

ICEMATIC



EISWÜRFELERZEUGER K

- **Profi Eiswürfelerzeuger**
zur Herstellung von **Hohlwürfeln**
- Gehäuse und Innenraum aus **CNS 1.4301**
- Eisherstellung durch **Paddelsystem**
- **Praktische Steuerungs-App** (Bluetooth)
- Touch Control
- **Belüftung in der Frontblende**
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- **Kältemittel: R 290** / Wasseranschluss: 3/4"
- Erhältlich in luftgekühlter (A)
oder wassergekühlter Version (W)

Modell	K23
Art.Nr.	146342
Tagesleistung	23 kg
Vorratsbehälter	7 kg
Anschlusswert	190 W / 230 V
Maße: B x T x H (mm)	340 x 545 x 690



50%
ENERGIE
SPAREN



GASTRO

aktuell

STATT € 1.550,-

1.193,-

SAUTNER

ERFOLG DURCH KOMPETENZ

2 KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER KORE / MINITOUCH

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG KORE ZUSÄTZLICH:

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

BETRIEBSARTEN MINITOUCH/KORE:

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

MINITOUCH KM 0623W



STATT € 6.470,-

5.120,-

KORE KB 061W



STATT € 9.725,-

7.125,- MIT BOILER

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Boiler	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KM0623W	138029	4,7 kW / 400 V	6 x GN 2/3		519 x 628 x 770	6.470,-	5.120,-
KM061W	138030	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1		519 x 806 x 770	6.945,-	5.499,-
KB061W	141023	7,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	✓	519 x 803 x 770	9.725,-	7.125,-

KOCHSYSTEME

MTE5W R

Symbolfoto



STATT € 6.480,-

4.665,-

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

BETRIEBSARTEN

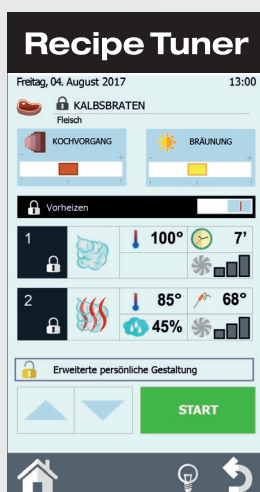
- Heißumluft 50° C - 300° C
- Dampfgaren 50° C - 130° C
- Kombigaren 50° C - 270° C
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)



HEISLUFTDÄMPFER MTE

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

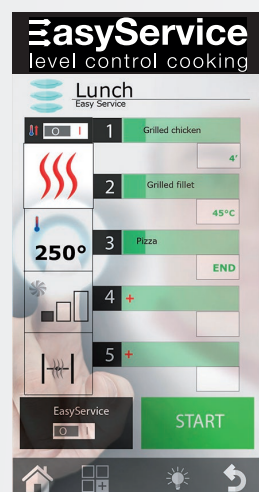
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



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



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnelwahl von 9 Programmen.



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



Mit 4 Programmen für einfache und kostengünstige Reinigung.

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MTE5W R	141578	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	6.480,-	4.665,-
MTE7W R	141579	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	7.740,-	5.790,-
MTE10W R	141580	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	8.745,-	6.275,-

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

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



CE 74TE

STATT € 4.508,-

2.902,-

CG 740E



STATT € 5.096,-

3.742,-

ELEKTRO-HERD

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



BE 74XM



STATT € 6.791,-

5.180,-

CV740E 18



STATT € 5.918,-

4.830,-

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

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

ELEKTRO-CERANHERD

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Temperaturreglung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	4.508,-	2.902,-
CG 740E	122543	24 kW / Gas	50° - 300° C	800 x 700 x 900	5.096,-	3.742,-
CV740E 18	122561	18 kW / 400 V	50° - 300° C	400 x 700 x 900	5.918,-	4.830,-
BE74XM	139373	10 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	6.791,-	5.180,-

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



STATT € 2.907,-

2.193,-



FLE72GCRX

FLE741GCRX



STATT € 4.415,-

3.330,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillplatte	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW	Hartverchromt	400 x 700 x 850	2.907,-	2.193,-
FLE741GCRX	142420	12 kW	Hartverchromt	800 x 700 x 850	4.415,-	3.330,-



FE7117

STATT € 3.198,-

2.417,-



FE7215

STATT € 4.883,-

3.687,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 850	3.198,-	2.417,-
FE 7207	122603	14,0 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 850	4.472,-	3.381,-
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 850	4.883,-	3.687,-

6 KOCHSYSTEME

GASHERD

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



CG940G

STATT € 3.619,-

2.925,-

CG960G



STATT € 4.872,-

3.973,-

ELEKTRO-HERD

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



BE 94XA



STATT € 10.395,-

7.540,-

CV 940 E 22



STATT € 7.972,-

6.100,-

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

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

ELEKTRO-CERANHERD

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Temperaturreglung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG940G	122441	32,0 kW / Gas	2 x 6 kW / 2 x 10 kW	800 x 900 x 900	3.619,-	2.925,-
CG960G	122442	48,0 kW / Gas	3 x 6 kW / 3 x 10 kW	1200 x 900 x 900	4.872,-	3.973,-
CV 940 E 22	122459	22 kW / 400 V	50° - 300° C	400 x 900 x 900	7.972,-	6.100,-
BE94XA	139377	15,1 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 900 x 900	10.395,-	7.540,-

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



FLE92GCRX



STATT € 3.536,-

2.560,-

FLE941GCRX



STATT € 5.356,-

3.875,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillplatte	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE92GCRX	144200	8,0 kW / 400 V	Hartverchromt	400 x 900 x 900	3.536,-	2.560,-
FLE941GCRX	144202	16,0 kW / 400 V	Hartverchromt	800 x 900 x 900	5.356,-	3.875,-



FE9121

STATT € 3.567,-

2.907,-



FE9221

STATT € 6.401,-

5.225,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE9121	122509	9,5 kW / 400 V	21 L	400 x 900 x 900	3.567,-	2.907,-
FE9221	122514	39,0 kW / 400 V	2 x 21 L	800 x 900 x 900	6.401,-	5.225,-

8 KOCHSYSTEME

HEISLUFT- UND BACKÖFEN HO

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

Auf Anfrage: Wassertank
(wenn kein Wasseranschluss vorhanden)



H0434

STATT € 1.100,-

825,-



H0464E



STATT € 2.110,-

1.685,-

Modell	Art.Nr.	Steuerung	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
H0434	148714	Mechanisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.100,-	825,-
H0464	148715	Mechanisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	1.698,-	1.450,-
H0434E	148502	Elektronisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.585,-	1.275,-
H0464E	148501	Elektronisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	2.110,-	1.685,-

INDUKTIONSHERD RIB

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

RIB 3520ET



STATT € 335,-

265,-

Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIB 3535 ET	135509	ø 220 mm	280 x 280 x 3	330 x 425 x 100	3,5 kW / 230 V	335,-	265,-

KOCHSYSTEME

PIZZAÖFEN

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



TZ435-2M



STATT € 3.265,-

2.695,-

DN635 2CD



STATT € 6.728,-

5.650,-

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

TEIGNETMASCHINEN

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



IF

AB €

1.195,-



IR

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	400 x 690 x 630	1.998,-	1.195,-
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	440 x 830 x 720	2.298,-	1.359,-
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	420 x 720 x 640	2.598,-	1.529,-
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	460 x 840 x 730	3.149,-	1.849,-

10 KOCHSYSTEME

HILITE SALAMANDER

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



65%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.549,-

1.835,-



SH 20



STATT € 3.249,-

2.339,-



SH 31

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillrost (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SH 20	132037	3 kW / 230 V	390 x 303	400 x 544 x 518	2.549,-	1.835,-
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.249,-	2.339,-
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.829,-	2.865,-
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	3.598,-	2.599,-

GM 0311 E



STATT € 2.256,-

1.835,-

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.256,-	1.835,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.562,-	2.080,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.825,-	2.295,-

KOCHSYSTEME

MIKROWELLENHERD

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

NE 1843 EYG

STATT € 1.755,-

1.404,-



STATT € 2.910,-

2.329,-



NE 1840



STATT € 1.755,-

1.404,-

NE 1853 EYG



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1643 EYG	148198	2590 W / 230 V	1600 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.643,-	1.315,-
NE 1843 EYG	148195	2830 W / 230 V	1800 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.755,-	1.404,-
NE 1853 EYG	150354	2830 W / 230 V	1800 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.755,-	1.404,-
NE 1840	100503	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.910,-	2.329,-
NE 2140	100504	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.170,-	2.537,-
NE 3240	100505	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.790,-	3.033,-

MIKROWELLENHERD

- Gehäuse und Garraum komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Garraumvolumen 35 Liter
- 2 Ebenen, GN 2/3
- Innenmaße: 359 x 413 x 226 mm
- **2 Magnetrone**
- 5 Leistungsstufen
- **100 Programme**
- 10 Speicher Tasten
- Elektronische Steuerung rechts
- LED-Display

STATT € 1.497,-

999,-



RFS518 TS

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Magnetrons	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RFS518 TS	145497	2700 W / 230 V	2	1800 W	551 x 533 x 365	1.497,-	999,-

12 IMBISS

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Verchromter Stahlnetz-Fritierkorb mit Isoliergriff und Einhängenvorrichtung
- Einfache Reinigung: Behälter und Heizelement entnehmbar
- Thermostatische Temperaturregelung: 60° - 200° C
- Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Öl Ablaufhahn (Ausnahme PEF8 + PEF8+8)
- Modell PEF 16 geeignet zum Frittieren von Backwaren



STATT € 669,-

448,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEF 8	127807	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 120	275 x 460 x 340	217,-	194,-
PEF 8+8	127809	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 210 x 130	550 x 460 x 340	409,-	365,-
PEF 10SA	148912	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	669,-	448,-
PEF 10+10SA	148915	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	1.229,-	855,-
PEF 16	148916	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	879,-	560,-

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiefe Kaltölzone (höhere Fetthaltbarkeit)
- Friteusenkörbe (verchromter Stahldraht)
- Hochwertige, robuste u. **doppelwandige Ausführung**, geringe Wärmeabstrahlung
- Thermostatische Regelung: 55° - 180° C
- Arbeits- und Sicherheits-Thermostat
- **Herausnehmbare Heizkörper**
- **Ölablaufhahn**
- Modelle EF 20BP und BF 21 geeignet zum Frittieren von Backwaren

EF 20BP



STATT € 1.680,-

1.059,-

EF 12+12B



STATT € 2.115,-

1.390,-



BF 21

STATT € 2.545,-

1.995,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 10	290 x 550 x 435	1.055,-	670,-
EF 20BP	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.680,-	1.059,-
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	2.115,-	1.390,-
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.545,-	1.995,-

IMBISS

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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



EGP 400

STATT € 550,-
399,-



EGP 600

STATT € 865,-
599,-

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	550,-	399,-
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	865,-	599,-
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	1.095,-	799,-



PSR 400EI

STATT € 810,-
624,-

ELEKTRO GRILLPLATTE PSR

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

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PSR 400 EI	148308	1	3,0 kW / 230 V	400 x 400	400 x 475 x 230	810,-	624,-
PSR 600 EI	146038	2	6,0 kW / 400 V	600 x 400	600 x 475 x 230	1.136,-	875,-
PSR 900 EI	148309	3	9,0 kW / 400 V	900 x 400	900 x 475 x 230	1.497,-	1.153,-

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

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

CG 60 DUPLEX



Symbofoto

STATT € 1.045,-
780,-

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	147365	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	1.045,-	799,-

14 VORBEREITUNG

AS 220 SN

Symbolfoto



AB €
479,-

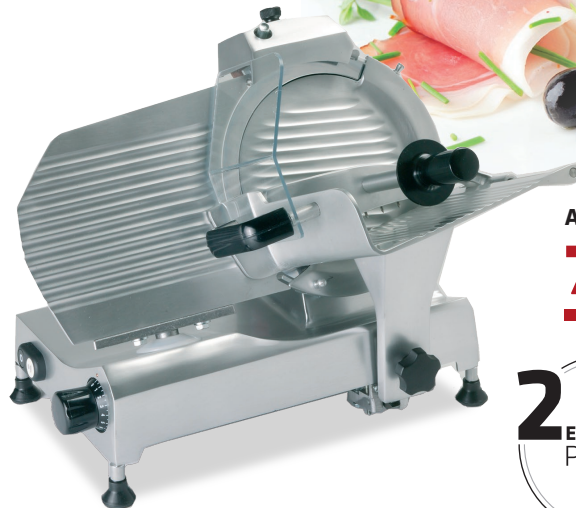
SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS /AS PRO

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

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GSB

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

AS 250 PRO



AB €
725,-



Symbolfoto

GSB300



STATT € 2.165,-
1.730,-

VORTEILE 2-EBENEN PROFIL



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

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 SN	104999	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	599,-	479,-
AS 250 N PRO	150003	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	930,-	725,-
AS 300 N PRO	150004	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	1.440,-	1.100,-
GSB300	145988	220 / 200 mm	Ø 300	535 x 612 x 416	270 W / 230 V	2.165,-	1.730,-
GSB350	145991	260 / 220 mm	Ø 350	610 x 797 x 514	370 W / 230 V	2.935,-	2.325,-

VORBEREITUNG

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

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



VSG 2510



STATT € 2.540,-

1.895,-

PED 315



STATT € 3.610,-

3.255,-

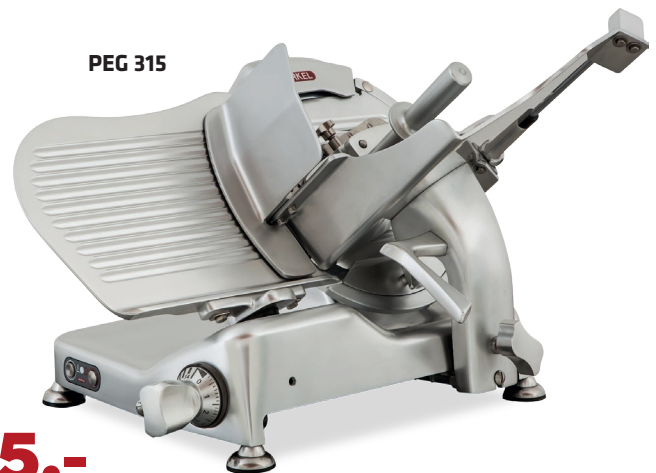
GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

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

GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

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

PEG 315



STATT € 3.810,-

3.435,-

Modell	Art-Nr.	Messer	Schnitt-Länge/Höhe	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.540,-	1.895,-
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	2.800,-	2.070,-
PED 315	136411	315 mm	250 / 230 mm	465 x 575 x 560 mm	350 W / 230 V	3.610,-	3.255,-
PED 350	133640	350 mm	270 / 250 mm	490 x 600 x 560 mm	350 W / 230 V	4.058,-	3.795,-
PEG 315	136408	315 mm	255 / 160 mm	525 x 420 x 500 mm	390 W / 230 V	3.810,-	3.435,-
PEG 350	136409	350 mm	300 / 195 mm	615 x 490 x 540 mm	390 W / 230 V	4.058,-	3.659,-

16 VORBEREITUNG

FWU 12 CNS

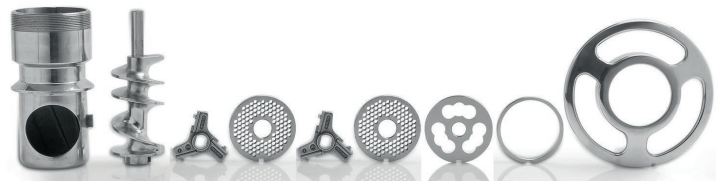


STATT € 1.475,-

1.080,-

FLEISCHWOLF

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



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12 CNS	146901	Unger 70 S5	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	440 x 270 x 450	1.475,-	1.080,-
FWU 22 CNS	146902	Unger 82 S5	ca. 250 Kg	1100 W / 400 V	470 x 270 x 450	1.885,-	1.250,-
FWU 32 CNS	146903	Unger 98 S5	ca. 450 Kg	2200 W / 400 V	520 x 320 x 550	3.025,-	2.270,-

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse abnehmbar (leichte Reinigung)
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Überlastungsschutz
- **Schneidsatz: Ø 70 mm Enterprise / Ø 82 mm System Unger S3/S5**
Inkl. (Vorschneider), Messer (Lico-Klingen), Lochscheibe



A/E12



STATT € 1.655,-

1.240,-

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
A/E12	146454	Enterprise 70	ca. 150 Kg	750 W / 230 V	235 x 410 x 510	1.655,-	1.240,-
A/E22	118388	Unger 82 S3	ca. 280 Kg	1125 W / 400 V	305 x 455 x 545	2.535,-	1.869,-
A/E32	118389	Unger 98 S5	ca. 450 Kg	2200 W / 400 V	325 x 536 x 545	4.375,-	2.990,-

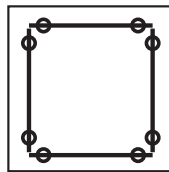
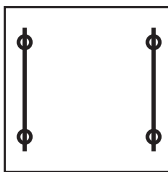
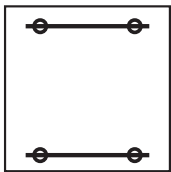
VORBEREITUNG

VAKUUMGERÄT ECOVAC

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

Optionen:

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



Optionale Anordnung der Schweißleisten auf Anfrage

ECOVAC 270

STATT € 2.600,-
1.995,-



ECOVAC 600



STATT € 8.697,-

6.915,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Pumpenleistung	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270 mm	6 m ³	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	1.995,-
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310 mm	8 m ³	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	2.110,-
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350 mm	12 m ³	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	2.470,-
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410 mm	20 m ³	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	2.975,-
Ecovac 520	139000	900 W / 230 V	520 mm	25 m ³	530 x 530 x 210	605 x 655 x 1050	4.520,-
Ecovac 600	144307	1100 W / 230 V	600 mm	40 m ³	610 x 515 x 215	725 x 710 x 1100	6.915,-

18 VORBEREITUNG

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

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

Zusätzlich bei VBM 20 A:

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

STATT € 1.585,-

1.155,-



VBM 7

Symbolfoto

VBM 20A



STATT € 3.853,-

2.879,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	1.585,-	1.155,-
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	3.063,-	2.299,-
VBM 20 A	127557	560 W / 400 V	23 Liter	550 x 605 x 1043	3.853,-	2.879,-

DMIX



STATT € 998,-

848,-

STATT € 2.098,-

1.695,-



DBE8

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN DMIX / DBE8

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	U / Min.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DMIX Weiß	133107	500 W / 230 V	5,5 Liter	40 - 240	312 x 410 x 434	998,-	848,-
DBE8	133456	600 W / 230 V	8,0 Liter	20 - 220	292 x 416 x 527	2.098,-	1.695,-

VORBEREITUNG

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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



KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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

BS 3724



NEU

STATT € 325,-
245,-
*inkl. Eichung

BS 100



STATT € 340,-
270,-
*inkl. Eichung

BSS 200



KOMPLETT
CNS
aus
1.4301

STATT € 360,-
278,-
*inkl. Eichung

PCS 300



STATT € 370,-
278,-
*inkl. Eichung

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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



PREISRECHENWAAGE EICHFÄHIG

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

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Zifferschnitt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	325,-	245,-
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	370,-	278,-
PCS 300	133791 / 133792 / 133793	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	295 x 225	360,-	278,-
BS 3724	150338 / 150339 / 150340	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	370 x 240	340,-	270,-

20 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER

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



STATT € 2.118,-

1.799,-

Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.

EDELSTAHLSCHEIBEN

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

Schneidscheibe CS



AB €
143,-

Wellenschnittscheibe CWS



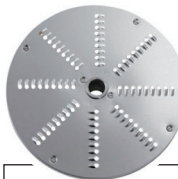
AB €
152,-

Streifenscheibe ASX



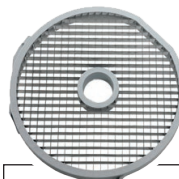
AB €
212,-

Reibscheibe JX



AB €
91,-

Würfelfatter MT



AB €
174,-



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U / Min.	252 x 500 x 502	2.118,-	1.799,-
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U / Min.	252 x 500 x 502	2.478,-	2.131,-

VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT

- **Kombigerät mit wechselbarem Schneidaufsatz zur Anwendung als Gemüseschneider oder Kutter**
- 1,25 Liter fassender Halbmondtrichter, Kutterschüssel 2,6 Liter (DCOM36: 3,6 Liter)
- **Patentierter Druckhebel** für gleichbleibende Schnittergebnisse
- 2 Langgemüsetrichter
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind abnehmbar und spülmaschinenfest
- Wasserdichte, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**
- **Inkl. Scheiben-Starterpaket** (Schneidscheiben 2 + 5 mm, Reibscheibe 3 mm)



PREP4YOU DCOM26

Inkl. 3-teiliges Scheiben-Starterpaket

PREP 4 YOU



EDELSTAHLSCHEIBENSCHNEIBEN

Reibscheibe JX



AB € **67,-**

Schneidscheibe CS



AB € **79,-**

Streifenscheibe



AB € **91,-**

Würfelfatter MT



AB € **143,-**



STATT € 2.039,-

1.639,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PREP4YOU DCOM26	146372	750 W / 230 V	1.500 U/ Min	348 x 328 x 630	2.039,-	1.639,-
PREP4YOU DCOM36	148981	750 W / 230 V	1.500 U/ Min	348 x 328 x 630	2.139,-	1.820,-

DBP3535



AB **318,-**

BERMIXER PRO

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



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Listenpreis €	Aktionspreis €
SMX250VV	138024	250 W / 230 V	10 L	250 mm	15.000	504,-	318,-
DBP3535	133432	350 W / 230 V	30 L	350 mm	9.000	628,-	534,-
DBP3545	133435	350 W / 230 V	50 L	450 mm	9.000	668,-	567,-

22 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA

- **Hochwertiger Profi-Gemüseschneider für beste Schnittergebnisse**
- Effizientes Verarbeiten aller Gemüsearten in großer Schnittformvielfalt
- **Kompaktes Gehäuse aus Aluminium / Edelstahl**
- **Asynchroner, geräuscharmer Industriemotor**
- Einfache, rasche Reinigung
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Schneidscheiben 100% spülmaschinensicher**
- **Großzügige senkrechte Einfüllöffnung** ermöglicht auch das Schneiden von sperrigem Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie
- Höchstpräzise Schnittqualität dank zusätzlichem Trichter für längliche oder empfindliche Gemüsesorten
- **Exactitube-Stopfer** (Ø 39 mm) punktet bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse kleiner Größen (zB. Weintrauben, Erdbeeren, Bananen, Pfefferoni, Frühlingszwiebel, Spargel)
- Inkl. Scheiben-Starterpaket mit 2 Scheiben



CL 50 ULTRA

Inkl. Scheiben-Starterpaket



STATT € 1.990,-

1.612,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CL 50 Ultra 1V	119978	550 W / 400 V*	375 U/Min.	380 x 305 x 595	1.990,-	1.612,-

*alternativ in Variante Lichtstrom 230 V erhältlich

R402

NEU

STATT € 2.760,-

2.152,-



GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT R402

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
R402	113631	750 W / 230 V	750 - 1500 U/Min.	320 x 305 x 590	2.760,-	2.152,-

VORBEREITUNG

BLIXER VV

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



BLIXER 4 VV



STATT € 2.720,-

2.200,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
BLIXER 4 VV	133333	1.100 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	4,5 Liter	2.720,-	2.200,-
BLIXER 5 VV	145163	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	5,9 Liter	3.760,-	3.045,-
BLIXER 7 VV	145447	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	7,5 Liter	4.390,-	3.555,-

Symbolfoto



ROBOT COUPE MP450 ULTRA

STATT € 795,-

665,-

STABMIXER

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



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Masse (LXØ)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MP 450 Ultra	120933	500 W / 230 V	100 l	450 mm	9500	825 x 125 mm	795,-	665,-
MP 550 Ultra	120299	750 W / 230 V	200 L	550 mm	9000	925 x 125 mm	1.140,-	955,-
MP 600 Ultra	119559	850 W / 230 V	300 L	600 mm	9500	980 x 125 mm	1.325,-	1.084,-
MP 800 Turbo	120078	1000 W / 230 V	400 L	800 mm	9500	1130 x 125 mm	1.585,-	1.299,-

24 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

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

Kältemittel R290

Hygienisch

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

Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

Energieeffizient

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

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

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



STATT € 3.285,-

2.440,-



STATT € 2.300,-

1.659,-



STATT € 3.355,-

2.590,-

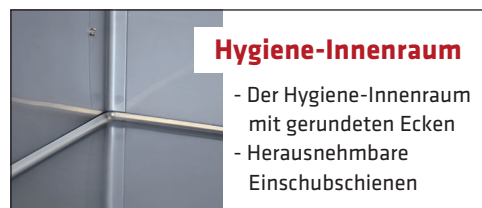
Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KS 7015	139407	250 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	679 kWh / Jahr	472 L	C	5	1.659,-
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	329 kWh / Jahr	465 L	A	5	2.440,-
KS 1415	141452	300 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-2°C bis +8°C	1354 kWh / Jahr	1096 L	C	5	2.590,-
TKS 7015	139408	500 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	2219 kWh / Jahr	472 L	D	5	1.985,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	5	2.950,-
TKS 1415	142451	670 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-20°C bis -10°C	4475 kWh / Jahr	1096 L	D	5	3.295,-

KÜHLUNG

KÜHLTISCH

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

Kältemittel R290



Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

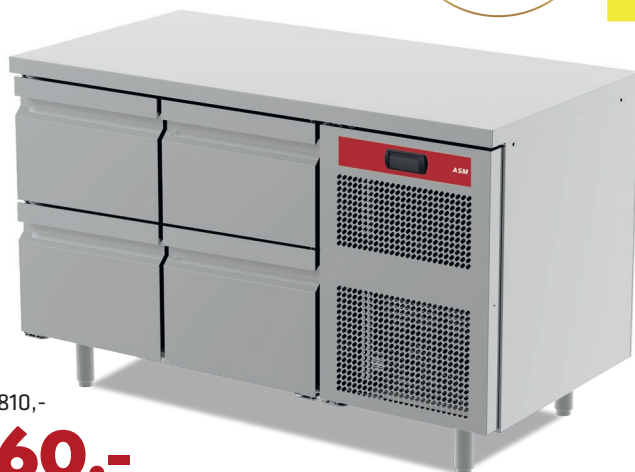
- Bis zu 65 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

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

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



KTM 6721



STATT € 4.810,-

3.260,-

KTM 6721 20 P



STATT € 3.920,-

2.370,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen / Laden	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	2 / 0	A	5	2.370,-
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	1 / 2	A	5	2.755,-
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	0 / 4	A	5	3.260,-
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	3 / 0	A	5	2.850,-
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	2 / 2	A	5	3.217,-
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	1 / 4	A	5	3.705,-
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	0 / 6	A	5	3.905,-

26 KÜHLUNG

GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

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

GKS 451



STATT € 1.255,-

835,-

GKS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.530,-

995,-

KS 451



STATT € 1.180,-

830,-

KS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.450,-

980,-

LAGERKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühl-/Tiefkühlschrank**
- Statische Kühlung
- Gehäuse Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **60 mm Energiespar-Isolierung**
- Volltür versperrbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Großflächiger Rückwandverdampfer
- TKS: Verdampferroste mit Aluminiumrahmen
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- Autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung
- Verstellbare Füße, hinten 2 Rollen
- Klimaklasse 4
- **Kältemittel Kühlschrank R600a**
- **Kältemittel Tiefkühlschrank R290**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: BxTxH (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
GKS 451	145476	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-1° / +6° C	865 kWh / Jahr	395 L	B	1.255,-	835,-
GKS 651 (GN 2/1)	145478	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-1° / +6° C	952 kWh / Jahr	511 L	B	1.530,-	995,-
KS 451	145813	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-1° / +6° C	865 kWh / Jahr	395 L	D	1.180,-	830,-
KS 651 (GN 2/1)	145815	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-1° / +6° C	952 kWh / Jahr	511 L	D	1.450,-	980,-
TKS 451	145817	143 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-15° / -22° C	1054 kWh / Jahr	395 L		1.320,-	899,-
TKS 651 (GN 2/1)	145818	145 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-15° / -22° C	1069 kWh / Jahr	511 L		1.614,-	1.058,-

KÜHLUNG

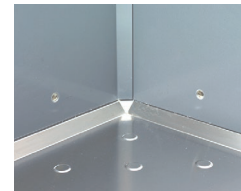
KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- Wandverkleidung lackiertes Blech, Farbe weiß
- 80 mm PUR-Hartschaum Isolierung, FCKW-frei
- Dichtigkeit 43 Kg/m³
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Bodenelemente aus Edelstahl, Antirutsch-Fußboden
- Tür mit Schloss und Sicherheits-Verschlussystem
- Türscharnier mit Neigungssystem
- **Kühlzellenregal mit 4 Fachböden höhenverstellbar**
- Höhe: 1670 mm, Tiefe: 370 mm
- Regalstruktur aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus Polyethylen, entnehmbar
- **Hocheffizientes Energiespar-Kälteaggregat**
- Feuchtraumleuchte, Lichtschalter mit Kontrollleuchte
- Elektronischer Steuerung Thermometer - 2° / +8°C
- Automatische Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40% RF)
- Kältemittel R 455 a



AB €

2.598,-



Kühlzelle	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Aggregat	Artikelnummer	Aktionspreis €	Regal system	Artikelnummer	Aktionspreis €
KR1414	129987	1400 x 1400 x 2110	2.598,-	05-14	146493	2.186,-	KIT1001	130181	501,-
KR1417	129990	1400 x 1700 x 2110	2.893,-	05-14	146494	2.186,-	KIT1002	129992	852,-
KR1420	130148	1400 x 2000 x 2110	3.161,-	05-24	146495	2.473,-	KIT1003	130182	919,-
KR1717	129993	1700 x 1700 x 2110	3.188,-	05-26	146496	2.483,-	KIT1050	129995	1.309,-
KR1720	129996	1700 x 2000 x 2110	3.429,-	05-26	146496	2.483,-	KIT1051	129998	1.579,-
KR1723	129999	1700 x 2300 x 2110	3.709,-	05-26	146496	2.483,-	KIT1052	130003	1.695,-
KR2020	130159	2000 x 2000 x 2110	3.721,-	05-26	146496	2.483,-	KIT1056	130191	1.555,-
KR2023	130160	2000 x 2300 x 2110	4.120,-	05-36	146497	2.794,-	KIT1057	130192	1.815,-

KÜHLZELLE / TIEFKÜHLZELLE

- **Professionelle Kühl- bzw. Tiefkühlagerung auf nur 1,23 m² Stellfläche**
- Steckerfertig inkl. Aggregat
- 80 mm starke Isolierung
- Segmentbauweise (zerlegt bei Lieferung)
- 3 Tragroste 850 x 865 mm in Serie, bis zu 5 Stk im Abstand von 207 mm möglich
- Digitale Steuerung
- Autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 455 a

KZ 2000



STATT € 4.250,-

3.710,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Listenpreis €	Aktionspreis €
KZ 2000	130821	850 W / 230 V	-2° / +8° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m ³	4.250,-	3.710,-
TKZ 2000	130822	940 W / 230 V	-18° / -23° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m ³	4.985,-	4.350,-

28 **KÜHLUNG**

SALADETTE / KÜHLTISCH

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



SAL 921 G

STATT € 1.345,-

699,-

KTG921-4L



STATT € 2.245,-

1.425,-

KTG921



STATT € 1.395,-

839,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SAL 921 G	131619	230 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 850	260 L	1.345,-	699,-
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	1.595,-	999,-
KTG921	131625	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.395,-	839,-
KTG921-4L	131626	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	2.245,-	1.425,-

VRXG 1200



STATT € 839,-

498,-

KÜHLAUFSATZ

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1200	131333	190 W / 230 V	3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1200 x 395 x 430	380 kWh / Jahr	839,-	498,-
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	879,-	520,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	919,-	529,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	952,-	565,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	1.015,-	598,-

KÜHLUNG

KÜHL-TIEFKÜHLZELLENPULT

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

Produkt lieferbar ab Mai 2024

KTL 905-2



STATT € 2.395,-

2.375,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTL 905-2	145676	542 W / 230 V	4 x GN 1/1	900 x 700 x 865	1336 kWh / Jahr	2.395,-	2.375,-
KTL 1230-2	145678	495 W / 230 V	6 x GN 1/1	1230 x 700 x 865	1416 kWh / Jahr	2.929,-	2.699,-

NMK 240-3



AB €

2.745,-

NASSMÜLLKÜHLER

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
NMK 240-1	150358	190 W / 230 V	1 x 240 l	1100 x 875 x 1280	1095 kWh / Jahr	4.210,-	2.745,-
NMK 240-2	150360	220 W / 230 V	2 x 240 l	1750 x 875 x 1280	1204 kWh / Jahr	5.645,-	3.679,-
NMK 240-3	150361	270 W / 230 V	3 x 240 l	2400 x 875 x 1280	1642 kWh / Jahr	6.642,-	4.698,-

30 KÜHLUNG

EKP 1T2LV

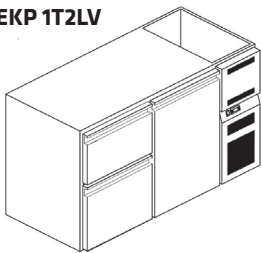


STATT € 5.170,-
3.929,-

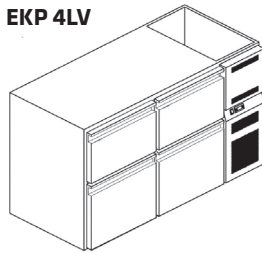
GETRÄNKEKÜHLPULT

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

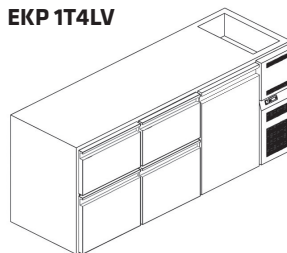
EKP 1T2LV



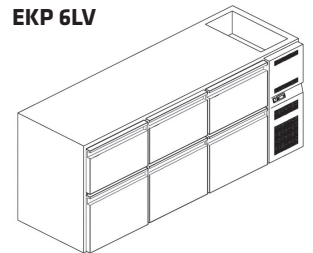
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



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

Kältesystem
Energieeffizientes Kältesystem mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer

Elektronische Steuerung
Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

Hygieneausführung
Gerundete Wand- und Bodenecken erleichtern Reinigung

Modell	Art.Nr.	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135814	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.170,-	3.929,-
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.910,-	4.490,-
EKP 4LV	135816	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.800,-	4.400,-
EKP 4LV FK	135815	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	6.540,-	4.970,-
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.860,-	5.210,-
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.595,-	5.770,-
EKP 6LV	135822	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.545,-	5.730,-
EKP 6LV FK	135821	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	8.280,-	6.290,-

KÜHLUNG

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Steckerfertiges Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **65 mm Energiesparisolierung** **FKW- und FCKW-frei**
- Problemloser Wechsel von GN auf EN, wobei stets ein korrekter Luftfluss im Innenraum gewährleistet wird
- **Kältemittel R 452 a**
- **Klimaklasse 5**

STEUERUNG

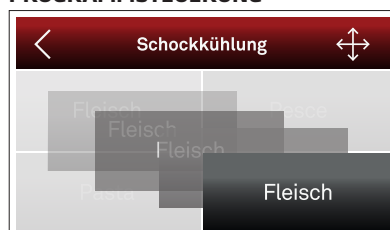
- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen: +90 / +3° C (90 Min.)**
- **Schockgefrieren: +90 / -18° C (240 Min.)**
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



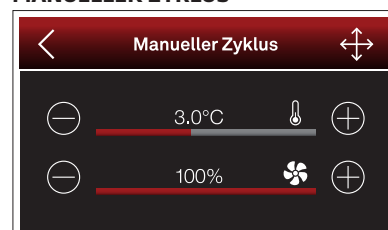
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UG



STATT € 5.124,-

4.100,-

W7UG



STATT € 7.269,-

5.815,-

W10U



STATT € 10.262,-

7.695,-

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

32 KÜHLUNG

EISWÜRFELERZEUGER K

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

K23



**50%
ENERGIE
SPAREN**

* im Vergleich zu Produkten mit Sprühsystem



Produziert Hohlwürfel



STATT € 1.550,-

1.193,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
K23	146342	190 W / 230 V	23 kg	7 kg	340 x 545 x 690	1.550,-	1.193,-
K25	146344	190 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.670,-	1.285,-
K30	146344	190 W / 230 V	28 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.870,-	1.440,-
K36	146348	230 W / 230 V	36 kg	12 kg	450 x 545 x 690	2.100,-	1.617,-
K45	146350	240 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 693	2.490,-	1.917,-

EISWÜRFELERZEUGER C

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

C28A



Produziert Vollwürfel



STATT € 1.460,-

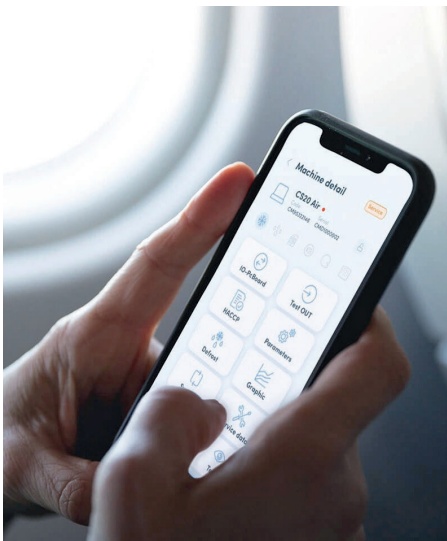
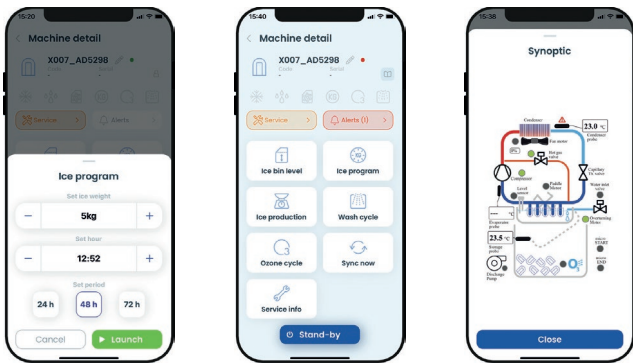
1.125,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
C28A	147575	300 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	1.460,-	1.125,-
C38A	147579	370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.670,-	1.286,-
C46A	147581	480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	1.830,-	1.410,-

KÜHLUNG

FLOCKENEISERZEUGER B

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



B95CA

NEU



R290

STATT € 3.830,-

2.955,-

Produziert Flockeneis



PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
B 95 CA	147938	410 W / 230 V	90 kg	18 kg	500 x 597 x 694	3.830,-	2.955,-
B 130 CA	147940	570 W / 230 V	130 kg	18 kg	560 x 620 x 660	4.090,-	3.155,-
B 160 CA	147942	610 W / 230 V	168 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.410,-	3.395,-
B 200 CA	147944	610 W / 230 V	210 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.620,-	3.565,-

KALT / HEISSBUFFET

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



ES-GREEN PLUS 4

STATT € 4.065,-
3.250,-

Modell	Wenge	Hemlock	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Fassung (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
ES-Green Plus 4	140140	140141	229 W / 230 V	+4 / +8° C	1494 x 650 x 1288	GN 4/1 - 200	4.065,-	3.250,-
ES-Red Plus 4	144933	144930	3050 W / 230 V	+60° / +90° C	1494 x 650 x 1288	GN 4/1 - 200	4.940,-	3.950,-

SB 40



KALT / HEISSBUFFET

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

AB €
2.935,-

Modell	Wenge	Eiche	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SB 40 C	136660	148788	3000 W / 230 V	+20° / +90° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.665,-	2.935,-
SB 40 F	136197	148779	500 W / 230 V	+2° / +10° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.755,-	2.995,-

AUSGABE

PANORAMA-KÜHL- ODER TIEFKÜHLVITRINE

- Steckerfertige Panoramakühl- oder Tiefkühlvitrine (Umluftkühlung)
- Unterbau und Rahmenkonstruktion aus lackiertem Stahl Schwarz
- Vollglas-Tür mit magnetischem Verschluss und integriertem Griff
- 5 Regale (verstellbar) aus gehärtetem Glas 630 x 455 mm (EURONORM 400 x 600 und GASTRONORM 1/1)
- Rundum Isolierverglasung Thermopane
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10°C bzw. -5° / bis -20°C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Fahrbar auf 4 Rollen (2 mit Feststeller)
- **Kältemittel R290 / Klimaklasse 3**



NEU



STATT € 3.145,-

2.515,-

RD600

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Nettoinhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
RD 600 F	150166	Kühlen	420 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	3.145,-	2.515,-
RD 800 F	150323	Kühlen	440 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	3.995,-	3.195,-
RDN 600 F	150324	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	5.780,-	4.625,-
RDN 800 F	150325	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	6.190,-	4.950,-

HD800

NEU



STATT € 1.780,-

1.594,-

PANORAMA-WARMHALTE- ODER KÜHLVITRINE

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

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
HD 800	139402	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	1.780,-	1.594,-
HD 1200	139403	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	2.620,-	2.095,-
CD 800	134731	Kühlen	440 W / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	2.740,-	2.190,-
CD 1200	134911	Kühlen	455 W / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	3.395,-	2.716,-

36 BAREQUIPMENT

ZITRUSPRESSE 38

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



SANTOS 38

STATT € 545,-
379,-



ZITRUSPRESSE 10 C

- **Leichte Bedienung mit Hebel**
- 1 Presskegel für: Orangen, Zitronen, Grapefruit und Limonen
- Leichte Reinigung
- Herausnehmbares rostfreies Filtersieb
- Ausführung verchromt



SANTOS 10C

STATT € 955,-
669,-



SANTOS 37 4LP

STATT € 1.395,-
1.015,-

STATT € 3.140,-
2.375,-



SANTOS 68 EASY CLEAN

PROFI KÜCHENMIXER

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



SAFTZENTRIFUGE

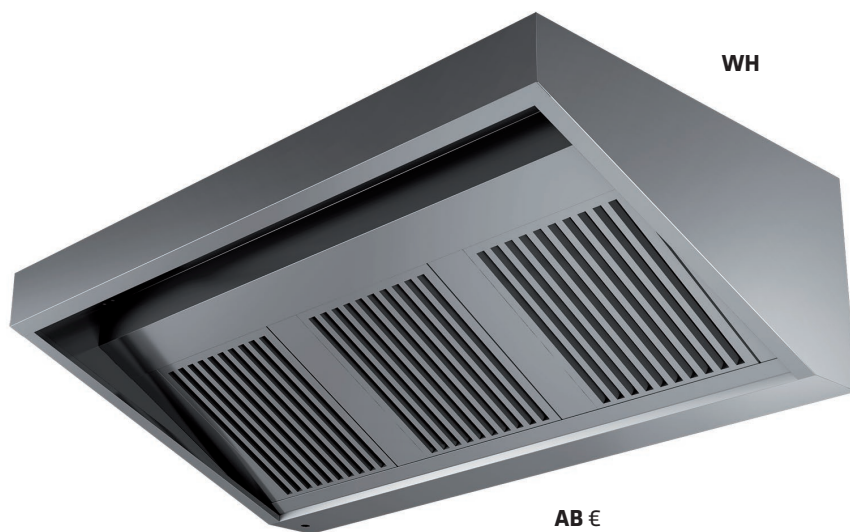
- **Motorblock, Schleuderkorb und Saftbehälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Zentrifugalkorb mit Edelstahlsieb Ø 165 mm
- Reinigungssystem EZY CLEAN® II
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung 140 l / h**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	545,-	379,-
Santos 10 C	100603	230 W / 230 V	200 x 300 x 380	955,-	669,-
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.395,-	1.015,-
Santos 68 Easy Clean	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	3.140,-	2.375,-

LÜFTUNGSTECHNIK

DUNSTABZUGSHAUBE WH

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



AB €
727,-



WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WH 7-10	119213	1000 x 700 x 450	1.039,-	727,-
WH 7-12	116549	1200 x 700 x 450	1.109,-	776,-
WH 7-14	116384	1400 x 700 x 450	1.189,-	832,-
WH 7-16	116232	1600 x 700 x 450	1.269,-	888,-
WH 7-18	116832	1800 x 700 x 450	1.409,-	986,-
WH 7-20	117645	2000 x 700 x 450	1.569,-	1.098,-

WANDHAUBEN WH / TIEFE 900

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WH 9-12	115793	1200 x 900 x 450	1.159,-	809,-
WH 9-14	116477	1400 x 900 x 450	1.225,-	836,-
WH 9-16	119710	1600 x 900 x 450	1.298,-	904,-
WH 9-18	114325	1800 x 900 x 450	1.469,-	964,-
WH 9-20	117010	2000 x 900 x 450	1.519,-	1.034,-
WH 9-22	117575	2200 x 900 x 450	1.709,-	1.204,-
WH 9-24	118955	2400 x 900 x 450	2.095,-	1.300,-
WH 9-26	121147	2600 x 900 x 450	2.262,-	1.350,-
WH 9-28	116977	2800 x 900 x 450	2.399,-	1.440,-
WH 9-30	118266	3000 x 900 x 450	2.545,-	1.480,-

ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

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



ASO

AB €

484,-

ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

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

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
ASO-710	1400 x 700 x 870	143518	484,-	118801	659,-
ASO-712	1600 x 700 x 870	143520	524,-	119662	713,-
ASO-714	1800 x 700 x 870	143522	564,-	126035	767,-
ASO-716	2000 x 700 x 870	143524	585,-	126036	796,-

ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

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



AST

AB €

538,-

AST LS



ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

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

AB €

845,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-710	1000 x 700 x 850	143572	538,-	124840	960,-
AST-712	1200 x 700 x 850	143574	570,-	120472	1.018,-
AST-714	1400 x 700 x 850	143576	611,-	117571	1.090,-
AST-716	1600 x 700 x 850	143578	648,-	119864	1.155,-
AST-718	1800 x 700 x 850	143580	705,-	123516	1.260,-
AST-720	2000 x 700 x 850	143582	752,-	118787	1.345,-
AST-LS714	1400 x 700 x 870	143620	845,-	132155	1.512,-
AST-LS716	1600 x 700 x 870	143622	970,-	119292	1.659,-
AST-LS718	1800 x 700 x 870	143624	993,-	121001	1.772,-
AST-LS720	2000 x 700 x 870	143626	1.125,-	118788	1.916,-

VERBAUTEN

ARBEITSTISCH AT PRO LINE

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

ARBEITSTISCH AT EASY LINE

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



AT

AB €

284,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AT-710	1000 x 700 x 870	143456	284,-	118582	469,-
AT-712	1200 x 700 x 870	143458	313,-	118412	514,-
AT-714	1400 x 700 x 870	143460	345,-	118584	565,-
AT-716	1600 x 700 x 870	143462	367,-	118586	607,-
AT-718	1800 x 700 x 870	143464	396,-	118588	654,-
AT-720	2000 x 700 x 870	143466	425,-	117491	691,-

HANDWASCHBECKEN

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



HWB 4040

AB €

196,-

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 4040	141869	400 x 400 x 251	Ø 340	300,-	196,-
HWB 4040S	141874	400 x 400 x 251	Ø 340	335,-	217,-

ABFALLEIMER

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



AR50

AB €

158,-

Modell	Art.Nr.	Fußhebel	Softclose	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	-	-	50 L	229,-	158,-
ARP 50	118130	x	-	50 L	285,-	227,-
ARP 50 S	146241	x	x	50 L	305,-	265,-
ARP 95	146596	x	-	95 L	365,-	230,-
ARP 95 S	146243	x	x	95 L	390,-	312,-

40 VERBAUTEN

SPÜLTISCH PRO LINE

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

SPÜLTISCH EASY LINE

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

SPT1B-706



AB €
459,-

SPT1BAR-712



AB €
535,-

SPT2BAR-712



AB €
790,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Becken	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPT1B-706	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149634	459,-	118968	699,-
SPT1BAR-712	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149640	535,-	115538	849,-
SPT2BAR-714	1400 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149650	677,-	120481	1.115,-
SPT2BAR-716	1600 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149651	716,-	120483	1.180,-
SPT2BAR-718	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	2	149652	751,-	120484	1.240,-
SPT2BAR-720	2000 x 700 x 850	600 x 500 x 300	2	149653	812,-	117665	1.335,-

SPÜLCENTER PROLINE

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

SPC1BAR-712



AB €
499,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPC1BAR-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	149661	499,-	120158	839,-
SPC1BAL-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	149664	499,-	120161	839,-

VERBAUTEN

WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

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

	Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
OFFEN	WHO-10	1000 x 400 x 660	143662	244,-	118564	349,-
	WHO-12	1200 x 400 x 660	143664	253,-	118566	375,-
	WHO-14	1400 x 400 x 660	143666	285,-	124489	406,-
	WHO-16	1600 x 400 x 660	143668	308,-	118569	445,-
	WHO-18	1800 x 400 x 660	143670	339,-	118570	482,-
SCHIEBETÜR	WHS-10	1000 x 400 x 660	143674	323,-	115769	511,-
	WHS-12	1200 x 400 x 660	143676	335,-	115770	543,-
	WHS-14	1400 x 400 x 660	143678	362,-	115771	593,-
	WHS-16	1600 x 400 x 660	143680	410,-	115772	669,-
	WHS-18	1800 x 400 x 660	143682	452,-	115773	740,-

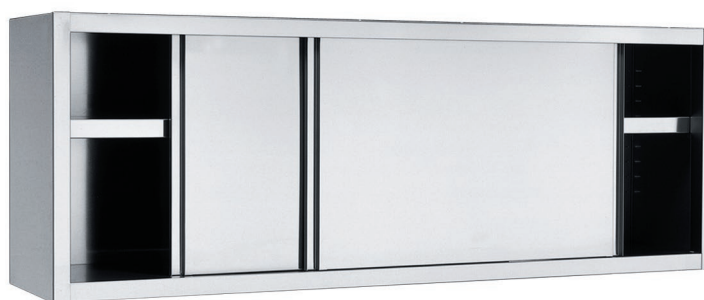
WHSO



AB €

244,-

WHSS



AB €

323,-

WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt

WB



AB €

65,-

WR



AB €

139,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB 3-08	115765	800 x 300	101,-	65,-
WB 3-10	114667	1000 x 300	116,-	75,-
WB 3-12	115767	1200 x 300	131,-	87,-
WB 3-14	115768	1400 x 300	148,-	98,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-312	118630	1200 x 300	182,-	139,-
WR1-314	118631	1400 x 300	193,-	148,-
WR1-316	118632	1600 x 300	203,-	156,-
WR1-318	118634	1800 x 300	213,-	164,-
WR1-320	118635	2000 x 300	271,-	209,-
WR2-312	118637	1200 x 300	376,-	288,-
WR2-314	118638	1400 x 300	400,-	308,-
WR2-316	118639	1600 x 300	427,-	330,-
WR2-318	118640	1800 x 300	457,-	352,-
WR2-320	118641	2000 x 300	486,-	374,-

42 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPIELER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Doppelwandige Tür**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW**
- Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülgutes
- **Elektronische Steuerung** mit 2 Programmen (GLS) bzw. 3 Programmen (GSS)
- **Laugenfiltersystem EDS:** 2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter
- **Version GLS145** mit eingebautem Reinigerdosiergerät



Konstruktion ECC

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler



GLS 144

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 1.727,-

1.259,-



GSS 164

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 2.722,-

1.979,-

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

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

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



GLS 4200

**30%
ENERGIE
SPAREN**

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

STATT € 3.449,-

2.340,-



GSS 5100

**30%
ENERGIE
SPAREN**

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

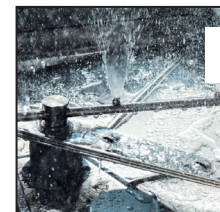
STATT € 4.494,-

3.049,-



3-stufiges Öko-Filterssystem

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



Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät



Doppelwandige Konstruktion

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank



Elektronische Steuerung

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

ASM

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 4200	140300	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	3.449,-	2.340,-
GLS 4200 D	140852	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	3.686,-	2.500,-
GSS 5100	134055	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.494,-	3.049,-
GSS 5100 D	134056	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.767,-	3.234,-

44 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.254,-

1.675,-



Konstruktion ECC

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



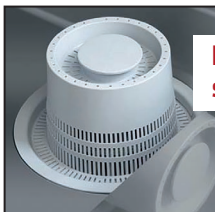
Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Waschwasserverteiler



Elektronische Steuerung ELI

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



Laugenfilter-system EDS

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

OCEAN GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

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



OCEAN 61 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 3.203,-

2.389,-

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

SPÜLSYSTEME

RIVER GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

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



RIVER 43 CDE

STATT € 3.797,-

2.795,-

30%
ENERGIE
SPAREN



Konstruktion ECC

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

RIVER 63 CDE



STATT € 4.939,-

3.555,-



Steuereinheit ESI

- mit 5 Standard- und 10 Spezialprogrammen
- Thermodesinfektion mit A0-Wert



Frischwassersystem EDT

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene



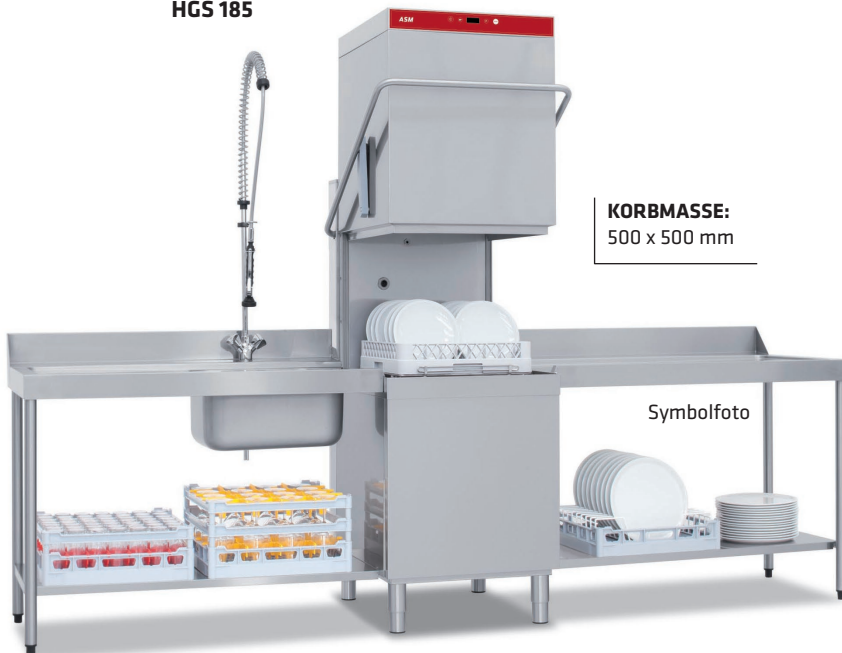
Nachspülsystem ERT

- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 43 CDE	135518	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.797,-	2.795,-
RIVER 43 TDE	135519	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	4.174,-	3.047,-
RIVER 63 CDE	135522	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	4.939,-	3.555,-
RIVER 63 TDE	135523	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	5.374,-	3.895,-

46 SPÜLSYSTEME

HGS 185



KORBMASSE:
500 x 500 mm

Symbolfoto

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

STATT € 5.207,-

3.695,-

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER

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

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 185	144387	8,7kW / 400 V	2,1 L	450 mm	724 x 818 x 1529/2010	5.207,-	3.695,-
NIAGARA 82 CD	147737	10,2kW / 400 V	1,9 L	465 mm	633 x 755 x 1565/2080	6.190,-	4.598,-

UNIVERSALSPÜLER MISTRAL / NIAGARA

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

STATT € 4.060,-

3.399,-

MISTRAL 241 X DE



KORBMASSE:
500 x 600 mm

NIAGARA 243 DE



KORBMASSE:
560 x 630 mm

STATT € 7.165,-

5.995,-

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

SPÜLSYSTEME

RIVER DURCHSCHUBSPÜLER

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

Wärmerückgewinnung NRG

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



STATT € 12.030,-

8.775,-

RIVER 83 CDE

STATT € 7.641,-

5.345,-



KORBMASSE:
500 x 500 mm

ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 120
Modell: PAL 120

NETTO € 1.655,-

30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 93 NRG

KORBMASSE:
500 x 600 mm



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

Mit Begeisterung an Ihrer Seite!

48 WILLKOMMEN BEI SAUTNER



PROFESSIONELLE LÖSUNGEN

Seit mehr als 50 Jahren begleiten wir mit Begeisterung unsere Kunden, wenn es um professionelle Lösungen in den Bereichen Großküche, Lebensmittelverarbeitung und Wiegetechnik geht. Unser **bestens qualifiziertes Team mit 30 Mitarbeitern** unterstützt Sie von der Ideenfindung über die **individuelle Planung** Ihres Projektes bis hin zur **Montage und Inbetriebnahme**. Darüber hinaus schulen wir gerne den Einstieg in die Arbeit mit den neuen Produkten.

INDIVIDUELLE PLANUNG

Das **Um und Auf jeder gut funktionierenden Küche** liegt in der genauen Analyse der jeweiligen Anforderungen und einer gezielten Planung der Ablauforganisation, des Energiemanagements sowie zahlreicher ökonomischer und ökologischer Aspekte. Auf der Basis langjähriger Erfahrung nehmen wir uns viel Zeit für das umfassende Beratungsgespräch und begleiten Sie von der Ideenfindung über die Planung bis zur schlüsselfertigen Übergabe Ihres Wunschprojektes - egal ob Neubau, Umbau oder technische Aufrüstung Ihrer Küche.

ZUVERLÄSSIGER SERVICE

Auf den **Service von Sautner** können Sie sich immer verlassen. Hier ein Auszug aus unserem **Rundumpaket an zuverlässigen Kundendienstleistungen**:

- **Zuverlässige** Montage, Reparatur, Wartung und Pflege
- **Ganzjähriger 365 Tage Service-Notdienst**
- **Verleih-Service** für große Auswahl an Profi-Geräten
- **Individuelle Wartungsvereinbarungen** gewährleisten Ihnen maximale Sicherheit für Ihre Anlagen und Geräte
- **Umfangreiches Ersatzteil- / Zubehör Programm** mit 10-jähriger Nachkauf-Garantie (+ 15.000 Teile lagernd)
- **Herstellerunabhängige Nacheichung & Kalibrierung** Ihrer Waagen und Messinstrumente
- **Herstellerunabhängige Waagen-Prüfung (ISO/STK)**
- **Anlagenverzeichnis** mit Verwaltung ihrer Service-, Wartungs-, und Prüftermine

Kontakt:

ASM Sautner GmbH
Gewerbepark 6 | 4861 Schörfling

.....
Telefon: 07662 / 82020 - 0

Email: office@sautner.at

Web: www.sautner.at

SAUTNER

ERFOLG DURCH KOMPETENZ

Preisgültigkeit bis 30.06.2024 / Ab Werk Schörfling, Österreich. Verkauf nur solange der Vorrat reicht. Alle angegebenen Preise sind Kassapreise exkl. MwSt. Auf Wunsch: Lieferung und Montage gegen Aufpreis. Es gelten unsere AGB. Gewährleistung 12 Monate auf Ersatzteile (24 Monate bei entsprechender Kennzeichnung). Vorbehaltlich Irrtum, Satz- u. Druckfehler