

Premium Gastronorm-Küchenkühlpult für MEHR Effizienz & geringere Betriebskosten

- Hochleistungs-Edelstahlverdampfer
- Dicht verschweißte Bodenwanne mit Hygienesicke
- Besonders gleichmäßige Lagertemperaturen
- Übervollauszüge und gerundete Ladenkörbe
- Modernste Korpusisolierung 60mm
- Und vieles mehr



Modell: GNKPAT-4L-MT760

B/T/H 1310/660/760 mm +100 mm Füße, 230V,
Temperatur -2/+8°C, Vol. 204 L, Energieverbrauch
558 kWh/Jahr, EEKl. A, 4 Laden 1/2 ohne Arbeitsplatte



statt
€ 6.181,-

4.999,-



Fürst-Salm-Straße 23
9341 Straßburg
Tel. 0660-133 49 84



Für MEHR
Sauberkeit & Hygiene!



Gerne bieten wir eine fachgerechte Montage an!

Gläserspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

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

Modell: Wave-E 40

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

statt € 1.726,- **1.259,-**

Modell: Wave-E 40.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 1.899,- **1.437,-**



Gläserspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 390x390 mm

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

Modell: Ocean 41.D

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

statt € 2.254,- **1.675,-**

Modell: Ocean 41.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 2.414,- **1.875,-**

Modell: Ocean 41.CDE

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

statt € 2.928,- **2.245,-**



Gläsererspüler River

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

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

Modell: River 43.CDE

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

statt € 3.784,- **2.795,-**

elektrobar

Geschirrspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

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

Modell Wave-E 60

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

statt € 2.722,- **1.979,-**

Modell Wave-E 60.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 2.924,- **2.165,-**



Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

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

Modell: Ocean 61.D

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

statt € 3.203,- **2.389,-**

Modell: Ocean 61.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel EDT

statt € 3.459,- **2.595,-**

Modell: Ocean 61.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel EDT, ERT Nachspülpumpe

statt € 3.845,- **2.935,-**

Geschirrspüler River

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

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

Modell: River 63.CDE

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

statt € 4.922,- **3.555,-**



elettrobar



NRG-Technologie

Sparen Sie Kosten & Energie durch Wärmerückgewinnung!

Mit der vollautomatischen Wärmerückgewinnung mit Dampfabsaugung wird nachhaltig spülen zum Kinderspiel.

Die NRG - Technologie:

- 30% Energieersparnis bei der Nachspülung
- gesündere Arbeitsumgebung
- stark verminderte Dampffreisetzung am Arbeitsplatz
- erspart oftmals eine Dunsthaube über der Spülmaschine.

Funktionsweise:

Am Ende des Spülvorgangs wird der Dampf in der Spülkammer abgesaugt und zu einem Wärmetauscher geleitet, wo der Dampf kondensieren kann und die abgegebene Wärme das Zulaufwasser erhitzt. Dies vermeidet das Problem des Dampfaustritts beim Öffnen der Haube und erhöht die Ansaugwassertemperatur um ein Vielfaches ca. 25°C, mit einer erheblichen Energieeinsparung. Der gesamte Prozess verlängert die normale Zykluszeit nur um 30 Sekunden. Bei Umkehrosmoseanlagen ist eine spezielle Ausführung erforderlich und auf Anfrage erhältlich.



Durchschub-Geschirrspüler River

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung zur Reduktion d. Energiekosten
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und Wassertemperatur beim Nachspülen
- **ETF** Triple Filter – schützt Waschdüsen, senkt Energieverbrauch
- **ESI** intelligente digitale Steuerung

Einschubhöhe: 465 mm, Tank 22 l, Boiler 12 l
 Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
 inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher

Modell: River 83.CDE

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

Modell: River 83.CDE.NRG

B/T/H 633/755/2264 mm, 400 V/10,2 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C
 mit automatischer Wärmerückgewinnung
 mit Dampfabsaugung, reduzierter Energieverbrauch,
 besseres Raumklima



statt € 7.627,- **5.345,-**

statt € 10.237,- **7.479,-**

NRG-Technologie

River 83.CDE

Korb: 500x500 mm

elettrobar



mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 600x500 mm

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung zur Reduktion d. Energiekosten
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und Wassertemperatur beim Nachspülen
- **ETF** Triple Filter – schützt Waschdüsen, senkt Energieverbrauch
- **ESI** intelligente digitale Steuerung

Einschubhöhe: 465 mm, Tank 30 l, Boiler 12 l,
 Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
 inkl. Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher

Modell: River 93.CDE

B/T/H 700/755/1565 mm, 400 V/12,5 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

Modell: River 93.CDE.NRG

B/T/H 700/755/2264 mm, 400 V/12,5 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C
 mit automatischer Wärmerückgewinnung
 mit Dampfabsaugung, reduzierter
 Energieverbrauch, besseres Raumklima

statt € 9.411,- **6.875,-**

statt € 12.007,- **8.775,-**

NRG-Technologie

Korb: 600x500 mm

River 93.CDE.NRG

Durchschub-Geschirrspüler Wave D

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

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

Modell: Wave 381.D

B/T/H 633x755x1565 mm, 400V/8,7 kW

Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt
€ 5.207,- **3.695,-**



Durchschub-Geschirrspüler Wave CD

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

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

Modell: Wave 82.CD

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

Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt
€ 6.251,- **4.598,-**

Zulauftisch PAL-120 SX

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

Becken 500x400x250 mm, Schraubsystem
Armaturbohrung (ohne Armatur)

statt
€ 1.263,- **999,-**

Ablauftisch PA-120 DX

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

statt
€ 811,- **659,-**

elektrobar

SONDER
MODELL



PAL-120 SX

PA-120 DX



Topfspüler River

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 650 mm
- inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm (innen 540x605)
- Tank 37 l, Boiler 12 l, Waschpumpe 1,5 kW
- Wasserfließdruck: 1-6 bar

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen
- **ESI** intelligente digitale Steuerung und Diagnosesystem.

Modell: River 345.CDE

B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW
Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt € 8.551,- **7.295,-**

Modell: River 345.CDE.NRG

B/T/H 720/780/1960 mm, 400 V/10,5 kW
mit automatischer Wärmerückgewinnung
Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C

statt € 12.091,- **10.295,-**

NRG-Technologie



Universalspüler Mistral

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

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

Produktmerkmale:

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

Modell: Mistral 242.X.DE

B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW
Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt € 4.215,- **3.589,-**

Tellerkorb 600x500 mm, Code 70180
für z.B. 22 Teller DM 240 mm

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



statt € 120,- **102,-**



statt € 134,- **109,-**

CNS-Tische für Haubenspüler - massiv & geschweißt

Modell: Ablauftisch STA-1200 DX rechts

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

statt
€ 1.199,- **999,-**

Modell: Ablauftisch STA-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Ablauftisch STA-1600 DX rechts

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

statt
€ 1.417,- **1.213,-**

Modell: Ablauftisch STA-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

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

statt
€ 1.696,- **1.452,-**

Modell: Zulauftisch STZ-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

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

statt
€ 2.134,- **1.826,-**

Modell: Zulauftisch STZ-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX



STZ-1200 SX



STZ-1600 SX



Automatischer Enthärter



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

Modell: Bestsoft 11

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

statt
€ 999,- **856,-**

Montagekit für Bestsoft 11

€ 64,-



Wasserfilter für Gläser & Geschirrspüler siehe Seite 9.



BWT System Bestmax & Bestclear

inkl. Kontrollwasserzähler (Aquameter), Schlauchset, Filterkopf Besthead

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

Bestmax XL

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

! 361,-

Bestmax 2XL

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

! 434,-

System BESTCLEAR für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Bestclear 2XL (Teilentsalzung)

Kapazität z.B. 9.000 Lt. (bei 10 dKH° und 0% Verschnitt)

! 385,-

Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)

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

! 385,-



Filterkopf Besthead



Aquameter



Brita System Purity C

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



Purity C150

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

! 212,-

Purity C300

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

! 248,-

Purity C500

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

! 307,-

Purity C1100

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

! 377,-

Brita System Purity Clean

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



Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm,
 Kapazität 12.000 Liter (bei 10 dKH° und 0% Verschnitt)

! 930,-

Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)

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

! 964,-

Für MEHR Kaffeegenuss!

Espressomaschine



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



Modell: Club ME

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

statt
€ 2.519,- **2.089,-**



Modell: Compact ME

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

statt
€ 4.174,- **3.475,-**

Espressomaschine

Leistungsstarke Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveaugler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Heißwasserhahn und Inox-Dampfhahn mit C-Lever System.



Modell: Classe 5 USB-1gr

B/T/H 410/540/520 mm,
230 V/2,05 kW,
4 Liter Boiler

statt
€ 3.320,- **2.975,-**



ECO

Modell: Classe 5 ECO-USB-2gr compact

B/T/H 610/540/520 mm, 230 V/2,9 kW,
2 Inox-Dampfhähne, isolierter Boiler 5 Liter
15% Energieeinsparung zu Standardausführung

statt
€ 4.375,- **3.875,-**

Modell Classe 5 USB 2 gr compact „Standard“ –
400V/3,55 kW (Boiler nicht isoliert) zum selben
Preis auf Anfrage.



Frischmahlmühle

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

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

statt € 989,- **859,-**



Frischmahlmühle

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

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

statt € 896,- **789,-**



Kaffeemühle

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

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

statt € 540,- **489,-**



Sudladen



B/T/H **400x520x150 mm**,
1 Lade mit Klopfstange

statt € 491,- **419,-**

B/T/H **600x520x150 mm**,
1 Lade mit Klopfstange

statt € 554,- **473,-**

B/T/H **800x520x150 mm**,
2 Laden, davon 1 mit Klopfstange

statt € 791,- **677,-**

Sahneautomat

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

Modell: Pony 2L
B/T/H 230/390/440 mm
230 V/0,5 kW

statt € 2.390,- **2.299,-**



Für MEHR Effizienz & geringere Betriebskosten!



GN Kühlpult Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung mit **Hochleistungs-Edelstahlverdampfer**,
- Kühlkorpus in hygienischer Bauweise mit dichtverschweißtem Boden als Wanne, keine störenden Leitungen – indirekte Luftführung
- Hochwertige Korpusisolierung inkl. Tür & Ladenblenden 53 mm
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Standard ohne Rahmenheizung (Option) – keine Kondenswasserbildung bis 32°C UT60% rel. Luftfeuchtigkeit, bei Temperatureinstellung +2°C, dadurch keine unnötige Wärmebelastung & energiesparender
- Optimierte Heißgasabtauung mit autom. Tauwasserverdunstung – weniger Abtauzyklen, dadurch längere Haltbarkeit der Lebensmittel
- Ausführung Aggregat wahlweise rechts od. links



Modell: GNKPAT-2T-MT760

B/T/H 1310/660/760 mm +100 mm Füße, 230V, Temp. -2/+8°C, Vol. 204 L, Energieverbrauch 558 kWh/Jahr, EEKl. A, Km R290, 2 Türen für GN 1/1 inkl. je 1 Rost, Türanschlag bei Bestellung angeben



Option: Ladenstock 2 L, 1/2-1/2

Laden NH oben 269 mm/unten 288 mm mit Übervollauszügen, Tragkraft 53 kg

statt
€ 4.865,-

4.165,-



statt
€ 658,-

563,-



Cocktailstation Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung mit hochwertiger Isolierung
- Unterteil und Aggregatfach wie Getränkekühlpult (ohne FKW)
- Oben hinten gekühlte Cocktailwanne mit Ablauf, Innenhöhe 210 mm, Kapazität für 6x1/3-200 mm
- Oben vorne Flaschenreling mit herausnehmbarer Tropftasse mit Lochblech; Unterteil mit 2 gekühlten Türen

Option:

Schublade 3/5 statt Türe



statt
€ 425,-

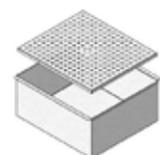
364,-

Modell: COCAT-2T-MT680SE

B/T/H 1510/680/850 mm, 230V, 2 Türen, Temperatur Kühlpult +4/+8°C

Zubehör:

Eisbehältereinsatz mit Einlegeboden 347x334 mm für Cocktailwanne



statt
€ 170,-

145,-

Gelochter Einlegeboden 1043x303 mm für Cocktailwanne

statt
€ 161,-

138,-

statt
€ 7.285,-

6.239,-



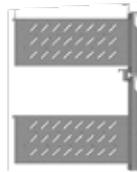
Einschiebe-Getränkékühlpult Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung
- Hochwertige Korpusisolierung 40 mm, optimierte Kältebrücken
- Optimierte Umluftkühlung - konstante & gleichmäßige Temperatur
- Lamellenverdampfer mit großer Oberfläche
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Korpushöhe 815 mm mit 35 mm Sockel
- Flaschenkühlwanne FKW (mit Ablauf), Steckrahmen optional
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- Ausführung Aggregat wahlweise rechts od. links



Modell: GKPAT-2T-MT680-FK8SE

B/T/H 1510/680/850 mm, 230V, Km R290
Temp. +4/+8°C, mit 2 Türen mit je 1 Ablageblech
Türanschlag (links/rechts) bei Bestellung angeben



statt € 5.214,- **4.463,-**

Option: Ladenstock 2 L, 2/5-3/5

Laden NH oben 270 mm/unten 365 mm mit extra starken Teleskopauszügen Tragkraft 100kg

statt € 775,- **659,-**



Pizzastation TEQ Top-Line

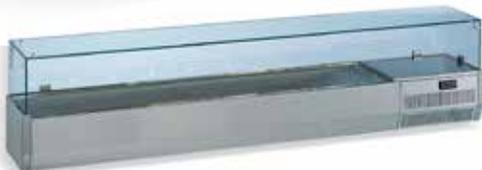


- Pizzatisch mit 2 gekühlten Türen mit je 1 Rost 400x600 mm, hochwertige Isolierung 60mm, Umluftkühlung mit **hochwertigem Edelstahlverdampfer**, autom. Abtauung mit Verdunstung. Korpus H 710/T 750 mm, Temp. 0/+8°C, EEKL: A, 230V/0,21kW, Vol. 264L, Energieverbrauch 602kWh/Jahr.
- seitlich neutraler Schrank mit 7 Laden für Behälter 400x600x70 mm
- Arbeitsplatte Granit Rosa Sardo 30mm dick
- Aufsatzkühlung, stille Kühlung, Berohrung Längsseiten, Kapazität für 9 Stk GN 1/4-150 mm, 230V/0,235 kW, Temp. +4/+8°C

Modell: TEQ 1920/710, 2P+7C, MT, TN, PG

B/T/H 1920/800/1350 mm
+ 150mm Füße, 2x 230V, Km R290

statt € 9.014,- **7.699,-**



Aufsatzkühlvitrine Modell: PBC1900-1/4, MT

B/T/H 1900/310/430 mm, 230V/0,235 kW, Km R290
für 9 Stk GN 1/4-150 mm, steckerfertig

statt € 2.121,- **1.799,-**



Aufsatzkühlvitrine Modell: PBC1650-1/4, UR

B/T/H 1650/310/430 mm, für 9 Stk GN 1/4-150 mm,
ohne Aggregat für externe Kühlung,
inkl. E-Ventil für Km R134a

statt € 1.845,- **1.579,-**

Aggregatseite links oder rechts frei wählbar ohne Aufpreis, Sonderlängen auf Anfrage.

Saladette

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwänden, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, oben mit Klapp/Schiebdeckel, Unterbau 2 Türen für 1/1, Klimaklasse 4, Kältemittel R600a

Modell: SA/ST-920

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Behälterkapazität oben für 2xGN1/1 und 3xGN1/6

statt
€ 1.242,- **999,-**

Modell: SA/ST-1045

B/T/H 1045/700/877 mm, 230 V/0,175 kW
Behälterkapazität oben für 3xGN1/1 max 150 mm

statt
€ 1.461,- **1.199,-**



Kühltisch

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwände, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, Kältemittel R600a, Klimaklasse 4, EEKl. C



Modell: SA/ST-910

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Unterbau mit 2 Türen mit je 1 Paar Einschubwinkel für GN1/1 mit je 1 Rost 228x530 mm, Nettinhalt 201 L
Energieverbrauch ca. 1.139 kWh/Jahr

statt
€ 1.292,- **1.079,-**



Modell: SA/ST-914

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Unterbau mit 4 Laden für GN1/1 - 150 mm
Nettinhalt 130 L, Energieverbrauch ca. 1.040 kWh/Jahr

statt
€ 1.965,- **1.598,-**



Modell: PT/ST-920

B/T/H 900/700/1100 mm, 230 V/0,155 kW
Arbeitsplatte Granit mit Ausschnitt für 5xGN1/6
CNS Hustenschutz, Unterbau mit 2 Türen und 2 Roste,
Nettinhalt 230 L, Energieverbrauch ca. 803 kWh/Jahr

statt
€ 1.357,- **1.149,-**

Abfallkühlpult Premium AT

- CNS Ausführung mit hochwertiger Isolierung auch am Boden
- Großflächiger Edelstahlverdampfer an Rückwand
- Türen und Einwurfoffnung mit einfach wechselbaren Magnetdichtungen
- Präzise Positioniervorrichtung für Tonnen, Aggregatfach rechts
- Kältemittel R290, automatische Abtauung
- digitaler Regler im Aggregatfach

inkl. Optionen Tauwasserverdunstung, Winterschaltung.



Modell: RIFAT-2T-MT1710

B/T/H 1710/870/1200 mm, 230V/0,24 kW
2 Türen, für 2 Tonnen 240 L
Temperatur +2/+10°C

statt € 5.973,- **4.999,-**

Option: Schloß pro Tür bzw. Klappe

statt € 87,- **74,-**

Kühlschrank Italien

Umluftkühlung, Monoblocksystem, 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türe mit Kunststoffauflagehaken in 7 Höhenpositionen verstellbar, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtauung mit E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C, Kältemittel R290

Modell: KS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 460 kWh/Jahr, B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW

statt € 2.256,- **1.879,-**



Modell: KS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 690 kWh/Jahr, B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW

statt € 3.524,- **2.949,-**



Tiefkühlschrank Italien

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

Modell: TKS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 1.296 kWh/Jahr, B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW

statt € 3.044,- **2.569,-**



Modell: TKS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. C, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 2.969 kWh/Jahr, B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW

statt € 4.171,- **3.499,-**

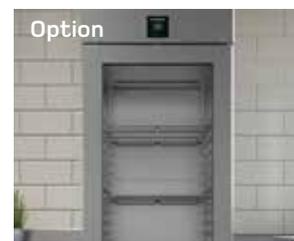


LIEBHERR**NEU!**

Kühl- und Tiefkühlschränke

- Höchste Performance und Effizienz bei schwierigen Klimabedingungen
- Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem optimale Temperaturverteilung
- reduzierte Betriebskosten, präzise Elektronik, optimiertes Kältesystem
- stabiler tiefgezogener Innenbehälter für 24 GN 2/1-40 mm
- selbstschließende Türe, Türanschlag wechselbar, mit Schloß
- Druckausgleichventil - Unterdruck wird automatisch ausgeglichen
- intelligente bedarfsgesteuerte Heißgasabtauung, stabile Temperaturen
- HeavyDuty Chromnickelstahlausführung, IPX-5 Spritz-/Strahlwasserschutz
- HACCP Elektronik, exakte Temperaturregelung +/-1°C
- Performance Steuerung mit Monochrom-Display mit Touch-Buttons
- LED Innenbeleuchtung, inkl. 3 Roste beschichtet

Optionen: Glastüre (Pluskühlung), Fußpedalöffnung, Rollen, Smart Monitoring auf Anfrage.



QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

- GERINGER ENERGIEVERBRAUCH
- VIEL PLATZ FÜR LEBENSMITTEL
- LANGE PRODUKTLEBENSZEIT
- EINFACHE WARTUNG
- REDUZIERTER GERÄUSCHPEGEL

Kühlschrank

Modell: FRPSvg 6501

B/T/H 697/867/2115 mm, 230 V/0,22 kW,
Brutto-/Nutzinhalt 597/486 Liter, Km R290
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 302 kWh/a,
Energieeffizienzklasse A, Klimaklasse 5,
Temperaturbereich -2 bis +15°C,
HumidityControl mit 3 einstellbaren Feuchtigkeitsstufen
SuperCool-Automatikfunktion

statt
€ 3.599,- **2.859,-**



* **Energieförderung**
EUR 300,-

Tiefkühlschrank

Modell: FFPSvg 6501

B/T/H 697/867/2115 mm, 230 V/0,61 kW,
Brutto-/Nutzinhalt 597/486 Liter, Km R290,
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.054 kWh/a,
Energieeffizienzklasse B, Klimaklasse 5,
Temperaturbereich -9 bis -26°C,
Liebherr NoFrost-Technologie,
SuperFrost-Automatikfunktion

statt
€ 4.099,- **3.255,-**



* **Energieförderung**
EUR 350,-

LIEBHERR

Leistungsstarkes dynamisches Kühlsystem, Außengehäuse Edelstahl, tiefgezogener Innenbehälter Polystyrol hellgrau, Haccp-Elektronik – Temp. min/max, Alarm, Stromausfall, Touch-Bedienpaneel, desinfektionsmittelbeständig, LED-Innenbeleuchtung, Automatische zyklische Abtauphasen, Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar, Schloss.

Kühlschrank

Modell: STK-211

B/T/H 747/769/2018 mm, 230V, Innenraum B/T/H 620/531/1660 mm, Brutto/Nutzhalt 655/479L, Isolierung 43/57 mm, Kältemittel R600a

Neu: Erweiterter Temperaturbereich -2 bis +15°C

Neu: HumiditySelect 3-stufige Feuchtigkeitsregulierung

Neu: Umluftkonzept für schnellere Abkühlung nach Türöffnung

5 beschichtete Ablageroste 650x543 mm quer für GN2/1, Bodenrost 606x310, Energieverbrauch 635 kWh/Jahr, EEKL. C, Klimaklasse 5, Temperaturkl. M1

statt € 2.114,- **1.739,-**



Modell: STK-211/G Glastür

wie STK-211, jedoch Türe mit Isolierglas, Innenraum B/T/H 620/531/1642 mm,

Brutto/Nutzhalt 688/478L,

Isolierung 43/26mm, Temperaturbereich +1 bis +15°C,

Energieverbrauch 984 kW/Jahr, EEKL. D,

Klimaklasse 4, Temperaturkl. M1

statt € 2.398,- **1.985,-**



Tiefkühlschrank

Modell: STTK-211

B/T/H 747/769/2018mm, 230V, Innenraum B/T/H 600/510/1318mm Brutto/Nutzhalt 544/378L, Isolierung 67/67mm, Kältemittel R290

Neu: Erweiterter Temperaturbereich -9 bis -26°C

Neu: Energieeffizienzklasse B, Energieeinsparung ca.20%

5 beschichtete Ablageroste 630x522mm, Bodenrost 606x310mm,

Energieverbrauch 1116 kWh/Jahr, Klimaklasse 5, Temperaturkl. L1

statt € 2.513,- **2.059,-**



* Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 04/2024) - Gültigkeit bis längstens 31.12.2024. Die Gesamtsumme der zu fördernden Geräte muss mindestens EUR 2.000,- exkl. MwSt. betragen. Keine Haftungsübernahme bei Änderung der Förderrichtlinien / Modelle / oder Förderbeträge – bitte immer tagesaktuell kontrollieren! Nähere Informationen und die jeweils aktualisierte Auflistung der geförderten Geräte finden Sie unter www.umweltfoerderung.at

LIEBHERR

Kühlschrank

Modell: FKUv 1660 / Umluftkühlung,
Außen CNS – Innen Kunststoff silber,
Brutto-/Nutzinhalt 134/130 L, EEKL
A, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 225
kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm,
230 V/0,05 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
€ 1.079,- **886,-** 

 **Energieförderung
EUR 100,-** *



Tiefkühlschrank

Modell: GGu-1550
Statisch, 4 Verdampferroste und 4 Körbe, Außen CNS – Innen Kunststoff
weiß, Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5, Energieverbrauch
ca. 250 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,6 kW,
Temperatur -9/-26°C

statt
€ 979,- **799,-**

 **Energieförderung
EUR 100,-** *

Glastür-Tiefkühlschrank

Optimale Warenpräsentation für Tiefkühlkost!

Isoliertglastür (3-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen, LED
Innenbeleuchtung, dynamische Kühlung, automatische Abtauung, elektronische Steuerung,
Gehäuse Stahl/weiß, Innenraum Kunststoff/weiß, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar,
4 Roste, Km R290, EEKL. B, Klimaklasse/Temperaturkl. 4/L1, Temperatur -10/-25°C,
Geräusch-Schallleistung ca. 62 dB(A), Liebherr NoFrost-Technologie

Modell: FDv-4643

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

statt
€ 2.729,- **2.165,-**






MONDIALFRAMEC



Auftisch-Eisvitrine

Modell: MC3V-Led

B/T/H 654/790/345 mm, 230 V/0,095 kW, Temperaturbereich von -10°C bis
-22°C, LED Beleuchtung, statische Kühlung, schwenkbarer, Plexiglasdeckel zur
Öffnung und Bedienung, elektronische Steuerung

 **1.298,-**





Schnellkühler-Schockfroster

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



Modell: DF-101 L

B/T/H 800/830/1850 mm, 400V/3,2/kW, Kältemittel R452A, Kapazität für 10x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm), mit Einspritzventil - verstärkte Leistung, Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min, Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240min

statt € 9.188,- **7.775,-**

Modell: DF-51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,35 kW, Kältemittel R452A, Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm), mit Einspritzventil - verstärkte Leistung, Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min, Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min



statt € 5.492,- **4.657,-**



Modell: DF-41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW, Kältemittel R452A, Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm), mit Kapillarrohrsystem, Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min, Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min

statt € 3.998,- **3.395,-**

Chill & Cook „MINT“

TECNOMAC
our technology, your taste

Schnellkühlen, Schockfrostern, NT-Garen, Sous Vide Garen, Dämpfen, Regenerieren, Trocknen, Gärunterbrechen, Pasteurisieren, Eishärten, kontrolliertes hygienisches Auftauen, Schokoladentemperierung, Konservieren von Süßwaren, Lagern bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit, Gehäuseisolierung 70mm

Modell: MM-5

B/T/H 790/962/850 mm, 230 V/2,54 kW, Km R290
Kapazität für 5xGN1/1 oder 600x400 mm (Abstand 70 mm)
Schnellkühlen von +85°C auf +3°C ca. 30 kg/90 min
Schockfrostern von +85°C auf -18°C ca. 24 kg/240 min

statt € 9.900,- **8.997,-**



NEU!




Kegeleiserzeuger SDH

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung – Luftzirkulationsbereich erforderlich, Eiskegelgröße ca. 29x35x36 mm, 230V, Kältemittel R290

Modell: SDH-18A

B/T/H 334/457/554 mm, Speicher 4kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 19kg, ca. 900 Stk.

statt
€ 1.169,- **997,-**

Modell: SDH-24A

B/T/H 334/457/599 mm, Speicher 6kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 25kg, ca. 1.180 Stk.

statt
€ 1.318,- **1.127,-**

Modell: SDH-40A

B/T/H 377/555/729 mm, Speicher 12kg, 0,31kW
Tagesleistung bis max. ca. 41kg, ca. 1.940 Stk.
ausziehbarer Luftfilter

statt
€ 1.826,- **1.557,-**

Kegeleiserzeuger SDE

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Wasserkühlung, Eiskegelgröße ca. 29x35x36 mm, 230V/0,36kW, Kältemittel R134a

Modell: SDE-30W - Kegeleis

B/T/H 334/457/599 mm, Speicher 6kg
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.330 Stk.

statt
€ 1.399,- **1.199,-**

Modell: SDE-34W - Kegeleis

B/T/H 377/555/639 mm, Speicher 12kg
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.330 Stk.

statt
€ 1.635,- **1.389,-**



Gourmeteiserzeuger SCE

xSafe-Desinfektionssystem mit UV-Lampe (Tausch 1x/Jahr erforderlich), bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung A (Luftzirkulationsbereich erforderlich), Eisgröße ca. DM30/H34 mm, Kältemittel R134a, **Aufpreis Wasserkühlung +4%**

Modell: SCE-30 ASOX

B/T/H 390/515/640 mm, 230V/0,43 kW, Speicher 8,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 31kg, ca. 1.550 Stk.

statt
€ 1.711,- **1.459,-**

Modell: SCE-40 ASOX

B/T/H 467/570/690 mm, 230V/0,65 kW, Speicher 15kg
Tagesleistung bis max. ca. 40kg, ca. 2.000 Stk.

statt
€ 1.774,- **1.519,-**

Würfeleiserzeuger und Speichersystem

Tagesleistung bis ca. 200 kg (W) bzw. ca. 215 kg (A), neuer vertikaler Verdampfer & neuer Mikroprozessor für höchste Effizienz, Luftfilter, Reinigungssystem, Eiswürfelgröße ca. 22x22x22 mm, Luftkühlung A, Kältemittel R452a, **Aufpreis Wasserkühlung +2%**

Modell: SVD-203A

B/T/H 760/620/575mm,
230 V/1,0 kW

statt
€ 4.216,- **3.599,-**

Speicher für Eiserzeuger:

Modell: R-150

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

statt
€ 1.804,- **1.546,-**



Würfeleiserzeuger CNE

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

Modell: IM-21CNE-HC

B/T/H 398/451/695mm, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 25kg, ca. 980 Würfel

statt € 1.915,- **1.699,-**

Modell: IM-30CNE-HC

B/T/H 398/451/695mm +92mm Füße, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 30kg, ca. 1.150 Würfel

statt € 2.200,- **1.985,-**



Nuggeteiserzeuger

- Computersteuerung mit großem Display
- Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl in Kombination mit den Karbonlagern gewährleistet hohe Effizienz und hohe Betriebssicherheit
- automatisches Spülsystem
- Luftkühlung Kältemittel R290



Modell: CM-50KE-HC

B/T/H 498/570/697mm, 230 V / 0,27 kW
Tagesleistung bis max. 55 kg, Speicher 18 kg

statt € 4.570,- **4.099,-**



Modell: FM-80KE-HCN

B/T/H 640/600/800mm +90mm Füße, 230V/0,27 kW
Tagesleistung bis max. 75 kg, Speicher 32 kg

statt € 5.135,- **4.635,-**

Flockeneis-/Nuggeteiserzeuger

Computersteuerung mit großem Display, Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl in Kombination mit den Karbonlagern gewährleistet hohe Effizienz und hohe Betriebssicherheit, automatisches Spülsystem, Luftkühlung, Kältemittel R290

Modell: FM-150AKE-HC-SB Flockeneis

B/T/H 560/700/780mm, 230V/0,41 kW
Tagesleistung bis max. 150 kg

statt € 5.729,- **5.169,-**

Modell: FM-150AKE-HCN-SB Nuggeteis

B/T/H 560/700/780mm, 230V/0,41 kW
Tagesleistung bis max. 140 kg

statt € 5.729,- **5.169,-**

Speicher für Eiserzeuger:

Modell: B-140SA

B/T/H 559/820/1016 mm + 100mm Füße
Speicher ca. 115 kg

statt € 2.040,- **1.841,-**



Leistungsangaben bei +10°C Umgebungs- und Wassertemperatur



Eis & Mehlspeisenvitrine

Die Akrobatin unter den Vitrinen: nur einen Meter tief, aber unglaublich flexibel, stromsparend und leicht zu reinigen. Verkleidung in der Farbe weiss, inkl. Option Tauwasserverdunstung.

Modell: SAM80 L1125+4JZ

Die 4 Jahreszeiten Ausführung lässt sich für Eis, Pralinen, Torten und Pastry verwenden. Doppelter Verdampfer für perfekte Umluftkühlung, B/T/H 1131/1003/1200 mm, 230 V/1,875 kW, Kapazität für z.B.: 12 Behälter 5L /360x165x120 mm, 4 Jahreszeiten Temp. -18°C bis +8°

! 15.350,-

Modell: SAM80 L1125 Pastry

B/T/H 1131/1003/1200 mm, 230 V/1,67 kW
Zwischenglasstage mit LED Beleuchtung
Ausstellungsfläche in Chromnickelstahl in
3 Höhen verstellbar, ausgelegt für Bleche 400x600 mm
Temp. Ausstellfläche +4/+8°C

! 13.375,-



Für MEHR Umsatz
#eisgehtimmer



MONDIALFRAMEC



Mirabella H

Eisvitrine

Das beliebte Semi-Profi Modell

- Statische Kühlung, Temperatur von -15°C / -20°C
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtaung
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

Modell: Mirabella C7

B/T/H 1337/677/1190 mm, 230 V/0,58 kW, für 7 Behälter 5L
Frontglas unbeheizt, niedriges Kondensglas in der Vitrine

! 3.390,-

Modell: Mirabella H7

B/T/H 1337/677/1190 mm, 230 V/0,61 kW, für 7 Behälter 5L
Frontglas beheizt

! 3.999,-



Softeismaschine

Auftischgerät für 2 Sorten und einer Mischsorte
Für unterschiedliche Produktionsanforderungen, vielseitig einsetzbar.

- Steuerungssystem mit E.CO.S. LCD Display
- hocheffiziente Expansions-Gefrierzylinder aus Edelstahl für schnelle Nonstop-Produktion
- Fotozellensensor für intelligente Dosierung und Tütenerkennung
- effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- ausgestattet mit Mischer und Füllstandsensoren
- Luft- oder Wasserkühlung bei Bestellung angeben

Modell: BC Easy2 PM

B/T/H 530/770/860 mm, 400 V/3,1 kW
maximale Stundenleistung: 29 kg/h

statt € 23.850,- **19.999,-**



Eismaschine

Ideal für alle, die professionelle & hochwertige Eiscreme und Konditorcremen (Hot & Cool) auf kleinstem Raum zubereiten möchten. Kleine, kompakte Mehrzweck-Tisch-Eismaschine, lässt sich einfach und bequem steuern und kontrollieren. Vielseitig einsetzbar, 25 Programme für „Cool“ Version und 79 Programme für „Hot&Cool“ Version, Luftkühlung. Stundenleistung Eiscreme bis 18kg, Füllmenge 0,7-3kg

Modell: Easy 3 TTI „Cool“

B/T/H 405/805/830 mm, 230 V/2,7 kW
für Eiscreme

statt € 17.500,- **14.995,-**

Modell: Easy 3 TTI „Hot&Cool“

B/T/H 405/825/830 mm, 230 V/2,9 kW
mit Pasteurisierungsfunktion
für Eiscreme, Konditorcremen, Saucen,
Toppings und ähnliches.

statt € 19.900,- **16.995,-**

Aufpreis Wasserkühlung für Easy 3

statt € 1.500,- **1.363,-**

Eislagerschrank

Leistungsstarker Eislagerschrank mit intelligenter Abtauung. • Kapazität für maximal 54 Eisbehälter (360/165/120 mm) bei Verwendung von 9 Rosten • spezielle Luftführung über die Seitenwände • Verdampfer außerhalb des Kühlraumes • Hochleistungsmotoreinheit garantiert schnelle Temperaturwiederherstellung • Umluftkühlung für eine gleichmäßige Innenraumtemperatur

Modell: KAGL 6HC

B/T/H 750/900/2070 mm, 230 V/1,1 kW, Nutzinhalt 538 Lt.
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 2.960 kWh/a, inkl. 6 Paar Auflageschienen und 6 CNS Roste, Klimaklasse 5, Temperaturbereich -24/-12 °C

statt € 5.611,- **4.489,-**





Für MEHR
Design & Qualität

Kühlvitrine Gourmet Deli+R

- hochwertige Edelstahlstruktur, Verkleidung und Profile schwarz beschichtet
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Kältemittel R290
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- Reservekühlung im Unterbau, Tauwasserverdunstung
- Frontscheibe mit Hydraulik nach oben
- Belüftungssystem der Front- & Seitenscheiben
- Standard LED Beleuchtung 2800 K (optional 4000 K)



Modell: Gourmet Deli+R 1250
B/T/H 1330/1154/1190 mm, 230 V/0,5 kW

Modell: Gourmet Deli+R 1875
B/T/H 1955/1154/1190 mm, 230 V/1 kW

! 8.997,-

! 11.225,-



Belüftungssystem
für Front- und Seitengläser



Öffnungsmechanismus
Frontgläser



Solarenergie -
Temperaturanzeige



Wandkühlvitrine Bistrot CM+C

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Kältemittel R290,
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- Tauwasserverdunstung
- LED Innenbeleuchtung 4000°K
- vorne offen verschließbar mit Rollo
- Seitenteile Doppelverglasung
- 4 höhenverstellbare Borde
- inkl. Produktstoppleiste + Preishalter
- Wandabstand rückseitig mind. 50 mm erforderlich

Modell: Bistrot CM+C 1250

B/T/H 1310/700/2060 mm, 230 V
Energieverbrauch: 7.404 kWh/Jahr

! 7.599,-



Doppelverglaste Seitenteile,
od. Option geschlossen.



Nachrollo od. Option Flügel-
türen Doppelverglasung.



Ventiliertes Kühlsystem
für hohe Leistung.

Wandhängegekühlvitrine Gusto

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz + CNS Profile
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- LED-Innenbeleuchtung 4000 K
- Schiebegläser + Seiten Doppelverglasung
- Hohe Ausführung mit 2 verstellbaren Borden
- Ohne Aggregat für externe Kühlung

Modell: Gusto 1250

B/T/H 1310/600/1185 mm, 230 V

! 7.899,-

Aggregat extern
bis zu max. 10m Leitungslänge

! 654,-



Doppelverglaste Seitenteile,
od. Option geschlossen



Doppelverglaste Schiebe-
gläser, od. Option Nachrollo.



Ventiliertes Kühlsystem
für hohe Leistung.

CONVOTHERM maxx

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

Heißluftdämpfer 6+1x GN 1/1

Modell: maxx 6.10

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

statt
€ 7.410,- **5.928,-**

Handbrause (unterhalb montiert)

statt
€ 492,- **409,-**



Heißluftdämpfer Analog 5x1/1

Direkt dampferzeugung mit Wassereinspritzung, manuell mit Timer, Temperaturregler, Wahlschalter Heißluft-Dampf-Kombination, Lüfter mit Autorevers

Modell: VS-DA-005E Power

B/T/H 920/800/700 mm, 400V/7,0kW
Für 5 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm,
Abstand 75mm

statt
€ 3.998,- **3.395,-**

Handbrause

statt
€ 286,- **259,-**

Heißluftofen Analog

manuell mit Timer, Temperaturregler, Beschwädung mit Taste, Lüfter mit Autorevers, Einschubabstand 75 mm

Modell: VS-HA-004E 4x1/1

B/T/H 860/730/565 mm, 400V/6,5kW
Für 4 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt
€ 2.491,- **2.099,-**

Modell: VS-HA-006E 6x1/1

B/T/H 870/780/715 mm, 400V/7,9kW
Für 6 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt
€ 3.113,- **2.665,-**



VS-HA-006E



CONVOTHERM mini

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

Heißluftdämpfer 6x GN 1/1

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

Modell: Mini 6.10

B/T/H 515/777/628 mm
400 V / 7,1 kW

statt € 7.568,- **5.999,-**

Handbrause für Mini (seitlich montiert)

statt € 326,- **271,-**

ConvoClean System (automatische Reinigung)

statt € 561,- **467,-**



CONVOTHERM maxx pro easy

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



Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

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

Modell: 4easy 6.10

B/T/H 875/792/786 mm,
400 V/11 kW

statt € 9.149,- **7.299,-**

Verschwundetüre VST

für mehr Platz und Arbeitssicherheit

statt € 571,- **475,-**

frifri

Tischfritteuse Frita+

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

Modell: Frita+ 6 (5-7 L)

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



statt € 1.298,- **1.099,-**

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

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

statt € 1.491,- **1.279,-**

Tischfritteuse Profi+

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

Modell: Profi+ 6 (5-7 L)

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



statt € 1.904,- **1.638,-**

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

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

statt € 2.084,- **1.793,-**

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

Tischfritteuse Eco

thermostatische Temperaturkontrolle +/-5%, tiefgezogener Ölbehälter

Modell: Eco 4 (3-4 L)

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

statt € 457,- **389,-**



Modell: Eco 6 (4-5 L)

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

statt € 525,- **449,-**

Frittenwanne Silofrit

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

Modell: SF/650722

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



statt € 2.113,- **1.818,-**

Tischfritteuse DF

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

Modell: DF-49/400V

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

statt € 1.650,- **1.359,-**



frifri

Standfritteuse Super Easy

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

Modell: Super Easy 622

B/T/H 593/650/900 mm,
400 V/2x 11,4 kW
(15kW + 3% Aufpreis)

statt
€ 5.552,- **4.775,-**

Option:

Filterset (Grob- und Feinfilter)
für Ölauffangwanne

statt
€ 451,- **388,-**



Standfritteuse Precision

Digitale Steuerung mit 1 Programm od. manuell, elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter (Option Ölfilteranlage auf Anfrage), Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm, Füllmenge 12,5 - 14 Liter

Modell: Precision 311

B/T/H 298/650/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt
€ 5.491,- **4.723,-**



Standfritteuse Touch

Touchscreen-Steuerung 24 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbhebevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm, Füllmenge 12,5 - 14 Liter

Modell: Touch 311 + LiftFri und xFri

B/T/H 298/650/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt
€ 10.481,- **8.999,-**



Korbhebevorrichtung LiftFri
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

Pastakocher

- Prozesssteuerung mit 10 Programmen oder manueller Betrieb
- Automatische Anpassung Garzeit auf die Garmenge bei Programmsteuerung
- Präzise elektronische Steuerung +/-1°C
- Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar
- Verdampfungsausgleich und Stärkeabschwemmung einstellbar
- Tiefgezogenes Becken Aisi316 mit Silikonisolierung, herausklappbare Heizkörper
- inkl. Option „3 Schnellwahltasten“; Weitere Optionen wie Korblift auf Anfrage

Modell: PK400R

7,8 kW, 24 Lt. Becken, B/T/H 404x680x900 mm
ohne Korblift, ohne Körbe

statt € 7.022,- **6.497,-**

Zubehör:

Handbrause H - ausziehbar mit Absperrventil	€ 509,-
Pastakorb zum Einstellen B/T/H 85x130x200 mm	€ 110,-
Pastakorb zum Einstellen B/T/H 140x140x200 mm	€ 127,-
Pastakorb zum Einstellen B/T/H 290x290x200 mm	€ 236,-



Pastakocher „Super Easy“

- tiefgezogenes isoliertes Becken Aisi316 für perfekte Hygiene und einfache Reinigung
- elektromechanische Temperaturkontrolle
- Wahlschalter: Heizbetrieb - Füllen - Nachfüllen
- hochwertige, herausklappbare Heizkörper
- Wasserzulauf mit manueller Wasserfüllung

Modell: Standgerät 311

7,5 kW, 30 Lt. Becken, B/T/H 300/650/900 mm,
inkl. 1 großem Korb, B/T/H 215x290x155 mm

statt € 4.469,- **3.845,-**

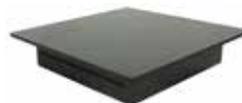
Zubehör: SETHALTER mit 6 Einzelportionskörbe

€ 942,-

Induktions Einbau-Warmhalteplatten

Modell: HO/1-Basic

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



statt € 1.138,- **999,-**

Modell: HO/1-380

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



statt € 2.315,- **2.085,-**

Modell: HO/1-GN

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



statt € 2.812,- **2.499,-**





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



Modell: STI-20.5000-610
 B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW,
 4 Hochleistungs-Induktionsspulen
 270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm



statt € 15.763,- **13.397,-**

Modell: STI-30.5000-610
 B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW,
 6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5 kW,
 Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und
 375/650 mm



statt € 22.583,- **19.397,-**

Auftisch Induktionsherde

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



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

statt € 2.622,- **2.249,-**

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

statt € 3.103,- **2.689,-**

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

statt € 5.259,- **4.499,-**



Für MEHR Zuverlässigkeit & Professionalität

- 2023 neu entwickelte Kochserie M1-70 & 90, basierend auf Erfahrung in Kochtechnik seit 1922 – für hohe Performance & optimales Preis-Leistungsverhältnis!
- Moderne Produktionsstätten mit hohen Standards für Mitarbeiter & Umwelt mit 90% Wiederverwertbarkeitsquote.
- neuer Überlaufschutzrand vorne und hinten, Schutz für Bedienelemente.
- Dichtungen zwischen Geräten für optimale Hygiene.
- Rückseitiger Freiraum für Durchführung der Anschlüsse.
- Hohe Produktqualität & energieeffiziente Technologien wie z.B. hochwertige Induktionstechnik, Fritteusen mit Elektronik, Grillplatten mit emissionsarmen Chromoberflächen, hocheffiziente Gasbrenner, Multifunktionsherd „Plancha“ – macht kochen & grillen auf 1 Gerät möglich.
- Vorbereitung für Energieoptimierungsanlagen möglich.



Überlaufschutzkante vorne und hinten



Dichtungen zwischen 2 Geräten für optimale Hygiene



Technikfach hinten zur Durchführung der Anschlüsse

Induktionsherd

4 runde Kochzonen ca. 280mm je 5 kW, Ceranglas 746x696x6 mm, hochwertige Induktionstechnik mit Multipoint-Technologie, Sensoren überwachen die Spule und den Kochprozess, Steuerung über Stufenregler, Topferkennung.

Modell: CI9-8EG

B/T/H 800/920/900 mm, 400 V/20 kW
 Unterschrank offen

statt
 € 17.786,- **14.999,-**



Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 746x571 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW, Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen, mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze,

Modell: CV7-8EFE

B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/16 kW komplett,
 E-Backofen GN 2/1 (6kW)

statt
 € 6.268,- **5.328,-**

Modell: CV7-8EFEV

400 V/14,2 kW komplett, E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW),
 Rost 530x470 mm mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb

statt
 € 6.583,- **5.596,-**

Glaskeramikherd mit Unterschrank offen

Glaskeramikkochfeld ca. 746x571 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW, Steuerung über Leistungsregler, ohne Elektrobackofen, Unterschrank offen

Modell: CV7-8EG

B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/10 kW
 Unterschrank offen

statt
 € 4.946,- **4.205,-**



Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

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

Modell: V6FEV-7EP

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

statt
 € 4.502,- **3.827,-**



Gasherd

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



Modell: C6-7G

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

statt
€ 1.790,- **1.522,-**

Gasherd mit E-Backrohr

Modell: C6FES-7G

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

statt
€ 3.398,- **2.889,-**

Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb



statt
€ 4.026,- **3.423,-**



Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 2x 6 kW und 2x 9 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

Modell: PC7-8GFE

B/T/H 800/750/900 mm, 30 kW Gasleistung,
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1

statt
€ 5.602,- **4.762,-**

Modell: PC7-8GFEV

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

statt
€ 5.822,- **4.949,-**

Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 3x6 kW und 3x9 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN 1/1.

Modell: PC7-12GFE

B/T/H 1200/730/870 mm, 45 kW Gasleistung,
400 V/6 kW, (Umluftbackofen GN 1/1 auf Anfrage)

statt
€ 6.993,- **5.945,-**

Gasherd mit Unterschrank offen

Ausführung wie PC7-12GFE, jedoch mit offenem Unterschrank ohne Backrohr.

Modell: PC7-12GG

B/T/H 1200/750/900 mm, 45 kW Gasleistung

statt
€ 4.389,- **3.731,-**



PC7-12GFE

E-Fritteuse

Frittierbecken 22 Liter, 2 Frittierkörbe 149x360x120 mm pro Becken, tiefgezogen mit großzügiger Schaumzone und Kaltzone, thermostatische Regelung 115 – 185°C, Heizkörper drehbar für Reinigung, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

Modell: FR9-8E22A

2 Becken,
 B/T/H 800/920/900 mm, 400 V/36 kW

statt
 € 6.751,- **5.739,-**

Modell: FR9-4E22A

1 Becken,
 B/T/H 400/920/900 mm, 400 V/18 kW

statt
 € 3.980,- **3.383,-**



E-Fritteuse

Becken 15 Liter, tiefgezogen mit Kaltzone, Schaumzone und Ablauf nach unten, Heizkörper drehbar für Reinigung, 1 Frittierkorb 210x360x120 mm pro Becken, Thermostat 115-185°C, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

Modell: FR7-8E15A

2 Becken, mechanische Steuerung
 B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/24 kW

statt
 € 6.079,- **5.168,-**

Modell: FR7-4E15A

1 Becken, mechanische Steuerung
 B/T/H 400/750/900 mm, 400 V/12 kW

statt
 € 3.455,- **2.937,-**


Option Elektronik:

Temperaturkontrolle +/- 1°C
 Timer mit Signalton
 Schmelzyklus für feste Fette

Modell: FR7-8E15KA

2 Becken, elektronische Steuerung
 B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/18 kW

statt
 € 6.762,- **5.748,-**

Modell: FR7-4E15KA

1 Becken, elektronische Steuerung
 B/T/H 400/750/900 mm, 400 V/9 kW

statt
 € 4.095,- **3.481,-**

E-Fritteuse

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

Modell: F6-6ER

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

statt
 € 3.155,- **2.682,-**

Modell: F6-4ER

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

statt
 € 1.787,- **1.519,-**





E-Kippbratpfanne

Tiegelgröße 80Lt. (ca. 725x600x250 mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei), Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, spezielle Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken, Temperaturregelung 100-285°C, Motorkippung

Modell: BR9-8E80M

B/T/H 800/920/900 mm, 400V/9 kW

statt
€ 10.762,- **9.148,-**



Heizsystem
„ALUBLOCK-Speichertechnik“.



E-Rostgrill

Das Gargut wird direkt auf den gepanzerten hochklappbaren Heizkörpern zubereitet, Heizbereich 545x430mm, 2 Heizzonen, Energieregler 5 Heizstufen + Pyrolyse, Auffangschale für Wasser unterhalb der Heizkörper.

Modell: GR7-8EG

B/T/H 800/750/900 mm
400V/8,16kW

statt
€ 5.686,- **4.834,-**

E-Multibräter

Edelstahltiegel 720x480x100mm mit hochglanzpoliertem Boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Tiegelablauf 60mm mit Verschlussstopfen und ausziehbarem GN Behälter 1/1-150mm, 2 Heizzonen, gepanzerte Heizwiderstände, thermostatische Temperaturregelung 50 – 300°C, Unterschränk geschlossen mit Tür

Modell: MF7-8EA

B/T/H 800/750/900mm, 400V/8 kW

statt
€ 5.229,- **4.445,-**



E-Grillplatte

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

Modell: FT6-10ELC

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

statt
€ 4.437,- **3.772,-**





Salamander X-Fast

extrem schnell und leistungsstark, in ca. 10 sec betriebsbereit, große Zeit- und Energieersparnis



Modell: X-Fast QSE-40
B/T/H 400/475/500 mm,
230 V/2 kW, 1 Heizzone

statt
€ 3.095,- **2.599,-**

Modell: X-Fast QSE-60
B/T/H 600/475/500mm, 400 V/4 kW.
2 Heizzonen (links – rechts)

statt
€ 3.468,- **2.945,-**



Heißhalteofen 3x 1/1

statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, für 3 Einschübe GN 1/1, Einschubabstand 70 mm, Temperatur 30°-120°C

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

statt
€ 2.255,- **1.899,-**



Niedertemperaturofen 3x 1/1

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

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

statt
€ 2.560,- **2.189,-**



Heißhalteschublade 2L

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

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

statt
€ 3.111,- **2.665,-**



Panasonic

Mikrowellenherd 1.000 Watt-Klasse 22 Liter



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

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

statt
€ 917,- **779,-**



Mikrowellenherd Kompaktklasse 18 Liter

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

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

statt
€ 1.755,- **1.404,-**



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

statt
€ 1.967,- **1.574,-**



Mikrowellenherd Gourmetklasse 44 Liter

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

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

statt
€ 2.910,- **2.329,-**

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

statt
€ 3.170,- **2.537,-**

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

statt
€ 3.790,- **3.033,-**





Pizzaofen Tiziano



Vorderfront aus Chromnickelstahl, Backkammer alumiertes Blech, Türe Panoramaverglasung, Backkammernboden Schamott, Isolierung Steinwolle, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze, Heizleistung 100%, Ober- Unterhitze jeweils 1 Heizkörper, Temperaturanzeige.

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

Untergestell STZ 435/2
B/T/H 1000/840/970 mm
mit Bodenbord, Gewicht 27kg

statt € 3.264,- **2.695,-**

statt € 607,- **519,-**

Pizzaofen Tiepolo

Vorderfront & Backkammer Chromnickelstahl, Türe Panoramaverglasung, Backkammernboden Schamott, Isolierung Steinwolle, Steuerung der Ober- und Unterhitze über Thermostat und Leistung 100% oder 33%, Ober- Unterhitze jeweils 3 Heizkörper, Temperaturanzeige, Kühlventilator.

Modell: TP 435/2CM
B/T/H 1041/910/730 mm, 400 V/10,6kW,
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

statt € 4.197,- **3.589,-**

Untergestell STP 435/2
B/T/H 1031/840/900 mm
mit Bodenbord, Gewicht 42kg

statt € 868,- **739,-**



Pizzaofen Donatello

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

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

statt € 7.460,- **6.299,-**

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

statt € 1.925,- **1.649,-**

Untergestell SDN 635L/2
B/T/H 1500/960/900 mm
mit Bodenbord, Gewicht 63kg

statt € 1.015,- **869,-**

Satz Räder RS
Untergestellhöhe bleibt 900 mm

statt € 439,- **376,-**





TG-HA-004E

Heißluftofen Analog

Klapptüre, manuell mit Timer, Temperaturregler, Beschwadung mit Taste, Einschubabstand 70 mm

Modell: TG-HA-004E

B/T/H 720/680/605 mm, 230V/3,2kW
Für 4 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt € 1.712,- **1.455,-**

Modell: TG-HA-304EH

B/T/H 580/620/570 mm, 230V/3,2kW
Für 4 Einschübe GN2/3

statt € 1.194,- **999,-**

Gas-Hockerkocher

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

Modell: GHK-6050L-14

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

statt € 1.370,- **1.169,-**

Modell: GHK-6050L-20

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

statt € 1.763,- **1.499,-**



GHK-6050L-14

E-Hockerkocher

Modell: EHK-6

B/T/H 540/580/375 mm, 400V/6kW, Massive Ausführung, 1 Kochplatte DM 440 mm, Leistungsregelung mit Stufenschalter

statt € 1.267,- **1.079,-**



Gemüseschneider Profi

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

Modell: CA-31 (Grundgerät ohne Scheiben)

B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW
Leistung 150 bis 450 kg/h

statt € 1.533,- **1.239,-**



Schnittscheiben
statt EUR 118,-
ab EUR 97,-



Streifenscheider
statt EUR 156,-
ab EUR 129,-



Würfelscheibe
statt EUR 130,-
EUR 108,-



Reibscheiben
statt EUR 83,-
EUR 69,-



Spiralknetzer Venere

Hochwertige & robuste Ausführung, massive Struktur aus lackiertem Stahl, Kessel-Spiralarm-Leitstab-Schutzgitter aus CNS, Schutzgitter hochklappbar, leistungsstarker Motor, Antrieb mit Keilriemen & Ketten, 2 Geschwindigkeiten

Modell: VNR/20KR (max. 25 kg Teig)
B/T/H 420/710/740 mm, 400 V/1,1 kW

statt € 2.713,- **2.495,-**

Modell: VNR/30KR (max. 35 kg Teig)
B/T/H 480/780/840 mm, 400 V/1,5 kW

statt € 3.534,- **3.267,-**

Rührmaschine 10/20/24L

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

Modell: ST/SP-100A /10L
B/T/H 460/500/770mm, 230 V/0,25 kW

statt € 3.081,- **2.499,-**

Modell: ST/SP-200A /20L
B/T/H 510/530/870mm, 400 V/0,3 kW

statt € 3.538,- **2.879,-**

Modell: ST/SP-22HA /24L
B/T/H 570/560/910mm, 400 V/0,5 kW
Belüftungssystem für Motor

statt € 3.940,- **3.207,-**



Rührmaschine 8L

Modell: ST/SP-800A
B/T/H 300/400/580mm, 230V / 0,2kW
Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer



statt € 1.420,- **1.156,-**

Aufsteckfleischwolf für ST/SP ab 10L

70-mm-Schneidsatz mit Gehäuse und Schnecke aus INOX-Stahl inklusive: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm, INOX-Einfüllschale, 1 Stößel, 1 Wurstfüllrohr (Ø 15 mm),
B/T/H 296/414/322 mm



statt € 741,- **599,-**



SENSOR

Vakuumverpackungsmaschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensor-gesteuert, Doppelnachtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 8m³/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

Modell: SE-208

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

statt
€ 2.640,- **2.189,-**

Vakuumverpackungs- maschine ULTRA

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

Modell: SU-310P

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

statt
€ 3.474,- **2.887,-**

Modell: SU-416P

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

statt
€ 4.328,- **3.599,-**

Modell: SU-420P

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

statt
€ 4.666,- **3.878,-**

Sous-Vide

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

Modell: Smart Vide 7

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

statt
€ 1.430,- **1.197,-**



ULTRA



Stabmixer

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

Modell: XM-12/223

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

statt
€ 276,- **229,-**

Modell: XM-22/300

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

statt
€ 386,- **329,-**

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

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

statt
€ 640,- **547,-**

Modell: XM-33/420

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

statt
€ 554,- **473,-**



Handwaschbecken

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

Modell: LAME-40
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt
€ 359,- **299,-**



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

statt
€ 259,- **222,-**

Handwaschbecken

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

Modell: LMASW
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt
€ 418,- **358,-**



Handwaschbecken „Hygieneausführung“

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

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

statt
€ 926,- **792,-**

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

statt
€ 462,- **395,-**



Handwasch- station

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

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

statt
€ 1.132,- **969,-**

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

statt
€ 610,- **522,-**



Waschbeckenkombi



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

Modell: LMV57

statt
€ 1.085,- **899,-**

Müllrolli

DM 390/ H 605 mm, Kapazität ca. 60 L

Modell: CPB05R
Deckel abnehmbar

statt
€ 277,- **237,-**

Modell: CPB05R1
Deckel mit Fußpedal

statt
€ 391,- **334,-**





Pacojet 4

pacojet

- B/T/H 204/365/497 mm / 230V / 1,5 kW
- **Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm), max. Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen**
- Ideale Pacossier®-Temperatur für gefrorene Lebensmittel: -20°C
- Jet®-Modus: Pacossieren® in nur 90 Sekunden.
- Programmierbare automatische Wiederholfunktion (10x)
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- Benutzerdefiniertes Speichern eigener Einstellungen
- Wählbare Überdruckfunktion mit automat. Entlüftung
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung
- **Inkl. 1 Kunststoff Pacossier®-Becher + Deckel, Pacossier®-Flügel, Schutzbecher, Spritzschutz**

! 5.890,-



Coupe-Set Pacojet 4

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich für nicht gefrorene Lebensmittel. Zerkleinern, hacken, pürieren, aufschlagen, schäumen oder mixen. Lieferumfang: 1 Coupe Set Messer, 1 Schlagscheibe, 1 Messerzange

! 145,-

*Für MEHR
Kreativität in der Küche*

Herb.ERT Trockenschrank

Trocknen und pulverisieren – verfeinern statt wegwerfen!

Leichte Handhabung • Hygienisch • Platzsparend • Energiesparmeister Patentierte & Zertifiziert • Multifunktional einsetzbar • große Trockenfläche

Modell: Herb.ERT Pro Exclusiv

B/T/H 700/800/1700 mm, 230 V/510 W, Trocknungsfläche bis 7,2m², Volumen 550L, 32 flache Trockenladen, Touchdisplay-Softmodus Steuerung, LED-Innenbeleuchtung, Restfeuchte Parametrierung, individuelle Programmierung möglich

! 7.690,-

Modell: Herb.ERT Pro Basic

B/T/H 720/720/900 mm, 230 V/235 W, Trocknungsfläche 2,3m², Volumen 100L, 7 flache Trockenladen, Off/On Steuerung

! 3.890,-



*GROSS ODER
DOCH LIEBER
KLEIN?*

