenmaße: 2 x B 350 x T 570 x H 390 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MAURICE	360-1265	4017337072064
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 3 kW	+60/+240	65,8
B 400 x T 700 x H 830 - 870 mm (schwarz; außen ohne Aufkantung)		
Maße Bratplatte B 315 x T 455 mm		

Die E7-Linie - Wir wissen was Profis wollen.

*Ob Gas oder Elektro, hier finden Sie
die perfekte Kücheneinrichtung!*

Unbegrenzte Möglichkeiten mit der E7 Linie - ob kochen, backen, braten, frittieren oder grillen, alles ist möglich. Jahrzehntelange Erfahrung im Gastronomiebereich lässt uns wissen, was professionelles Kochen ausmacht. Unsere Kochlinie in 700 mm Tiefe vereint qualitativ hochwertige Materialien mit ausgereifter Technik in einer professionellen Kochlinie. Die modularen Komponenten ergänzen sich in jeder Kombinationsmöglichkeit. Damit bietet die E7-Linie für den Kunden ein passendes System zum richtigen Preis.

*Individuell, stark und leistungsfähig, so wird die E7-Linie produziert.
Dank Bestleistungen und Anpassungsfähigkeit müssen Sie
als Profi auf nichts verzichten!*





Mobile Kücheninsel Modell *FILCHEF*



423-7100

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Topfträger) Gusseisen
- Fahrbare Kochinsel, mit 2 Brennern und Lavasteingrill (gerillt), zum individuellen Kochen und Braten
- 4 Rollen, 2 gebremst
- Anschluss: Bei Lieferung auf Erdgas H eingestellt, Düsen für Propangas liegen bei
- 1 Schublade, 4 Staufächer
- Innenmaße:
Schublade B 390 x T 690 mm,
Staufächer B 390 x T 690 x H 590
- Auf Anfrage kann die mobile Kücheninsel nach Wunsch, ganz individuell, zusammengestellt werden.



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FILCHEF	423-7100	4017337069507

Brenner: 1 x 7,5 kW, 1 x 4,5 kW, Lavasteingrill: 16 kW max. 850 180

Außen: B 1600 x T 700 x H 850 mm (Lavasteingrill: B 800 x T 700 mm)

Gasherd

Tischmodell E7/KUPG2BB

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Gasbrenner: 1 x 4,5 kW (*hinten*) und 1 x 7,5 kW (*vorne*)
- Pilot Flamme
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Züandsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei



423-1000



E7/KUPG2BB



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KUPG2BB	423-1000	4017337423002
1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW		40
B 400 x T 700 x H 270 mm		

Gasherd mit offenem Unterbau

Modell E7/KUPG2BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Gasbrenner: 1 x 4,5 kW (*hinten*) und 1 x 7,5 kW (*vorne*)
- Pilot Flamme
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Züandsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei



423-1015



E7/KUPG2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KUPG2BA	423-1015	4017337423033
1 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW		50
B 400 x T 700 x H 850 mm		

Gasherd mit offenem Unterbau

Modell E7/KUPG4BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Gasbrenner:
- 2 x 4,5 kW (*hinten*) und 2 x 7,5 kW (*vorne*)
- Pilot Flamme
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Züandsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei



423-1020



E7/KUPG4BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KUPG4BA	423-1020	4017337423040
2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW		85
B 800 x T 700 x H 850 mm		



E7/KUPG6BA



Gasherd mit offenem Unterbau Modell E7/KUPG6BA



423-1025

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Gasbrenner:
- 3 x 4,5 kW (*hinten*) und 3 x 7,5 kW (*vorne*)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Pilot Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KUPG6BA	423-1025	401733743057
3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW		115
B 1200 x T 700 x H 850 mm		



E7/KUPG4LO



Gasherd mit Gasbackofen Modell E7/KUPG4LO



423-1030

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Gasbrenner: 2 x 4,5 kW (*hinten*) und 2 x 7,5 kW (*vorne*)
- Extra großer 120 Liter Gasbackofen (2/1 GN)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Piezo-Zünder (Gasbackofen)
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Inkl. 1 Rost
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7KUPG4LO	423-1030	4017337423064
Gasherd: 2 x 4,5 + 2 x 7,5 kW Gasofen: 7,9 kW		+50/+300 135
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm		B 530 x T 650 mm



E7/KUPG6LN



Gasherd mit Gasbackofen Modell E7/KUPG6LN



423-1040

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Gasbrenner: 3 x 4,5 kW (*hinten*) und 3 x 7,5 kW (*vorne*)
- Extra großer 120 Liter Gasbackofen (2/1 GN)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Piezo-Zünder (Gasbackofen)
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Zusätzlicher Stauraum im Unterbau
- Inkl. 1 Rost und 1 Backblech
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7KUPG6LN	423-1040	4017337423088
Gasherd: 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW Gasofen: 7,9 kW		+50/+300 155
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 700 x H 850 mm		B 530 x T 650 mm

Gasherd mit Elektrobackofen

Modell E7/KUPG4LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Gasbrenner: 2 x 4,5 kW (vorne) und 2 x 7,5 kW (hinten)
- Extra großer 120 Liter Elektrobackofen (2/1 GN)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Pilot-Flamme / voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei Zündsicherung
- Inkl. 1 Rost



423-1035



E7/KUPG4LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7KUPG4LE	423-1035	4017337423071
Gasherd: 2 x 4,5 + 2 x 7,5 kW	+0/+300	135
400 V - 50-60 Hz - 5,48 kW	B 530 x T 650 mm	
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm		

Gasherd mit Elektrobackofen

Modell E7/KUPG6LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Gasbrenner: 3 x 4,5 kW (hinten) und 3 x 7,5 kW (vorne)
- Extra großer 120 Liter Elektrobackofen (2/1 GN)
- Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- Pilot-Flamme / voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei Zündsicherung
- Zusätzlicher Stauraum im Unterbau
- Inkl. 1 Rost und 1 Backblech



423-1045



E7/KUPG6LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7KUPG6LE	423-1045	4017337423095
Gasherd: 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW	+0/+300	180
400 V - 50-60 Hz - 5,48 kW	B 530 x T 650 mm	
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 700 x H 850 mm		



E7/CUET2BB



Elektroherd Tischmodell E7/CUET2BB

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 2 x 2,6 kW
- Kontrollleuchte
- Kochplatten: Ø 220 mm



423-1050

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET2BB	423-1050	4017337423101
400 V - 50-60 Hz - 5,2 kW	+100/+300	30
B 400 x T 700 x H 270 mm		



E7/CUET2BA



Elektroherd mit offenem Unterbau Modell E7/CUET2BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 2 x 2,6 kW
- Kontrollleuchte
- Kochplatten: Ø 220 mm



423-1065

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET2BA	423-1065	4017337423132
400 V - 50-60 Hz - 5,2 kW	+100/+300	60
B 400 x T 700 x H 850 mm		



E7/CUET4BA



Elektroherd mit offenem Unterbau Modell E7/CUET4BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 4 x 2,6 kW
- Kontrollleuchte
- Kochplatten: Ø 220 mm



423-1070

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET4BA	423-1070	4017337423149
400 V - 50-60 Hz - 10,4 kW	+100/+300	70
B 800 x T 700 x H 850 mm		

Elektroherd mit offenem Unterbau Modell E7/CUET6BA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 6 x 2,6 kW
- Kontrollleuchte
- Kochplatten: Ø 220 mm



423-1075



E7/CUET6BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET6BA	423-1075	4017337423156
400 V - 50-60 Hz - 15,6 kW	100/+300	75
B1200 x T 700 x H 850 mm		

Elektroherd mit Elektrobackofen Modell E7/CUET4LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 4 x 2,6 kW
- Kochplatten: Ø 220 mm
- 120 Liter Elektrobackofen ohne Umluft (2/1 GN)
- Inkl. 1 Rost



423-1080



E7/CUET4LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET4LE	423-1080	4017337423163
400 V - 50-60 Hz - 15,9 kW	100/+300	80
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

Elektroherd mit Elektrobackofen Modell E7/CUET6LE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 6 Elektrokochplatten aus Gusseisen: 6 x 2,6 kW
- Kochplatten: Ø 220 mm
- 120 Liter Elektrobackofen (2/1 GN)
- Zusätzlicher Stauraum im Unterbau
- Inkl. 1 Rost



423-1085



E7/CUET6LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUET6LE	423-1085	4017337423170
400 V - 50-60 Hz - 20,7 kW	100/+300	85
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 700 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	



E7/CVE2BB



Ceranfeld Tischmodell E7/CVE2BB

- Material: Edelstahl
- mit 2 Kochzonen: 2 x 2,5 kW
- Kochfeld: 350 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm (Außen)
- Kochplatte Ø 145 mm (Innen)
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material



423-1403

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE2BB	423-1403	4017337044269
400 V - 50-60 Hz - 5 kW	0/+300	27
B 400 x T 700 x H 270 mm		



E7/CVE4BB



Ceranfeld Tischmodell E7/CVE4BB

- Material: Edelstahl
- mit 4 Kochzonen: 4 x 2,5 kW
- Kochfeld: 700 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen
- Kochplatte Ø 145 mm innen
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material



423-1401

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE4BB	423-1401	4017337044245
400 V - 50-60 Hz - 10 kW	0/+300	51
B 800 x T 700 x H 270 mm		



E7/CVE4LE



Ceranfeld mit Elektrobackofen Modell E7/CVE4LE

- Material: Edelstahl
- mit 4 Kochzonen: 4 x 2,5 kW
- Kochfeld: 700 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen
- Kochplatte Ø 145 mm innen
- Elektrischer Ofen, passend für GN 2/1 mit 5,48 kW (ohne Umluft)
- Gesteuert durch 2 unabhängige Thermostate,
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl



423-1405

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE4LE	423-1405	4017337042845
400 V - 50-60 Hz - 15,48 kW	0/+300	72
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

Ceranfeld mit offenem Unterbau

Modell E7/CVE2BA

- Material: Edelstahl
- mit 2 Kochzonen: 2 x 2,5 kW
- Kochfeld: 350 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen
- Kochplatte Ø 145 mm innen
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl



423-1402



E7/CVE2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE2BA	423-1402	4017337044252
400 V - 50-60 Hz - 5 kW	0/+300	55
B 400 x T 700 x H 850 mm		

Ceranfeld mit offenem Unterbau

Modell E7/CVE4BA

- Material: Edelstahl
- mit 4 Kochzonen: 4 x 2,5 kW
- Kochfeld: 700 x 560 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen
- Kochplatte Ø 145 mm innen
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl



423-1400



E7/CVE4BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CVE4BA	423-1400	4017337042838
400 V - 50-60 Hz - 10 kW	0/+300	62
B 800 x T 700 x H 850 mm		

Induktionsherd mit offenem Unterbau

Modell E7/CUI2BAL

- Material: Edelstahl
- 2 Kochzonen: 2 x 3,5 kW
- Digitales Anzeigesystem
- Elektronische Regelung der Temperatur
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Kochfeld: 350 x 550 mm
- Kochplatte Ø 230 mm außen



423-1451



E7/CUI2BAL



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUI2BAL	423-1451	4017337044276
400 V - 50-60 Hz - 7 kW	0/+300	66
B 400 x T 700 x H 850 mm		



E7/CUI4BAL

Induktionsherd mit offenem Unterbau Modell E7/CUI4BAL



423-1450

- Material: Edelstahl
- 4 Kochzonen: 4 x 3,5 kW
- Digitales Anzeigesystem
- Elektronische Regelung der Temperatur
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Kochfeld: 700 x 550 mm
- Kochplatte Ø 230 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUI4BAL	423-1450	4017337042852
400 V - 50-60 Hz - 14 kW	0/+300	81
B 800 x T 700 x H 850 mm		



E7/CUI2BBL

Induktionsherd Tischmodell E7/CUI2BBL



423-1453

- Material: Edelstahl
- 2 Kochzonen: 2 x 3,5 kW
- Digitales Anzeigesystem
- Elektronische Regelung der Temperatur
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Kochfeld: 350 x 550 mm
- Kochplatte Ø 230 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUI2BBL	423-1453	4017337044290
400 V - 50-60 Hz - 7 kW	0/+300	37
B 400 x T 700 x H 270 mm		



E7/CUI4BBL

Induktionsherd Tischmodell E7/CUI4BBL



423-1452

- Material: Edelstahl
- 4 Kochzonen: 4 x 3,5 kW
- Digitales Anzeigesystem
- Elektronische Regelung der Temperatur
- Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material
- Kochfeld: 700 x 550 mm
- Kochplatte Ø 230 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/CUI4BBL	423-1452	4017337044283
400 V - 50-60 Hz - 14 kW	0/+300	61
B 800 x T 700 x H 270 mm		

Wok-Gasherd Tischmodell CC/01.BB



423-2000

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 1 Gasbrenner: 21 kW
- Brenner zur einfachen Reinigung abnehmbar
- Herausnehmbare Fettauffangschale unter dem Brenner
- Emaillierter Wokaufsatz: Ø oben: 300 mm, Ø unten: 380 mm
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



CC/01.BB



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CC/01.BB	423-2000	4017337423569
21 kW	47	B 700 x T 700 x H 275 mm

Wok-Gasherd mit offenem Unterbau Modell CC/02



423-2045

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 2 Gasbrenner: 2 x 21 kW
- Brenner zur einfachen Reinigung abnehmbar
- Herausnehmbare Fettauffangschale unter dem Brenner
- Emaillierter Wokaufsatz: Ø oben: 300 mm, Ø unten: 380 mm
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



CC/02



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CC/02	423-2045	4017337423651
2 x 21 kW	125	B 1400 x T 700 x H 850 mm

Wok-Gasherd mit offenem Unterbau Modell CC/03



423-2050

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 3 Gasbrenner: 3 x 21 kW
- Brenner zur einfachen Reinigung abnehmbar
- Herausnehmbare Fettauffangschale unter dem Brenner
- Emaillierter Wokaufsatz: Ø oben: 300 mm, Ø unten: 380 mm
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



CC/03



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CC/03	423-2050	4017337423668
3 x 21 kW	150	B 1800 x T 700 x H 850 mm



TEB2/120 E



TEB3/140 E



Elektro-Teppanyakigrill mit offenem Unterbau Modell TEB2/120 E und TEB3/140 E

- Material: (Gehäuse und Grillplatte) Edelstahl
- Spritzschutz aus Edelstahl an drei Seiten
- 2 bzw. 3 Heizelemente: 2 x 5,4 kW bzw. 3 x 5,4 kW
- Direkt unter der Grillplatte montierte Heizkörper sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- 2 Aussparungen in der Grillplatte für Bratreste
- 2 herausnehmbare Fettauffangbehälter
- Warmhaltezonen am linken und rechten Rand
- Sicherheitsthermostat



423-3200



423-3205

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TEB2/120 E	423-3200	4017337036189
TEB3/140 E	423-3205	4017337036196
TED2/120 E		TED3/140 E
400 V - 50-60 HZ - 10,8 kW		400 V - 50-60 Hz - 16,2 kW
0 /+240		0 /+240
175		190
B 1200 x T 700/740 x H 850 mm		B 1400 x T 700/740 x H 850 mm



TEB2/120 G



TEB3/140 G



Gas-Teppanyakigrill mit offenem Unterbau Modell TEB2/120 G und TEB3/140 G

- Material: (Gehäuse und Grillplatte) Edelstahl
- Spritzschutz aus Edelstahl an drei Seiten
- 2 bzw. 3 Brenner: 2 x 5,8 kW bzw. 3 x 5,8 kW
- 3 Flammrohre pro Brenner sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- 2 Aussparungen in der Grillplatte für Bratreste
- 42 herausnehmbare Fettauffangbehälter
- Warmhaltezonen am linken und rechten Rand
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-3100



423-3105

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TEB2/120 G	423-3100	4017337036165
TEB3/140 G	423-3105	4017337036172
TED2/120 G		TED3/140 G
2 x 5,8 kW		3 x 5,8 kW
0 /+240		0 /+240
180		195
B 1200 x T 720/780 x H 850 mm		B 1400 x T 720 / 780 x H 850 mm

Elektro-Griddleplatte

Tischmodell E7/KTE1BBL und E7/KTE1BBR

- Material: Edelstahl
- E7/KTE1BBL: Bratplatte glatt
- E7/KTE1BBR: Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



423-1210



E7/KTE1BBL



423-1215



E7/KTE1BBR



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTE1BBL	423-1210	4017337423422
E7/KTE1BBR	423-1215	4017337423439

E7/KTE1BBL	E7/KTE1BBR
400 V - 50-60 Hz - 5.4 kW	400 V - 50 Hz - 5,4 kW
+100/+270	+100/+270
50	50
Außen: B 400 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 270 mm
Bratplatte: B 395 x T 530 mm	Bratplatte: B 395 x T 530 mm

Elektro-Griddleplatte

Tischmodell E7/KTE2BBL, E7/KTE2BBR und E7/KTE2BBM

- Material: Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- E7/KTE2BBL: Bratplatte glatt
- E7/KTE2BBR: Bratplatte gerillt
- E7/KTE2BBM: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



423-1220



E7/KTE2BBL



423-1225



E7/KTE2BBM



423-1230



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTE2BBL	423-1220	4017337423446
E7/KTE2BBR	423-1225	4017337423453
E7/KTE2BBM	423-1230	4017337423460

E7/KTE2BBL	E7/KTE2BBR	E7/KTE2BBM
400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW
+100/+270	+100/+270	+100/+270
93	93	93
Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm
Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm



E7/KTG1BBL



E7/KTG1BBR



Gas-Griddleplatte

Tischmodell E7/KTG1BBL und E7/KTG1BBR

- Material: Edelstahl
- E7/KTG1BBL: Bratplatte glatt
- E7/KTG1BBR: Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTG1BBL	423-1160	4017337423323
E7/KTG1BBR	423-1165	4017337423330

E7/KTG1BBL	E7/KTG1BBR
6 kW	6 kW
+100/+270	+100/+270
50	50
Außen: B 400 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 270 mm
Bratplatte: B 395 x T 530 mm	Bratplatte: B 395 x T 530 mm



E7KTG2BBL



E7KTG2BBM



Gas-Griddleplatte

Tischmodell E7/KTG2BBL, E7/KTG2BBR und E7/KTG2BBM

- Material: Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- E7/KTG2BBL: Bratplatte glatt
- E7/KTG2BBR: Bratplatte gerillt
- E7/KTG2BBM: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTG2BBL	423-1170	4017337423347
E7/KTG2BBR	423-1175	4017337423354
E7/KTG2BBM	423-1180	4017337423361

E7/KTG2BBL	E7/KTG2BBR	E7/KTG2BBM
12 kW	12 kW	12 kW
+100/+270	+100/+270	+100/+270
95	95	95
Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 270 mm
Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm

Elektro-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell E7/KTE1BAL und E7/KTE1BAR

- Material: Edelstahl
- **E7/KTE1BAL**: Bratplatte glatt
- **E7/KTE1BAR**: Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



423-1235



423-1240



E7/KTE1BAR



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTE1BAL	423-1235	4017337423477
E7/KTE1BAR	423-1240	4017337423484
E7/KTE1BAL	E7/KTE1BAR	
400 V - 50-60 Hz - 5,4 kW	400 V - 50-60 Hz - 5,4 kW	
+100/240°C	+100/240°C	
65	65	
Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm	
Bratplatte: B 395 x T 530 mm	Bratplatte: B 395 x T 530 mm	

Elektro-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell E7/KTE2BAL, E7/KTE2BAR und E7/KTE2BAM

- Material: Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- **E7/KTE2BAL**: Bratplatte glatt
- **E7/KTE2BAR**: Bratplatte gerillt
- **E7/KTE2BAM**: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



423-1245



423-1250



423-1255



E7/KTE2BAM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTE2BAL	423-1245	4017337423491
E7/KTE2BAR	423-1250	4017337423507
E7/KTE2BAM	423-1255	4017337423514

E7/KTE2BAL	E7/KTE2BAR	E7/KTE2BAM
400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW	400 V - 50-60 Hz - 10,8 kW
+100/240°C	+100/240°C	+100/240°C
95	95	95
Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm
Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm



E7/KTG1BAR



Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell E7/KTG1BAL und E7/KTG1BAR

- Material: Edelstahl
- E7/KTG1BAL: Bratplatte glatt
- E7/KTG1BAR: Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTG1BAL	423-1185	4017337423378
E7/KTG1BAR	423-1190	4017337423385

E7/KTG1BAL	E7/KTG1BAR
6 kW	6 kW
+100/+270	+100/+270
65	65
Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm
Bratplatte: B 395 x T 530 mm	Bratplatte: B 395 x T 530 mm



E7/KTG2BAM



Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell E7/KTG2BAL, E7/KTG2BAR und E7/KTG2BAM

- Material: Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- E7/KTG2BAL: Bratplatte glatt
- E7/KTG2BAR: Bratplatte gerillt
- E7/KTG2BAM: Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Unterbau bietet Platz für Gasflaschen bis 6 kg
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KTG2BAL	423-1195	4017337423392
E7/KTG2BAR	423-1200	4017337423408
E7/KTG2BAM	423-1205	4017337423415

E7/KTG2BAL	E7/KTG2BAR	E7/KTG2BAM
12 kW	12 kW	12 kW
110	110	110
Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm
Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm	Bratplatte: B 795 x T 530 mm

Gas-Lavasteingrill

Tischmodell E7/BS1BB und E7/BS2BB

- Material: Edelstahl
- Edelstahlrost mit V-Profil
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Lieferung inklusive Lavasteine für einen einmaligen BBQ-Geschmack
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-1260



423-1265



E7/BS1BB

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/BS1BB	423-1260	4017337423521
E7/BS2BB	423-1265	4017337423538

E7/BS1BB	E7/BS2BB
8 kW	16 kW
30	65
B 400 x T 700 x H 270 mm	B 800 x T 700 x H 270 mm



Gas-Lavasteingrill

Modell E7/BS1BA und E7/BS2BA

- Material: Edelstahl
- Edelstahlrost mit V-Profil
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Unterbau bietet Platz für Gasflaschen bis 6 kg
- Lieferung inklusive Lavasteine für einen einmaligen BBQ-Geschmack
- Piezo-Zünder
- Pilot-Flamme
- Zündsicherung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-1270



423-1275



E7/BS2BA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/BS1BA	423-1270	4017337423545
E7/BS2BA	423-1275	4017337423552

E7/BS1BA	E7/BS2BA
8 kW	16 kW
55	90
B 400 x T 700 x H 850 mm	B 800 x T 700 x H 850 mm





E7/KPE1V40



Elektronudelkocher

Modell E7/KPE1V40 und E7/KPE2V80

- Material: Edelstahl
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Doppelter Boden
- Abtropfblech
- Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärke
- Sicherheitsthermostat
- Körbe sind separat zu bestellen (siehe S. 205)



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KPE1V40	423-1140	4017337423286
E7/KPE2V80	423-1145	4017337423293

E7/KPE1V40	E7/KPE2V80
400 V - 50-60 Hz - 7 kW	400 V - 50-60 Hz - 14 kW
+40/+100	+40/+100
50	90
28	2 x 28
B 400 x T 700 x H 850	B 800 x T 700 x H 850



E7/KPG2V80



Gasnudelkocher

Modell E7/KPG1V40 und E7/KPG2V80

- Material: Edelstahl
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Doppelter Boden
- Abtropfblech
- Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärke
- Sicherheitsthermostat
- Pilot-Flamme
- Piezo-Zünder
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend
- Körbe sind separat zu bestellen (siehe S. 205)



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KPG1V40	423-1130	4017337423262
E7/KPG2V80	423-1135	4017337423279

E7/KPG1V40	E7/KPG2V80
11 kW	22 kW
+40/+100	+40/+100
55	100
28	2 x 28
B 400 x T 700 x H 850	B 800 x T 700 x H 850

Nudelkorbsets



Bestell Nr.	GTN	Bezeichnung	Gewicht		
423-4000	4017337423842	E7/CPCEXA Nudelkorb-Set: 4 x 1/6 GN	3,0 kg brutto		
423-4005	4017337423859	E7/CPCEXB Nudelkorb-Set: 2 x 1/6 GN + 1 x 1/3 GN	2,7 kg brutto		
423-4010	4017337423866	E7/CPCEXC Nudelkorb-Set: 2 x 1/3 GN	2,7 kg brutto		
423-4015	4017337423873	E7/CPCEXD Nudelkorb: 2/3 GN	1,7 kg brutto		
423-4020	4017337423880	E7/CPCEXE Nudelkorb-Set: 2 x 1/3 GN	2,7 kg brutto		
423-4025	4017337423897	E7/CPCEXF Nudelkorb-Set: 2 x 1/6 GN + 1 x 1/3 GN	2,7 kg brutto		

Untergestell für Auf Tischgeräte



Bestell Nr.	GTN	Bezeichnung	Gewicht		
423-1550	4017337044801	Untergestell Tischmodell 400 x 700 x 590 mm	ca. 21,6 kg		
423-1555	4017337045587	Untergestell Tischmodell 800 x 700 x 590 mm	ca. 30 kg		

Türen für Untergestell



Bestell Nr.	GTN-Code	Bezeichnung	Gewicht		
423-3610	4017337045082	Tür für Untergestell 400 mm <i>Für 800er Untergestelle 2 Türen bestellen</i>	ca. 4,1 kg		



E7/FLG1V13



Gasfritteuse

Modell E7/FLG1V13 und E7/FLG1V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Acht Stufen: 110 - 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Piezo-Zünder
- Mit Zündsicherung
- Pilot-Flamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/FLG1V13	423-1090	4017337423187
E7/FLG1V17	423-1095	4017337423194

E7/FLG1V13	E7/FLG1V17
11,2 kW	16,5 kW
0 /+190	0 /+190
60	75
13	17
Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 850 mm
Korb: B 220 x T 300 x H 120 mm	Korb: B 290 x T 300 x H 120 mm

Gasfritteuse

Modell E7/FLG2V13 und E7/FLG2V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Piezo-Zünder
- Mit Zündsicherung
- Pilot-Flamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



E7/FLG2V13



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/FLG2V13	423-1100	4017337423200
E7/FLG2V17	423-1105	4017337423217

E7/FLG2V13	E7/FLG2V17
22,4 kW	33 kW
0 /+190	0 /+190
90	105
2 x 13	2 x 17
Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm
Korb: 1 x B 220 x T 300 x H 120 mm 2 x B 109 x T 300 x H 120 mm	Korb: 1 x B 290 x T 300 x H 120 mm 2 x B 140 x T 300 x H 120 mm

Elektrofritteuse

Modell E7/FRE1V13 und E7/FRE1V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Hochklappbares Heizelement ermöglicht eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat



423-1110



423-1115



E7/FRE1V13



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/FRE1V13	423-1110	4017337423224
E7/FRE1V17	423-1115	4017337423231
E7/FRE1V13		E7/FRE1V17
400 V - 50-60 Hz - 12 kW	400 V - 50-60 Hz - 16,5 kW	
0/+190	0/+190	
56	71	
13	17	
Außen: 400 x 700 x 850 mm	Außen: 400 x 700 x 850 mm	
Korb: B 220 x T 300 x H 120 mm	Korb: B 290 x T 300 x H 120 mm	

Elektrofritteuse

Modell E7/FRE2V13 und E7/FRE2V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Hochklappbares Heizelement ermöglicht eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat



423-1120



423-1125



E7/FRE2V13



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/FRE2V13	423-1120	4017337423248
E7/FRE2V17	423-1125	4017337423255
E7/FRE2V13		E7/FRE2V17
400 V - 50-60 Hz - 24 kW	400 V - 50-60 Hz - 33 kW	
0/+190	0/+190	
95	110	
2 x 13	2 x 17	
Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 850 mm	
Korb: 1 x B 220 x T 300 x H 120 mm 2 x B 109 x T 300 x H 120 mm	Korb: 1 x B 290 x T 300 x H 120 mm 2 x B 140 x T 300 x H 120 mm	



E7/SPE40BB



Pommeswärmer Tischmodell E7/SPE40BB

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Hervorragend für den professionellen Einsatz geeignet
- Optimale Wärmeverteilung
- Kapazität : 1/1 GN



423-1127

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/SPE40BB	423-1127	4017337042784
230 V - 50-60 Hz - 1 kW	+30/+90	30
B 400 x T 700 x H 270 / 590 mm		



E7/SPE40BA



Pommeswärmer mit offenem Unterbau Modell E7/SPE40BA und E7/SPE40BC

- Material: Edelstahl
- Offener Unterbau und höhenverstellbare Füße
- E7/SPE40BC: Mit Tür
- Hervorragend für den professionellen Einsatz geeignet
- Optimale Wärmeverteilung
- Kapazität : 1/1 GN



423-1128

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/SPE40BA	423-1128	4017337049233
E7/SPE40BC mit Tür	423-1129	4017337042890
E7/SPE40BA		E7/SPE40BC (mit Tür)
230 V - 50-60 Hz - 1 kW	230 V - 50-60 Hz - 1 kW	
+30/+90	+30/+90	
45	48	
B 400 x T 700 x H 850 / 1170 mm		B 400 x T 700 x H 850 / 1170 mm



423-1129



E7/BME1BA



Bain Marie mit offenem Unterbau Modell E7/BME1BA

- Material: Edelstahl
- Für 1 x 1/1 GN, Tiefe 150 mm (GN-Behälter nicht enthalten)
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Überlaufsystem
- Regulierbares Sicherheitsthermostat



423-1150

Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/BME1BA	423-1150	4017337423309
230 V - 50-60 Hz - 1,5 kW	+30/+90	40
B 400 x T 700 x H 850 mm		13

Bain Marie mit offenem Unterbau Modell E7/BME2BA



423-1155

- Material: Edelstahl
- Für 2/1 GN oder 2 x 1/1 GN, Tiefe 150 mm (GN-Behälter nicht enthalten)
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Überlaufsystem
- Regulierbares Sicherheitsthermostat



E7/BME2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/BME2BA	423-1155	4017337423316
230 V - 50-60 Hz - 3 kW	+30/+90	70
B 800 x T 700 x H 850 mm	Ltr 17	

Neutralelement mit offenem Unterbau Modell E7/KNN1BA und Modell E7/KNN1CA



423-1500

- Material: Edelstahl
- Abgerundete Oberseite aus Edelstahl
- 4 verstellbare Füße aus Edelstahl
- E7/KNN1BA: Mit Blende
- E7/KNN1CA: mit Schublade
- Offener Unterbau



423-1505



E7/KNN1BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KNN1BA	423-1500	4017337033591
E7/KNN1CA	423-1505	4017337045594
E7/KNN1BA	E7/KNN1CA	
23	23	
B 400 x T 700 x H 850 mm	B 400 x T 700 x H 850 mm	
	Schublade: B 280 x T 550 x H 120 mm	

Neutralelement mit offenem Unterbau Modell E7/KNN2BA und Modell E7/KNN2CA



423-1510

- Material: Edelstahl
- Abgerundete Oberseite aus Edelstahl
- 4 verstellbare Füße aus Edelstahl
- (E7/KNN2BA) Mit Blende
- (E7/KNN2CA) mit Schublade
- Offener Unterbau



423-1515



E7/KNN2CA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/KNN2BA	423-1510	4017337045600
E7/KNN2CA	423-1515	4017337045617
E7/KNN2BA	E7/KNN2CA	
40	40	
B 800 x T 700 x H 850 mm	B 800 x T 700 x H 850 mm	
	Schublade: B 680 x T 550 x H 120 mm	



LQ/TPG6BA



LQ/CQE6BA



LQ/BME1BA

Die professionelle 900er LQ-Serie Optimiert für Großküchen

Mit der 900er LQ Serie von Saro bringen wir eine für Großküchen optimierte Geräteserie in unser Portfolio. Die Bautiefe der professionellen Küchenlinie beträgt 900 mm. Dies ermöglicht den ungestörten Einsatz von großen Töpfen und Pfannen auf Herden oder in übergroßen Backöfen.

Robuste Qualität der 900er LQ Serie

Die in Italien gefertigte Baureihe überzeugt mit hochwertigen Materialien. So werden alle Geräte aus zwei Millimeter dickem Edelstahl AISI 304 gefertigt und mit qualitativ hochwertigen Komponenten ausgestattet. Dies garantiert ebenfalls die Langlebigkeit der LQ Serie.

Für jede Küche das richtige Equipment

Egal ob Gasanschluss oder Elektroanschluss, in der LQ Serie finden Sie diverse Profigeräte vom Glühplattenherd mit integriertem Backofen über Standfritteusen bis hin zur Aufsatzgriddleplatte

Gewohnter Saro Service

Natürlich erhalten Sie auf die komplette Serie unsere 24-monatige Garantie, sowie unseren Vor-Ort-Service. Unsere Geräte finden Sie, wie gewohnt, auch in unserem Partnerprogramm SWS.

Sie haben Fragen zur LQ-Serie?

Sprechen Sie uns gerne an, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, auf Wunsch auch für Individualanfertigungen.

MADE IN
EUROPE

2 Jahre
GARANTIE



LQ/FTG4BAMK



LQ/SPE40BB



LQ/BS2BB



LQ/CUG2BA



Gasherd offener Unterbau 2 Brenner Modell LQ/CUG2BA



423-8000

- 2 Brenner
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- schwere Roste aus säurebeständigem, emallierten Gusseisen
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG2BA	423-8000	4017337062713
Gasherd: 1 x 5,5 kW 1 x 7,4 kW	0/+300	60/70 (n/b)
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CUG4BA



Gasherd offener Unterbau 4 Brenner Modell LQ/CUG4BA



423-8005

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündungsschwere
- Roste aus säurebeständigem, emallierten Gusseisen
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG4BA	423-8005	4017337062720
Gasherd: 1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW 2 x 7,4 kW	0/+300	102/127 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CUG6BA



Gasherd offener Unterbau 6 Brenner Modell LQ/CUG6BA



423-8010

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- Roste aus säurebeständigem, emallierten Gusseisen
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG6BA	423-8010	4017337062737
Gasherd: 1 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW 3 x 7,4 kW	0/+300	148/173 (n/b)
Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm		

Gasherd + Gasofen 4 Brenner Modell LQ/CUG4NG



423-8015

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- Roste aus säurebeständigem, emallierten Gusseisen
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG4NG	423-8015	4017337062744
Gasherd: 1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW 2 x 7,4 kW Gasofen: 8,6 kW GN 2/1	0/+300	143/163 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	



LQ/CUG4NG



Gasherd + Gasofen 6 Brenner Modell LQ/CUG6FM



423-8020

- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Manuelle Zündung
- Roste aus säurebeständigem, emallierten Gusseisen
- hochwertiges Edelstahl AISI304
- herausnehmbare Becken zum einfachen Reinigen
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG6FM	423-8020	4017337062751
Gasherd: 1 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW 3 x 7,4 kW Gasofen: Maxi Ofen 12 kW	0/+300	198/223 (n/b)
Innen: B 930 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm	B 885 x T 450 mm	



LQ/CUG6FM



Gasherd + Elektroofen 4 Brenner Modell LQ/CUG4NE



423-8025

- Ausführung siehe vorherige Modelle

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CUG4NE	423-8025	4017337062768
LQ/CUG6NE	423-8030	4017337062775
LQ/CUG4NE / 4 Brenner	LQ/CUG6NE / 6 Brenner	
1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW 2 x 7,4 kW	1 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW 3 x 7,4 kW	
statischer Elektroofen 400 V 5,48 kW	statischer Elektroofen 400 V 5,48 kW	
0/+300	0/+300	
143/186	198/223	
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm	Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm	
B 530 x T 650 mm	B 530 x T 650 mm	

Gasherd + Elektroofen 6 Brenner Modell LQ/CUG6NE



423-8030



LQ/CUG6NE





LQ/TPG4BA

Glühplattenherd offener Unterbau Modell LQ/TPG4BA



423-8100

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Offener Unterbau für Stauraum
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG4BA	423-8100	4017337062782
15 kW		0/+300 155/170 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		B 530 x T 650 mm



LQ/TPG4LO

Glühplattenherd + Gasofen Modell LQ/TPG4LO



423-8105

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- 12 kW Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- 8,6 kW Ofenleistung
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG4LO	423-8105	4017337062799
23.6 kW		0/+300 185/200 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		B 530 x T 650 mm



LQ/TPG4LE

Glühplattenherd + Elektroofen Modell LQ/TPG4LE



423-8110

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- 12 kW Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- 5,48 kW Ofenleistung
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG4LE	423-8110	4017337062805
15 kW 400 V - 5,48 kW		0/+300 185/200 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		B 530 x T 650 mm

Glühplattenherd offener Unterbau + 2 Brenner

Modell LQ/TPG6BA

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- 12 kW atmosphärischer Brenner (Kochplatte)
- 1 x 7,4 kW und 1 x 5,5 kW Brenner
- Sicherheitsthermostat
- Roste aus säurebeständigem, emallierten Gusseisen
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Offener Unterbau für Stauraum
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-8115



LQ/TPG6BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG6BA	423-8115	4017337062815
27,9 kW	0/+300	170/185 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

Glühplattenherd Gasofen + 2 Brenner + Tür

Modell LQ/TPG6LO

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- 12 kW atmosphärischer Brenner (Kochplatte)
- 1 x 7,4 kW und 1 x 5,5 kW Brenner
- 8,6 kW Ofenleistung
- Herausnehmbares Mittelteil
- Sicherheitsthermostat
- Roste aus säurebeständigem, emallierten Gusseisen
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-8120



LQ/TPG6LO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG6LO	423-8120	4017337062829
33,5 kW	0/+300	190/210 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

Glühplattenherd Elektroofen + 2 Brenner + Tür

Modell LQ/TPG6LE

- Schweres robustes Edelstahl AISI 304
- 12 mm starke Kochfläche
- 12 kW starke Kochfläche
- Herausnehmbares Mittelteil
- 1 x 7,4 kW und 1 x 5,5 kW Brenner
- Roste aus säurebeständigem, emallierten Gusseisen
- 5,48 kW Ofenleistung
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflamme
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-8125



LQ/TPG6LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/TPG6LE	423-8125	4017337062836
24,9 kW 400 V - 5,48 kW	0/+300	190/210 (n/b)
Innen: B 685 x T 530 x H 350 mm Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	



LQ/CQE2BA



Elektroherd offener Unterbau 2 Platten Modell LQ/CQE2BA

- Mit offenem Unterbau für Stauraum
- Robustes Edelstahl AISI304
- 2 eckige Elektroplatten 300 x 300 mm mit je 4 kW



423-8200

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CQE2BA	423-8200	4017337062843
400 V 8 kW	0/+300	50/60 (n/b)
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CQE4BA



Elektroherd offener Unterbau 4 Platten Modell LQ/CQE4BA

- Mit offenem Unterbau für Stauraum
- Robustes Edelstahl AISI304
- 4 eckige Elektroplatten 300 x 300 mm mit je 4 kW



423-8205

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CQE4BA	423-8205	4017337062850
400 V 16 kW	0/+300	105/210 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CQE6BA



Elektroherd offener Unterbau 6 Platten Modell LQ/CQE6BA

- Mit offenem Unterbau für Stauraum
- Robustes Edelstahl AISI304
- 6 eckige Elektroplatten 300 x 300 mm mit je 4 kW



423-8210

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CQE6BA	423-8210	4017337062867
400 V 24 kW	0/+300	130/150 (n/b)
Außen: B 1200 x T 900 x H 850 mm		

Elektroherd + Ofen 4 Platten

Modell LQ/CQE4LE

- Leistungsstarker statischer Elektroofen GN2/1
- Robustes Edelstahl AISI304
- Sicherheitsthermostat (Ofen)
- 4 eckige Elektroplatten 300 x 300 mm mit je 4 kW
- 5,48 KW Ofenleistung



423-8215



LQ/CQE4LE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CQE4LE	423-8215	4017337062874
400 V 21,48 kW	0/+300	125/140 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm	B 530 x T 650 mm	

Pommeswärmer Auftischgerät

Tischmodell LQ/SPE40BB

- AISI304
- Tankkapazität GN 1/1 150 tief
- Keramik Heizelement oben
- Zusätzliches Heizelement unter der Wanne
- Gelochter Zwischenboden
- Ein/Ausschalter



423-8320



LQ/SPE40BB



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/SPE40BB	423-8320	4017337062928
230 V - 50-60 Hz - 1 kW	+30/+90	45/50 (n/b)
B 400 x T 900 x H 270		

Pommeswärmer mit offenem Unterbau

Modell LQ/SPE40BA

- AISI304
- Tankkapazität GN 1/1 150 tief
- Keramik Heizelement oben
- Zusätzliches Heizelement unter der Wanne
- Gelochter Zwischenboden
- Ein/Ausschalter



423-8325



LQ/SPE40BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/SPE40BA	423-8325	4017337062935
230 V - 50-60 Hz - 1 kW	+30/+90	60/70 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850		



LQ/FLG1V22



Gasfritteuse 22 L

Modell LQ/FLG1V22



423-8300

- Robustes rostfreies Edelstahl AISI304
- Nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- 22 Liter Becker
- 1 Fritteusenkorb im Lieferumfang enthalten
- Sicherheitsthermostat
- Piezozündung
- Magnetische Türschließung
- Voreingestellt auf H-Erdgas, Propangasdüsen liegen bei

passend dazu die Pommeswärmer als Tisch-oder Standmodell

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FLG1V22	423-8300	4017337062881
21 kW		bis 190 70/85 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm		22
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm		



LQ/FLG2V22



Gasfritteuse 2 x 22 L

Modell LQ/FLG2V22



423-8305

- Robustes rostfreies Edelstahl AISI304
- Nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- 3 Fritteusenkörbe im Lieferumfang enthalten
- Sicherheitsthermostat
- Piezozündung
- Magnetische Türschließung
- Voreingestellt auf H-Erdgas, Propangasdüsen liegen bei
-

passend dazu die Pommeswärmer als Tisch-oder Standmodell

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FLG2V22	423-8305	4017337062898
42 kW		bis 190 110/120 (n/b)
B 800 x T 900 x H 850 mm		2 x 22
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm + 2 Körbe B 140 x T 400 x H 120 mm		



LQ/FRE1V21



Elektrofritteuse 21 L

Modell LQ/FRE1V21



423-8310

- Robustes rostfreies Edelstahl AISI304
- Nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- 21 Liter Becken
- 1 Fritteusenkorb i, Lieferumfang enthalten
- Sicherheitsthermostat
- Magnetische Türschließung

passend dazu die Pommeswärmer als Tisch-oder Standmodell

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FRE1V21	423-8310	4017337062904
400 V 20 kW		bis 190 60/70 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm		21
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm		

Elektrofritteuse 21 L Modell LQ/FRE2V21



423-8315

- Robustes rostfreies Edelstahl AISI304
- Nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- 2 x 21 Liter Becken
- 3 Fritteusenkörbe im Lieferumfang enthalten
- Sicherheitsthermostat
- Magnetische Türschließung



LQ/FRE2V21



passend dazu die Pommeswärmer als Tisch- oder Standmodell

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FRE2V21	423-8315	4017337062911
400 V 40 kW	bis 190 °C	105/120 (n/b)
B 800 x T 900 x H 850 mm	2 x 21 Ltr	
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm + 2 Körbe B 140 x T 400 x H 120 mm		

Bain Marie Modell LQ/BME1BA



423-8500

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Für 1/1 GN und 1/3 GN Behälter mit einer max Tiefe von 200 mm
- Sicherheitsthermostat
- Cool grip Knebel
- Wassereinfüllhahn im Tank + Überlaufrohr
- offener Unterbau



LQ/BME1BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
E7/BME2BA	423-8500	4017337062997
230V 50 hz 1,8 KW	+30/+90 °C	53/63 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm		

Bain Marie Modell LQ/BME2BA



423-8505

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Für 1/1 GN und 2 x 1/3 GN Behälter mit einer max Tiefe von 200 mm
- Sicherheitsthermostat
- Cool grip Knebel
- Wassereinfüllhahn im Tank + Überlaufrohr
- offener Unterbau



LQ/BME2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/BME2BA	423-8505	4017337063000
230V 50 hz 3,0 KW	+30/+90 °C	85/100 (n/b)
B 800 x T 900 x H 850 mm		



LQ/CPG1V40



Gasnudelkocher

LQ/CPG1V40



423-8400

- Hochwertiges Edelstahl AISI 304
- 40 Liter Becken
- Höhenverstellbare Füße
- Pilotflamme
- Sicherheitsthermostat
- Pastakörbe nicht im Lieferumfang enthalten !
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CPG1V40	423-8400	4017337062942
15 kW	+30/+90	60/70 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm	Ltr 40	

Gasnudelkocher

Modell LQ/CPG2V80



423-8405

- Hochwertiges Edelstahl AISI 304
- 2 x 40 L Becken
- Höhenverstellbare Füße
- Pilotflamme
- Sicherheitsthermostat
- Pastakörbe nicht im Lieferumfang enthalten!
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



LQ/CPG2V80



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/CPG2V80	423-8405	4017337062959
30 kW	+30/+90	105/120 (n/b)
B 800 x T 900 x H 850 mm	Ltr 2 x 40	

Nudelkorbsets

Bestell Nr.	GTN-Code	Bezeichnung	Gewicht	Preis	
423-8410	4017337062966	6 x 1/6 6 Körbe 143 x 163 x 215 mm	1,5 kg	510,00 €	
423-8415	4017337062973	4 x 1/6 + 1/3 4 Körbe 143 x 163 x 215 mm 1 Korb 288 x 163 x 215mm	1,5 kg	410,00 €	
423-8420	4017337062980	3 x 1/3 3 Körbe 288 x 163 x 215 mm	1,5 kg	310,00 €	



Gas-Lavasteingrill

Tischmodell LQ/BS1BB und LQ/BS2BB

- Hochwertig verarbeitetes Edelstahl AISI 304
- **LQ/BS1BB:** Inkl. 9 kg Lavasteine / Bratfläche 380 x 600 mm
- **LQ/BS2BB:** Inkl. 18 kg Lavasteine / Bratfläche 770 x 600 mm
- Lavasteine bestellbar, 1 kg (423-5370)
- Stabiles, robustes V-Rost für ein perfektes Grillergebnis
- Fettrinne mit Ablauf und herausnehmbarer Fettauffangschublade
- "Cool-grib" Knebel
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-8800



LQ/BS1BB



423-8805



LQ/BS2BB



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/BS1BB	423-8800	4017337063215
LQ/BS2BB	423-8805	4017337063222

LQ/BS1BB	LQ/BS2BB
11 kW	22 kW
45/50 (n/b)	70/80 (n/b)
B 400 x T 900 x H 270 mm	B 800 x T 900 x H 270 mm

Gas-Lavasteingrill

Modell LQ/BS1BA und LQ/BS2BA

- Hochwertig verarbeitetes Edelstahl AISI 304
- **LQ/BS1BA:** Inkl. 9 kg Lavasteine / Bratfläche 380 x 600 mm
- **LQ/BS2BA:** Inkl. 18 kg Lavasteine / Bratfläche 770 x 600 mm
- Lavasteine bestellbar, 1 kg (423-5370)
- Stabiles, robustes V-Rost für ein perfektes Grillergebnis
- Fettrinne mit Ablauf und herausnehmbarer Fettauffangschublade
- "Cool-grib" Knebel
- Piezozündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-8810



LQ/BS1BA



423-8815



LQ/BS2BA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/BS1BA	423-8810	4017337063239
LQ/BS2BA	423-8815	4017337063246

LQ/BS1BA	LQ/BS2BA
11 kW	22 kW
60/70 (n/b)	100/115 (n/b)
B 400 x T 900 x H 850 mm	B 800 x T 900 x H 850 mm



LQ/FTG2BBL



LQ/FTG2BBR



Gas-Griddleplatte

Tischmodell LQ/FTG2BBL und LQ/FTG2BBR

- Edelstahl AISI304
- **LQ/FTG2BBL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTG2BBR:** Bratplatte gerillt
- Robuste Grillfläche AISI304, Stärke : 15 mm
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Pilotflamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTG2BBL	423-8600	4017337063017
LQ/FTG2BBR	423-8605	4017337063024

LQ/FTG2BBL <i>Bratplatte glatt</i>	LQ/FTG2BBR <i>Bratplatte gerillt</i>
6,9 kW	6,9 kW
bis 270	bis 270
60/70 (n/b)	60/70 (n/b)
Außen: B 400 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 400 x T 900 x H 270 mm
Bratplatte: B 400 x T 730 mm	Bratplatte: B 400 x T 730 mm



LQ/FTG4BBL



LQ/FTG4BBM



Gas-Griddleplatte

Tischmodell LQ/FTG4BBL, LQ/FTG4BBR und LQ/FTG4BBM

- Edelstahl AISI304
- **LQ/FTG4BBL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTG4BBR:** Bratplatte gerillt
- **LQ/FTG4BBM:** Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Robuste Grillfläche AISI304 Stärke : 15 mm
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Pilotflamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTG4BBL	423-8610	4017337063031
LQ/FTG4BBR	423-8615	4017337063048
LQ/FTG4BBM	423-8620	4017337063055

LQ/FTG4BBL <i>Bratplatte glatt</i>	LQ/FTG4BBR <i>Bratplatte gerillt</i>	LQ/FTG4BBM <i>Bratplatte glatt/gerillt</i>
13,8 kW	13,8 kW	13,8 kW
bis 270	bis 270	bis 270
100/120 (n/b)	100/120 (n/b)	100/120 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm
Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm

Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell LQ/FTG2BAL und LQ/FTG2BAR

- Edelstahl AISI304
- **LQ/FTG2BAL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTG2BAR:** Bratplatte gerillt
- Robuste Grillfläche AISI304 Stärke : 15 mm
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Pilotflamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-8625



423-8630



LQ/FTG2BAR



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTG2BAL	423-8625	4017337063062
LQ/FTG2BAR	423-8630	4017337063079
LQ/FTG2BAL <i>Bratplatte glatt</i>		LQ/FTG2BAR <i>Bratplatte gerillt</i>
6,9 kW		6,9 kW
bis 270		bis 270
78/90 (n/b)		78/90 (n/b)
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm
Bratplatte: B 400 x T 730 mm		Bratplatte: B 400 x T 730 mm

Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell LQ/FTG4BAL, LQ/FTG4BAR und LQ/FTG4BAM

- Edelstahl AISI304
- **LQ/FTG4BAL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTG4BAR:** Bratplatte gerillt
- **LQ/FTG4BAM:** Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Robuste Grillfläche AISI304 Stärke : 15 mm
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Pilotflamme
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend



423-8635



423-8640



423-8645



LQ/FTG4BAM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTG4BAL	423-8635	4017337063086
LQ/FTG4BAR	423-8640	4017337063093
LQ/FTG4BAM	423-8645	4017337063109

LQ/FTG4BAL	LQ/FTG4BAR	LQ/FTG4BAM
<i>Bratplatte glatt</i>	<i>Bratplatte gerillt</i>	<i>Bratplatte glatt/gerillt</i>
13,8 kW	13,8 kW	13,8 kW
bis 270	bis 270	bis 270
125/140 (n/b)	125/140 (n/b)	125/140 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm
Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm



LQ/FTE2BBL

Elektro-Griddleplatte

Tischmodell LQ/FTE2BBL und LQ/FTE2BBR

- Edelstahl AISI 304
- **LQ/FTE2BBLK:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTE2BBRK:** Bratplatte gerillt
- Robuste Grillfläche aus AISI 304 Edelstahl
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Anschluss durch Elektriker



423-8700



423-8705



LQ/FTE2BBR



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTE2BBL	423-8700	4017337063116
LQ/FTE2BBR	423-8705	4017337063123
LQ/FTE2BBL <i>Bratplatte glatt</i>	LQ/FTE2BBR <i>Bratplatte gerillt</i>	
400 V 6 kW	400 V 6 kW	
bis 270	bis 270	
60/70 (n/b)	60/70 (n/b)	
Außen: B 400 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 400 x T 900 x H 270 mm	
Bratplatte: B 400 x T 730 mm	Bratplatte: B 400 x T 730 mm	



LQ/FTE4BBL

Elektro-Griddleplatte

Tischmodell LQ/FTE4BBL, LQ/FTE4BBR und LQ/FTE4BBM

- Edelstahl AISI 304
- **LQ/FTE4BBL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTE4BBR:** Bratplatte gerillt
- **LQ/FTE4BBM:** Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Robuste Grillfläche AISI 304
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Anschluss durch Elektriker



423-8710



423-8715



423-8720



LQ/FTE4BBM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTE4BBL	423-8710	4017337063130
LQ/FTE4BBR	423-8715	4017337063147
LQ/FTE4BBM	423-8720	4017337063154

LQ/FTE4BBL <i>Bratplatte glatt</i>	LQ/FTE4BBR <i>Bratplatte gerillt</i>	LQ/FTE4BBM <i>Bratplatte glatt/gerillt</i>
400 V 12 kW	400 V 12 kW	400 V 12 kW
bis 270	bis 270	bis 270
100/120 (n/b)	100/120 (n/b)	100/120 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 270 mm
Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm

Elektro-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell LQ/FTE2BAL und LQ/FTE2BAR

- Edelstahl AISI 304
- **LQ/FTE2BAL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTE2BAR:** Bratplatte gerillt
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Offener Unterbau
- Anschluss durch Elektriker



423-8725



423-8730



LQ/FTE2BAR



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTE2BAL	423-8725	4017337063161
LQ/FTE2BAR	423-8730	4017337063178
LQ/FTE2BAL <i>Bratplatte glatt</i>		LQ/FTE2BAR <i>Bratplatte gerillt</i>
400 V 6 kW		400 V 6 kW
bis 270		bis 270
78/90 (n/b)		78/90 (n/b)
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm
Bratplatte: B 400 x T 730 mm		Bratplatte: B 400 x T 730 mm

Elektro-Griddleplatte mit offenem Unterbau Modell LQ/FTE4BAL, LQ/FTE4BAR und LQ/FTE4BAM

- Edelstahl AISI 304
- **LQ/FTE4BAL:** Bratplatte glatt
- **LQ/FTE4BAR:** Bratplatte gerillt
- **LQ/FTE4BAM:** Bratplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt
- Robuste Grillfläche AISI 304
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Edelstahlspritzschutz
- Anschluss durch Elektriker



423-8735



423-8740



423-8745



LQ/FTE4BAM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/FTE4BAL	423-8735	4017337063185
LQ/FTE4BAR	423-8740	4017337063192
LQ/FTE4BAM	423-8745	4017337063208

LQ/FTE4BAL <i>Bratplatte glatt</i>	LQ/FTE4BAR <i>Bratplatte gerillt</i>	LQ/FTE4BAM <i>Bratplatte glatt/gerillt</i>
400 V 12 kW	400 V 12 kW	400 V 12 kW
bis 270	bis 270	bis 270
125/140 (n/b)	125/140 (n/b)	125/140 (n/b)
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm	Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm
Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm	Bratplatte: B 800 x T 730 mm



LQ/ENN2CA



Neutralelement

Modell LQ/ENN2CA

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Höhenverstellbare Füße
- Robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Mit Schublade



423-8900

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/ENN2CA	423-8900	4017337063253
30/35 (n/b)		
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		



LQ/ENN4CA



Neutralelement

Modell LQ/ENN4CA

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Höhenverstellbare Füße
- Robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Mit Schublade



423-8905

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/ENN4CA	423-8905	4017337063260
35/40 (n/b)		
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		



LQ/ENN2BA



Neutralelement

Modell LQ/ENN2BA

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Höhenverstellbare Füße
- Robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Mit offenem Unterbau und Blende



423-8920

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/ENN2BA	423-8920	4017337063291
25/30 (n/b)		
Außen: B 400 x T 900 x H 850 mm		

Neutralelement
Modell LQ/ENN4BA



423-8925

- Hochwertiges Edelstahl AISI304
- Höhenverstellbare Füße
- Robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Mit offenem Unterbau und Blende



LQ/ENN4BA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LQ/ENN4BA	423-8925	4017337063307
30/35 (n/b)		
Außen: B 800 x T 900 x H 850 mm		





Fettabscheider

Modell FA30, FA50, FA80, FA100 und FA250

- Material: Edelstahl
- Trennt Fette und Öle vom Wasser
- Verhindert Ablagerungen und Verstopfungen in den Abwasserleitungen
- Geruchsgeschützt
- 4 höhenverstellbare Füße



FA30



458-1800



458-1805



458-1810



458-1815



458-1820

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FA30	458-1800	4017337070794
FA50	458-1805	4017337070800
FA80	458-1810	4017337070824
FA100	458-1815	4017337070831
FA250	458-1820	4017337070848



FA30	FA50	FA80	FA100	FA250
30 (netto 14 Liter)	50 (netto 23 Liter)	80 (netto 42 Liter)	100 (netto 55 Liter)	250 (netto 160 Liter)
14	18	23,5	29	48
B 460 x T 287 x H 295 mm	B 563 x T 313 x H 325 mm	B 623 x T 386 x H 385 mm	B 663 x T 413 x H 425 mm	B 813 x T 516 x H 635 mm



Digital 4857.5

Öl-Tester

Modell DIGITAL 4857.5

- Öltemperaturmessung von 30°C bis 200°C
- TPM-Messung von 0,5% bis 40%
- LCD Display
- Messgenauigkeit: +/3 TPM, +/-1,5 °C
- Schutzklasse: IP65

Benötigt: 2 x AAA-Batterie (Batterien nicht enthalten)



484-1120

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DIGITAL 4857.5	484-1120	4017337058303
B 195 x T 42 x H 22 mm (B 250 x T 100 x H 24 mm)	1,25	



Ofen Thermometer

Modell 4709



484-1005

- Zeigerthermometer zur Überwachung der Temperatur im Ofen
- Material: Rostfreier Stahl
- Bi-Metall-Typ
- zum Einhängen
- Messbereich: +50 /+300 °C
- Messgenauigkeit: +/- 5 °C
- Anzeige: 10 °C



4709

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4709	484-1005	4017337058075
B 60 x T 70 x H 30 mm (verp. 165 x 90 x 40 mm)	kg 0,041 / 0,053	



Fleisch Thermometer

Modell 4710



484-1010

- Sondenthermometer zur Überwachung der Temperatur von Fleisch
- Material: Rostfreier Stahl
- Einstech-Thermometer
- Messbereich: 0 /+120 °C
- Messgenauigkeit: +/- 2 °C
- Anzeige: 1 °C



4710

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4710	484-1010	4017337058082
B 150 x T 50 x H 50 mm (verp. 216 x 100 x 54 mm)	kg 0,031 / 0,046	



Digitaler Kerntemperaturmesser

Modell 6023



484-1020

- Sonde 8 cm
- Schnelles Messen (°C/ °F)
- Halten-Funktion
- Messbereich: -50+200 °C
- Messgenauigkeit im Bereich -30/+150 °C: +/-1 °C
- Anzeige im Bereich -50/+100 °C: 0,1 °C, sonst 0,5 °C
- Batterie: LR44 (nicht enthalten)



6023

Modell	Bestell Nr.	GTIN
6023	484-1020	4017337058105
B 185 x T 25 x H 25 mm (verp. 250 x 75 x 23 mm)	kg 0,034 / 0,049	





4749

Digitales Fühlerthermometer, wasserfest

Modell 4749



484-1025

- Hochgenaues Sondenthermometer, wasserfest
- Sonde 10cm, großes Display
- Schnelles messen: 10 sec
- Halten-Funktion, autom Abschalten nach 30 min
- Induktionsgeeignet
- Messbereich: -40/+23 °C
- Messgenauigkeit: im Bereich 0 -100 °C : +/- 0,5 °C
im Bereich -20 + 0 °C : +/- 1 °C
im Bereich 100-200 °C : +/-2 °C
im Bereich -40 /-21 °C : +/-3 °C
im Bereich +200 °C : +/-4 °C
- Batterie: CR2032 (nicht enthalten)
- Schutzklasse: IP67

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4749	484-1025	4017337058112
B 195 x T 42 x H 22 mm (verp. 250 x 100 x 24 mm)		kg 0,035 / 0,050



4717

Digitales Fühlerthermometer, wasserfest

Modell 4717



484-1030

- Edelstahl-Sondenthermometer mit 1m Kabel
- Zur Überwachung der Temperatur der Lebensmittel im Ofen
- Sonde 15cm
- großes Display
- Programmierbarer Audio-Alarm
- Messbereich: -25 /+250°C
- Messgenauigkeit: im Bereich 0 -100 °C : +/-1 °C
- Batterie: CR2032 (nicht enthalten)

Modell	Bestell Nr.	GTIN
4717	484-1030	4017337058129
B 72 x T 64 x H 14 mm (verp. 285 x 130 x 23 mm)		kg 0,068 / 0,128



Warmhaltevitrine Modell SHIRA



330-3540



- Material: Edelstahl
- Analoge Temperaturkontrolle
- Türe auf der Rückseite
- Inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung



SHIRA



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SHIRA	330-3540	4017337069101
220 - 240 V - 50 Hz - 0,8 kW	+30/+90	13,5
B 554 x T 361 x H 311 mm	Ltr 35	

Warmhaltevitrine Modell YAEL



330-3545



- Material: Edelstahl
- Analoge Temperaturkontrolle
- Türe auf der Rückseite
- Inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung



YAEL



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
YAEL	330-3545	4017337069118
220 - 240 V - 50 Hz - 0,8 kW	+30/+90	16,5
B 554 x T 376 x H 376 mm	Ltr 45	





SOFIA 120



SOFIA 160

Countertop Warmhaltevitrine

Modell SOFIA 120, SOFIA 160 und SOFIA 202

- Material: Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- Analoge Temperaturkontrolle
- Türe auf der Rückseite
- Inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung



SOFIA 202



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SOFIA 120	330-3585	4017337068913
SOFIA 160	330-3590	4017337068920
SOFIA 202	330-3595	4017337068937

SOFIA 120	SOFIA 160	SOFIA 202
220 - 240 V - 50 Hz - 1,1 kW	220 - 240 V - 50 Hz - 1,5 kW	220 - 240 V - 50 Hz - 1,8 kW
+30/+90	+30/+90	+30/+90
41,5	50	63
120	160	202
Innen: B 628 x T 462 x H 405 mm Außen: B 678 x T 568 x H 686 mm	Innen: B 806 x T 462 x H 405 mm Außen: B 856 x T 568 x H 686 mm	Innen: B 1105 x T 462 x H 405 mm Außen: B 1219 x T 568 x H 686 mm
3 neigungsverstellbare Roste 1 x B 628 x T 330 mm, 1 x B 628 x T 362mm, 1 x B 628 x T 394 mm	3 neigungsverstellbare Roste 1 x B 806 x T 330 mm, 1 x B 806 x T 362mm, 1 x B 806 x T 394 mm	3 unverstellbare Roste 1 x B 1105 x T 330 mm, 1 x B 1105 x T 362mm, 1 x B 1105 x T 394 mm



Self Service BENNET

Countertop Warmhaltevitrine

Modell SELF SERVICE BENNET

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, PVC gehärtetes Glas, (Innenraum) Edelstahl, ABS/PVC, (Türrahmen) aus Edelstahl, ABS/PVC
- LED-Beleuchtung: (innen) 2 x LED (4,8 Watt), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SELF SERVICE BENNET	330-3527	4017337071876
230 V - 50 Hz - 1,25 kW	+30/+80	85
Innen: B 607 x T 490 x H 450 mm Außen: B 734 x T 665 x H 798 mm	125	





Countertop Warmhaltevitrine Modell SELF 125W, SELF 165W und SELF 205W

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- LED-Innenbeleuchtung oben
- Einstellbarer Temperaturregler
- Schiebetüren vorne und hinten



330-3515



330-3520



330-3525



SELF 125W



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SELF 125W	330-3515	4017337068975
SELF 165W	330-3520	4017337068982
SELF 205W	330-3525	4017337068999

SELF 125W	SELF 165W	SELF 205W
230 V - 50 Hz - 1,10 kW	230 V - 50 Hz - 1,50 kW	230 V - 50 Hz - 1,80 kW
+30/+90	+30/+90	+30/+90
40	53	62
76	98	141
Innen: B 662 x T 462 x H 426 mm Außen: B 678 x T 568 x H 686 mm	Innen: B 841 x T 462 x H 426 mm Außen: B 856 x T 568 x H 686 mm	Innen: B 1193 x T 462 x H 426 mm Außen: B 1219 x T 568 x H 686 mm
3 neigungsverstellbare Roste, verchromt, B 636 x T 335 mm, B 636 x T 367 mm, B 636 x T 398 mm	3 neigungsverstellbare Roste, verchromt, B 813 x T 335 mm, B 813 x T 367 mm, B 813 x T 398 mm	3 neigungsverstellbare Roste, verchromt, B 1167 x T 335 mm, B 1167 x T 367 mm, B 1167 x T 398 mm

Warmhaltevitrine Modell ALVA

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Innenraum) Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- 3 Roste, höhenverstellbar, 3 x B 494 x T 270 mm
- Bodenfläche: B 520 x T 270 mm
- Elektronische Temperaturkontrolle
- Türen auf der Rückseite
- Inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung



330-3530



ALVA



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ALVA	330-3530	4017337069002
220 - 240 V - 50 Hz - 1,33 kW	+30/+80	61
Außen: B 620 x T 590 x H 910 mm	178	



ELINE 120



Heiße Theke

Modell ELINE 120 und ELINE 160

- Material: Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ELINE 120	330-1050	4017337330096
ELINE 160	330-1052	4017337330119

ELINE 120	ELINE 160
230 V - 50 Hz - 1,1 kW	230 V - 50 Hz - 1,5 kW
+30/+90	+30/+90
49 kg	58
120 Ltr	160
B 680 x T 580 x H 700 mm	B 860 x T 580 x H 700 mm



LEON



Heiße Theke

Modell LEON und ELIAS

- Material: Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- Analoge Temperaturkontrolle
- **LEON:** Tür auf Vorder- und Rückseite
- **ELIAS:** Schiebetüren auf Vorder- und Rückseite
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LEON	330-1080	4017337330157
ELIAS	330-1085	4017337330140

LEON	ELIAS
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	230 V - 50 Hz - 1,5 kW
+30/+90	+30/+90
24 kg	31
B 345 x T 484 x H 663 mm	B 675 x T 484 x H 663 mm
76 Ltr	96



LUNA



Heiße Theke

Modell LUNA

- Material: Edelstahl
- 4 rotierende Roste, verchromt Ø 350 mm
- Abstand der Roste: 100 mm
- LED-Innenbeleuchtung
- Analoge Temperaturkontrolle
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LUNA	330-1054	4017337330218
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	+30/+90	38 kg
B 470 x T 470 x H 870 mm	108 Ltr	

Heiße Theke Modell FINN

- Material: Edelstahl
- 3 höhenverstellbare Roste, verchromt
- Tür auf der Rückseite
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft
- Beleuchtetes Display



330-1090



FINN

Lieferung ohne GN-Behälter



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FINN	330-1090	4017337330133
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	+30/+90	24 kg
B 460 x T 448 x H 785 mm	97 Ltr	
B 410 x T 337 mm		

Heiße Theke Modell NIKLAS

- Material: Edelstahl
- 4 rotierende Roste, verchromt
- Tür auf der Rückseite
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft
- Beleuchtetes Display



330-1095



NIKLAS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
NIKLAS	330-1095	4017337330164
230 V - 50 Hz - 1,2 kW	+30/+90	24 kg
B 460 x T 448 x H 785 mm	97 Ltr	
ø 355 mm		

Heiße Theke Modell FIONA

- Material: Edelstahl
- 3 höhenverstellbare Roste, verchromt
- Abstand der Roste: 90 mm
- Tür auf der Vorderseite
- Innenbeleuchtung
- Lichtschalter EIN/AUS
- Manuelle Temperaturkontrolle
- Inkl. Wasserschale zur Befeuchtung der Luft



443-1075



FIONA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FIONA	443-1075	4017337036615
230 V - 50 Hz - 0,6 kW	+30/+85	14,5 kg
B 350 x T 350 x H 520 mm	43 Ltr	
B 260 x T 290 mm		

Heiße Theke Modell NELSON



330-2015

- Material: Stahl einbrennlackiert, schwarz
- Seitlich doppelt gehärtetes Glas
- Öffnungsklappen aus Kunststoff
- Ein-Ausschalter
- Manuelle Temperaturregelung



NELSON
Lieferung ohne GN-Behälter

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NELSON	330-2015	4017337049080
230 V - 50 Hz - 0,56 kW	+30/+85	28
B 650 x T 467 x H 630 mm		



Warmhaltevitrine Modell MARIE 4 und MARIE 6



330-1092

- Material: (Gehäuse) Edelstahl und Sicherheitsglas
- **MARIE 4:** inkl. 4 x 1/3 GN-Behälter, Tiefe 40 mm
- **MARIE 6:** inkl. 6 x 1/3 GN-Behälter, Tiefe 40 mm



MARIE 4



330-1094

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MARIE 4	330-1092	4017337037506
MARIE 6	330-1094	4017337037261
MARIE 4	MARIE 6	
230 V - 50 Hz - 0,5 kW	230 V - 50 Hz - 0,8 kW	
+30/+90	+30/+90	
25	46	
46	68	
B 773 x T 420 x H 336 mm	B 1127 x T 420 x H 336 mm	



Sous-Vide Garer

Modell SALERNO oder RIVOLI

- Material: Edelstahl
- Inkl. Umwälzpumpe
- Mit Ablasshahn
- Digitales Display
- Einstellbare Zeit- / Temperaturstufen
- Inkl. Trenngitter
- Mit universell steckbarem Gestell
- RIVOLI Für 2/3 GN
- Wasserbefüllung: min. 7 bis max. 14 Ltr.
- SALERNO Für 1/1 GN
- Wasserbefüllung: min. 11 bis max. 22 Ltr.



443-4005



443-4000

Unsere Sous-Vide-Modelle sind mit einem **Umwälz-Pumpsystem** ausgestattet und garantieren eine gleichmäßige Wärmeverteilung.



Ablasshahn und Digitales Display



Universell steckbares Gestell



Leichte Handhabung



RIVOLI



SALERNO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RIVOLI	443-4005	4017337044788
SALERNO	443-4000	4017337044771

RIVOLI	SALERNO
230 V - 50 Hz - 0,5 kW	230 V - 50 Hz - 0,7 kW
+45 /+95	+45 /+95
7	12
B 360 x T 402 x H 300 mm	B 360 x T 578 x H 300 mm

Isolierter Sous-Vide Kessel

Modell SV K 28

- Material: Edelstahl
- Entspricht 1/1 GN
- Deckel verhindert Wasserverdunstung während des Garvorganges
- Deckel separat erhältlich
- Kein Sous-Vide-Gerät, passendes Sous-Vide-Gerät siehe nächste Seite.



27-2020



27-2015



27-2010



SV K 28 Kessel / SV D 28 Deckel



Anti-Dampfkugeln
VPE: 1000 Stk.



Anti-Dampfkugeln, aus Polypropylen, können als Alternative zum Deckel verwendet werden. Sie verhindern ebenfalls die Wasserverdunstung während des Garprozesses und sorgen zudem dafür, dass die Vakuumbutel unter Wasser bleiben.

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SV K 28 Kessel	27-2020	4017337035595
SV D 28 Deckel	27-2015	4017337035380
Anti-Dampfkugeln	27-2010	4017337035373

Kessel: B 335 x T 600 x H 288 mm	Kessel: 28 Ltr	Kessel: 5 Deckel: 0,5 kg
--	--------------------------	---



SMARTVIDE 7

SMARTVIDE 9



Tragbarer Sous-Vide Garer Modell SmartVide 7 und Modell SmartVide 9

- Material: Edelstahl
- Bluetooth Schnittstelle (NUR SMART VIDE 9)
- Zulässige Umgebungstemperatur: 5 °C - 40 °C
- Zyklusdauer: 1 - 99 Stunden
- Genauigkeit Display: 0,01 °C
- Einfache Steuerung über 4 Tasten
- Farb-TFT Display, alle wichtigen Informationen auf einen Blick
- Für Behälter mit maximalem Fassungsvermögen von 56 Liter
- Inkl. Transporttasche



27-2002



27-2000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SmartVide 7	27-2002	4017337035489
SmartVide 9	27-2000	4017337039050

SmartVide 7	SmartVide 9
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 2 kW
+45/+95	+45/+95
3,6	4,1
Außen: B 124 x T 140 x H 360 mm	Außen: B 124 x T 140 x H 360 mm
Tauchbares Teil: B 117 x T 110 x H 147 mm	Tauchbares Teil: B 117 x T 110 x H 147 mm



SmartVide XL

Tragbarer Sous-Vide Garer Modell SMARTVIDE XL

- Material: Edelstahl
- Zyklusdauer: 1 - 99 Stunden
- Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 120 Liter
- Digitales Touchscreen Display
- Einstellbare Zeit/ Temperaturstufen



27-2001

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SMARTVIDE XL	27-2001	4017337069781
230 V - 50 - 60 Hz - 1 Ph - 2,6 kW	+5/+40	6,65
Außen: B 125 x T 148 x H 435 mm	Tauchbares Teil: B 117 x T 110 x H 197 mm	





Beheizbarer Sous-Vide Kessel

Modell SV K 56



27-2025

- Material: Edelstahl
- Isolierter Behälter 2/1 GN mit Ablasshahn
- Bewahrt die Produktqualität und verbessert Geschmack und Textur
- Steuerung über das Sous-Vide-Gerät für eine optimale Wassererwärmung
- SmartVide Tauchzirkulator muss separat bestellt werden

Für die tragbaren Sous-Vide Garer

[SmartVide 7 \(27-2002\)](#)

[SmartVide 9 \(27-2000\)](#)



SV K 56

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV K 56	27-2025	4017337069798
Außen: B 660 x T 540 x H 288 mm	Ltr 56	kg 19
230 V - 50/60 Hz - 1,5 kW		



Beheizbarer Sous-Vide Kessel

Modell SV K 120



27-2027

- Material: Edelstahl
- Isolierter Kessel mit Wasserhahn (zum Befüllen), mit Wasserablasshahn
- Festwasseranschluss für 3/4"
- Steuerung über das Sous-Vide-Gerät für eine optimale Wassererwärmung
- Bewahrt die Produktqualität und verbessert Geschmack und Textur
- Produktion: Bis zu 200 Portionen von 200 g pro Stunde
- SmartVide Tauchzirkulator muss separat bestellt werden

Für den tragbaren Sous-Vide Garer

[SmartVide XL \(27-2001\)](#)



SV K 120

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SV K 120	27-2027	4017337069804
Innen: B 660 x T 540 x H 288 mm Außen: B 738 x T 629 x H 850/900 mm	Ltr 120	kg 45
230 V - 50/60 Hz - 1,5 kW		



Zubereitung Heiß

Induktion

INDUKTIONSKOCHPLATTEN vereinen die Vorteile von herkömmlicher Gas- und Elektrokochtechnik in einem Gerät.

Durch den Einsatz modernster Magnetspulentechnik wird nahezu die gesamte eingesetzte Energie zum Erhitzen der Speisen genutzt, Wärmeverluste an die Umgebung werden minimiert.

SARO bietet Ihnen eine breite Palette an Induktionskochgeräten an, die als Tisch- und auch als Einbaugeräte verfügbar sind. Dadurch können die Geräte flexibel eingesetzt werden und bieten für jegliche bauseits gegebene Ausgangssituation individuelle Lösungen.

Alle SARO Induktionskochplatten zeichnen sich durch ein schnelles Aufheizverhalten und punktgenaue Wärmeerzeugung aus. Dabei sind sie einfach zu bedienen, verfügen über viele verschiedene Heiz- und Warmhaltestufen und sind darüber hinaus, bedingt durch ihre glatte Oberfläche, schnell und einfach zu reinigen.

Tipps & Tricks



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, welches auch für Induktionskochtechnik geeignet ist. Dies erkennen Sie leicht an diesem Symbol auf dem Kochgeschirr:



- Sollte nicht klar erkennbar sein ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie dies auch leicht selbst überprüfen. Halten Sie dazu einen Magneten an den Boden Ihres Kochgeschirrs: Ist der Boden magnetisch, können Sie das Kochgeschirr für die Induktionskochtechnik einsetzen.

Wok-Induktionskochfeld inkl. Wok

Modell LOUISA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 10 Heizstufen
- Timer: 5 - 180 Minuten
- Einstellungen können mit oder ohne Timer verwendet werden
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient



360-3000



LOUISA



LIEFERUNG INKLUSIVE WOK

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LOUISA	360-3000	4017337360031
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	+60/+240	13
B 340 x T 445 x H 117 mm	Wokmulde: Ø 295 mm	



Wok-Induktionskochfeld 3,5 kW

Modell ASKAN



360-1125

- Material: Gehäuse Edelstahl
- Induktionsfeld
- Geeignet für induktionsfähige Edelstahl Wok-Pfannen mit einem Ø von 36 cm
- 10 Heizstufen
- Temperaturregelung über Knebel, LCD Display
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient
- Ideal zum Kochen / Warmhalten
- Glasstärke: 4 mm



ASKAN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ASKAN	360-1125	4017337070008
220 - 240 V - 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	8,2
B 340 x T 432 x H 125 mm		

Induktionskochfeld 3,5 kW

Modell MILIAN



360-1120

- Material: Gehäuse Edelstahl
- Induktionsfeld
- Geeignet für induktionsfähige Edelstahl Pfannen mit einem Ø von 12 - 26 cm
- 10 Heizstufen
- Temperaturregelung über Knebel, LCD Display
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient
- Ideal zum Kochen / Warmhalten
- Glasstärke: 4 mm



MILIAN



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MILIAN	360-1120	4017337069996
220 - 240 V - 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	8,1
B 340 x T 432 x H 120 mm		

Induktionskochfeld 5 kW

Modell KOKO



360-1110

- Material: Gehäuse Edelstahl
- Induktionsfeld
- Geeignet für induktionsfähige Edelstahl-Pfannen mit einem Ø von 14 - 30 cm
- 10 Heizstufen
- Temperaturregelung über Knebel, LCD Display
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient
- Ideal zum Kochen & Warmhalten
- Glasstärke: 4 mm



KOKO



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KOKO	360-1110	4017337069972
380 - 400V - 50 - 60Hz - 5 kW	+60/+240	9,75
B 390 x T 495 x H 142 mm		



AKIM

Induktionskochfeld 8 kW

Modell AKIM



360-1115

- Material Gehäuse: Edelstahl
- Induktionsfeld
- Geeignet für induktionsfähige Edelstahl-Pfannen mit einem Ø von 14 - 34 cm
- 10 Heizstufen
- Temperaturregelung über Knebel, LCD Display
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient
- Ideal zum Kochen & Warmhalten
- Glasstärke: 4 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
AKIM	360-1115	4017337069989

380 - 400V - 50 - 60Hz - 8 kW	+60/+240	11,2
B 440 x T 545 x H 145 mm		



KRETA

Induktionskochfeld

Modell KRETA



360-1300

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Kochplatte) Glaskeramik
- Induktionskochfeld mit einer Kochzone
- Heizstufen: 0 - 9
- Touchscreen-Bedienung
- LED-Anzeige für Temperaturwerte
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Auslieferung ohne Stecker
- Sicherheitssperrfunktion

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KRETA	360-1300	4017337072071

380-420 V - 50 - 60 Hz - 5 kW	+60/+240	18,5
B 400 x T 600 x H 155 mm		



CHIOS

Wok-Induktionskochfeld

Modell CHIOS



360-1305

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Kochplatte) Glaskeramik
- Wok-Induktionskochfeld mit einer Kochzone
- Wok-Kochzone: Ø 280 mm
- Heizstufen: 0 - 9
- Touchscreen-Bedienung
- LED-Anzeige für Temperaturwerte
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Auslieferung ohne Stecker
- Sicherheitssperrfunktion

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CHIOS	360-1305	4017337072088

380-420 V - 50 - 60 Hz - 5 kW	+60/+240	19,5
B 400 x T 600 x H 155 mm		



Induktionsgriddleplatte

Modell AGIOS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Bratplatte) Edelstahl
- Induktions-Griddleplatte
- Heizstufen: 0 - 9
- Touchscreen-Bedienung
- LED-Anzeige für Temperaturwerte
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Auslieferung ohne Stecker
- Sicherheitssperrfunktion
- Maße Bratplatte: B 390 x T 370 mm



360-1310



AGIOS



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
AGIOS	360-1310	4017337072095
380-420 V - 50 - 60 Hz - 5 kW	+60/+240	19,5
B 400 x T 600 x H 155 mm (H ohne Aufkantung)		

Hockerkocher

Modell EVORA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Kochplatte) Glaskeramik
- Hockerkocher mit einer Kochzone
- Heizstufen: 0 - 11
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Auslieferung ohne Stecker
- Sicherheitssperrfunktion
- Abmessungen Induktionsplatte: B 400 x T 400 mm



360-1325



EVORA



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EVORA	360-1325	4017337072101
400 V - 50 Hz - 8 kW	+60/+240	18,2
B 500 x T 500 x H 380 mm		





NATASCHA

Induktionskochfeld Modell NATASCHA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 10 Heizstufen
- Optimal für Töpfe von 12 bis 26 cm Ø
- Timer: 5 - 180 Minuten
- Max. Traglast: 30kg
- Einstellungen können mit oder ohne Timer verwendet werden
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient
- Ideal zum Kochen / Warmhalten auf Buffets etc.



360-1020

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NATASCHA	360-1020	4017337360024
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	+60/+240	5,6
B 327 x T 420 x H 98 mm		



Induktionskochfeld Modell FINJA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 15 Heizstufen
- Optimal für Töpfe von 12 bis 26 cm Ø
- Timer: 0 - 180 Minuten
- Einstellungen können mit oder ohne Timer verwendet werden
- Überhitzungsschutz
- Induktionskochen: schnell, sicher, effizient
- Ideal zum Kochen / Warmhalten auf Buffets etc.



360-1030



FINJA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FINJA	360-1030	4017337360048
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	+60/+240	5,5
B 327 x T 420 x H 98 mm		



Einbau-Induktionsplatte Modell EVA

- Material: Boden Kunststoff / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe, maximal: 200 mm
- Zum Warmhalten von Speisen
- Heizstufen: 9
- Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Glasstärke: 4 mm



360-1050



EVA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EVA	360-1050	4017337058754
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 1 kW	+60/+240	1,7 / 2,1 (n/b)
B Ø 245 x T 68 mm		



Einbau-Induktionskochfeld

Modell LOLA

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe: 260 mm
- Heizstufen: 10
- Knebel, Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Glasstärke: 4 mm



360-1045



LOLA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LOLA	360-1045	4017337058747
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	6,1 / 7,4 (n/b)
B 360 x T 380 x H 120 mm		

Induktionskochfeld

Modell DENISE

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 2 (1,7+1,8 kW)
- Für Töpfe: 260 mm
- Heizstufen: 8
- Timer 0 - 180 Minuten
- Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitssperrfunktion
- Glasstärke: 4 mm



360-1040



DENISE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
DENISE	360-1040	4017337058730
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	5,8 / 6,5 (n/b)
B 299 x T 581 x H 64 mm		

Induktionskochfeld

Modell JOSEPHINE

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe: 120 - 260 mm
- Heizstufen: 17
- Timer 5 - 180 Minuten, 5 Minuten Schritte
- Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitssperrfunktion
- Glasstärke: 4 mm



360-1035



JOSEPHINE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
JOSEPHINE	360-1035	4017337058051
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	6,6 / 7,2 (n/b)
B 338 x T 418 x H 84 mm		



MARLENE



Induktionskochfeld Modell MARLENE



360-1060

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe, maximal : 360 mm
- Heizstufen: 10
- Knebel, Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Glasstärke: 4 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MARLENE	360-1060	4017337058778
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz - 3,5 kW	+60/+240	8,8 / 10,3 (n/b)
B 440 x T 540 x H 130 mm		



LILLY



Induktionskochfeld Modell LILLY



360-1070

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe, maximal : 340 mm
- Heizstufen: 10
- Knebel & Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitssperrfunktion

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LILLY	360-1070	4017337058792
380 - 400 V 3N ~ 50 - 60 Hz - 5kW	+60/+240	10,2/11,1 (n/b)
B 402 x T 525 x H 182 mm		



GIULIA



Wok-Induktionskochfeld Modell GIULIA



360-1075

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- Für Töpfe, maximal : 380 mm
- Heizstufen: 10
- Knebel & Touchscreen Bedienung
- LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitssperrfunktion

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GIULIA	360-1075	4017337058808
380 - 400 V 3N ~ 50 - 60 Hz - 5 kW	+60/+240	10,5/11,4 (n/b)
B 402 x T 525 x H 194 mm		

Induktionskochfeld*Modell ANITA*

360-1055

- Material: Gehäuse Edelstahl / Platte Glas
- Kochzonen: 2 (2x 3,5 kW) Zone 1: max. 3500 W, Zone 2: max. 5000 W
- Für Töpfe, maximal: 300 mm
- Heizstufen: 11, Zone 1: Level 10, Zone 2: Level 11
- Überhitzungsschutz
- Temperaturregelung über Knebel
- Glasstärke: 4 mm



ANITA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ANITA	360-1055	4017337058761
380 - 400V- 3N ~ 50 - 60 Hz -7 kW	+60/+240	16,3/19,5 (n/b)
B 407 x T 701 x H 143 mm		

FÜR PROFIS GEMACHT!**SARO-QUALITÄT****DIE MAN SCHMECKT**

Zubereitung Heiß

Braten / Grillen / Kochen



Steak Grill Modell BROILY



423-7000

- Material: Edelstahl
- Professioneller High Speed Grill für beste Grillergebnisse
- Edelstahlrost, herausnehmbar
- 8 Stufen höhenverstellbar
- Keramischer Gasbrenner für maximale Leistung
- Piezo, Pilotflamme
- Herausziehbares Blech (kann mit Wasser befüllt werden)
- Mit Ablasshahn zur einfachen Reinigung
- 80 % weniger Rauch und Geruchsentwicklung, bis zu 50 % weniger Bratzeit
- Maximale Tempertaur: 850°C
- bei Lieferung auf Erdgas eingestellt, Düsen für Propangas liegen bei



BROILY

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BROILY	423-7000	4017337069484
12,8 kW	bis 850	97
B 980 x T 450/630 x H 745 mm Bratfläche/Rostmaß: B 232 x 380 mm		

Semiprofessioneller Grill Home L



444-2005



Home L



- Temperaturbereich 80-320 °C
- Edelstahl
- Als Wassergrill nutzbar
- Gleichmäßige Bräune
- Einzel beheizte Grillstäbe
- Inkl. Reinigungsschaber Modell
- Inkl. Fischfolie

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Home L	444-2005	4017337063406
Home L		
230 V / 50 Hz / 2,7 kW	B 780 x T 280 x H 150 mm	
14/12 (n/b)		



444-2001

Grill mit Deckel Modell WOW GRILL EGO HOME S

- Edelstahl
- Kann als Wassergrill verwendet werden
- Gleichmäßige Bräunung
- Individuell beheizte Grillstäbe
- Inklusive Reinigungsschaber
- Inklusive Fischfolie



WOW GRILL EGO HOME S



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WOW GRILL EGO HOME S	444-2001	4017337 067442
230 V / 50 hz / 2,2 kw	+80/+320	18,2
B 540 x T 350 x H 180 mm		

Grill

Modell WOW GRILL MINI



444-1000

- Material: Edelstahl
- Edelstahl-Heizstäbe mit integriertem Heizelement
- 1 Heizzone
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Inkl. Reinigungsschaber und Bürste
- Erreichen der Arbeitstemperatur in 5 Minuten
- Ermöglicht das Grillen von 6 kg Grillgut pro Stunde
- Auch als Wassergrill verwendbar
- Kabellänge: 1800 mm
- Für den professionellen Einsatz geeignet



WOW GRILL MINI



Modell	Bestell Nr.	GTIN
WOW GRILL MINI	444-1000	4017337037070
230 V - 50 Hz - 3,4 kW	0/+320	15 kg
Außen: B 415 x T 600 x H 150 mm	Grillfläche: B 370 x T 370 mm	

Grill

Modell WOW GRILL 400, WOW GRILL 800 und WOW GRILL 1200



444-1005



444-1010

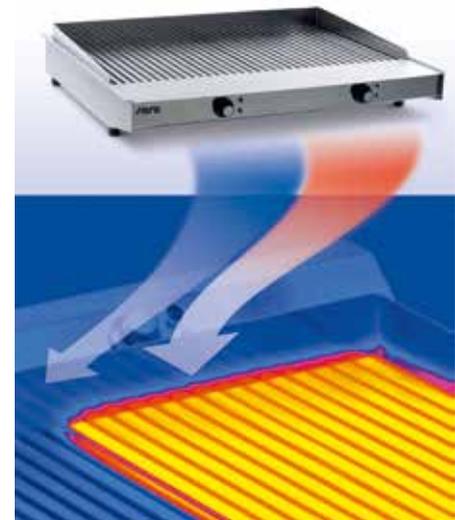


444-1015

- Material: Edelstahl
- Edelstahl-Heizstäbe mit integriertem Heizelement
- **WOW GRILL 400:** 1 Heizzone
- **WOW GRILL 800:** 2 Heizzonen
- **WOW GRILL 1200:** 3 Heizzonen
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Inkl. Reinigungsschaber und Bürste
- Erreicht die Arbeitstemperatur in 5 Minuten
- **WOW GRILL 400:** 7,5 kg Grillgut pro Stunde
- **WOW GRILL 800:** 15 kg Grillgut pro Stunde
- **WOW GRILL 1200:** 22,5 kg Grillgut pro Stunde
- Auch als Wassergrill verwendbar
- Für den professionellen Einsatz geeignet



WOW GRILL 400



WOW GRILL 1200



Modell	Bestell Nr.	GTIN
WOW GRILL 400	444-1005	4017337037315
WOW GRILL 800	444-1010	4017337037322
WOW GRILL 1200	444-1015	4017337037339

WOW GRILL 400	WOW GRILL 800	WOW GRILL 1200
400 V - 50/60 Hz - 4,5 kW	400 V - 50/60 Hz - 9 kW	400 V - 50/60 Hz - 13,5 kW
18 kg	22	36
0/+320	0/+320	0/+320
Außen: B 415 x T 700 x H 150 mm	Außen: B 795 x T 700 x H 150 mm	Außen: B 1166 x T 700 x H 150 mm
Grillfläche: B 370 x T 470 mm	Grillfläche: B 770 x T 470 mm	Grillfläche: B 1130 x T 470 mm

**Egal ob Imbiss, Bistro oder Restaurant,
unsere Griddleplatten finden ihren Einsatz
in der professionellen Küche.**

Profitieren Sie von den vereinten Vorteilen aus Bratplatte und Grill bei unseren Mischmodellen und nutzen Sie die groß dimensionierten Bratflächen für kürzere Zubereitungszeiten Ihrer Speisen.



Modell FRY TOP GH 760 R
Art.-Nr.: 172-3135



PADUA



Griddleplatte
Modell PADUA

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt, hartverchromt
- 1 Bratzone
- Spritzschutz
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Sicherheitsthermostat



213-7100

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PADUA	213-7100	4017337214266
230 V - 50 Hz - 2,4 kW	50 /+300	24
Außen: B 550 x T 380 x H 240 mm	Bratplatte: B 518 x T 328 mm	

Griddleplatte
Modell COMO

- Material: Edelstahl
- Bratplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt, hartverchromt
- 2 Bratzonen
- Spritzschutz
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Sicherheitsthermostat



213-7105



COMO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
COMO	213-7105	4017337214310
230 V - 50 Hz - 3,5 kW	50 /+300	34
Außen: B 720 x T 460 x H 240 mm	Bratplatte: B 688 x T 410 mm	

Griddleplatte Modell FRY TOP 400

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- 1 Bratzone
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



172-3025



FRY TOP 400



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP 400	172-3025	4017337172764
230 V - 50/60 Hz - 3 kW	0/+300	28 kg
Außen: B 400 x T 500 x H 245 mm	Bratplatte: B 400 x T 400 mm	

Griddleplatte Modell FRY TOP 610

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- 2 Bratzonen
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



172-3030



FRY TOP 610



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP 610	172-3030	4017337172771
400 V - 50/60 Hz - 6 kW	0/+300	41 kg
Außen: B 600 x T 500 x H 245 mm	Bratplatte: B 600 x T 400 mm	

Griddleplatte Modell FRY TOP 760

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- 3 Bratzonen
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



172-3035



FRY TOP 760



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP 760	172-3035	4017337172788
400 V - 50/60 Hz - 9 kW	0/+300	51 kg
Außen: B 845 x T 500 x H 245 mm	Bratplatte: B 830 x T 400 mm	



FRY TOP GH 610 R



Griddleplatte (gerillt)

Modell FRY TOP GH 610 R



172-3130

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 2 Heizzonen

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GH 610 R	172-3130	4017337173174
400 V - 50/60 Hz - 6 kW	0/+300	41
Außen: B 600 x T 500 x H 245 mm	Bratfläche: B 600 x T 400 mm	



Griddleplatte (gerillt + glatt)

Modell FRY TOP GH 760 R



172-3135

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte
1/3 gerillt, 2/3 glatt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 3 Heizzonen

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GH 760 R	172-3135	4017337173181
400 V - 50/60 Hz - 9 kW	0/+300	51
Außen: B 845 x T 500 x H 245 mm	Bratfläche: B 825 x T 400 mm	



FRY TOP GM 610 L



Griddleplatte (glatt)

Modell FRY TOP GM 610 L



172-3200

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte glatt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 2 Heizzonen

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GM 610 L	172-3200	4017337048311
230 V - 50/60 Hz - 3,5 kW	0/+300	40
Außen: B 600 x T 460 x H 235 mm	Bratfläche: B 600 x T 400 mm	



FRY TOP GM 610 M



Griddleplatte (gerillt + glatt)

Modell FRY TOP GM 610 M



172-3205

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte
halb gerillt + halb glatt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 2 Heizzonen

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GM 610 M	172-3205	4017337048335
230 V - 50/60 Hz - 3,5 kW	0/+300	40
Außen: B 600 x T 460 x H 235 mm	Bratfläche: B 600 x T 400 mm	

Griddleplatte (gerillt) Modell FRY TOP GM 610 R

- Material: Edelstahl
- Qualitativ hochwertige Bratplatte gerillt
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- 2 Heizzonen



172-3210



FRY TOP GM 610 R



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRY TOP GM 610 R	172-3210	4017337048328
230 V - 50/60 Hz - 3,5 kW	0/+300	40
Außen: B 600 x T 460 x H 235 mm	Bratfläche: B 600 x T 400 mm	

Griddleplatte Modell GPK 400

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- Keramische Beschichtung
- Spritzschutz an drei Seiten
- Mit einer Heizzone
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



458-1035



GPK 400



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GPK 400	458-1035	4017337048670
230 V - 50 Hz - 3 kW	+50/+300	15 / 16,5
Außen: B 400 x T 460 x H 250 mm	Bratfläche: B 380 x T 370 mm	

Griddleplatte Modell GPK 410 GERILLT

- Material: (Gehäuse) Edelstahl (Bratplatte) Keramik
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Bratplatte gerillt, mit non-stick Keramikbeschichtung
- Keramik-Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



458-1036



GPK 410 gerillt



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GPK 410 GERILLT	458-1036	4017337070671
230 V - 50 Hz - 3 kW	+50/+300	19,5
B 400 x T 460 x H 285 mm	Bratplatte: B 390 x T 400 mm	

Griddleplatte Modell GPK 600



458-1040



GPK 400



- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- Keramische Beschichtung
- Spritzschutz an drei Seiten
- Mit zwei Heizzonen
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GPK 600	458-1040	4017337048687
2 x 230 V - 50 Hz - 2 x 2,25 kW	+50/+300	23 / 24,5
Außen: B 600 x T 460 x H 250 mm	Bratfläche: B 580 x T 370 mm	

Griddleplatte Modell GPK 800



458-1045



GPK 800



- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- Keramische Beschichtung
- Spritzschutz an drei Seiten
- Mit drei Heizzonen
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GPK 800	458-1045	4017337048694
400 V - 50 Hz - 6 kW	+50/+300	29 / 31
Außen: B 800 x T 460 x H 250 mm	Bratfläche: B 780 x T 370 mm	



Griddleplatte Modell GPK 610 1/2 GERILLT

- Material: (Gehäuse) Edelstahl (Bratplatte) Keramik
- 2 getrennt regelbare Kochzonen
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Bratplatte 1/2 gerillt, 1/2 glatt, mit non-stick Keramikbeschichtung
- Keramik-Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



458-1041



GPK 610 1/2 gerillt



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GPK 610 1/2 GERILLT	458-1041	4017337070688
400 V - 50 Hz - 4,5 kW	+50/+300	25 kg
Außen: B 600 x T 460 x H 285 mm Bratplatte: B 590 x T 400 mm		

Griddleplatte Modell GPK 810

- Material: (Gehäuse) Edelstahl (Bratplatte) Keramik
- 3 getrennt regelbare Kochzonen
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Bratplatte 1/3 gerillt, 2/3 glatt, mit non-stick Keramikbeschichtung
- Keramik-Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



458-1046



GPK 810 1/3 gerillt 2/3 glatt



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GPK 810 1/3 gerillt 2/3 glatt	458-1046	4017337070695
400 V - 50 Hz - 6 kW	+50/+300	30 kg
Außen: B 800 x T 460 x H 285 mm	Maße Bratplatte: B 790 x T 400 mm	

Kontaktgrill Modell PG 1

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl, (Grillplatte) Gusseisen, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Grillplatte gerillt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen



443-1000



PG 1



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PG 1	443-1000	4017337035717
230 V - 50 Hz - 1,8 kW	+50/+300	16 kg
Außen: B 320 x T 410 x H 190 mm	Grillplatte oben: B 213 x T 215 mm	
Grillplatte unten: B 220 x T 230 mm		



PG 1 GG



Kontaktgrill Modell PG 1 GG

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl, (Grillplatte) Gusseisen, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Grillplatte oben gerillt und unten glatt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen



443-10001

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PG 1 GG	443-10001	4017337070367
230 V - 50 Hz - 1,8 kW	+50/+300	17
Außen: B 320 x T 384 x H 203 mm	Grillplatte oben: B 213 x T 215 mm	Grillplatte unten: B 220 x T 230 mm

Kontaktgrill Modell PG 1 B

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl, (Grillplatte) Gusseisen, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Grillplatte gerillt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen



443-1005



PG 1 B



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PG 1 B	443-1005	4017337035724
230 V - 50 Hz - 2,2 kW	+50/+300	19
Außen: B 440 x T 410 x H 190 mm	Grillplatte oben: B 340 x T 215 mm	Grillplatte unten: B 340 x T 230 mm

Kontaktgrill Modell PG 2

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl,
- (Grillplatte) Gusseisen,
- (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Zwei getrennt regelbare Grillzonen
- Grillplatte gerillt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen
- Mit Kabel - ohne Stecker
- Gerät muss zwingend vom Elektrofachmann angeschlossen werden, wegen erhöhtem Kabelquerschnitt/elektrischer Absicherung



443-1010



PG 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PG 2	443-1010	4017337035731
230 V - 50 Hz - 3,6 kW	+50/+300	25
Außen: B 580 x T 410 x H 190 mm	Grillplatte oben: 2 x B 215 x T 215 mm	Grillplatte unten: B 440 x T 230 mm



Kontaktgrill Modell PG 2 GG



443-10101

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl (Grillplatte) Gusseisen, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Zwei getrennt regelbare Grillzonen
- Grillplatte oben gerillt und unten glatt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen
- Mit Kabel - ohne Stecker
- Gerät muss zwingend vom Elektrofachmann angeschlossen werden, wegen erhöhtem Kabelquerschnitt/elektrischer Absicherung

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PG 2 GG	443-10101	4017337070381
230 V - 50 Hz - 3,6 kW	+50/+300	25
Außen: B 580 x T 410 x H 190 mm	Grillplatte oben: 2 x B 215 x T 215 mm	
	Grillplatte unten: B 480 x T 230 mm	



PG 2 GG



Kontaktgrill Modell PG 1 BGG



443-10051

- Material: (Gehäuse und Auffangschale) Edelstahl, (Grillplatte) Gusseisen, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- Grillplatte oben gerillt und unten glatt
- Grillplatten lassen sich einfach reinigen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PG 1 BGG	443-10051	4017337070374
230 V - 50 Hz - 2,2 kW	+50/+300	19
Außen: B 440 x T 384 x H 203 mm	Grillplatte oben: B 340 x T 215 mm	
	Grillplatte unten: B 340 x T 230 mm	



PG 1 BGG



Crêpes-Eisen Modell MERLE



443-1080

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Platte) Gusseisen
- 1 Platte
- Inklusive Teigverteiler
- Einfache und schnelle Reinigung

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MERLE	443-1080	4017337035762
230 V - 50 Hz - 3 kW	50 /+300	14
Außen: B 450 x T 490 x H 235 mm	Platte: ø 400 mm	



MERLE



Crêpeseisen Modell GILLES

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Platte) Gusseisen
- 1 Platte
- Inklusive Teigverteiler



172-4100



GILLES



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GILLES	172-4100	4017337036660
230 V - 50/60 Hz - 2,4 kW	0/+300	16 kg
Außen: B 370 x T 430 x H 170 mm	Platte: ø 350 mm	

Crêpeseisen Modell PIERRE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Platte) Gusseisen
- 2 Platten
- Separat voneinander ein- und ausschaltbar
- Separate Temperatureinstellung
- Inklusive Teigverteiler



172-4105



PIERRE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PIERRE	172-4105	4017337036677
400 V - 50/60 Hz - 4,8 kW	0/+300	31 kg
Außen: B 760 x T 430 x H 170 mm	Platte: 2 x ø 350 mm	

Waffeleisen Modell ATRIA

- Material: Edelstahl (Gehäuse und Gussform)
- Für belgische Waffeln
- Überhitzungsschutz
- Rutschfester Griff
- Manuelle Temperaturregelung
- Mit Timer



443-1100



ATRIA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ATRIA	443-1100	4017337048755
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	50 /+300	14 kg
B 280 x T 360 x H 234 mm		

Herzwaffeleisen Modell ILONA

- Material: Korpus/- und Gehäuse: Edelstahl /
Platte emaillierte Beschichtung
- Für Herzform Waffeln
- Überhitzungsschutz
- Rutschfester isolierter Griff
- Manuelle Temperaturregelung
- Mit Timer 1-5 Minuten
- Antihaftbeschichtete
Platten aus Gußeisen



443-1110



ILONA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ILONA	443-1110	4017337055968
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	50 - 300	9,7/12 (n/b)
B 310 x T 440 x H 235 mm / (verp. B 360 x T 490 x H 255 mm)		

3.13

Elektrischer Reiskocher Modell JULIUS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, gebürstet
- Deckel mit Sicherheitsverschluss
- Antihaftbeschichteter Kochtopf
- Kochtopf entnehmbar
- Zwei Kontrollleuchten: Kochen und Warmhalten
- Auffangbehälter für Kondenswasser
- Für ca. 5,4 Liter Reis
- Für bis zu 30 Portionen
- Inkl. Reismessbecher und Reislöffel



213-3900



JULIUS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
JULIUS	213-3900	4017337213993
230 V - 50 Hz - 1,95 kW	+30/+90	10
geschlossen: Ø 410 x H 315 mm		
13 Ltr		

Elektrischer Reiskocher Modell RICO

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl, hochglanzpoliert
- Antihaftbeschichteter Kochtopf
- Kochtopf entnehmbar
- Zwei Kontrollleuchten: Kochen und Warmhalten
- Einstellung für automatisches Kochen oder Warmhalten
- Für ca 4,2 Liter Reis
- Inkl. Reismessbecher und Reislöffel



282-3080



RICO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RICO	282-3080	4017337282111
230 V - 50/60 Hz - 1,7 kW	+30/+90	6,5
geschlossen: Ø 420 x H 300 mm		
9,9 Ltr		



Wir machen Qualität bezahlbar!



- *Längere Lebensdauer*
- *Energiesparend*
- *Einzigartig*

10 JAHRE GARANTIE auf unsere Heizplatte

Die verbaute Heizplatte in unseren gekennzeichneten Geräten überzeugt durch ihre Langlebigkeit, gegenüber herkömmlichen Heizstäben.

Dabei wird über einen direkten Kontakt die Effizienz gesteigert und Energie eingespart. Zudem verfügen diese Geräte über qualitativ hochwertige Thermostate.

Siehe Seite 276 bis 279

Pastakocher 8 Liter Modell ASTI

- Material: Edelstahl
- Inkl. 4 Körbe
- Mit Ablasshahn
- Sicherheitsthermostat



443-2015



ASTI



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ASTI	443-2015	4017337070435
230 V - 50 Hz - 3,15 kW	0/+110 °C	8,3 kg
Außen: B 470 x T 550 x H 380 mm Behälter: B 300 x T 240 x H 200 mm	8 Ltr	
Körbe: B 125 x T 115 x H 150 mm		

Pastakocher 25 Liter Modell RAGUSA

- Material: Edelstahl
- Inkl. 2 Körbe
- Mit Ablasshahn
- Sicherheitsthermostat



443-2020



RAGUSA



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
RAGUSA	443-2020	4017337070442
230 V - 50 Hz - 3,2 kW	0/+110 °C	13,5 kg
Außen: B 632,5 x T 354 x H 289 mm	25 Ltr	
Körbe: 1 x B 130 x T 170 x H 160 mm und 1 x B 260 x T 170 x H 160 mm		

Elektronudelkocher Tischmodell PASTA 25

- Material: Edelstahl
- Inkl. 3 Körbe
- Mit Ablasshahn
- Sicherheitsthermostat
- Korbset (Bestell Nr.: 172-3011)
kann separat Nachbestellt werden



172-3010



172-3011



PASTA 25



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PASTA 25	172-3010	4017337036622
Korbset für PASTA 25	172-3011	4017337041893
230 V - 50/60 Hz - 3,2 kW	0/+110 °C	14 kg
Außen: B 340 x T 540 x H 280 mm	25 Ltr	
Korb: 1 x B 240 x T 170 x H 160 mm	Korb: 2 x B 130 x T 170 x H 160 mm	



FRITTEUSEN

Unser vielfältiges Angebot an Fritteusen hält für jeden Einsatzbereich ein passendes Modell für Sie bereit.

Alle Fritteusen werden aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Dies stellt zusammen mit den erstklassigen herausnehmbaren Heizelementen und robusten Körben eine extra lange Lebensdauer der Geräte sicher. SARO Fritteusen (außer „V“ und „FE“-Modelle) verfügen über herausnehmbare Becken mit abgerundeten Ecken.

Die „V“ und „FE“-Modelle besitzen dagegen einen Ablasshahn und eine konische Wanne und ermöglichen somit ein problemloses Ablassen des Öles / Fettes. Die Reinigung der Fritteusen wird dadurch vereinfacht.

Durch die leistungsstarken Heizelemente heizen die Fritteusen schnell auf, wodurch unnötige Wartezeiten für Sie minimiert werden.

SARO Fritteusen funktionieren dabei nach dem „Kaltzonen-Prinzip“, das die Wechselintervalle des Öles / Fettes deutlich verlängert.

Alle Fritteusen besitzen selbstverständlich stabile wärmeisolierende Griffe, stufenlos verstellbare Markenthermostate und werden in den 230 V-Varianten steckerfertig geliefert.



Tipps & Tricks

- Verwenden Sie am besten flüssiges Frittieröl. Dadurch wird ein zu schnelles Erhitzen des Öles vermieden und die Heizelemente werden geschont.
- Heizen Sie das Öl auf niedriger Stufe vor, dies verlängert die Haltbarkeit des Öles.
- Beim Transport einer Fritteuse sollte das Öl zuvor abgelassen werden, um mögliche Unfallgefahren auszuschließen.

Fritteuse

Modell PROFRI 4, 44, 6 und 66

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes, herausnehmbares Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente ermöglichen eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe



172-2030



172-2040



172-2050



172-2060



PROFRI 4



PROFRI 66

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PROFRI 4	172-2030	4017337172306
PROFRI 44	172-2040	4017337172405
PROFRI 6	172-2050	4017337172504
PROFRI 66	172-2060	4017337172603



PROFRI 4	PROFRI 44	PROFRI 6	PROFRI 66
230 V - 50/60 Hz - 2 kW	230 V - 50/60 Hz - 2 x 2 kW	230 V - 50/60 Hz - 3,25 kW	230 V - 50/60 Hz - 2 x 3,25 kW
0/+180	0/+180	0/+180	0/+180
5 kg	8	7	13
4 Ltr	2 x 4	6	2 x 6
B 245 x T 430 x H 310 mm	B 435 x T 430 x H 310 mm	B 335 x T 430 x H 310 mm	B 610 x T 430 x H 310 mm
Körbe: 135 x 235 x 100 mm	B 135 x T 235 x H 100	B 215 x T 235 x H 100	B 215 x T 235 x H 100



PROFRI 8 V

Fritteuse

Modell PROFRI 8 V



172-2070

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe bzw. Ablasshahn

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PROFRI 8 V	172-2070	4017337172702
230 V - 50/60 Hz - 3,25 kW	+0/+180	9
B 335 x T 485 x H 350 mm	Ltr 8	
Korb: B 215 x T 235 x H 100 mm		



PROFRI 88 V

Fritteuse

Modell PROFRI 88 V



172-2075

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe bzw. Ablasshahn

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PROFRI 88 V	172-2075	4017337172900
230 V - 50/60 Hz - 2 x 3,25 kW	+0/+180	15
B 610 x T 485 x H 350 mm	Ltr 2 x 8	
2 Körbe: B 215 x T 235 x H 100 mm		



PROFRI 10

Fritteuse

Modell PROFRI 10



172-2081

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Ein-/Ausschalter
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe bzw. Ablasshahn

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PROFRI 10	172-2081	4017337048472
400 V - 50/60 Hz - 6 kW	+0/+180	12
Außen: B 335 x T 515 x H 350 mm Korb: B 215 x T 240 x H 100 mm	Ltr 10	

Fritteuse

Modell EF10

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat



443-2025



EF10



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EF10	443-2025	4017337070459
400 V - 50/60 Hz - 8,1 kW	0/+190	13,5
Außen: B 520 x T 333 x H 375 mm	Ltr 10	

Fritteuse

Modell FE 101

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-2082



FE 101



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FE 101	172-2082	4017337172818
230 V - 50/60 Hz - 3,25 kW	+0/+180	10
B 300 x T 525 x H 345 mm	Ltr 10	
Korb: B 215 x T 240 x H 100 mm		

Fritteuse

Modell FE 102

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-2083



FE 102



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FE 102	172-2083	4017337172825
230 V - 50/60 Hz - 2 x 3,25 kW	+0/+180	17
Außen: B 600 x T 525 x H 345 mm	Ltr 2 x 10	
2 Körbe: B 215 x T 240 x H 100 mm		

Fritteuse Tischmodell

GASTROLINE 9V, 9+9V und 12V, 12+12V



GASTROLINE 9 + 9V

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn (Auslauf abnehmbar)
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-4020



172-4025



172-4030



172-4035



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GASTROLINE 9V	172-4020	4017337172986
GASTROLINE 9+9V	172-4025	4017337172993
GASTROLINE 12V	172-4030	4017337173006
GASTROLINE 12+12V	172-4035	4017337173013

GASTROLINE 9V	GASTROLINE 9+9V	GASTROLINE 12V	GASTROLINE 12+12V
400 V - 50 Hz - 6 kW	400 V - 50 Hz - 2 x 6 kW	400 V - 50 Hz - 9 kW	400 V - 50 Hz - 2 x 9 kW
0/+180	0/+180	0/+180	0/+180
14	26	15	33
9	2 x 9	12	2 x 12
B 300 x T 545 x H 410 mm	B 600 x T 545 x H 410 mm	B 400 x T 700 x H 420 mm	B 800 x T 700 x H 420 mm
Korb: B 170 x T 235 x H 110 mm	Körbe: B 170 x T 235 x H 110 mm	Korb: B 200 x T 273 x H 115 mm	Körbe: B 200 x T 273 x H 115 mm

Fritteuse

Modell GASTROLINE 12VS und 12+12VS



GASTROLINE 12+12VS

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat



172-4050



172-4055

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GASTROLINE 12VS	172-4050	4017337173044
GASTROLINE 12+12VS	172-4055	4017337173051

GASTROLINE 12VS	GASTROLINE 12+12VS
400 V - 50 Hz - 9 kW	400 V - 50 Hz - 2 x 9 kW
0/+180	0/+180
29	59
12	2 x 12
B 400 x T 700 x H 950 mm	B 800 x T 700 x H 950 mm
Korb: B 200 x T 273 x H 115 mm	2 Körbe: B 200 x T 273 x H 115 mm



Elektrofritteuse

Standmodelle LISSABON, PORTO, FARO, BRAGA



- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn
- Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Sicherheitsthermostat
- Mit 2 Kabeln - ohne Stecker (Modell BARGA, PORTO)



LISSABON



FARO



PORTO



BRAGA



458-1200



458-1205



458-1210



458-1215



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
LISSABON	458-1200	4017337070701
PORTO	458-1205	4017337070718
FARO	458-1210	4017337070725
BRAGA	458-1215	4017337070732

LISSABON 10 L	PORTO 10 + 10 L	FARO 20 L	BRAGA 20 + 20 L
400 V - 50 Hz - 7,5 kW	2 x 400 V - 50 Hz - 7,5 kW	400 V - 50 Hz - 18 kW	2 x 400 V - 50 Hz - 18 kW
0/+190	0/+190	0/+190	0/+190
32 kg	56	37	62
10 Ltr	2 x 10	20	2 x 20
Außen: B 400 x T 600 x H 1030 mm	Außen: B 800 x T 600 x H 1030 mm	Außen: B 400 x T 700 x H 1030 mm	Außen: B 800 x T 700 x H 1030 mm
Korb: B 250 x T 255 x H 120 mm	Körbe: 2 x B 250 x T 255 x H 120 mm	Korb: B 415 x T 260 x H 120 mm	Körbe: 2 x B 415 x T 260 x H 120 mm

Zubereitung Heiß

Frittieren



Pâtisserie Fritteuse

Modell PF 16



458-1001

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Ein-/Ausschalter
- Inkl. Abtropfblech



PF 16



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PF 16	458-1001	4017337069132
400 V - 50 Hz - 9 kW	0/+180	14
Außen: B 535 x T 415 x H 380 mm Korbmaße: B 460 x T 260 x H 100 mm	16	



Pâtisserie Fritteuse

Modell PF 30



458-1003

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Ein-/Ausschalter
- Inkl. Abtropfblech



PF 30



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PF 30	458-1003	4017337070749
400 V - 50 Hz - 15 kW	0/+180	20
Außen: B 650 x T 670 x H 370 mm Korbmaße: B 570 x T 420 x H 105 mm	30	



Fritteuse

Modell FT 13

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat



429-1107



FT 13



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FT 13	429-1107	4017337429011
230 V - 50 Hz - 3,3 kW	+0/+180	9 kg
Außen: B 310 x T 505 x H 355 mm Korb: B 210 x T 220 x H 120 mm	13 Ltr	

Fritteuse

Modell EF 4, EF 6, EF 8 und EF 88

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes, herausnehmbares Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung
- EF 8 und EF 88: Mit Ablasshahn
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Für den professionellen Einsatz
- Sicherheitsthermostat



443-6000



443-6005



443-6010



443-6015



EF 4



EF 88



Modell	Bestell Nr.	GTIN
EF 4	443-6000	4017337049196
EF 6	443-6005	4017337049202
EF 8	443-6010	4017337049219
EF 88	443-6015	4017337049226

EF 4	EF 6	EF 8	EF 88
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 3 kW	230 V - 50 Hz - 3 kW	2 x 230 V - 50 Hz - 2 x 3 kW
+60 /+200	+60 /+200	+60 /+200	+60 /+200
9 kg	15	11	17
4 Ltr	6	8	2 x 8
B 183 x T 419/595 x H 280 mm	B 267 x T 418/594 x H 281 mm	B 267 x T 490/596 x H 400 mm	B 544 x T 490/596 x H 400 mm
Korb B 130 x T 220 x H 102mm	Korb B 200 x T 220 x H 102 mm	Korb B 200 x T 220 x H 145 mm	Korb 2 x B 200 x H 220 x T 145 mm

Zubereitung Heiß

3.15 Öl-Teststreifen



4821



Öl Test Streifen

Modell 4821

- Einweg-Teststreifen für Frittier-Öl
- Misst die Ölqualität in 2 Minuten in kaltem Öl
- Verwendung einer kolorimetrischen Skala
- Misst Fettsäuren
- Messbereich: 0 - 5,0 mg/g
- Verpackungseinheit: 50 Stk./ Box



Modell	Bestell Nr.	GTIN
4821	484-1116	4017337058297
B 41 x T 108 x H 41 mm (Verp. 490 x 260 x 240 mm)		kg 0,07 (b)



frisch frittiert
POMMES
knusprig & lecker

Toaster
Modell ALAVA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Ober und Unterhitze
- Zeitschaltuhr
- Krümelblech
- Quarz-Heizelement gewährleistet gleichbleibende Resultate

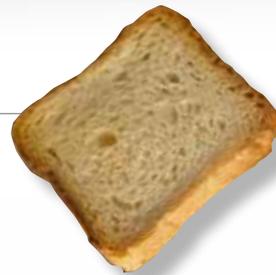


443-2105



ALAVA

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ALAVA	443-2105	4017337071854
230 V - 50 Hz - 2,1 kW	+250 °C	kg 9,4
Außen: B 442 x T 280 x H 276 mm		



Toaster
Modell ALIVA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Doppelte Kammer
- Ober- und Unterhitze
- Zeitschaltuhr
- Krümelblech
- Quarz-Heizelement gewährleistet gleichbleibende Resultate

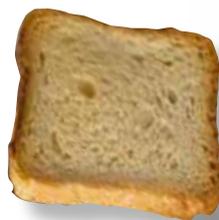


443-2107



ALIVA

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ALIVA	443-2107	401733701852
230 V - 50 Hz - 3,15 kW	+250 °C	kg 11,2
Außen: B 493 x T 280 x H 334 mm		





BUSSO T1



Toaster

Modell BUSSO T1



172-1200

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Ober- und Unterhitze
- Zeitschaltuhr
- Krümelblech
- Quarz-Heizelement gewährleistet gleichbleibende Resultate

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BUSSO T1	172-1200	4017337172047
230 V - 50/60 Hz - 2 kW	+0/+180	9 kg
Außen: B 440 x T 260 x H 250 mm	Kammer: B 320 x T 240 x H 80 mm	



BUSSO T2



Toaster

Modell BUSSO T2



172-1210

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Ober- und Unterhitze
- Zeitschaltuhr
- Krümelblech
- Quarz-Heizelement gewährleistet gleichbleibende Resultate

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BUSSO T2	172-1210	4017337172054
230 V - 50/60 Hz - 3 kW	+0/+180	12 kg
Außen: B 440 x T 260 x H 380 mm	Kammer: 2 x B 320 x T 240 x H 80 mm	



ARIS 4



Toaster

Modell ARIS 4



282-1055

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Toastschlitze
- Timer zum Einstellen des Bräunungsgrades
- Auftaufunktion
- Aufwärmfunktion
- Stopp-Taste
- 2 ausziehbare Krümelschubladen für einfache Reinigung

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ARIS 4	282-1055	4017337282067
230 V - 50 Hz - 1,6 kW		3 kg
B 273 x T 282 x H 186 mm		

Toaster Modell CIVAS

- Material: Edelstahl
- Krümelade
- Für bis zu 6 Toasts per Rost
- Ober- / Unterhitze getrennt zuschaltbar (2 Stufen)
- Modernes Design



458-1015



CIVAS

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CIVAS	458-1015	4017337048540
230 V - 50 Hz - 2,2 kW		10,2
Außen: B 535 x T 270 x H 275 mm		Rost: B 395 x T 210



Toaster Modell DABUR

- Material: Edelstahl
- Krümelade
- Für bis zu 6 Toasts per Rost
- Ober- / Unterhitze getrennt zuschaltbar (3 Stufen)
- Modernes Design



458-1020



DABUR

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DABUR	458-1020	4017337048649
230 V - 50 Hz - 3,3 kW		14
Außen: B 535 x T 270 x H 365 mm		Rost: B 395 x T 210



Durchlaufofen Modell GERRIT

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Variable Geschwindigkeit des Transportbandes: 2 - 12 Min.
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Krümelblech
- Überhitzungsschutz
- Quarz-Heizelemente gewährleisten gleichbleibende Resultate
- Einfaches und sicheres bestücken
- z. B. für Toasts oder Pizzen



175-4001



GERRIT

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GERRIT	175-4001	4017337175079
230 V - 50 Hz - 3,6 kW		+0/+260 26
Außen: B 470 x T 1050 x H 400 mm		Kammer: H 83 mm
Förderband: B 360 mm		





CHRISTIAN



Durchlaufofen Modell CHRISTIAN

i Für bis zu 360 Toasts pro Stunde



175-4000

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Variable Geschwindigkeit des Transportbandes
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Große Auffangschale mit Warmhaltefunktion
- Krümelblech
- Überhitzungsschutz
- Quarz-Heizelemente gewährleisten gleichbleibende Resultate
- Einfaches und sicheres bestücken
- Höhere Leistung als vergleichbare Geräte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CHRISTIAN	175-4000	4017337175062
230 V - 50 Hz - 3 kW	+0/+180	17 kg
Außen: B 370 x T 580 x H 400 mm	Kammer: H 35 mm	
Förderband: B 235 mm		

Salamander Modell ATHENA



458-1025



ATHENA



- Material: Komplett aus Edelstahl (poliert)
- Grill: vernickeltes Eisen
- Grill-Kunststoffgriff: Hitzebeständiger Kunststoff
- Oberhitze
- Einstellbare Temperatur
- Timer bis 15 Min
- Abnehmbare Auffangwanne
- Abnehmbares Gitter mit Kunststoffgriffen
- 2 Paar U-Schienen, um das Niveau des Gitters einzustellen
- Inkl. Krümelade

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ATHENA	458-1025	4017337048656
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	+35/+120	15 kg
B 600 x T 360 x H 315 mm	Kammer: B 450 x T 300 x H 200 mm	

Salamander Modell ORPHEUS



458-1030



ORPHEUS



- Material: Komplett aus Edelstahl (poliert)
- Grill: vernickeltes Eisen
- Grill-Kunststoffgriff: Hitzebeständiger Kunststoff
- Oberhitze (2 unabhängige, abgeschirmte Heizelemente)
- Einstellbare Temperatur und unabhängige Knöpfe für jedes abgeschirmte Heizelement
- Abnehmbare Auffangwanne
- Abnehmbares Gitter mit Kunststoffgriffen
- 3 Paar U-Schienen, um das Niveau des Gitters einzustellen
- Inkl. Krümelade

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ORPHEUS	458-1030	4017337048663
230 V - 50 Hz - 3 kW	+35/+120	19 kg
B 800 x T 410 x H 355 mm	Kammer: B 650 x T 350 x H 240 mm	

Lift-Salamander Modell PAVIA 1



429-2000

- Material: Edelstahl
- 1 Heizzone
- Verstellbereich des Heizelementes: ca. 70 - 200 mm
- Ausziehbare Krümelschublade



PAVIA 1



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PAVIA 1	429-2000	4017337429028
230 V - 50 Hz - 2,8 kW	42	
Außen: B 450 x T 480 x H 500 mm	Grillrost: B 440 x T 320 mm	

Lift-Salamander Modell PAVIA 2



429-2005

- Material: Edelstahl
- 2 Heizzonen
- Verstellbereich des Heizelementes: ca. 70 - 200 mm
- Ausziehbare Krümelschublade



PAVIA 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PAVIA 2	429-2005	4017337429035
400 V - 50 Hz - 4 kW	52	
Außen: B 600 x T 480 x H 520 mm	Grillrost: B 590 x T 320 mm	

Salamander Modell LYNN



443-1055

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Grillrost) verchromter Stahl, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- 3 Paar U-Schienen zum Einschieben des Grillrostes
- Inkl. 1 Grillrost
- Ausziehbare Krümelschublade
- Timer: 30 Minuten



LYNN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LYNN	443-1055	4017337035786
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	+50/+300	14
Außen: B 610 x T 325 x H 280 mm	Grillrost: B 460 x T 255 mm	

Salamander Modell LANA



443-1050

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Grillrost) verchromter Stahl, (Griff) wärmeisolierender Kunststoff
- 4 Paar U-Schienen zum Einschieben des Grillrostes
- Inkl. 1 Grillrost
- Ausziehbare Krümelschublade
- Timer: 30 Minuten



LANA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LANA	443-1050	4017337035779
230 V - 50 Hz - 3 kW	+50/+300	17,5
Außen: B 580 x T 400 x H 375 mm	Grillrost: B 430 x T 355 mm	

Zubereitung Heiß

Warmhalten / Bain Marie / Hot Dog



HW 1



HW 2



Hot-Dog-Maker

Modell HW 1 oder HW 2

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Zylinder) Glas
- Regulierbares Thermostat mit Kontrolllampe
- HW 2: 4 Toaststangen
- Geeignet zum Kochen und Warmhalten
- Geringer Verbrauch
- Lange Lebensdauer



443-1015



443-1020

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HW 1	443-1015	4017337035748
HW 2	443-1020	4017337035755
HW 1	HW 2	
230 V - 50 Hz - 0,45 kW	230 V - 50 Hz - 0,65 kW	
0/+110	0/+110	
6,5	9,5	
B 250 x T 280 x H 410 mm	B 480 x T 280 x H 410 mm	
Hot-Dog Zylinder: Ø 190 x H 240 mm	Hot-Dog Zylinder: Ø 190 x H 240 mm	



CS-100



CS-400



Hot-Dog-Maker

Modell CS-100 und CS-400

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Zylinder) Glas
- Regulierbares Thermostat mit Kontrolllampe
- CS-400: 4 Toaststangen
- Geeignet zum Kochen und Warmhalten
- Geringer Verbrauch
- Lange Lebensdauer



172-1060



172-1065

Unser Garantie Service
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CS-100	172-1060	4017337172023
CS-400	172-1065	4017337172030
CS-100	CS-400	
230 V - 50/60 Hz - 1 kW	230 V - 50/60 Hz - 1 kW	
0/+110	0/+110	
8	15	
B 280 x T 260 x H 420 mm	B 400 x T 260 x H 420 mm	
Hot-Dog Zylinder: ø 200 x H 240 mm	Hot-Dog Zylinder: ø 200 x H 240 mm	

Wurstwärmer Modell LYRIA

- Material: Edelstahl (Gehäuse und Rost)
- Mit praktischem Deckelscharnier zur leichten Wurstentnahme
- Inklusive Rost



443-1085



LYRIA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LYRIA	443-1085	4017337044429
230 V - 50 Hz - 0,9 kW	+30 /+85	10,6
B 260 x T 320 x H 260 mm	Ltr 4,6	

Wurstwärmer Modell HD 100

- Material: Edelstahl
- Inklusive Rost
- Ein-/Ausschalter
- Kontrolleuchte



172-3050



HD 100



i Unser Garantie Service
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HD 100	172-3050	4017337172337
230 V - 50/60 Hz - 1 kW	0/+110	8
Außen: B 280 x T 350 x H 290 mm	Innen: B 238 x T 300 x H 170 mm	

Wurstwärmer Modell HD 200

- Material: Edelstahl
- Inklusive Rost
- Kontrolleuchte
- Ein-/Ausschalter
- Mit Ablasshahn



172-3055



HD 200



i Unser Garantie Service
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HD 200	172-3055	4017337172344
230 V - 50/60 Hz - 2 x 1 kW	+0/+100	15
Außen: B 560 x T 350 x H 290 mm	Innen: 2 x B 238 x T 300 x H 170 mm	

Zubereitung Heiß

Warmhalten / Bain Marie / Hot Dog



BM 160



BM 210

Bain Marie

Modell BM 160 und BM 210

- Material: Edelstahl
- Für 1/1 oder 2 x 1/2 oder 3 x 1/3 GN-Behälter
- **BM 160:** GN-Behältertiefe bis 150 mm
- **BM 210:** GN-Behältertiefe bis 200 mm
- **BM 210:** Mit An-/Ausschalter
- Nahtloser oberer Rand
- Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbares Thermostat und Kontrolllampe
- Geringer Verbrauch und lange Lebensdauer



172-3000



172-3012



Unser Garantie Service
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BM 160	172-3000	4017337172917
BM 210	172-3012	4017337172412

BMH 160	BMH 210
230 V - 50/60 Hz - 1 kW	230 V - 50/60 Hz - 1 kW
0/+100	0/+100
8 kg	10
Außen: B 345 x T 545 x H 255 mm	Außen: B 345 x T 545 x H 290 mm
Innen: B 305 x T 510 x H 160 mm	Innen: B 305 x T 510 x H 210 mm



BMH 160



BMH 210

Bain Marie

Modell BMH 160 und BMH 210

- Material: Edelstahl
- Für 1/1 oder 2 x 1/2 oder 3 x 1/3 GN-Behälter
- **BMH 160:** GN-Behältertiefe bis 150 mm
- **BMH 210:** GN-Behältertiefe bis 200 mm
- **BMH 210:** Mit An-/Ausschalter
- Mit Ablasshahn
- Nahtloser oberer Rand
- Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbares Thermostat und Kontrolllampe
- Geringer Verbrauch und lange Lebensdauer
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-3005



172-3015



Unser Garantie Service
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BMH 160	172-3005	4017337172924
BMH 210	172-3015	4017337172429

BMH 160	BMH 210
230 V - 50/60 Hz - 1 kW	230 V - 50/60 Hz - 1 kW
0/+100	0/+100
9 kg	11
Außen: B 345 x T 600 x H 255 mm	Außen: B 345 x T 600 x H 290 mm
Innen: B 305 x T 510 x H 160 mm	Innen: B 305 x T 510 x H 210 mm

Bain Marie

Modell WT 150 mit Ablasshahn

- Material: Edelstahl
- Für 1/1 oder 2 x 1/2 oder 3 x 1/3 GN-Behälter
- GN-Behältertiefe bis 150 mm
- Mit Ablasshahn
- Nahtloser oberer Rand
- Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbares Thermostat und Kontrolllampe
- Geringer Verbrauch und lange Lebensdauer



175-1700



WT 150



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WT 150	175-1700	4017337067527
220 - 240 V - 50 Hz - 1,2 kW	0/+93	9 kg
Außen (inkl. Ablasshahn): B 338 x T 600 x H 243 mm	Maße Becken: B 306 x T 507 x H 150 mm	

Bain Marie

Modell BMH 160-2

- Material: Edelstahl
- Für 2 x 1/1 oder 4 x 1/2 oder 6 x 1/3 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe
- Mit An-/Aussschalter
- Mit Ablasshahn
- Nahtloser oberer Rand, Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbares Thermostat und Kontrolllampe
- Geringer Verbrauch und lange Lebensdauer
- Abmessungen inkl. Ablasshahn



172-3017



BMH 160-2



Unser Garantie Service
10 Jahre Garantie auf unsere Heizplatte

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BMH 160-2	172-3017	4017337173082
230 V - 50/60 Hz - 2 x 1 kW	+0/+100	17 kg
Außen: B 690 x T 600 x H 245 mm	Innen: 2 x B 305 x T 510 x H 160 mm	

Schokoladenwärmer

Modell CHARLY

- Material: Edelstahl
- Bedienfeld mit Touch Funktion
- Inkl. Temperatursonde
- Schonender Schmelzvorgang
- Geeignet für: 15 kg Schokolade
- Für 1/1 GN-Behälter, max. T 150 mm



421-2600



CHARLY



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CHARLY	421-2600	4017337070411
230 V - 50/60 Hz - 1,2 kW	0-50	13,8 kg
B 700 x T 390 x H 250 mm	17 Ltr	



PL 10



Rechaud Modell PL 10

- Material: (Gehäuse) Edelstahl (Platten) Leichtmetall
- 10 Platten, jeweils B 270 x T 150 mm
- Griffe isoliert



172-3065

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PL 10	172-3065	4017337172320
230 V - 50/60 Hz - 1,2 kW	°C +0/+150	kg 26
Außen: B 365 x T 245 x H 440 mm		



WD 900 U



Mikrowelle mit Grillfunktion Modell WD 900 U

- Material: (Gehäuse): Verzinkter Stahl, silber (Innen): Edelstahl, (Drehteller) Glas
- Mit Grillfunktion, 1 kW
- 5 Mikrowellen-Leistungsstufen einstellbar, bis 1,4 kW
- Auftaufunktion
- Mit Drehteller
- Timer: 0 - 30 Minuten



288-1005

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WD 900 U	288-1005	4017337071685
230 V - 50 Hz - 1,4 kW	Ltr 25	kg 16
Außen: B 483 x T 434 x H 281 mm		Innen: B 340 x T 363 x H 197 mm



SAMSUNG Mikrowelle Modell CM 1099 A



380-1004

- Material: Edelstahl
- Mikrowellenleistung: 1050 W
- 5 Leistungsstufen einstellbar
- Einfache Bedienung durch Drehknöpfe

Unser Garantie Service
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CM 1099 A	380-1004	4017337380145
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	Ltr 26	kg 19
Außen: B 517 x T 412 x H 297 mm	Innen: B 336 x T 349 x H 225 mm	



CM 1099 A



SAMSUNG Mikrowelle Modell CM 1089 A



380-1006

- Material: Edelstahl
- Mikrowellenleistung: 1050 W
- 4 Leistungsstufen einstellbar
- Programmierbare Speichertasten für bis zu 20 Programme

Unser Garantie Service
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CM 1089 A	380-1006	4017337380152
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	Ltr 26	kg 19
Außen: B 517 x T 412 x H 297 mm	Innen: B 336 x T 349 x H 225 mm	



CM 1089 A



SAMSUNG Mikrowelle Modell MJ2651



380-1222

- Material: Edelstahl / Keramik
- Mikrowellenleistung: 1500 W
- Leistungsstufen 5
- Bedienung mittels Drehregler
- LED-Beleuchtung
- Digitale Zeitanzeige
- Stapelbar

Unser Garantie Service
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MJ2651	380-1222	4017337063512
230 V - 50 Hz - 2,921 kW	Ltr 26	kg 32 / 34,5 (n/b)
Außen: B 464 x T 557 x H 368 mm	Innen: B 370 x T 370 x H 190 mm	



MJ2651



SAMSUNG



MJ2653

SAMSUNG Mikrowelle
Modell MJ2653



380-1232

- Material: Edelstahl / Keramik
- Mikrowellenleistung: 1500 W
- Leistungsstufen 5
- Digitale Display
- LED Beleuchtung
- 50 Automatikprogramme
- Defrost Funktion
- Stapelbar

Unser Garantie Service
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MJ2653	380-1232	4017337063529
230 V - 50 Hz - 2,921 kW	26	32 / 34,5 (n/b)
Außen: B 464 x T 557 x H 368 mm	Innen: B 370 x T 370 x H 190 mm	

SAMSUNG



MJ2691

SAMSUNG Mikrowelle
Modell MJ2691



380-1240

- Material: Edelstahl / Keramik
- Mikrowellenleistung: 1850 W
- Bedienung mittels Drehregler
- LED Beleuchtung
- Digitale Zeitanzeige
- Stapelbar

Unser Garantie Service
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MJ2691	380-1240	4017337063536
230 V - 50 Hz - 3,120 kW	26	32 / 34,5 (n/b)
Außen: B 464 x T 557 x H 368 mm	Innen: B 370 x T 370 x H 190 mm	

SAMSUNG



MJ2693

SAMSUNG Mikrowelle
Modell MJ2693



380-1245

- Material: Edelstahl / Keramik
- Mikrowellenleistung: 1850 W
- Leistungsstufen 5
- Digitales Display
- LED Beleuchtung
- 50 Automatikprogramme
- Defrost Funktion
- Stapelbar

Unser Garantie Service
5 Jahre Garantie auf alle SAMSUNG Mikrowellenherde

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MJ2693	380-1245	4017337063543
230 V - 50 Hz - 3,120 kW	26	32 / 34,5 (n/b)
Außen: B 464 x T 557 x H 368 mm	Innen: B 370 x T 370 x H 190 mm	

Heißluftofen 62 L Modell THOR



429-4015



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Boden und Rückseite) Aluminium
- Manuelle Steuerung mittels Drehknöpfe
- Manuelle Beschwungung mittels Knopfdruck
- Timer: 0 - 120 Min.
- Tür doppelverglast
- Geeignet für 4 Roste (werden mitgeliefert)
- Distanz zwischen den Rosten: 75 mm
- Wasseranschluss: 1/2 Zoll

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
THOR	429-4015	4017337071173
220 - 240 V - 50 Hz - 2,67 kW	0 - 300 °C	41,5
Außen: B 595 x T 595 x H 570 mm	Innen: B 460 x T 375 x H 360 mm	
4 x B 437 x T 314 mm		



THOR



Bäckereiofen 116 L Modell HERA



429-4020



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Kammer) Emaille, (Boden-Dichtplatten) Aluminium
- Manuelle Steuerung mittels Drehknöpfe
- Manuelle Beschwungung mittels Knopfdruck
- Timer: 0 - 120 Minuten
- Tür doppelverglast
- Geeignet für 4 Backbleche (inklusive)
- Wasseranschluss: 1/2 Zoll

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HERA	429-4020	4017337071166
380 V - 50 Hz - 6,4 kW	50 - 300 °C	75
Außen: B 835 x T 756,8 x H 581 mm	Innen: B 700 x T 360 x H 460 mm	
4 x B 400 x T 600 mm		



HERA





TERNI



Heißluftofen Modell TERNI



429-4000

- Material: Edelstahl
- Tür doppelverglast
- Inkl. 4 Bleche, glatt B 435 x T 315 mm
- Einschubhöhe: 75 mm
- Doppellüfter für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Timer: 0-120 Minuten

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TERNI	429-4000	4017337429066
230 V - 50 Hz - 2,67 kW	+60/+300	40
Außen: B 595 x T 600 x H 580 mm	Innen: B 360 x T 400 x H 350 mm	



NERINO 3



Heißluftofen Modell NERINO 3



455-1000

- Material: Edelstahl
- Manuelle Steuerung mit Drehknöpfen
- Heißluft + Licht
- Distanz zwischen den Rosten: 80 mm
- Ofentiefe: 370 mm
- Kapazität: 3 x 2/3 GN
- Lieferung ohne Roste

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NERINO 3	455-1000	4017337045891
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	max. +280	28
Außen: B 600 x T 520 x H 390 mm	Innen: B 400 x T 370 x H 250 mm	



EKO 595



Heißluftofen mit Grill Modell EKO 595



455-1100

- Material: Edelstahl
- Manuelle Steuerung mit Drehknöpfen
- Distanz zwischen den Rosten 84 mm
- 2 Lüfter + Grill
- Timer
- Kapazität: 4 x 435 x 350 mm oder 450 x 325 mm
- Lieferung ohne Roste

i Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 289

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EKO 595	455-1100	4017337045907
230 V - 50 Hz - 3,15 kW Grilleistung: 1,7 kW	max. +280	39
Außen: B 589 x T 660 x H 580 mm	Innen: B 464 x T 420 x H 370 mm	

Heißluftofen mit Grill Modell EKO GN



455-1105



455-11051



455-11052

- Material: Edelstahl
- Manuelle Steuerung mit Drehknöpfen
- Für 4 Roste / Bleche: 1/1 GN
- Distanz zwischen den Rosten 84 mm
- 2 Lüfter + Grill / Timer / Lieferung ohne Roste

i Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 289

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EKO GN Anschlag rechts	455-1105	4017337045914
EKO GN Klapptür, A. unten	455-11051	4017337062249
EKO GN Anschlag links	455-11052	4017337062256

230 V - 50 Hz - 3,15 kW Grilleistung: 1,7 kW	max. +280	43
Außen: B 686 x T 660 x H 580 mm	Innen: B 560 x T 420 x H 370 mm	



EKO GN

455-1105 Türanschlag rechts
455-11051 Klapptür mit Türanschlag unten
455-11052 Türanschlag links



Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwädung Modell MID 4



455-1200

- Manuelle Bedienung mittels Drehknöpfen
- Manuelle Beschwädung mittels Knopfdruck
- Wasseranschluss (Festwasseranschluss)
- Für 4 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80mm
- Lieferung ohne Roste

i Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 289

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MID 4	455-1200	4017337045921

380 V - 50 Hz - 5,45 kW	max. +280	101
Außen: B 840 x T 910 x H 670 mm	Innen: B 680 x T 520 x H 360 mm	



MID 4



Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwädung Modell MID 6



455-1205

- Manuelle Bedienung mittels Drehknöpfen
- Manuelle Beschwädung mittels Knopfdruck
- Wasseranschluss (Festwasseranschluss)
- Für 6 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80mm
- Lieferung ohne Roste

i Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 289

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MID 6	455-1205	4017337045938

380 V - 50 Hz - 7,65 kW	max. +280	114
Außen: B 840 x T 910 x H 830 mm	Innen: B 680 x T 480 x H 520 mm	



MID 6





DIG 5



Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwadung Modell DIG 5



455-1300

- Material: Edelstahl
- 2 Displays
- Vorheizfunktion
- Mit Beschwadung
- Festwasseranschluss
- Für 5 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80 mm
- Anschluss für Kerntemperaturfühler vorhanden
- Autoreverse

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DIG 5	455-1300	4017337045945
380 V - 50 Hz - 6,45 kW	max. +280	109
Außen: B 840 x T 910 x H 750 mm	Innen: B 680 x T 480 x H 440 mm	



DIG 7



Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwadung Modell DIG 7



455-1305

- Material: Edelstahl
- 2 Displays
- Vorheizfunktion
- Mit Beschwadung
- Festwasseranschluss
- Für 7 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80 mm
- Anschluss für Kerntemperaturfühler vorhanden
- Autoreverse

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DIG 7	455-1305	4017337045952
380 V - 50 Hz - 10,7 kW	max. +280	129
Außen: B 840 x T 910 x H 930 mm	Innen: B 680 x T 520 x H 620 mm	



DIG 10



Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwadung Modell DIG 10



455-1310

- Material: Edelstahl
- Digitale Bedienung
- Mit Beschwadung
- 2 Displays
- Max Speicher für bis zu 9 Rezepte
- Vorheizfunktion
- Wasseranschluss (Festwasseranschluss)
- Für 10 Roste / Bleche a GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80mm
- Anschluss für Kerntemperaturfühler vorhanden
- Autoreverse

Modell	Bestell Nr.	GTIN
DIG 10	455-1310	4017337045969
380 V - 50 Hz - 12,7 kW	max. +280	150
Außen: B 840 x T 910 x H 1150 mm	Innen: B 680 x T 480 x H 840 mm	

Digitaler Kombisteamer / 5 Einschübe Modell Nerone CL5



455-1320

- Material: Edelstahl
- Magnetische Türöffnung
- Dampfgaren bei 100° und 100% Feuchtigkeit
- 10 vorinstallierte Programme
- 5 Einschübe
- Kerntemperaturfühler
- Festwasseranschluss
- Leicht entnehmbare Türdichtung zum einfachen Reinigen
- Die Öfen sind auch in Kombination stapelbar

Dunstabzugshaube optional erhältlich (nicht im Lieferumfang)
Bild zeigt Ofen mit Haube!

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NERONE CL5	455-1320	4017337056484
400 V - 3PH - 6,45 kW	max. +280 °C	112 kg
Außen: B 840 x T 920 x H 770 mm	Innen: B 750 x T 780 x H 695 mm	



NERONE CL5



Digitaler Kombisteamer / 10 Einschübe Modell Nerone CL10



455-1350

- Material: Edelstahl
- Magnetische Türöffnung
- Dampfgaren bei 100° und 100% Feuchtigkeit
- 10 vorinstallierte Programme
- 10 Einschübe
- Kerntemperaturfühler
- Festwasseranschluss
- Leicht entnehmbare Türdichtung zum einfachen Reinigen
- Die Öfen sind auch in Kombination stapelbar

Dunstabzugshaube optional erhältlich (nicht im Lieferumfang)
Bild zeigt Ofen mit Haube!

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NERONE CL10	455-1350	4017337056491
400 V - 3PH - 12,7 kW	max. +280 °C	153 kg
Außen: B 840 x T 920 x H 1170 mm	Innen: B 750 x T 780 x H 1100 mm	



NERONE CL10



Haube für CL5 und CL 10



455-1390

- Material: Edelstahl
- Dampfzug Durchmesser : 120mm
- Herausnehmbare Filter
- Herausnehmbare Kondensstropfschale
- Leicht zu reinigender Ventilator
- Geeignet für die Modelle CL5 und CL10,
Stromanschluss/Ansteuerung über die Öfen



Modell	Bestell Nr.	GTIN
HAUBE CL5 / CL10	455-1390	4017337056507
230 V - 50 Hz - 0,250 kW	33/49 kg	
B 920 x T 1005 x H 250 mm		





AL CAPONE 5



Kombidämpfer, selbstreinigend

Modell AL CAPONE 5



455-1360

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Tablettstützen) verchromter Stahl
- Perfekt für Dampfgaren, Kochen und Backen geeignet, mit Dampfeinspritzung und Umluft
- Bis zu 99 programmierbare Rezepte, 5 programmierbare Garschritte pro Rezept
- Ventilatoren im Wechselbetrieb, 4 Geschwindigkeitsstufen und 4 Gebläsestufen mit Selbsttest des Motorstatus
- Direktes Befeuchtungssystem am Gebläse, autom. Einstellung von 0 % bis 100 %, angezeigt auf einem Bildschirm und manuelle Injektion per Knopfdruck
- Digitale Temperaturanzeige / Detaillierte Einstellung der Garzeit / Inkl. Kerntemperaturfühler / Magnetischer Türöffnungsschalter, Türen selbstschließend, Türanschlag wechselbar / Einschubdistanz 75 mm
- Transparentes Innenfensterglas, für einfaches Öffnen und Reinigen
- Selbstreinigung / Modus: Spülen, weich, normal, voll
- Festwasseranschluss 3/4", mind. 1,5 bar erforderlich
- Untergestelle optional erhältlich

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
AL CAPONE 5	455-1360	4017337069460
400 V - 50 - 60 Hz - 6,45 KW	+50 / +280 °C	125
Außen: B 920 x T 845 x H 760 mm	Innen: B 660 x T 455 x H 440 mm	
5 Einschübe geeignet für GN 1/1 oder Bleche B 600 x T 400 mm		



AL CAPONE 10



Kombidämpfer, selbstreinigend

Modell AL CAPONE 10



455-1365

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Tablettstützen) verchromter Stahl
- Perfekt für Dampfgaren, Kochen und Backen geeignet, mit Dampfeinspritzung und Umluft
- Bis zu 99 programmierbare Rezepte, 5 programmierbare Garschritte für jedes Rezept
- Ventilatoren im Wechselbetrieb, 4 Geschwindigkeitsstufen und 4 Gebläsestufen mit Selbsttest des Motorstatus
- Direktes Befeuchtungssystem am Gebläse, automatische Einstellung von 0 % bis 100 %, angezeigt auf einem speziellen Bildschirm und manuelle Injektion per Knopfdruck
- Digitale Temperaturanzeige
- Detaillierte Einstellung der Garzeit
- Inkl. Kerntemperaturfühler
- Magnetischer Türöffnungsschalter, Türen selbstschließend
- Türanschlag wechselbar
- Einschubdistanz 75 mm
- Transparentes Innenfensterglas, für einfaches Öffnen und Reinigen
- Selbstreinigung / Modus: Spülen, weich, normal, voll, Reinigungsprodukte können über die Schläuche direkt aus dem Tank entnommen werden
- Festwasseranschluss 3/4", mind. 1,5 bar erforderlich
- Untergestelle optional erhältlich

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
AL CAPONE 10	455-1365	4017337069477
400 V - 50 - 60 Hz - 12,7 KW	+50 / +280 °C	160
Außen: B 920 x T 845 x H 1160 mm	Innen: B 660 x T 460 x H 860 mm	
10 Einschübe geeignet für GN 1/1 oder Bleche B 600 x T 400 mm		

Untergestell mit 8 Einschüben für Modell Nerone EKO 595



455-4000

- Material: Edelstahl, Füße rund, stahleinbrennlackiert grau
- Für 8 Einschübe
- Für 435 x 350 mm Bleche



Modell	Bestell Nr.	GTIN
Untergestell EKO 595	455-4000	4017337053704
B 490 x T 610 x H 850 mm	15 kg	

Untergestell mit 8 Einschüben für Modell Nerone GN 8



455-4005

- Material: Edelstahl, Füße rund, stahleinbrennlackiert grau
- 8 Einschübe, 1/1 GN Maß
- Geeignet für Modell NERINO 3 (Art.-Nr.: 455-1000)
- Geeignet für Modell MID 6 (Art.-Nr.: 455-1205)



Modell	Bestell Nr.	GTIN
Untergestell GN 8	455-4005	4017337053711
B 610 x T 680 x H 850 mm	18 kg	

Untergestell mit 10 Einschüben für Modell Nerone MID GN



455-4010

- Material: Edelstahl, Füße rund, stahleinbrennlackiert grau
- Für 10 Einschübe
- Für 1/1 GN Bleche oder 600 x 400 mm Bleche

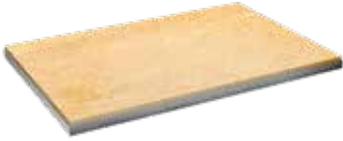


Modell	Bestell Nr.	GTIN
Untergestell MID GN	455-4010	401733753728
B 840 x T 770 x H 850 mm	18 kg	

Zubereitung Heiß

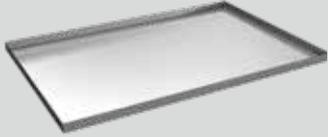
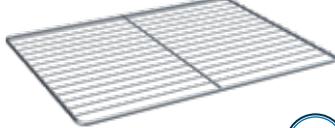
Zubehör Steinplatten, Backbleche und Roste

Steinplatte

Bestell Nr.	GTIN	Bezeichnung	Abmessungen	Gewicht		
455-2000	4017337045976	Steinplatte für Modell EKO 595	B 435 x T 350 x H 15 mm	2 kg brutto		
455-2005	4017337045983	Steinplatte 1/1 GN Modell MID 4 und Modell MID 6	B 530 x T 325 x H 15 mm 1/1 GN	3 kg brutto		
455-2010	4017337045990	Steinplatte für Modell DIG 5, Modell DIG 7 und Modell DIG 10	B 600 x T 400 x H 15 mm	4 kg brutto		

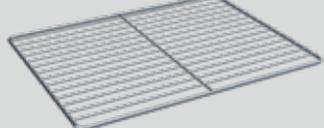


Backbleche und Roste 1/1 GN

Bestell Nr.	GTIN	Bezeichnung	Abmessungen	Gewicht		
455-3200	4017337046027	Alu-Backblech Modell EKO GN Modell MID 4 Modell MID 6	B 530 x T 325 mm	0,5 kg brutto		
455-3205	4017337046058	Chromrost 1/1 GN Rost	B 530 x T 325 mm	1 kg brutto		
455-3300	4017337046034	Alu-Backblech Bäckereimaß Aluminium Backblech	B 600 x T 400 mm	0,5 kg brutto		
455-3305	4017337046065	Chrom-Rost Bäckereimaß Aluminium Rost	B 600 x T 400 mm	1 kg brutto		



Backbleche und Roste 2/3 GN

Bestell Nr.	GTIN	Bezeichnung	Abmessungen	Gewicht		
455-3000	4017337046003	Alu-Backblech 2/3 GN Aluminium Backblech Modell NERINO	B 354 x T 325 x H 20 mm	0,5 kg brutto		
455-3100	4017337046010	Alu-Backblech für Modell EKO 595	B 433 x T 322 mm	0,5 kg brutto		
455-3105	4017337046041	Chrom-Rost für Modell EKO 595	B 435 x T 350 mm	1 kg brutto		



Mini-Pizzaöfen

Modell ETNA 1 und ETNA 2

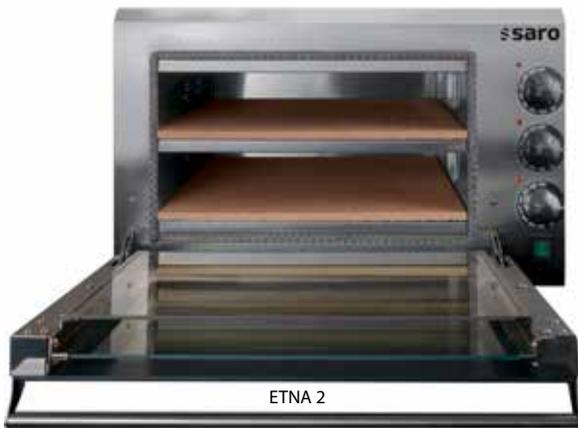
- Material: Edelstahl
- **ETNA 1:**
Geeignet für eine Pizza, maximal Ø 40 cm
1 Schamottstein, B 420 x T 420 x H 11 mm
- **ETNA 2:**
Geeignet für zwei Pizzen, maximal Ø 40 cm
2 Schamottsteine, B 420 x T 420 x H 11 mm



455-1050



455-1055



ETNA 2



ETNA 1



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ETNA 1	455-1050	4017337069446
ETNA 2	455-1055	4017337069453

ETNA 1	ETNA 2
230 V - 50/60 Hz - 2,95 kW	230 V - 50/60 Hz - 3 kW
+50 / +450	+50 / +450
28	39
Außen: B 610 x T 620 x H 285 mm	Außen: B 610 x T 620 x H 395 mm
Innen: B 420 x T 420 x H 93 mm	Innen: 2 x B 420 x T 420 x H 93 mm





PALERMO 1



PALERMO 2



Pizzaöfen

Tischmodell PALERMO 1 und PALERMO 2

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) verzinkter Stahl
- **PALERMO 1:** Für 1 Pizza von max. Ø 33 cm
- **PALERMO 2:** Für 2 Pizzen von max. Ø 33 cm
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Isolierung mit Steinwolle
- Qualitativ hochwertiger Pizzaofen
- Zur Reinigung empfehlen wir unsere Messingbürste (217-1025)
- Reinigung der Schamottsteine nur trocken und im kalten Zustand (Bruchgefahr)
- **PALERMO 1:** mit Kabel - ohne Stecker,
PALERMO 2: mit 2 Kabeln - ohne Stecker



366-1030



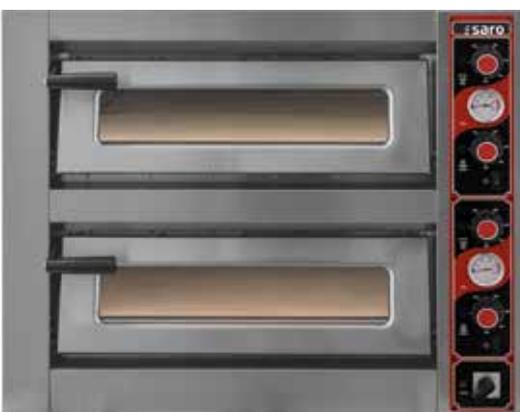
366-1035

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PALERMO 1	366-1030	4017337366392
PALERMO 2	366-1035	4017337366408

PALERMO 1	PALERMO 2
230 V - 50 Hz - 2,5 kW	230 V - 50 Hz - 2x 2,5 kW
+50/+300	+50/+300
31 kg	48
Außen: B 530 x T 430 x H 290 mm	Außen: B 530 x T 430 x H 520 mm
Innen: B 350 x T 350 x H 110 mm	Innen: 2 x B 350 x T 350 x H 110 mm



FABIO 1620



FABIO 2620



Pizzaöfen

Modell FABIO 1620 und FABIO 2620

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) verzinkter Stahl
- **FABIO 1620:** Für 4 Pizzen von max. Ø 30 cm
- **FABIO 1920:** Für 2 x 4 Pizzen max. Ø 30 cm
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Isolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung und hitzebeständige Glasfenster
- Mit Thermostat und Hauptschalter
- Qualitativ hochwertiger Pizzaofen
- Zur Reinigung empfehlen wir unsere Messingbürste (217-1025)
- Reinigung der Schamottsteine nur trocken und im kalten Zustand (Bruchgefahr)



366-1015



366-1010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FABIO 1620	366-1015	4017337366040
FABIO 2620	366-1010	4017337366026

FABIO 1620	FABIO 2620
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5 kW	400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 10 kW
+50/+450	+50/+450
84 kg	142
Außen: B 895 x T 875 x H 440 mm	Außen: B 895 x T 875 x H 735 mm
Innen: B 620 x T 620 x H 150 mm	Innen: 2 x B 620 x T 620 x H 150 mm

Pizzaöfen

Modell MASSIMO 1920 und MASSIMO 2920

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) verzinkter Stahl
- **MASSIMO 1920:** Für 6 Pizzen von max. Ø 30 cm
- **MASSIMO 2920:** Für 2 x 6 Pizzen von max. Ø 30 cm
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Isolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung und hitzebeständige Glasfenster
- Mit Thermostat und Hauptschalter
- Qualitativ hochwertiger Pizzaofen
- Zur Reinigung Empfehlen wir unsere Messingbürste (217-1025)
- Reinigung der Schamottsteine nur trocken und im kalten Zustand (Bruchgefahr)



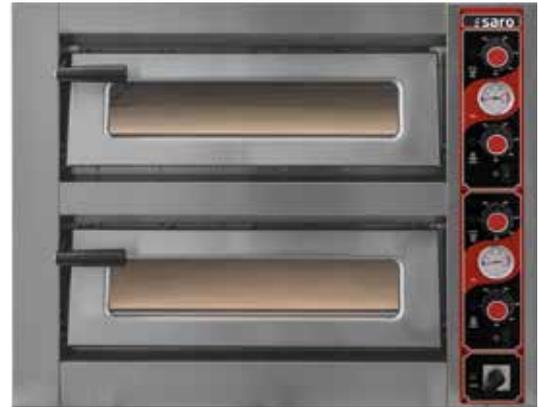
366-1020



366-1025



MASSIMO 1920



MASSIMO 2920

i Die Untergestelle sind separat erhältlich

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MASSIMO 1920	366-1020	4017337366231
MASSIMO 2920	366-1025	4017337366248

MASSIMO 1920	MASSIMO 2920
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 6 kW	400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12 kW
+50 / +450	+50 / +450
116	185
Außen: B 895 x T 1010 x H 440 mm	Außen: B 895 x T 1010 x H 735 mm
Innen: B 620 x T 920 x H 150 mm	Innen: 2 x B 620 x T 920 x H 150 mm



Untergestell für

Modell FABIO 1620, FABIO 2620, MASSIMO 1920 und MASSIMO 2920



MASSIMO 1920



366-1140



366-1142



MASSIMO 2920



366-1120



366-1145



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
Untergestell FABIO 1620	366-1140	4017337366088	47,5 kg	B 870 x T 800 x H 1100 mm
Untergestell FABIO 2620	366-1120	4017337366064	45 kg	B 870 x T 800 x H 850 mm
Untergestell MASSIMO 1920	366-1142	4017337036028	48,5 kg	B 870 x T 835 x H 1100 mm
Untergestell MASSIMO 2920	366-1145	4017337611454	46,5 kg	B 870 x T 835 x H 850 mm



ML435/1 TS



ML435/2 TS



Pizzaöfen Michelangelo Modell ML435/1 TS und ML435/2 TS

- Material: Edelstahl AISI 304
- Mit Touchscreen
- Rezeptebuch, individuell speicherbar
- Programmierbares, automatisches Ein- und Ausschalten
- Energieeffizientes Arbeiten durch einstellbare Ruhephasen
- **ML435/1 TS:**
Geeignet für 4 Pizzen Ø 350 mm, 1 x Ø 500, oder
2 Bleche B 400 x T 600 mm
Stapelbar, max. 3 Geräte aufeinander
- **ML435/2 TS:**
Geeignet für 2 x 4 Pizzen Ø 350 mm, 2 x Ø 500, oder
2 Bleche B 400 x T 600 mm
Stapelbar, mit einem Einkammer-Pizzaöfen



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ML435/1 TS	507-1000	4017337071234
ML435/2 TS	507-1020	4017337071272

ML435/1 TS	ML435/2 TS
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5,8 kW	2x 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5,8 kW
+ 50 / + 450 °C	+ 50 / + 450 °C
189 kg	324
Außen: B 1190 x T 1100 x H 440 mm	Außen: B 1190 x T 1100 x H 780 mm
Ofenkammer: B 720 x T 720 x H 140 mm	Ofenkammer: 2 x B 720 x T 720 x H 140 mm



Untergestell für Michelangelo Modell ML435/1 und ML435/2

- Material: Edelstahl
- Untergestell für Pizzaöfen Michelangelo ML435/1 (507-1000) und Michelangelo ML435/2 (507-1020)



ML435/1



ML435/2



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
Untergestell ML435/1	507-2100	4017337071524	58 kg	B 1180 x T 950 x H 1100 mm
Untergestell ML435/2	507-2120	4017337071487	59 kg	B 1180 x T 950 x H 900 mm

Pizzaofen Michelangelo

Modell ML635/1 TS und ML635/2 TS

- Material: Edelstahl AISI 304
- Mit Touchscreen
- Rezeptebuch, individuell speicherbar
- Programmierbares, automatisches Ein- und Ausschalten
- Energieeffizientes Arbeiten durch einstellbare Ruhephasen
- **ML435/2 TS:**
Geeignet für 6 Pizzen Ø 350 mm, 2 x Ø 500, oder 2 Bleche B 400 x T 600 mm
Stapelbar, max. 3 Geräte aufeinander
- **ML435/2 TS:**
Geeignet für 2 x 6 Pizzen Ø 350 mm, 2 x 2 Ø 500, oder 2 x 2 Bleche B 400 x T 600 mm
Stapelbar, mit einem Einkammer-Pizzaofen



507-1005



507-1025



ML635/1 TS



ML635/2 TS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ML635/1 TS	507-1005	4017337071241
ML635/2 TS	507-1025	4017337071289
ML635/1 TS	ML635/2 TS	
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 8,4 kW	2x 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 8,4 kW	
+ 50 / + 450 °C	+ 50 / + 450 °C	
237	406	
Außen: B 1550 x T 1100 x H 440 mm	Außen: B 1550 x T 1100 x H 780 mm	
Ofenkammer: B 720 x T 1080 x H 140 mm	Ofenkammer: 2 x B 720 x T 1080 x H 140 mm	

Untergestell für Michelangelo

Modell ML635/1 und ML635/2

- Material: Edelstahl
- Untergestell für Pizzaöfen Michelangelo ML635/1 (507-1005) und ML635/2 (507-1025)



507-2105



507-2125



ML635/1



ML635/2



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
Untergestell ML635/1	507-2105	4017337071517	75 kg	B 1180 x T 1310 x H 1100 mm
Untergestell ML635/2	507-2125	4017337071470	69 kg	B 1180 x T 1310 x H 900 mm



ML635L/1 TS



ML635L/2 TS



Pizzaofen Michelangelo Modell ML635L/2 TS



507-1010



507-1027

- Material: Edelstahl AISI 304
- Mit Touchscreen
- Rezeptebuch, individuell speicherbar
- Programmierbares, automatisches Ein- und Ausschalten
- Energieeffizientes Arbeiten durch einstellbare Ruhephasen
- **ML635L/1 TS:**
Geeignet für 6 Pizzen Ø 350 mm,
2 x Ø 500, oder 2 Bleche B 400 x T 600 mm
Stapelbar, max. 3 Geräte aufeinander
- **ML635L/2 TS:**
Geeignet für 2 x 6 Pizzen Ø 350 mm, 2 x 2 Ø 500,
oder 2 x 2 Bleche B 400 x T 600 mm
Stapelbar, mit einem Einkammer Pizzaofen

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ML635L/1 TS	507-1010	4017337071258
ML635L/2 TS	507-1027	4017337071296
ML635/1 TS		ML635/2 TS
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 8,6 kW	2x 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 8,6 kW	
+ 50 / + 450 °C	+ 50 / + 450 °C	
237	405	
Außen: B 1100 x T 1550 x H 440 mm	Außen: B 1100 x T 1550 x H 780 mm	
Ofenkammer: B 700 x T 1080 x H 140 mm	Ofenkammer: 2 x B 720 x T 1080 x H 140 mm	



Untergestell für Michelangelo Modell ML635L/1



507-2110

- Material: Edelstahl
- Untergestell für Pizzaofen Michelangelo ML635L/1 (507-1010)



ML635L/1



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
Untergestell ML635L/1	507-2110	4017337071500	75 kg	B 1540 x T 950 x H 1100 mm



Pizzaofen Michelangelo

Modell ML935/1 TS und ML935/2 TS

- Material: Edelstahl AISI 304
- Mit Touchscreen
- Rezeptbuch, individuell speicherbar
- Programmierbares, automatisches Ein- und Ausschalten
- Energieeffizientes Arbeiten durch einstellbare Ruhephasen
- **ML935L/1 TS:**
Geeignet für 9 Pizzen Ø 350 mm, 4 x Ø 500, oder 4 Bleche B 400 x T 600 mm
Stapelbar, max. 3 Geräte aufeinander
- **ML935L/2 TS:**
Geeignet für 2 x 9 Pizzen Ø 350 mm, 2 x 4 Ø 500, oder 2 x 4 Bleche B 400 x T 600 mm
Stapelbar, mit einem Einkammer-Pizzaofen



507-1015



507-1030



ML935/1 TS



ML935/2 TS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ML935/1 TS	507-1015	4017337071265
ML935/2 TS	507-1030	4017337071456
ML935/1 TS	ML935/2 TS	
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,6 kW	2x 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,6 kW	
+ 50 / + 450 °C	+ 50 / + 450 °C	
316	508	
Außen: B 1550 x T 1460 x H 440 mm	Außen: B 1550 x T 1460 x H 780 mm	
Ofenkammer: B 1080 x T 1080 x H 140 mm	Ofenkammer: 2 x B 1080 x T 1080 x H 140 mm	

Untergestell für Michelangelo

Modell ML935/1 und ML935/2

- Material: Edelstahl
- Untergestell für Pizzaofen Michelangelo ML935/1 (507-1015) und ML935/2 (507-1015)



507-2115



507-2130



ML935/1



ML935/2



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
Michelangelo ML935/1	507-2115	4017337071494	75 kg	B 1540 x T 1310 x H 1100 mm
Michelangelo ML935/2	507-2130	4017337071463	84 kg	B 1540 x T 1310 x H 900 mm

Zubereitung Heiß

Pizzaöfen / Zubehör für Pizzaöfen



ML435 / ML635

Haube für Michelangelo

Modell ML435 / ML635 und ML935 / ML635L

- Material: Edelstahl
- Anschluss: 230 V - 50 - 60 Hz - 0,007 kW



507-2000



ML935 & ML635L

- Haube für Pizzaöfen Michelangelo Modell ML435 & ML635 (507-1000 & 507-1005) ML935 & ML635L (507-1015 & 507-1010)



507-2010



Modell	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
Haube für ML435 / ML635	507-2000	4017337071555	69 kg	B 1188 x T 1200 x H 410 mm
Haube für ML935 / ML635L	507-2010	4017337071548	85 kg	B 1200 x T 1546 x H 410 mm



Pizzaschaufel

Modell PT-33 K

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 330 x T 330 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 960 mm
- Gewicht (netto/brutto): 0,5 / 0,6 kg



217-2210



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PT-33 K	217-2210	4017337069354



Pizzaschaufel

Modell PT-33 E

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 330 x T 330 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1860 mm
- Gewicht (netto/brutto): 0,7 / 0,8 kg



217-2200



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PT-33 E	217-2200	4017337069330



Pizzaschaufel

Modell PT-36 K

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 360 x T 360 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1000 mm
- Gewicht (netto/brutto): 0,55 / 0,75 kg



217-2215



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PT-36 K	217-2215	4017337069361



Pizzaschaufel

Modell PT-33 W

- Material: anodisiertes Aluminium, Holzdesign
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: Ø 330 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1860 mm
- Gewicht (netto/brutto): 0,7 / 0,8 kg



217-2205



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PT-33 W	217-2205	4017337069347

Pizzaschaufel

Modell P-330

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 330 x T 330 mm
- Gesamtlänge: 1840 mm
- Gewicht: 0,8 kg



217-1000



Modell	Bestell Nr.	GTIN
P-330	217-1000	4017337217007

Pizzaschaufel

Modell P-360

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 360 x T 360 mm
- Gesamtlänge: 1890 mm
- Gewicht: 1 kg



217-1005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
P-360	217-1005	4017337217014

Pizzaschaufel

Modell PR-330

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: Ø 330 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1840 mm
- Gewicht: 0,8 kg



217-1010



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PR-330	217-1010	4017337217021

Pizzaschaufel

Modell PRE-330

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 330 x T 330 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1840 mm
- Gewicht: 0,7 kg



217-1015



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE-330	217-1015	4017337217038

Pizzaschaufel

Modell PRE-360

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist dreifach vernietet
- Kopf: B 360 x T 360 mm, perforiert
- Gesamtlänge: 1890 mm
- Gewicht: 0,8 kg



217-1020



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE-360	217-1020	4017337217045

Zubereitung Heiß

Pizzaöfen / Zubehör für Pizzaöfen



Pizzaschaufel - klein - Modell PH-130

- Material: Edelstahl und Polymer
- Abmessungen: 130 x 100 mm
- Gewicht: 0,14 kg



217-1040

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PH-130	217-1040	4017337217106



Pizzaschaufel Modell PRE30/120

- Material: eloxiertes Aluminium
- Perforierte Schaufel 300 mm mit 1200 mm langem Stiel
- Schlag- und stoßfest
- Extrem leicht
- Gewicht: 0,68 / 1,1 kg (n/b)



217-2000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE30/120	217-2000	4017337057863



Pizzaschaufel Modell PRE45/120

- Material: eloxiertes Aluminium
- Perforierte Schaufel 450 mm mit 1200 mm langem Stiel
- Schlag- und stoßfest
- Extrem leicht
- Gewicht: 0,85 / 1,3 kg (n/b)



217-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE45/120	217-2005	40173370057870



Messingbürste Modell B-200

- Material: (Kopf) anodisiertes Aluminium, Holz und Messing
- Schaber auf der Rückseite entfernt Eingebanntes
- Zur mühelosen Entfernung von Speiseresten
- Bürste: B 200 x T 66 mm
- Gesamtlänge: 1610 mm
- Gewicht: 0,75 kg



217-1025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
B-200	217-1025	4017337217052



Ersatzbürste

- Material: Holz und Messing
- Bürste: B 200 x T 66 x H 46 mm
- Gewicht: 0,4 / 0,6 kg (n/b)



217-5000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Ersatzbürste B-200	217-5000	4017337057931

Pizzaschaufel Modell P-33K

- Material: anodisiertes Aluminium
- Verbindung zwischen Kopf und Stiel ist zweifach vernietet
- Kopf: B 330 x T 330 mm, glatt
- Gesamtlänge: 580 mm
- Gewicht (netto/brutto): 0,5 kg / 0,6 kg



217-2230



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
P-33K	217-2230	4017337069378

Pizza-Pideschaufel Modell PRE2340/120

- Material: eloxiertes Aluminium
- Ideal für große Pide
- Perforierte Schaufel 230 x 400 mm, Gesamtlänge 1200 mm
- Schlag- und Stoßfest
- Extrem leicht
- Gewicht: 0,66 / 1,1 kg (n/b)



217-2010



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRE2340/120	217-2010	4017337057887

Pizzawender Modell PW20/23

- Material: Edelstahl und Polymer
- Ideal für große Pide
- Schaufel mit Schlitzen 200/230 mm, Stiellänge 1200 mm
- Schlag- und Stoßfest
- Gewicht: 0,77 kg



217-2100



217-2103



mit
Gleitgriff



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PW20 Schaufel 200 mm	217-2100	4017337057894
PW23 Schaufel 230 mm	217-2103	4017337057917

Pizzawender Modell PW20G/23G

- Material: Edelstahl und Polymer
- Ideal für große Pide
- Schaufel Glatt 200/230 mm, Stiellänge 1200 mm
- Schlag- und Stoßfest
- Gewicht: 0,84 kg



217-2110



217-2113



mit
Gleitgriff



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PW20G Schaufel 200 mm	217-2110	4017337057900
PW23G Schaufel 230 mm	217-2113	4017337057924

Messingbürste Modell AC-SP3

- Material: (Kopf) anodisiertes Aluminium, Holz und Messing
- Zur mühelosen Entfernung von Speiseresten
- Bürste: B 200 x T 60 mm
- Gesamtlänge: 1290 mm
- Gewicht (netto/brutto): 0,6 / 0,75 kg



217-1027



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
AC-SP3	217-1027	4017337069323



Teigschaber
Modell S-115

- Material: Edelstahl und Polymer
- Abmessungen: 115 mm
- Gewicht: 0,17 kg



217-1045



Modell	Bestell Nr.	GTIN
S-115	217-1045	4017337217113



Spatel
Modell TS-10

- Material: Polymer
- Flexibler Spatel ermöglicht Teilen/Trennen/Heben ohne Kratzer
- Extrem Hitzebeständig
- Abmessungen: 100 mm
- Gewicht: 0,13 kg



217-1052



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS-10	217-1052	4017337057948



Teigschneider
Modell TS-160

- Material: Edelstahl und Polymer
- Abmessungen: 750 x 150 mm
- Gewicht: 0,2 kg



217-1050



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TS-160	217-1050	4017337217083



Pizzaschneider Standard
Modell PT-100

- Material: (Klinge) Edelstahl, (Griff) Kunststoff
- Klinge einseitig geschärft, austauschbar
- Klinge: Ø 100 mm
- Außen: B 230 x T 100 mm
- Gewicht: 0,17 kg



217-1030



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PT-100	217-1030	4017337217069

Pizzaschneider Premium
 Modell PT-230

- Material: Edelstahl und Polymer
- Griff aus hitzebeständigen Polymer (bis zu 200°C)
- Doppelseitige, langlebige Klinge
- Ideal zum Schneiden der Pizzen
 z. B. auf unserem Pizzatablett 217-1060
- Abmessungen: 460 x 230 mm
- Klinge: Ø 100 mm
- Gewicht: 0,4 kg



217-1035



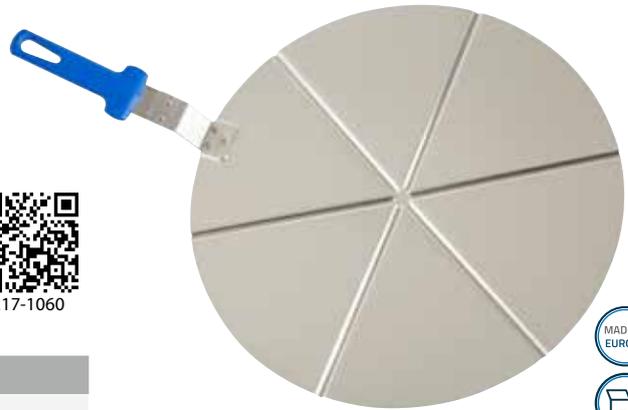
Modell	Bestell Nr.	GTIN
PT-230	217-1035	40173372170716

Pizzatablett für 6 Stücke
 Modell PT-450/6

- Material: hochwertiges Edelstahl
- Edelstahl Pizzatablett mit praktischen Rillen zum Schneiden
- Polymergriff
- Extrem hitzebeständig
- Abmessungen: 450 x 450 mm
- Gewicht: 0,78 kg



217-1060



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PT-450/6	217-1060	4017337217120



Zubereitung Heiß

Döner-/Gyrosgrill / Döner-/Gyrosmesser



TILLA 3



Gas Döner-/Gyrosgrill Modell TILLA 3



126-1700

- Material: Edelstahl
- 3 Brenner, für Erdgas oder Propangas geeignet
- Fahrbare Brennereinheit zur Regulierung von Hitze und Abstand zum Fleisch
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend
- Gleichmäßiges Braten des Fleisches
- Warmhaltefunktion
- Steckdose für ein Döner-Messer
- Fettauffangbehälter

Seitenteile / Spritzschutz optional bestellbar!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FÜR TILLA 3	126-1900	4017337062515



126-1900

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TILLA 3	126-1700	4017337056828
230 V - 50 Hz - 0,48 kW	29,4 / 32	
Gasbrenner: 9,75 kW		
B 530 x T 650 x H 780 mm		Kapazität: bis zu 40 kg Fleisch



TILLA 4



Gas Döner-/Gyrosgrill Modell TILLA 4



126-1705

- Material: Edelstahl
- 4 Brenner, für Erdgas oder Propangas geeignet
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen beiliegend
- Gleichmäßiges Braten des Fleisches
- Fahrbare Brennereinheit zur Regulierung von Hitze und Abstand zum Fleisch
- Warmhaltefunktion
- Steckdose für ein Döner-Messer
- Fettauffangbehälter

Seitenteile / Spritzschutz optional bestellbar!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FÜR TILLA 4	126-1905	4017337062522



126-1905

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TILLA 4	126-1705	4017337056835
230 V - 50 Hz - 0,48 kW	35,2 / 37	
Gasbrenner: 13 kW		
B 560 x T 650 x H 1070 mm		Kapazität: bis zu 80 kg Fleisch

Dönermesser / Gyrosmesser Modell ED 100



423-1020



ED 100

- Material Klinge: Edelstahl
- Griff: Kunststoff
- Elektrisches Messer mit 2 Klingen (gezahnt und glatt)
- Schnittstärke einstellbar (0 - 8 mm)
- Netzkabel: 2,85 m

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ED 100	418-1020	4017337418015
230 V - 50 Hz - 0,08 kW	2	
B 230 x T 185 x H 280 mm	Ø der Klinge: 100 mm	



Elektro Döner-/Gyrosgrill Modell ED3

- Material: Edelstahl
- 3 schlangenförmige Heizelemente und der sich langsam drehende Spieß sorgen für ein gleichmäßiges Braten des Fleisches
- Fahrbare Heizeinheit zur Regulierung von Hitze und Abstand zum Fleisch
- Warmhaltefunktion
- Steckdose für ein Döner-Messer
- Fettauffangbehälter



126-1800

Seitenteile / Spritzschutz optional bestellbar!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FÜR ED3	126-1900	4017337062515



126-1900

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ED3	126-1800	4017337056842
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5,4 kW	29,7 / 32	
B 530 x T 650 x H 780 mm	Kapazität: bis zu 40 kg Fleisch	



ED3



Elektro Döner-/Gyrosgrill Modell ED4

- Material: Edelstahl
- 4 schlangenförmige Heizelemente und der sich langsam drehende Spieß sorgen für ein gleichmäßiges Braten des Fleisches
- Fahrbare Heizeinheit zur Regulierung von Hitze und Abstand zum Fleisch
- Warmhaltefunktion
- Steckdose für ein Döner-Messer
- Fettauffangbehälter



126-1805

Seitenteile / Spritzschutz optional bestellbar!

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FÜR ED4	126-1905	4017337062522



126-1905

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ED4	126-1805	4017337056859
400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 7,2 kW	35,3 / 37	
B 530 x T 650 x H 1070 mm	Kapazität: bis zu 80 kg Fleisch	



ED4



Buffet und Bankett

Mit unseren Produkten in der Kategorie "Buffet und Bankett" bieten wir Ihnen professionelle Lösungen um Ihre Menüs über einen längeren Zeitraum ansprechend zu präsentieren und warm zu halten.

"VON PROFIS FÜR PROFIS"



*Beheizter Bankettwagen mit
Dampf und Wassertank
Modell BWS-10, BWS-15 und BWS-20*

Heißes Buffet

Modell PREMIUM LINE SB-H 130 / 170 / 200 / 230 weiß

- Material: Wanne 304er Edelstahl, Korpus MDF foliert
- 17cm starke Granitplatte
- Spuckschutz aus Glas, fest montiert
- Stellfläche für Teller
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe hochglanzweiß mit schwarzer Granitplatte
- Temperaturbereich: +30 / +90 °C
- Lieferung ohne GN-Behälter

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-H 130 W	366-2100	4017337062201
SB-H 170 W	366-2105	4017337062218
SB-H 200 W	366-2110	4017337062225
SB-H 230 W	366-2115	4017337062232

Modell SB-H 130			
	230 V - 50 Hz - 2,0 kW		
	SB-H 130 B 1300 x T 880 x H 1350 mm	GN 3 x 1/1	 110/145 kg
Modell SB-H 170, SB-H 200 und SB-H 230			
	230 V - 50 Hz - 3,5 kW		
	SB-H 170 B 1700 x T 880 x H 1350 mm	GN 4 x 1/1	 130/175 kg
	SB-H 200 B 2000 x T 880 x H 1350 mm	GN 5 x 1/1	 200/245 kg
	SB-H 230 B 2300 x T 880 x H 1350 mm	GN 6 x 1/1	 250/310 kg



366-2100



366-2105



366-2110



366-2115



PREMIUM LINE SB-H 130 weiß



Heißes Buffet

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

- Material: Wanne 304er Edelstahl, Korpus MDF foliert
- 17cm starke Granitplatte
- Spuckschutz aus Glas, fest montiert
- Stellfläche für Teller
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe dunkle Wallnuss mit schwarzer Granitplatte
- Temperaturbereich: +30 / +90 °C
- Lieferung ohne GN-Behälter

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-H 130 B	366-2300	4017337062607
SB-H 170 B	366-2305	4017337062614
SB-H 200 B	366-2310	4017337062621
SB-H 230 B	366-2315	4017337063567

Modell SB-H 130			
	230 V - 50 Hz - 2,0 kW		
	SB-H 130 B 1300 x T 880 x H 1350 mm	GN 3 x 1/1	 110/145 kg
Modell SB-H 170, SB-H 200 und SB-H 230			
	230 V - 50 Hz - 3,5 kW		
	SB-H 170 B 1700 x T 880 x H 1350 mm	GN 4 x 1/1	 130/175 kg
	SB-H 200 B 2000 x T 880 x H 1350 mm	GN 5 x 1/1	 200/245 kg
	SB-H 230 B 2300 x T 880 x H 1350 mm	GN 6 x 1/1	 250/310 kg



366-2300



366-2305



366-2310



366-2315



PREMIUM LINE SB-H 200 braun-schwarz



Buffet und Bankett

Heißes Buffet / kaltes Buffet



SB-H130 OAK



SB-H230 OAK

Heißes Buffet für 1/1 GN

Modell PREMIUM LINE SB-H130 / 170 / 200 / 230 OAK

- Material: Wanne 304er Edelstahl, Korpus MDF foliert
- 17 cm starke Granitplatte
- Spuckschutz aus Glas, fest montiert
- Stellfläche für Teller
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe Eiche (Oak) mit schwarzer Granitplatte
- Temperaturbereich: +30 / +90 °C
- Lieferung ohne GN-Behälter



366-2600



366-2605



366-2610



366-2615

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-H130 OAK	366-2600	4017337068401
SB-H170 OAK	366-2605	4017337068418
SB-H200 OAK	366-2610	4017337068425
SB-H230 OAK	366-2615	4017337068531

SB-H130 OAK B 1300 x T 880 x H 1350 mm	GN 3 x 1/1	110/145 kg	220 - 240 V / 1 Ph. / 50 Hz / 2,00 kW Heizelemente: 2 x 1000 W
SB-H170 OAK B 1700 x T 880 x H 1350 mm	GN 4 x 1/1	130/175 kg	220 - 240 V / 1 Ph. / 50 Hz / 3,00 kW Heizelemente: 2 x 1500 W
SB-H200 OAK B 2000 x T 880 x H 1350 mm	GN 5 x 1/1	200/245 kg	220 - 240 V / 1 Ph. / 50 Hz / 3,00 kW Heizelemente: 2 x 1500 W
SB-H230 OAK B 2300 x T 880 x H 1350 mm	GN 6 x 1/1	250/310 kg	220 - 240 V / 1 Ph. / 50 Hz / 3,50 kW Heizelemente: 2 x 1000 W + 1 x 1500 W

Salatbuffet

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

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



PREMIUM LINE SB-K 200 weiß



366-2000



366-2005



366-2010



366-2015

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



230 V - 50 Hz - 0,57 kW

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



Salatbuffet

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

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



366-2200



366-2205



366-2210



366-2215

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



230 V - 50 Hz - 0,57 kW

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



PREMIUM LINE SB-K 200 braun-schwarz



Salatbar für 1/1 GN

Modell PREMIUM LINE SB-K 130 / 170 / 200 / 230 OAK

- Material: Wanne 304er Edelstahl, Korpus MDF foliert
- 17 cm starke Granitplatte
- Spuckschutz aus Glas, fest montiert
- Thermostatgesteuertes Kühlsystem, statisch
- Stellfläche für Teller
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe Eiche (Oak) mit schwarzer Granitplatte
- Kältemittel: R290
- Temperaturbereich: 0 / +10 °C
- Lieferung ohne GN-Behälter



366-2700



366-2705



366-2710



366-2715

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SB-K 130 OAK	366-2700	4017337068432
SB-K 170 OAK	366-2705	4017337068449
SB-K 200 OAK	366-2710	4017337068456
SB-K 230 OAK	366-2715	4017337068463



230 V - 50 Hz - 0,570 kW

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



SB-K 130 OAK



SB-K 230 OAK



Buffet und Bankett

Heißes Buffet / kaltes Buffet



Neutrales Element

B 1000 und B 1600 weiß

- Material: Korpus MDF foliert, 17 cm starke Granitplatte
- Farbe: weiß mit schwarzer Granitplatte
- Stellfläche für Teller
- Mit Rollen



366-2525



366-2520

Modell	Bestell Nr.	GTIN
B 1000 weiß	366-2525	4017337068524
B 1600 weiß	366-2520	4017337068517

neutrales Element B 1000	neutrales Element B 1600
220	240
Außen: B 1000 x T 880 x H 850 mm	Außen: B 1600 x T 880 x H 850 mm
Fach im Korpus: B 702 x T 391 x H 415 mm	Fach im Korpus: B 1302 x T 391 x H 415 mm



Neutrales Element

B 1000 und B 1600 Walnuss

- Material: Korpus MDF foliert, 17 cm starke Granitplatte
- Farbe: Walnuss mit schwarzer Granitplatte
- Stellfläche für Teller
- Mit Rollen



366-2515



366-2510

Modell	Bestell Nr.	GTIN
B 1000 Walnuss	366-2515	4017337068500
B 1600 Walnuss	366-2510	4017337068494

neutrales Element B 1000	neutrales Element B 1600
220	240
Außen: B 1000 x T 880 x H 850 mm	Außen: B 1600 x T 880 x H 850 mm
Fach im Korpus: B 702 x T 391 x H 415 mm	Fach im Korpus: B 1302 x T 391 x H 415 mm



Neutrales Element

B 1000 und B 1600 Oak

- Material: Korpus MDF foliert, 17 cm starke Granitplatte
- Farbe: Eiche mit schwarzer Granitplatte
- Stellfläche für Teller
- Mit Rollen



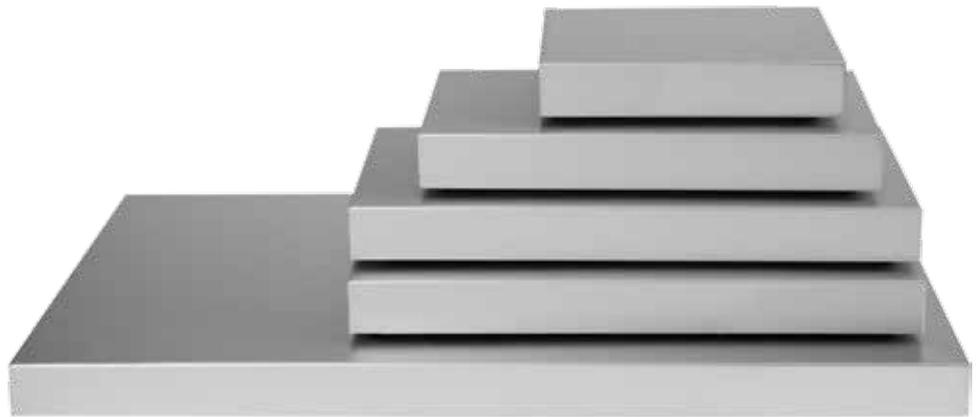
366-2505



366-2500

Modell	Bestell Nr.	GTIN
B 1000 Oak	366-2505	4017337068487
B 1600 Oak	366-2500	4017337068470

neutrales Element B 1000	neutrales Element B 1600
220	240
Außen: B 1000 x T 880 x H 850 mm	Außen: B 1600 x T 880 x H 850 mm
Fach im Korpus: B 702 x T 391 x H 415 mm	Fach im Korpus: B 1302 x T 391 x H 415 mm



STAY COOL



405-1000



405-1005



405-1010



405-1015



405-1020



405-2000



Kühl-Servierplatte

Modell STAY COOL

- Material: (außen) anod. Aluminium, 1 mm, (Innen) EPS mit integr. Kühlakkus
- Hält für mind. 3 Std. eine Temperatur unter +8 °C nach Lagerung von mind. 4 Std. im Tiefkühlschrank
- Gummifüße
- Ideal für alle Buffets, auch im Außenbereich



Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße
STAY COOL 1/1 GN	405-1000	4017337405008	3,2 kg	B 530 x T 325 x H 36 mm
STAY COOL 1/2 GN	405-1005	4017337405015	1,7 kg	B 325 x T 265 x H 36 mm
STAY COOL 1/3 GN	405-1010	4017337405022	1,0 kg	B 325 x T 176 x H 36 mm
STAY COOL 1/4 GN	405-1015	4017337405039	0,8 kg	B 265 x T 162 x H 36 mm
STAY COOL 1/6 GN	405-1020	4017337405046	0,6 kg	B 176 x T 162 x H 36 mm
STAY COOL, rund	405-2000	4017337405053	1,2 kg	ø 300 x H 36 mm



Warmhalteplatte
Modell KARIF

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Deckel) Kunststoff
- Geeignet für 3 x 1/3 GN-Behälter, 65 mm Tiefe (nicht inklusive)



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KARIF	443-2125	4017337071791
230 V - 50/60 Hz - 0,400 kW	+30/+85	7,6
B 657 x T 381 x H 167 mm		



Warmhalteplatte
Modell GENUA und VERONA

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Heizfläche) Sicherheitsglas (GENUA)
- Kabelaustritt auf der Geräteunterseite, so können die Geräte dicht aneinander platziert werden und es entsteht eine große Heizfläche



GENUA



VERONA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GENUA (Glass)	172-3070	4017337172351
VERONA (Edelstahl)	172-3072	4017337173112
GENUA	VERONA	
230 V - 50/60 Hz - 0,6 kW	230 V - 50/60 Hz - 0,6 kW	
0/+110	0/+110	
8	7	
B 500 x T 500 x H 70 mm	B 500 x T 500 x H 70 mm	



Warmhalteplatten

Modell ROM / MAILAND / FLORENZ / NEAPEL

- Edelstahlwarmhalteplatten im GN-Maß
- Verschiedene Größen
- Made in Italy



172-3076



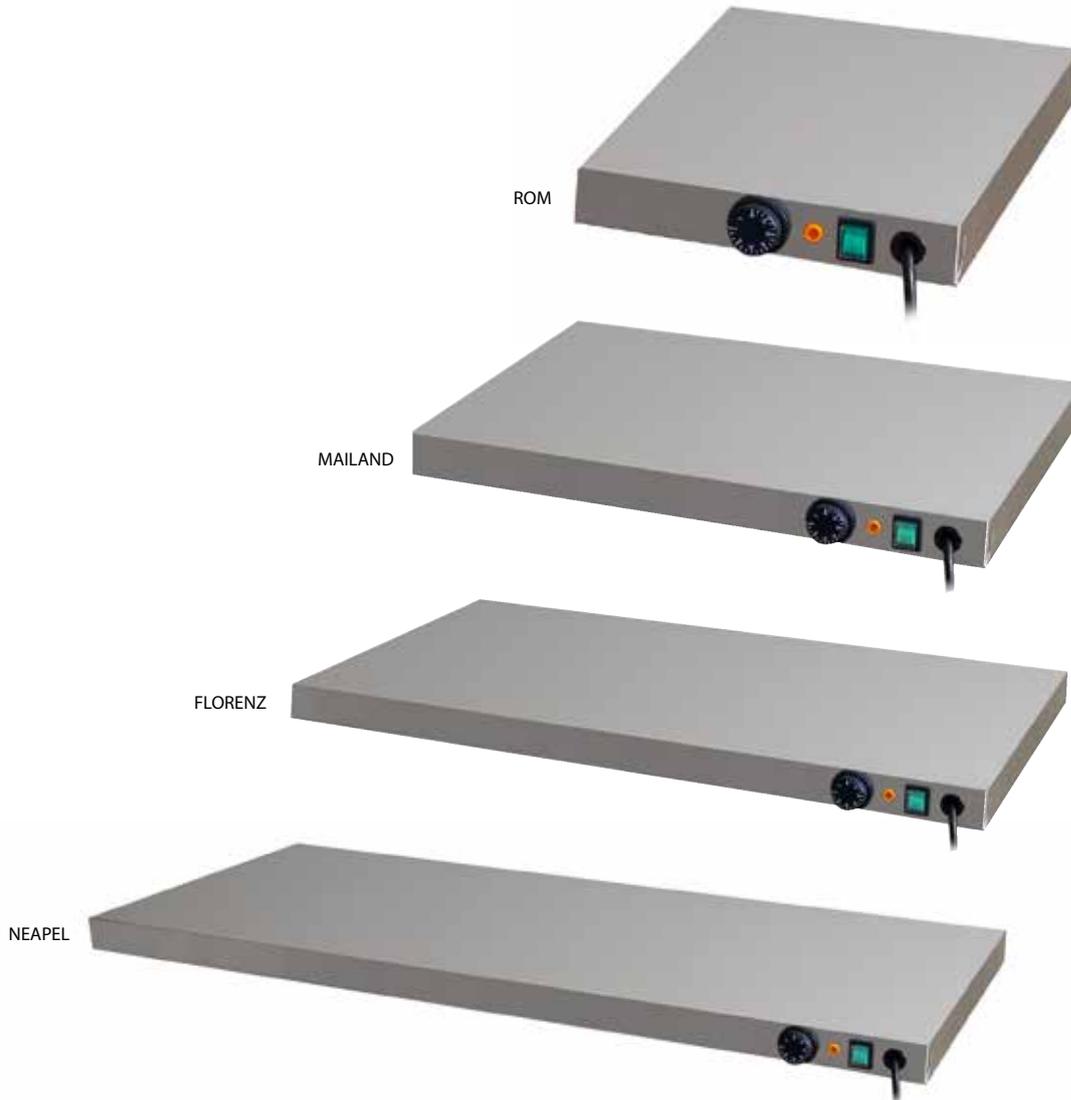
172-3077



172-3078



172-3079



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ROM	172-3076	4017337059799
MAILAND	172-3077	4017337059805
FLORENZ	172-3078	4017337059812
NEAPEL	172-3079	4017337059829



ROM	MAILAND	FLORENZ	NEAPEL
230 V - 50/60 Hz - 0,4 kW	230 V - 50/60 Hz - 0,8 kW	230 V - 50/60 Hz - 1,2 kW	230 V - 50/60 Hz - 1,6 kW
4/5	7/8	11/13	14/16
B 330 x T 530 x H 60 mm	B 660 x T 530 x H 60 mm	B 990 x T 530 x H 60 mm	B 1320 x T 530 x H 60 mm



CALIMA

Wärmelampe, flexibel

Modell CALIMA

- Material: Stahl schwarz einbrennlackiert
- 1 Infrarot-Lampe, weiß
- Lampenfassung: E 27
- Beweglicher Schwannenhals zur optimalen Positionierung der Wärmebestrahlung
- Mit Ein-/Ausschalter



443-2090



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CALIMA	443-2090	4017337070572
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW		6,7
B 203 x T 268 x H 660 mm		



ARES

Warmhaltelampe

Modell ARES

- Material: lackiertes Aluminium, schwarz
- Ein/ Ausschalter
- Höhe verstellbar
- Infrarot-Lampen (2 x weiß), Lampenfassung: E 27
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- Lieferung ohne GN-Behälter



443-2115

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ARES	443-2115	4017337071784
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW		3,8
B 360 x T 470 x H 600-758 mm		



Warmhaltelampe Modell PLC 250



172-3082

- Material: (Fuß) Edelstahl, (Lampenschirm) verchromt
- 1 Infrarot-Lampe, rot
- Lampenfassung: E 27
- Beweglicher Hals, zur optimalen Positionierung der Wärmebestrahlung
- Mit biegbarem Schwanenhals
- Mit Ein-/Ausschalter



PLC 250



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PLC 250	172-3082	4017337172382
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	13 kg	
Außen: B 220 x T 220 x H 650 mm	Lampenschirm: Ø 170 mm	

Warmhaltelampe Modell PLC 500



172-3083

- Material: (Fuß) Edelstahl, (Lampenschirm) verchromt
- 2 Infrarot-Lampen, rot
- Lampenfassung: E 27
- 2 bewegliche Schwanenhälse, zur optimalen Positionierung der Wärmebestrahlung
- Mit 2 Ein-/Ausschaltern



PLC 500



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PLC 500	172-3083	4017337048274
230 V - 50/60 Hz - bis 2 x 0,25 kW	18 kg	
Außen: B 220 x T 270 mm x H 650 mm	Lampenschirm: Ø 175 mm	

Warmhaltelampe Modell TOSCA



317-2040

- Material: Aluminium
- Ein- / Ausschalter
- Höhe verstellbar
- Infrarot-Lampen (2 x weiß), Lampenfassung: E 27
- Passend für 1/1 GN-Behälter
- Lieferung ohne GN-Behälter



TOSCA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TOSCA	317-2040	4017337317172
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	3 kg	
B 350 x T 425 x H 595-795 mm		

Buffet und Bankett

Wärmebrücken / Buffetlampen



CAURUS schwarz



Buffet-Wärmelampe Modell CAURUS SCHWARZ



443-2110

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, schwarz
- Kabellänge: max. 2,00 m, Lampenfassung: E 27
- 1 Lampe, weiß
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Gewicht (netto/brutto): 1,1 / 2,2 kg

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CAURUS SCHWARZ	443-2110	4017337071814
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW		2,2
Ø 175 mm, max. Höhe 2.000 mm		



HENRY



Buffet-Wärmelampe Modell HENRY



172-6010

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HENRY	172-6010	4017337172061
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW		1,5
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm		Lampenschirm: Ø 225 mm



BONNIE



Buffet-Wärmelampe Modell BONNIE



172-6000

- Material: (Lampenschirm) Kupfer
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BONNIE	172-6000	4017337172009
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW		2
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm		Lampenschirm: Ø 225 mm



CLYDE



Buffet-Wärmelampe Modell CLYDE



172-6005

- Material: (Lampenschirm) Chrom
- Spiralkabel, 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CLYDE	172-6005	4017337172016
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW		2
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm		Lampenschirm: Ø 225 mm

Buffet-Wärmelampe Modell CURTIS

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Farbe schwarz
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6012

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CURTIS	172-6012	4017337048175
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	2	
Gesamtlänge: 840 x 1910 mm	Lampenschirm: Ø 225 mm	



CURTIS



Buffet-Wärmelampe Modell ALADIN

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Farbe gold
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ALADIN	172-6025	4017337048182
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	2	
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm	Lampenschirm: Ø 225 mm	



ALADIN



Buffet-Wärmelampe Modell FRANCIS

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Farbe schwarz
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6030

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRANCIS	172-6030	4017337048199
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	2	
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm	Lampenschirm: Ø 225 mm	



FRANCIS



Buffet-Wärmelampe Modell NESRIN

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Farbe silber
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6035

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NESRIN	172-6035	4017337048205
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	2	
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm	Lampenschirm: Ø 225 mm	



NESRIN



Buffet und Bankett

Wärmebrücken / Buffetlampen



ROMEO



Buffet-Wärmelampe Modell ROMEO

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Chrom
- Spiralkabel: 1,55 m
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm), Lampenfassung: E 27
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6015

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ROMEO	172-6015	4017337036646
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	2	
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm	Lampenschirm: Ø 230 mm	



JULIA



Buffet-Wärmelampe Modell JULIA

- Material: (Lampenschirm) Leichtmetall, Kupfer
- Spiralkabel: 1,55 m, Lampenfassung: E 27
- 1 Infrarot-Lampe, rot (Ø 125 mm)
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm
- Einfach höhenverstellbar, mit Ein-/Ausschalter



172-6020

Modell	Bestell Nr.	GTIN
JULIA	172-6020	4017337036653
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	2	
Gesamtlänge: 840 - 1910 mm	Lampenschirm: Ø 230 mm	



LUCY



Buffet-Wärmelampe Modell LUCY

- Material: (Lampenschirm) Eisen
- Kabellänge: 1,90 m, Lampenfassung: E 27
- 1 Lampe, weiß
- Optimaler Wärmeabstand zwischen Lampe und Speisen: 50 - 60 cm



317-1080

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LUCY	317-1080	4017337317202
230 V - 50/60 Hz - bis 0,25 kW	2,9	
Gesamtlänge: 2188 mm	Lampenschirm: Ø 184 mm	



BRUCE



Wärmebrücke Modell BRUCE

- Material: Edelstahl
- Quarz/Infrarot-Heizelemente
- 2 unabhängige Schalter
- Für 1/1 GN-Behälter (max. Tiefe 65 mm)
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, perforiert
- Hält Speisen bis auf ca. 60 °C warm



458-1010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BRUCE	458-1010	4017337048533
230 V - 50 Hz - 1 kW	8	
B 325 x T 570 x H 480 mm		

Wärmebrücke Modell ISLA



330-3705

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz
- Obere Wärmeverteilung (Infrarotes Licht)
- Geeignet für 3 x 1/3 GN (in der Lieferung enthalten) / 1x 1/1 / 2 x 1/2 oder 6 x 1/6 GN-Behälter, max. Tiefe 65 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ISLA	330-3705	4017337068722
220 - 240 V - 50 Hz - 0,53 kW	+50 °C	11
B 641 x T 330 x H 448 mm		



ISLA



Wärmebrücke Modell ZOE



330-3700

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz
- Mit Spuckschutz
- Digitale Temperaturkontrolle
- Wärmeverteilung erfolgt durch Heizplatte
- Halogenbeleuchtung oben
- Geeignet für 1 x 1/1 GN max. Tiefe 65 mm (in der Lieferung enthalten)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ZOE	330-3700	4017337068715
220 - 240 V - 50 Hz - 0,8 kW	+30 / +90 °C	30
B 825 x T 660 x H 580 mm		



ZOE



Wärmebrücke Modell 800 / 1000 / 1200 / 1400 / 1600 / 1800 / 2000 mm

- Material: Edelstahl
- Modelle: 700-4700 / 700-4705 / 700-4710 / 700-4715 / 700-4720: 2 Heizelemente
- Modelle: 700-4725 / 700-4730: 3 Heizelemente
- Ohne Schuco Stecker !
- Zirka 2 m langes Anschlusskabel
- Anschluss durch Elektrofachkraft
- Aufheizzeit ca. 7 Minuten



Wärmebrücke 800 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN	Gewicht	Maße	Anschluss
Wärmebrücke 800 mm	700-4700	4017337047369	16 kg	B 800 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1000 mm	700-4705	4017337047376	19 kg	B 1000 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1200 mm	700-4710	4017337047383	21 kg	B 1200 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1400 mm	700-4715	4017337047390	23 kg	B 1400 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1600 mm	700-4720	4017337047406	25 kg	B 1600 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1800 mm	700-4725	4017337047413	29 kg	B 1800 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 1,2 kW
Wärmebrücke 2000 mm	700-4730	4017337047420	32 kg	B 2000 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 1,2 kW





BW-11

Beheizter Bankettwagen Modell BW-11

- Material: Edelstahl
- Kapazität: 11 x 2/1 GN, 100 mm Tiefe
- Schutzklasse: IP 21
- Isolation: Polyurethane / Treibmittel: C-Pentane
- Mit Wasserschale
- Digitale Temperaturkontrolle
- Rammschutz
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Mit handlichen Griffen für leichtes Manövrieren
- Zum Warmhalten von Speisen



126-1405

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BW-11	126-1405	4017337044597
230 V - 50 Hz - 2 kW	+30/+80	128
Außen: B 910 x T 826 x H 1816 mm	Innen: B 534 x T 676 x H 1318 mm	



BWS-15 / BWS-20

Beheizter Bankettwagen mit Dampf und Wassertank Modell BWS-10, BWS-15 und BWS-20

- Wassertank mit 2,5 ltr. Inhalt
- 5-stufiges Dampfsystem
- Türöffnung bis zu 270°
- Selbstschließende Tür
- Breite Gummitürdichtung verhindert Wärmeaustritt
- Unten: Rammschutz, oben Eckenschutzelemente
- Isolation (Gehäuse): Glaswolle, (Tür): Polyurethane
- **BWS-10**: 10 Einschübe GN 1/1
- **BWS-15**: 15 Einschübe GN 1/1
- **BWS-20**: 20 Einschübe GN 1/1



126-1450



126-1455



126-1460

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BWS-10	126-1450	4017337046973
BWS-15	126-1455	4017337046980
BWS-20	126-1460	4017337046997

BWS-10	BWS-15	BWS-20
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	230 V - 50 Hz - 1,5 kW	230 V - 50 Hz - 1,5 kW
+30/+85	+30/+85	+30/+85
85	105	121
Außen: B 570 x T 879 x H 1114 mm Innen: B 328 x T 565 x H 781 mm	Außen: B 570 x T 879 x H 1469 mm Innen: B 328 x T 565 x H 1136 mm	Außen: B 570 x T 879 x H 1824 mm Innen: B 328 x T 565 x H 1491 mm



Kalter Bankettwagen

Modell KBW 1/1 und KBW 2/1

- Material: Edelstahl
- Digitale Temperaturkontrolle
- Hochwertige Isolierung zur Energieeinsparung
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen bis zu +43 °C
- 4 Leichtlaufräder
- Kältemittel: R290



Modell	Bestell Nr.	GTIN
KBW 1/1	126-1615	4017337067459
KBW 2/1	126-1625	4017337067466

	KBW 1/1	KBW 2/1
230 V - 50 Hz - 0,21 kW	230 V - 50 Hz - 0,21 kW	230 V - 50 Hz - 0,21 kW
130 kg	130	160
0 / +10 °C	0 / +10	0 / +10
GN 15 x 1/1 GN	15 x 1/1 GN	15 x 2/1 GN
B 570 x T 880 x H 1750 mm	B 570 x T 880 x H 1750 mm	B 775 x T 1000 x H 1750 mm

Beheizter Bankettwagen

Modell BW-5

- Material: Edelstahl
- Kapazität: 5 x 2/1 GN, 100 mm Tiefe
- Schutzklasse: IP 21
- Isolierung: Polyurethane / Treibmittel: C-Pentane
- Mit Wasserschale
- Digitale Temperaturkontrolle
- Rammschutz
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Zum Warmhalten von Speisen



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BW 5	126-1400	4017337044580

230 V - 50 Hz - 2 kW	+30/+80 °C	95 kg
Außen: B 910 x T 826 x H 1132 mm	Innen: B 534 x T 676 x H 635 mm	



BORA



Nacho-Wärmer Modell BORA

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz
- Maximale Beladung Nachos: 30 L
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar



443-2070



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BORA	443-2070	4017337070541
230 V - 50 Hz - 0,465 kW	+58 °C	15,5
462 x 357 x 588 mm		



JUGO



Popcorn-Machine Modell JUGO

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz
- Maximale Beladung Popcorn 25 L
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar



443-2075



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
JUGO	443-2075	4017337070558
230 V - 50 Hz - 1,16 kW	+55 °C	16,2
462 x 357 x 588 mm		



Bain-Marie-Trolley Modell BT-2 und BT-3

- Material: Edelstahl
- Boden, doppelwandig aus Edelstahl
- GN-Tiefe von 20 mm – 150 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Spiralzuleitung 850- 2500 mm
- Ein Ablasshahn pro Becken
- Leicht zu bewegen
- Lieferung ohne GN-Behälter



126-1500



126-1505



BT-3



Ein Ablasshahn pro Becken



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BT-2	126-1500	4017337045624
BT-3	126-1505	4017337045631

	BT-2	BT-3
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 3 kW
43 kg	43	53
+30/+90 °C	+30/+90	+30/+90
GN 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN
B904 x T704 x H850 mm	B904 x T704 x H850 mm	B1304 x T704 x H850 mm

Bain-Marie-Trolley Modell BTS-2 und BTS-3

- Material: Edelstahl
- Boden, doppelwandig aus Edelstahl
- GN-Tiefe von 20 mm – 150 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Spiralzuleitung 850- 2500 mm
- Ein Ablasshahn pro Becken
- Leicht zu bewegen
- Bedienung längsseitig
- Spuckschutz separat erhältlich
- Lieferung ohne GN-Behälter



126-1515



126-1520



126-1545



126-1550



BTS-3, Abbildung mit Spuckschutz



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BTS-2	126-1515	4017337045624
BTS-3	126-1520	4017337045631
Spuckschutz BTS-2	126-1545	4017337063727
Spuckschutz BTS-3	126-1550	4017337054282

	BTS-2	BTS-3
230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 2 kW	230 V - 50 Hz - 3 kW
43 kg	43	53
+30/+90 °C	+30/+90	+30/+90
GN 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN
B904 x T704 x H850 mm	B904 x T704 x H850 mm	B1304 x T704 x H850 mm



CARLA



Chafing Dish Modell CARLA

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl, hochglanzpoliert (Wasserbehälter) Edelstahl
- Deckel
- 1 Brennpastenhalter
- Solides Untergestell



127-1018

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CARLA	127-1018	4017337127184
Außen: Ø 340 x H 250 mm Wasserbehälter: Ø 330 mm	Ltr 4	kg 4



ANOUK 1



Chafing Dish - 1/1 GN Modell ANOUK 1

- Material: (Gehäuse, Deckel und Deckelhalterung) Edelstahl, hochglanzpoliert, (Wasserbehälter) Edelstahl
- Deckel und Deckelhalterung
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, Tiefe 65 mm
- 2 Brennpastenhalter
- Solides Untergestell
- Max. GN Tiefe, 100 mm



213-1001

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ANOUK 1	213-1001	4017337213139
B 600 x T 355 x H 320 mm		kg 5



ELENA



Chafing Dish Twin-Pack Modell ELENA

- Material: (Gehäuse, Deckel und Deckelhalterung) Edelstahl, hochglanzpoliert, (Wasserbehälter) Edelstahl
- Deckel und Deckelhalterung
- Inkl. 1 x 1/1 GN, 1 x 1/2 GN und 2 x 1/4 GN, Tiefe 65 mm (pro Twin-Pack)
- Inkl. 2 GN-Zwischenstege, Länge 325 mm
- 2 Brennpastenhalter pro Chafing Dish
- Solides Untergestell



213-1018

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ELENA	213-1018	4017337033669
B 590 x T 357 x H 292 mm		kg 9

Elektrischer Chafing Dish Modell LORENA

- Material: (Deckel und Behälter) Edelstahl, (Unterteil) Kunststoff, schwarz
- Inkl. Deckel und 1/1 GN-Behälter, Tiefe 65 mm
- Unterteil mit Min-Max-Marke für Wassereinfüllung
- Temperatur regelbar (Stufe 0-5)
- Ein- / Ausschalter
- Kontrollleuchte
- Überhitzungsschutz



213-1045



LORENA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LORENA	213-1045	4017337214204
230 V - 50 Hz - 0,9 kW	0/+85 °C	5 kg
B 580 x T 347 x H 254 mm	Ltr 3	

Chafing Dish mit selbstschließendem Deckel, 1/1 GN Modell RAINER

- Material: (Gehäuse) Edelstahl hochglanzpoliert, (Deckelfenster) Plexiglas
- Sandwichboden (Edelstahl / Aluminium / Edelstahl)
- Selbstschließender Deckel
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, Tiefe 65 mm
- Löffelablage (ohne Löffel)
- 2 Brennpasthalter
- Solides Untergestell
- Vorwärmen bzw. warmhalten auf einer Induktionsplatte möglich durch induktionsgeeigneten Wasserbehälter



213-1200



RAINER



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RAINER	213-1200	4017337038725
B 580 x T 440 x H 300 mm	Ltr 9	12,5 kg

Chafing Dish mit selbstschließendem Deckel, rund Modell JESSIE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl hochglanzpoliert, (Deckelfenster) Plexiglas
- Sandwichboden (Edelstahl / Aluminium / Edelstahl)
- Selbstschließender Deckel
- Inkl. Behälter rund, Ø 390 mm
- Löffelablage (ohne Löffel)
- 2 Brennpasthalter
- Solides Untergestell
- Vorwärmen bzw. warmhalten auf einer Induktionsplatte möglich durch induktionsgeeigneten Wasserbehälter



213-1210



JESSIE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
JESSIE	213-1210	4017337038732
B 440 x T 480 x H 300 mm	Ltr 6	11 kg



DENNIS

Chafing Dish mit Rolldeckel 1/1 GN Modell DENNIS

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl, hochglanzpoliert (Wasserbehälter) Edelstahl
- Deckel „Roll Top“
- Inkl. 1/1 GN-Behälter, Tiefe 65 mm
- 2 Brennpasthalter
- Solides Untergestell
- Max. GN Tiefe, 100 mm



213-4070



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
DENNIS	213-4070	4017337213474	

B 600 x T 355 x H 395 mm

kg 9



START 6

Flüssiger Brennstoff mit Docht Modell START 6

- Für Chafing Dishes
 - Flamme kann problemlos gelöscht und wieder entzündet werden
 - Hohe Heizkraft, erwärmt bis 90 °C
 - Ruß- und geruchsarm
 - Enthält Diethylglykol
 - Inhalt: 200 g
 - Brenndauer bis 6 Stunden
 - Lieferung im Karton zu à 24 Stück
- Sicherheitshinweise siehe Seite: 446*



ACHTUNG



408-1015



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
START 6	408-1015	4017337408054	kg à 4,8 / Karton



START 200

Brennpaste Modell START 200

- Für Chafing Dishes
 - Hohe Heizkraft, erwärmt bis 90 °C
 - Ruß- und geruchsarm
 - Enthält Ethanol-Fluid
 - Inhalt: 200 g
 - Brenndauer bis 3 Stunden
- Sicherheitshinweise siehe Seite: 446*



GEFAHR



408-1010



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
START 200	408-1010	4017337408016	kg 0,2



ERSATZBRENNPASTENHALTER

Ersatzbrennpasthalter

- Für Chafing Dishes
- Gewicht: 0,15 kg brutto



213-5005



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
Ersatz Brennpasthalter	213-5005	4017337213030	

Eierkocher Modell DAMO

- Material: Edelstahl
- Regelthermostat
- Für 6 Eier
- Sicherheitsthermostat
- Ein-Ausschalter
- Mit Farbmarkierung an den Eierhaltegriffen



458-1050



DAMO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
DAMO	458-1050	4017337048700
230 V - 50/60 Hz - 1,2 kW	0/+90	6,1
B 310 x T 340 x H 290 mm		

4.09

Suppen- und Thekenkessel Modell SKZ-12

- Material: (Innenbehälter und Deckel) Edelstahl
- Wasserbad zur leichten Reinigung entnehmbar
- EGO-Energeregler und Kontrolllampe
- Inkl. Magnettafel zur individuellen Beschriftung
- Deckel zum Einklemmen und Aufstellen



175-1005



SKZ-12

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SKZ-12	175-1005	4017337175109
230 V - 50 Hz - 0,4 kW	10	6
Ø 341 x T 366 mm		



Toaster

Modell ARIS 4



282-1055

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 4 Toastschlitze
- Timer zum Einstellen des Bräunungsgrades
- Auftaufunktion
- Aufwärmfunktion
- Stopp-Taste
- 2 ausziehbare Krümelschubladen für einfache Reinigung



ARIS 4

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ARIS 4	282-1055	4017337282067
 230 V - 50 Hz - 1,6 kW		 3 kg
 B 273 x T 282 x H 186 mm		



Saucenspender Modell PD-001

- Material: Edelstahl, Chrom
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden
- NICHT spülmaschinengeeignet!
- Auch für dickflüssige Soßen geeignet



421-1000



PD-001



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-001	421-1000	4017337421008
 Ø 180 x H 420 mm	 4,5 Ltr	 3 kg

Saucenspender Modell PD-002

- Material: Edelstahl, Chrom
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden
- NICHT spülmaschinengeeignet!
- Auch für dickflüssige Soßen geeignet
- Inkl. Halter für zwei Saucenspender



421-1005



PD-002



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-002	421-1005	4017337421015
 B 400 x T 200 x H 440 mm	 2 x 4,5 Ltr	 7 kg

Saucenspender 3er Set Modell PD-003

- Material: Edelstahl, Chrom
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden
- NICHT spülmaschinengeeignet!
- Auch für dickflüssige Soßen geeignet
- Inkl. Halter für drei Saucenspender



421-1007



PD-003



Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-003	421-1007	4017337055944
 B 600 x T 200 x H 440 mm	 3 x 4,5 Ltr	 10 kg



PD-004

Saucenspender Modell PD-004

- Material: Edelstahl, Chrom, Kunststoff
- Dosierung einstellbar, max. 30 ml
- langlebige und qualitativ hochwertige Pumpeinheit



421-1010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-004	421-1010	4017337421022
Ø 117 x H 390 mm	Ltr 2,25	kg 2



PD-005

Saucenspender Modell PD-005

- Material: Edelstahl, Chrom, Kunststoff
- Dosierung einstellbar, max. 30 ml
- Inkl. Halter für zwei Saucenspender
- langlebige und qualitativ hochwertige Pumpeinheit



421-1015

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-005	421-1015	4017337421039
B 290 x T 145 x H 410 mm	Ltr 2 x 2,25	kg 6



PD-006

Saucenspender Modell PD-006

- Material: Edelstahl, Chrom, Kunststoff
- Dosierung einstellbar, max. 30 ml
- Inkl. Halter für drei Saucenspender
- langlebige und qualitativ hochwertige Pumpeinheit



421-1017

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-006	421-1017	4017337421039
B 440 x T 145 x H 410 mm	Ltr 3 x 2,25	kg 10



Saucenspender Modell PD-009

- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Geeignet für Eimer mit ca. 8 - 10 Liter Inhalt
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml



421-1020



PD-009

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-009	421-1020	4017337421046
Ø 275 x H 440 mm		2,5 kg

Beheizter Saucenspender Modell PD-17

- Material: Edelstahl
- Klick-Deckel-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml
- Mit optischer (rote Kontrollleuchte) und akustischer Warnung bei Überhitzung
- Für die Benutzung mit ca. 1 Liter Wasser befüllen.
Nicht trocken benutzen!



421-1025



PD-17

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PD-17	421-1025	4017337421053
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	°C +30/+90	4,5 kg
Ø 180 x H 500 mm	Ltr 3	



Buffet und Bankett

Saucenspender



PLX-R-BK-1650ml

Dosierdispenser

Modell PLX-R-BK-1650 ml

- Material: (Halterung, Behälter) Plexiglas, (Druckknopf-Dosierspender) Edelstahl, Chrom, Kunststoff
- 3 Behälter mit je 1,65 Litern
- Dosierung einstellbar, bis ca. 20 - 40 g
- Inkl. Ständer für 3 Behälter



16-2170

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PLX-R-BK-1650ML	16-2170	4017337612185
B 350 x T 390 x H 180 mm	Ltr 1,65	kg 3,45



EDU-10

Hebeldosierdispenser

Modell EDU-10

- Material: Edelstahl und Polypropylen
- Geeignet für Eimer mit ca. 10 Liter Inhalt
- Dosierung einstellbar, 25 - 40 g



16-2205

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EDU-10	16-2205	4017337070190
Ø 280 mm, Höhe 265 mm	kg 1,44	



EDU-1KB-3-V

Schokodispenser 3 Liter

Modell EDU-1KB-3-V

- Ständer mit Dispenser zur Aufnahme von Eimern Typ F (3 Liter)
- 2 Verriegelungsclips für den sicheren Stand des Eimers
- Einfaches, effektives Befüllen von Croissants, Donuts usw. mit z. B. Pudding- / Schokoladencreme
- Dosierung ist von ca. 12 bis 20 g einstellbar
- Kleine Gummifüße am Ständer schonen die Arbeitsfläche
- Lieferung ohne Eimer



16-2215

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EDU-1KB-3-V	16-2215	4017337070213
B 165 x T 290 x H 370 mm	kg 3,22	

Schokodispenser

Modell EDU-SRW-1KB-3-V

- Ständer mit Dispenser zur Aufnahme von Eimern Typ F (3 Liter)
- 2 Verriegelungsclips für den sicheren Stand des Eimers
- Einfaches, effektives Befüllen von Croissants, Donuts usw. mit z. B. Pudding- / Schokoladencreme
- Dosierung ist von ca. 12 bis 20 g einstellbar
- Heizfläche mit Durchm. 95 mm und Temperaturbegrenzung auf 60 °C
- Geeignet für kältere Umgebungstemperaturen
- Kleine Gummifüße am Ständer schonen die Arbeitsfläche
- Lieferung ohne Eimer



16-2220



EDU-SRW-1KB-3-V

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EDU-SRW-1KB-3-V	16-2220	4017337070282
230 V – 50 Hz - 0,150 kW	3,91 kg	
B 165 x T 290 x H 420 mm		

Hebeldosierdispenser

Modell EDU-2-SP

- Material: (Behälter, Fuß) Kunststoff, (Dosierspender) Edelstahl
- Mit 2 kg Behälter, Farbe: weiß
- Geeignet für Marmelade
- Füße durch Stecksystem mit weiteren Behältern verbindbar
- Dosierung einstellbar bis 12 - 20 g



16-2225



Stecksystem im Behälterboden ermöglicht das Verbinden mehrerer Dispenser

EDU-2-SP

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EDU-2-SP	16-2225	4017337070220
B 160 x T 200 x H 360 mm	1,38 kg	





PP-003

Portionspumpe

MODELL PP-002 / 003 / 004

- Material (Pumpe, Behälter) Polypropylen, lebensmittelecht, (Halterung) Edelstahl
- Für Dressings, Soßen, Toppings usw.
- Handpumpe: je 2-teilig mit 710 ml Inhalt, spülmaschinene geeignet
- **PP-002:** 2 Handpumpen + Edelstahlständer
- **PP-003:** 3 Handpumpen + Edelstahlständer
- **PP-004:** 4 Handpumpen + Edelstahlständer

Dosierung einstellbar: 5 – 10 – 20 g



16-2230



16-2235



16-2240

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PP-002	16-2230	4017337070237
PP-003	16-2235	4017337070244
PP-004	16-2240	4017337070251

	PP-002	B 260 x T 190 x H 350 mm	3,4
	PP-003	B 260 x T 190 x H 350 mm	4,5
	PP-004	B 400 x T 250 x H 350 mm	7



Dosierdispenser System

Modell UNRO-SET

- Material: (Behälter) Polypropylen; (Deckel) Kunststoff, schwarz; Metallbügel
- Für Dressings, Soßen, Toppings, Mayonaise, Senf usw.
- Behälter für ca. 5 kg Befüllung, mit Dosierpumpe (2-teilig)
- Dosiermenge: Abhängig von der jeweiligen Konsistenz der Sauce
- Mit praktischem Bügel zum Anhängen an dem Tischständer UNRO-TS (16-2250) Tischständer



16-2245

Tischständer verstellbar für UNRO-SET

Modell UNRO-TS

- Material: (Ständer) Stahl einbrennlackiert, weiß
- Geeignet für 2 UNRO-SET-Behälter (16-2245)



16-2250

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UNRO-SET	16-2245	4017337070268
UNRO-TS	16-2250	4017337070275

	UNRO-SET	B 550 x T 410 x H 210 mm	3,3
	UNRO-TS	B 550 x T 410 x H 40 mm	2



Bainmarie 2 x 1/4 GN und 2 x 1/6 GN mit Pumpenkopf
Modell BM-0214 UND BM-0216

- Material: Edelstahl
- Portionsmenge: 35 ml
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden (NICHT spülmaschinengeeignet).
- Das Fassungsvermögen beträgt bei 421-2500 2x4,5L und bei 421-2505 2x3L und eignet sich auch für dickflüssigere Soßen.



BM-0214



BM-0216

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BM-0214	421-2500	4017337055920
230 V - 50/60 Hz - 900 W		10/11
B 380 x T 400 x H 510 mm		Ltr 2 x 4,5



421-2500

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BM-0216	421-2505	4017337055937
230 V - 50/60 Hz - 900 W		8/9
B 290 x T 400 x H 510 mm		Ltr 2 x 3



421-2505



GN-Deckel mit Pumpkopf (GN 1/3 1/4 1/6)

Modell KD-0213/0214/0216

- Material: Edelstahl
- Passen auf die jeweiligen GN-Behälter, so bleiben Soßen hygienisch verschlossen für ein sauberes Arbeiten und Portionieren
- Portionsmenge: 35 ml
- Für 200 mm tiefe GN-Behälter geeignet
- Auch für dickflüssige Soßen nutzbar
- Den Spender regelmäßig reinigen, mit lauwarmen Wasser durchspülen, geruchsneutrale Reiniger verwenden (NICHT spülmaschinengeeignet).



KD-0216



KD-0214



KD-0213



421-2000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
KD-0213	421-2000	4017337055890
 B 330 x T 165 x H 180 mm		GN 1/3



421-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
KD-0214	421-2005	4017337055906
 B 270 x T 165 x H 180 mm		GN 1/4



421-2010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
KD-0216	421-2010	4017337055913
 B 170 x T 180 x H 180 mm		GN 1/6



Donutfüller-Aufsatz für Gebäckfüller

- Material: Edelstahl
- Donutfüller-Aufsatz für Gebäckfüller Modell PD-019 (421-1030)
- 220 mm Spitzen, 4 mm Ø



421-1040



Donutfüller-Aufsatz

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Donatfüller-Aufsatz	421-1040	4017337070756
 B 75 x T 62 mm	 kg 0,5	



Gebäckfüller mit
Donutfüller-Aufsatz



Gebäckfüller Modell PD-019

- Material: Edelstahl
- Zur Füllung von Krapfen, Donuts, Croissants, etc
- Klick-System
- Dosierung einstellbar, max. 40 ml



421-1030



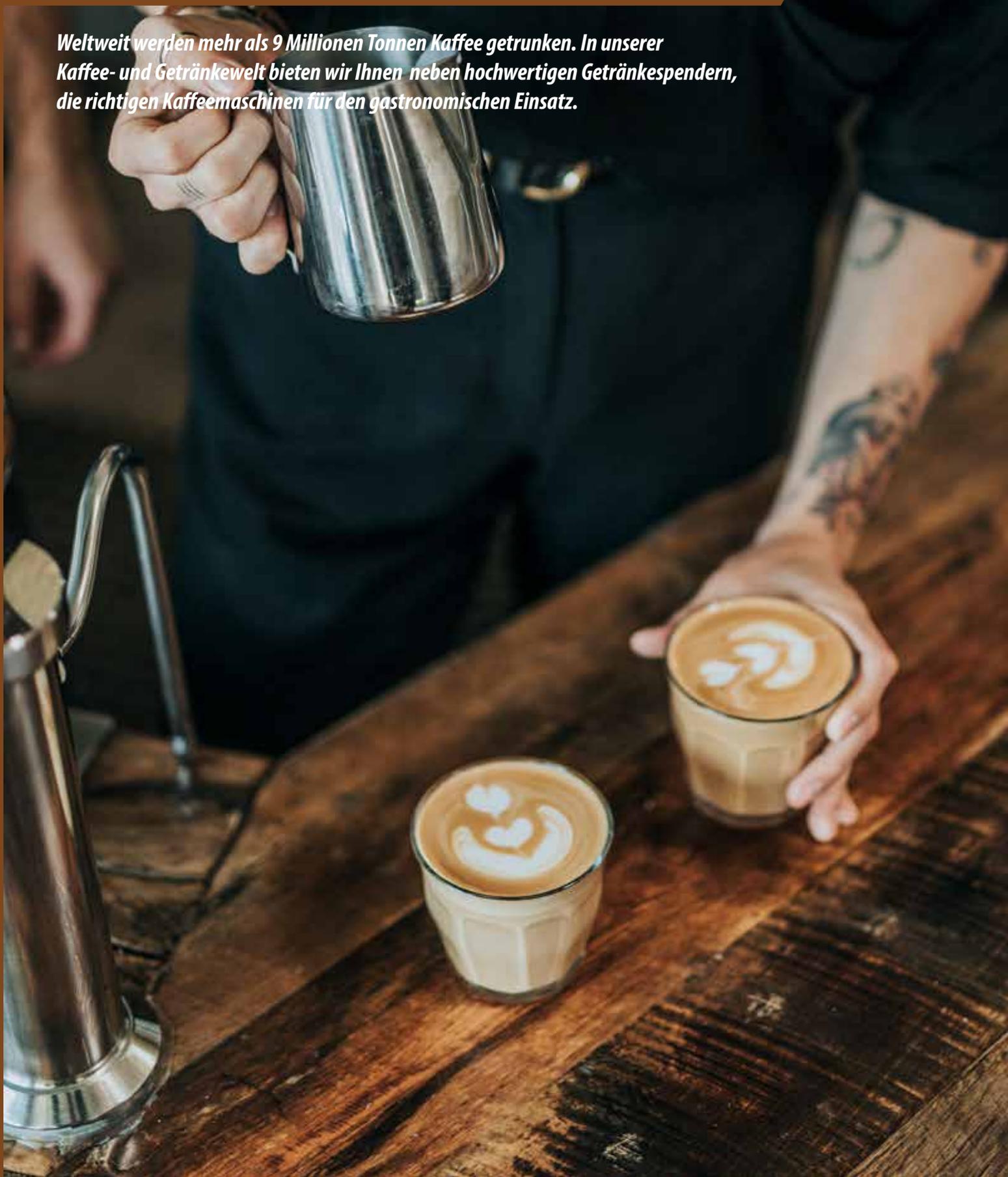
PD-019

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PD-019	421-1030	4017337421060
 Ø 180 x H 420 mm	 kg 3	 Ltr 4,5



Kaffee- und Getränkewelt

Weltweit werden mehr als 9 Millionen Tonnen Kaffee getrunken. In unserer Kaffee- und Getränkewelt bieten wir Ihnen neben hochwertigen Getränkependern, die richtigen Kaffeemaschinen für den gastronomischen Einsatz.



Kakaodispenser

Modell NINA schwarz und weiß

- Material: (Gehäuse, Abtropfschale, Rührwerk) Kunststoff schwarz, (Behälter) Kunststoff durchsichtig, (Deckel) Edelstahl
- Zum Erwärmen von Kakao oder Milch
- Rührwerk
- Behälter ist auch im gefüllten Zustand abnehmbar
- Zapfhahn zur leichten Reinigung abnehmbar
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Überhitzungsschutz
- Abtropfschale



175-1145



175-1146



NINA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NINA, schwarz	175-1145	4017337175314
NINA, weiß	175-1146	4017337175345
230 V - 50 Hz - 1,1 kW	+30 / +90	8,5 kg
B 260 x T 320 x H 500 mm	5 Ltr	



Kakaodispenser

Modell MILA 5 und MILA 10

- Material: (Gehäuse, Deckel, Abtropfschale, Rührwerk) Kunststoff schwarz, (Behälter) Kunststoff durchsichtig
- Zum Erwärmen von Kakao oder Milch
- Rührwerk
- Behälter 5 (MILA 5) bzw. 10 Liter (MILA 10), jeweils abnehmbar
- Zapfhahn für leichte Reinigung abnehmbar
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Überhitzungsschutz
- Abtropfschale



398-1030



398-1035



MILA 5

MILA 10

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MILA 5	398-1030	4017337070770
MILA 10	398-1035	4017337070787
MILA 5	MILA 10	
230 V - 1 Ph. - 50 Hz - 1 kW	230 V - 1 Ph. - 50 Hz - 1 kW	
9,2 kg	10,2 kg	
+10 °C - +32 °C	+10 °C - +32 °C	
B 280 x T 410 x H 465 mm	B 280 x T 410 x H 580 mm	



Glühweinkocher / Heißwasserspender

Modell ANCONA 5, 10 und 30

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von: Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Zapfhahn
- Verriegelbarer Deckel
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen/Warmhalten)
- Überhitzungsschutz



ANCONA 30



213-7500



ANCONA 10



213-7510



ANCONA 5



213-7515



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ANCONA 5	213-7500	4017337214228
ANCONA 10	213-7510	4017337214235
ANCONA 30	213-7515	4017337214242

ANCONA 5	ANCONA 10	ANCONA 30
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	230 V - 50 Hz - 1,6 kW	230 V - 50 Hz - 2,5 kW
+30/+110	+30/+110	+30/+110
1,8 kg	2	3,5
5,9 Ltr	9	27
Ø 205 x H 365 mm	Ø 205 x H 435 mm	Ø 300 x H 550 mm

Glühweinkocher / Heißwasserspender Modell HOT DRINK MINI

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von:
Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Sicherheitszapfhahn
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen / Warmhalten)
- Überhitzungsschutz



317-2010



HOT DRINK MINI

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HOT DRINK MINI	317-2010	4017337317073
230 V - 50/60 Hz - 2,4 kW	+30/+110 °C	4 kg
Ø 225 x H 490 mm	10 Ltr	

Glühweinkocher / Heißwasserspender Modell HOT DRINK

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von:
Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Sicherheitszapfhahn
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen / Warmhalten)
- Überhitzungsschutz



317-2000



HOT DRINK



Modell	Bestell Nr.	GTIN
HOT DRINK	317-2000	4017337317066
230 V - 50/60 Hz - 2,4 kW	+30/+110 °C	7 kg
Ø 267 x H 540 mm	19 Ltr	

Glühweinkocher / Heißwasserspender Modell HOT DRINK 30

- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von:
Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Sicherheitszapfhahn
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen / Warmhalten)
- Überhitzungsschutz



317-2015



HOT DRINK 30



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HOT DRINK 30	317-2015	4017337071722
230 V - 50/60 Hz - 2,4 kW	+30 / +110 °C	7,1 kg
Ø 385 x H 499 mm	30 Ltr	

Glühweinkocher / Heißwasserspender Modell *HOT DRINK MAXI*



317-2005



- Material: (Gehäuse und Deckel) Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten von: Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee
- Sicherheitszapfhahn
- Temperatur stufenlos einstellbar
- Kontrolllampen (Kochen/Warmhalten)
- Überhitzungsschutz

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HOT DRINK MAXI	317-2005	4017337317196
230 V - 50/60 Hz - 2,4 kW	+30/+110	8,9
Ø 390 x H 600 mm	40	



Kaffeemaschine mit Rundfilter Modell *CAPPONO 40, 60 und 100*



213-7550



- Material: (Gehäuse und Filterkorb) Edelstahl
- Doppelwandiges Gehäuse gewährleistet eine Oberflächentemperatur von max. 30 °C
- Peilglas
- Zapfhahn, Überhitzungsschutz
- Verriegelbarer Deckel
- Brüh- und Warmhaltefunktion durch separate Heizsysteme
- Ideal für das Hotel-Frühstücksbuffet, Cafés, Büros, Altenheime usw.



213-7555



213-7560

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CAPPONO 40	213-7550	4017337214280
CAPPONO 60	213-7555	4017337214297
CAPPONO 100	213-7560	4017337214303



CAPPONO 100

CAPPONO 40	CAPPONO 60	CAPPONO 100
230 V - 50 Hz - 1,6 kW	230 V - 50 Hz - 1,6 kW	230 V - 50 Hz - 1,6 kW
5,1	8,3	10,8
4,8	5,4	5,8
Ø 205 x H 435 mm	Ø 260 x H 443 mm	Ø 260 x H 490 mm
40	60	100

Kaffeemaschine mit Rundfilter

Modell SAROMICA 6005, 6010 und 6015

- Material: (Gehäuse, Deckel und Filterkorb) Edelstahl
- Feinmaschiger Filterkorb für grobgemahlene Kaffee (kein Filterpapier notwendig)
- Peilglas
- Brüh- und Warmhaltefunktion durch separate Heizsysteme
- Mit Sicherheitszapfhahn
- Ideal für das Hotel-Frühstücksbuffet, Cafés, Büros, Altenheime usw.



317-1000



317-1010



317-1015



SAROMICA 6005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SAROMICA 6005	317-1000	4017337317004
SAROMICA 6010	317-1010	4017337317011
SAROMICA 6015	317-1015	4017337317028

	SAROMICA 6005	SAROMICA 6010	SAROMICA 6015
230 V - 50/60 Hz - 1,5 kW	230 V - 50/60 Hz - 1,5 kW	230 V - 50/60 Hz - 1,5 kW	230 V - 50/60 Hz - 1,5 kW
6,75	10	15	
5	6	7	
Ø 225 x H 478 mm	Ø 265 x H 540 mm	Ø 265 x H 600 mm	
40	70	100	

Tassenwärmer

Modell ATHOS

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Für ca. 72 Tassen
- Ablage zum Abstellen von Tassen, Untertassen, etc.



317-2050



ATHOS



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ATHOS	317-2050	4017337317097
230 V - 50/60 Hz - 0,140 kW		12
Außen: B 320 x T 320 x H 545 mm	Ablage oben: B 280 x T 295 x H 175 mm Ablage unten: B 280 x T 295 x H 173 mm	

Kaffeestation
Modell LEO 2



317-2070

- Material: Kunststoff
- Für Kannen mit einem Durchmesser bis 190 mm
- Staufächer für Becher, Löffel / Rührstäbchen, Milch, Zucker, etc.
- Herausnehmbarer Kunststoffeinsatz ermöglicht das Anpassen der Kannengröße an die Tassenhöhe
- Abtropfschale herausnehmbar
- Lieferung ohne Isolierkanne / Dekoration
- Passend für unsere Edelstahl-Isolierpumpkannen 317-2075 und 317-2076

Modell	Bestell Nr.	GTIN
LEO 2	317-2070	4017337317110
B 655 x T 330 x H 145 mm		kg 1,3



LEO2

Kaffeemaschine

Modell SAROMICA THERMO 24

- Material: (Gehäuse und Korbfilterhalter) Edelstahl
- Inkl. Edelstahl-Isolierpumpkanne 2,2 Liter (innen Glas und außen Edelstahl)
- Brühzeit ca. 5 - 6 Min.
- Trockenlaufschutz

Modell	Bestell Nr.	GTIN
THERMO 24	317-2085	4017337317141
Edelstahl-Isolierpumpkanne (innen/außen Edelstahl)	317-2076	4017337317219
Edelstahl-Isolierpumpkanne (innen Glas/außen Edelstahl)	317-2075	4017337317127

 230 V - 50/60 Hz - 2,069 kW	 Pumpkanne: 2,2 Ltr	 9 kg
 B 195 x T 360 x H 550 mm	 12	



317-2085



317-2076



317-2075



SAROMICA
THERMO 24



Kaffeemaschine

Modell THERMO 24 ECO und 48 ECO

- Material: (Gehäuse, Korbfilterhalter) Edelstahl
- **THERMO 24 ECO:** Inkl. Edelstahl-Isolierpumpkanne 2,5 Liter, ca. 16 Tassen
- **THERMO 48 ECO:** Inkl. 2 Edelstahl-Isolierpumpkannen a 2,5 Liter, ca. 2x 16 Tassen
- Kannen: innen und außen Edelstahl
- Brühzeit ca. 9 Min.
- Brühtemperatur ca. 93 - 96 °C
- Trockenlaufschutz
- **THERMO 48 ECO:** 2 Kaffeemaschinen in einem Gerät, mit 2 Netzkabeln mit je 1 Schukostecker, separat abzusichern über verschiedene Stromkreise



317-2088



317-2089



317-2087



THERMO
24 ECO



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
THERMO 24 ECO	317-2088	4017337070084
THERMO 48 ECO	317-2089	4017337071715
Edelstahl-Isolierpumpkanne ECO (innen/außen Edelstahl)	317-2087	4017337072156

THERMO 24 ECO	THERMO 48 ECO
 230 V - 50/60 Hz - 1,9 kW	230 V - 50/60 Hz - 2x 1,9 kW
 8,8 kg	15 kg
 Pumpkanne: 2,5 Liter	Pumpkannen: 2 x 2,5 Liter
 B 203 x T 383 x H 560 mm	Maße: B 405 x T 410 x H 560 mm



THERMO
48 ECO





2
Glaskannen
inklusive

ECO

Kaffeemaschine Modell ECO

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Kanne) Glas, (Korbfilterhalter) Kunststoff
- 1 Brüh-/Warmhalteplatte unten, 1 Warmhaltefläche oben
- Inkl. 2x 1,8 Liter Glaskannen, für ca. 2x 12 Tassen
- Trockenlaufschutz



317-2090



213-3801

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ECO	317-2090	4017337317189
Glaskanne 1,8 Liter	213-3801	4017337214273
230 V - 50/60 Hz - 2,06 kW	Kanne: 2 x 1,8	kg 9
B 205 x T 385 x H 435 mm	2 x 12	



NEU



ECO 48

Kaffeemaschine Modell ECO 48

- Material: (Gehäuse, Korbfilterhalter) Edelstahl
- Inkl. 4x 1,8 Liter Glaskannen, für ca. 4x 12 Tassen
- Brühzeit ca. 5 Min.
- Brühtemperatur ca. 93 - 96 °C
- Trockenlaufschutz
- 2 Brüh-/Warmhalteplatten unten, 2 Warmhalteflächen oben
- 2 Kaffeemaschinen in einem Gerät, mit 2 Netzkabeln mit je 1 Schukostecker, separat abzusichern über verschiedene Stromkreise



317-2094

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ECO 48	317-2094	4017337071692
230 V - 50/60 Hz - 2x 2,06 kW	Kannen: 4 x 1,8	kg 15,3
B 405 x T 410 x H 453 mm	4 x 12	



Kaffeemaschine Modell S48T

- Material: (Gehäuse) Stahl einbrennlackiert, schwarz; (Korbfilterhalter) Edelstahl
- Inkl. 4x 1,8 Liter Glaskannen, für ca. 4x 12 Tassen
- Brühzeit ca. 5 Min.
- Brühtemperatur ca. 93 - 96 °C
- Trockenlaufschutz
- 2 Brüh-/Warmhalteplatten unten, 2 Warmhalteflächen oben
- 2 Kaffeemaschinen in einem Gerät, mit 2 Netzkabeln mit je 1 Schukostecker, separat abzusichern über verschiedene Stromkreise



317-2190



S48T



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
S48T	317-2190	4017337071708
230 V - 50/60 Hz - 2x 2,06 kW	Kannen: 4 x 1,8	15,1
B 400 x T 413 x H 425 mm	4 x 12	

Kaffeemaschine Modell SAROMICA K 24 T

- Material: (Gehäuse und Filterkorb) Edelstahl, (Kanne) Glas
- 2 Warmhalteplatten
- Inkl. 2 Glaskannen
- Brühzeit ca. 5 - 6 Minuten
- Trockenlaufschutz



317-2080



213-3801



SAROMICA K24T



Modell	Bestell Nr.	GTIN
K 24 T	317-2080	4017337317080
Glaskanne 1,8 Liter	213-3801	4017337214273
230 V - 50/60 Hz - 2,243 kW	Kanne: 2 x 1,8	8
B 195 x T 365 x H 445 mm	2 x 12	

Warmhalteplatte Modell HP1

- Nutzfläche Warmhalteplatte: Ø110 mm
- Passend für fast alle gängigen Kaffeekannen bis 110 mm Ø
- Warmhaltetemperatur ca. 80 °C



317-2078



HP 1

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HP 1	317-2078	4017337317165
230 V - 50/60 Hz - 0,080 kW	1,5 kg	
B 220 x T 205 x H 78 mm		





Korbfilterpapier für Kaffeemaschinen

- Korbfilterpapier für Kaffeemaschinen
- Für verschiedene Modelle verwendbar (z. B. SAROMICA THERMO 24 / 24 ECO / 48 ECO [317-2085 / 317-2088 / 317-2089]; SAROMICA K 24 T [317-2080], S48T [317-2190]; ECO [317-2090], ECO 48 [317-2094])
- 1.000 Stück im Karton zu 4x 250 Stück in Folie verpackt
- Farbe: weiß (39-1000), gebleicht / braun (39-1005) umweltschonend ungebleicht)
- Maße: Außendurchmesser: 245 mm / Innendurchmesser Boden: ca. 85 mm
- Gewicht (netto/brutto): 1,7 / 1,95 kg



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Korbfilterpapier gebleicht	39-1000	7611194559095
Korbfilterpapier ungebleicht	39-1005	4017337068340



Milcherhitzer

Modell TM 10

- Material: (Gehäuse) Stahl, (Behälter) Edelstahl, lebensmittelecht
- Abnehmbarer Deckel
- Mit praktischem, tropfsicheren Zapfhahn und Auffangschale
- Mit einstellbarem Thermostat



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TM 10	27-1015	4017337070664
230 V - 50/60 Hz - 1,5 kW	10 Ltr	13,5 kg
B 310 x T 420 x H 510 mm		



Milchkühler mit Glastür

Modell PAROS

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (innen) ABS, weiß
- Beistellgerät für Kaffeautomaten zur kontinuierlichen Milchkühlung
- Glastür abschließbar
- Nutzvolumen von 8,5 L oder geeignet für 4,5 L Milchcontainer
- An 2 Seiten Schlauchdurchführungsöffnungen zur Standauswahl
- LED-Innenbeleuchtung, oben, separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle, Bediendisplay oben am Gehäuse
- Umluftkühlsystem mit DC-Lüfter innen für Luftzirkulation
- Separater Kondensatorlüfter (DC, im Sockel) zur Wärmeableitung für bessere Energieeffizienz
- Automatische Abtauung
- 4 schwarze, justierbare Füße
- Kältemittel: R600a



Optional erhältlich:
4,5 L Milchcontainer (325-2179)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PAROS	325-21701	4017337069415
230 V - 50 Hz - 0,063 kW	0 / +4 °C	16 kg
Innen: B 160 x T 190 x H 280 mm Außen: B 220 x T 450 x H 455 mm	9/8,5 Ltr	

Milchkühler mit geschwärzter Glastür Modell DELOS

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, schwarz; (Tür) geschäumt, schwarz mit Glasfront; (innen) ABS, weiß
- Beistellgerät für Kaffeeautomaten zur kontinuierlichen Milchkühlung
- Tür mit Touchscreen und Temperaturanzeige, abschließbar
- Nutzvolumen von 6,5 L oder geeignet für 3,8 L Milchcontainer
- An 2 Seiten Schlauchdurchführungsöffnungen zur Standauswahl
- Mit Milchstand- und Milchtemperatursensor
- Digitale Temperaturkontrolle, Bediendisplay oben am Gehäuse
- Umluftkühlsystem mit DC-Lüfter innen für Luftzirkulation
- Separater Kondensatorlüfter (DC, im Sockel) zur Wärmeableitung für bessere Energieeffizienz
- Automatische Abtauung
- 4 schwarze, justierbare Füße + 4 zusätzliche Tauschfüße mit H 45 mm
- Kältemittel: R600a



325-21751



DELOS

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
DELOS	325-21751	4017337069422
230 V - 50 Hz - 0,039 kW	0 / +4	14,5
Innen: B 150 x T 153 x H 286 mm Außen: B 220 x T 385 x H 430 mm		6,6/6,5



Milchkühler mit geschwärzter Glastür Modell KEA

- Material: (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (Tür) geschäumt, schwarz mit Glasfront; (innen) ABS, weiß
- Beistellgerät für Kaffeeautomaten zur kontinuierlichen Milchkühlung
- Tür mit Touchscreen und Temperaturanzeige, abschließbar
- Nutzvolumen von 14 L oder geeignet für 4,5 L Milchcontainer
- An 2 Seiten Schlauchdurchführungsöffnungen zur Standauswahl
- Mit Milchstand- und Milchtemperatursensor
- Digitale Temperaturkontrolle
- Umluftkühlsystem mit DC-Lüfter innen für Luftzirkulation
- Separater Kondensatorlüfter (DC, im Sockel) zur Wärmeableitung für bessere Energieeffizienz
- Automatische Abtauung
- 4 schwarze, justierbare Füße
- Kältemittel: R600a



325-2177



Optional
erhältlich:
4,5 L
Milchcontainer
(325-2179)



KEA

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KEA	325-2177	4017337069439
230 V - 50 Hz - 0,039 kW	0 / 48	18
Innen: B 180 x T 218 x H 360 mm Außen: B 240 x T 450 x H 475 mm		17/14





COROLLA 1B - schwarz



Kaltgetränke-Dispenser Modell COROLLA 1W, 1G und 1B

- Material: (Gehäuse und Deckel) Polycarbonat, schwarz; (Behälter) Polycarbonat, durchsichtig; (Tropfblech, Kühlraum) Edelstahl
- Behälter und Deckel sind leicht zu reinigen
- Leistungsstarkes Kompressorkühlsystem
- Digitale Temperatureinstellung und -kontrolle
- Das Paddelsystem verhindert Oxidation und Schaumbildung
- Separater Ein- und Ausschalter für Gerät und Paddelsystem
- Inklusive Ersatzdichtungen
- 4 rutschfeste Füße
- Kältemittel: R290



Modell	Bestell Nr.	GTIN
COROLLA 1W - weiß	398-1003	4017337398041
COROLLA 1G - gelb	398-1004	4017337398058
COROLLA 1B - schwarz	398-1005	4017337071210

230 V - 50 Hz - 0,290 kW	+3 / +8 °C	kg 22
B 230 x T 430 x H 640 mm	Ltr 12	



COROLLA 2B - schwarz



Kaltgetränke-Dispenser Modell COROLLA 2W, 2G und 2B

- Material: (Gehäuse und Deckel) Polycarbonat, schwarz; (Behälter) Polycarbonat, durchsichtig; (Tropfblech, Kühlraum) Edelstahl
- Behälter und Deckel sind leicht zu reinigen
- Leistungsstarkes Kompressorkühlsystem
- Digitale Temperatureinstellung und -kontrolle
- Das Paddelsystem verhindert Oxidation und Schaumbildung
- Separater Ein- und Ausschalter für Gerät und Paddelsystem
- Inklusive Ersatzdichtungen
- 4 rutschfeste Füße
- Kältemittel: R290



Modell	Bestell Nr.	GTIN
COROLLA 2W - weiß	398-1012	4017337398065
COROLLA 2G - gelb	398-1014	4017337398072
COROLLA 2B - schwarz	398-1013	4017337071227

230 V - 50 Hz - 0,370 kW	+3 / +8 °C	kg 31
B 430 x T 430 x H 640 mm	Ltr 2 x 12	

Slush-Eis-Maschine

Modell NOYA 2 und NOYA 3

- Material: (Gehäuse, Tropfschalen, Deckel) Kunststoff, schwarz; (Behälter) Kunststoff, durchsichtig; (Blende vorne, Lüftungsgitter hinten, Rührspirale) Edelstahl
- Geeignet für Umgebungstemperaturen zwischen 20 °C - 32 °C
- Touch-Steuerung
- Herstellungsdauer: ca. 2 Stunden für 12 Liter, ca. 1 Stunde für 6 Liter
- Schalldruckpegel: ca. <70 dB
- Kältemittel: R290



398-1065



398-1067



NOYA 3



NOYA 2

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
NOYA 2 - 2 x 12 Liter	398-1065	4017337398034
NOYA 3 - 3 x 12 Liter	398-1067	4017337067510
NOYA 2		NOYA 3
230 V - 50 Hz - 1,15 kW	230 V - 50 Hz - 1,15 kW	
68	92	
2 x 12 (12 kg)	3 x 12 (12 kg)	
B 470 x T 520 x H 810 mm	B 670 x T 520 x H 810 mm	



Getränkedispenser

Modell ISOD 12

- Material: (Gehäuse) Edelstahl matt, (Deckel, Boden) Kunststoff schwarz
- Hält bis zu 6 Stunden kalt oder warm
- Komplett isoliert, auch Deckel + Boden
- Mit Ablasshahn
- Zum Lagern sind die FüÙe nach innen wegklappbar



334-1000



ISOD 12

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ISOD 12	334-1000	4017337334001
Ø 280 x H 416 mm	12	3





475-1000



THE JUICER EP 7000



Zitruspresse

Modell the Juicer EP 7000

- Material: (Gehäuse) Aluminiumguss; (Schüssel, Deckel) Tritan; (Sieb/Zentrifuge, Presskegel) Edelstahl; (Tropf-, Pressschale, Ausgießer) ABS + Edelstahl; (Griffummantelung) Soft-Touch-ABS
- Professioneller, bürstenloser Induktionsmotor (Industriequalität)
- Drehzahl bis 1400 U/min
- Leichte Reinigung
- 2 Saftvarianten: samtig mit Fruchtfleisch oder klar
- Presskegel trennt den bitteren Teil der Orange
- Für alle Zitrusfrüchte geeignet
- Tropfstop
- Geeignet für Gläser mit max. H 145 mm
- Für Transport/Lagerung: mit Kabelaufbewahrungsfach im Gehäuse

Modell	Bestell Nr.	GTIN
EP7000	475-1000	4017337055500
B 185 x T 300 (inkl. Tropfschale) x H 385 mm	9,55 kg	
230 V - 340 W		

Milchshaker

Modell SOTUS 1 und SOTUS 2

- Material: Edelstahl
- Inkl. 0,75 L Edelstahlbecher bzw. 2x 0,75 L Edelstahlbecher
- SOTUS 2: Rührwerke separat schaltbar
- 4 rutschfeste Füße



5.07

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SOTUS 1	443-2100	4017337071821
SOTUS 2	443-2102	4017337071838
SOTUS 1		SOTUS 2
230 V - 50 Hz - 0,008 kW	230 V - 50 Hz - 0,008 kW	
4,1	7,6	
B 170 x T 170 x H 510 mm	B 360 x T 170 x H 510 mm	

Eiscrusher

Modell EC 80

- Material: (Gehäuse) Aluminiumguss/Kunststoff, schwarz;
(Eisrutsche + Deckel) Kunststoff, schwarz;
(Behälter + Messer) Edelstahl
- 3 Liter-Behälter mit Klappdeckel
- Magnetschalter am Deckel
- Produktion bis 120 kg/Stunde
- Geeignet für Auffangbehälter bis 165 mm Höhe
- 4 verstellbare Füße, rutschfest



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EC 80	418-3000	4017337056903
230 V - 50/60 Hz - 0,200 kW	5,4/7,1	
B 314 x T 200 x H 535 mm		

EDELSTAHLARTIKEL

**Edelstahl ist leicht zu reinigen, robust und langlebig.
Daher setzen Gastronomen weltweit Edelstahlprodukte
in ihren Großküchen ein.**

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an hochwertigen Edelstahlartikeln für die Gastronomie.



Edelstahl-Reiniger*Modell R 50*

- Inhalt: 400 ml
- Entfettet, schützt und bringt Glanz in einem Arbeitsgang
- Für polierten Edelstahl, Chrom, Kupfer und Aluminium
- Hinterlässt keine fettenden Rückstände
- Sprüht ohne Treibgas mit 100% sauberer Luft

Sicherheitshinweise siehe Seite 446



192-1000



FLAMME



R 50



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
R 50			
Ø 67 x H 240 mm	192-1000	0,5 kg	4017337192106

Edelstahltisch*zerlegbar, mit Unterblatt*

- Material: Edelstahl
- Verstärkte Arbeitsfläche, max. Tragfähigkeit: 160 kg
- Höhenverstellbare Ablage, max. Tragfähigkeit: 150 kg
- Höhenverstellbare Schraubfüße (max. 900 mm)
- Standfest

**Edelstahltisch zerlegbar,
mit Unterblatt - 600 mm / 700 mm Tiefe**

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahltisch zerlegbar, mit Unterblatt - 600 mm Tiefe			
B 1000 x T 600 x H 850	456-6000	28,1 kg	4017337048922
B 1200 x T 600 x H 850	456-6005	31,5 kg	4017337048939
B 1400 x T 600 x H 850	456-6010	34,6 kg	4017337048946
B 1500 x T 600 x H 850	456-6015	36,7 kg	4017337048953
B 1600 x T 600 x H 850	456-6020	38,7 kg	4017337048960
B 1800 x T 600 x H 850	456-6025	43,5 kg	4017337048977
B 2000 x T 600 x H 850	456-6030	47,6 kg	4017337 048984

Lieferung im "Flat-Pack-Karton", leichte Montage, hohe Standfestigkeit

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahltisch zerlegbar, mit Unterblatt - 700 mm Tiefe			
B 1000 x T 700 x H 850	456-7000	24 kg	4017337048991
B 1200 x T 700 x H 850	456-7005	34,6 kg	4017337049004
B 1400 x T 700 x H 850	456-7010	40,1 kg	4017337049011
B 1500 x T 700 x H 850	456-7015	42,2 kg	4017337049028
B 1600 x T 700 x H 850	456-7020	43,2 kg	4017337049035
B 1800 x T 700 x H 850	456-7025	48,8 kg	4017337049042
B 2000 x T 700 x H 850	456-7030	53 kg	4017337049059

Lieferung im "Flat-Pack-Karton", leichte Montage, hohe Standfestigkeit



EDELSTAHLTISCH zerlegbar, mit Unterblatt - 600 mm Tiefe



EDELSTAHLTISCH zerlegbar, mit Unterblatt - 700 mm Tiefe



Extrakosten:
pro 10 cm
Aufkantung
5 Euro.



EDELSTAHLTISCH,
ohne Unterblatt - 600 mm Tiefe



Edelstahlstisch mit und ohne Unterblatt – 600 mm / 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	Trag- last	GTIN
Edelstahlstisch, ohne Unterblatt - 600 mm Tiefe				
B 600 x T 600 x H 850	600-1000	31 kg	510	4017337049318
B 700 x T 600 x H 850	600-1005	33 kg	480	4017337049325
B 800 x T 600 x H 850	600-1010	34 kg	460	4017337049332
B 1000 x T 600 x H 850	600-1015	38 kg	425	4017337049349
B 1200 x T 600 x H 850	600-1020	42 kg	385	4017337049356
B 1400 x T 600 x H 850	600-1025	45 kg	351	4017337049363
B 1600 x T 600 x H 850	600-1030	49 kg	310	4017337049370
B 1800 x T 600 x H 850	600-1035	52 kg	280	4017337049387
B 2000 x T 600 x H 850	600-1040	56 kg	265	4017337049394

Fest verschweißt, hohe Standfestigkeit / Traglast, justierbare FüÙe



EDELSTAHLTISCH,
mit Unterblatt - 600 mm Tiefe



Edelstahlstisch, mit Unterblatt - 600 mm Tiefe				
B 600 x T 600 x H 850	600-1100	33 kg	510	4017337049400
B 700 x T 600 x H 850	600-1105	35 kg	480	4017337049417
B 800 x T 600 x H 850	600-1110	37 kg	460	4017337049424
B 1000 x T 600 x H 850	600-1115	42 kg	425	4017337049431
B 1200 x T 600 x H 850	600-1120	46 kg	385	4017337049448
B 1400 x T 600 x H 850	600-1125	51 kg	351	4017337049455
B 1600 x T 600 x H 850	600-1130	56 kg	310	4017337049462
B 1800 x T 600 x H 850	600-1135	60 kg	280	4017337049479
B 2000 x T 600 x H 850	600-1140	65 kg	265	4017337049486

Fest verschweißt, hohe Standfestigkeit / Traglast, justierbare FüÙe, Stauraum durch Unterblatt



EDELSTAHLTISCH,
ohne Unterblatt - 700 mm Tiefe



Edelstahlstisch, ohne Unterblatt - 700 mm Tiefe				
B 600 x T 700 x H 850	700-1000	31 kg	510	4017337046300
B 700 x T 700 x H 850	700-1005	33 kg	500	4017337046317
B 800 x T 700 x H 850	700-1010	34 kg	470	4017337046324
B 1000 x T 700 x H 850	700-1015	38 kg	430	4017337046331
B 1200 x T 700 x H 850	700-1020	42 kg	400	4017337046348
B 1400 x T 700 x H 850	700-1025	45 kg	355	4017337046355
B 1600 x T 700 x H 850	700-1030	49 kg	314	4017337046362
B 1800 x T 700 x H 850	700-1035	52 kg	290	4017337046379
B 2000 x T 700 x H 850	700-1040	56 kg	270	4017337046386

Fest verschweißt, hohe Standfestigkeit / Traglast, justierbare FüÙe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Ge- wicht	Trag- last	GTIN
Edelstahl Tisch, mit Unterblatt - 700 mm Tiefe				
B 600 x T 700 x H 850	700-1100	33 kg	510	4017337046393
B 700 x T 700 x H 850	700-1105	35 kg	500	4017337046409
B 800 x T 700 x H 850	700-1110	37 kg	470	4017337046416
B 1000 x T 700 x H 850	700-1115	42 kg	430	4017337046423
B 1200 x T 700 x H 850	700-1120	46 kg	400	4017337046430
B 1400 x T 700 x H 850	700-1125	51 kg	355	4017337046447
B 1600 x T 700 x H 850	700-1130	56 kg	314	4017337046454
B 1800 x T 700 x H 850	700-1135	60 kg	290	4017337046461
B 2000 x T 700 x H 850	700-1140	65 kg	270	4017337046478



EDELSTAHLTISCH,
mit Unterblatt - 700 mm Tiefe



Fest verschweißt, hohe Standfestigkeit / Traglast, justierbare Füße, Stauraum durch Unterblatt

Räderset für Tische

- Material: Edelstahl,
Räder: Hartgummi 70
- 4er Set mit 2 x gebremsten und 2 x ungebremsten Rädern



700-5000



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Räderset	700-5000	4017337051250

 Ø 100 mm

 kg 5





Zu - und Ablauftische

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Zulauftisch für Spülmaschine links, 1 Becken B 500 x T 400 mm			

B 1200 x T 821 x H 786 700-3000L 56 kg 4017337046928

B 1600 x T 821 x H 786 700-3005L 66 kg 4017337046942

Ideale Ergänzung zu Haubenspülmaschinen, Führung für Spülkörbe, mit Aufkantung

Zulauftisch für Spülmaschine rechts, 1 Becken B 500 x T 400 mm			
--	--	--	--

B 1200 x T 821 x H 786 700-3000R 56 kg 4017337046935

B 1400 x T 821 x H 786 700-3005R 66 kg 4017337046959

Ideale Ergänzung zu Haubenspülmaschinen, Führung für Spülkörbe, mit Aufkantung

Ablauftisch für Spülmaschine links			
------------------------------------	--	--	--

B 1200 x T 625 x H 786 700-3100L 49 kg 4017337046966

B 1600 x T 625 x H 786 700-3105L 59 kg 4017337047000

Ideale Ergänzung zu Haubenspülmaschinen, Führung für Spülkörbe, mit Aufkantung

Ablauftisch für Spülmaschine rechts			
-------------------------------------	--	--	--

B 1200 x T 625 x H 786 700-3100R 49 kg 4017337047017

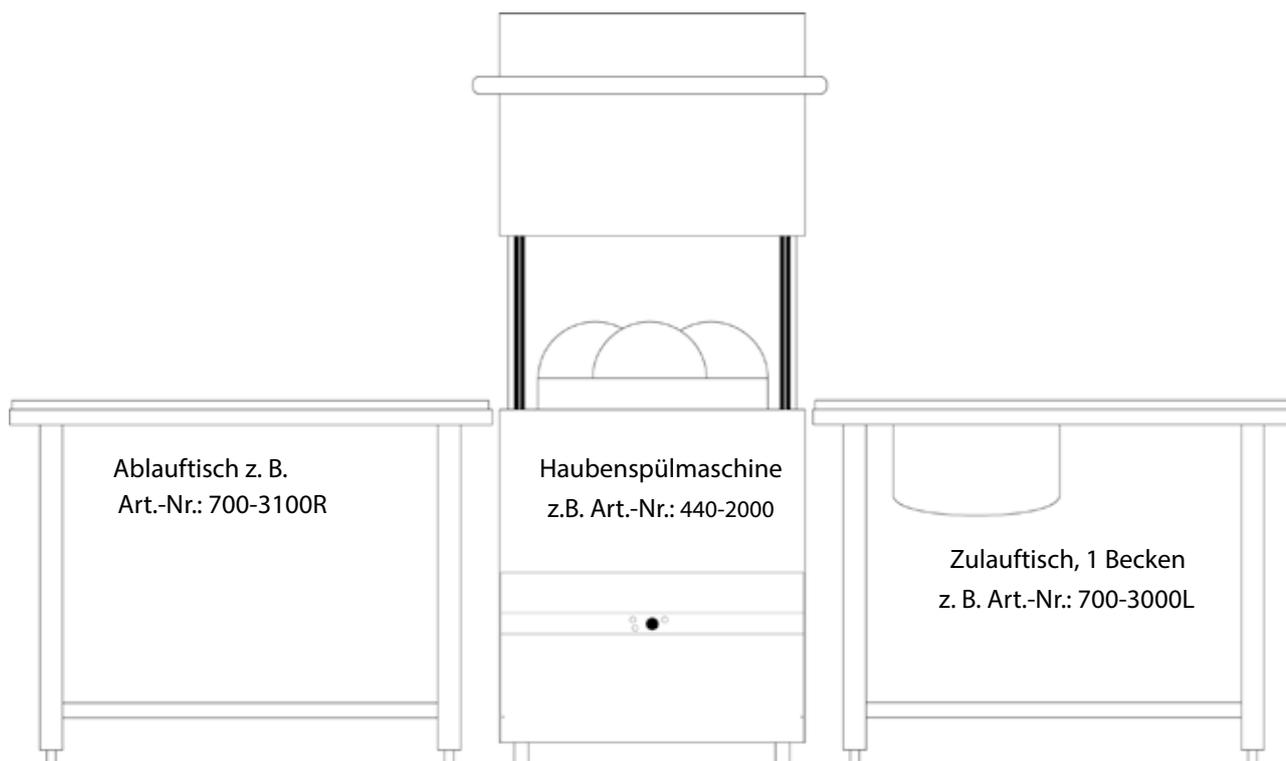
B 1600 x T 625 x H 786 700-3105R 59 kg 4017337047024

Ideale Ergänzung zu Haubenspülmaschinen, Führung für Spülkörbe, mit Aufkantung

- Bei den Zu - und Ablauftischen benennt das R oder L wo die Maschine steht.

Z.B. 700-3100R Ablauftisch : Maschine rechts

Z.B. 700-3000L Zulauftisch : Maschine links (siehe Bild unten)



Spültisch - 600 mm Tiefe

- Material: Edelstahl
- Mit Unterblatt und Aufkantung
- Mit einem Becken
- Alle Spülblätter der 600-er und 700-er Linie sind aus AISI304



600-2500



SPÜLTISCH 1 Becken



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, mittig - 600 mm Tiefe			
B 700 x T 600 x H 850	600-2500	46 kg	4017337049615
Tiefgezogenes Spülbecken, ohne zusätzliche Ablage, Aufkantung			

Spültische - 600 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 600 mm Tiefe			
B 1000 x T 600 x H 850	600-2505R	52 kg	4017337049639
B 1200 x T 600 x H 850	600-2510R	60 kg	4017337049653
B 1400 x T 600 x H 850	600-2515R	66 kg	4017337049677
B 1600 x T 600 x H 850	600-2520R	71 kg	4017337049691
B 1800 x T 600 x H 850	600-2525R	77 kg	4017337049738
B 2000 x T 600 x H 850	600-2530R	83 kg	4017337 049714

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, links - 600 mm Tiefe			
B 1000 x T 600 x H 850	600-2505L	52 kg	4017337049622
B 1200 x T 600 x H 850	600-2510L	60 kg	4017337049646
B 1400 x T 600 x H 850	600-2515L	66 kg	4017337049660
B 1600 x T 600 x H 850	600-2520L	71 kg	4017337049684
B 1800 x T 600 x H 850	600-2525L	77 kg	4017337049721
B 2000 x T 600 x H 850	600-2530L	83 kg	4017337049707

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 600 mm Tiefe			
B 1200 x T 600 x H 850	600-2535R	65 kg	4017337049752
B 1400 x T 600 x H 850	600-2540R	71 kg	4017337049776
B 1600 x T 600 x H 850	600-2545R	76 kg	4017337049790
B 1800 x T 600 x H 850	600-2550R	82 kg	4017337049813
B 2000 x T 600 x H 850	600-2555R	88 kg	4017337049837

Tiefgezogene Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, links - 600 mm Tiefe			
B 1200 x T 600 x H 850	600-2535L	65 kg	4017337049745
B 1400 x T 600 x H 850	600-2540L	71 kg	4017337049769
B 1600 x T 600 x H 850	600-2545L	76 kg	4017337049783
B 1800 x T 600 x H 850	600-2550L	82 kg	4017337049806
B 2000 x T 600 x H 850	600-2555L	88 kg	4017337049820

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung



600-2505-2530



SPÜLTISCH 1 Becken, rechts



600-2535-2555



SPÜLTISCH 2 Becken, rechts





SPÜLTISCH 1 Becken



Spültisch - 700 mm Tiefe

- Material: Edelstahl
- Mit Unterblatt und Aufkantung
- Mit einem Becken



700-2500

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, mittig - 700 mm Tiefe			
B 700 x T 700 x H 850	700-2500	46 kg	4017337046607
Tiefgezogenes Spülbecken, ohne zusätzliche Ablage, Aufkantung			



700-2505-2530



SPÜLTISCH 1 Becken, rechts



Spültische - 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2505R	52 kg	4017337052349
B 1200 x T 700 x H 850	700-2510R	60 kg	4017337046621
B 1400 x T 700 x H 850	700-2515R	66 kg	4017337046645
B 1600 x T 700 x H 850	700-2520R	71 kg	4017337046690
B 1800 x T 700 x H 850	700-2525R	77 kg	4017337046706
B 2000 x T 700 x H 850	700-2530R	83 kg	4017337046713

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2505L	52 kg	4017337046614
B 1200 x T 700 x H 850	700-2510L	60 kg	4017337046638
B 1400 x T 700 x H 850	700-2515L	66 kg	4017337046652
B 1600 x T 700 x H 850	700-2520L	71 kg	4017337046669
B 1800 x T 700 x H 850	700-2525L	77 kg	4017337046676
B 2000 x T 700 x H 850	700-2530L	83 kg	4017337046683

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 700 mm Tiefe			
B 1200 x T 700 x H 850	700-2535R	65 kg	4017337046720
B 1400 x T 700 x H 850	700-2540R	71 kg	4017337046737
B 1600 x T 700 x H 850	700-2545R	76 kg	4017337046744

Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
B 1800 x T 700 x H 850	700-2550R	82 kg	4017337046751
B 2000 x T 700 x H 850	700-2555R	88 kg	4017337046768

Spültisch mit 2 Becken B 600 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, links - 700 mm Tiefe			
B 1200 x T 700 x H 850	700-2535L	65 kg	4017337046775
B 1400 x T 700 x H 850	700-2540L	71 kg	4017337046782
B 1600 x T 700 x H 850	700-2545L	76 kg	4017337046799

Spültisch mit 2 Becken B 500 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
B 1800 x T 700 x H 850	700-2550L	82 kg	4017337046805
B 2000 x T 700 x H 850	700-2555L	88 kg	4017337046812

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung



700-2535-2555



SPÜLTISCH 2 Becken, rechts



Spülcenter - 600 mm / 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spülcenter mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 600 mm Tiefe			
B 1200 x T 600 x H 850	600-2600R	55 kg	4017337049851
B 1400 x T 600 x H 850	600-2605R	60 kg	4017337049875

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 1 Becken B 500 x T 400 mm, links - 600 mm Tiefe			
B 1200 x T 600 x H 850	600-2600L	55 kg	4017337049844
B 1400 x T 600 x H 850	600-2605L	60 kg	4017337049868

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, rechts - 600 mm Tiefe			
B 1600 x T 600 x H 850	600-2610R	55 kg	4017337049899
B 1800 x T 600 x H 850	600-2615R	60 kg	4017337049912
B 2000 x T 600 x H 850	600-2620R	75 kg	4017337049936

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 2 Becken B 500 x T 400 mm, links - 600 mm Tiefe			
B 1600 x T 600 x H 850	600-2610L	55 kg	4017337049882
B 1800 x T 600 x H 850	600-2615L	60 kg	4017337049905
B 2000 x T 600 x H 850	600-2620L	75 kg	4017337046867

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe			
B 1200 x T 700 x H 850	700-2600R	55 kg	4017337046874
B 1400 x T 700 x H 850	700-2605R	60 kg	4017337046881

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 1 Becken B 500 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe			
B 1200 x T 700 x H 850	700-2600L	55 kg	4017337046829
B 1400 x T 700 x H 850	700-2605L	60 kg	4017337046836

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 2 Becken B 500 x T 500 mm ,rechts - 700 mm Tiefe			
B 1600 x T 700 x H 850	700-2610R	71 kg	4017337046898
B 1800 x T 700 x H 850	700-2615R	77 kg	4017337046904

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 2 Becken B 600 x T 500 mm, rechts - 700 mm Tiefe			
B 2000 x T 700 x H 850	700-2620R	82 kg	4017337046911

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 2 Becken B 500 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe			
B 1600 x T 700 x H 850	700-2610L	71 kg	4017337046843
B 1800 x T 700 x H 850	700-2615L	77 kg	4017337046850

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung

Spülcenter mit 2 Becken B 600 x T 500 mm, links - 700 mm Tiefe			
B 2000 x T 700 x H 850	700-2620L	82 kg	4017337046867

Tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, Aufkantung



600-2600-2605

SPÜLCENTER 1 Becken, links



600-2610-2620

SPÜLCENTER 2 Becken, rechts



700-2600-2605

SPÜLCENTER 1 Becken, links



700-2610-2620

SPÜLCENTER 2 Becken, rechts



Spülchränke

- Arbeitsfläche mit drei Abflussschutzkanten, vorgebohrtes 32 mm Loch aus Edelstahl AISI 304, am Gehäuse der Einheit angeschweißt
- Edelstahlrahmen + Türe aus AISI 430 Edelstahl
- Aufkantung, 100 x 20 mm (Versatz: 100 mm)
- Keine Rückwand für einfachen Zugang für Rohre
- Schiebetüren, die oben an einer Schiene aufgehängt sind, mit Anschlagbegrenzung (außer 700-2700)
- Edelstahlfüße, höhenverstellbar, Durchm. 60 mm
- Lieferung mit Überlaufrohr, Stopfen und U-Biegung



700-2700-2760



SPÜLSCHRANK 1 Becken, links



Spülchränke - 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Waschbecken / Abtropffläche	Maße (mm) Spüle	Türen	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Spültisch mit 1 Becken, rechts - 700 mm Tiefe						
B 700 x T 700 x H 850	1 Waschbecken	B 500 x T 500 x H 300	1 klappbar	700-2700	56 kg	4017337061259
B 1200 x T 700 x H 850	1 Waschbecken rechts 1 Abtropffläche links	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2705	73,7 kg	4017337061266
B 1200 x T 700 x H 850	1 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2710	73,7 kg	4017337061273
B 1200 x T 700 x H 850	2 Waschbecken	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2715	78,7 kg	4017337061280
B 1400 x T 700 x H 850	1 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2720	80,3 kg	4017337061297
B 1400 x T 700 x H 850	1 Waschbecken rechts 1 Abtropffläche links	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2725	80,3 kg	4017337061303
B 1400 x T 700 x H 850	2 Waschbecken	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2730	85,3 kg	4017337061310
B 1600 x T 700 x H 850	2 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 400 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2735	92,3 kg	4017337061327
B 1600 x T 700 x H 850	2 Waschbecken rechts 1 Abtropffbecken links	B 400 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2740	92,3 kg	4017337061334
B 1800 x T 700 x H 850	2 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2745	98,9 kg	4017337061341
B 1800 x T 700 x H 850	2 Waschbecken rechts 1 Abtropffläche links	B 500 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2750	98,9 kg	4017337061358
B 2000 x T 700 x H 850	2 Waschbecken links 1 Abtropffläche rechts	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2755	106,5 kg	4017337061365
B 2000 x T 700 x H 850	2 Waschbecken rechts 1 Abtropffläche links	B 600 x T 500 x H 300	Schiebetüren	700-2760	106,5 kg	4017337061372

Edelstahlschränke, Schiebetür - Tiefe 600 mm / 700 mm Tiefe

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahlschrank, Schiebetür - 600 mm Tiefe			
B 1000 x T 600 x H 850	600-2000	65 kg	4017337049493
B 1200 x T 600 x H 850	600-2005	72 kg	4017337049509
B 1400 x T 600 x H 850	600-2010	80 kg	4017337049516
B 1600 x T 600 x H 850	600-2015	87 kg	4017337049523
B 1800 x T 600 x H 850	600-2020	95 kg	4017337049530
B 2000 x T 600 x H 850	600-2025	105 kg	4017337049547

Mit einem höhenverstellbaren Boden, justierbare Füße, leichtläufige Schiebetüren

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahlschrank, Schiebetür - 700 mm Tiefe			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2000	65 kg	4017337046485
B 1200 x T 700 x H 850	700-2005	72 kg	4017337046492
B 1400 x T 700 x H 850	700-2010	80 kg	4017337046508
B 1600 x T 700 x H 850	700-2015	87 kg	4017337046515
B 1800 x T 700 x H 850	700-2020	95 kg	4017337046522
B 2000 x T 700 x H 850	700-2025	105 kg	4017337046539

Mit einem höhenverstellbaren Boden, justierbare Füße, leichtläufige Schiebetüren



600-2000-2025



SCHIEBETÜRSCHRANK



700-2000-2025



700-2200-2225



700-2300-2325

Ausführung
mit Aufkantung

700-2200



700-2210



700-2310

**Schiebetürenschränk mit Schubladen***mit und ohne Aufkantung*

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahlschrank, Schiebetür, 2 Schubladen			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2200	77 kg	4017337055746
B 1200 x T 700 x H 850	700-2205	85 kg	4017337055753
Edelstahlschrank, Schiebetür, 2 Schubladen , mit Aufkantung			
B 1000 x T 700 x H 950	700-2300	75 kg	4017337055975
B 1200 x T 700 x H 950	700-2305	83 kg	4017337055982
Edelstahlschrank, Schiebetür, 3 Schubladen			
B 1400 x T 700 x H 850	700-2210	97 kg	4017337055760
B 1600 x T 700 x H 850	700-2215	105 kg	4017337055777
Edelstahlschrank, Schiebetür, 3 Schubladen , mit Aufkantung			
B 1400 x T 700 x H 950	700-2310	95 kg	4017337055999
B 1600 x T 700 x H 950	700-2315	122 kg	4017337056002
Edelstahlschrank, Schiebetür, 4 Schubladen			
B 1800 x T 700 x H 850	700-2220	114,5 kg	4017337055784
B 2000 x T 700 x H 850	700-2225	124 kg	4017337055791
Edelstahlschrank, Schiebetür, 4 Schubladen , mit Aufkantung			
B 1800 x T 700 x H 950	700-2320	116,5 kg	4017337056019
B 2000 x T 700 x H 950	700-2325	124 kg	4017337056026



700-2320

Edelstahl-Lagerschränke mit Schiebetüren

- Hergestellt aus AISI 430 oder AISI 304 Edelstahl
- 2 Schiebetüren
- Optional mit Schloss
- Drei verstellbare Regale, verstärkt über eine Länge von 1100 mm oder mehr
- Verstellbare Füße aus Edelstahl
- Höhe 2000 mm mit Flachdach oder 2140 mm mit Schrägdach



700-8070-8305

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
AISI 430 Edelstahl, Flachdach - 600 mm Tiefe			
B 1000 x T 600 x H 2000	700-8070	91 kg	4017337061389
B 1200 x T 600 x H 2000	700-8075	104,5 kg	4017337061396
B 1400 x T 600 x H 2000	700-8080	117 kg	4017337061402
B 1600 x T 600 x H 2000	700-8085	130 kg	4017337061419
B 1800 x T 600 x H 2000	700-8090	143 kg	4017337061426
B 2000 x T 600 x H 2000	700-8095	156 kg	4017337061433
AISI 430 Edelstahl, Schrägdach - 600 mm Tiefe			
B 1000 x T 600 x H 2140	700-8130	91 kg	4017337061501
B 1200 x T 600 x H 2140	700-8135	104,5 kg	4017337061518
B 1400 x T 600 x H 2140	700-8140	117 kg	4017337061525
B 1600 x T 600 x H 2140	700-8145	130 kg	4017337061532
B 1800 x T 600 x H 2140	700-8150	143 kg	4017337061549
B 2000 x T 600 x H 2140	700-8155	156 kg	4017337061556
AISI 304 Edelstahl, Schrägdach - 600 mm Tiefe			
B 1200 x T 600 x H 2140	700-8255	104,5 kg	4017337061754
B 1400 x T 600 x H 2140	700-8260	117 kg	4017337061761
B 1600 x T 600 x H 2140	700-8265	130 kg	4017337061778
B 1800 x T 600 x H 2140	700-8270	143 kg	4017337061792
B 2000 x T 600 x H 2140	700-8275	156 kg	4017337061808
AISI 430 Edelstahl, Flachdach - 700 mm Tiefe			
B 1000 x T 700 x H 2000	700-8100	96,5 kg	4017337061440
B 1200 x T 700 x H 2000	700-8105	110 kg	4017337061457
B 1400 x T 700 x H 2000	700-8110	123,5 kg	4017337061464
B 1600 x T 700 x H 2000	700-8115	137 kg	4017337061471
B 1800 x T 700 x H 2000	700-8120	151 kg	4017337061488
B 2000 x T 700 x H 2000	700-8125	165 kg	4017337061495
AISI 430 Edelstahl, Schrägdach - 700 mm Tiefe			
B 1000 x T 700 x H 2140	700-8160	96,5 kg	4017337061563
B 1200 x T 700 x H 2140	700-8165	110 kg	4017337061570
B 1400 x T 700 x H 2140	700-8170	123,5 kg	4017337061587
B 1600 x T 700 x H 2140	700-8175	137 kg	4017337061594
B 1800 x T 700 x H 2140	700-8180	151 kg	4017337061600
B 2000 x T 700 x H 2140	700-8185	165 kg	4017337061617
AISI 304 Edelstahl, Schrägdach - 700 mm Tiefe			
B 1000 x T 700 x H 2140	700-8280	96,5 kg	4017337061815
B 1200 x T 700 x H 2140	700-8285	110 kg	4017337061822
B 1400 x T 700 x H 2140	700-8290	123,5 kg	4017337061839
B 1600 x T 700 x H 2140	700-8295	137 kg	4017337061846
B 1800 x T 700 x H 2140	700-8300	151 kg	4017337061853
B 2000 x T 700 x H 2140	700-8305	165 kg	4017337061860



Wärmeschränke - 600 mm / 700 mm Tiefe

Unsere Warmhalteschränke sind vollisoliert und verfügen über eine 40 mm starke Außenisolierung, sowie eine 30 mm Isolierung der Türen.



WARMHALTESCHRANK

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Wärmeschrank - 600 mm Tiefe			
B 1000 x T 600 x H 850	600-2100	71 kg	4017337049554
B 1200 x T 600 x H 850	600-2105	79 kg	4017337049561
B 1400 x T 600 x H 850	600-2110	87 kg	4017337049578
B 1600 x T 600 x H 850	600-2115	95 kg	4017337049585
B 1800 x T 600 x H 850	600-2120	102 kg	4017337049592
B 2000 x T 600 x H 850	600-2125	111 kg	4017337049608
 230 V - 50 Hz -3 kW, Lüfter 45 W		 +30/+90	
Wärmeschrank - 700 mm Tiefe			
B 1000 x T 700 x H 850	700-2100	77 kg	4017337046546
B 1200 x T 700 x H 850	700-2105	86 kg	4017337046553
B 1400 x T 700 x H 850	700-2110	94 kg	4017337046560
B 1600 x T 700 x H 850	700-2115	102 kg	4017337046577
B 1800 x T 700 x H 850	700-2120	111 kg	4017337046584
B 2000 x T 700 x H 850	700-2125	119 kg	4017337046591
 230 V - 50 Hz -3 kW, Lüfter 45 W		 +30/+90	



600-2100-2125



700-2100-2125



QUALITÄT
made by **saro**[®]

Hoher Anspruch für Ihre Zufriedenheit

Bester Edelstahl für lange Haltbarkeit



Tellerwärmeschrank

Modell TW 30

- Material: Edelstahl
- 2 Einlegeböden auf Schienen, zum Herausziehen
- Manuelle Temperatureinstellung
- Ermöglicht das Aufwärmen von 30 Tellern (max. Ø 28 cm) gleichzeitig
- 4 Rollen, mit Feststellbremse
- Ventilator sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Einlegeböden: B 290 x T 435 mm, Abstand zum nächsten Boden jeweils H 120 mm, Abstand Boden bis 1. Regalboden ebenfalls 120 mm, Abstand letzter Regalboden bis Deckel 125 mm



443-2130



TW 30

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TW 30	443-2130	4017337071807
230 V - 50 Hz - 0,500 kW	16,8 kg	
B 350 x T 545 x H 638 mm	Tiefe außen mit Türgriff: 550 mm	
+30 / +85 °C		

Tellerwärmeschrank

Modell TW 60

- Material: Edelstahl
- 3 Einlegeböden auf Schienen, zum Herausziehen
- Manuelle Temperatureinstellung
- Ermöglicht das Aufwärmen von bis zu 60 Tellern
- Für Teller mit max. 29 cm Durchmesser
- 4 Rollen mit Feststellbremse
- Ventilator sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Tiefe (außen) mit Türgriff: 550 mm
- Einlegeböden: B 290 x T 435 mm, Abstand zum nächsten Boden jeweils H 120 mm, Abstand Boden bis 1. Regalboden ebenfalls 120 mm, Abstand letzter Regalboden bis Decke 125 mm



443-1070



TW 60

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TW 60	443-1070	4017337035816
230 V - 50 Hz - 0,8 kW	+35/+85	24 kg
Innen: B 300 x T 436 x H 515 mm	Außen: B 350 x T 600 x H 770 mm	



Edelstahlhängeschränke - Schiebetüren



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahlhängeschrank - Tiefe 400 mm			
B 1000 x T 400 x H 600	700-4100	39 kg	4017337047062
B 1200 x T 400 x H 600	700-4105	43 kg	4017337047079
B 1400 x T 400 x H 600	700-4110	48 kg	4017337047086
B 1600 x T 400 x H 600	700-4115	53 kg	4017337047093
B 1800 x T 400 x H 600	700-4120	58 kg	4017337047109
B 2000 x T 400 x H 600	700-4125	63 kg	4017337047116

Mit einem höhenverstellbaren Boden, leichtläufige Schiebetüren



Edelstahlhochschränke



700-4000



700-4005



700-4010

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Edelstahlhochschrank mit 3 Böden, schräges Dach			
B 600 x T 500 x H 1975	700-4000	69 kg	4017337047031
Edelstahlhochschrank mit 3 Böden und 2 Flügeltüren			
B 1000 x T 500 x H 1975	700-4005	90 kg	4017337047048
Edelstahlhochschrank mit 3 Böden und 2 Schiebetüren			
B 1000 x T 500 x H 1975	700-4010	95 kg	4017337047055

Mit drei regulierbaren Böden



HOCHSCHRANK



Edelstahl

Edelstahlhängeschränke / Schiebetürenschränke / Wärmeschränke



SYLT 30

Tellerwärmeschrank Modell SYLT 30



458-1055

- Material: Edelstahl
- 1 Tür (Türanschlag links)
- 2 Regale für je 15 Teller
- Kapazität für 30 Teller mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm
- Ein-/Ausschalter mit Licht „On“
- Netzkabel mit Schuko-Stecker

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SYLT 30	458-1055	4017337048717
230 V - 50 Hz - 0,4 kW	+5/+90	20
B 400 x T 460 x H 570 mm		



SYLT 60

Tellerwärmeschrank Modell SYLT 60



458-1060

- Material: Edelstahl
- 1 Tür (Türanschlag rechts)
- 3 Regale für je 20 Teller
- Kapazität für 60 Teller mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm
- Ein-/Ausschalter mit Licht „On“
- Netzkabel mit Schuko-Stecker

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SYLT 60	458-1060	4017337048724
230 V - 50 Hz - 0,75 kW	+5/+90	27
B 400 x T 460 x H 870 mm		



SYLT 120

Tellerwärmeschrank Modell SYLT 120



458-1065

- Material: Edelstahl
- 2 Türen
- 3 Regale für je 40 Teller
- Kapazität für 120 Teller mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm
- Netzkabel
- Ein-/Ausschalter mit Licht „On“
- Netzkabel mit Schuko-Stecker

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SYLT 120	458-1065	4017337048731
230 V - 50 Hz - 1,5 kW	+5/+90	46,5
B 800 x T 460 x H 870 mm		

Wärmebrücke



- Material: Edelstahl
- Modelle: 700-4700 / 700-4705 / 700-4710 / 700-4715 / 700-4720: 2 Heizelemente
- Modelle: 700-4725 / 700-4730: 3 Heizelemente
- Ohne Stecker - mit Kabel
- Anschluss durch Elektrofachkraft
- Aufheizzeit ca. 7 Minuten



WÄRMEBRÜCKE



Modell	Bestell-Nr.	GTIN	Gewicht	Maße	Anschluss
Wärmebrücke 800 mm	700-4700	4017337047369	16 kg	B 800 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1000 mm	700-4705	4017337047376	19 kg	B 1000 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1200 mm	700-4710	4017337047383	21 kg	B 1200 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1400 mm	700-4715	4017337047390	23 kg	B 1400 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1600 mm	700-4720	4017337047406	25 kg	B 1600 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 0,8 kW
Wärmebrücke 1800 mm	700-4725	4017337047413	29 kg	B 1800 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 1,2 kW
Wärmebrücke 2000 mm	700-4730	4017337047420	32 kg	B 2000 x T 400 x H 400	230 V - 50 Hz - 1,2 kW

Aufsatzborde



700-4300-4325



AUFSATZBORD

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Aufsatzborde			
B 1000 x T 400 x H 400	700-4300	9 kg	4017337047123
B 1200 x T 400 x H 400	700-4305	10 kg	4017337047130
B 1400 x T 400 x H 400	700-4310	11 kg	4017337047147
B 1600 x T 400 x H 400	700-4315	12 kg	4017337047154
B 1800 x T 400 x H 400	700-4320	13 kg	4017337047161
B 2000 x T 400 x H 400	700-4325	14 kg	4017337047178



Für zusätzliche Ablagefläche auf Arbeitsflächen und Tischen

Edelstahl

Aufsatzborde / Wandregale / Regale

Wandborde



700-4500



700-4505



700-4510



700-4515



WANDBORD

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Wandborde			
B 1000 x T 400 x H 350	700-4500	10 kg	4017337047185
B 1200 x T 400 x H 350	700-4505	11 kg	4017337047192
B 1400 x T 400 x H 350	700-4510	12 kg	4017337047208
B 1600 x T 400 x H 350	700-4515	13 kg	4017337047215

Für Wandmontage, höhenverstellbarer Boden, hohe Traglast

Wandborde, 2 Borde



700-4520



700-4525



700-4530



700-4535



700-4540



WANDBORD, 2 Borde

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Wandborde, 2 Borde			
B 800 x T 400 x H 750	700-4520	15 kg	4017337047222
B 1000 x T 400 x H 750	700-4525	17 kg	4017337047239
B 1200 x T 400 x H 750	700-4530	20 kg	4017337047246
B 1400 x T 400 x H 750	700-4535	21 kg	4017337047260
B 1600 x T 400 x H 750	700-4540	23 kg	4017337047253

Für Wandmontage, höhenverstellbare Böden, hohe Traglast

Wandborde mit Streben



700-4600



700-4605



700-4610



700-4615



WANDBORD mit Streben



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Wandborde mit Streben			
B 1000 x T 400 x H 300	700-4600	8 kg	4017337047277
B 1200 x T 400 x H 300	700-4605	9 kg	4017337047284
B 1400 x T 400 x H 300	700-4610	10 kg	4017337047291
B 1600 x T 400 x H 300	700-4615	11 kg	4017337047307

Für Wandmontage, fest verschweißt, hohe Traglast

Wandborde mit Streben, 2 Borde



700-4620



700-4625



700-4630



700-4635



700-4640



WANDBORD mit Streben, 2 Borde



Maße (mm)	Bestell-Nr.	Gewicht	GTIN
Wandborde mit Streben, 2 Borde			
B 800 x T 400 x H 420	700-4620	12 kg	4017337047314
B 1000 x T 400 x H 420	700-4625	13 kg	4017337047321
B 1200 x T 400 x H 420	700-4630	15 kg	4017337047338
B 1400 x T 400 x H 420	700-4635	16 kg	4017337047345
B 1600 x T 400 x H 420	700-4640	18 kg	4017337047352

Für Wandmontage, fest verschweißt, hohe Traglast

Edelstahl Gewürzregal Edelstahl

Modell CAMILLE, MOLLY, WILMA



1/6 GN Gewürzschütte mit Griff

Modell ESTELA



458-1450



458-1455



458-1460



458-1500



Modell	Maße (mm)	Gewicht (kg)	GN	Bestell-Nr.	GTIN
CAMILLE	B 800 x T 210 x H 160 mm	2,3	geignet für 4 x 1/6	458-1450	4017337070855
MOLLY	B 1000 x T 210 x H 160 mm	2,7	geignet für 5 x 1/6	458-1455	4017337070862
WILMA	B 1200 x T 210 x H 160 mm	3,3	geignet für 6 x 1/6	458-1460	4017337070879
ESTELA Gewürzschütte	1/6 GN, 150 mm Tiefe	1	geignet für Gewürzregale	458-1500	4017337070886

Schwerlast-Regal

Modell GOLIATH 300

- Material: Stahl, verchromt
- Tragfähigkeit bis 500 kg
- Stabile, verchromte Ausführung
- Anti-Korrosion-Beschichtung
- Verstellbare Füße
- Gitterstäbeanordnung längs laufend
- Durchmesser der seitlichen Stangen: 25 mm
- Schnelle Montage, ohne Werkzeug
- Abstand der Böden ohne Demontage veränderbar



222-1000



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GOLIATH 300	222-1000	4017337222100

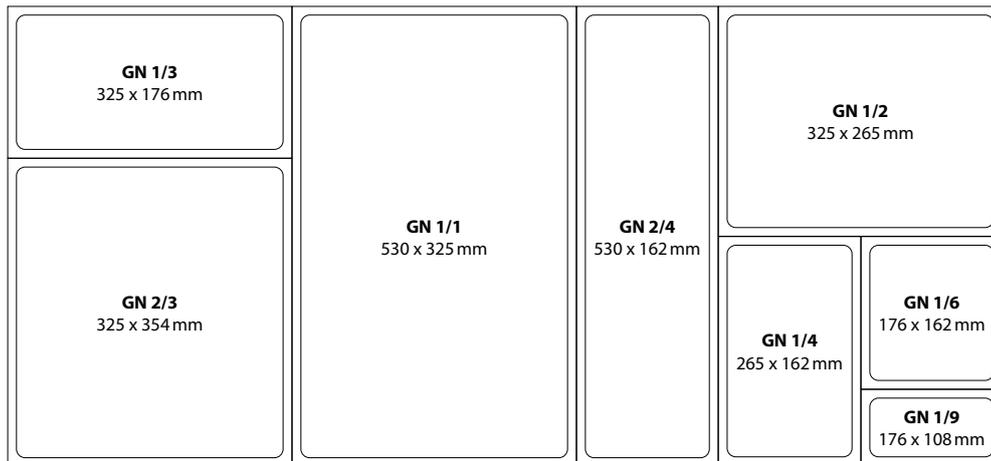
B 910 x T 460 x H 1820 mm

kg 22

GOLIATH 300

Edelstahl

GN-Behälter / Deckel / Roste



Gastronorm-Behälter sind aus den Gastronomiebetrieben nicht mehr wegzudenken. Sie eignen sich perfekt zum Zubereiten, Lagern oder Erwärmen von Speisen.

Unser Sortiment an GN-Behälter-Größen ist genauso vielfältig wie ihre Einsatzmöglichkeiten. Zu allen GN-Behältern finden Sie ein umfassendes Zubehör an Deckeln mit oder ohne Löffelaussparung, sowie Abseihler oder Zwischenstege.

Gastronormbehälter Edelstahl AISI304

Modell TOP LINE

- Material: Edelstahl AISI 304
- Deckel für alle Maße erhältlich



126-5030T-5600T



TOP LINE 1/1 GN



TOP LINE 2/3 GN



TOP LINE 1/2 GN

Bezeichnung	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
TOP LINE Gastronormbehälter 1/1 GN				
1/1 GN Tiefe 200 mm	28,0 Liter	1,28 kg	126-5030T	4017337051403
1/1 GN Tiefe 150 mm	21,0 Liter	1,08 kg	126-5035T	4017337051410
1/1 GN Tiefe 100 mm	14,0 Liter	0,99 kg	126-5040T	4017337051427
1/1 GN Tiefe 65 mm	9,0 Liter	0,87 kg	126-5045T	4017337051434
1/1 GN Tiefe 55 mm	7,5 Liter	0,80 kg	126-5047T	4017337051441
1/1 GN Tiefe 40 mm	5,0 Liter	0,76 kg	126-5050T	4017337051458
1/1 GN Tiefe 20 mm	2,5 Liter	0,66 kg	126-5055T	4017337051465
TOP LINE Gastronormbehälter 2/3 GN				
2/3 GN Tiefe 200 mm	18,0 Liter	1,28 kg	126-5060T	4017337051472
2/3 GN Tiefe 150 mm	13,0 Liter	1,08 kg	126-5065T	4017337051489
2/3 GN Tiefe 100 mm	9,0 Liter	0,99 kg	126-5070T	4017337051496
2/3 GN Tiefe 65 mm	5,5 Liter	0,87 kg	126-5075T	4017337051502
2/3 GN Tiefe 55 mm	4,9 Liter	0,80 kg	126-5077T	4017337051519
2/3 GN Tiefe 40 mm	3,0 Liter	0,76 kg	126-5080T	4017337051526
2/3 GN Tiefe 20 mm	1,5 Liter	0,66 kg	126-5085T	4017337051533
TOP LINE Gastronormbehälter 1/2 GN				
1/2 GN Tiefe 200 mm	12,5 Liter	0,68 kg	126-5090T	4017337051540
1/2 GN Tiefe 150 mm	9,5 Liter	0,61 kg	126-5095T	4017337051557
1/2 GN Tiefe 100 mm	6,5 Liter	0,51 kg	126-5100T	4017337051564
1/2 GN Tiefe 65 mm	4,0 Liter	0,44 kg	126-5105T	4017337051571
1/2 GN Tiefe 55 mm	3,2 Liter	0,42 kg	126-5107T	4017337051588
1/2 GN Tiefe 40 mm	2,0 Liter	0,40 kg	126-5110T	4017337051595
1/2 GN Tiefe 20 mm	1,25 Liter	0,31 kg	126-5115T	4017337051601

Gastronormbehälter Edelstahl AISI304*Modell TOP LINE*

- Material: Edelstahl AISI 304
- Deckel für alle Maße erhältlich



126-5030T-5600T

Tiefe	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
TOP LINE Gastronormbehälter 1/3 GN				
200 mm	7,8 Liter	0,81 kg	126-5120T	4017337051618
150 mm	5,7 Liter	0,32 kg	126-5125T	4017337051625
100 mm	4,0 Liter	0,40 kg	126-5130T	4017337051632
65 mm	2,5 Liter	0,33 kg	126-5135T	4017337051649
55 mm	1,65 Liter	0,31 kg	126-5137T	4017337051656
40 mm	1,50 Liter	0,29 kg	126-5140T	4017337051663
20 mm	0,75 Liter	0,22 kg	126-5145T	4017337051670
TOP LINE Gastronormbehälter 1/4 GN				
200 mm	5,5 Liter	0,81 kg	126-5150T	4017337051687
150 mm	4,0 Liter	0,32 kg	126-5155T	4017337051694
100 mm	2,8 Liter	0,40 kg	126-5160T	4017337051700
65 mm	1,8 Liter	0,33 kg	126-5165T	4017337051717
55 mm	1,1 Liter	0,31 kg	126-5166T	4017337051724
40 mm	1,0 Liter	0,22 kg	126-5167T	4017337051731
20 mm	0,5 Liter	0,22 kg	126-5170T	4017337051748
TOP LINE Gastronormbehälter 1/6 GN				
200 mm	3,4 Liter	0,49 kg	126-5175T	4017337051755
150 mm	2,4 Liter	0,36 kg	126-5180T	4017337051762
100 mm	1,6 Liter	0,28 kg	126-5185T	4017337051779
65 mm	1,0 Liter	0,18 kg	126-5190T	4017337051786
TOP LINE Gastronormbehälter 1/9 GN				
100 mm	1,0 Liter	0,19 kg	126-5335T	4017337051793
65 mm	0,6 Liter	0,16 kg	126-5340T	4017337051809
TOP LINE Gastronormbehälter 2/4 GN				
150 mm	9,0 Liter	1,15 kg	126-5615T	4017337127313
100 mm	6,0 Liter	0,75 kg	126-5610T	4017337127320
65 mm	3,8 Liter	0,60 kg	126-5605T	4017337127337
40 mm	2,0 Liter	0,50 kg	126-5600T	4017337127344



TOP LINE 1/3 GN



TOP LINE 1/4 GN



TOP LINE 1/6 GN



TOP LINE 1/9 GN



TOP LINE 2/4 GN



Edelstahl

GN-Behälter / Deckel / Roste



126-5343T-5385T

i Unsere Top Line Artikel bestehen aus hochwertigem AISI304 Edelstahl und sind für den professionellen Einsatz konzipiert.

i Die 304 Top Line GN Behälter haben mindestens eine Stärke von 0,6 - 0,8 mm !

i Unsere perforierten Behälter sind ab einer Tiefe von 100 mm seitlich gelocht.



TOP LINE 1/1 GN perforiert



TOP LINE 1/3 GN perforiert



TOP LINE 2/3 GN perforiert



TOP LINE 1/2 GN perforiert

Tiefe	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
TOP LINE Gastronormbehälter 1/1 GN perforiert				
200 mm	28,0 Liter	1,28 kg	126-5343T	4017337051816
150 mm	21,0 Liter	1,08 kg	126-5344T	4017337051823
100 mm	14,0 Liter	0,99 kg	126-5345T	4017337051830
65 mm	9,0 Liter	0,87 kg	126-5350T	4017337051847
40 mm	5,0 Liter	0,76 kg	126-5355T	4017337051854
TOP LINE Gastronormbehälter 1/3 GN perforiert				
200 mm	7,8 Liter	0,49 kg	126-5389T	4017337051991
150 mm	5,7 Liter	0,36 kg	126-5388T	4017337051984
100 mm	4,0 Liter	0,28 kg	126-5387T	4017337051977
65 mm	2,5 Liter	0,18 kg	126-5386T	4017337051960
TOP LINE Gastronormbehälter 2/3 GN perforiert				
200 mm	18,0 Liter	0,49 kg	126-5357T	4017337051861
150 mm	13,0 Liter	0,36 kg	126-5359T	4017337051878
100 mm	9,0 Liter	0,28 kg	126-5360T	4017337051885
65 mm	5,5 Liter	0,18 kg	126-5365T	4017337051892
40 mm	3,0 Liter	0,28 kg	126-5370T	4017337051908
TOP LINE Gastronormbehälter 1/2 GN perforiert				
200 mm	12,5 Liter	0,68 kg	126-5372T	4017337051915
150 mm	9,5 Liter	0,61 kg	126-5374T	4017337051922
100 mm	6,5 Liter	0,51 kg	126-5375T	4017337051939
65 mm	4,0 Liter	0,44 kg	126-5380T	4017337051946
40 mm	2,0 Liter	0,40 kg	126-5385T	4017337051953



Gastronormdeckel Edelstahl AISI304*Modell TOP LINE*

Deckel ohne Löffelaussparung



Deckel mit Löffelaussparung



Deckel mit Dichtung



Zwischensteg

GN-Maß	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
TOP LINE Gastronormdeckel - ohne Löffelaussparung			
1/1 GN	0,97 kg	126-5390T	4017337052004
2/3 GN	0,57 kg	126-5395T	4017337052011
1/2 GN	0,49 kg	126-5400T	4017337052035
1/3 GN	0,33 kg	126-5405T	4017337052042
1/4 GN	0,24 kg	126-5410T	4017337052059
1/6 GN	0,16 kg	126-5415T	4017337052066
1/9 GN	0,11 kg	126-5420T	4017337052073
2/4 GN	0,41 kg	126-5396T	4017337052028
TOP LINE Gastronormdeckel - mit Löffelaussparung			
1/1 GN	0,69 kg	126-5425T	4017337052080
2/3 GN	0,56 kg	126-5430T	4017337052097
1/2 GN	0,48 kg	126-5435T	4017337052103
1/3 GN	0,32 kg	126-5440T	4017337052110
1/4 GN	0,23 kg	126-5445T	4017337052127
1/6 GN	0,15 kg	126-5450T	4017337052134
1/9 GN	0,10 kg	126-5455T	4017337052141
2/4 GN	0,41 kg	126-5421T	4017337063697
TOP LINE Gastronormdeckel - mit Dichtung			
1/1 GN	0,94 kg	126-5545T	4017337052158
2/3 GN	0,66 kg	126-5565T	4017337052196
1/2 GN	0,42 kg	126-5550T	4017337052165
1/3 GN	0,29 kg	126-5555T	4017337052172
1/4 GN	0,22 kg	126-5560T	4017337052189
1/6 GN	0,20 kg	126-5566T	4017337052202
2/4 GN	0,47 kg	126-5540T	4017337063703
TOP LINE Zwischensteg			
1/2 GN	0,11 kg	126-5515	4017337265565
1/1 GN	0,16 kg	126-5520	4017337265572



126-5390T-5540T





282-9000-9175



BUDGET LINE 1/1 GN



BUDGET LINE 2/3 GN



BUDGET LINE 1/2 GN



BUDGET LINE 1/3 GN



BUDGET LINE 1/4 GN

Gastronormbehälter Edelstahl 201

Modell BUDGET LINE

- Material: Edelstahl 201
- Deckel für alle erhältlich

Tiefe	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/1 GN				
200 mm	28,0 Liter	1,96 kg	282-9000	4017337050154
150 mm	21,0 Liter	1,73 kg	282-9005	4017337050161
100 mm	14,0 Liter	1,21 kg	282-9010	4017337050178
65 mm	7,5 Liter	1,00 kg	282-9015	4017337050185
40 mm	5,0 Liter	0,86 kg	282-9020	4017337050192
20 mm	2,5 Liter	0,76 kg	282-9025	4017337050208
BUDGET LINE Gastronormbehälter 2/3 GN				
200 mm	18,0 Liter	1,44 kg	282-9030	4017337050215
150 mm	13,0 Liter	1,26 kg	282-9035	4017337050222
100 mm	9,0 Liter	0,86 kg	282-9040	4017337050239
65 mm	5,5 Liter	0,69 kg	282-9045	4017337050246
40 mm	4,9 Liter	0,64 kg	282-9050	4017337050253
20 mm	3,0 Liter	0,58 kg	282-9055	4017337050260
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/2 GN				
200 mm	12,5 Liter	1,16 kg	282-9060	4017337050277
150 mm	9,5 Liter	0,98 kg	282-9065	4017337050284
100 mm	6,5 Liter	0,73 kg	282-9070	4017337050291
65 mm	4,0 Liter	0,57 kg	282-9075	4017337050307
40 mm	2,0 Liter	0,50 kg	282-9080	4017337050314
20 mm	1,25 Liter	0,47 kg	282-9085	4017337050321
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/3 GN				
200 mm	7,8 Liter	0,91 kg	282-9090	4017337050338
150 mm	5,7 Liter	0,73 kg	282-9095	4017337050345
100 mm	4,0 Liter	0,52 kg	282-9100	4017337050352
65 mm	2,5 Liter	0,42 kg	282-9105	4017337050369
40 mm	1,5 Liter	0,35 kg	282-9110	4017337050376
20 mm	0,75 Liter	0,29 kg	282-9115	4017337050383
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/4 GN				
200 mm	5,5 Liter	0,70 kg	282-9120	4017337050390
150 mm	4,0 Liter	0,60 kg	282-9125	4017337050406
100 mm	2,8 Liter	0,42 kg	282-9130	4017337050413
65 mm	1,8 Liter	0,30 kg	282-9135	4017337050420
40 mm	1,0 Liter	0,26 kg	282-9140	4017337050437
20 mm	0,5 Liter	0,21 kg	282-9145	4017337050444

Gastronormbehälter Edelstahl 201

Modell BUDGET LINE



Tiefe	Inhalt	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/6 GN				
200 mm	3,4 Liter	0,53 kg	282-9150	4017337050451
150 mm	2,4 Liter	0,41 kg	282-9155	4017337050468
100 mm	1,6 Liter	0,30 kg	282-9160	4017337050475
65 mm	1,0 Liter	0,22 kg	282-9165	4017337050482
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/9 GN				
100 mm	1,0 Liter	0,21 kg	282-9170	4017337050499
65 mm	0,6 Liter	0,16 kg	282-9175	4017337050505
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/1 GN perforiert				
100 mm	14,0 Liter	1,13 kg	282-9180	4017337050512
65 mm	9,0 Liter	0,91 kg	282-9185	4017337050529
BUDGET LINE Gastronormbehälter 2/3 GN perforiert				
100 mm	9,0 Liter	0,79 kg	282-9190	4017337050536
65 mm	5,5 Liter	0,64 kg	282-9195	4017337050543
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/2 GN perforiert				
100 mm	6,5 Liter	0,68 kg	282-9200	4017337050550
65 mm	4,0 Liter	0,53 kg	282-9205	4017337050567
BUDGET LINE Gastronormbehälter 1/3 GN perforiert				
100 mm	4,0 Liter	0,52 kg	282-9210	4017337050574
65 mm	2,5 Liter	0,40 kg	282-9215	4017337050581



282-9000-9175



BUDGET LINE 1/6 GN



BUDGET LINE 1/9 GN



282-9180-9215



BUDGET LINE 1/1 GN



BUDGET LINE 2/3 GN



BUDGET LINE 1/3 GN perforiert



BUDGET LINE 1/2 GN perforiert



Unsere perforierten Behälter sind ab einer Tiefe von 100 mm seitlich gelocht.



282-9400-9450

Gastronormdeckel Modell BUDGET LINE



Deckel ohne Löffelaussparung

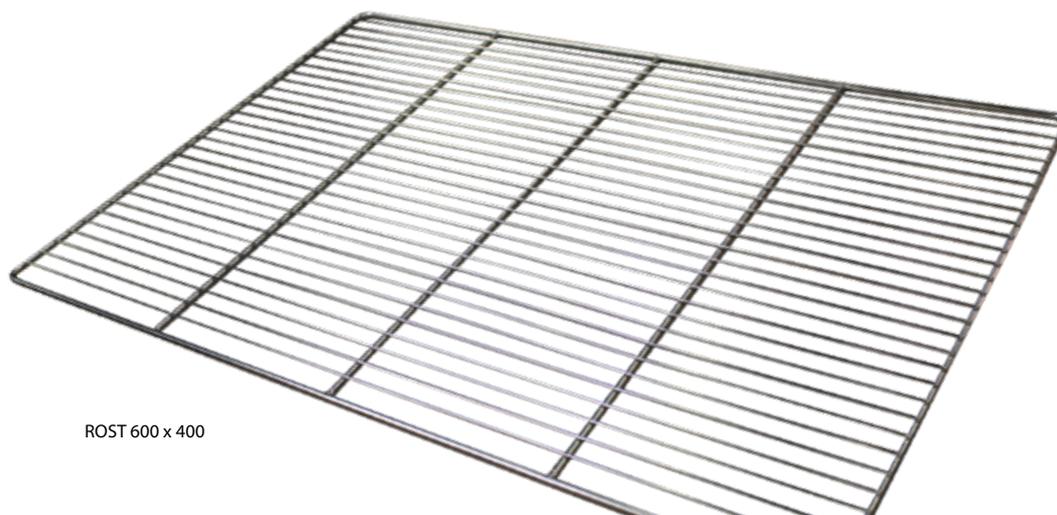


Deckel mit Dichtung



Tiefe	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
Gastronormdeckel - ohne Löffelaussparung			
1/1 GN	0,97 kg	282-9400	4017337050598
2/3 GN	0,72 kg	282-9405	4017337050604
1/2 GN	0,53 kg	282-9410	4017337050611
1/3 GN	0,36 kg	282-9415	4017337050628
1/4 GN	0,25 kg	282-9420	4017337050635
1/6 GN	0,17 kg	282-9425	4017337050642
1/9 GN	0,11 kg	282-9430	4017337050659
Gastronormdeckel - mit Dichtung			
1/1 GN	0,97 kg	282-9435	4017337050666
1/2 GN	0,53 kg	282-9440	4017337050673
1/3 GN	0,36 kg	282-9445	4017337050680
1/4 GN	0,25 kg	282-9450	4017337050697

Universelle Roste



ROST 600 x 400

Bezeichnung	Gewicht	Bestell-Nr.	GTIN
Edelstahl Roste			
Rost 1/1	0,60 kg	459-1000	4017337048762
2 Traversen Ø 5 mm / 20 Streben Ø 2 mm (Traglast max. 10 kg)			
Rost 600 x 400	0,93 kg	459-1005	4017337048779
3 Traversen Ø 5 mm / 29 Streben Ø 2 mm (Traglast max. 12 kg)			
Rost 2/1	2,36 kg	459-1010	4017337048786
2 Traversen Ø 7 mm / 20 Streben Ø 4 mm (Traglast max. 30 kg)			



**GN - Behälter Budget Line...
...für jedermann**

...für jeden Einsatz



BUDGET LINE

GESCHIRRSPÜLMASCHINEN, GLÄSERSPÜLMASCHINEN



Geschirrspülmaschine
MARBURG (Art.-Nr.: 440-1010)

Geschirrspülmaschine
Nürnberg (Art.-Nr.: 440-1015)

Neben der enormen Zeitersparnis, punkten unsere modernen Spülmaschinen mit einem minimalen Energie- und Wasserverbrauch. Wer sich etwas mehr Zeit mit der Auswahl der passenden Geschirrspülmaschine nimmt, profitiert von individuellen Einstellungen und smarten Waschprogrammen.

Spülmaschinen von  saro - immer eine gute Wahl!

Gläserpülmaschine Modell MÜNCHEN

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Doppelwandige Tür, Höhe 270 mm
- Inkl. 2 Glaskörbe, B 350 x T 350 x H 150 mm
- Inkl. 1 Besteckkorb, B 110 x T 110 x H 130 mm
- Druckminderer
- Spülmittelpumpe, Klarspülmittelpumpe
- Max. Glashöhe: ca. 240 mm
- Spüldauer: 120 Sekunden
- Boiler: Inhalt 2,1 Liter, Heizelement: 2,4 kW
- Tank: Inhalt 14 Liter, Heizelement: 2,0 kW



440-1000



MÜNCHEN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MÜNCHEN	440-1000	4017337440016
230 V - 50 Hz - 2,6 kW		32
B 420 x T 460 x H 600 mm		

Gläser-/ Geschirrspülmaschine Modell FREIBURG

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Doppelwandige Tür, Höhe 320 mm
- Inkl. 1 Glaskorb, B 400 x T 400 x H 130 mm
- Inkl. 1 Besteckkorb, B 110 x T 110 x H 130 mm
- Inkl. 1 Tellerkorb, B 400 x T 400 x H 110 mm
- Druckminderer
- Spülmittelpumpe, Klarspülmittelpumpe, Laugenpumpe und Schmutzfilter
- Max. Geschirrhöhe: ca. 295 mm
- Max. Glashöhe: ca. 290 mm
- Spüldauer: 120 Sekunden
- Boiler: Inhalt 3,5 Liter, Heizelement: 2,5 kW
- Tank: Inhalt 17 Liter, Heizelement: 2,5 kW



440-1005



FREIBURG



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FREIBURG	440-1005	4017337440023
230 V - 50 Hz - 2,8 kW		43
B 470 x T 510 x H 710 mm		

Untergestell für Modell MÜNCHEN, FREIBURG und MARBURG

- Material: Edelstahl
- Modernes Design



440-3500



440-3510



440-3520

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Untergest. MÜNCHEN	440-3500	4017337045334
Untergest. FREIBURG	440-3510	4017337045341
Untergest. MARBURG und NÜRNBERG	440-3520	4017337045358

MÜNCHEN: B 440 x T 440 x H 410	5,5
FREIBURG: B 480 x T 510 x H 410	5,6
MARBURG: B 570 x T 570 x H 410	5,9



UNTERGESTELL



Geschirrspülmaschine

Modell **MARBURG** und **MARBURG 400**



440-1010



440-3010



MARBURG

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Doppelwandige Tür, Höhe 360 mm
- Inkl. 1 Glaskorb, B 500 x T 500 x H 100 mm
- Inkl. 1 Besteckkorb, B 110 x T 110 x H 130 mm
- Inkl. 1 Tellerkorb, B 500 x T 500 x H 100 mm
- Druckminderer
- Spülmittelpumpe, Klarspülmittelpumpe, Laugenpumpe und Schmutzfilter
- Max. Geschirrhöhe: ca. 335 mm
- Max. Glashöhe: ca. 325 mm
- Spüldauer: 120 Sekunden
- Boiler: Inhalt 6 Liter, Heizelement: 3,0 kW / 6,0 kW
- Tank: Inhalt 35 Liter Heizelement: 2,8 kW

Modell	Bestell Nr.	GTIN
MARBURG	440-1010	4017337440030
MARBURG 400	440-3010	4017337043712

MARBURG	MARBURG 400
230 V - 50 Hz - 3,6 kW	400 V - 50 Hz - 6,6 kW
60	60
Boiler: 6 / Tank: 35	Boiler: 6 / Tank: 35
B 570 x T 600 x H 830 mm	B 570 x T 600 x H 830 mm



Geschirrspülmaschine mit digitalem Display

Modell **NÜRNBERG** und **NÜRNBERG 400**



440-1015



440-3015



NÜRNBERG

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Elektronische Steuerung mit 3 Programmen
- Selbstdiagnose-System
- Doppelwandige Tür, Höhe 360 mm
- Inkl. 1 Glaskorb, B 500 x T 500 x H 100 mm
- Inkl. 1 Besteckkorb, B 110 x T 110 x H 130 mm
- Inkl. 1 Tellerkorb, B 500 x T 500 x H 100 mm
- Druckminderer
- Peristaltik Spülmittel- und Klarspülmittelpumpe, Laugenpumpe und Schmutzfilter
- Max. Geschirrhöhe: ca. 335 mm
- Max. Glashöhe: ca. 325 mm
- Spüldauer: 60 / 120 / 180 Sekunden
- Boiler: Inhalt 6 Liter, Heizelement: 3,0 kW / 6,0 kW
- Tank: Inhalt 35 Liter, Heizelement: 2,8 kW

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NÜRNBERG	440-1015	4017337440047
NÜRNBERG 400	440-3015	4017337044924

NÜRNBERG	NÜRNBERG 400
230 V - 50 Hz - 3,6 kW	400 V - 50 Hz - 6,6 kW
60	60
Boiler: 6 / Tank: 35	Boiler: 6 / Tank: 35
B 570 x T 600 x H 830 mm	B 570 x T 600 x H 830 mm



Haubenspülmaschine

Modell BERLIN und Modell DRESDEN (digital)

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Türhöhe 400 mm
- Wasserdichte IP 44 Waschpumpe
- Spülmittelpumpe, Klarspülerpumpe
- Druckminderer
- Spüldauer: 120 Sekunden (BERLIN)
- Spüldauer: 60 / 120 / 180 Sekunden (DRESDEN)
- Boiler und Tank Thermostat: digital (DRESDEN)
- Max. Geschirrhöhe: ca. 400 mm
- Max. Glas Höhe: ca. 395 mm
- Abmessungen Korb 500 x 500 mm
- Geöffnet haben die Haubenspülmaschinen eine Höhe von 1830 mm
- Modell **BERLIN (440-2000)**: ohne Abwasserpumpe
- Modell **DRESDEN (440-2005)**: inklusive Abwasserpumpe und Schmutzfilter



440-2000



440-2005



Geöffnet 1830 mm



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BERLIN	440-2000	4017337041978
DRESDEN	440-2005	4017337042005

BERLIN	DRESDEN (digital)
400 V - 50 Hz - 8,6 kW	400 V - 50 Hz - 8,6 kW
Heizelement Boiler: 7,5 kW Heizelement Tank: 6 kW	Heizelement Boiler: 7,5 kW Heizelement Tank: 6 kW
90	111
Boiler: 85 / Tank: 60	Boiler: 85 / Tank: 58
Boiler: 7,4 / Tank: 58	Boiler: 7,4 / Tank: 58
Geschlossen: B 750 x T 880 x H 1390 mm	Geschlossen: B 750 x T 880 x H 1390 mm

Gläserpülmaschine

Modell UX-40SBDD

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Tür doppelwandig, H 300 mm
- Inkl. 1 Gläserkorb B 400 x T 400 mm
- Inkl. 1 Universalkorb B 400 x T 400
- Inkl. 1 kl. Besteckkorb
- Inkl. Abwasser-/Spül- und Klarspülpumpe
- Wassersparend durch neuen Tank
- Max. Glashöhe: ca. 300 mm
- Spüldauer: 90 / 120 / 150 / 180 Sekunden
- Boiler: Inhalt 4,5 Liter, Heizelement: 2,5 kW
- Tank: Inhalt 9 Liter, Heizelement: 1,2 kW



27-1400



UX-40SBDD

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UX-40SBDD	27-1400	4017337271405
230 V - 50 Hz - 1 - (12 A)	47,5	
B 490 x T 540 x H 710 mm		





UX-50SBDD 400V

Geschirrspülmaschine

Modell UX-50SBDD 400V

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Tür doppelwandig, H 300 mm
- Inkl. 1 Gläserkorb B 500 x T 500 mm
- Inkl. 1 Universalkorb B 500 x T 500
- Inkl. 1 kl. Besteckkorb
- Inkl. Abwasser-/Spül- und Klarspülpumpe
- Wassersparend durch neuen Tank
- Max. Glashöhe: ca. 380 mm
- Spüldauer: 90 / 110 / 120 / 180 / 240 Sekunden
- Boiler: Inhalt 8 Liter, Heizelement: 5 kW
- Tank: Inhalt 14 Liter, Heizelement: 1,8 kW



27-1402

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
UX-50SBDD 400V	27-1402	4017337069200
400 V - 50 Hz - 3N - (8,5 A)		71
Maße: B 600 x T 635 x H 835 mm		

Haubenspülmaschine doppelwandig

Modell FRANKFURT und Modell TRIER (digital)

- Material: (Gehäuse und Spülarm) Edelstahl
- Doppelwandige Haube
- Türhöhe 400 mm
- Wasserdichte IP 44 Waschpumpe
- Spülmittelpumpe, Klarspülerpumpe
- Druckminderer
- Spüldauer: 120 Sekunden (**FRANKFURT**)
- Spüldauer: 60 / 120 / 180 Sekunden (**TRIER**)
- Boiler und Tank Thermostat: digital (**TRIER**)
- Modell **FRANKFURT (440-2100)**: ohne Abwasserpumpe
- Modell **TRIER (440-2105)**: inklusive Abwasserpumpe und Schmutzfilter
- Max. Geschirrhöhe: ca. 400 mm; Max. Glas Höhe: ca. 395 mm
- Abmessungen Korb 500 x 500 mm
- Geöffnet haben die Haubenspülmaschinen eine Höhe von 1830 mm



440-2100



440-2105



TRIER

FRANKFURT

Geöffnet 1830 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FRANKFURT	440-2100	4017337041978
TRIER	440-2105	4017337042005
FRANKFURT		TRIER (digital)
400 V - 50 Hz - 8,6 kW		400 V - 50 Hz - 8,6 kW
Heizelement Boiler: 7,5 kW Heizelement Tank: 6 kW		Heizelement Boiler: 7,5 kW Heizelement Tank: 6 kW
90		111
Boiler: 85 / Tank: 60		Boiler: 85 / Tank: 58
Boiler: 7,4 / Tank: 58		Boiler: 7,4 / Tank: 58
Geschlossen: B 750 x T 880 x H 1390 mm		Geschlossen: B 750 x T 880 x H 1390 mm



Topfpülmaschine Modell KÖLN

- Material: Edelstahl AISI304
- Doppelwandig
- Für Körbe bis max. 600 x 400 mm
- Einschubhöhe 440mm
- Kapazität: 57L
- Waschzyklen 2/4/6 Minuten
- Inkl. Abwasser/Spül + Klarspülpumpe



440-2500



KÖLN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
KÖLN	440-2500	4017337059171

400 V - 50 Hz - 7,1 kW	98 kg
Geschlossen: B 595 x T 730 x H 1340 mm	90 - 105 °C

Zu- und Ablauftische

Maße (mm)	Bestell Nr.	Gewicht	GTIN
Zulauftisch für Spülmaschine links, 1 Becken			
B 1200 x T 821 x H 786	700-3000L	56 kg	4017337046928
B 1600 x T 821 x H 786	700-3005L	66 kg	4017337046942

Zulauftisch für Spülmaschine rechts, 1 Becken			
B 1200 x T 821 x H 786	700-3000R	56 kg	4017337046935
B 1400 x T 821 x H 786	700-3005R	66 kg	4017337046959

Ablauftisch für Spülmaschine links			
B 1200 x T 625 x H 786	700-3100L	49 kg	4017337046966
B 1600 x T 625 x H 786	700-3105L	59 kg	4017337047000

Ablauftisch für Spülmaschine rechts			
B 1200 x T 625 x H 786	700-3100R	49 kg	4017337047017
B 1600 x T 625 x H 786	700-3105R	59 kg	4017337047024

Passen perfekt an unsere Haubenspülmaschinen!





SK 400



Spülmaschinenkorb

Modell SK 350, SK 400 und SK 500

- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Farbe: Grau
- Grobmaschiger Boden
- Offene Seitenwände und offene Handgriffe
- Für ein optimales Spülergebnis und schnellere Trocknung
- Für Gläser, Geschirr und Besteck



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SK 350	174-5020	4017337039005
SK 400	174-5025	4017337039012
SK 500	174-5030	4017337039029

SK 350	SK 400	SK 500
0,6	0,8	1,4
Außen: B 350 x T 350 x H 120 mm	Außen: B 400 x T 400 x H 145 mm	Außen: B 500 x T 500 x H 174 mm
Innen: B 320 x T 320 x H 105 mm	Innen: B 365 x T 365 x H 125 mm	Innen: B 460 x T 4620 x H 150 mm



Besteckkorb



Tablettkorb



Tablett/
Tellerkorb



Gläserkorb/
Universalkorb

Spülmaschinenkörbe

- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Für ein optimales Spülergebnis und schnellere Trocknung
- Farbe: Blau



Modell	Bestell Nr.	GTIN
Besteckkorb groß feinmaschig	508-1000	4017337069859
Gläserkorb / Universalkorb grobmaschig	508-1005	4017337069866
Tablettkorb eine Seite offen grobmaschig	508-1030	4017337069910
Tablett / Tellerkorb grobmaschig	508-1035	4017337069927

Außenmaß	Gewicht
B 500 x T 500 x H 100 mm	1,6



Besteckkocher 8 Fächer

- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Farbe: Grau
- Feinmaschiger Boden
- Für ein optimales Spülergebnis und schnellere Trocknung
- Für Besteck



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
Besteckkocher	508-1100	4017337069934

Außenmaß	Gewicht
B 450 x T 190 x H 180 mm	1,6



Gläserkörbe

Für 9, 16, 25, 36 oder 49 Gläser



- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Grobmaschiger Boden
- Für ein optimales Spülergebnis und schnellere Trocknung



Modell	Bestell Nr.	GTIN
9er Gläserkorb <i>beige</i>	508-1010	4017337069873
16er Gläserkorb <i>grau</i>	508-1015	4017337069880
25er Gläserkorb <i>blau</i>	508-1020	4017337069897
36er Gläserkorb <i>grün</i>	508-1025	4017337069903
49er Gläserkorb <i>rot</i>	508-1027	4017337070015

Außenmaß	Gewicht
B 500 x T 500 x H 100 mm	1,6 kg



Extender für Gläser-/Universalkorb

Modell



- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Erhöhung: 40 mm



Extender für	Farbe	kg	Bestell Nr.	GTIN
Gläser-/Universalkorb	<i>blau</i>	0,9	508-1200	4017337070077
9er Gläserkorb	<i>beige</i>	0,9	508-1210	4017337070022
16er Gläserkorb	<i>grau</i>	1,0	508-1215	4017337070039
25er Gläserkorb	<i>blau</i>	1,0	508-1220	4017337070046
36er Gläserkorb	<i>grün</i>	1,1	508-1225	4017337070053
49er Gläserkorb	<i>rot</i>	1,3	508-1227	4017337070060

B 500 x T 500 x H 40 mm



Spülmaschinenkorb-Set

Modell SK-SET 400 und SK-SET 500

- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Farbe: Grau
- SK-SET 400: 2 Bistrokörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher,
- SK-SET 500: 2 Tellerkörbe, 1 Universalkorb, 2 Besteckkörbe
- 4 Glaseinsatzgestelle
- Grobmaschiger Boden
- Offene Seitenwände und offene Handgriffe
- Für ein optimales Spülergebnis und schnellere Trocknung



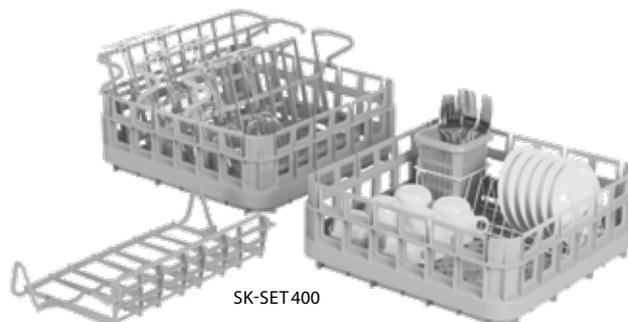
174-5105



174-5100



SK-SET 500



SK-SET 400

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SK-SET 400	174-5105	4017337037858
SK-SET 500	174-5100	4017337037841

SK-SET 400	SK-SET 500
3,2	6,7
B 400 x T 400 x H 145	B 500 x T 500 x H 100



GEFAHR



PRO 100



Spülmaschinenreiniger

Modell PRO 100

- Speziell für den Einsatz in professionellen Geschirrspülmaschinen empfohlen
 - Eignet sich hervorragend zur Reinigung von Porzellan, Gläsern und Besteck
 - Nicht geeignet zur Reinigung von Aluminium und Aluminiumlegierungen
- Sicherheitshinweise siehe Seite: 446*



408-2000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRO 100	408-2000	4017337408030

B 420 x T 460 x H 600 mm	10	10,5
--------------------------	----	------



ACHTUNG



PRO 200



Klarspüler

Modell PRO 200

- Speziell für den Einsatz in professionellen Geschirrspülmaschinen empfohlen
 - Sorgt für streifenfreien Glanz, eine schnelle Trocknung des Geschirrs und hinterlässt keine Streifen, Flecken oder Ablagerungen
- Sicherheitshinweise siehe Seite: 446*



408-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PRO 200	408-2005	4017337408047

B 420 x T 460 x H 600 mm	10	10,5
--------------------------	----	------

Elektrische Gläserpoliermaschine Modell GPM-5

- Poliert Gläser innerhalb weniger Sekunden
- Verringerte Glasbruchgefahr im Vergleich zur manuellen Politur
- Gehäuse: Edelstahl, Bürsten: Mikrofaser
- 5 rotierende Bürsten (abnehmbar)
- Heißluftgebläse
- Tragegriffe



175-1600



GPM-5



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GPM-5	175-1600	4017337175321
230 V - 50 Hz - 1,25 kW		kg 17
B 330 x T 300 x H 540 mm		

Besteckpoliermaschine Modell MAGDA

- Material: Edelstahl
- Trocknet, poliert und entfernt nach der Reinigung vollautomatisch Kalkflecken
- Leuchtanzeige für Granulat Wechsel
- Trockenzklus des Granulats nach Einsatz der Maschine mit automatischer Abschaltung
- Leuchtanzeige für Wechsel der UVC Lampe
- Stundenleistung: 3.000 Stück
- Poliergranulat zusätzlich erhältlich



27-4200



28-3500



MAGDA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MAGDA	27-4200	4017337048502
Granulat für Besteckpolierer (3 kg)	28-3500	4017337049073
230 V - 50 Hz - 0,683 kW		kg 54
B 489 x T 652 x H 412 mm		

Besteckpoliermaschine Modell BERTA

- Material: Edelstahl
- Trocknet, poliert und entfernt nach der Reinigung vollautomatisch Kalkflecken
- Leuchtanzeige für Granulatwechsel
- Leuchtanzeige für Wechsel der UVC Lampe
- Stundenleistung: 8000 Stück
- Poliergranulat (28-3500) zusätzlich erhältlich
- Motorleistung: 0,3 kW
- Leistung des Widerstands: 0,9 kW



27-4190



BERTA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BERTA	27-4190	4017337070398
Granulat für Besteckpolierer (3 kg)	28-3500	4017337049073
230 V - 50 Hz - 1 Ph (5,2 A) - 1,2 kW		kg 140
B 630 x T 693 (800) x H 783 mm		



FLY IN 20



Insektenvernichter

Modell FLY IN 20

- Material: (Gehäuse:) Edelstahl
- Leistung: 1 x 20 W (E14)
- Gitterspannung: 3000 V
- Wirkfläche: 50 m²
- Schutzart: IP20
- Inklusive Kette zum Aufhängen



462-1005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FLY IN 20	462-1005	4017337048809
230 V - 50 Hz - 0,02 kW		2 kg
B 265 x T 125 x H 260 mm		



FLY IN 40



Insektenvernichter

Modell FLY IN 40

- Material: (Gehäuse:) Edelstahl
- Leistung: 2 x 20 W (E14)
- Gitterspannung: 3000 V
- Wirkfläche: 120 m²
- Schutzart: IP20
- Inklusive Kette zum Aufhängen



462-1010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
FLY IN 40	462-1010	4017337048816
230 V - 50 Hz - 0,04 kW		3,6 kg
B 330 x T 125 x H 260 mm		



GLUE 40



Insektenvernichter

Modell GLUE 40

- Material: (Gehäuse:) Edelstahl
- Leistung: 2 x 20 W (E14)
- Wirkfläche: 120 m²
- Schutzart: IP20
- Inkl. Klebefolie und Kette zum Aufhängen



462-1015

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GLUE 40	462-1015	4017337048823
230 V - 50 Hz - 0,04 kW		2 kg
B 330 x T 125 x H 260 mm		



GT 20



Insektenvernichter

Modell GT 20

- Material: Stahlblech, weiß lackiert
- Leistung: 1 x 20 W (E14)
- Wirkfläche: 50 m²
- Schutzart: IP20
- Inkl. Klebefolie
- Effektiv gegen Schädlinge wie Fliegen, Schnaken, Falter etc.



462-1000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
GT 20	462-1000	4017337048793
230 V - 50 Hz - 0,02 kW		4 kg
B 460 x T 172 x H 205 mm		

LED Insektenvernichter Modell PT300I

- Material: (Gehäuse): Edelstahl
- Leistung: 2 x 7 W LED
- Gitterspannung: 3700 V
- Wirkfläche: 80 m²
- Schutzart: IP20
- Inklusive Kette zum Aufhängen



462-1100



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PT300I	462-1100	4017337071593
230 V - 50 Hz - 0,014 kW		kg 4,1
B 480 x T 110 x H 260 mm		



PT300I



LED Insektenvernichter Modell PT400I

- Material: (Gehäuse): Edelstahl
- Leistung: 2 x 9 W LED
- Gitterspannung: 3700 V
- Wirkfläche: 120 m²
- Schutzart: IP20
- Inklusive Kette zum Aufhängen



462-1105



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PT400I	462-1105	4017337071609
230 V - 50 Hz - 0,018 kW		kg 6,1
B 635 x T 110 x H 260 mm		



PT400I



LED Insektenvernichter Modell MG30I

- Material: (Gehäuse): Edelstahl
- Leistung: 2 x 7 W LED
- Mit Klebefolie
- Wirkfläche: 80 m²
- Schutzart: IP20
- Wandmontage möglich



462-1200



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MG30I	462-1200	4017337071616
230 V - 50 Hz - 0,014 kW		kg 4
B 495 x T 65 x H 280 mm		



MG30I





HTD

Papiertuchspender Modell HTD

- Material: Edelstahl
- Füllstandsanzeige
- Abschließbar
- Robuste Verarbeitung



298-1025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
HTD	298-1025	4017337298136
 B 280 x T 102 x H 280		 2,7



SPH

Toilettenpapierhalter Modell SPH

- Material: Edelstahl
- Für eine handelsübliche Rolle Haushalts-Toilettenpapier
- Robuste Verarbeitung



298-1030

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SPH	298-1030	4017337298143
 B 125 x T 120 x H 120 mm		 1



SPM

Seifenspender Modell SPM

- Material: Edelstahl
- Manuelles Druckknopfsystem
- Tropfstop Pumpmechanismus
- Füllstandsanzeige
- Abschließbar
- Robuste Verarbeitung



298-1040

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SPM	298-1040	4017337298167
 B 140 x T 120 x H 120 mm		 1,2

Händetrockner
Modell MISTRAL



298-1002



- Material: (Gehäuse) schweres Aluminium (gegen mutwillige Zerstörung)
- Kontaktlose Bedienung (Infrarot-Sensor)
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Industrie, Sportanlagen
- Preiswert, robust und langlebig



MISTRAL



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MISTRAL	298-1002	4017337066919

230 V - 50 Hz - 1,5 kW	kg 3
B 240 x T 208 x H 268 mm	

Händetrockner
Modell FABIAN



298-1012

- Material: Edelstahl
- Trocknet die Hände in 10 - 15 Sekunden
- Berührungslose Bedienung (Infrarot-Sensor)
- Luftgeschwindigkeit: 30 m/s
- Luftdüse um 360° drehbar
- Gehäuse extrem stabil (Vandalismussicher)



FABIAN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FABIAN	298-1012	4017337298174

230 V - 50 Hz - 2,5 kW	kg 6,4
B 270 x T 200 x H 240 mm	



Reinigung und Hygiene

Händetrockner / Papier- / Seifenspender / Föhn



SARMA



High-Speed Händetrockner

Modell SARMA

- Material: Kunststoff
- Berührungslose Bedienung
- Trocknet die Hände in 5 - 10 Sekunden
- Luftgeschwindigkeit: 110 m/s
- Trocknet wahlweise mit Warm- oder Kaltluft
- Prozessorgesteuert, mit LED-Display und Beleuchtung
- Hygienefilter, filtert bis zu 99 % der Keime aus dem Luftstrom



298-1015

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SARMA	298-1015	4017337298129
230 V - 50 Hz - 1,4 kW		10,4 kg
B 300 x T 250 x H 680 mm		



SIROCCO GSX 1800



Händetrockner

Modell SIROCCO GSX 1800

- Material: (Gehäuse) schweres Aluminium (gegen mutwillige Zerstörung)
- Berührungslose Bedienung (Infrarot-Sensor)
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Industrie, Sportanlagen
- Preiswert, robust und langlebig



298-1000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SIROCCO GSX 1800	298-1000	4017337298105
230 V - 50 Hz - 1,5 kW		4,2 kg
B 240 x T 208 x H 268 mm		



JEREMY



Haartrockner

Modell JEREMY

- Material: Kunststoff
- 2 Temperatur- / Lüftungsstufen
- Ein- / Ausschalter
- Bedienung durch Schiebeknopf
- Wandhalterung mit ca. 1,4 m Netzkabel und Schuko-Stecker
- Luftgeschwindigkeit: 14 m/s



298-2010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
JEREMY	298-2010	4017337298198
230 V - 50 Hz - 1,2 kW		0,8 kg
B 97 x T 158 x H 206 mm		



JOSHUA



Haartrockner

Modell JOSHUA

- Material: Kunststoff
- 2 Temperatur- / Lüftungsstufen
- Ein- / Ausschalter
- Bedienung durch Schiebeknopf
- Wandhalterung mit ca. 1,4 m Netzkabel und Schuko-Stecker
- Luftgeschwindigkeit: 14 m/s
- Steckdose für Rasierer



298-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
JOSHUA	298-2005	4017337298181
230 V - 50 Hz - 1,2 kW		1,5 kg
B 180 x T 91 x H 210 mm		

Handwaschbecken mit Kniebedienung

Modell ROKIA

- Material: Edelstahl
- Mit Kniebedienung
- Beweglicher Hahn
- Mit Rückschlagventil
- Aufkantung für Wandmontage
- Anschluss an die Wasserleitung - 1/2"
- Siphon im Lieferumfang enthalten



353-1000



ROKIA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ROKIA	353-1000	4017337353309

B 375 x T 310 x H 190 mm	4 kg
--------------------------	------

Handwaschbecken mit Kniebedienung

Modell Justin

- Material: Edelstahl
- Beweglicher Hahn
- Mit Rückschlagventil
- Siphon im Lieferumfang erhalten
- Becken: Edelstahl 304 mit einer Materialdicke von 0,8 mm



353-1007



JUSTIN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
JUSTIN	353-1007	4017337062478

B 400 x T 400 x H 240 mm	5,2/5,8 kg
--------------------------	------------

Handwaschbecken mit Kniebedienung

Modell KEVIN

- Material: Edelstahl
- Beweglicher Hahn
- Mit Rückschlagventil
- Mischventil
- Spritzschutz
- Inkl. Seifenspender
- Anschluss an die Wasserleitung - 1/2"
- Siphon im Lieferumfang enthalten



353-1005



KEVIN



Modell	Bestell Nr.	GTIN
KEVIN	353-1005	4017337353316

B 400 x T 340 x H 595 mm	8 kg
--------------------------	------



TEXEL

Handwasch- / Ausgussbecken

Modell TEXEL

- Material : Edelstahl
- Runde Edelstahlspüle ø 350 x T 160 mm
- Anschluß ½ Zoll
- Mit Fußpumpe



458-1070



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TEXEL	458-1070	4017337048748

B 400 x T 400 x H 910 mm	11,5 kg
--------------------------	---------



HANNA

Handwasch- / Ausgussbecken

Modell HANNA

- Material: Edelstahl
- Mit Mischarmatur und Siphon
- Aufkantung 45 mm
- Abstellrost
- Anschluß ½ Zoll



156-4000



Modell	Bestell Nr.	GTIN
HANNA	156-4000	4017337156016

B 500 x T 600 x H 850 mm	15,4/17 kg
--------------------------	------------

Abm. Becken oben: B 330 x T 230 x H 120 mm
Abm. Becken unten: B 400 x T 400 x H 250 mm



MONA

Handwasch- / Ausgussbecken

Modell MONA

- Material : Edelstahl
- Mit Mischarmatur und Siphon
- Aufkantung 45 mm
- Abstellrost
- Anschluß ½ Zoll



156-4005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MONA	156-4005	4017337156023

B 500 x T 700 x H 850 mm	16,4/18,6 kg
--------------------------	--------------

Abm. Becken oben: B 330 x T 230 x H 120 mm
Abm. Becken unten: B 400 x T 400 x H 250 mm

ARMATUREN



Bei uns finden Sie die **richtige** Armatur, mit dem richtigen Handling für Ihre **Bedürfnisse**.

Von Armatur mit Fußpedal bis zur hängenden Brause mit Deckenbefestigung, bei **uns** werden Sie **fündig**.



Armatur mit Fußpedal - Kaltwasser Set Modell NICOLE



- Schwenkarmatur mit Fußpedal
- Hochdruck-geeignet (0,5 - 7 Bar), Wasseranschluss 1/2 "
- 12 L/Min - 3 BAR
- Tischbohrung Ø 21,5 mm
- Anschlussschlauch Fußpedal: 900 mm
- Anschlussschlauch Schwenkarmatur: 1300 mm
- Fußpedal mit Befestigungsschrauben
- Ausladung: 300 mm / Standhöhe 250 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NICOLE	457-1020	4017337045877
Fußpedal: B 72 x T 235 x H 85 mm		1,51
Armatur: B 35 x T 300 x H 250 mm		



Armatur mit Fußpedal - Kalt- / Warmwasser Set Modell THEA



- Schwenkarmatur mit Kalt-/ Warmwasser Fußpedal
- Hochdruck-geeignet (0,5 - 7 Bar), Wasseranschluss 1/2 "
- 12 L/Min - 3 BAR
- Tischbohrung Ø 21,5 mm
- Anschlussschlauch Fußpedal: 900 mm
- Anschlussschlauch Schwenkarmatur: 1300 mm
- Fußpedale mit Befestigungsschrauben
- Ausladung: 300 mm / Standhöhe 250 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
THEA	457-1025	4017337045884
Fußpedal: B 108 x T 235 x H 85 mm		1,15
Armatur: B 35 x T 300 x H 250 mm		



Einlochbrause mit Dual Jet Shower Modell PAULA



- Federbrause mit 1-Hebel Standarmatur
- Federbrause: 430 mm
- Hochdruck geeignet, Wasseranschlüsse 3/8 "
- Hochwertiges Keramikventil

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PAULA	457-1030	4017337049134
B 50 x H 440 x T 240 mm		3,14

Einloch-Vorspülbrause+Hebel-Armatur schwarz Modell EMMI



457-1070

- Einloch-Vorspülbrause + Hebel-Armatur inkl. Wandhalterung
- Schwenkbarer Auslauf 255 mm
- Armatur verchromt
- S-förmiger Schwenkauslauf
- Mit separatem Wasserhahn
- Schwarze Kunststoffhebel für Wasserzufuhr
- Hochwertige Keramikteile
- Wasserdurchlass: 12 L/Min - 3,5 Bar aus der Brause
14 L/Min - 3,5 Bar aus dem Hahn
18 L/Min - 3,5 Bar aus Brause und Hahn
- Tischbohrung Ø 32,5 mm
- Anschlüsse: G 3/8 Zoll

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EMMI	457-1070	4017337067336
B 110 x T 340 x H 600 mm (mit Wandbefestigungsstange T 460 mm)		5,1 kg



EMMI



Einloch-Vorspülbrause schwarz Modell MEGGY



457-1075

- Einloch-Vorspülbrause inkl. Wandhalterung
- Schwenkbarer Auslauf
- Armatur verchromt
- S-förmiger Schwenkauslauf
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr, Ventile für Warm-/Kaltauswahl (Mischventil) verchromt
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 12 L/Min - 3,5 Bar aus der Brause
- Tischbohrung Ø 27 mm
- Anschlüsse: G 1/2 Zoll

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MEGGY	457-1075	4017337067343
B 140 x T 310 x H 580 mm (Stange für Wandbefestigung T 430 mm)		3,6 kg



MEGGY



Einloch-Vorspülbrause schwarz mit Hahn Modell VALENTINA



457-1080

- Einloch-Wasserstop-Vorspülbrause + Armatur, inkl. Wandhalterung, mit Wasserhahn
- Schwenkbarer Auslauf 230 mm
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr, Ventile für Warm-/Kaltauswahl (Mischventil) verchromt
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 9 L/Min - 3,5 Bar
- Tischbohrung Ø 30mm
- Anschlüsse: G 3/8 Zoll

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VALENTINA	457-1080	4017337068630
B Ø 45 x T 310 x H 560 mm		4,6 kg



VALENTINA





MANU

Einloch-Thekenarmatur Modell MANU

- 2-Hebel Standarmatur für Hochdruck, Wasseranschluss 1/2"
- Tischbohrung Ø 27 mm
- Hochwertige Keramik-Ventile
- Kurze Betätigungshebel
- Ausladung 230 mm / Standhöhe 310 mm



457-1000



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MANU	457-1000	4017337045839
B 180 x T 310 x H 280 mm		1,15 kg



SILKE

Einloch-Mischbatterie mit herausziehbarer Armatur Modell SILKE

- 1-Hebel Standarmatur für Hochdruck, Wasseranschluss 3/8"
- 14 L/Min - 3 BAR
- Tischbohrung Ø 32 mm
- Hochwertige Keramik Ventile
- Ausziehbare Spülbrause
- Mit 2-Funktionen-Brause
- Ausziehbar bis max. 1 Meter
- Ausladung 230 mm / Standhöhe 190 mm



457-1005



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SILKE	457-1005	4017337045846
B 50 x T 190 x H 270 mm		1,93 kg



ISABELLA

Einloch-Mischbatterie mit Schwenkhebel Modell ISABELLA

- Einloch-Mischbatterie mit Schwenkhebel
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel
- Wasserdurchlass: 14 L/Min - 3,5 Bar
- Tischbohrung Ø 32 mm
- Anschlüsse: G 3/8 Zoll



457-1100



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ISABELLA	457-1100	4017337067053
B Ø 50 x T 215 x H 165/290 mm		1,7 kg

Mischbatt.+Schwenkh.+Vorspülpistole Modell VENUS

- Einloch-Mischbatterie + Schwenkhebel + Schlauch mit Pistole
- Schwenkbarer Auslauf
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 11 L/Min - 3,5 Bar aus der Brause
14 L/Min - 3,5 Bar aus dem Hahn
17 L/Min - 3,5 Bar aus Brause und Hahn
- Tischbohrung: Ø 32,5 mm
- Anschlüsse: G 3/8 Zoll



457-1102



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
VENUS	457-1102	4017337068593
Wasserhahn: B 110 x T 340 x H 360 mm 2,9 kg		



VENUS



Einloch-Mischbatterie auszieh. Hebel Modell FREYA

- Einloch-Mischbatterie mit ausziehbarem Hebel, Auslauf H 215 mm
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 9 L/Min - 3,5 Bar
- Herausziehbare Armatur
- Tischbohrung Ø 32 mm
- Anschlüsse: G 3/8 Zoll



457-1105



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FREYA	457-1105	4017337067060
B Ø 50 x T 215/230 x H 190/310 mm 2,4 kg		



FREYA



Einloch-Mischbatterie Schwenkhebel schwarz Modell CHIARA

- Einloch-Mischbatterie mit Schwenkhebel, Auslauf H 320 mm
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr und Warm-/Kaltauswahl (Mischventil)
- Mit hochwertigen Keramikteilen
- Wasserdurchlass 14 L/Min - 3,5 Bar
- Anschlüsse: G 3/8 Zoll
- Tischbohrung Ø 32 mm



457-1110



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CHIARA	457-1110	4017337067077
B Ø 50 x T 215/230 x H 195/290 mm 1,8 kg		



CHIARA





ANNA



Einloch-Mischbatterie schwenkb. Auslauf Modell ANNA

- Einloch-Mischbatterie mit Schwenkhebel, Auslauf H 310 mm
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr und Warm-/Kaltauswahl (Mischventil)
- Mit hochwertigen Keramikteilen
- Wasserdurchlass 14 L/Min - 3,5 Bar
- Anschlüsse: G 3/8 Zoll
- Tischbohrung Ø 32,5 mm



457-1115

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ANNA	457-1115	4017337067084
B Ø 52 x T 307/310 x H 230/340 mm		2,6 kg



EDDA



2-Loch-Armatur mit Schwenkhebel für Wandmontage Modell EDDA

- 1-Hebel-Wandarmatur für Hochdruck
- Schwenkbarer Auslauf, H 225 mm
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel für Warm-/Kaltauswahl (Mischventil)
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 16 L/Min - 3,5 Bar
- Anschlüsse: G 1/2 Zoll



457-1120

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
EDDA	457-1120	4017337067091
B 155 x T 255/310 x H 225/335 mm		4,1 kg



TESS



2-Loch-Armatur Schwenkhebel schwarz Modell TESS

- 1-Hebel-Wandarmatur für Hochdruck
- Schwenkbarer Auslauf, H 250 mm
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel für Warm-/Kaltauswahl (Mischventil)
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 15 L/Min - 3,5 Bar
- Anschlüsse: G 3/4 Zoll



457-1125

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TESS	457-1125	4017337067107
B 155 x T 255/310 x H 250/360 mm		4,5 kg

Wasserhähne mit Sensor Modell NEPTUN und POSEIDON



457-1050



457-1055

- Mit Infrarotsensor
- **Neptun:** Batteriebetrieben (Empfohlene Verwendung von Lithiumbatterien, Batterien nicht im Lieferumfang enthalten)
- **Poseidon:** 230 V
- Mit Schwenkarm und extra hohem Auslauf (200 mm)
- Fließzeit: 7,5 Sek.
- Sicheres Abschalten nach 5 min Dauerbetrieb
- Automatischer Reinigungsdurchlauf alle 24 Stunden nach letzten Gebrauch
- Seitlicher Hebel

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NEPTUN	457-1050	4017337055159
POSEIDON	457-1055	4017337055166

NEPTUN	POSEIDON
2,1	2,0
4 x 1,5 V (AA)	230 V - 50 Hz - 0,06 kWh



NEPTUN

POSEIDON



Einloch-Armatur (extra hoch) Modell SARAH



457-1085

- Armatur + Ventile für Warm-/Kaltauswahl (Mischventil) verchromt
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 18L/Min - 3,5 Bar
- Temperaturbereich: 05 - 70 °C
- Tischbohrung: Ø 34 mm
- Anschlüsse: G 1/2 Zoll



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SARAH	457-1085	4017337068647

B 150 x T 390 x H 610 mm 2,9



SARAH



2-Loch-Armatur (extra hoch) Modell ANNETTE



457-1135

- Ventile für Wasserzufuhr + Warm-/ Kaltauswahl (Mischventil) verchromt
- Mit hochwertigen Keramikteilen
- Wasserdurchlass: 18 L/Min - 3,5 Bar
- Anschlüsse: G 3/4 Zoll
- Tischbohrung: Ø 27 mm



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ANNETTE	457-1135	4017337068616

Maße: B 210 x T 280 x H 620 mm 4,4



ANNETTE





BERIT



Einloch-Armatur mit Schwenkhahn (hoch) Modell BERIT

- Armatur + Ventile für Warm-/Kaltauswahl (Mischventil) verchromt
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 18L/Min - 3,5 Bar
- Temperaturbereich: 05 - 70 °C
- Tischbohrung: Ø 34 mm
- Anschlüsse: G 1/2 Zoll



457-1090

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
BERIT	457-1090	4017337068654
B 150 x T 440 x H 660 mm		3,4 kg



ANNIKA



Einloch-Armatur mit Schwenkhahn (extra hoch) Modell ANNIKA

- Armatur + Ventil für Wasserzufuhr verchromt
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 12L/Min - 3,5 Bar
- Tischbohrung: Ø 31 mm
- Anschlüsse: G 1/2 Zoll



457-1095

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
ANNIKA	457-1095	4017337068661
B 55 x T 690 x H 680 mm		3,4 kg



KERSTIN



2-Loch-Vorspül-Armatur (extra hoch) Modell KERSTIN

- Schwenkbarer Auslauf
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr, Ventile für Warm-/Kaltauswahl (Mischventil) verchromt
- Mit hochwertigen Keramikteilen
- Wasserdurchlass: 12 L/Min - 3,5 Bar
- Anschlüsse: G 3/4 Zoll
- Tischbohrung: Ø 27 mm



457-1130

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
KERSTIN	457-1130	4017337068609
B 210 x T 420 x H 1300 mm (mit Wandbefestigungsstange T 540 mm)		5,1 kg

2-Loch-Vorspül-Armatur (extra hoch) Modell MELANIE



457-1140

- Schwenkbarer Auslauf
- Ventile für Wasserzufuhr + Warm-/ Kaltauswahl (Mischventil) verchromt
- Mit hochwertigen Keramikteilen
- Wasserdurchlass: 12 L/Min - 3,5 Bar
- Anschlüsse: G 3/4 Zoll
- Tischbohrung: Ø 27 mm

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
MELANIE	457-1140	4017337068623

B 280 x T 280 x H 890 mm (mit Wandbefestigungsstange T 400 mm)	4,4 kg
---	--------



MELANIE



Einloch-Wasserstop-Vorspülbrause + Armatur Modell HILDE



457-1060

- Inkl. Wandhalterung und Wasserhahn
- Schwenkbarer Auslauf 250 mm
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass: 12 L/Min - 3,5 Bar aus der Brause,
14 L/Min - 3,5 Bar aus dem Hahn, 18 L/Min - 3,5 Bar aus Brause und Hahn
- Tischbohrung Ø 27mm
- Anschlüsse: G 1/2m Zoll
- Abmessungen: ,
- Gewicht (netto/brutto): 5,5 / 6 kg

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HILDE	457-1060	4017337067312

B 140 x T 310 x H 1110 mm	6 kg
---------------------------	------



HILDE



Einloch-Wasserstop-Vorspülbrause Modell CHRISTA



457-1065

- Inkl. Wandhalterung
- Schwenkbarer Auslauf 245 mm
- Armatur verchromt
- Schwarzer Kunststoffhebel für Wasserzufuhr
- Hochwertige Keramikventile
- Wasserdurchlass 12 L/Min - 3,5 Bar
- Tischbohrung Ø 27mm
- Anschlüsse: G 1/2 Zoll

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
CHRISTA	457-1065	4017337067329

B 140 x T 290 x H 1120 mm (mit Wandbefestigungsstange T 400 mm)	5,8 kg
--	--------



CHRISTA





Hängende Brause mit Deckenbefestigung Modell ROSA

- Einhebelbrause mit Aufhängung
- Hochdruckgeeignet, Wasseranschluss 1/2 "
- 13/14 L/Min - 3 BAR
- Zulaufschlauch: 2000/3000 mm
- Wand-Befestigung: 1000 mm
- Flexible Federaufhängung



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ROSA (2M)	457-1035	4017337049141
ROSA (3M)	457-1040	4017337052417

ROSA (2M) L 2000 mm	1,73 kg
ROSA (3M) L 3000 mm	



Einloch-Vorspülbrause Modell SABINA

- Einhebel Federbrause
- Hochdruckgeeignet, Wasseranschluss 1/2 "
- 12 L/Min - 3 BAR
- Tischbohrung Ø 27mm
- Inkl. Wandhalterung



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SABINA	457-1010	4017337045853

B 140 x T 480 x H 1030 mm	4,9 kg
---------------------------	--------



Einloch-Vorspülbrause mit Armatur Modell TANJA

- Einhebel Federbrause
- Hochdruckgeeignet, Wasseranschluss 1/2 "
- 12 L/Min - 3 BAR
- S-Form Schwenkauslauf
- Tischbohrung Ø 27mm
- Inkl. Wandhalterung



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TANJA	457-1015	4017337045860

B 140 x T 480 x H 1030 mm	4,9 kg
---------------------------	--------



Schlauchhaspel + Schlauch + Pistole Modell HENNINK und BENJAMIN

- Schlauchhaspel inklusive Schlauch und Pistole
- Material: (Haspel) Edelstahl AISI 304; (Welle, Drehgelenk) AISI 303; (Hauptfeder) Karbonstahl; (Schlauch) Gummi, blau; (Pistole) Kunststoff, blau
- Geeignet für Wand-/Decken oder Bodenmontage
- Automatischer Schlauchaufroller bei Überschuss
- Verwendung für heißes oder kaltes Wasser
- ACHTUNG: bei Verwendung von heißem Wasser (über 60 °C) sind für den Benutzer angemessene Sicherheitsvorkehrungen zu treffen (Nutzung von PSA wie Handschuhe, Brille...)
- Schlauch geeignet bei 25 °C bis 20 bar oder bei 70 °C Wassertemperatur bis max. 10 bar Druck
- Pistole geeignet für bis 80 °C Wassertemperatur und max. 12 bar Druck, regelbarer Durchfluss bis 50 L / Min.
- Schlauch: Einlassgewinde: 1/2 Zoll M, Auslassgewinde: 1/2 Zoll M + Schnellspannkupplung F für Pistole
- Pistolengewinde: G 1/2 Zoll
- Haspel: Ø 413 mm



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
HENNINK	457-2000	4017337067503
BENJAMIN	457-2005	4017337068357

	HENNINK	BENJAMIN
ohne Schlauch und Pistole	B 192 x T 480 x H 447 mm	B 192 x T 480 x H 447 mm
kg	17,2	18,2
Länge Schlauch	10 m	15 m

Schlauchhaspel + Schlauch + Pistole Modell JUAN und MARLON

- Schlauchhaspel inklusive Schlauch und Pistole
- Material: (Haspel) Karbonstahl einbrennlackiert, grau/schwarz; (Welle, Drehgelenk, Hauptfeder) Karbonstahl; (Schlauch) Gummi, schwarz; (Pistole) Kunststoff, schwarz; (seitlicher Anschluss) Messing
- Geeignet für Wandmontage
- Automatischer Schlauchaufroller bei Überschuss
- Verwendung für heißes oder kaltes Wasser
- ACHTUNG: bei Verwendung von heißem Wasser (über 60 °C) sind für den Benutzer angemessene Sicherheitsvorkehrungen zu treffen (Nutzung von PSA wie Handschuhe, Brille...)
- Schlauch geeignet bis max. 80 °C Wassertemperatur bis max. 20 bar Druck
- Pistole geeignet für bis 40 °C Wassertemperatur und max. 6 bar Druck, regelbarer Durchfluss; bei 3 bar 8,5 - 10,5 L / Min.
- Schlauch: Einlassgewinde: 1/2 Zoll M, Auslassgewinde: 1/2 Zoll F
- Pistolengewinde: 1/2 Zoll M
- Haspel: Ø 430 mm



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
JUAN	457-2010	4017337068364
MARLON	457-2015	4017337068371

	JUAN	MARLON
ohne Schlauch und Pistole	B 220 x T 470 x H 480 mm	B 220 x T 470 x H 480 mm
kg	18,5	19,9
Länge Schlauch	10 m	15 m

Desinfektionsspender weiß mit Sensor *Modell SONJA und Merit*



- Material: Kunststoff
- Sichtfenster für Füllstand
- Aufklappbar für leichtes Befüllen
- 4 x AA Batterie (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tropfpumpenmechanismus
- No-touch sensor System
- 3 Sekundenintervalle
- **Merit** für Flüssigdesinfektion
- **SONJA** für Gel und Seife

Modell	Bestell Nr.	GTIN
Merit	298-2100	4017337054619
SONJA	298-2105	4017337055265

SONJA	MERIT
0,7 / 1,5	0,7 / 1,5
B 140 x T 110 x H 235 mm	B 140 x T 105 x H 235 mm

Standfuß für Merit oder Sonja



- Material: 700-6705 Edelstahl / 298-2110 Edelstahl und Kunststoff
- 700-6705 : Edelstahlfuß mit Vorbohrungen für die Modelle Merit oder Sonja Desinfektionsspender, für aussen geeignet
- 298-2110 steht auf Edelstahlstange auf runder Stahlplatte und einem Kunststoff -Tischgestell, für innen geeignet

Lieferung ohne Desinfektionsspender

298-2110 + 298-2100

Modell	Bestell Nr.	GTIN
3 IN 1 STAND	298-2110	4017337055340

EDELSTAHLFUß	3 IN 1 STAND
4 / 5	2,9 / 3,6
B 98 x T 185 x H 1320 mm	H 1186 / Ø 275 mm



Edelstahl - Handschuhspender Modell LAZARO

- Edelstahlhandschuhspender
- Für 3 Boxen
- Seitliche Stanzungen für Größen S, M und L



700-6100



LAZARO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LAZARO	700-6100	4017337054589
1		
B 255 x T 95 x H 390 mm		

Müllsackhalter Modell MSH 100

- Vierseitige Edelstahlverkleidung mit pedalbetätigtem Edelstahldeckel
- Die klappbare Frontöffnung mit Verriegelungssystem ermöglicht die vollständige Entnahme von 100- bis 130 Liter-Beuteln.
- Die Frontplatte öffnet sich zur einfachen Reinigung auf 90 Grad.



399-2085



MSH 100



Modell	Bestell Nr.	GTIN
MSH 100	399-2085	4017337057986
13,04 / 14,9		
B 370 x T 560 x H 890 mm		



Edelstahlmülleimer mit Hydraulikdämpfer
Modell APOLLO und JUPITER

- Material: (Mülleimer und Hygieneaufsatz) Edelstahl 18/10
- Hygieneaufsatz zum Anschrauben optional bestellbar



700-4800



700-4805

Modell	Bestell Nr.	GTIN
APOLLO (60 L)	700-4800	4017337054428
JUPITER (90 L)	700-4805	4017337054435

	APOLLO	JUPITER
	B 400 x H 370 x T 765 mm	B 400 x H 370 x T 905 mm
Aufsatz	B 400 x H 340 x T 164 mm	B 400 x H 340 x T 164 mm
	ca. 13,5 kg	ca. 19 kg
Aufsatz	ca. 3 kg	ca. 3,5 kg

stabil,
hygienisch & langlebig
EDELSTAHL



Abfallbehälter auf Rädern mit Pedal zum Öffnen Modell ME 50 und ME 105

- Edelstahl-Abfallbehälter auf Rädern mit Pedal zum Öffnen des Deckels
- Abnehmbare Deckel, zwei feste Rollen
- Material Edelstahl 201
- Deckel + Behälter haben eine Edelstahldicke von 0,8 mm
- Räderdurchmesser: 75 mm
- Mobiler Einsatz durch 2 Räder und Haltegriff



399-2070



399-2075



ME 105



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ME 50	399-2070	4017337057955
ME 105	399-2075	4017337057962

ME 50		ME 105	
6,9 / 8,1	50	9,7 / 10,5	105
Ø 350 x 600 mm		Ø 450 x 700 mm	

Abfallbehälter auf Rädern ohne Pedal Modell ME 90

- Edelstahl-Abfallbehälter auf Rädern ohne Pedal.
- Abnehmbare Deckel
- Material: Edelstahl 201
- Deckel + Behälter haben eine Edelstahldicke von 0,8mm
- 4 Räder mit einem Durchmesser von 75mm
- Inklusive Seitengriffen



399-2080



ME 90



Modell	Bestell Nr.	GTIN
ME 90	399-2080	4017337057979

Ø 450 x 700 mm	8 / 9
----------------	-------



REMCO

Abfallsammler / Standascher
Modell REMCO

- Material: Edelstahl
- Herausnehmbarer Aschereinsatz
- Herausnehmbarer, verzinkter Innenbehälter
- Einwurfföffnung mit Kunststoffflippe



282-3025

Modell	Bestell Nr.	GTIN
REMCO	282-3025	4017337282074
Ø 300 x H 620 mm	Ltr 18	kg 4,2



AF 202 AB

Abfallsammler / Standascher
Modell AF 202 AB

- Material: beschichteter Stahl
- Farbe: schwarz
- Herausnehmbarer Aschereinsatz
- Herausnehmbarer, verzinkter Innenbehälter



399-1003

Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 202 AB	399-1003	4017337399031
Ø 300 x H 720 mm	Ltr 20	kg 6



AF 202 AS

Abfallsammler / Standascher
Modell AF 202 AS

- Material: Edelstahl
- Herausnehmbarer Aschereinsatz
- Herausnehmbarer, verzinkter Innenbehälter
- Farbe: Edelstahl



399-1004

Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 202 AS	399-1004	4017337399048
Ø 300 x H 720 mm	Ltr 20	kg 6

Abfalleimer mit Push-Deckel

Modell AD 253

- Material: Edelstahl
- Herausnehmbarer, verzinkter Innenbehälter



399-1024



AD 253



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AD 253	399-1024	4017337399246
Ø 350 x H 750 mm	Ltr 35	kg 6

Standascher

Modell RANA

- Material: (Kopf und Innenbehälter) Edelstahl, (Korpus) Stahl
- Innenbehälter herausnehmbar
- Abschließbar
- Farbe: schwarz (pulverbeschichtet)



399-2060



RANA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RANA	399-2060	4017337399468
Ø 290 x H 1000 mm		kg 5,5



REGALWAGEN, TABLETTWAGEN UND TRANSPORTWAGEN

LIAM DUO
(Art.-Nr.: 350-1005)

Speisen, Geschirr, Wäsche oder Reinigungsmittel.

In Gastronomie und Hotellerie gibt es täglich Dinge zu transportieren. Wir unterstützen Sie in Ihrem Alltag mit den richtigen Hilfsmitteln und langlebigen Produkten.

Transportwagen / Servierwagen Modell FELIX

- Material: Edelstahl
- Leichte Ausführung
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Tragfähigkeit: ca. 50 kg, 2 Borde
- Einfache Montage
- Bordabstand: ca. 600 mm
- Lieferung: „Flat-Pack“-Karton



213-40011



FELIX



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FELIX	213-40011	4017337033904

B 860 x T 540 x H 940 mm	10 kg
--------------------------	-------

Servierwagen Modell SW 2

- Material: Edelstahl rostfrei 1.4301
- Flatpack
- Patentierte Bordbefestigung
- Tiefgezogener Profilrand
- Drehende Wandabweisräder
- Anzahl Borde: 2 Stück - Zuladung je Bord: 80 kg
- Maximale Zuladung Servierwagen: 120 kg
- Schalldämmung unter jedem Bord
- Bordmaß: 800 x 500 mm
- Höhe oberstes Bord: 824mm
- 4 verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Raddurchmesser: 125 mm
- MADE IN GERMANY



487-2000



SW 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SW 2	487-2000	4017337059591

B 870 x T 575 x H 970 mm	13 kg
--------------------------	-------

Servierwagen Modell SWK 2

- Material: Edelstahl rostfrei 1.4301
- Flatpack
- Patentierte Bordbefestigung
- Tiefgezogener Profilrand
- Drehende Wandabweisräder
- Anzahl Borde: 2 Stück - Zuladung je Bord: 80 kg
- Maximale Zuladung Servierwagen: 120 kg
- Schalldämmung unter jedem Bord
- Bordmaß: 630 x 400 mm
- Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Höhe oberstes Bord - 824 mm
- Raddurchmesser: 125 mm
- MADE IN GERMANY



487-2007



SWK 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
SWK 2	487-2007	4017337059652

B 700 x T 475 x H 970 mm	11 kg
--------------------------	-------



BASTIAN

Transportwagen / Servierwagen Modell BASTIAN

- Material Edelstahl
- Leichte Ausführung
- 3 Borde, gesamte Tragfähigkeit ca. 80 kg
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Bordabstand: ca. 270 mm
- Lieferung im „Flat-Pack“-Karton, einfache Montage



213-40001

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BASTIAN	213-40001	4017337213986
B 860 x T 540 x H 940 mm		13 kg



SW 3

Servierwagen Modell SW 3

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Flatpack
- Patentierte Bordbefestigung
- Tiefgezogener Profilrand
- Drehende Wandabweisräder
- Schalldämmung unter jedem Bord
- Bordmaß: 800 x 500 mm
- Anzahl Borde: 3 Stück - Zuladung je Bord: 80 kg
- Maximale Zuladung Servierwagen: 150 kg
- Höhe oberstes Bord: 824mm
- 4 Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Raddurchmesser: 125 mm
- MADE IN GERMANY



487-2005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SW 3	487-2005	4017337059607
B 870 x T 575 x H 970 mm		16,5 kg



SWK 3

Servierwagen Modell SWK 3

- Material: Edelstahl Rostfrei 1.4301
- Flatpack
- Patentierte Bordbefestigung
- Tiefgezogene Profilrand
- Drehende Wandabweisräder
- Schalldämmung unter jedem Boden
- 4 Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Bordmaß: 630 x 400 mm
- Anzahl Borde: 3 Stück - Zuladung je Bord: 80 kg
- Maximale Zuladung Servierwagen: 150 kg
- Höhe oberstes Bord - 824 mm
- Raddurchmesser: 125 mm
- MADE IN GERMANY



487-2010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SWK 3	487-2010	4017337059652
B 700 x T 475 x H 970 mm		13 kg

Transportwagen / Servierwagen Modell DAVID

- Material: Edelstahl
- Leichte Ausführung
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Tragfähigkeit: ca. 130 kg, 5 Borde
- Einfache Montage
- Bordabstand: ca. 255 mm
- Lieferung: „Flat-Pack“-Karton



213-41001



DAVID



Modell	Bestell Nr.	GTIN
DAVID	213-41001	4017337036158
B 860 x T 540 x H 1540 mm	kg 20	

Abfallsammelbehälter für Servierwagen Modell AB 2

- Material: (Behälter Aufhängung) Edelstahl, (Behälter) Kunststoff, grau
- 2 Behälter
- Praktische, stabile Aufhängung
- Ideale Erweiterung für Besteck- und Servierwagen



213-4108



AB 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AB 2	213-4108	4017337036691
Außen: B 430 x T 300 x H 450 mm	Ltr 2 x 8	kg 3,8
Behälter: 2 x B 200 x T 270 x H 315 mm		

Abräumwagen Modell CHARLES

- Abräumwagen „heavy duty“ in 18/10 Edelstahl (AISI304) rundum aufgekantet (8,5 cm Aufkantung): hochwertiges Edelstahl mit hoher Traglast
- Materialstärke 1,2 mm
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- Traglast bis 240 kg



452-1300



CHARLES



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CHARLES	452-1300	4017337057443
B 840 x T 535 x H 910 mm	kg 20 / 22	



INES

Besteckwagen Modell INES

- Material: Edelstahl
- Schwere Ausführung
- Inkl. 2 Behälter für Besteck
- Ablage unten: B 570 x T 395 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Ablage für Teller, Tassen, Gläser, etc.



213-4005

Modell	Bestell Nr.	GTIN
INES	213-4005	4017337213924
B 630 x T 400 x H 980 mm		11



ZENJA

Servierwagen Modell ZENJA

- Material: Kunststoff, Leichtmetall
- 3 Borde, Tragfähigkeit ca. 100 kg
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Bordabstand: ca 300 mm
- Lieferung: „Flat-Pack“-Karton



213-3990

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ZENJA	213-3990	4017337214211
Außen: B 845 x T 430 x H 950 mm		11,5
Borde: B 700 x T 430 mm		



ZOKA 2

Transportwagen / Servierwagen Modell ZOKA 1 und ZOKA 2

- Material: Kunststoff, Leichtmetall
- 3 Borde, Tragfähigkeit ca. 100 kg (ZOKA 1)
- 3 Borde, Tragfähigkeit ca. 150 kg (ZOKA 2)
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)



213-4115



213-4110

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ZOKA 1	213-4115	4017337213962
ZOKA 2	213-4110	4017337213955
ZOKA 1		ZOKA 2
14,1		20,1
B 845 x T 430 x H 950 mm		B 1020 x T 500 x H 960 mm

Regalwagen für 1/1 GN-Behälter und Backbleche 600 x 400 mm

Modell LIAM

- Material: Chromnickelstahl
- Für max. 18 x 1/1 GN-Behälter oder Backbleche B 600 x T 400 mm
- Tablettschienen mit Anschlägen, Breite 15 mm
- Etagenabstand: 75 mm
- Tragfähigkeit: ca. 150 kg
- 4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm
- Extra schwere Ausführung
- Lieferung im Karton (zerlegt, inkl. Werkzeug)



350-1000



350-1010



LIAM



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LIAM 1/1 GN	350-1000	4017337350001
LIAM 600 x 400	350-1010	4017337350018
LIAM 1/1 GN		LIAM 600 x 400
22,1		23
B 385 x T 555 x H 1735 mm		B 620 x T 420 x H 1735 mm

Regalwagen für 1/1 GN-Behälter und Backbleche 600 x 400 mm

Modell LIAM DUO

- Material: Chromnickelstahl
- Für max. 36 x 1/1 GN-Behälter oder Backbleche B 600 x T 400 mm
- Tablettschienen mit Anschlägen, Breite 15 mm
- Etagenabstand: 75 mm
- Tragfähigkeit: ca. 300 kg
- 4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm
- Extra schwere Ausführung
- Lieferung im Karton (zerlegt, inkl. Werkzeug)



350-1005



350-1012



LIAM DUO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
LIAM DUO 1/1 GN	350-1005	4017337350049
LIAM DUO 600 x 400	350-1012	4017337350056
LIAM DUO 1/1 GN		LIAM DUO 600 x 400
35		38
B 750 x T 555 x H 1735 mm		B 880 x T 600 x H 1735 mm



18 x 1/1 GN



18x 600x400 mm

Regalwagen für 1/1 GN-Behälter und Backbleche 600 x 400 mm

Modell TROLLEY 18 Einschübe

- Material: Aluminium
- 18 Einschübe 1/1 GN oder 18 Einschübe 600x400 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Lieferung im „Flat-Pack“-Karton, einfache Montage



508-2000



508-2010

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TROLLEY 18 x 1/1 GN	508-2000	4017337069941
B 400 x T 550 x H 1770 mm		14,5

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TROLLEY 18 x 600x400 mm	508-2010	4017337069965
B 420 x T 680 x H 1770 mm		18,5



Trolley 18x 2/1 GN

Regalwagen für 2/1 GN-Behälter

Modell TROLLEY 18 Einschübe

- Material: Aluminium
- 18 Einschübe 2/1 GN
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Lieferung im „Flat-Pack“-Karton, einfache Montage



508-2005

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TROLLEY 18x 2/1 GN	508-2005	4017337069958
B 440 x T 150 x H 1810 mm		19



Regalwagen Modell BONO

- Material: Edelstahl
- Für 18 x 2/1 GN
- 4 Leichtlaufräder mit Feststellbremse
- Tragfähigkeit: ca. 150 kg
- Distanz zwischen den Einschüben 75 mm



350-1003



BONO



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BONO	350-1003	4017337049301
B 590 x T 670 x H 1730 mm	25 kg	

Regalwagen Modell RW 1118

- Standardausführung GN 1/1
- Behältergrößen - GN 1/1, 1/2, 2/8, 2/3, 1/3
- Material: Edelstahl rostfrei 1.4301
- Verschweißt
- Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststellern (125 mm Raddurchmesser)
- Auflagen: 18, Abstand: 73 mm
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1040



RW 1118



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RW 1118	487-1040	4017337059577
B 460 x T 613 x H 1645 mm	17 kg	

Regalwagen Modell RW 2118

- Standardausführung GastroNorm 2/1
- Behältergrößen - GN 2/1, 1/1, 2/4
- Material: Edelstahl rostfrei 1.4301
- Verschweißt
- Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststellern (125 mm Raddurchmesser)
- Auflagen: 18, Abstand: 73 mm
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1055



RW 2118



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RW 2118	487-1055	4017337059584
B 662 x T 733 x H 1645 mm	20 kg	



NOEL

Regalwagen mit Edelstahl-arbeitsfläche Modell NOEL

- Material: Edelstahl
- 6 Einschübe für 12 x 1/1 GN bzw. 6 x 2/1 GN
- Etagenabstand: 110 mm
- Tragfähigkeit: ca. 120 kg
- 4 Leichtlaufräder mit Feststellbremse
- Einschübe mit Anschlag



350-1015

Modell	Bestell Nr.	GTIN
NOEL	350-1015	4017337350025
B 595 x T 670 x H 1025 mm		16,6 kg



TW 8



Regalwagen Modell TW 8

- Material: rostfreier Edelstahl 1.4031
- Einschubmaß: GN 1/1, GN 1/2
- Auflagewinkel in U-Form mit beidseitiger Durchschubsicherung
- 4 Lenkrollen, 2 mit Total-Feststellern
- Wandabweiser in schwarz
- Regalwagen mit Arbeitsplatte
- Auflagen: 8
- Auflagenabstand: 73 mm
- Ausführung: montiert
- Rollenausführung: Ø 125 mm stahlverzinkt
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1060

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TW 8	487-1060	4017337059614
B 460 x T 613 x H 845 mm		13 kg



TW 8 21



Regalwagen Modell TW 8 21

- Material: rostfreier Edelstahl 1.4031
- Einschubmaß: GN 2/1, GN 1/1
- Auflagewinkel in U-Form mit beidseitiger Durchschubsicherung
- 4 Lenkrollen, 2 mit Total-Feststellern
- Wandabweiser in schwarz
- Regalwagen mit Arbeitsplatte
- Auflagen: 8
- Auflagenabstand: 73 mm
- Ausführung: montiert
- Rollenausführung: Ø 125 mm stahlverzinkt
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1080

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TW 8 21	487-1080	4017337059621
B 662 x T 733 x H 845 mm		16 kg

Bäckereiwagen

Modell TW 60 / 40L

- Material: Edelstahl rostfrei 1.4509
- 60/40 Längseinschub
- Blechgrößen - 60/40 - 58/40 Längseinschub
- Rollenausstattung - 4 Lenkrollen stahlverzinkt
- Auflagen: 10
- Abstand: 69 mm
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1090



TW 60 / 40L



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TW 60 / 40L	487-1090	4017337059669

B 463 x T 615 x H 900 mm	kg 16
--------------------------	-------

Bäckereiwagen

Modell TW 60 / 40Q

- Material: Edelstahl rostfrei 1.4509
- Blechgrößen 60/40, 58/40, 60/20, 58/20 Quereinschub
- Rollenausstattung - 4 Lenkrollen stahlverzinkt
- Auflagen: 10
- Abstand: 69 mm
- Tragfähigkeit: 180 kg
- MADE IN GERMANY



487-1095



TW 60 / 40Q



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TW 60 / 40Q	487-1095	4017337059676

B 663 x T 415 x H 900 mm	kg 12
--------------------------	-------

Korb/Tablett-Trolley

Modell KT 500

- Material: AISI304
- Korb / Tablettrolley für 500 x 500 mm Kisten oder Tablett
- Abstand zwischen den Einschüben 14 cm
- Ideal für Geschirrspülkörbe
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- Fest verschweisst
- Auflagen: 10
- Lieferung ohne Körbe



452-1340



KT 500



Modell	Bestell Nr.	GTIN
KT 500	452-1340	4017337057450

B 510 x T 530 x H 1660 mm	kg 23
---------------------------	-------



KT 600



Korb/Tablett-Trolley Modell KT 600

- Material: AISI304 Edelstahl
- Korb / Tablettrolley für 600 x 400 mm Kisten oder Tablets mit 14 Einschüben
- Abstand zwischen den einzelnen Einschüben: 10 cm
- Für Bäckereikisten mit einer maximalen Höhe von 100 mm
- 4 Räder, davon 2 gebremst
- Fest verschweisst
- Auflagen: 14



452-1345

Modell	Bestell Nr.	GTIN
KT 600	452-1345	4017337057467
 B 440 x T 630 x H 1650 mm		 25

ABS Tablett Modell schwarz, rot, weiß

- Verpackungseinheit 20 Stck
- Hygienische Kunststofftablets in verschiedenen Farben
- im Bäckereimaß
- passend für unsere Trolleys:
350-1010 / 350-1012 / 452-1345
487-1060 und 487-1060



459-2000



459-2005



459-2010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
schwarz	459-2000	4017337060894
rot	459-2005	4017337060900
weiß	459-2010	4017337060917

 B 600 x T 400 mm	 15,2 (20 Stück)
--	---



Frosterwagen Modell FW 20

- Material: Edelstahl rostfrei
- 60/40 Längseinschub
- Verzinkte Rollen, 2 mit Totalfeststeller
- Raddurchmesser: 100 mm
- Auflagen: 20
- Abstand: 73 mm
- Auftragswinkel auf einseitiger Aufkantung



487-1010



FW 20



Modell	Bestell Nr.	GTIN
FW 20	487-1010	4017337059638
 B 495 x T 646 x H 1850 mm	 18,5	

Rollwagen mit 3 Gitterwänden Modell RW 3

- Material: AISI304, Bodenplatte aus lebensmittelechtem HDPE (stahlverstärkt)
- Mit blauverzinkten Seitenwänden
- Boden: durchbrochen
- Ausführung: fahrbare Bodenplatte aus Kunststoff in schwarz mit 2 Seitenwänden aus Stahl, aufgesteckt und mittig geklemmt
- Tragfähigkeit dynamisch: 500 kg
- Farbe Bodenplatte: schwarz



174-3100



RW 3



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RW 3	174-3100	4017337056286
 Innen: B 615 x T 815 x H 1440 mm Außen: B 682 x T 815 x H 1678 mm	 30/ 32	

Rollwagen mit 2 Gitterwänden Modell RW 2

- Material: AISI304, Bodenplatte aus lebensmittelechtem HDPE (stahlverstärkt) mit blauverzinkten Seitenwänden
- Boden: durchbrochen
- Ausführung: Fahrbare Bodenplatte aus Kunststoff in Schwarz mit 2 Seitenwänden aus Stahl, aufgesteckt und mittig geklemmt
- Tragfähigkeit dynamisch: 500 kg
- Farbe Bodenplatte: schwarz



174-3105



RW 2



Modell	Bestell Nr.	GTIN
RW 2	174-3105	4017337056293
 Innen: B 615 x T 815 x H 1440 mm Außen: B 682 x T 815 x H 1678 mm	 24/ 26	

Bäckereikisten

Modell BK 87 - BK 421

- Graue, lebensmittelechte(r) Stapelbehälter / Bäckereikiste mit verstärktem Boden, durchbrochenen Seitenwänden und 4 offenen Handgriffen
- In verschiedenen Höhen erhältlich:
(87mm - 421mm , von 15 L Inhalt bis zu 87,8 L)



Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 87	174-3500	4017337056309



B 600 x T 400 x H 87 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 99	174-3505	4017337056316



B 600 x T 400 x H 99 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 130	174-3510	4017337056323



B 600 x T 400 x H 130 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 154	174-3515	4017337056330



B 600 x T 400 x H 154 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 171	174-3520	4017337056347



B 600 x T 400 x H 171 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 198	174-3525	4017337056354



B 600 x T 400 x H 198 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 224	174-3530	4017337056361



B 600 x T 400 x H 224 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 250	174-3535	4017337056378



B 600 x T 400 x H 250 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 280	174-3540	4017337056385



B 600 x T 400 x H 280 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 349	174-3545	4017337056392



B 600 x T 400 x H 349 mm

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BK 421	174-3550	4017337056408



B 600 x T 400 x H 421 mm



Transportroller

Modell TR rot, blau, gelb und grün

- Material: schlagfester, lebensmittelechter ABS Kunststoff
- Ideal für das Transportieren unserer Bäckereikisten geeignet (Bäckereikisten sind bestellbar unter 174-3500 - 174-3550)
- Traglast: 250 kg auf 4 Lenkrollen
- Mit Gummilauffläche und verzinkten Gabeln

Modell	Bestell Nr.	GTIN	
TRR rot	174-3000	4017337056262	 174-3000
 B 600 x T 400 x H 87 mm			 3,3
TRB blau	174-3005	4017337056279	 174-3005
 B 600 x T 400 x H 87 mm			 3,3
TRGE gelb	174-3010	4017337056460	 174-3010
 B 600 x T 400 x H 87 mm			 3,3
TRGR grün	174-3015	4017337056477	 174-3015
 B 600 x T 400 x H 87 mm			 3,3



8.04

Kunststoffpalette

Modell KP 800, KP 1000

- Stapelbare Leichtkunststoffpalette / Exportpalette mit 9 Füßen und Sicherungsrand (4 mm)
- Die Palette ist geeignet für den problemlosen Versand in IPPC Ländern sowie für die Lagerung und den Versand von verpackten Lebensmitteln
- MIX HDP Regenerat
- Farbe: schwarz
- Tragfähigkeit statisch: 2500 kg
- Tragfähigkeit dynamisch: 1000 kg



Modell	Bestell Nr.	GTIN	
KP 800	174-4000	4017337056866	 174-4000
 B 1200 x T 800 x H 155 mm			 -20 / +60  5 / 5,5
KP 1000	174-4005	4017337056873	 174-4005
 B 1200 x T 1000 x H 155 mm			 -20 / +60  6,6 / 7





BS 100

Besteckschrank

Modell BS 100

- Material: Holz (furniert)
- Farbe: Wenge
- Tür mit soft-close Funktion
- Ablagefläche oben: B 960 x T 90 mm
- Ablagefläche über den Fächern: B 960 x T 170 mm
- 6 Fächer: B 145 x T 360 x H 80 mm
- Offenes Fach mit 2 Regalböden: B 570 x T 315 mm
- Geschlossenes Fach mit Tür und Regalboden: B 365 x T 360 x H 585 mm
- Lieferung erfolgt komplett montiert, ohne Dekoration



439-1010

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BS 100	439-1010	4017337439126
B 1000 x T 400 x H 1100 mm		58 kg



TAB 1

Tablettspender

Modell TAB 1, TAB 2

- Material TAB 1: AISI304
- Material TAB 2: AISI304 und Kunststoff
- Tablettspender mit Federmechanismus für Tablett 540 x 380 mm
- Modell TAB2 hat zusätzlich einen Besteckkasten mit 4 Fächern
- Besteckkasten 520 x 320 x 70 mm



452-1200



452-1205



TAB 2

Modell	Bestell Nr.	GTIN
TAB 1	452-1200	4017337057368
B 525 x T 545 x H 870 mm		20 / 21 kg
Modell	Bestell Nr.	GTIN
TAB 2	452-1205	4017337057375
B 525 x T 545 x H 1380 mm		21 / 22 kg



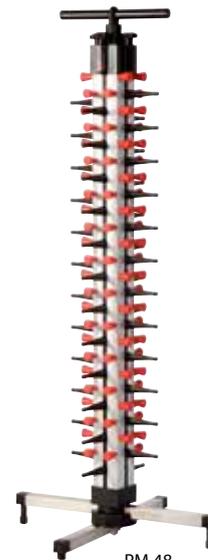
Tellerstapelsystem Plate-Mate®

Modell PM 48 klappbar

- Material: (Rahmen) Stahl, (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Zusammenklappbar
- Rost- u. wartungsfrei, hervorragende Qualität
- Maximale Plattengröße: Ø 380 mm
- Für bis zu 48 angerichtete Teller, Schalen oder Platten
- Löst Raumprobleme in der Küche, da zusammenklappbar



87-1036



PM 48



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PM 48 KLAPPBAR	87-1036	4017337069971
B 440 x T 150 x H 1810 mm	19 kg	

Tellerstapelsystem Plate-Mate®

Modell PM 60 und PM 78 klappbar

- Material: (Rahmen) Stahl, (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Zusammenklappbar
- Rost- und wartungsfrei, hervorragende Qualität
- Maximale Plattengröße: Ø 380 mm
- 4 Lenkrollen, 2 mit Feststellbremse
- Für 60 bzw. 78 angerichtete Teller, Schalen oder Platten
- Löst Raumprobleme in der Küche, da zusammenklappbar



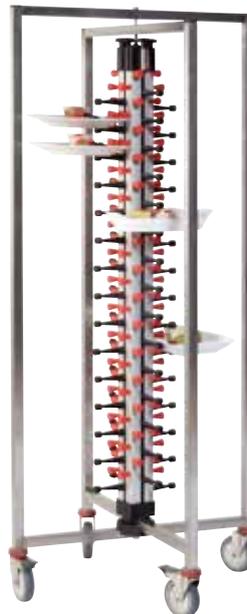
87-1040



87-1035



PM 60



PM 78



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PM 60 KLAPPBAR	87-1040	4017337871049
B 1490 x T 480 x H 480 mm	18,2 kg	

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
PM 78 KLAPPBAR	87-1035	4017337066964
1790 x T 480 x H 480 mm	22 kg	





Tellerstapelsystem Plate-Mate®
Tischmodell TM-12, TM-24 & TM-48

- Material: (Fuß) Edelstahl, (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Rotierende Säule
- Praktischer Griff
- Maximale Plattengröße: Ø 380 mm
- Öse zum Aufhängen
- Höhenverstellbare Füße, um Unebenheiten zu kompensieren
- Für 12, 24 oder 48 angerichtete Teller, Schalen oder Platten



87-1011



87-1008



87-1004



TM-12



TM-24



TM-48



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TM-12 für bis zu 12 Teller	87-1011	4017337870219
TM-24 für bis zu 24 Teller	87-1008	4017337870172
TM-48 für bis zu 48 Teller	87-1004	4017337871001

TM-12	TM-24	TM-48
B 270 x T 270 x H 490 mm	B 360 x T 360 x H 760 mm	B 360 x T 360 x H 1140 mm
4 kg	6	9



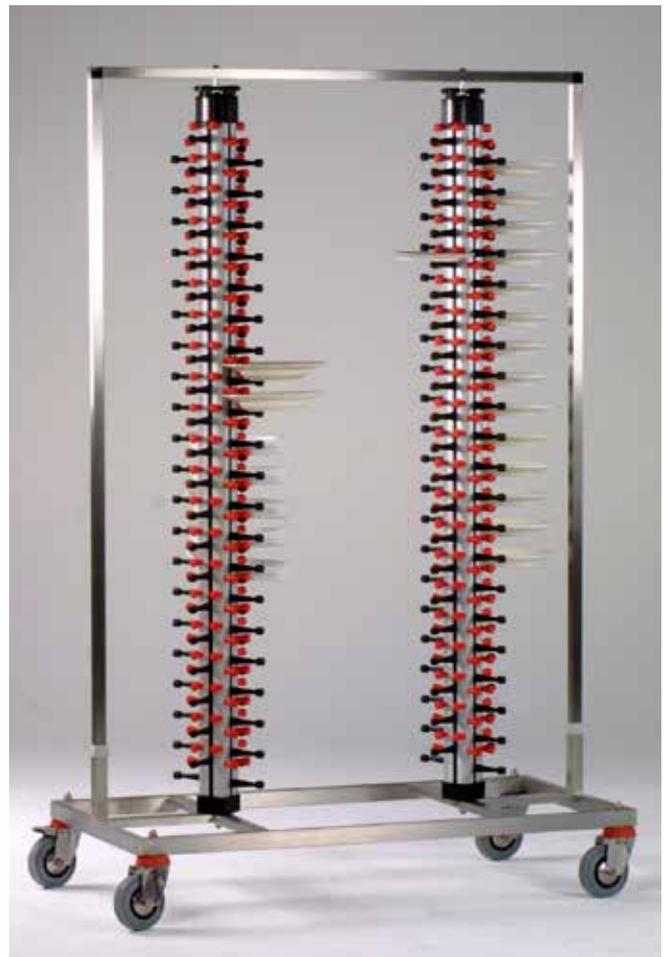
Tellerstapelsystem Plate-Mate®

Modell TWIN-96, TWIN-120 & TWIN-168

- Material: (Rahmen) Stahl, (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Rost- und wartungsfrei, hervorragende Qualität
- Maximale Plattengröße: Ø 380 mm
- 4 Lenkrollen, 2 mit Feststellbremse
- Für 96, 120 oder 168 angerichtete Teller, Schalen oder Platten



TWIN-96



TWIN-168

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
TWIN-96	87-10025	4017337066933
TWIN-120	87-1002	4017337066926
TWIN-168	87-1003	4017337870011



TWIN-96	TWIN-120	TWIN-168
B 1380 x T 600 x H 1200 mm	B 1580 x T 600 x H 1200 mm	B 600 x T 1200 x H 1860 mm
35	38	41



Tellerstapelsystem Plate-Mate

Wandmodell WM-6, WM-9, WM-18,
WM-21, WM-48



87-1014

- Material: (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff, (Wandhalterung) Edelstahl
- Einfach abnehmbar
- Maximale Plattengröße: Ø 380 mm
- Für angerichtete Teller, Schalen oder Platten



87-1015



WM-6



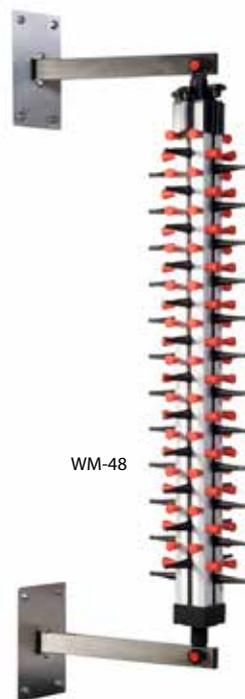
WM-9



WM-18



WM-21



WM-48



87-10165



87-10167



87-1017

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
WM-6 für bis zu 6 Teller	87-1014	4017337870288
WM-9 für bis zu 9 Teller	87-1015	4017337870295
WM-18 für bis zu 18 Teller	87-10165	4017337066957
WM-21 für bis zu 21 Teller	87-10167	4017337066995
WM-48 für bis zu 48 Teller	87-1017	4017337870318

WM-6	WM-9	WM-18	WM-21	WM-48
H 580	H 780	H 1390	H 1590	H 1140
3	2,1	4	4,2	16



Tellerstapelsystem Plate-Mate®

Modell PM 84 KLAPPBAR

- Material: (Rahmen) Stahl, (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Zusammenklappbar
- Rost- u. wartungsfrei, hervorragende Qualität
- Maximale Plattengröße: ø 380 mm
- 4 Lenkrollen (2 mit Feststellbremse)
- Für bis zu 84 angerichtete Teller, Schalen oder Platten
- Löst Raumprobleme in der Küche, da zusammenklappbar
- Ideal fürs Catering



87-1001



PM 84 KLAPPBAR

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PM 84 KLAPPBAR	87-1001	4017337870080
B 650 x T 650 x H 1890 mm		34 kg

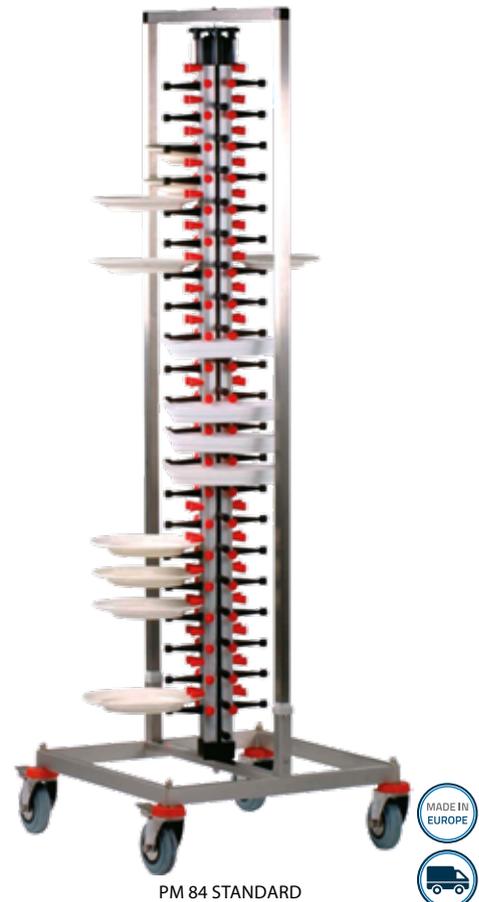
Tellerstapelsystem Plate-Mate®

Modell PM 84 STANDARD

- Rost- u. wartungsfrei, hervorragende Qualität
- 4 Lenkrollen (2 mit Feststellbremse)
- Löst Raumprobleme in der Küche
- Für bis zu 84 angerichtete Teller, Schalen oder Platten
- Hohe Flexibilität
- Im Nu stufenlos einstellbar für alle herkömmlichen Teller- und Plattenhöhen
- Tablettstützen, um aus dem Tellerstapler einen Tablettwagen zu machen (Zubehör)



87-1000



PM 84 STANDARD

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PM 84 STANDARD	87-1000	4017337870165
B 650 x T 650 x H 1870 mm		34 kg



WM 12

Tellerstapelsystem Plate-Mate® Wandmodell WM 12

- Material: (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Wandhalterung aus Edelstahl
- Einfach abnehmbar
- Perfekt für kleine Restaurantküchen oder Take-Out Buffets von Cafeterien
- Für bis zu 12 angerichtete Teller, Schalen oder Platten



87-1016



Modell	Bestell Nr.	GTIN
WM 12	87-1016	4017337870301
 H 945 mm		 4 kg



TM 36

Tellerstapelsystem Plate-Mate® Tischmodell TM 36

- Material: (Fuß) Edelstahl, (Säule) Aluminium, (Stützen) Kunststoff
- Rotierende Säule
- Praktischer Griff
- Öse zum Aufhängen
- Höhenverstellbare Füße um Unebenheiten zu kompensieren
- Für bis zu 36 angerichtete Teller, Schalen oder Platten



87-1006



Modell	Bestell Nr.	GTIN
TM 36	87-1006	4017337870202
 B 350 x T 350 x H 925 mm		 7,8 kg

Thermobehälter

Modell Emmerich

- Material: Kunststoff
- Passend für 1/1 GN - Behälter (nicht enthalten)
- Frontlader mit 12 Auflageschienen
- Mit Silikondichtung – zum Reinigen wieder leicht anzubringen
- Einfach aushängbare Flügeltür mit Klappverschluss
- Klappverschluss ist arretierbar
- Menükartenslot an der Tür
- Temperaturverlust von 1,5 °C pro Stunde bei warmen und 0,5 °C pro Stunde bei kalten Speisen
- Geeignet für Lebensmittel von -40 °C bis +100 °C
- Hält Ihre Speisen im GN -Behälter warm oder kalt



452-1000



EMMERICH



Modell	Bestell Nr.	GTIN
EMMERICH	452-1000	4017337043439
Außen: B 520 x T 630,5 x H 1350 mm	Ltr 172 (2 x 86 ltr.)	kg 27,4
Innen (pro Fach): B 330 x T 520 x H 500 mm		

Thermobehälter

Modell REES

- Material: Kunststoff
- Frontlader
- Doppelwandige polyurethanisolierte Speisetransportbox
- 12 Auflageschienen
- Einfach aushängbare Flügeltür mit Klappverschluss
- Klappverschluss ist arretierbar
- Menükartenleiste
- Stapelbar und spülmaschinenfest
- Temperaturverlust von 1,5 °C pro Stunde bei warmen und 0,5 °C pro Stunde bei kalten Speisen
- Geeignet für Lebensmittel von -40 °C bis +100 °C
- Hält Ihre Speisen im GN-Behälter warm oder kalt
- Befüllbar mit bis zu 6x 1/1 GN 65mm Tiefe oder 3x 1/1 GN 150 mm Tiefe



452-1010



REES



Modell	Bestell Nr.	GTIN
REES	452-1010	4017337043811
Außen: B 625 x T 450 x H 575 mm	Ltr 83	kg 10,2
Innen: B 540 x T 330 x H 460 mm		



PW 2

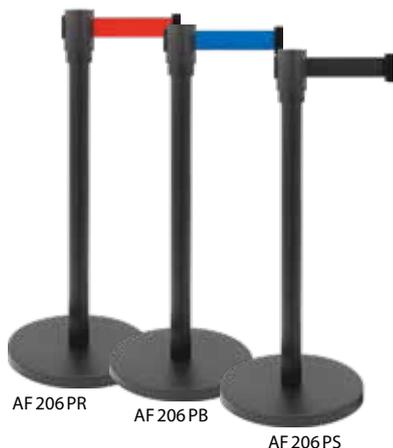
Wandhalterung für Absperreffosten / Tensatoren

Modell PW 2 und PW 3

- Material: Edelstahl, poliert
- Aufwicklung automatisch



399-2003-2010



AF 206 PR

AF 206 PB

AF 206 PS

Absperreffosten / Tensatoren

Modell AF 206 und AF 306

- Komplettsystem (1 Ständer mit integriertem Gurt)
- Aufwicklung automatisch
- Gurtkassette wechselbar
- 4 Abgrenzungsrichtungen möglich
- Gurt AF 206: B 1800 x H 47 mm
- Gurt AF 306: B 3000 x H 47 mm
- (Ständer): Ø 360 x H 915 mm



399-1005-10085



AF 206 SR

AF 206 SB

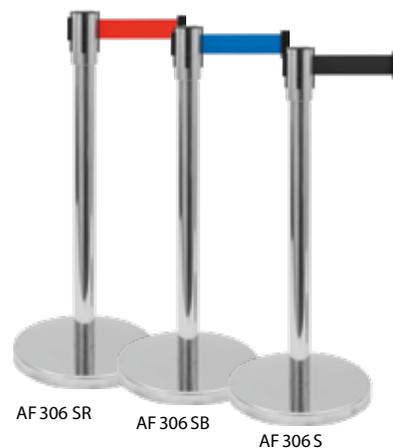
AF 206 S



AF 306 PR

AF 306 PB

AF 306 PS



AF 306 SR

AF 306 SB

AF 306 S



Bezeichnung	Gewicht (kg)	Ständer	Gurtlänge (mm)	Gurtfarbe	Bestell Nr.	GTIN
Wandhalterung für Absperreffosten / Tensator						
PW 2 R	0,5	-	2000	rot	399-2003	4017337399376
PW 2 B	0,5	-	2000	blau	399-2005	4017337399383
PW 2 S	0,5	-	2000	schwarz	399-2000	4017337399369
PW 3 R	0,5	-	3000	rot	399-2009	4017337399406
PW 3 B	0,5	-	3000	blau	399-2007	4017337399390
PW 3 S	0,5	-	3000	schwarz	399-2010	4017337399413
Absperreffosten / Tensator						
AF 206 PR	8,45	schwarz	1800	rot	399-1005	4017337399055
AF 206 PB	8,45	schwarz	1800	blau	399-1006	4017337399062
AF 206 PS	8,45	schwarz	1800	schwarz	399-10065	4017337399437
AF 206 SR	8,45	Edelstahl	1800	rot	399-1007	4017337399079
AF 206 SB	8,45	Edelstahl	1800	blau	399-1008	4017337399086
AF 206 S	8,45	Edelstahl	1800	schwarz	399-10085	4017337399420



AF 2791



AF 279



AF 219



AF 221



AF 220



AF 222

Absperrpfosten

Modell AF 279, AF 2791, AF 219,
AF 221, AF 220 und AF 222



399-1025-10263

- Klassischer Ständer aus Edelstahl mit Kugelkopf
- Karabinerbefestigung
- Kordel mit Samtbezug, rot oder schwarz (separat erhältlich)
- (Ständer): Ø 360 x H 1000 mm
- (Kordel): Ø 38 x H 500 mm



Bezeichnung	Gewicht (kg)	Ständer (mm)	Kordellänge (mm)	Kordelfarbe	Bestell Nr.	GTIN
Absperrpfosten						
AF 279	9	silber	-	-	399-1025	4017337399253
AF 2791	9	gold	-	-	399-10251	4017337399451
AF 219	0,5	-	1500	silber-rot	399-1026	4017337399260
AF 221	0,5	-	1500	gold-rot	399-10262	4017337399475
AF 220	0,5	-	1500	silber-schwarz	399-10261	4017337399444
AF 222	0,5	-	1500	gold-schwarz	399-10263	4017337399482



PARTY 182

Klapptisch / Buffettisch

Modell PARTY 182

- Material: (Gestell) Stahl, pulverbeschichtet, (Tischplatte) Polyethylen
- Füße einklappbar
- Tischplatte mittig klappbar
- Inkl. Tragegriff
- Max. Tragfähigkeit: ca. 100 kg
- Für innen und außen
- Platzsparend zu lagern
- Optional schwarze Husse erhältlich



335-1005



335-1030

Modell	Bestell Nr.	GTIN
PARTY 182	335-1005	4017337335015
Husse (schwarz) für Party 182	335-1030	4017337072200
B 1830 x T 760 x H 720 mm		21



Klappbank / Partybank

Modell SIESTA

- Material: (Gestell) Stahl, pulverbeschichtet, (Sitzfläche) Polyethylen
- Beine einklappbar zu einem praktischen Koffer
- Max. Tragfähigkeit: ca. 400 kg
- Sicherer Stand
- Einfach zu reinigen
- Für innen und außen
- Platzsparend zu lagern



335-1020



SIESTA

Modell	Bestell Nr.	GTIN
SIESTA	335-1020	4017337335039
Eingeklappt: B 915 x T 300 x H 100 mm		10
Ausgeklappt: B 1830 x T 300 x H 440 mm		



Party-Stehtisch

Modell BARBADOS

- Material: (Gestell) Stahl, pulverbeschichtet, (Tischplatte) stabiler Kunststoff
- Husse (separat erhältlich) aus 92 % Polyester und 8 % Elastane, 180 g/m²
- Max. Tragfähigkeit: ca. 50 kg
- Leicht zu transportieren
- Einfach aufzubauen
- Platzsparend zu lagern



335-1025



335-1029



BARBADOS

HUSSE, schwarz

Modell	Bestell Nr.	GTIN
BARBADOS	335-1025	4017337335046
HUSSE, schwarz	335-1029	4017337335077
BARBADOS: Ø 800 x H 1100 mm		10



Barstuhl

Modell GRENADA

- Material: (Gestell) Stahl, pulverbeschichtet, (Sitzfläche und Rückenlehne) stabiler Kunststoff
- Sitzhöhe: 670 mm
- Leicht zu transportieren
- Einfach aufzubauen
- Platzsparend zu lagern



335-1027



GRENADA



Modell	Bestell Nr.	GTIN
GRENADA	335-1027	4017337335053
Außen: B 395 x T 420 mm		10 kg
Sitzfläche: B 475 x T 680 x H 1090 mm		

Infrarot-Terrassenheizstrahler

Modell GOLDEN 2000 AMBER FOCUS

- Material: (Gehäuse) Aluminium, schwarz einbrennlackiert
- Terrassenstrahler zur Wandmontage, mit Schutzgitter, für den Außenbereich
- Infrarotstrahler: Erwärmt zuerst Gegenstände in Reichweite und nicht die Luft
- Lampe: Golden Amber (+ focus point) für ca. 8000 Betriebsstunden
- Ein-/Ausschalter auch direkt am Gerät vorhanden
- Inkl. Fernbedienung (2x AAA je 1,5 V - nicht enthalten)
- Bluetooth geeignet
- Wandhalterung u. Befestigungsmaterial im Lieferumfang enthalten
- Schutzklasse: IP65
- Reichweite: 20 bis 25 m² mit speziellem Wärmefokus
- Leistungsstufen: 6
- Kabellänge: 1,85 m mit Stecker CEE 7/4 (Typ F/Schukostecker)



502-1000



GOLDEN 2000 AMBER FOCUS

Optional:
Standfuß für Wandlung als Standmodell erhältlich



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
GOLDEN 2000 Amber Focus	502-1000	8713415334340
230 V - 50 Hz - 2 kW		3,5 / 4,8 kg
B 660 x T 145 x H 145 mm		

Infrarot-Terrassenheizstrahler

Modell 2400 GIANT

- Material: (Gehäuse) Aluminium, schwarz einbrennlackiert
- Terrassenstrahler zur Wandmontage, mit Schutzgitter, für den Außenbereich
- Infrarotstrahler: Erwärmt zuerst Gegenstände in Reichweite und nicht die Luft
- Lampe: Golden Amber (ultra low glare+) für ca. 5000 Betriebsstunden
- Ein-/Ausschalter auch direkt am Gerät vorhanden
- Inkl. Fernbedienung (2x AAA je 1,5 V - nicht enthalten)
- Wandhalterung u. Befestigungsmaterial im Lieferumfang enthalten
- Schutzklasse: IP64
- Reichweite: ca. 27 m²
- Leistungsstufen: 6
- Kabellänge: 1,85 m mit Stecker CEE 7/4 (Typ F/Schukostecker)



502-1005



2400 GIANT

Optional:
Standfuß für Wandlung als Standmodell erhältlich



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
2400 GIANT	502-1005	8713415334975
230 V - 50 Hz - 2,4 kW		3,5 / 4,8 kg
B 570 x T 264 x H 220 mm		



SUNSET 2000



Terrassenheizstrahler

Modell SUNSET 2000



502-1010

- Material: (Gehäuse) Metall, schwarz einbrennlackiert
- Terrassenstrahler als Standmodell, mit Schutzgitter, für den Außenbereich
- Lampe: Halogen
- Ein-/Ausschalter auch direkt am Gerät vorhanden
- Inkl. Fernbedienung (2x AAA je 1,5 V - nicht enthalten)
- Kippschutz: 3 Fußankerwinkel im Lieferumfang enthalten
- Lieferung demontiert, Montage erforderlich
- Schutzklasse: IPX4
- Reichweite: ca. 16 m²
- Leistungsstufen: 3 (800 W, 1200 W, 2000 W)
- Kabellänge: 1,5 m mit Stecker CEE 7/4 (Typ F/SchukoStecker)

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
SUNSET 2000	502-1010	8713415335163
230 V - 50 Hz - 2 W	14,1 / 15,4 kg	
Ø 470 x H 2300 mm / Schirm: Ø 420		



THG 10000-DE



Gasheizstrahler

Modell THG 10000-DE



502-1020

- Material: (Gehäuse) Metall, schwarz einbrennlackiert
- Terrassenstrahler als Standmodell, mit Schutzgitter, für den Außenbereich
- Gasheizstrahler für Butan/Propan
- Nur für Deutschland zugelassen: I3B/P (50)
- Piezo-Zündung
- Inkl. Gasschlauch (1,5 m lang) und Druckregler
- Verbrauch: 450 - 1000 g / Std.
- Kippschutz: 3 Fußankerwinkel im Lieferumfang enthalten
- Lieferung demontiert, Montage erforderlich
- Reichweite: bis 75 m² / Stufenlos regulierbar
- Anschlussdruck: 50 mbar
- Mit 2 praktischen Transportrollen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
THG 10000-DE	502-1020	8713415323948
4 kW bis max. 10 kW	12,7 / 17	
Ø 460 x H 2200 mm / Schirm: Ø 705		



THG 14000 PATIOHEATER



Gasheizstrahler

Modell THG 14000 PATIOHEATER



502-1025

- Material: (Gehäuse) Metall, schwarz einbrennlackiert
- Terrassenstrahler als Standmodell, mit Schutzgitter, für den Außenbereich
- Gasheizstrahler für Butan/Propan
- Nur für Deutschland zugelassen: I3B/P (50)
- Piezo-Zündung
- Inkl. Gasschlauch (1,5 m lang) und Druckregler
- Verbrauch: 450 - 1000 g / Std.
- Kippschutz: 3 Fußankerwinkel im Lieferumfang enthalten
- Lieferung demontiert, Montage erforderlich
- Reichweite: bis 100 m² / Stufenlos regulierbar
- Anschlussdruck: 50 mbar
- Mit 2 praktischen Transportrollen

Modell	Bestell-Nr.	GTIN
THG 14000 PATIOHEATER	502-1025	8713415324082
5 kW bis max. 14 kW	21 / 26,3	
Ø 460 x H 2200 mm / Schirm: Ø 760		

Gasheizstrahler

Modell FLAMEHEATER ROUND 11000



502-1030

- Material: (Gehäuse) Metall, schwarz einbrennlackiert
- Terrassenstrahler als Standmodell, mit Schutzgitter, für den Außenbereich
- Gasheizstrahler für Butan/Propan
- Nur für Deutschland zugelassen: I3B/P (50)
- Piezo-Zündung
- Inkl. Gasschlauch (0,6 m lang) und Druckregler
- Verbrauch: max. 800 g / Std.
- Kippschutz: 3 Fußankerwinkel im Lieferumfang enthalten
- Lieferung demontiert, Montage erforderlich
- Reichweite: bis 60 m² / Stufenlos regulierbar
- Anschlussdruck: 50 mbar
- Mit 2 praktischen Transportrollen



FLAMEHEATER ROUND 11000



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
FLAMEHEATER ROUND 11000	502-1030	8713415324365
5 kW bis max. 11 kW	14 / 17	
Ø 460 x H 1830 mm / Schirm: Ø 565		

Gasheizstrahler

Modell AREA LOUNGEHEATER



502-1035

- Material: (Gehäuse) Metall, schwarz einbrennlackiert
- Terrassenstrahler als Standmodell, mit Schutzgitter, für den Außenbereich
- Gasheizstrahler für Butan/Propan
- Nur für Deutschland zugelassen: I3B/P (50)
- Elektrische Zündung per Batterie: 1x AA (1,5 V), nicht im Lieferumfang enthalten
- Inkl. Gasschlauch (0,6 m lang) und Druckregler
- Verbrauch: 450 - 650 g / Std.
- Lieferung demontiert, Montage erforderlich
- Reichweite: bis 100 m² / Stufenlos regulierbar
- Anschlussdruck: 50 mbar
- Mit 2 praktischen Transportrollen



AREA LOUNGEHEATER



Modell	Bestell-Nr.	GTIN
AREA LOUNGEHEATER	502-1035	8713415323276
5 kW bis max. 13 kW	17,3 / 20,3 kg	
Ø 545 x H 1390 mm / Kopf: Ø 370		



CANA

Menütafel / Kreidetafel

Modell CANA

- Material: (Rahmen) Pinienholz, (Tafel) melaminbeschichteter MDF
- Geeignet für Kreide und nicht-permanent Marker
- Sollte vor Nässe geschützt werden



399-2050

Modell	Bestell Nr.	GTIN
CANA	399-2050	4017337399345
 Außen: B 500 x H 850 mm		 4 kg
 Tafelfläche: B 425 x H 645 mm		



IVAR

Menütafel / Kreidetafel

Modell IVAR

- Material: (Rahmen) Pinienholz, (Tafel) melaminbeschichteter MDF
- Geeignet für Kreide und nicht-permanent Marker
- Sollte vor Nässe geschützt werden



399-2055

Modell	Bestell Nr.	GTIN
IVAR	399-2055	4017337399352
 Außen: B 690 x H 1200 mm		 7 kg
 Tafelfläche: B 590 x H 900 mm		



AF 230

Transportwagen

Modell AF 230

- Material: Edelstahl
- Gummi-Stoßschutz
- 4 x 6" Räder
- Tragfähigkeit: ca. 150 kg
- Stabile Ausführung



399-1021

Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 230	399-1021	4017337399215
 B 936 x T 636 x H 980 mm		 20 kg

Zimmerservicewagen

Modell AF 260

- Material: Stahl einbrennlackiert, rotbraun
- Gummi-Stoßschutz
- 1 Wäschesack
- Wäschesack abnehmbar
- Stabile Ausführung



399-1018



AF 260



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 260	399-1018	4017337399185
B 920 x T 450 x H 1120 mm	24 kg	

Zimmerservicewagen

Modell AF 258

- Material: Stahl einbrennlackiert, rotbraun
- Gummi-Stoßschutz
- 2 Wäschesäcke
- Wäschesäcke abnehmbar
- Stabile Ausführung



399-1017



AF 258



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 258	399-1017	4017337399178
B 1420 x T 450 x H 1120 mm	32 kg	

Wäschewagen

Modell AF 264

- Material: (Rahmen) Edelstahl,
- (Wäschesack) Baumwollgewebe
- Wäschesack abnehmbar
- Stabile Ausführung
- Für ca. 25 kg Wäsche



399-1019



AF 264



Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 264	399-1019	4017337399192
B 900 x T 650 x H 850 mm	11 kg	

Abräumwagen

Modell CLAIRE

- Material: Edelstahl
- Inkl. 3 Behälter für Teller, Tassen, Gläser, etc. und
- 2 Behälter für Besteck, Tischabfälle etc.
- Behälter auswaschbar
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellbremse)
- Stabile Ausführung



399-1040



CLAIRE



Modell	Bestell Nr.	GTIN
CLAIRE	399-1040	4017337399338
B 1060 x T 580 x H 910 mm	29 kg	

Schuhputzmaschine

Modell ESP 006

- 2 Polierbürsten und 1 Vorreinigungsbürste
- Schuhcremespender für ca. 230 ml
- Ein-/Ausschalter für Fußbedienung
- Gummimatte, leicht zu reinigen
- Farbe: anthrazit



328-1050



310-2000



ESP 006



i 1 Liter flüssige Schuhcreme, farblos
seperat bestellbar 310-2000

Modell	Bestell Nr.	GTIN
ESP 006	328-1050	4017337328017
1 Ltr. flüssige Schuhcreme 1,2 kg	310-2000	4017337310128
230 V - 50 Hz - 0,12 kW		12
B 400 x T 240 x H 258 mm		



AF 247

Kofferablage

Modell AF 247

- Material: Edelstahl
- Klappbar
- 4 stabile Textilbänder, Breite 47 mm
- Stabile Ausführung

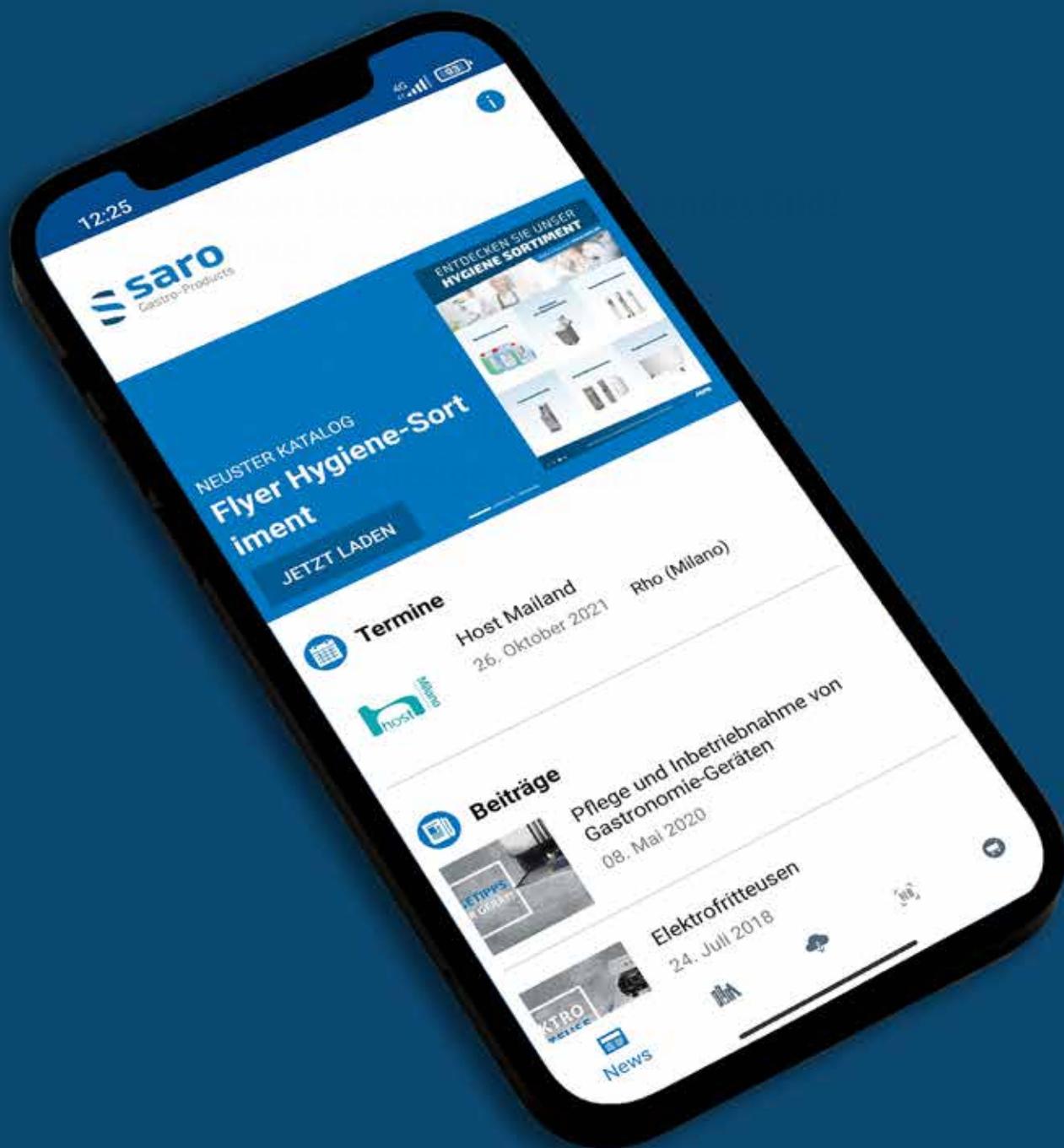


399-1016

Modell	Bestell Nr.	GTIN
AF 247	399-1016	4017337399161
B 550 x T 500 x H 630 mm		3



ALLE PRODUKTE IMMER GRIFFBEREIT MIT DER SARO APP!



Sicherheitsinformationen

Art. Nr.	Piktogramm	Signalwort	Gefahrenhinweis (H-Sätze)	Sicherheitshinweis (P-Sätze)	UN-Nummer
192-1000		FLAMME	<p>H222-H229 Extrem entzündbares Aerosol. Behälter steht unter Druck: kann bei Erwärmung bersten.</p> <p>H304 Kann bei Verschlucken und Eindringen in die Atemwege tödlich sein.</p>	<p>P210 Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen.</p> <p>P211 Nicht gegen offene Flamme oder andere Zündquelle sprühen.</p> <p>P251 Nicht durch-stechen oder verbrennen, auch nicht nach Gebrauch.</p> <p>P410+P412 vor Sonnen-bestrahlung schützen. Nicht Temperaturen über 50 °C/122 °F aussetzen.</p>	UN 1950
408-1010	 	GEFAHR	<p>H228 Entzündbarer Feststoff.</p> <p>H319 verursacht schwere Augenreizung.</p>	<p>P210 Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen sowie anderen Zündquellenarten fernhalten. Nicht rauchen.</p> <p>P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.</p> <p>P337+P313 Bei anhaltender Augenreizung: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen.</p>	UN 1325
408-1015	 	ACHTUNG	<p>H302 Gesundheitsschädlich bei Verschlucken.</p> <p>H373 kann die Organe schädigen: Nieren bei längerer oder wiederholter Exposition bei Verschlucken.</p>	<p>P102 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.</p> <p>P264 Nach Gebrauch Hände gründlich waschen.</p> <p>P270 Bei Gebrauch nicht essen, trinken oder rauchen.</p> <p>P301+P312 BEI VERSCHLUCKEN: Bei Unwohlsein GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen.</p> <p>P330 Mund ausspülen.</p> <p>P501 Inhalt/Behälter gemäß nationalen Vorschriften in einen entsprechend gekennzeichneten Abfallbehältern zuführen.</p>	

Sicherheitsinformationen

Art. Nr.	Piktogramm	Signalwort	Gefahrenhinweis (H-Sätze)	Sicherheitshinweis (P-Sätze)	UN-Nummer
408-2000		GEFAHR	<p>H290 kann gegenüber Metallen korrosiv sein.</p> <p>H314 verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.</p>	<p>P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.</p> <p>P301+P330+P331 BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.</p> <p>P303+P361+P353 BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen.</p> <p>P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.</p> <p>P310 sofort Giftinformationszentrum / Arzt anrufen.</p> <p>P501 Inhalt / Behälter der Entsorgung gemäß den örtlichen / nationalen / internationalen Vorschriften zuführen.</p>	UN 1719
408-2005		ACHTUNG	<p>H319 verursacht schwere Augenreizung.</p>	<p>P101 Ist ärztlicher Rat erforderlich, Verpackung oder Kennzeichnungsetikett bereithalten.</p> <p>P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.</p> <p>P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.</p> <p>P337+P313 Bei anhaltender Augenreizung: Ärztlichen Rat einholen / ärztliche Hilfe hinzuziehen.</p> <p>P501 Inhalt / Behälter der Entsorgung gemäß den örtlichen / nationalen / internationalen Vorschriften zuführen.</p>	

Allgemeine Lieferbedingungen

Allgemeine Lieferbedingungen (B2B)
der SARO Gastro-Products GmbH

§ 1 Geltung

(1) Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Verkäufers erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Allgemeinen Lieferbedingungen. Sie gelten ausschließlich für Verträge mit Unternehmen (B2B) und sind Bestandteil aller Verträge, die der Verkäufer mit seinen Vertragspartnern (nachfolgend auch „Auftraggeber“ genannt) über die von ihm angebotenen Lieferungen oder Leistungen schließt. Sie gelten auch für alle zukünftigen Lieferungen, Leistungen oder Angebote an den Auftraggeber, selbst wenn sie nicht nochmals gesondert vereinbart werden.

(2) Geschäftsbedingungen des Auftraggebers oder Dritter finden keine Anwendung, auch wenn der Verkäufer ihrer Geltung im Einzelfall nicht gesondert widerspricht. Selbst wenn der Verkäufer auf ein Schreiben Bezug nimmt, das Geschäftsbedingungen des Auftraggebers oder eines Dritten enthält oder auf solche verweist, liegt darin kein Einverständnis mit der Geltung jener Geschäftsbedingungen.

§ 2 Angebot und Vertragsabschluss

(1) Alle Angebote des Verkäufers sind freibleibend und unverbindlich, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich gekennzeichnet sind oder eine bestimmte Annahmefrist enthalten. Bestellungen oder Aufträge kann der Verkäufer innerhalb von vierzehn Tagen nach Zugang annehmen.

(2) Allein maßgeblich für die Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Auftraggeber ist die Auftragsbestätigung, einschließlich dieser Allgemeinen Lieferbedingungen. Mündliche Zusagen des Verkäufers vor Abschluss des Vertrages sind rechtlich unverbindlich.

(3) Ergänzungen und Abänderungen der getroffenen Vereinbarungen einschließlich dieser Allgemeinen Lieferbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Mit Ausnahme von Geschäftsführern oder Prokuristen sind die Mitarbeiter des Verkäufers nicht berechtigt, hiervon abweichende mündliche Abreden zu treffen. Zur Wahrung der Schriftform genügt die telekommunikative Übermittlung, insbesondere per Telefax oder per E-Mail, sofern die Kopie der unterschriebenen Erklärung übermittelt wird.

(4) Angaben des Verkäufers zum Gegenstand der Lieferung oder Leistung (z. B. Gewichte, Maße, Verbrauchswerte, Belastbarkeit, Toleranzen und technische Daten) sowie Darstellungen desselben (z. B. Zeichnungen und Abbildungen) sind nur annähernd maßgeblich, soweit nicht die Verwendbarkeit zum vertraglich vorgesehenen Zweck eine genaue Übereinstimmung voraussetzt. Sie sind keine garantierten Beschaffenheitsmerkmale, sondern Beschreibungen oder Kennzeichnungen der Lieferung oder Leistung. Handelsübliche Abweichungen und Abweichungen, die aufgrund rechtlicher Vorschriften erfolgen oder technische Verbesserungen darstellen, sowie die Ersetzung von Bauteilen durch gleichwertige Teile sind zulässig, soweit sie die Verwendbarkeit zum vertraglich vorgesehenen Zweck nicht beeinträchtigen.

(5) Der Verkäufer behält sich das Eigentum oder Urheberrecht an allen von ihm abgegebenen Angeboten und Kostenvorschlägen sowie dem Auftraggeber zur Verfügung gestellten Zeichnungen, Abbildungen, Berechnungen, Prospekten, Katalogen und anderen Unterlagen und Hilfsmitteln vor. Der Auftraggeber darf diese Gegenstände ohne ausdrückliche Zustimmung des Verkäufers weder als solche noch inhaltlich Dritten zugänglich machen,

sie bekannt geben, selbst oder durch Dritte nutzen oder vervielfältigen. Er hat auf Verlangen des Verkäufers diese Gegenstände vollständig an diesen zurückzugeben und eventuell gefertigte Kopien zu vernichten, wenn sie von ihm im ordnungsgemäßen Geschäftsgang nicht mehr benötigt werden oder wenn Verhandlungen nicht zum Abschluss eines Vertrages führen. Ausgenommen hiervon ist die Speicherung elektronisch zur Verfügung gestellter Daten zum Zwecke üblicher Datensicherung.

§ 3 Preise und Zahlung

(1) Die Preise gelten für den in den Auftragsbestätigungen aufgeführten Leistungs- und Lieferumfang. Mehr oder Sonderleistungen werden gesondert berechnet. Die Preise verstehen sich in EURO ab Werk zuzüglich Verpackung, der gesetzlichen Mehrwertsteuer, bei Exportlieferungen Zoll sowie Gebühren und anderer öffentlicher

Abgaben. Zu den Preisen im Katalog fallen zusätzliche Frachtkosten an, diese sind der dann gültigen Frachtkostentabelle zu entnehmen, bzw. separat zu erfragen.

(2) Soweit den vereinbarten Preisen die Listenpreise des Verkäufers zugrunde liegen und die Lieferung erst mehr als vier Monate nach Vertragsschluss erfolgen soll, gelten die bei Lieferung gültigen Listenpreise des Verkäufers (jeweils abzüglich eines vereinbarten prozentualen oder festen Rabatts).

(3) Rechnungsbeträge sind sofort beziehungsweise innerhalb eines individuell vereinbarten Zahlungsziels zahlbar. Leistet der Auftraggeber bei Fälligkeit nicht, so sind die ausstehenden Beträge ab dem Tag der Fälligkeit mit 9 % Punkten über dem Basiszinssatz der Deutschen Bundesbank p. a. zu verzinsen; die Geltendmachung höherer Zinsen und weiterer Schäden im Falle des Verzugs bleibt unberührt.

(4) Die Aufrechnung mit Gegenansprüchen des Auftraggebers oder die Zurückbehaltung von Zahlungen wegen solcher Ansprüche ist nur zulässig, soweit die Gegenansprüche unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.

(5) Der Verkäufer führt in der Regel Lieferungen oder Leistungen nur gegen Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung aus.

§ 4 Lieferung und Lieferzeit

(1) Lieferungen erfolgen ab Werk.

(2) Vom Verkäufer in Aussicht gestellte Fristen und Termine für Lieferungen und Leistungen gelten stets nur annähernd, es sei denn, dass ausdrücklich eine feste Frist oder ein fester Termin zugesagt oder vereinbart ist. Sofern Versendung vereinbart wurde, beziehen sich Lieferfristen und Liefertermine auf den Zeitpunkt der Übergabe an den Spediteur, Frachtführer oder sonst mit dem Transport beauftragten Dritten. Zu den Preisen

im Katalog fallen zusätzliche Frachtkosten an, diese sind der dann gültigen Frachtkostentabelle zu entnehmen, bzw. separat zu erfragen.

(3) Der Verkäufer kann – unbeschadet seiner Rechte aus Verzug des Auftraggebers – vom Auftraggeber eine Verlängerung von Liefer- und Leistungsfristen oder eine Verschiebung von Liefer- und Leistungsterminen um den Zeitraum verlangen, in dem der Auftraggeber seinen vertraglichen Verpflichtungen dem Verkäufer gegenüber nicht nachkommt.

(4) Der Verkäufer haftet nicht für Unmöglichkeit der Lieferung oder für Lieferverzögerungen, soweit diese durch höhere Gewalt oder sonstige, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht vorhersehbare Ereignisse (z. B. Betriebsstörungen aller Art, Schwierigkeiten in der Material- oder Energiebeschaffung, Transportverzögerungen, Streiks, oder die ausbleibende, nicht richtige oder nicht rechtzeitige Belieferung durch Lieferanten) verursacht worden sind, die der Verkäufer nicht zu vertreten hat. Sofern solche Ereignisse dem Verkäufer die Lieferung oder

Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen und die Behinderung nicht nur von vorübergehender Dauer ist, ist der Verkäufer zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Bei Hindernissen vorübergehender Dauer verlängern sich die Liefer- oder Leistungsfristen oder verschieben sich die Liefer- oder Leistungstermine um den Zeitraum der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit. Soweit dem Auftraggeber infolge der Verzögerung die Abnahme der Lieferung oder Leistung nicht zuzumuten ist, kann er durch unverzügliche schriftliche Erklärung gegenüber dem Verkäufer vom Vertrag zurücktreten.

(5) Der Verkäufer ist zu Teillieferungen berechtigt.

(6) Gerät der Verkäufer mit einer Lieferung oder Leistung in Verzug oder wird ihm eine Lieferung oder Leistung, gleich aus welchem Grunde, unmöglich, so ist die Haftung des Verkäufers auf Schadensersatz nach Maßgabe des § 8 dieser Allgemeinen Lieferbedingungen beschränkt.

§ 5 Erfüllungsort, Versand, Verpackung, Gefahrübergang, Abnahme

(1) Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist Emmerich am Rhein, soweit nichts anderes bestimmt ist.

(2) Die Versandart und die Verpackung unterstehen dem pflichtgemäßen Ermessen des Verkäufers.

(3) Die Gefahr geht spätestens mit der Übergabe des Liefergegenstandes (wobei der Beginn des Verladevorgangs maßgeblich ist) an den Spediteur, Frachtführer oder sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Dritten auf den Auftraggeber über. Dies gilt auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Verkäufer noch andere Leistungen (z. B. Versand oder Installation) übernommen hat. Verzögert sich der Versand oder die Übergabe infolge eines Umstandes, dessen Ursache beim Auftraggeber liegt, geht die Gefahr von dem Tag an auf den Auftraggeber über, an dem der Liefergegenstand versandbereit ist und der Verkäufer dies dem Auftraggeber angezeigt hat.

§ 6 Gewährleistung, Sachmängel

(1) Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr ab Lieferung. Diese Frist gilt nicht für Schadensersatzansprüche des Auftraggebers aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder aus vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzungen des Verkäufers oder seiner Erfüllungsgehilfen, welche jeweils nach den gesetzlichen Vorschriften verjähren.

(2) Saro ist nicht verpflichtet, außerhalb der Gewährleistung vom Käufer bestellte und von Saro gelieferte Waren zurückzunehmen, umzutauschen oder gutzuschreiben.

(2.1) Als Ausnahme kann Saro schriftlich festlegen, in bestimmten Fällen zur Rücknahme oder Gutschrift bereit zu sein. Kosten (Nachträgliche Verfügung/Rücktransport/Wiedereingliederungspauschale) können gemäß aktueller Frachtkostenübersicht nachbelastet werden.

(3) Die gelieferten Gegenstände sind unverzüglich beim Eintreffen der Lieferung im Beisein des Fahrers sorgfältig auf Vollständigkeit und Mängelfreiheit zu untersuchen (§ 377 HGB). Sie gelten hinsichtlich offensichtlicher Mängel oder anderer Mängel, die bei einer unverzüglichen, sorgfältigen Untersuchung erkennbar gewesen wären, als vom Auftraggeber genehmigt, wenn dem Verkäufer nicht binnen drei Werktagen nach Ablieferung eine schriftliche Mängelrüge zugeht. Etwaige Transportschäden müssen dem Fahrer umgehend mitgeteilt und auf dem Frachtbrief vermerkt werden. Sämtliche Schäden, Fehlmengen oder Falschliefungen sind SARO innerhalb von drei Werktagen nach Anlieferung in schriftlicher Form zu melden und Fotos von den Beschädigungen mitzuschicken. Wurde die Sendung an eine abweichende Lieferadresse geschickt, ist der Kunde verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass dort eine entsprechende Untersuchung auf Vollständigkeit und Mängelfreiheit erfolgt und dass diese innerhalb von drei Werktagen gemeldet wird. Hinsichtlich anderer Mängel gelten die Liefergegenstände als vom Käufer genehmigt, wenn die Mängelrüge dem

Verkäufer nicht binnen sieben Werktagen nach dem Zeitpunkt zugeht, in dem sich der Mangel zeigte; war der Mangel für den Auftraggeber bei normaler Verwendung bereits zu einem früheren Zeitpunkt erkennbar, ist jedoch dieser frühere Zeitpunkt für den Beginn der Rügefrist maßgeblich. Auf Verlangen des Verkäufers ist ein beanstandeter Liefergegenstand frachtfrei an den Verkäufer zurückzusenden. Bei berechtigter Mängelrüge vergütet der Verkäufer die Kosten des günstigsten Versandweges; dies gilt nicht, soweit die Kosten sich erhöhen, weil der Liefergegenstand sich an einem anderen Ort als dem Ort des bestimmungsgemäßen Gebrauchs befindet.

(4) Bei Sachmängeln der gelieferten Gegenstände ist der Verkäufer nach seiner innerhalb angemessener Frist zu treffenden Wahl zunächst zweimal zur Nachbesserung oder Ersatzlieferung verpflichtet und berechtigt. Im Falle des Fehlschlagens, dh. der Unmöglichkeit, Unzumutbarkeit, Verweigerung oder unangemessenen Verzögerung

der Nachbesserung oder Ersatzlieferung, kann der Auftraggeber vom Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis angemessen mindern.

Allgemeine Lieferbedingungen

(5) Bei Mängeln von Bauteilen anderer Hersteller, die der Verkäufer aus lizenzrechtlichen oder tatsächlichen Gründen nicht beseitigen kann, wird der Verkäufer nach seiner Wahl seine Gewährleistungsansprüche gegen die Hersteller und Lieferanten für Rechnung des Auftraggebers geltend machen oder an den Auftraggeber abtreten. Gewährleistungsansprüche gegen den Verkäufer bestehen bei derartigen Mängeln unter den sonstigen Voraussetzungen und nach Maßgabe dieser Allgemeinen Lieferbedingungen nur, wenn die gerichtliche

Durchsetzung der vorstehend genannten Ansprüche gegen den Hersteller und Lieferanten erfolglos war oder, beispielsweise aufgrund einer Insolvenz, aussichtslos ist. Während der Dauer des Rechtsstreits ist die Verjährung der betreffenden Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers gegen den Verkäufer gehemmt.

(6) Der Verkäufer gewährt dem Fachhandel im Inland eine Garantie von 24 Monaten für Service und Ersatzteile. Großgeräte werden vor Ort durch den Kundenservice repariert, Kleingeräte werden zur Reparatur abgeholt. Für ins Ausland gelieferte Ware wird ausschließlich die Garantie für Ersatzteile übernommen. Verschleißteile sind von der Garantie ausgenommen.

(7) Die Gewährleistung und Garantie entfällt, wenn der Auftraggeber ohne Zustimmung des Verkäufers den Liefergegenstand ändert oder durch Dritte ändern lässt und die Mängelbeseitigung hierdurch unmöglich oder unzumutbar erschwert wird. Die Gewährleistung und Garantie erlischt ebenfalls, wenn der Anschluss der Geräte nicht durch einen Fachbetrieb vorgenommen wird. In jedem Fall hat der Auftraggeber die durch die Änderung entstehenden Mehrkosten der Mängelbeseitigung zu tragen.

§ 7 Schutzrechte

(1) Der Verkäufer steht nach Maßgabe dieses § 7 dafür ein, dass der Liefergegenstand frei von gewerblichen Schutzrechten oder Urheberrechten Dritter ist. Jeder Vertragspartner wird den anderen Vertragspartner unverzüglich schriftlich benachrichtigen, falls ihm gegenüber Ansprüche wegen der Verletzung solcher Rechte geltend gemacht werden.

(2) In dem Fall, dass der Liefergegenstand ein gewerbliches Schutzrecht oder Urheberrecht eines Dritten verletzt, wird der Verkäufer nach seiner Wahl und auf seine Kosten den Liefergegenstand derart abändern oder austauschen, dass keine Rechte Dritter mehr verletzt werden, der Liefergegenstand aber weiterhin die vertraglich vereinbarten Funktionen erfüllt, oder dem Auftraggeber durch Abschluss eines Lizenzvertrages das Nutzungsrecht

verschaffen. Gelingt dem Verkäufer dies innerhalb eines angemessenen Zeitraums nicht, ist der Auftraggeber berechtigt, von dem Vertrag zurückzutreten oder den Kaufpreis angemessen zu mindern. Etwaige Schadensersatzansprüche des Auftraggebers unterliegen den Beschränkungen des § 8 dieser Allgemeinen Lieferbedingungen.

(3) Bei Rechtsverletzungen durch vom Verkäufer gelieferte Produkte anderer Hersteller wird der Verkäufer nach seiner Wahl seine Ansprüche gegen die Hersteller und Vorlieferanten für

Rechnung des Auftraggebers geltend machen oder an den Auftraggeber abtreten. Ansprüche gegen den Verkäufer bestehen in diesen Fällen nach Maßgabe dieses § 7 nur, wenn die gerichtliche Durchsetzung der vorstehend genannten Ansprüche gegen die Hersteller und Vorlieferanten erfolglos war oder, beispielsweise aufgrund einer Insolvenz, aussichtslos ist.

§ 8 Haftung auf Schadensersatz wegen Verschuldens

(1) Die Haftung des Verkäufers auf Schadensersatz, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere aus Unmöglichkeit, Verzug, mangelhafter oder falscher Lieferung, Vertragsverletzung, Verletzung von Pflichten bei Vertragsverhandlungen und unerlaubter Handlung ist, soweit es dabei jeweils auf ein Verschulden ankommt, nach Maßgabe dieses § 8 eingeschränkt.

(2) Der Verkäufer haftet nicht im Falle einfacher Fahrlässigkeit seiner Organe, gesetzlichen Vertreter, Angestellten oder sonstigen Erfüllungsgehilfen, soweit es sich nicht um eine Verletzung vertragswesentlicher Pflichten handelt. Vertragswesentlich sind die Verpflichtung zur rechtzeitigen Lieferung und Installation des Liefergegenstands, dessen Freiheit von Rechtsmängeln sowie solchen Sachmängeln, die seine Funktionsfähigkeit oder

Gebrauchstauglichkeit mehr als nur unerheblich beeinträchtigen, sowie Beratungs-, Schutz- und Obhutspflichten, die dem Auftraggeber die vertragsgemäße Verwendung des Liefergegenstands ermöglichen sollen oder den Schutz von Leib oder Leben von Personal des Auftraggebers oder den Schutz von dessen Eigentum vor erheblichen Schäden bezwecken.

(3) Soweit der Verkäufer gemäß § 8 (2) dem Grunde nach auf Schadensersatz haftet, ist diese Haftung auf Schäden begrenzt, die der Verkäufer bei Vertragsschluss als mögliche Folge einer Vertragsverletzung vorausgesehen hat oder die er bei Anwendung verkehrsüblicher Sorgfalt hätte voraussehen müssen. Mittelbare Schäden und Folgeschäden, die Folge von Mängeln des Liefergegenstands sind, sind außerdem nur ersatzfähig, soweit solche Schäden bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Liefergegenstands typischerweise zu erwarten sind.

(4) Im Falle einer Haftung für einfache Fahrlässigkeit ist die Ersatzpflicht des Verkäufers für Sachschäden und daraus resultierende weitere Vermögensschäden auf einen Betrag von EUR 5 Mio. je Schadensfall (entsprechend der derzeitigen Deckungssumme seiner Produkthaftpflichtversicherung oder Haftpflichtversicherung) beschränkt, auch wenn es sich um eine Verletzung vertragswesentlicher Pflichten handelt.

(5) Soweit der Verkäufer technische Auskünfte gibt oder beratend tätig wird und diese Auskünfte oder Beratung nicht zu dem von ihm geschuldeten, vertraglich vereinbarten Leistungsumfang gehören, geschieht dies unentgeltlich und unter Ausschluss jeglicher Haftung.

(6) Die Einschränkungen dieses § 8 gelten nicht für die Haftung des Verkäufers wegen vorsätzlichen Verhaltens, für garantierte Beschaffenheitsmerkmale, wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder nach dem Produkthaftungsgesetz.

§ 9 Eigentumsvorbehalt

(1) Die Ware bleibt bis zur vollen Bezahlung sämtlicher Forderungen, einschließlich Nebenforderungen, Schadensersatzansprüchen und Einlösungen von Schecks und Wechseln, im Eigentum des Verkäufers. Der Eigentumsvorbehalt bleibt auch dann bestehen, wenn einzelne Forderungen in eine laufende Rechnung aufgenommen werden und der Saldo gezogen und anerkannt ist. Der Auftraggeber ist berechtigt, die Ware zu veräußern unter Berücksichtigung der nachfolgenden Bestimmungen:

(2) Der Auftraggeber tritt hiermit die Forderung mit allen Nebenrechten aus dem Weiterverkauf der Vorbehaltsware an den Verkäufer ab, und zwar anteilig auch insoweit als die Ware verarbeitet oder vermengt ist, und der Verkäufer hieran in Höhe des Fakturenwertes Miteigentum erlangt hat. In letzterem Fall steht dem Verkäufer an dieser Zession ein im Verhältnis zum Fakturenwert der Vorbehaltsware zum Fakturenwert des Gegenstandes

entsprechender Bruchteil der jeweiligen Kaufpreisforderung zu. Hat der Auftraggeber die Forderung im Rahmen des echten Factorings verkauft, so tritt er die an ihre Stelle tretende Forderung gegen den Faktor an den Verkäufer ab. Der Verkäufer nimmt diese Abtretung an.

(3) Der Verkäufer wird die abgetretenen Forderungen, solange der Auftraggeber seinen Zahlungsverpflichtungen nachkommt, nicht einziehen. Die Einzugsermächtigung erlischt bei Zahlungsverzug des Auftraggebers. In diesem Fall ist der Verkäufer vom Auftraggeber bevollmächtigt, die Abnehmer von der Abtretung zu unterrichten und die Forderungen selbst einzuziehen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, dem Verkäufer auf Verlangen eine genaue

Aufstellung der ihm zustehenden Forderungen mit Namen und Anschrift der Abnehmer, Höhe der einzelnen Forderungen, Rechnungsdatum usw. zu geben und alle für die Geltendmachung der abgetretenen Forderungen notwendigen Auskünfte zu erteilen und die Überprüfung dieser Auskünfte zu gestatten. Der Auftraggeber ist berechtigt, die Forderungen solange selbst einzuziehen, wie ihm der Verkäufer keine andere Weisung gibt.

(4) Der Verkäufer verpflichtet sich, die ihm zustehenden Sicherungen insoweit freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen um mehr als 20% übersteigt.

(5) Verpfändung oder Sicherungsübereignung der Vorbehaltsware bzw. der abgetretenen Forderungen sind unzulässig. Von Pfändungen ist der Verkäufer unter Angabe des Pfandgläubigers sofort zu benachrichtigen.

(6) Nimmt der Verkäufer aufgrund des Eigentumsvorbehaltes den Liefergegenstand zurück, gilt das nicht als Rücktritt vom Vertrag. Er kann sich aus der zurückgenommenen Vorbehaltsware freihändig befriedigen.

(7) Der Auftraggeber verwahrt die Vorbehaltsware für den Verkäufer unentgeltlich. Er hat sie gegen übliche Gefahren wie Feuer, Diebstahl und Wasser im üblichen Umfang zu versichern.

Der Auftraggeber tritt hiermit seine Entschädigungsansprüche, die ihm aus Schäden der o. a. genannten Art gegen Versicherungsgesellschaften oder sonstige Ersatzverpflichtete zustehen, an den Verkäufer in Höhe seiner Forderungen ab. Der Verkäufer nimmt diese Abtretung an.

§ 10 Schlussbestimmungen

(1) Der Gerichtsstand für alle etwaigen Streitigkeiten aus der Geschäftsbeziehung zwischen dem Verkäufer und dem Auftraggeber ist Emmerich am Rhein. Zwingende gesetzliche Bestimmungen über ausschließliche Gerichtsstände bleiben von dieser Regelung unberührt.

(2) Die Beziehungen zwischen dem Verkäufer und dem Auftraggeber unterliegen ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Das Übereinkommen der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf vom 11. April 1980 (CISG) gilt nicht.

(3) Soweit der Vertrag oder diese Allgemeinen Lieferbedingungen Regelungslücken enthalten, gelten zur Ausfüllung dieser Lücken diejenigen rechtlich wirksamen Regelungen als vereinbart, welche die Vertragspartner nach den wirtschaftlichen Zielsetzungen des Vertrages und dem Zweck dieser Allgemeinen Lieferbedingungen vereinbart hätten, wenn sie die Regelungslücke gekannt hätten.

Hinweis: Der Auftraggeber nimmt davon Kenntnis, dass der Verkäufer Daten aus dem Vertragsverhältnis nach § 28 Bundesdatenschutzgesetz zum Zwecke der Datenverarbeitung speichert und sich das Recht vorbehält, die Daten, soweit für die Vertragserfüllung erforderlich, Dritten (z. B. Versicherungen) zu übermitteln.

Stand: 08.2021/2

Die aktuelle Version unserer Allgemeinen Lieferbedingungen (B2B) und unserer Datenschutzbestimmungen finden Sie auf unserer Internetseite www.saro.de

A

Abfallbehälter	409-413
Abfalleimer	409-413
Abfallsammelbehälter für Servierwagen	417
Abfallsammler	409-413
Ablauftisch für Spülmaschine	358, 385
Abräumwagen	417, 443
ABS Tablett	424
Absperrpfosten	436-437
Alu Backblech	290
Armatür	398-406
Aschenbecher	412-413
Aufsatzbord	369
Aufsatzkühlvitrine	98-101
Aufsatzkühlvitrine mit Deckel	100
Aufsatzkühlvitrine mit Glas	98-99
Aufschnittmaschine	147-150
Ausgussbecken	396

B

Backblech	290
Bäckerei-Kühlschrank	34
Bäckerei-Tiefkühlschrank	103
Bäckereikiste	426
Bäckeriwagen	423
Bain-Marie-Trolley	323
Bainmarie	184, 208-209, 219, 278-279, 323
Bainmarie mit Pumpenkopf	335
Bankettwagen	320-321
Barcooler	61-65
Barkühler	61-65
Barkühlschrank	61-65
Barstuhl	439
Beheizbarer Sous-Vide Kessel	239
Beheizter Bankettwagen	320-321
Beheizter Saucenspender	331
Belegstation	86-90
Besteckköcher	386
Besteckpoliermaschine	389
Besteckschrank	428
Besteckwagen	418
Brennpaste	326
Brennpasthalter	326
Brennstoff mit Docht	326
Buffet-Insel	27-29, 307-310
Buffet-Lampe	
Buffet-Wärmelampe	316-318
Buffettisch	438
Build-in Kühlvitrine	14

C

Cerankochfeld	178, 194-195
Chafing Dish	324-326
Chromrost	290
Countertop Warmhaltevitrine	232-233
Countertop-Kühlung	12-14
Crêpes-Eisen	257-258
Currywurstschneider	138
Currywurstschneider	117

D

Desinfektionsspender	408
Digitale Waage	168
Digitaler Kombisteamer	287
Digitaler Timer	167
Digitales Fühlerthermometer	166
Digitalthermometer	128-129, 230
Dönergrill	304-305
Dönermesser	151
Dönermesser	304
Dosenöffner	145
Dosierdispenser	332, 334
Dry-Aging Reifeschrank	60
Durchlaufofen	273-273
Durchschubspülmaschine	383-384

E

Edelstahl Gewürzregal	371
Edelstahl Handschuhspender	409
Edelstahl Mülleimer	410
Edelstahl Reiniger	355
Edelstahl Spülschrank	362
Edelstahl-Lagerschrank	364, 367
Edelstahlaufsatzbord	369
Edelstahlhängeschrank	367
Edelstahlhochschrank	367
Edelstahlrost	378
Edelstahlschrank	363-365, 367
Edelstahlpültisch	359-361
Edelstahltisch	355-357
Edelstahltisch, zerlegbar	355
Edelstahlwandbord	370
Eierkocher	327
Einbau Eiswürfelbereiter	120-123
Einbau-Induktionsplatte	244-245
Einloch-Mischbatterie	400-402
Einloch-Vorspülbrause	398-399
Einlochbrause	398-399
Eiscrusher	127, 353
Eiskegelbereiter	119-123
Eisvitrine	21
Eiswürfelbereiter	119-123
Eiswürfelmaschine	119-123
Elektrische Gläserpoliermaschine	389
Elektrische Schuhputzmaschine	444
Elektrischer Chafing Dish	325
Elektrischer Reiskocher	259
Elektrischer Suppenkessel	327
Elektrischer Thekenkessel	327
Elektro Dönergrill	305
Elektro Gyrogrill	304-305
Elektro-Bainmarie	184, 208-209, 278-279
Elektro-Fritteuse	181, 207, 218-219, 263-269
Elektro-Griddleplatte	199, 201, 223-225
Elektro-Nudelkocher	183, 204, 261
Elektro-Teppanyakigrill	198
Elektrobackofen	173-175, 177, 191, 193-194, 214-215, 217
Elektrogrillplatte	178-179, 248-249
Elektroherd	177, 192-193, 216-217
Extender für Gläser-/Universalkorb	387

F

Fahrbarer Thermobehälter	435
Fettabscheider	228
Filterkaffeemaschine	345-347
Filterpapier	348
Fischkühlschrank	34
Flaschenkühlschrank	48-54
Flaschenkühltruhe	45
Fleisch Thermometer	229
Fleischwolf	137
Flügeltürenschränk	
Flüssige Schuhcreme	444
Flüssiger Brennstoff	326
Föhn	394
Fritteuse	181, 206- 207, 218- 219, 263-269
Frosterwagen	425
Fühlerthermometer	129

G

Gas Dönergrill	304
Gas-Bainmarie	184
Gas-Fritteuse	181, 206, 218
Gas-Griddleplatte	200, 202, 222
Gas-Lavasteingrill	203, 221
Gas-Nudelkocher	183, 204, 220
Gasgrillplatte	180
Gasheizstrahler	440-441
Gasherd	173, 175-176, 189-191, 197, 212-215
Gasofen	173, 175, 190, 213-215
Gastronormbehälter	372-377
Gastronormdeckel	375, 378
Gebäckfüller	163, 337
Gefriertruhe	115-118
Gemüseschneider	151-158
Gepäckablage	444
Geschirrschrank	428
Geschirrpülmaschine	381-384
Getränkedispenser	350-351
Getränkekühlschrank	48-54
Getränkespender	351
Gewerbekühlschrank	30-34
Gewerbetiefkühlschrank	102-103
Gewürzregal	371
Gewürzschütte	371
Gläserkörbe	387
Gläserpoliermaschine	389
Gläserpülmaschine	381, 383
Glaskanne	347
Glastürkühlschrank	33-37, 44, 48-55
Glastürkühltisch	82
Glastürtiefkühlschrank	104-105, 107-109
Glühplattenherd	214-215
Glühweinkocher	340-342
Glühweinspender	340-342
GN-Behälter	372-377
GN-Deckel	375, 378
GN-Deckel mit Pumpkopf	336
Griddleplatte	186, 199-200, 222-225, 250-255
Grill	248-249
Gyrosgrill	304-305
Gyrosmesser	151
Gyrosmesser	304

H

Haartrockner	394
Hamburgerpresse	137
Händetrockner	393-394
Handschuhspender	409
Handwaschbecken	395-396
Hängende Brause	406
Hängeschrank	367
Haspel	407
Haube für Kombiteamer	287
Haube für Pizzaofen	298
Haubenspülmaschine	383-384
Hebeldosierdispenser	332-333
Heiße Theke	234-236
Heißes Buffet	307-308
Heißluftofen	283-286
Heißwasserspender	340-342
Heizpilz	440-441
Heizstrahler	439-441
Herd	173-177, 185-186, 189-193, 196-197, 212-216
High-Speed Händetrockner	394
Hochleistungsmixer	144-145
Hochschrank	367
Hockerkocher	243
Hot-Dog-Maker	276
Husse für Stehtisch	438
Hygieneaufsatz für Mülleimer	410

I

Induktions-Griddleplatte	186, 243
Induktionsherd	174, 185-186, 196
Induktionskochfeld	240-247
Industriedosenöffner	145
Infrarot-Terrassenheizstrahler	439
Infrarot-Thermometer	166
Insektenvernichter	390-391
Isolierpumpkanne	345
Isolierter Sous-Vide Kessel	237

J

Juliennescheibe	154
-----------------	-----

K

Kaffeefilter	348
Kaffeekanne	345,347
Kaffeemaschine	342-343, 345-347
Kaffeestation	344
Kakaodispenser	339
Kalter Bankettwagen	321
Kaltes Buffet	27-29, 308-309
Kaltgetränke-Dispenser	350
Kammervakuierer	160-162
Käsereibemaschine	145,146
Käsereibescheibe	146
Kebapgrill	304-305
Kerntemperaturmesser	229
Klappbank	438
Klappstuhl	439
Klapptisch	438
Klarspüler	388
Knetmaschine	132-133
Knochensäge	138
Kofferablage	444
Kombidämpfer	287-288
Kombidämpfer Untergestell	289
Kombiofen	285-286
Kombisteamer	287
Kontaktgrill	255-257
Korb für Lagertiefkühlschrank	109
Korb/Tablett-Trolley	423-424
Korbfilterpapier	348
Kreidetafel	442
Kücheninsel	188
Kuchenvitrine	23-26
Küchenwaage	168
Kühl-Gefrierkombination	33
Kühlaufsatz	98-101
Kühlaufsatz mit Deckel	100
Kühlregal	21
Kühlschrank	30-65
Kühlschrank mit Glastür	33-37, 44, 48-55
Kühlservierplatte	311
Kühltisch	70-86
Kühltruhe	45
Kühlvitrine	10-21
Kundenstopper	442
Kunststoff Transportroller	427
Kunststoffpalette	427
Kutter	151-154

L

Lagerkühlschrank	35-44
Lagerschrank	364, 367
Lagertiefkühlschrank	106-112
Lavasteingrill	182, 203, 221
LED Insektenvernichter	391
Lift-Salamander	275

M

Manuelle Aufschnittmaschine	150
Manuelle Hamburgerpresse	137
Menütafel	442

Messer für Aufschnittmaschine	148
Messersterilisator	160
Messingbürste	300-301
Mikrowelle	280-282
Milcherhitzer	348
Milchkühler	45-46
Milchkühler	348-349
Milchshaker	353
Mini-Pizzaofen	291
Mini-Umluftkühlvitrine	18
Minibar	46-47
Mischbatterie	400-402
Mixer	144-145
Mixstab	141-143
Mobile Kücheninsel	188
Mülleimer	409-413
Müllsackhalter	409
Multifunktionsherd	173-174

N

Nacho-Wärmer	322
Neutralelement	28-29, 209, 226-227, 310
Nudelkocher	183, 204, 220, 261
Nudelkorb-Sets	205, 220

O

Ofen Thermometer	229
Öl-Tester	228
Orangenpresse	352

P

Palette	427
Papiertuchspender	392
Parmesanscheibe	157
Partybank	438
Partytisch	438
Pastakocher	183, 204, 220, 261
Patisserie Fritteuse	268
Personenleitsystem	437-437
Pideschaufel	301
Pizzaofen	291-297
Pizzaschaufel	298-301
Pizzaschieber	298-301
Pizzaschneider	302-303
Pizzatablett	303
Pizzateigausroller	135
Pizzatisch	90-97
Planetenrührwerk	134-137
Poliermaschine	389
Polyethylen-Schneidebrett	159
Pommes-Gatter	158
Pommesschneider	139
Pommeswärmer	182, 208, 217
Popcorn-Maschine	322
Portionierpumpe	334
Portioniertrichter	163
Pumpkanne	345
Pumpkopf für GN-Behälter	336
Pürierstab	141-143

R

Räderset für Edelstahlstisch	357
Rechaud	280, 324-326
Regal	371
Regalwagen	419-424
Reibescheibe	146, 154, 157
Reifeschrank	60
Reiniger	355
Reinigungswagen	443
Reiskocher	259
Rollbehälter	425
Rollwagen	425
Rost	290, 378
Rührmaschine	134-137
Rundfilterkaffeemaschine	342-343

S

Saftpresse	352
Saladette	66-70
Saladette mit Glasaufsatz	87-88
Salamander	274-275
Salatbuffet	27-29, 308-309
Salatschleuder	139-140
Saucenspender	329-336
Schiebetürenschränk	363-364
Schlauchaufroller	407
Schlauchhaspel	407
Schneidebrett	159
Schneidemaschine	147-150
Schneidescheibe	152-154, 157
Schneidescheibenständer	158
Schnellkühler	124-127
Schockfroster	124-127
Schokodispenser	332-333
Schokoladenspender	339
Schokoladenwärmer	279
Schublade für Lagertiefkühlschränk	110
Schubladenkühltisch	71-73, 75-77, 79-85
Schubladenset für Kühltisch	75, 81
Schuhcreme	444
Schuhputzcreme	444
Schuhputzmaschine	444
Schwerlastregal	371
Seifenspender	392
Semiprofessioneller Grill	248-249
Semiprofessioneller Standherd	173-174
Servicewagen	443
Servierplatte	311
Servierwagen	415-417
Shaker	353
Slush-Eis-Maschine	351
Sous-Vide Garer	237-239
Spatel	302
Speiseeistiefkühltruhe	115-117
Spiralknetmaschine	132-133
Spülcenter	361
Spülmaschine	381-385
Spülmaschinenkorb	386-388
Spülmaschinenkorb-Set	388
Spülmaschinenreiniger	388
Spülschränk	362
Spültisch	359-361

Stabmixer	141-143
Standaschenbecher	412-413
Standascher	412-413
Standfuß für Desinfektionsspender	408
Standherd	173-175, 177, 185-186, 189-193, 196-197, 212-216
Standkühlvitrine	16-17, 20-21
Standmixer	144-145
Steak Grill	248
Stehtisch	438
Steinplatte	290
Sterilisator	160
Stikkenwagen	419-424
Streifenscheibe	158
Suppen- und Thekenkessel	327
Sushivitrine	101

T

Tablett-Trolley	423-424
Tabletts	424
Tablettspender	428
Tablettwagen	419-424, 428
Tassenwärmer	343
Teflonmesser für Aufschnittmaschine	148
Teigausrollmaschine	135
Teigknetmaschine mit Spiralknethaken	132-133
Teigschaber	302
Teigschneider	302
Tellerstapelsystem	429-434
Tellerstapler	429-434
Tellerwärmeschränk	365-366, 368
Tensatoren	436-437
Teppanyakigrill	198
Terrassenheizstrahler	439-441
Thekenarmatur	400
Thekenkessel	327
Thermo Connect Kit	129, 167
Thermobehälter	435
Thermometer	128-129, 229-230
Thermometer	166
Tiefkühl - Thermometer	128
Tiefkühlschränk	102-113
Tiefkühlschränk mit Glastür	104-105, 107-109
Tiefkühltisch	113
Tiefkühltruhe	115-118
Timer	167
Tischgrill	248-249
Tischkühlvitrine	10-16, 18-19
Tischständer für Dosierdispenser	334
Tischwaage	168
Toaster	271-273, 328
Toilettenpapierhalter	392
Tomatenschneider	139
Topfpülmaschine	385
Tragbarer Sous-Vide Garer	238
Transportbehälter	435
Transportroller	427
Transportwagen	315-418, 442
Transportwagen für Kühlschränke	49
Tür für Untergestelle	205

U

Unterbaukühltisch	82-86
Untergestell für Kombidämpfer	289
Untergestell für Pizzaofen	293-297
Untergestell für Spülmaschine	381
Untergestell für Tischgeräte	205

V

Vakuumbutel	161
Vakuuierer	160-162
Verpackungsmaschine	164-165
Vorspülbrause	398-399, 404-406

W

Waage	168
Waffeleisen	258-259
Wandbord	370
Wanddesinfektionsspender	408
Wandföhn	394
Wandhalterung für Absperrpfosten	436
Wärmebrücke	318-319, 369
Wärmelampe	314-318
Wärmeschrank	365
Warmhaltelampe	314-318
Warmhalteplatte	312-313, 347
Warmhaltevitrine	231-236
Waschbecken	395-396
Wäschewagen	443
Wasserhahn	398-406
Weinkühlschrank	56-59
Weinlagerschrank	56-59
Wok-Gasherd	197
Wok-Induktionsherd	185
Wok-Induktionskochfeld	240-242, 246
Würfelgatter	153, 158
Wurstwärmer	277
Wurtschneider	138

Z

Zimmerservicewagen	443
Zitruspresse	352
Zulauf Tisch für Spülmaschine	358, 385



Saro Gastro-Products GmbH · Sandbahn 6 · 46446 Emmerich am Rhein · Germany
Tel.: +49(0) 2822 9258-0 · Fax: +49(0) 2822 18192 · Email: info@saro.de

www.saro.de