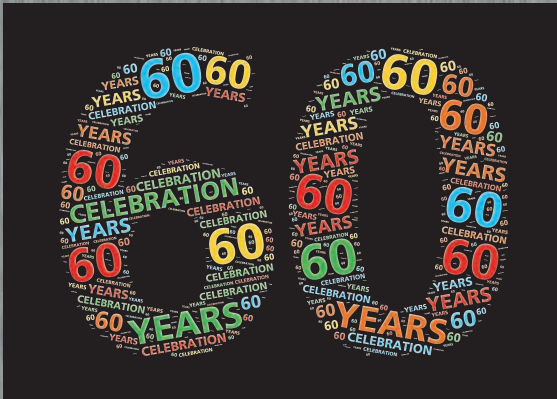




gel·o·mat®

since 1962

GESAMTKATALOG 2022/2023



Spültechnik | Kühltechnik
Kochtechnik | Eiscremetechnik

gültig ab 15. Mai 2022

ELGE – GEL-O-MAT

Wir haben das perfekte Sortiment für Sie!

Qualität seit 60 Jahren!

Liebe Kunden,

dies ist unser neuer Gesamtkatalog zum 60 jährigen Betriebsjubiläum von **ELGE Gel-o-mat**.

1962 - 2022

60 Jahre ist eine lange Firmengeschichte.

Wir blicken zurück auf zahlreiche wichtige Erfahrungen und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit vielen Kunden seit viele Jahrzehnten.

Im Jahre 2019 wurde mit einem neuen Team die Firma neu aufgestellt und alle Abteilungen der Firma Zug um Zug modernisiert.

Im Jahr 2021 wurde mit einem kompletten Neubau von Büro, Lager und Ausstellung in Rüthen, auch räumlich die Voraussetzungen geschaffen, das Unternehmen für die Zukunft aufzustellen.

Wir haben heute eine Lagerkapazität von 1.000 Palettenplätzen und können mit kurzen Lieferzeiten Geräte und Konzepte liefern.

Die **ELGE Gel-o-mat** bleibt Ihr zuverlässiger Partner des Fachhandels, für Spültechnik, Eiscremetechnik, Kühl- und Kochtechnik allgemein.




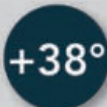









Wir freuen uns auf Ihre Anfragen und Projekte für zukünftige Markterfolge.

Der neue Katalog ist diesmal ohne Preise, da der Markt sehr stark in Bewegung ist. Gerne übersenden wir Ihnen unsere separate Preisliste.

Die Lieferung erfolgt nur über den Fachhandel.

Wir wünschen Ihnen mit unseren Produkten den bestmöglichen Erfolg.

Andreas Witte und Team

Symbole im Katalog						
						
LED-Licht	Rollen	Schloß	Tropenaggregat bis 38 °C bzw. 43 °C Umgebungstemperatur		Gas	
						
Glycol	Umluftkühlung	Stille Kühlung	Elektro-Anschluss	Temperatur-Bereich	Für Entladehilfe (Stapler) ist zu sorgen!	Elektro

Gläserspülmaschinen	ab Seite	4	Granulatspülmaschinen	ab Seite	24
Universalspülmaschinen	ab Seite	8	Twin Star Spülmaschinen	ab Seite	30
Tablett- und Topfspülmaschinen	ab Seite	16	Spülkörbe/Zubehör	ab Seite	32
Durchschubspülmaschinen	ab Seite	17	Spülmittel/Klarspüler	ab Seite	35

Kühltechnik

Seite 36 - 132

Kühlschränke/Tiefkühlschränke	ab Seite	36/39	Wandkühlregale	ab Seite	92
Schockfroster	ab Seite	38	Built-in Vitrinen	ab Seite	96
Kühl- und Tiefkühltische	ab Seite	54	Dry-Aged Vitrinen	ab Seite	99
Saladetten	ab Seite	58	Kühl- Buffets	ab Seite	100
Aufsatzkühlvitrinen	ab Seite	64	Universalkühlvitrinen	ab Seite	106
Getränkekühltechnik	ab Seite	65	Kühl- und Warmhaltevitrinen	ab Seite	110
Eiswürfelbereiter	ab Seite	69	Kühl- und Tiefkühlzellen	ab Seite	122
Weinklimaschränke	ab Seite	76	Luftfilter	ab Seite	131
Kuchen- und Snackvitrinen	ab Seite	80	Trinkwasserspender	ab Seite	132

Eiscremetechnik

Seite 136 - 195

Speiseeisvitrinen	ab Seite	136	Früchtekühlschränke	ab Seite	191
Speiseeismaschinen	ab Seite	179	Portionierspülen	ab Seite	192
	ab Seite	186	Industriemixer Promix	ab Seite	193
Softemaschinen	ab Seite	185	Spaghetti-Eispresen/ Eisschalen	ab Seite	194
	ab Seite	187	Barequipment	ab Seite	195
Eislagerschrank ICECALIBUR 2.0	ab Seite	190			

Kochtechnik

Seite 198 - 299

Multifunktionsöfen	ab Seite	198	Crêpe Maker	ab Seite	238
Speed-Ofen Varikwik	ab Seite	202	Dessertsaucenwärmer/ Teigkühler	ab Seite	239
Pizzaöfen	ab Seite	204	Tischkochplatten	ab Seite	242
Durchlauf-Pizzaöfen	ab Seite	211	Fritteusen	ab Seite	245
Hähnchen-Grills	ab Seite	212	Handaufschnittmaschinen	ab Seite	252
Hot-Dog Equipment	ab Seite	218	Durchlaufofen-Snacks	ab Seite	253
Gyros-Grills	ab Seite	220	Warmhaltevitrinen	ab Seite	254
Kontaktgrills	ab Seite	224	Heisshalteschubladen/ Wärmebrücken	ab Seite	256
Räuchergeräte	ab Seite	229	GO cook 600er-Serie	ab Seite	258
Griddleplatten	ab Seite	230	GO cook 700er-Serie	ab Seite	267
Toaster	ab Seite	232	GO cook 900er-Serie	ab Seite	288
	ab Seite	234	Kippbratpfannen/ Kochkessel	ab Seite	287
	ab Seite	256	WSP Wandhauben/ Zentralhauben	ab Seite	295
Salamander	ab Seite	233			
	ab Seite	249			
Eierkocher/Warmhalteplatten	ab Seite	235			
Waffeleisen	ab Seite	236			

EGM 401 Eco Gläserespülmaschine



230V/16A



3/4 Zoll

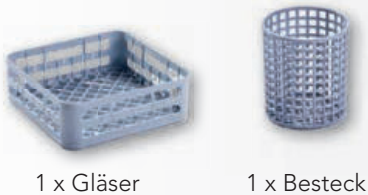


24 mm

- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Wasserenthärter intern (K)
- Wasserenthärtungssystem extern (KX)
- Doppelwandige Tür
- 1 Spülprogramm (120 Sek.)
- 2 Spülkörbe (1x Gläser-, 1x Besteckkorb)
- Geeignet für Gläser bis 30 cm Höhe



2 Körbe inklusive:



1 x Gläser

1 x Besteck

E GM 401 Eco KX inklusive WATER LIVE ST 2401

WATER LIVE ST 2401

Wasserenthärtungssystem für **2.400 Liter (10° D-Wasserhärte)**

BxTxH: 265 x 465 x 605 mm



MODELL	EGM 401 KO	EGM 401 K	EGM 401 KX
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Wasserenthärtungs- system ST 2401 extern
Abmessungen (BxTxH)	455 x 550 x 700 mm	455 x 550 x 700 mm	455 x 550 x 700 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/2,9kW	230V/1/50Hz/2,9kW	230V/1/50Hz/2,9kW
Wasserverbr./Spülgang	2,0 Liter	2,0 Liter	2,0 Liter
Tankinhalt	12,0 Liter	12,0 Liter	12,0 Liter
Boilerinhalt	3,0 Liter	3,0 Liter	3,0 Liter
Korbgröße	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm
max. Einschubhöhe	300 mm	300 mm	300 mm
Körbe/Stunde	30	30	30
Artikel-Nr.	8523KO	8523K	8523KX
EAN-Nr.	4260621088115	4260621088122	4260621088139

E GS 40 Gläserspülmaschine



- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Wasserenthärter intern (K)
- Wasserenthärtungssystem extern (KX)
- Doppelwandige Tür
- 4 Spülprogramme (60/90/120/180 Sek.)
- 4 Spülkörbe (2x Gläser-, 1x Untertassen-, 1x Besteckkorb)
- Geeignet für Gläser bis 30 cm Höhe
- Kaltnachspülung optional



mit LED Display

4 Körbe inklusive:



2 x Gläser



1 x Untertassen



1 x Besteck

E GS 40 KX inklusive WATER LIVE ST 2401

WATER LIVE ST 2401

Wasserenthärtungssystem für **2.400 Liter** (10° D-Wasserhärte)

BxTxH: 265 x 465 x 605 mm



MODELL	E GS 40 KO	E GS 40 K	E GS 40 KX
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Wasserenthärtungs- system ST 2401 extern
Abmessungen (BxTxH)	450 x 535 x 700 mm	450 x 535 x 700 mm	450 x 535 x 700 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3,2kW	230V/1/50Hz/3,2kW	230V/1/50Hz/3,2kW
Wasserverb./Spülgang	1,8 Liter	1,8 Liter	1,8 Liter
Tankinhalt	14,5 Liter	14,5 Liter	14,5 Liter
Boilerinhalt	3,4 Liter	3,4 Liter	3,4 Liter
Korbgröße	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm
max. Einschubhöhe	305 mm	305 mm	305 mm
Körbe/Stunde	20 bis 60	20 bis 60	20 bis 60
Artikel-Nr.	3042KO	3042K	3042KX
EAN-Nr.	4260548413847	4260141877718	4260141877541

E GS 40 D Gläserespülmaschine mit Drucksteigerungspumpe



230V/16A



3/4 Zoll

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe (K + KO)

Glanzmitteldosierpumpe

Wasserenthärter intern (KD)

Doppelwandige Tür

4 Spülprogramme (90/120/180/540 Sek.)

4 Spülkörbe (2x Gläser-, 1x Untertassen-, 1x Besteckkorb)

Geeignet für Gläser bis 30 cm Höhe



4 Körbe inklusive:



2 x Gläser



1 x Untertassen



1 x Besteck

MODELL	E GS 40 KD	E GS 40 KOD
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	455 x 550 x 700 mm	455 x 550 x 700 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW
Wasserverbr./Spülgang	2,0 Liter	2,0 Liter
Tankinhalt	14,5 Liter	14,5 Liter
Boilerinhalt	3,0 Liter	3,0 Liter
Korbgröße	400 x 400 mm	400 x 400 mm
max. Einschubhöhe	300 mm	300 mm
Körbe/Stunde	7 bis 40	7 bis 40
Artikel-Nr.	3042KD	3042KOD
EAN-Nr.	4260621089938	426021089914

E LEGANCE 40 / II Gläserespülmaschine



230V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Komplett doppelwandig

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

Drucksteigerungspumpe

Wasserenthärter intern (K)

Wasserenthärtungssystem extern (KX)

Dig. Steuerungsmenue (5 Sprachen)

8 Spülprogramme (60 bis 180 Sek.)

optional Kaltnachspülung (nicht für K)

4 Körbe inklusive:



2 x Gläser



1 x Untertassen



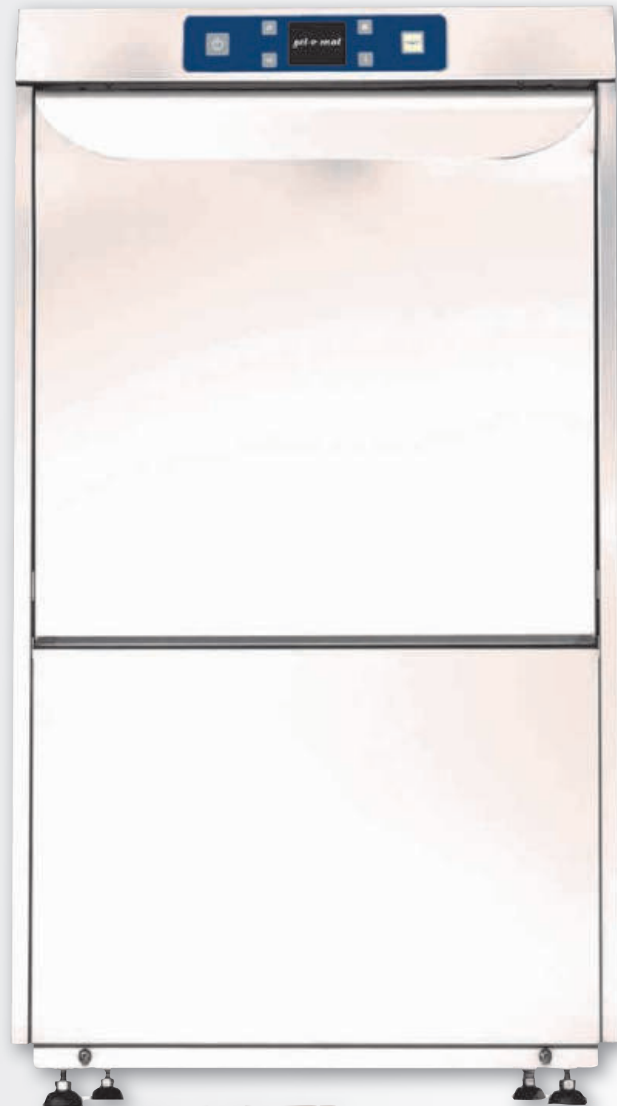
1 x Besteck

E LEGANCE 40 KX inklusive WATER LIVE ST 2401

WATER LIVE ST 2401

Wasserenthärtungssystem für **2.400 Liter (10° D-Wasserhärte)**

BxTxH: 265 x 465 x 605 mm



MODELL	E LEGANCE 40/II K	E LEGANCE 40/II KX
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe Wasserenthärtungssystem ST 2401 extern
Abmessungen (BxTxH)	460 x 550 x 780 mm	460 x 550 x 780 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3,3kW	230V/1/50Hz/3,3kW
Wasserverbr./Spülgang	2 Liter 3 Liter/4 Liter bei Gesamtabfluss	2 Liter 3 Liter/4 Liter bei Gesamtabfluss
Tankinhalt	7 Liter	7 Liter
Boilerinhalt	5,5 Liter	5,5 Liter
Korbgröße	400 x 400 mm	400 x 400 mm
max. Höhe für Gläser	310 mm	310 mm
Körbe pro Stunde	20 bis 58	20 bis 58
Einschubhöhe	310 mm	310 mm
Artikel-Nr.	3917	3929
EAN-Nr.	4260383755034	4260383755041

EGM 501 ECO

Universalspülmaschine



Geeignet für GN 1/1

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)

Glanzmitteldosierpumpe

Doppelwandige Tür

Gehäuse teilweise doppelwandig

Tiefgezogene Korbschienen u. Waschtank

Steckerfertig 230V Anschluss

Wasserenthärtungssystem extern (KX)

3 Spülkörbe (1x Universal-, 1x Teller-, 1x Besteckkorb)



3 Körbe inklusive:



1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck

EGM 501 KX inklusive WATER LIVE ST 2401

WATER LIVE ST 2401

Wasserenthärtungssystem für **2.400 Liter (10° D-Wasserhärte)**

BxTxH: 265 x 465 x 605 mm



MODELL	EGM 501	EGM 501 KO	EGM 501 K	EGM 501 KX
Ausführung	Laugenpumpe Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Wasserenthärtungs- system ST 2401 extern
Abmessungen (BxTxH)	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3,25kW	230V/1/50Hz/3,25kW	230V/1/50Hz/3,25kW	230V/1/50Hz/3,25kW
Wasserverbr./Spülgang	2,0 Liter	2,0 Liter	2,0 Liter	2,0 Liter
Tankinhalt	20 Liter	20 Liter	20 Liter	20 Liter
Boilerinhalt	5,0 Liter	5,0 Liter	5,0 Liter	5,0 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	365 mm	365 mm	365 mm	365 mm
Körbe/Stunde	30	30	30	30
Artikel-Nr.	5044	5044KO	5044K	5044KX
EAN-Nr.	4260621084681	4260621084698	4260621088788	4260621088795

EGM 503 ECO Universalspülmaschine



400V



3/4 Zoll



24 mm

- Geeignet für GN 1/1
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Wasserenthärter intern (K)
- Wasserenthärtungssystem extern (KX)
- Doppelwandige Tür
- Gehäuse teilweise doppelwandig
- Tiefgezogene Korbschienen u. Waschtank



3 Körbe inklusive:



1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck

EGM 503 KX inklusive WATER LIVE ST 2401

WATER LIVE ST 2401

Wasserenthärtungssystem für **2.400 Liter (10° D-Wasserhärte)**

BxTxH: 265 x 465 x 605 mm



MODELL	EGM 503	EGM 503 KO	EGM 503 K	EGM 503 KX
Ausführung	Laugenpumpe Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Wasserenthärtungs- system ST 2401 extern
Abmessungen (BxTxH)	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm
Anschluss	400V/1/50Hz/5,05kW	400V/1/50Hz/5,05kW	400V/1/50Hz/5,05kW	400V/1/50Hz/5,05kW
Wasserverbr./Spülgang	2,0 Liter	2,0 Liter	2,0 Liter	2,0 Liter
Tankinhalt	20 Liter	20 Liter	20 Liter	20 Liter
Boilerinhalt	5,0 Liter	5,0 Liter	5,0 Liter	5,0 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	365 mm	365 mm	365 mm	365 mm
Körbe/Stunde	30	30	30	30
Artikel-Nr.	8925	8925KO	8925K	8925KX
EAN-Nr.	4260621087187	4260621087194	4260621087200	4260621087217

E GS 50 Universalspülmaschine



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)

Glanzmitteldosierpumpe

Wasserenthärter intern (K)

Wasserenthärtungssystem extern (KX)

Doppelwandige Tür

4 Spülprogramme (60/90/120/180 Sek.)

Inklusive 4 Flächensiebe

3 Körbe inklusive:



1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck



mit LED Display

E GS 50 KX inklusive
WATER LIVE ST 2401

WATER LIVE ST 2401

Wasserenthärtungssystem für **2.400 Liter** (10° D-Wasserhärte)

BxTxH: 265 x 465 x 605 mm



MODELL	E GS 50 KO	E GS 50 K	E GS 50 KX
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Wasserenthärtungs- system ST 2401 extern
Abmessungen (BxTxH)	590 x 600 x 850 mm	590 x 600 x 850 mm	590 x 600 x 850 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/5,15kW	400V/3/50Hz/5,15kW	400V/3/50Hz/5,15kW
Wasserverbr./Spülgang	2,3 Liter	2,3 Liter	2,3 Liter
Tankinhalt	29 Liter	29 Liter	29 Liter
Boilerinhalt	5,7 Liter	5,7 Liter	5,7 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	345 mm	345 mm	345 mm
Körbe/Stunde	20 bis 60	20 bis 60	20 bis 60
Artikel-Nr.	3043KO	3043K	3043KX
EAN-Nr.	4260141875578	4260141870979	4260141877411

E GS 50 D

Geschirrspülmaschine mit Drucksteigerungspumpe



400V/3 N



3/4 Zoll



24 mm

Geeignet für Gastronorm GN 1/1

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe K und KO

Glanzmitteldosierpumpe

Wasserenthärter intern (KD)

Doppelwandige Tür

4 Spülprogramme (90/120/180/540 Sek.)

Geeignet für Gläser bis 35 cm Höhe



3 Körbe inklusive:



1 x Universal



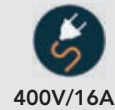
1 x Teller



1 x Besteck

MODELL	E GS 50 KD	E GS 50 KOD
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm
Anschluss	400V/3N/50Hz/6,55kW	400V/3N/50Hz/6,55kW
Wasserverbr./Spülgang	2,0 Liter	2,0 Liter
Tankinhalt	20,0 Liter	20,0 Liter
Boilerinhalt	5,5 Liter	5,5 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	350 mm	350 mm
Körbe/Stunde	7 bis 40	7 bis 40
Artikel-Nr.	3043KD	3043KOD
EAN-Nr.	4260621088351	426021088344

E LEGANCE 50 SMALL Universalspülmaschine



Mit integrierter Wärmerückgewinnung (wr)

- Geeignet für Gastronorm GN 1/1
- Komplett Doppelwandig
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe (wr)
- Geeignet für Osmoseanlage
- Dig. Steuerungsmenü (5 Sprachen)



E LEGANCE 50 SMALL WR
E LEGANCE 50 SMALL K

3 Körbe inklusive:



1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck

MODELL	E LEGANCE 50 SMALL WR	E LEGANCE 50 SMALL K
Ausführung	Interne Wärmerückgewinnungsanlage 6 Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe	Laugenpumpe Glanzmitteldosierpumpe Waschmitteldosierpumpe internes Wasserenthärtungssystem
Abmessungen (BxTxH)	600 x 610 x 730 mm	600 x 610 x 730 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/6,35kW	400V/3/50Hz/6,35kW
Wasserverbr./Spülgang	2,5 Liter	2,5 Liter
Tankinhalt	10 Liter	10 Liter
Boilerinhalt	14 Liter	14 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	260 mm	260 mm
Körbe/Stunde	20 - 40	20 - 40
Artikel-Nr.	3045wr	3045k
EAN-Nr.	4260621082052	4260621088412

Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

E LEGANCE 50 / II

Universalspülmaschine



400V/16A

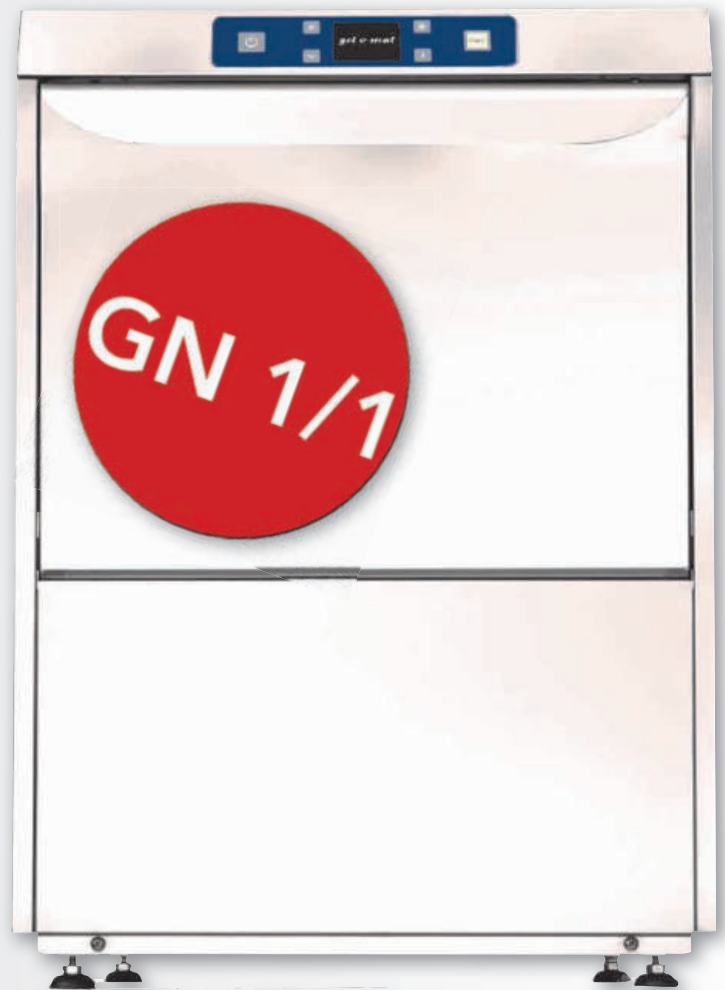


3/4 Zoll



24 mm

- Geeignet für Gastronorm GN 1/1
- Komplett doppelwandig
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- Wasserenthärter intern (K)
- Wasserenthärtungssystem extern (KX)
- Dig. Steuerungsmenue (5 Sprachen)
- 8 Spülprogramme (60 bis 360 Sek.)
- Kaltnachspülung (optional), nicht für (K)



3 Körbe inklusive:



1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck

MODELL	E LEGANCE 50/II K	E LEGANCE 50/II KX	E LEGANCE 50/II KX-WR
Ausführung	8 Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe interner Wasserenthärter	8 Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe Wasserenthärtungssystem ST 2401 extern	8 Spülprogramme Int. Wärmerückgewinnung Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe Wiedergewinnung pro Stunde: 2 kW/h (Werte, die mit dem kürzesten Spülgang kalkuliert wurden)
Abm. (BxTxH)	600 x 610 x 850 mm	600 x 610 x 850 mm	600 x 610 x 850 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/6,65kW	400V/3/50Hz/6,65kW	400V/3/50Hz/6,65kW
Wasserverbr./Spülgang	3,5 Liter / 7 Liter Gesamt-abfluss	3,5 Liter / 7 Liter Gesamt-abfluss	3,5 Liter / 7 Liter Gesamt-abfluss
Tankinhalt	10 Liter	10 Liter	10 Liter
Boilerinhalt	11 Liter	11 Liter	11 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubh.	340 mm	340 mm	340 mm
Körbe/Stunde	10 - 60	10 - 60	10 - 60
Artikel-Nr.	3918	3919	3930
EAN-Nr.	4260383754846	4260383754853	4260383751265

E GS 55 GN 1/1 Universalspüler



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Geeignet für Gastronorm GN 1/1

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe (KO + K + KX)

Glanzmitteldosierpumpe

Wasserenthärter intern (K)

Wasserenthärtungssystem extern (KX)

Doppelwandige Tür

4 Spülprogramme (60/120/180/300 Sek.)



3 Körbe inklusive:



1 x Universal

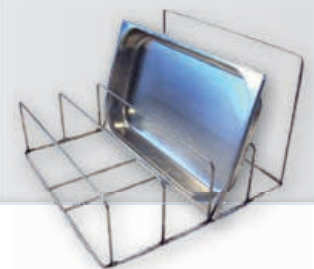


1 x Teller



1 x Besteck

GN-Ständer und Behälter **NICHT**
im Lieferumfang enthalten!



GN 1/1 STÄNDER für E GS 55

100 % rostfreier Edelstahl
Geeignet für 4 x GN 1/1 –
max. 100 mm Tiefe
BxTxH: 500 x 500 x 320 mm

Art.-Nr.:
EAN-Nr.:

3059.1
4260383752415

MODELL	E GS 55 KO - GN 1/1	E GS 55 K - GN 1/1	E GS 55 KX - GN 1/1
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp. interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe inkl. externem Wasserenthärter 2401
Abmessungen (BxTxH)	600 x 610 x 850 mm	600 x 610 x 850 mm	600 x 610 x 850 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/5,15kW	400V/3/50Hz/5,15kW	400V/3/50Hz/5,15kW
Wasserverbr./Spülgang	2,3 Liter	2,3 Liter	2,3 Liter
Tankinhalt	5,7 Liter	5,7 Liter	5,7 Liter
Boilerinhalt	16,5 Liter	16,5 Liter	16,5 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	340 mm	340 mm	340 mm
Körbe/Stunde	30	30	30
Artikel-Nr.	3087KO	3087K	3087KX
EAN-Nr.	4260548413854	4260383752507	4260383752514



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

E GS 60

Tablett-, GN-, Boxspüler

Für GN 1/1 und 600x400 geeignet

Komplett doppelwandig

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

4 Spülprogramme (60/120/180/300 Sek.)



**GN 1/1
+
600x400**

Bleiche **NICHT**
im Lieferumfang
enthalten!

4-teiliges Korb- und Zubehörset:



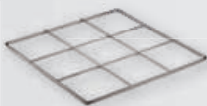
1 x Universalkorb



1 x Besteckkorb



1 x Tablettständer



1 x Edelstahlgitter

Spülmaschinen-Untergestelle



MODELL	E GS 60 KO
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	600 x 680 x 860 mm
Anschluss	400 V/3/50 Hz/6,65kW
Wasserverbr./Spülgang	2,3 Liter
Tankinhalt	16,5 Liter
Boilerinhalt	5,7 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	400 mm
Körbe/Stunde	12 - 60
Artikel-Nr.	3059KO
EAN-Nr.	4260621088078

MODELL	40er-Serie
Abmessungen (BxTxH)	475 x 460 x 630 mm
Artikel-Nr.	3069.1
EAN-Nr.	4260548417319
MODELL	50er-Serie
Abmessungen (BxTxH)	585 x 565 x 450 mm
Artikel-Nr.	3069
EAN-Nr.	4260141874991

LP 1 800 Tablett-, GN-, Box-, Topfspüler



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Für GN 1/1 und 600x800 geeignet

Komplett doppelwandig

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

Drucksteigerungpumpe

5 Spülprogramme (2/4/6/8/10 Min.)

4-teiliges Korb- und Zubehörset:



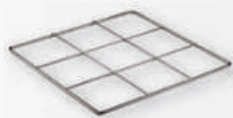
1 x Universalkorb



1 x Besteckkorb



1 x Tablettständer



1 x Edelstahlgitter

**GN 1/1
+
600x800**



MODELL

LP 1 800 KO

Ausführung

Laugenpumpe
Waschmitteldosierpumpe
Glanzmitteldosierpumpe
Drucksteigerungpumpe

Abmessungen (BxTxH)

650 x 750 x 1690 (2070) mm

Anschluss

400 V/3/50 Hz/8,2kW

Wasserverbr./Spülgang

4,7 Liter

Tankinhalt

35 Liter

Boilerinhalt

10 Liter

Korbgröße

665 x 550 mm

max. Korbhöhe

805 mm

Körbe/Stunde

6 - 30

Bleche/Stunde

240

Artikel-Nr.

3058KO

EAN-Nr.

4260621088092

E COMPLETE 1000 E COMPLETE 1000 LIGHT



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Massive 4-beinige Tische

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

6,6 kW Gesamtleistung

Neue elektronische Steuerung

3 Spülprogramme (50/120/180 Sek.)



mit Elektronik

IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

Wasserenthärtungssystem WATERLIVE ST 2401

1200 mm Zulauf Tisch + 700 mm Ablauf Tisch

TOP-Brauseanlage mit Mischbatterie

3 Körbe inklusive:



1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck

TECHNISCHE DATEN:

BxTxH:
650 mm (720 mm mit Bügel) x 735 x 1445 mm (1880 mm)
Gesamtbreite mit Tischen: 2620 mm
Anschluss: 400V/3/50Hz/6,6kW
Wasserverbr./Spülgang: 2,8 Liter
Tankinhalt: 30 Liter
Boilerinhalt: 5,7 Liter
Korbgröße: 500 x 500 mm
max. Einschubhöhe: 410 mm
Körbe pro Stunde: 20 - 46

E COMPLETE 1000

INKL. TISCHE/BRAUSE

INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern

Artikel-Nr. 3073li (Zulauf Tisch links)
3073re (Zulauf Tisch rechts)

EAN-Nr. 4260383754426 (Zulauf Tisch links)
4260383754433 (Zulauf Tisch rechts)

E COMPLETE 1000 LIGHT

Artikel-Nr. 3073Light

EAN-Nr. 4260383754440

E COMPLETE 2000 E COMPLETE 2000 LIGHT



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

- Massive 4-beinige Tische
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- 10,1 kW Gesamtleistung
- 2 Spülprogramme (50/120 Sek.)



IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

- Wasserenthärtungssystem WATERLIVE ST 2401
- 1200 mm Zulauf Tisch + 700 mm Ablauf Tisch
- TOP-Brauseanlage mit Mischbatterie

5 Körbe inklusive:



2 x Universal



1 x Teller



2 x Besteck

TECHNISCHE DATEN:

BxTxH:
650 mm (720 mm mit Bügel) x 735 x 1445 mm (1880 mm)
Gesamtbreite mit Tischen: 2620 mm
Anschluss: 400V/3/50Hz/10,1kW
Wasserverbr./Spülgang: 2,8 Liter
Tankinhalt: 30 Liter
Boilerinhalt: 10 Liter
Korbgröße: 500 x 500 mm
Einschubhöhe: 410 mm
Körbe pro Stunde: 30 - 70

E COMPLETE 2000

INKL. TISCHE/BRAUSE
INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern

Artikel-Nr.	3071li (Zulauf Tisch links) 3071re (Zulauf Tisch rechts)
EAN-Nr.	4260141875509 (Zulauf Tisch links) 4260141875493 (Zulauf Tisch rechts)

E COMPLETE 2000 LIGHT

Artikel-Nr.	7071Light
EAN-Nr.	4260141877640

E COMPLETE 2500 E COMPLETE 2500 LIGHT



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

- Massive 4-beinige Tische
- GN 1/1 oder 600x400 geeignet
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- 10,5 kW Gesamtleistung
- 5 Spülprog. (50/90/120/180/300 Sek)



IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

- Wasserenthärtungssystem WATERLIVE ST 2401
- 1200 mm Zulauftisch + 700 mm Abflautisch
- TOP-Brauseanlage mit Mischbatterie

3 Körbe inklusive:



1 x Universalkorb



1 x Tablettständer

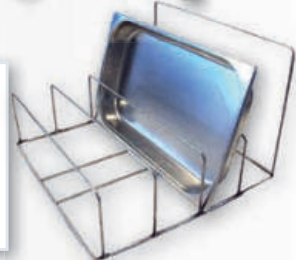


1 x Besteckkorb

TECHNISCHE DATEN:

BxTxH:
650 mm (720 mm mit Bügel) x 735 x 1445 mm (1915 mm)
Gesamtbreite mit Tischen: 2620 mm
Anschluss: 400V/3/50Hz/10,5kW
Wasserverbr./Spülgang: 2,6 Liter
Tankinhalt: 42 Liter
Boilerinhalt: 15 Liter
Korbgröße: 500 x 500 mm + 500 x 600 mm
Einschubhöhe: 410 mm
Körbe pro Stunde: 12 - 72

GN 1/1 EINSATZ für E Complete 2500
BxTxH: 500 x 500 x 320 mm
Artikel-Nr. 3059.1
EAN-Nr. 4260383752415



E COMPLETE 2500	
INKL. TISCHE/BRAUSE	
INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern	
Artikel-Nr.	3072li (Zulauftisch links) 3072re (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260383754266 (Zulauftisch links) 4260383754273 (Zulauftisch rechts)

E COMPLETE 2500 LIGHT	
Artikel-Nr.	7072Light
EAN-Nr.	4260383754280

E COMPLETE 3000 E COMPLETE 3000 LIGHT



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

- Massive 4-beinige Tische
- Mit Wärmerückgewinnung
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- 9,9 kW Gesamtleistung
- Dig. Steuerung (5 Sprachen)
- 5 Spülprog. (50/90/120/180/300 Sek)



- IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN**
- Wasserenthärtungssystem WATERLIVE ST 2401
- 1200 mm Zulauftisch + 700 mm Ablauftisch
- TOP-Brauseanlage mit Mischbatterie

5 Körbe inklusive:



2 x Universal



1 x Teller



2 x Besteck

TECHNISCHE DATEN:

BxTxH: 650 mm (720 mm mit Bügel) x 735 x 1445 mm (2095 mm)
 Gesamtbreite mit Tischen: 2620 mm
 Anschluss: 400V/3/50Hz/9,9kW
 Wasserverbr./Spülgang: 2,6 Liter
 Tankinhalt: 20 Liter / Boilerinhalt: 15 Liter
 Korbgröße: 500 x 500 mm / Einschubhöhe: 410 mm
 Körbe pro Stunde: 12 - 70

* Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

E COMPLETE 3000	
INKL. TISCHE/BRAUSE	
INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern	
Artikel-Nr.	3461li (Zulauftisch links) 3461re (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260141879514 (Zulauftisch links) 4260141879521 (Zulauftisch rechts)
E COMPLETE 3000 LIGHT	
Artikel-Nr.	3996Light
EAN-Nr.	4260383752293

E COMPLETE 3500 E COMPLETE 3500 LIGHT



Massive 4-beinige Tische

Mit Wärmerückgewinnung (50%)

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

Drucksteigerungspumpe

14,8 kW Gesamtleistung

Dig. Steuerung (5 Sprachen)

5 Spülprog. (50/90/120/180/300 Sek)

Haube doppelwandig

IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

Wasserenthärtungssystem WATERLIVE ST 2401

1200 mm Zulauftisch + 700 mm Ablauftisch

TOP-Brauseanlage mit Mischbatterie

**E COMPLETE 3500 inklusive
WATER LIVE ST 2401**

WATER LIVE ST 2401

Wasserenthärtungssystem für **2.400 Liter** (10° D-Wasserhärte)

BxTxH: 265 x 465 x 605 mm



5 Körbe inklusive:



2 x Universal



1 x Teller



2 x Besteck

TECHNISCHE DATEN:

BxTxH: 785 x 784 x 2168 mm
Gesamtbreite mit Tischen: 2685 mm
Anschluss: 400V/32A/50Hz/14,8kW
Wasserverbr./Spülgang: 2,5 Liter
Tankinhalt: 40 Liter
Boilerinhalt: 11 Liter
Korbgröße: 600 x 500 mm
Einschubhöhe: 415 mm
Körbe pro Stunde: 12 - 70

* Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)



Bis zu
50%*
Wärmerück-
gewinnung

**GN 1/1
+
600x400**

E COMPLETE 3500	
INKL. TISCHE/BRAUSE	
INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern	
Artikel-Nr.	7073li (Zulauftisch links) 7073re (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260621088474 (Zulauftisch links) 4260621088481 (Zulauftisch rechts)

E COMPLETE 3500 LIGHT	
Artikel-Nr.	7073Light
EAN-Nr.	4260621089990

LP 2 S TR PLUS Tablett-, GN-, Topfspüler



400V/20wA



3/4 Zoll



32 mm

Mit Wärmerückgewinnung

Für GN 1/1 und 600x400 geeignet

Komplett doppelwandig

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

Drucksteigerungspumpe

Spülarme und Düsen aus Edelstahl

5 Spülprogramme

3-teiliges Korb- und Zubehörset:



1 x Universalkorb 1 x Besteckkorb 1 x Tablettständer

MODELL	LP 2 S TR PLUS
Ausführung	Wärmerückgewinnung Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	840 x 885 x 2140 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/12,5kW
Wasserverbr./Spülgang	4,3 Liter
Tankinhalt	78 Liter
Boilerinhalt	20 Liter
Korbgröße	700 x 700 mm
max. Einschubhöhe	645 mm
Körbe/Stunde	4 - 15
Artikel-Nr.	3068ko
EAN-Nr.	4260621082076



LP 3 S TR PLUS

Tablett-, GN-, Boxspüler



400V/20A



3/4 Zoll



32 mm

Mit Wärmerückgewinnung

Für GN 1/1 und 600x400 geeignet

Komplett doppelwandig

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

Drucksteigerungspumpe

Spülarme und Düsen aus Edelstahl

4 Spülprogramme

3-teiliges Korb- und Zubehörset:



1 x Universalkorb 1 x Besteckkorb 1 x Tablettständer



MODELL	LP 3 S TR PLUS
Ausführung	Wärmerückgewinnung Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	990 x 885 x 2140 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/13,4 kW
Wasserverbr./Spülgang	4,3 Liter
Tankinhalt	78 Liter
Boilerinhalt	20 Liter
Korbgröße	850 x 725 mm
max. Einschubhöhe	645 mm
Körbe/Stunde	4 - 15
Artikel-Nr.	3069ko
EAN-Nr.	4260621082083

SERIE GRANULAT

GRANULAT-SPÜLMASCHINEN

Die Profis für die hartnäckigsten Verschmutzungen in der professionellen Küche.

Warum vergeuden Sie Ihre Zeit mit Einweichen und Vorwäsche, wenn es wichtigere Dinge gibt, die man in der Küche machen sollte? Denken Sie an den Wert der verschwendeten Stunden, die Menge an Wasser und Reinigungsmittel, die verwendet werden, um verkrustete Pfannen und Bleche einzuweichen, die Zeit und Mühe beim Schrubben, Waschen und Trocknen... Das ist eine erhebliche Verschwendung von Arbeitszeit und Ressourcen. **Mit den Granulat-Spülmaschinen gehört diese Geldverschwendung endgültig der Vergangenheit an!**

Spezielle Schleifkörner und ein hoher Druck zusammen mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungsmittel garantieren ausgezeichnete Ergebnisse im Kampf gegen hartnäckigsten Schmutz und Verkrustungen. Und das alles innerhalb weniger Minuten. Eine wertvolle Unterstützung vor allem für moderne Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung, Restaurants, Caterings, Flughäfen und unverzichtbar für alle, die den Wert der Arbeitszeit schätzen und nicht ihr hart verdientes Geld zum Fenster rauswerfen wollen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- patentiertes Waschsystem
- 12 unterschiedliche Spülgänge, 6 davon mit Wasser, Spülmittel und Granulat
- Soft-Touch Tastatur
- Praktisches LCD Display für konstante Steuervorgänge
- Mehrsprachiges Menü
- Komplett doppelwandig
- Gehäuse und Rotor aus hochwertigem Edelstahl (AISI 316).
- Waschtank aus hochwertigem Edelstahl (AISI316 S/S) mit einer gleich bleibenden Wandstärke
- Zwei vertikal angeordnete Metallspülarme vergrößern durch ihre konkaven Düsen die Strömungsgeschwindigkeit des Spülmediums (Wasser/Granulat)
- Der Spülkorb wird auf ein rotierendes Grundgestell geschoben. Durch die Rotation des Korbes wird die mechanische Spülwirkung des Granulats optimiert.
- Durch das Mischen von Granulat und Wasser vor der Waschpumpe wird die Reibung des Granulats in der Pumpe verringert und somit die Lebensdauer von Pumpe und Granulat erhöht.
- Die Maschine verfügt über ein Granulat-sammelsieb mit eingepprägter Füllstandskontrolle.
- Der robuste Unterteil der Türe ist bei geöffnetem Zustand ein perfekter Arbeitstisch und erleichtert das bequeme und schnelle Be- und Entladen.
- Der optional erhältliche Korbwagen erleichtert das Be- und Entladen der Maschine.
- Wärmerückgewinnung garantiert eine sofortige Energieersparnis und reduziert gleichzeitig die Dampfschwaden in der Küche.





WR - WÄRMERÜCKGEWINNUNG



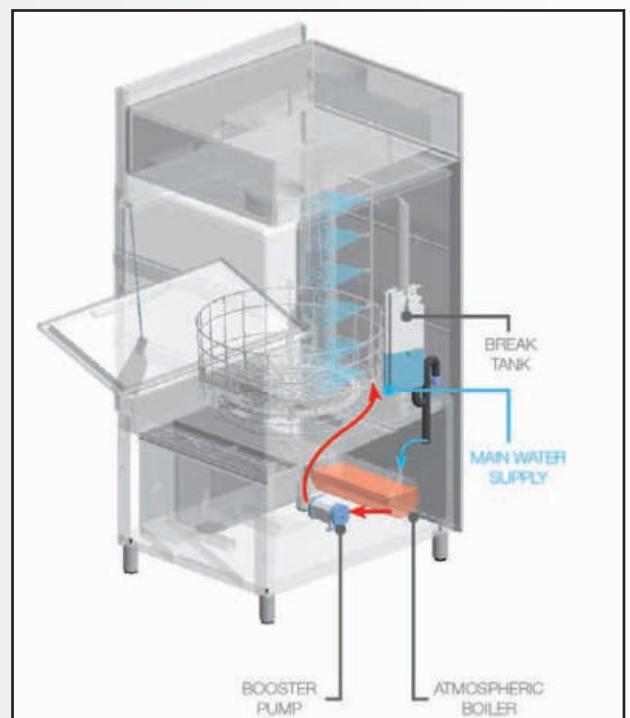
Das **WR System** ist ein Dampfkondensator und Wärmeaustauscher: Der feuchtwarme Wasserdampf wird bei geschlossener Tür direkt aus der Maschine abgesaugt und für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers bis ca. **50 °C** genutzt. Der Energiebedarf zum Erreichen der endgültigen Klarspültemperatur von ca. **85 °C** wird reduziert und damit verringern sich die Jahresbetriebskosten. Je nach Modell spart man von **3,5 kW/h** bis zu **5,5 kW/h**. Außerdem verbessert die **WR**

Technologie das Raum- und Arbeitsklima. Durch den Wärmetauscher reduziert sich die Ablufttemperatur um mehr als die Hälfte. Die absolute Feuchtigkeit beträgt nur noch **ca. 20 %** des Werts ohne Abluftwärmerückgewinnung, damit steigt das Wohlbefinden des Mitarbeiters und der Feuchtigkeitseintrag ins Gebäude sinkt.

Modell	GRANULAT 900 TR PLUS	GRANULAT 1000 TR PLUS
Lufttemperatur-Ausgang	27 °C	27 °C
Luftfeuchtigkeit	90 %	90 %
Luftdurchflussmenge	200 m3/h	200 m3/h
Rückgewinnung pro Stunde*	3 kW/h	3,75 kW/h

PLUS SYSTEM

Eine Klarspülung bei konstanter Temperatur (**85 °C**) und konstantem netzunabhängigem Druck. Der drucklose Boiler verhindert das Vermischen des heißen Wassers mit dem nachströmenden kalten Wasser. Darüber hinaus kann durch das **PLUS System** die Menge des Klarspülwassers optimal gesteuert werden und ermöglicht die genaue Dosierung der Chemie in jedem Zyklus.



GRANULAT 900 TR PLUS



400V/20A



3/4 Zoll



32 mm

- Patentiertes Waschsystem
- Mit Wärmerückgewinnung
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- 13 kW Gesamtleistung
- 12 untersch. Spülprogramme



Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen, komplett ohne Einweichen oder Vorspülen!!

MODELL	GRANULAT 900 TR PLUS
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	1095 x 910 x 2100 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/12,975kW
Wasserverbr./Spülgang	4,4 Liter
Tankinhalt	103 Liter
Boilerinhalt	20 Liter
Korbgröße	Ø 735 mm - H: 240 mm
Körbe/Stunde	3,5 - 12
Artikel-Nr.	Granulat900
EAN-Nr.	4260621082106

GRANULAT 1000 TR PLUS



400V/20A



3/4 Zoll



32 mm

- Patentiertes Waschsysteem
- Mit Wärmerückgewinnung
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- 13 kW Gesamtleistung
- 12 untersch. Spülprogramme



Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen, komplett ohne Einweichen oder Vorspülen!!

MODELL	GRANULAT 1000 TR PLUS
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	1200 x 1010 x 2260 (2305) mm
Anschluss	400 V/3/50 Hz/12,975kW
Wasserverbr./Spülgang	5,5 Liter
Tankinhalt	120 Liter
Boilerinhalt	20 Liter
Korbgröße	Ø 850mm - H: 350mm
Körbe/Stunde	3,5 - 12
Artikel-Nr.	Granulat1000
EAN-Nr.	4260621082113

Spülmaschinen Aufstell-Service

AUFSTELLEN, ANSCHLIESSEN, ERKLÄREN

Nutzen Sie unseren professionellen Aufstell-Service. Unsere erfahrenen Service-Mitarbeiter kommen zu Ihnen, stellen das Gerät auf (einschl. der Tische bei den COMPLETE Paketen), schließen alle Anschlüsse korrekt an und erklären Ihnen die Handhabung der Maschine.



Aufstell-Service für die (alle Versionen):

E GS 40 / E LEGANCE 40 / E 50 ECO / E LEGANCE 50 / E GS 50 / E GS 55 / E GS 60 / EGM 501/503 EGM 401



Art-Nr.: 9332
EAN: 4260141870320

Preis auf Anfrage

Aufstell-Service für die:

E COMPLETE 1000 LIGHT / 2000 LIGHT / 2500 LIGHT / 3000 LIGHT / 3500 LIGHT / 800 KX



Art-Nr.: 9334
EAN: 4260383754723

Preis auf Anfrage

Aufstell-Service für die:

E COMPLETE 1000 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500



Art-Nr.: 9333
EAN: 4260141875530

Preis auf Anfrage

CATERINGUNTERNEHMEN, KANTINEN, MENSEN, FLUGHÄFEN,
RASTSTÄTTEN, KRANKENHÄUSER, PFLEGE- UND ALTENHEIME.

Für Kunden mit erhöhtem Bedarf bieten wir Lösungen an, die allen Anforderungen gerecht werden.
**Granulat-Spülmaschinen, Bandspülmaschinen, Korbtransportspülmaschinen, Tablett-Förder-
systeme alles individuell miteinander kombinierbar.**



Wir planen intelligente,
bedarfsgerechte
Lösungen!



SPÜLTECHNIK 4.0

Die einzig wahre Innovation auf dem Gebiet der professionellen Geschirrspülmaschinen seit 20 Jahren!



- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Laugenpumpe
- Wasserenthärtung mit Selbstreg.
- 4 Spüldüsenpumpen
- 9 Spülprogramme (9 bis 204 Min.)
- Thermodesinfektion 93 °C (HACCP)
- Programmierbare Einschaltzeit
- Wärmeschrank-Funktion
- Extrem niedriger Geräuschpegel



	TWINSTAR 100K	TWINSTAR 200K
MODELL	TWINSTAR 100K	TWINSTAR 200K
B x T x H	1310 x 920 x 2060 mm	1310 x 920 x 2060 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/6,5 kW	400V/3/50Hz/6,5 kW
Waschprogramme	9	9
Spülpumpen	4 x 520 W	4 x 520 W
Fassungsvermögen Tank	8 Liter	8 Liter
Tankheizung	6 kW	6 kW
Artikel-Nr.	3074K	3079K
EAN-Nr.	4260496527313	4260496527320

Twin Star vs traditionelles Spülsystem Beim Spülen von 300 Tellern

(Durchschnittswerte nach Tests in unserem Labor und von Benutzern)

- Thermodesinfektion Programm 93°C
- Programmierbar Einschaltzeit ✔
- Weniger Handgriffe 🕒
- Plug and Play ▶
- Keine Belüftung erforderlich ♻️



130 cm



370 cm

	1		Waschvorgänge	20	
-50%	70,66 L		Wasserverbrauch	140 L	
-85%	45 g		Spül- und Nachspülmittelverbrauch	300 gr	
-40%	6.5 Kw		Stromverbrauch	10.5 Kw	
-90%	15 min		Personalkosten	150 min	

SPART ÜBER 2^{STD} 15^{MIN} BEI JEDER SCHICHT

**26.116 €* / JAHR
ERSPARNIS!**
2 Schichten – 6 von 7 Tagen

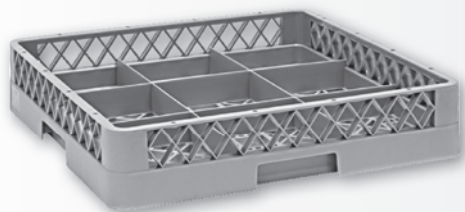
**45.826 €* / JAHR
ERSPARNIS!**
3 Schichten – 7 von 7 Tagen

Geeignet für:

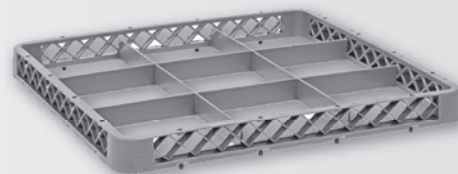
- Restaurant
- Hotel
- Pflegeheime
- Krankenhausabteilungen
- Kasernen
- Kindergärten
- Wine Bars/Clubs

* Basierend auf geschätzten 19,00 € pro Stunde/Person gemäß der europäischen Standards

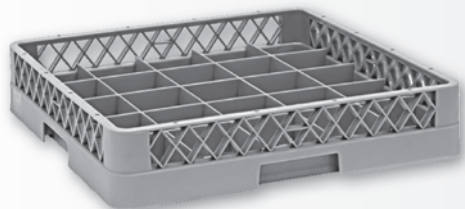
Spülkörbe + Aufsatzränder für Gläser + Tassen



9 Fächer



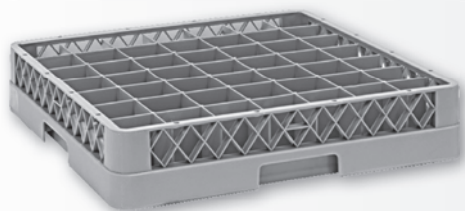
16 Fächer



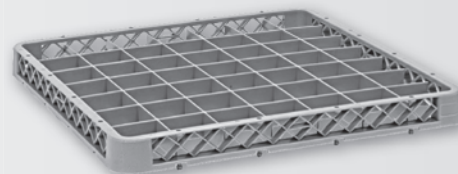
25 Fächer



36 Fächer



49 Fächer



Spülkörbe

Anzahl Fächer	9	16	25	36	45
BxTxH	500 x 500 x 104 mm	500 x 500 x 104 mm	500 x 500 x 104 mm	500 x 500 x 104 mm	500 x 500 x 104 mm
Artikel-Nr.	3043.SK9	3043.SK16	3043.SK25	3043.SK36	3043.SK49
EAN-Nr.	4260621081130	4260621081147	4260621081154	4260621081161	4260621081178

Aufsatzränder

Anzahl Fächer	9	16	25	36	45
BxTxH	500 x 500 x 45 mm	500 x 500 x 45 mm	500 x 500 x 45 mm	500 x 500 x 45 mm	500 x 500 x 45 mm
Artikel-Nr.	3043.AR9	3043.AR16	3043.AR25	3043.AR36	3043.AR49
EAN-Nr.	4260621081185	4260621081192	4260621081208	4260621081215	4260621081222

Bistro-Körbe 400/500



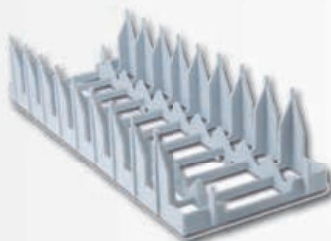
BISTRO 400

mit 4 entnehmbaren Einsätzen
BxTxH: 400 x 400 x 160 mm
Artikel-Nr.: 3042.110FR
EAN-Nr.: 4260621081338



BISTRO 500

mit 4 entnehmbaren Einsätzen
BxTxH: 500 x 500 x 174 mm
Artikel-Nr.: 3043.204FR
EAN-Nr.: 4260621081321



zum Spülen von 9 Tellern
bis ø ca. 24 cm

TELLEREINSATZ

passend für BISTRO 400/500
BxTxH 400 x 400 x 160 mm
Artikel-Nr.: 3042.208FR
EAN-Nr.: 4260621081345

Spülkörbe



GLÄSERKORB

BxTxH: 500 x 500 x 100 mm
Artikel-Nr.: 3043.101sta
EAN-Nr.: 4260621081239



TELLERKORB

BxTxH: 500 x 500 x 100 mm
Artikel-Nr.: 3043.100sta
EAN-Nr.: 4260621081246



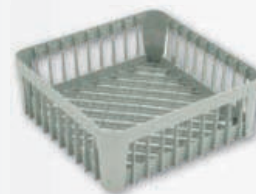
BESTECKKORB

BxTxH: 500 x 500 x 100 mm
Artikel-Nr.: 3043.180sta
EAN-Nr.: 4260621081253



KORB FÜR GN-TABLETS 1/1

BxTxH: 500 x 500 x 100 mm
Artikel-Nr.: 3043.216sta
EAN-Nr.: 4260621081260



UNIVERSAL-SPÜLKORB

BxTxH: 400 x 400 x 150 mm
Artikel-Nr.: 3042.102sta
EAN-Nr.: 4260621081284



BESTECKKÖCHER

Ø = 115 mm H = 145 mm
Artikel-Nr.: 4928.1sta
EAN-Nr.: 4260621081291



BESTECKKÖCHER

Ø = 115 mm H = 145 mm
Artikel-Nr.: 4928.2sta
EAN-Nr.: 4260621081307



BESTECKKORB -rund-

Ø = 120 mm H = 140 mm
Artikel-Nr.: 4928.3sta
EAN-Nr.: 4260621081314

WATERLIVE GRANULAT



Wasserenthärter

- Geeignet zur Verwendung für den Bereich Spültechnik
- Modell 12 Liter ideal geeignet für folgende Serien:
E 50 ECO, E GS 50, E LEGANCE 50
- Modell 16 bis 20 Liter ideal geeignet für alle Hauben-spüler



MODELL	8 Liter	12 Liter
Beschreibung	Einlass- und Auslasshahn 70 mm vorstehend	
Abmessungen Ø / Höhe	Ø 190 / H 420 mm	Ø 190 / H 520 mm
Füllmenge Liter	8 L	12 L
Artikel-Nr.	1397.1	1397.2
EAN-Nr.	4260141871723	4260141870399

WATERLIVE ST

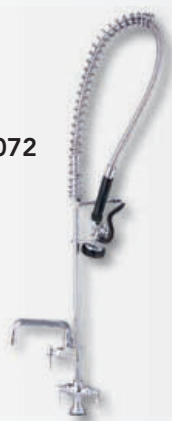


ECONOMY

Vorspülbrause mit Mischbatterie und Standard-Brausekopf für Warm- und Kaltwasser mit Zwischenhahn und Einpunkt-Plattenanschluss



BRAUSEKOPF ECONOMY
 Artikel-Nr. 6560.1
 EAN-Nr. 4260383755072



KOMFORT

Vorspülbrause mit Mischbatterie und Saniguard®-Komfort-Brausekopf für Warm- und Kaltwasser mit Zwischenhahn und Einpunkt-Plattenanschluss



BRAUSEKOPF KOMFORT
 mit Saniguard®-Beschichtung
 Artikel-Nr. 6561.1
 EAN-Nr. 4260383754914



Saniguard® ist eine Oberflächenbeschichtung, die das Wachsen von Bakterien und Mikroorganismen verhindert. Beispielsweise in Restaurants, Krankenhäusern, Schulen, Laboren, auf Schiffen usw.

MODELL	ECONOMY	KOMFORT
Anschluss	Einpunkt-Plattenanschluss	Einpunkt-Plattenanschluss
Höhe	+/- 965 mm	+/- 965 mm
Artikel-Nr.	6560	6561
EAN-Nr.	4260383752231	4260383752248

Spülmittel

Speziell für alle GEL-O-MAT-Modelle



GLÄSER-REINIGER

Inhalt	12 kg
Artikel-Nr.	3075.1
EAN-Nr.	4260621086487

1 Kanister
10 Kanister (sortiert)
36 Kanister (sortiert)

Plus Gefahrgutzuschlag 1 x pro Lieferung



UNIVERSAL-/GESCHIRR-REINIGER

Inhalt	12 kg
Artikel-Nr.	3073
EAN-Nr.	4260548412673

1 Kanister
10 Kanister (sortiert)
36 Kanister (sortiert)

Plus Gefahrgutzuschlag 1 x pro Lieferung



KLARSPÜLER SAUER

Inhalt	10 Liter
Artikel-Nr.	3074
EAN-Nr.	4260548412680

1 Kanister
10 Kanister (sortiert)
36 Kanister (sortiert)

Plus Gefahrgutzuschlag 1 x pro Lieferung

Waterlive ST2401

Wasserenthärter

- regeneriert automatisch
- Nachfolgemodell von ST2400
- universell für alle Spülmaschinen einsetzbar

WATERLIVE ST2401

Abmessungen	280 x 520 x 485 mm
Artikel-Nr.	3072.30
EAN-Nr.	4260621081840





Kühlschränke 550 L / 1100 L GN 2/1

- Innen und Aussen Edelstahl
- Tür abschließbar, selbstschließend
- Bodenrost zur optimalen Platznutzung
- Türanschlag wechselbar
- Tropenaggregat



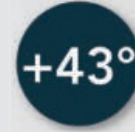
230V/16A



Umluft



-2 °C bis +8 °C



**PLUS
KÜHLUNG**
-2° C
bis
+8° C



MODELL	MBF8116GR	MBF8117GR
Ausführung	Pluskühlung, 1 Tür 3 Roste GN 2/1	Pluskühlung, 2 Türen 6 Roste GN 2/1
Abmessungen (BxTxH)	680 x 810 x 2010 mm	1340 x 810 x 2010 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2° C bis +8 °C	-2° C bis +8 °C
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	125 kg	185 kg
Inhalt	550 Liter	1100 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,338kW	230V/1/50Hz/0,39kW
Energieeffizienzklasse*	D	D
Jahresverbrauch (kWh)*	461 kWh	732 kWh
Artikel-Nr.	480KS.1GL	480KS.2GL
EAN-Nr.	4260548418934	4260548418941

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



Tiefkühlschränke

550 L / 1100 L GN 2/1



230V/16A



Umluft



-18 °C bis -22 °C

- Innen und Aussen Edelstahl
- Tür abschließbar, selbstschließend
- Bodenrost zur optimalen Platznutzung
- Türanschlag wechselbar
- Tropenaggregat



**GN 2/1
550 L**



**GN 2/1
1100 L**

MODELL	MBF8113GR	MBF8114GR
Ausführung	Tiefkühlung, 1 Tür 3 Roste GN 2/1	Tiefkühlung, 2 Türen 6 Roste GN 2/1
Abmessungen (BxTxH)	680 x 810 x 2010 mm	1340 x 810 x 2010 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-17 °C bis -22 °C	-17 °C bis -22 °C
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	125 kg	195 kg
Inhalt	550 Liter	1100 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,52kW	230V/1/50Hz/0,83kW
Energieeffizienzklasse*	E	E
Jahresverbrauch (kWh)*	1820 kWh	2991 kWh
Artikel-Nr.	46TKS.1GL	47TKS.1GL
EAN-Nr.	4260548418903	4260548418927

**Eiscreme-
tiefkühlager-
schrank
ICECALIBUR
finden Sie auf
der Seite 190**

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

BIGSCHOCK TD TOUCH



- Für GN 1/1 oder 600x400 Bleche
- inklusive Kerntemperaturfühler
- Herausnehmbares Tropen-Aggregat
- Selbstschliessende Tür mit magnetischer Dichtung
- 60 mm Isolierung
- Elektronische Steuerung mit Temperaturfühler
- Tauwasserauffangschale
- Höhenverstellbare Füße
- Zyklen einstellbar mit Kernfühler oder nach Zeit
- Abgerundete Innenecken
- Keine Schalen oder Bleche im Lieferumfang enthalten
- **Schnellkühlung von +70 °C bis auf +3 °C in max. 90 Min.**
- **Schockfrostern von +70 °C bis auf -18 °C in max. 240 Min.**



BIGSCHOCK 5000 TD TOUCH



BIGSCHOCK 7000 TD TOUCH
BIGSCHOCK 10000 TD TOUCH

MODELL	BIGSCHOCK 5000 TD TOUCH	BIGSCHOCK 7000 TD TOUCH	BIGSCHOCK 10000 TD TOUCH
	5 x GN1/1 oder 5 x 60x40 Bleche	7 x GN1/1 oder 7 x 60x40 Bleche	10 x GN1/1 oder 10 x 60x40 Bleche
Abmessungen (BxTxH)	750 x 740 x 870/900 mm	750 x 740 x 1300/1330 mm	750x740x1300/1330 mm
Innenmaße (BxTxH)	610 x 410 x 410 mm	610 x 410 x 760 mm	610x410x760 mm
Abstand zw. Blechen	70 mm	105 mm	70 mm
Kühlleistung	Schnellkühlung +3 °C 23 kg oder Schockfrostern -18 °C 12 kg	Schnellkühlung +3 °C 25 kg oder Schockfrostern -18 °C 15 kg	Schnellkühlung +3 °C 25 kg oder Schockfrostern -18 °C 15 kg
Inhalt	100 Liter	190 Liter	190 Liter
Gewicht	92 kg	111 kg	112 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,424kW	230V/1/50Hz/1,49kW	230V/1/50Hz/1,49kW
Artikel-Nr.	3863.5	3863.4	3863.3
EAN-Nr.	4260496527658	4260496527641	4260496527634

SERIE 150



230V/16A

Umluft
Still

+1 °C bis +8 °C
-18 °C bis -22 °C

- **Plus- und Minuskühlung**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R600A**
- 60 mm Polyurethan-Isolierung
- Digitales Thermostat
- 2 bewegliche Roste

- LED-Beleuchtung
- Selbstschließende Tür
- Schlossfunktion
- 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



ARV 150 CS PO



ARV 150 CS TA PO



ARV 150 CS TA PV

MODELL	ARV 150 CS PO	ARV 150 CS TA PO	ARV 150 CS TA PV
Ausstattung	Pluskühlung 2 bewegliche Roste 1 x 475x385 mm 1 x 475x245 mm	Pluskühlung 2 bewegliche Roste 1 x 475x385 mm 1 x 475x245 mm	Pluskühlung, Glastür 2 bewegliche Roste 1 x 475x385 mm 1 x 475x245 mm
Abmessungen (BxTxH)	600 x 600 (+40 mm) x 835 mm		
InnenmaÙe (BxTxH)	480 x 410 x 690 mm		
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiß Volltür	INOX, Volltür	INOX, Glastür
Anschluss	230V/1/50Hz/0,123kW		
Kühlung	Umluftkühlung		
Inhalt	122 Liter		
Abtauung	automatisch		
Gewicht	51 kg		54 kg
Energieeffizienzklasse	B	B	---
Jahresverbrauch (kWh)	660 kWh	660 kWh	660 kWh
Artikel-Nr.	960KS.1W	960KS.11	960GKS.11
EAN-Nr.	4260548415728	4260548415735	4260548415759



MODELL	ACE 150 CS TA PO
Ausstattung	Tiefkühlung, 2 bewegliche Roste 1 x 460 x407 mm + 1 x 460x240 mm
Abmessungen (BxTxH)	600 x 600 (+40 mm) x 835 mm
InnenmaÙe (BxTxH)	460 x 410 x 680 mm
Temperatur	-18°C bis -22 °C
Ausführung	INOX, Volltür
Anschluss	230V/1/50Hz/0,102kW
Kühlung	Stille Kühlung
Inhalt	115 Liter
Abtauung	manuell
Gewicht	45 kg
Artikel-Nr.	96TKS.11
EAN-Nr.	4260548415773



ACE 150 CS TA PO

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

SERIE 200 und 400





230V/16A

Umluft

+1 °C bis +8 °C

- **Pluskühlung**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R600A**
- 40 mm Polyurethan-Isolierung
- LED-Beleuchtung
- Umluftkühlung
- Selbstschließende Tür
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

	Kapazitäten (33 cl):	
	ARV 200 SC	ARV 400 SC
	90 - 115	252 - 264
	185 - 240	480 - 504



MODELL	ARV 200 SC PV	ARV 400 SC PV SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, 4 bewegliche Roste 4 x 355x280 mm	Pluskühlung, 4 bewegliche Roste 4 x 495x428 mm
Abmessungen (BxTxH)	440 x 460 x 1605 mm	590 x 600 x 1820 mm
InnenmaÙe (BxTxH)	330 x 280 x 1250 mm	477 x 470 x 1409 mm
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung
Temperatur	+1 °C bis +8 °C	+1 °C bis +8 °C
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiß, Glastür	Plastifiziertes Blech weiß, Glastür, mit beleuchtetem Display
Abtauung	manuell	manuell
Inhalt	143 Liter	361 Liter
Gewicht	55 kg	69 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,185kW	230V/1/50Hz/0,190kW
Artikel-Nr.	330KS.200	33GKS.40WG.SOFT
EAN-Nr.	4260548416855	4260621087415

SERIE 430



230V/16A

Umluft
Still

+1 °C bis +8 °C
-18 °C bis -22 °C

- **Plus- und Minuskühlung**
- 50 bzw. 60 mm Polyurethan-Isolierung
- 5 bewegliche Roste
- LED-Beleuchtung
- Umluftkühlung
- Selbstschließende Tür
- Schlossfunktion
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



ARV 430 CS PO



ARV 430 CS A PO



ARV 430 CS A PV

MODELL	ARV 430 CS PO	ARV 430 CS A PO	ARV 430 CS A PV
Ausstattung	Pluskühlung, Volltür 5 bewegliche Roste 495x428 mm	Pluskühlung, Volltür 5 bewegliche Roste 495x428 mm	Pluskühlung, Glastür 5 bewegliche Roste 495x428 mm
Abmessungen (BxTxH)	590 x 643 x 1820 mm		
InnenmaÙe (BxTxH)	477 x 470 x 1416 mm		
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiß	INOX	schwarz
Gewicht	71 kg		87 kg
Kühlung	Umluftkühlung		
Inhalt	386 Liter		
Abtauung	automatisch		
Anschluss	230V/1/50Hz/0,25kW		230V/1/50Hz/0,32kW
Energieeffizienzklasse*	E	E	--
Jahresverbrauch (kWh)*	905 kWh	905 kWh	1011 kWh
Artikel-Nr.	330KS.40W	330KW.40I	33GKS.40I
EAN-Nr.	4260548416879	4260548416893	4260548416886



MODELL	ACE 430 CS PO	ACE 430 CS A PO	
Ausstattung	Tiefkühlung, Volltür 6 feste Roste 493x380 mm	Tiefkühlung, Volltür 6 feste Roste 493x380 mm	
Abmessungen (BxTxH)	620 x 665 x 1820 mm		
InnenmaÙe (BxTxH)	476 x 470 x 1415 mm		
Temperatur	-18 °C bis -22 °C		
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiss	INOX	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,3kW		
Kühlung	Stille Kühlung		
Inhalt	386 Liter		
Abtauung	manuell		
Gewicht	80 kg		
Artikel-Nr.	330TK.40W	330TK.40I	
EAN-Nr.	4260548416916	4260548416923	



ACE 430 CS A PO

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

SERIE 430





230V/16A

Umluft

+1 °C bis +8 °C

- **Pluskühlung**
- Kühlmittel R600A (ARV 430 CN PV)
- Kühlmittel R290 (ARV 430 CN SF PV)
- 50 mm Polyurethan-Isolierung
- 5 bewegliche Roste 495 x 428 mm
- LED-Beleuchtung
- Umluftkühlung
- Selbstschließende Tür
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

	Kapazitäten (33 cl):	
	ARV 430	ARV 430 SF
	292 - 304	240 - 254
	536 - 560	434 - 456



MODELL	ARV 430 CN PV	ARV 430 CN SF PV
Ausstattung	Pluskühlung, 5 bewegliche Roste 5 x 495x428 mm	Pluskühlung, 5 bewegliche Roste 5 x 495x428 mm
Abmessungen (BxTxH)	590 x 650 x 2005 mm	590 x 650 x 2005 mm
InnenmaÙe (BxTxH)	477 x 470 x 1590 mm	477 x 470 x 1590 mm
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung
Temperatur	+1 °C bis +8 °C	+1 °C bis +8 °C
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiß, Glastür	Plastifiziertes Blech weiß, Glastür, mit beleuchtetem Display
Abtaung	manuell / Analog-Steuerung	automatisch / Digital-Steuerung
Inhalt	386 Liter	386 Liter
Gewicht	85 kg	87 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,0kW	230V/1/50Hz/0,889kW
Artikel-Nr.	430.KS.W.GL.PV	430.KS.W.GL.SF.PV
EAN-Nr.	4260621087422	4260621087439

SERIE 500



230V/16A

Umluft
Still

+1 °C bis +8 °C
-18 °C bis -22 °C

- **Plus- und Minuskühlung**
- **Pluskühlung für GN 2/1**
- **Kühlmittel**
R600A (Pluskühlung)
R290 (Tiefkühlung)
- Digitales Thermostat
- 4 bewegliche Roste (nur bei Pluskühlung)

- 60 mm Polyurethan-Isolierung
- LED-Beleuchtung
- Selbstschließende Tür
- Schlossfunktion
- 4 Rollen
- 4 Verdampferroste bei Minuskühlung



MM 5 PO



MM 5 A PO



MM 5 N PO



MM 5 A N PO

MODELL	MM 5 PO	MM 5 A PO	MM 5 N PO	MM 5 A N PO
Ausstattung	Pluskühlung für GN 2/1, Volltür 4 bewegliche Roste GN 2/1	Pluskühlung für GN 2/1, Volltür 4 bewegliche Roste GN 2/1	Tiefkühlung, Volltür 6 feste Roste 650x510 mm und GN 2/1	Tiefkühlung; Volltür 6 feste Roste 650x510 mm und GN 2/1
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		-18 °C bis -22 °C	
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiss	INOX	Plastifiziertes Blech weiß	INOX
Anschluss	230V/1/50Hz/0,277kW		230V/1/50Hz/0,33kW	
Kühlung	Umluftkühlung		Stille Kühlung	
Inhalt	525 Liter		525 Liter	
Abtaung	automatisch		manuell	
Gewicht	90 kg	97 kg	96 kg	102 kg
Energieeffizienzklasse*	D	D	---	---
Jahresverbrauch (kWh)*	1080 kWh	1080 kWh		
Artikel-Nr.	240KS.1WS	240KS.1IN	24TKS.1WS	24TKS.1IN
EAN-Nr.	4260548412215	4260548412222	4260548412253	4260548412260
ABMESSUNGEN FÜR ALLE MODELLE	Abmessungen (BxTxH)		750 x 740 x 1897 mm	
	Innenmaße (BxTxH)		650 x 538 x 1480 mm	

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

SERIE 500



230V/16A



-18 °C bis -22 °C
+1 °C bis +8 °C

- **Tiefkühlung**
- **Türanschlag wechselbar**
- **Umweltfreundliche Kühlmittel**
- Selbstschließende Tür
- Digitales Thermostat
- statische Kühlung
- 4 Edelstahl-Füße
- inkl. 6 feste Verdampferroste
- 60 mm Polyurethan-Isolierung
- 4 Rollen, optional
- Kapazität: 20 x 600x400 mm mit 65 mm Abstand zwischen den Blechen

- **Pluskühlung**
- **Türanschlag wechselbar**
- **Kühlmittel R600A**
- Selbstschließende Tür
- Digitales Thermostat
- statische Kühlung
- 4 Edelstahl-Füße
- inkl. 4 Roste, weiß
- 60 mm Polyurethan-Isolierung
- 4 Rollen, optional
- Kapazität: 20 x 600x400 mm mit 65 mm Abstand zwischen den Blechen



ATP 500 N PO

ATP 500 A N PO

ATP 500 PO

ATP 500 A PO

MODELL	ATP 500 N PO		ATP 500 A N PO		ATP 500 PO		ATP 500 A PO	
Ausstattung	Tiefkühlung für 600x400 mm / 4 Roste inkl.		Tiefkühlung für 600x400 mm / 4 Roste inkl.		Pluskühlung für 600x400 mm / 4 Roste inkl.		Pluskühlung für 600x400 mm / 4 Roste inkl.	
Temperatur	-18 °C bis -22 °C				+1 °C bis +8 °C			
Abmessungen (BxTxH)	725 x 625 x 1995 mm				725 x 625 x 1995 mm			
Innenmaße (BxTxH)	580 x 478 x 1505 mm				580 x 478 x 1505 mm			
Ausführung (Aussen)	Plastifiziertes Blech weiss		INOX		Plastifiziertes Blech weiss		INOX	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,847 kW				230V/1/50Hz/0,200 kW			
Kühlung	statische Kühlung				statische Kühlung			
Inhalt	488 Liter				488 Liter			
Abtauerung	manuell				manuell			
Gewicht	89 kg		94 kg		88 kg		92 kg	
Energieeffizienzklasse*					C		C	
Artikel-Nr.	340.TK.50W		340.TK.50I		7854.1		7854.2	
EAN-Nr.	4260621087446		4260621087460		4260621086562		4260621086579	

SERIE 700



230V/16A

Umluft

-15 °C bis -22 °C
+1 °C bis +8 °C

- **Tiefkühlung:** Umweltfreundliche Kühlmittel
- **Pluskühlung:** Kühlmittel R290
- Selbstschließende Tür
- Türanschlag wechselbar
- Digitales Thermostat
- 80 mm Polyurethan-Isolierung
- inkl. 3x GN 2/1 Rosten aus plastifiziertem Stahl
- 4 Edelstahl-Füße, 4 Rollen, optional



AGP 700 TA N PO



AGP 700 TA N PV



AGP 700 TA PO



AGP 700 TA PV

MODELL	AGP 700 TA N PO	AGP 700 TA N PV	AGP 700 TA PO	AGP 700 TA PV
Ausstattung	Tiefkühlung für 650x530 mm / 4 Roste inkl.		Pluskühlung für 650x530 mm / 4 Roste inkl.	
Temperatur	-18 °C bis -22 °C		+1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	720 x 840 x 2035 mm		720 x 840 x 2035 mm	
Innenmaße (BxTxH)	560 x 665 x 1440 mm		560 x 665 x 1440 mm	
Ausführung (Aussen)	INOX	INOX (Glastür)	INOX	INOX (Glastür)
Anschluss	230V/1/50Hz/0,847 kW		230V/1/50Hz/0,200 kW	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	485 Liter		485 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	150 kg	165 kg	145 kg	160 kg
Energieeffizienzklasse*	C	D	B	C
Artikel-Nr.	AGP.1	AGP.2	AGP.3	AGP.4
EAN-Nr.	4260621086616	4260621086623	4260621086630	4260621086647

gel o mat since 1992 **MASTER SERIE**



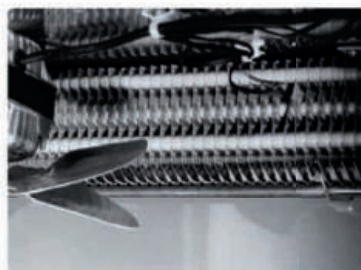
ISOLIERUNG
Isolierungsstärke
75 mm.
FCKW/H-FCKW FREI



**TAUWASSERVER-
DAMPFUNG**
Automatische
Tauwasserverdampfung
Das System aktiviert sich nur,
wenn Tauwasser vorhanden ist.



**ZYLINDERSCHLOSS UND
105° TÜRHALTERAUF**
Zylinderschloss
105° Türhalterauf, um
das Einräumen zu
erleichtern.



**VERDAMPFER MIT
ROSTSCHUTZLACKIERUNG**
Verdampfer mit
Rostschutzlackierung, um
Zuverlässigkeit und
Dauerhaftigkeit zu
gewährleisten.



DICHTUNG
Magnetdichtung
leicht austauschbar.



**KONDENSATOREINHEIT
IN TROPISCHER
AUSFÜHRUNG**
Kondensatoreinheit
für den Betrieb bis zu +43°
Raumtemperatur.
Sehr geräuscharme Aspera
Kompressoren.



**FÜHRUNGEN UND
HALTERUNGEN**
Um das Reinigen zu
erleichtern, können
die Führungen und die
Halterungen ohne Werkzeug
ausgebaut werden.



**AUSZIEHBARE
SCHUBLADEN
(OPTIONAL)**
Vollauszugschubladen
auf Teleskopschienen
aus Edelstahl montiert.



EDELSTAHL-FÜSSE
Höhenverstellbare
Edelstahl-Füße,
100/150 mm.



**EDELSTAHL-RÄDER
(OPTIONAL)**
Edelstahl-Lenkrolle
mit Bremse
Ø100 - H137 mm.



ANTIKONDENSATION
Antikondensationssystem
Türrahmen (Ausführung
Tiefkühlung).

MASTER SERIE

Die Masterserie zeichnet sich durch die Isolierungsstärke von 75 mm, die hervorragende Verarbeitung und der Ausstattung mit Tropenaggregaten (+43 °C Umgebungstemperatur, bis 60 % Luftfeuchtigkeit) aus.

Die Masterserie ist eine der wenigen Serien, bei denen man Tiefkühl-tische mit funktionierenden Schubladenblöcken ausrüsten kann.

Alle Dichtungen sind gesteckt und somit leicht austauschbar.

gelomat since 1942 **MASTER SERIE**



- Edelstahl höchster Güte
- **Tropenaggregat (Umgebungstemperatur bis +43 °C)**
- 75 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Beleuchtung
- Schloss
- Höhenverstellbare Füße (+/- 50 mm)

Standardausstattung: 3 Paar Edelstahl Auflageschienen und 3 Rilsan-Roste je Tür



MODELL	A30/1M	A70/1M	A70/1P	A70/1B
Ausführung	Roste GN 1/1	Roste GN 2/1	Roste GN 2/1	Roste GN 2/1
BxTxH mm	535 x 715 x 2085 mm	740 x 850 x 2085 mm	740 x 850 x 2085 mm	740 x 850 x 2085 mm
Kühlung	Umluftkühlung			
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-6 °C bis +4 °C	-18 °C bis -22 °C
Ausführung	INOX / Rückwand verzinktes Blech			
Abtaung	automatisch			
Anschluss	230/1/50Hz/0,33kW	230/1/50Hz/0,33kW	230/1/50Hz/0,49kW	230/1/50Hz/0,85kW
Inhalt	350 Liter	700 Liter	700 Liter	700 Liter
Gewicht	100 kg	125 kg	125 kg	135 kg
Energieeffizienzklasse*	A	A	A	C
Jahresverbrauch (kWh)*	876 kWh	1241 kWh	1241 kWh	3285
Artikel-Nr.	2747	2759	2760	2761
EAN-Nr.	4260383753160	4260383753283	4260383753290	4260383753306

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

gel·o·mat since 1942 **MASTER SERIE**



230V/16A



Umluft



-2 °C bis +8 °C
-6 °C bis +4 °C
-18 °C bis -22 °C



MODELL	A140/2M	A140/2B
Ausführung	Roste GN 2/1	Roste GN 2/1
BxTxH mm	1480 x 715 x 2085 mm	1480 x 715 x 2085 mm
Kühlung	Umluft	
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-18 °C bis -22 °C
Ausführung	INOX / Rückwand verzinktes Blech	
Abtaung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,65kW	230V/1/50Hz/1,7kW
Inhalt	1400 Liter	1400 Liter
Gewicht	190 kg	200 kg
Energieeffizienzklasse	B	C
Jahresverbrauch (kWh)	1861 kWh	5439 kWh
Artikel-Nr.	2766	2767
EAN-Nr.	4260383753351	4260383753368

Standardausstattung: 3 Paar Edelstahl Auflageschienen und 3 Rilsan-Roste je Tür

Optionen für gel·o·mat Kühl- und Tiefkühlschränke:

Weitere Größen auf Anfrage:

Eintürig:	Zweitürig:
500 Liter	1200 Liter
600 Liter	
650 Liter	

Zusätzlicher Temperatur-Bereich
0 °C bis +10 °C
für alle Größen verfügbar!

Alle Modelle sind auch ohne
Aggregat, zum Anschluss an
eine Zentral-Kühlung, lieferbar.

Fischkühlschränke sind auch in
den Größen 700 und 1400 Liter
lieferbar.

**Eiscremetiefkühl-lagerschrank
ICECALIBUR
finden Sie auf der Seite 190**



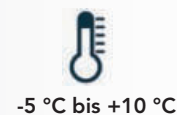
Glastür



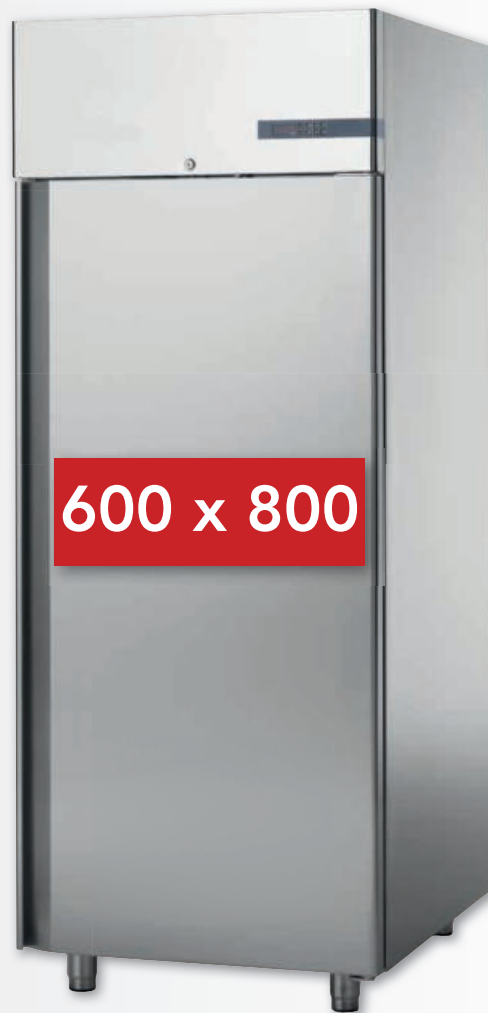
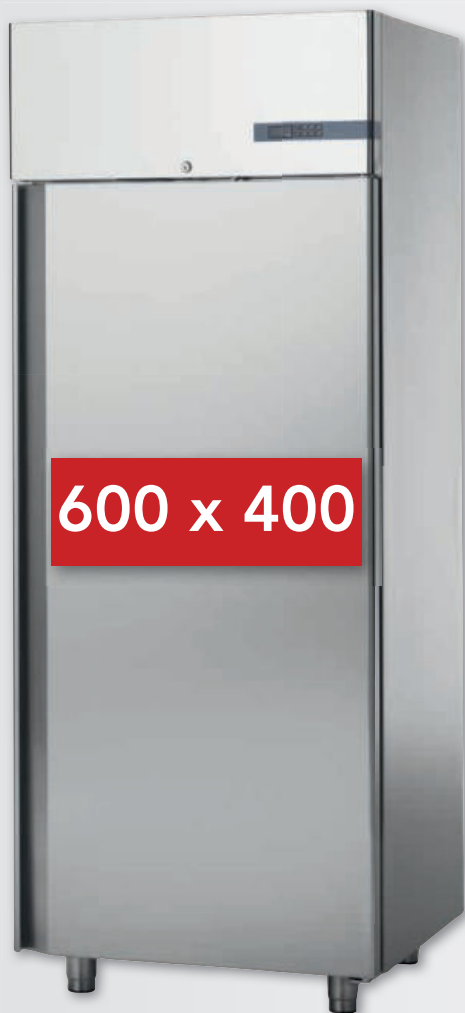
Half/Halb Türen
+ und - °C Kühlung in
Kombination möglich!



- **Doppelte Umluft**
- Edelstahl höchster Güte
- Tropenaggregat (Umgebungstemperatur bis +43 °C)
- Automatische Tauwasserverdunstung



- 75 mm Isolierung
- Beleuchtung
- Schloss
- Höhenverstellbare Füße (+/- 50 mm)



MODELL	AIR 650			AIR 900		
Ausführung	Konditorei-Klimaschrank für 600x400 Bleche im Lieferumfang 20 Auflageschienen			Konditorei-Klimaschrank für 600x800 Bleche im Lieferumfang 20 Auflageschienen		
BxTxH mm	810 x 715 x 2085 mm			810 x 1015 x 2085 mm		
Kühlung	Umluft (Doppelt)					
Ausführung	INOX / Rückwand verzinktes Blech					
Abtauung	automatisch					
Inhalt	650 Liter			900 Liter		
Temperatur	-5 °C bis +10 °C	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -30 °C	-5 °C bis +10 °C	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -30 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,65kW	230V/1/50Hz/1,0kW	230V/1/50Hz/1,2kW	230V/1/50Hz/0,65kW	230V/1/50Hz/1,0kW	230V/1/50Hz/1,2kW
Gewicht	125 kg	135 kg	145	150 kg	160 kg	170 kg
Energieeffizienzklasse*	B	D	E	B	D	E
Jahresverbr. (kWh)*	949 kWh	2738 kWh	2738 kWh	1387 kWh	3796 kWh	3796 kWh
Artikel-Nr.	3500	3500.1	3500.2	3500.3	3500.4	3500.5
EAN-Nr.	4260548417913	4260548417920	4260548417937	4260548417944	4260548417951	4260548417968

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

Sanfte Kälte. Der **WIEKOFI** hat die ideale Technologie zur Konservierung von Produkten, die leicht zum Austrocknen neigen, wie frischer Teig, Cremes, Obst und stark wasserhaltige Fertigprodukte.



230V/16A



Umluft



-2 °C bis +10 °C

- Edelstahl höchster Güte AISI 304
- **Tropenaggregat (Umgebungstemperatur bis +43 °C)**
- 75 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Beleuchtung
- **Feuchtigkeitsregelanlage**
- Schloss
- Höhenverstellbare Füße (+/- 50 mm)



MODELL	WIEKOFI I	WIEKOFI II
Ausführung	Pluskühlung, Konditorei-Klimaschrank für Bleche 600 x 400, im Lieferumfang 20 Auflageschienen	Pluskühlung, Konditorei-Klimaschrank für Bleche 600 x 800, im Lieferumfang 20 Auflageschienen
BxTxH mm	810 x 715 x 2085 mm	810 x 1015 x 2085 mm
Kühlung	Umluft	
Temperatur	-2 °C bis +10 °C	
Ausführung	INOX / Rückwand verzinktes Blech	
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,54 kW	230V/1/50Hz/0,54 kW
Inhalt	650 Liter	900 Liter
Gewicht	125 kg	165 kg
Artikel-Nr.	2770	2771
EAN-Nr.	4260383753399	4260383753405



- Edelstahl höchster Güte
- **Tropenaggregat (Umgebungstemperatur bis 43 °C)**
- 75 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Schimmelresistenter Magnetdichtungsrahmen
- Beleuchtung
- Feuchtigkeitsregelanlage
- Elektronische Digitalsteuerung
- Schloss
- Höhenverstellbare Füße (+/- 50 mm)



MODELL	BACKTRONIC 650	BACKTRONIC 700	BACKTRONIC 900
Ausführung	Gärunterbrecher für Bleche 600x400 im Lieferumfang 20 Auflageschienen	Gärunterbrecher für Bleche 600x400 im Lieferumfang 20 Auflageschienen	Gärunterbrecher für Bleche 600x800 im Lieferumfang 20 Auflageschienen
BxTxH mm	810 x 750 x 2200 mm	740 x 815 x 2200 mm	810 x 1015 x 2200 mm
Kühlung	Umluft		
Temperatur	-6 °C bis +35 °C / HR 60% ÷ 90%		
Ausführung	AISI 304		
Abtauung	automatisch		
Anschluss	230V/1/50Hz/1,96kW	230V/1/50Hz/1,96 kW	230V/1/50Hz/1,96 kW
Inhalt	650 Liter	700 Liter	900 Liter
Gewicht	135 kg	140 kg	165 kg
Artikel-Nr.	2772	2773	2774
EAN-Nr.	4260383753412	4260383753429	4260383753436



600 x 400



600 x 800

MODELL	BACKTRONIC J10	BACKTRONIC J12
Ausführung	Gärunterbrecher für Bleche 600 x 400 im Lieferumfang 20 Auflageschienen	Gärunterbrecher für Bleche 600 x 800 im Lieferumfang 20 Auflageschienen
BxTxH mm	810 x 715 x 2200 mm	810 x 1015 x 2200 mm
Kühlung	Umluft	
Temperatur	-6 °C bis +35 °C / HR 60 % ÷ 90 %	
Ausführung	AISI 304	
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/1,96 kW	230V/1/50Hz/1,96 kW
Inhalt	743 Liter	838 Liter
Gewicht	170 kg	210 kg
Artikel-Nr.	2775	2776
EAN-Nr.:	4260383753443	4260383753450
UVP		
	Hordenwagen für Roll-in, 20 x 600x400	Hordenwagen für Roll-in, 20 x 600x800
Artikel-Nr.	2775.1	2776.1
EAN-Nr.	4260383755621	4260383755638

BELEGSTATIONEN



230V/16A



Umluft



+4 °C bis +10 °C

- Saladette für die Hotel- und Restaurantküche zur rationellen Herstellung von Desserts und Salattellern
- So genannte Brötchen- und Brotschmierstation in der Konditorei und Bäckerei
- Unterbaugeräte mit einer Höhe von 82 cm lieferbar
- Im Kühlschrank sind drei höhenverstellbare Ablageroste
- Temperaturanzeige



Mit Edelstahl beschichtete Tür



Mit Edelstahl beschichtete Tür und Arbeitsplatte

MODELL	BELEGSTATION Standgerät, Weiß, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Weiß 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel GN 1/6
Abmessungen (BxTxH)	605 x 600 x 850 mm
Kühlung	Umluft
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,12kW
Inhalt	180 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/1,1kW
Gewicht	56 kg
Artikel-Nr.	1643
EAN-Nr.	4260141879309

MODELL	BELEGSTATION Standgerät, Weiß, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Edelstahl 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel GN 1/6
Artikel-Nr.	1643.116
EAN-Nr.	4260621088191

MODELL	BELEGSTATION Standgerät, INOX, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Weiß 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel GN 1/6
Artikel-Nr.	1643.117
EAN-Nr.	4260621088207

MODELL	BELEGSTATION Standgerät, INOX, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Edelstahl 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel GN 1/6
Artikel-Nr.	1643.118
EAN-Nr.	426021088214

UNTERBAU-GERÄTE

MODELL	BELEGSTATION Unterbau, Weiß, 82 cm hoch
Ausstattung	Edelstahlrahmen zum bauseitigen Ausschnitt in Kundenarbeitsplatte + 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel
Artikel-Nr.	1643.119
EAN-Nr.	426021088221

MODELL	BELEGSTATION Unterbau, INOX, 82 cm hoch
Ausstattung	Edelstahlrahmen zum bauseitigen Ausschnitt in Kundenarbeitsplatte + 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel
Artikel-Nr.	1643.120
EAN-Nr.	426021088238

gel·o·mat TISCHE MASTER



TA13



TA17

gel·o·mat TISCHE MASTER

Alle Schubladen mit VOLLAUSZUG!



Schubladenblock **1/2** für **gel-o-mat** Kühl-/Tiefkühltsche Für 700er Tiefe

Artikel-Nr. **3998.1**
EAN-Nr. **4260383754570**



Schubladenblock **1/3** für **gel-o-mat** Kühl-/Tiefkühltsche Für 700er Tiefe

Artikel-Nr. **3998.3**
EAN-Nr. **4260383754594**



Schubladenblock **1/3 + 2/3** für **gel-o-mat** Kühl-/Tiefkühltsche Für 700er Tiefe

Artikel-Nr. **3998.5**
EAN-Nr. **4260383754600**



230V/16A



Umluft

-2 °C bis +8 °C
-15 °C bis -20 °C

MODELL	TA09/1M	TA13/1M	TA17/1M	TA21/1M
Ausstattung	Pluskühlung, 1 Tür Tragrost GN1/1 325×530 mm	Pluskühlung, 2 Türen 2 Tragroste GN1/1 325×530 mm	Pluskühlung, 3 Türen 3 Tragroste GN1/1 325×530 mm	Pluskühlung, 4 Türen 4 Tragroste GN1/1 325×530 mm
Abmessungen (BxTxH)	820 x 700 x 950 mm	1300 x 700 x 950 mm	1780 x 700 x 950 mm	2260 x 700 x 950 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,344kW	230V/1/50Hz/0,546kW	230V/1/50Hz/0,546kW	230V/1/50Hz/0,546kW
Energieeffizienzklasse*	A	A	A	A
Jahresverbrauch (kWh)*	1825 kWh	1971 kWh	2190 kWh	2373 kWh
ARBEITSPLATTE MIT AUFKANTUNG				
Artikel-Nr.	3421.3	3421.9	3421.15	3421.21
EAN-Nr.	4260383756109	4260383756130	4260496528785	4260383756079
UVP				
ARBEITSPLATTE OHNE AUFKANTUNG				
Artikel-Nr.	3421.2	3421.8	3421.14	3421.20
EAN-Nr.	4260383756093	4260383756123	4260383755713	4260383756024
UVP				
OHNE ARBEITSPLATTE				
Artikel-Nr.	3421.1	3421.7	3421.13	3421.19
EAN-Nr.	4260383756086	4260383756116	4260383756260	4260383756031
UVP				

Standardausstattung: 1 Paar Auflageschienen und ein Einlegeboden aus Edelstahl pro Tür

MODELL	TA09/1B	TA13/1B	TA17/1B	TA21/1B
Ausstattung	Tiefkühlung, 1 Tür Tragrost GN1/1 325×530 mm	Tiefkühlung, 2 Türen 2 Tragroste GN1/1 325×530 mm	Tiefkühlung, 3 Türen 3 Tragroste GN1/1 325×530 mm	Tiefkühlung, 4 Türen 4 Tragroste GN1/1 325×530 mm
Abmessungen (BxTxH)	820 x 700 x 950 mm	1300 x 700 x 950 mm	1780 x 700 x 950 mm	2260 x 700 x 950 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,513kW	230V/1/50Hz/0,731kW	230V/1/50Hz/0,896kW	230V/1/50Hz/1,098kW
Energieeffizienzklasse*	C	D	D	D
Jahresverbrauch (kWh)*	2555 kWh	2993 kWh	3468 kWh	3979 kWh
ARBEITSPLATTE MIT AUFKANTUNG				
Artikel-Nr.	3421.6	3421.12	3421.18	3421.24
EAN-Nr.	4260496528815	4260383756154	4260383756048	4260383757113
UVP				
ARBEITSPLATTE OHNE AUFKANTUNG				
Artikel-Nr.	3421.5	3421.11	3421.17	3421.23
EAN-Nr.	4260496528808	4260383757199	4260496528839	4260383756055
UVP				
OHNE ARBEITSPLATTE				
Artikel-Nr.	3421.4	3421.10	3421.16	3421.22
EAN-Nr.	4260496528792	4260383756147	4260496528822	4260383756215
UVP				

Standardausstattung: 1 Paar Auflageschienen und ein Einlegeboden aus Edelstahl pro Tür

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

Optionale Ausführungen:

- Kühl- und Tiefkühlische ohne Aggregat zum Anschluss an eine Zentralkühlung
- Kühl- und Tiefkühlische mit 600 mm Tiefe



KÜHL- / TIEFKÜHLTISCHE

700 mm GN 1/1



230V/16A



Umluft



-2 °C bis +8 °C



+43°

Alle Kühltische sind UNTERBAUFÄHIG
Arbeitsplatte abnehmbar, Geräte können ohne Füße
auf Sockel montiert werden!!



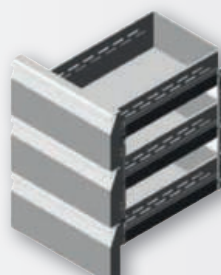
Schubladen (nur für Kühltische)

Schubladen 2 x 1/2



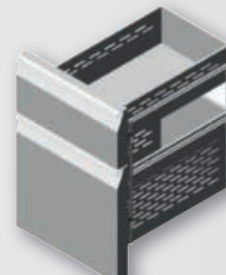
Artikel-Nr. 510KT.001
EAN-Nr. 4260548419061

Schubladen 3 x 1/3



Artikel-Nr. 510KT.002
EAN-Nr. 4260548419078

Schubladen 1 x 1/3 + 1 x 2/3



Artikel-Nr. 510KT.003
EAN-Nr. 4260548419085

- **Pluskühlung**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel**
- Innen und Außen Edelstahl
- **Bis +43 °C Umgebungstemperatur geeignet**
- **Tropenaggregat**
- Gesteckte Türdichtungen zum einfachen Austausch
- Automatische Türschließung
- Arretierung zur Türöffnung
- Abgerundete Innenecken zur einfachen Reinigung
- Digitale Steuerung
- Standfüße höhenverstellbar serienmäßig



KÜHLTISCHE (ohne Aufkantung)

MODELL	EPF3422GR	EPF3432GR	EPF3442GR
Ausstattung	Pluskühlung, 2 Türen 2 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 3 Türen 3 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 4 Türen 4 Roste GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	1360 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm	2230 x 700 x 850 mm
Kühlung	Umluft		
Temperatur	-2 °C bis +8 °C		
Abtauung	automatisch		
Inhalt	280 Liter	420 Liter	510 Liter
Gewicht	100 kg	120 kg	140 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,30kW	230V/1/50Hz/0,35kW
Energieeffizienzklasse*	A	A	A
Jahresverbrauch (kWh)*	490 kWh	630 kWh	699 kWh
OHNE AUFKANTUNG			
Artikel-Nr.	510KT.2GL	510KT.3GL	510KT.4GL
EAN-Nr.	4260548419009	4260548419023	4260548419047

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



TIEFKÜHLTISCHE (ohne Aufkantung)

MODELL	EPF3462GR	EPF3472GR	EPF3482GR
Ausstattung	Tiefkühlung, 2 Türen 2 Roste GN 1/1	Tiefkühlung, 3 Türen 3 Roste GN 1/1	Tiefkühlung, 4 Türen 4 Roste GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	1360 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm	2230 x 700 x 850 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Inhalt	280 Liter	420 Liter	510 Liter
Gewicht	100 kg	120 kg	140 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,3kW	230V/1/50Hz/0,4kW	230V/1/50Hz/0,55kW
Energieeffizienzklasse*	C	C	C
Jahresverbrauch (kWh)*	1449 kWh	1859 kWh	2236 kWh
OHNE AUFKANTUNG			
Artikel-Nr.	51TKT.2GL	51TKT.3GL	51TKT.4GL
EAN-Nr.	4260548419092	4260548419115	4260548419139

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

GELO LINE SALADETTEN



230V/16A



Umluft



+2 °C bis +8 °C

- **Pluskühlung**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R600A**
- Innen und Außen Edelstahl
- **Bis +38 °C Umgebungstemperatur geeignet**
- Gesteckte Tüрдichtungen zum einfachen Austausch
- **GN Behälter NICHT im Lieferumfang enthalten!!**

- Automatische Türschließung
- Arretierung zur Türöffnung
- Abgerundete Innenecken zur einfachen Reinigung
- Digitale Steuerung



+38°

MODELL	ESL3800GR	ESL3850GR
Ausstattung	Pluskühlung, 2 Türen mit Schiebedeckel 2 x GN 1/1 2 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 3 Türen mit Schiebedeckel 4 x GN 1/1 3 Roste GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	900 x 700 x 850 mm	1365 x 700 x 850 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+ 2 °C bis +8 °C
Abtauung	automatisch	automatisch
Inhalt	300 Liter	383 Liter
Gewicht	82 kg	100 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,30kW
Artikel-Nr.	57SKT.2GL	57SKT.3GL
EAN-Nr.	4260548419375	4260548419382



SALAD / S 9 mit Glasaufsatz



230V/16A



Umluft



+2 °C bis +10 °C

- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Aggregat unten
- **Keine GN Behälter im Lieferumfang enthalten**

SALAD
FLACHGLAS



S 903 CG



S 903 GLAS



S 900 GLAS

MODELL	S 900 GLAS	SALAD FLACHGLAS	S 903 CG	S 903 GLAS
Ausstattung	Saladette mit Rundglasauflauf, 2 Türen, Kunststoffschneidebrett, geeignet für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6	Saladette mit Flachglasauflauf, 2 Türen, Kunststoffschneidebrett, geeignet für 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/2 und 2 x GN 1/4	Saladette mit Rundglasauflauf, 3 Türen, Kunststoffschneidebrett, geeignet für 4 x GN 1/1	Kühltischsaladette mit Flachglasauflauf, 3 Türen, Granitarbeitsplatte, geeignet für 7 x GN 1/3
BxTxH	900 x 700 x 850 mm	880 x 700 x 830 mm	1365 x 700 x 1375 mm	1365 x 700 x 1100 mm
Kühlung	Umluft			
Temperatur	+ 2 °C bis +8 °C	+ 2 °C bis +8 °C	+ 2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +10 °C
Ausführung	INOX / Rückwand verzinktes Blech			
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,34kW	230V/1/50Hz/0,19kW	230V/1/50Hz/0,23kW	230V/1/50Hz/0,45kW
Gewicht	84 kg	88 kg	175 kg	110 kg
Inhalt	240 Liter	148 Liter	400 Liter	380 Liter
Artikel-Nr.	3975	3952	2860	2872
EAN-Nr.	4260383751845	4260383756284	4260141877855	4260141878166



KÜHLTISCHE in Saladettenbauform



230V/16A



Umluft



+2 °C bis +8 °C

- **Pluskühlung**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R600A**
- Innen und Außen Edelstahl
- **Bis +38 °C Umgebungstemperatur geeignet**
- Gesteckte Türdichtungen zum einfachen Austausch
- **Unterbaufähig, Arbeitsplatte abnehmbar**

- Automatische Türschließung
- Arretierung zur Türöffnung
- Abgerundete Innenecken zur einfachen Reinigung
- Digitale Steuerung
- Standfüße höhenverstellbar serienmäßig
Rollen optional gegen Aufpreis



MODELL	ESL3801GR	ESL3820GR	ESL3854GR	ESL3851GR
Ausstattung	Pluskühlung, 2 Türen 2 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 4 Schubladen GN 1/1	Pluskühlung, 3 Türen 3 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 6 Schubladen GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	900 x 700 x 850 mm	900 x 700 x 850 mm	1365 x 700 x 850 mm	1365 x 700 x 850 mm
Kühlung	Umluft			
Temperatur	+ 2 °C bis +8 °C	+ 2 °C bis +8 °C	+ 2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Abtaung	automatisch			
Inhalt	300 Liter	300 Liter	387 Liter	384 Liter
Gewicht	82 kg	85 kg	93 kg	95 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,25kW
Energieeffizienzklasse*	A	A	A	A
Jahresverbrauch (kWh)*	424 kWh	424 kWh	585 kWh	585 kWh
Artikel-Nr.	560KT.1GL	560KT.2GL	560KT.3GL	560KT.4GL
EAN-Nr.	4260548419344	4260548419351	4260548419368	4260621087903

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



PIZZA SALADETTEN mit Granitarbeitsfläche



230V/16A



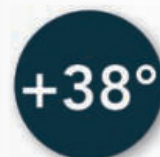
Umluft



+2 °C bis +8 °C

- **Pluskühlung**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R600A**
- Innen und Außen Edelstahl
- **Bis +38 °C Umgebungstemperatur geeignet**
- Gesteckte Türdichtungen zum einfachen Austausch
- Automatische Türschließung
- **GN Behälter NICHT im Lieferumfang enthalten!**

- Arretierung zur Türöffnung
- Abgerundete Innenecken zur einfachen Reinigung
- Digitale Steuerung
- Rollen serienmäßig
- Standfüße optional gegen Aufpreis



**PLUS
KÜHLUNG**
+2° C
bis
+8° C



ESL 3831GR



ESL 3854GR

GN	Tiefe der Arbeitsfläche
1/6	490 mm

MODELL	ESL3831GR	ESL3854GR
Ausstattung	2-türig 5 x GN 1/6 Tiefe bis 150 mm Granit-Arbeitsfläche 2 Roste GN 1/1	3-türig 7 x GN 1/6 Tiefe bis 150 mm Granit-Arbeitsfläche 3 Roste GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	900 x 700 x 1100 mm	1365 x 700 x 970 mm
Kühlung	Umluft	
Temperatur	+ 2 °C bis +8 °C	
Ausführung	Außen und Innen Edelstahl	
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,30kW
Gewicht	102 kg	180 kg
Inhalt	300 Liter	387 Liter
Artikel-Nr.	58PSKT.2GL.6	58PSKT.3GL.6
EAN-Nr.	4260548419399	4260548419412



PIZZA KÜHLTISCHE / SALADETTEN



230V/16A



Umluft



+2 °C bis +8 °C

- **Pluskühlung**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R600A**
- Innen und Außen Edelstahl
- **Bis +38 °C Umgebungstemperatur geeignet**
- Gesteckte Türdichtungen zum einfachen Austausch
- Unterbaufähig, Arbeitsplatte abnehmbar
- **GN-Behälter NICHT im Lieferumfang enthalten!**
- Automatische Türschließung
- Arretierung zur Türöffnung
- Abgerundete Innenecken zur einfachen Reinigung
- Digitale Steuerung
- Rollen serienmäßig



+38°



ESL 3853GR



ESL 3852GR



**Aufsatz-
kühlvitrine ist bei
jedem Tisch im
Preis enthalten.**



ESL 3832GR

GN	Tiefe der Arbeitsfläche
1/6	490 mm

MODELL	ESL3832GR	ESL3853GR	ESL3852GR
Ausstattung	2-türig 5 x GN 1/6 2 Roste GN 1/1	3-türig 8 x GN 1/6 3 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 3 Türen 3 Roste
Abmessungen (BxTxH)	900 x 700 x 970 mm	1365 x 700 x 1040 mm	1365 x 700 x 850 mm
Kühlung	Umluft		Umluft
Temperatur	+2 °C bis +8 °C		+2 °C bis +8 °C
Ausführung	Außen und Innen Edelstahl		Unterbaufähig, Arbeitsplatte abnehmbar
Abtaung	automatisch		automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,30kW	230V/1/50Hz/0,3kW
Inhalt	300 Liter	380 Liter	386 Liter
Gewicht	70 kg	95 kg	
Artikel-Nr.	59BSKT.2GL.6	59BSKT.3GL.6	67PKT.3GL
EAN-Nr.	4260548419436	4260548419443	4260548419740



PIZZA KÜHLTISCHE mit Granitarbeitsplatte



230V/16A



Umluft



-2 °C bis +8 °C

- **Pluskühlung**
- **Umweltfreundliche Kühlmittel R600A**
- Innen und Außen Edelstahl
- **Bis +43 °C Umgebungstemperatur geeignet**
- **Tropenaggregat**
- Gesteckte Türdichtungen zum einfachen Austausch

- Automatische Türschließung
- Arretierung zur Türöffnung
- Abgerundete Innenecken zur einfachen Reinigung
- Digitale Steuerung
- Standfüße höhenverstellbar serienmäßig
- Rollen optional gegen Aufpreis



EPF 3495GR



EPF 3485GR



EPF 3490GR

**Aufsatz-
kühlvitrine ist bei
jedem Tisch im
Preis enthalten.**



Aufsatzkühlvitrine

EPF 3480GR

MODELL	EPF3495GR	EPF3490GR	EPF3485GR	EPF3480GR
Ausstattung	2 Türen Granit-Arbeitsfläche mit Aufkantung 200 mm hoch	1 Tür, 7 Schubladen Granit-Arbeitsfläche mit Aufkantung 200 mm hoch	3 Türen Granit-Arbeitsfläche mit Aufkantung 200 mm hoch	2 Türen, 7 Schubladen Granit-Arbeitsfläche mit Aufkantung 200 mm hoch
BxTxH	1510 x 800 x 1000 mm	1510 x 800 x 1000 mm	2010 x 800 x 1000 mm	2010 x 800 x 1000 mm
Kühlung	Umluft			
Temperatur	- 2 °C bis +8 °C			
Ausführung	Außen und Innen Edelstahl			
Abtauerung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,27kW	230V/1/50Hz/0,22kW	230V/1/50Hz/0,29kW	230V/1/50Hz/0,26kW
Energieeffizienzklasse*	A	A	B	A
Jahresverbrauch (kWh)*	510 kWh	438 kWh	823 kWh	510 kWh
Gewicht	280 kg	280 kg	360 kg	360 kg
Inhalt	390 Liter	390 Liter	580 Liter	580 Liter
Artikel-Nr.	52PKT.2GL	52PKT.1GL.7	52PKT.3GL	52PKT.2GL.7
EAN-Nr.	4260548419153	4260548419160	4260548419177	4260548419184

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



AUFSATZKÜHLVITRINEN mit Glasaufsatz



230V/16A



Umluft



+2 °C bis +8 °C

- **Pluskühlung**
- Temperaturbereich von +2 °C bis +8 °C
- steckerfertige Kühlvitrine (230 V Anschluss)
- Automatische Abtauung
- **3-seitige Panoramaverglasung**
- Digitale Steuerung
- Umgebungstemperatur: +32 °C
- Kühlmittel: R134



Modell	Abmessungen BxTxH mm	Inhalt GN Behälter	Bezeichnung mit Glasaufsatz	Art.-Nr.	EAN-Nr.
ESL 3881	1200 x 395 x 435 mm	4 x GN1/3	VRX1200/380	GPTA1200.4.3	4260548419795
ESL 3861	1400 x 335 x 435 mm	6 x GN1/4	VRX1400/330	GPTA1400.6.4	4260548419801
ESL 3882	1400 x 395 x 435 mm	6 x GN1/3	VRX1400/380	GPTA1400.6.3	4260548419818
ESL 3883	1500 x 335 x 435 mm	7 x GN1/4	VRX1500/330	GPTA1500.7.4	4260548419825
ESL 3884	1500 x 395 x 435 mm	6 x GN1/3	VRX1500/380	GPTA1500.6.3	4260548419832
ESL 3885	1600 x 335 x 435 mm	7 x GN1/4	VRX1600/330	GPTA1600.7.4	4260548419849
ESL 3886	1600 x 395 x 435 mm	7 x GN1/3	VRX1600/380	GPTA1600.7.3	4260548419856
ESL 3887	1800 x 335 x 435 mm	8 x GN1/4	VRX1800/330	GPTA1800.8.4	4260548419863
ESL 3888	1800 x 395 x 435 mm	8 x GN1/3	VRX1800/380	GPTA1800.8.3	4260548419870
ESL 3890	2000 x 395 x 435 mm	9 x GN1/3	VRX2000/380	GPTA2000.9.3	4260548419894



FGB 2



230V/16A



Umluft



+1 °C bis +8 °C

- Umweltfreundliches Kühlmittel R290
- 2 Türen
- Digitales Thermostat
- 2 herausnehmbare Regale
- LED Beleuchtung

- Automatische Abtaung
- Ausziehbarer Motorbereich für einfache Wartung oder technischen Service
- Höhenverstellbare FüÙe

Kapazitäten (33 cl):

	FGB 240 216 - 264	FGB 251 252 - 306
	396 - 432	462 - 528



MODELL	FGB 240/125 PO	FGB 240/125 APO	FGB 251/145 PO	FGB 251/145 APO
Ausstattung	Pluskühlung, 2 Türen 2 entnehmbare Roste		Pluskühlung, 2 Türen 2 entnehmbare Roste	
BxTxH	1255 x 565 x 890/905 mm (40 cm Türen)		1455 x 565 x 890/905 mm (51 cm Türen)	
Kühlung	Umluft		Umluft	
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		+1 °C bis +8 °C	
Ausführung	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX
Abtaung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,32kW		230V/1/50Hz/0,34kW	
Inhalt	312 Liter		379 Liter	
Gewicht	80 kg		85 kg	
Energieeffizienzkl.*	C	C	D	D
Jahresverbr. (kWh)*	1624 kWh	1624 kWh	1634 kWh	1634 kWh
Artikel-Nr.	280KT.2S	280KT.2I	290KT.2S	290KT.2i
EAN-Nr.	4260548416336	4260548416343	4260548416350	4260548416367

Kapazitäten (33 cl):

	FGB 240 216 - 264	FGB 251 252 - 306
	396 - 432	462 - 528



MODELL	FGB 240/125 PV	FGB 240/125 APV	FGB 251/145 PV	FGB 251/145 APV
Ausstattung	Pluskühlung 2 Glastüren 2 entnehmbare Roste		Pluskühlung 2 Glastüren 2 entnehmbare Roste	
BxTxH	1255 x 565 x 890/905 mm (40 cm Türen)		1455 x 565 x 890/905 mm (51 cm Türen)	
Kühlung	Umluft		Umluft	
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		+1 °C bis +8 °C	
Ausführung	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX
Abtaung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,33kW		230V/1/50Hz/0,35kW	
Inhalt	312 Liter		379 Liter	
Gewicht	92 kg		97 kg	
Artikel-Nr.	28GKT.2S	28GKT.2I	29GKT.2S	29GKT.2i
EAN-Nr.	4260548416374	4260548416381	4260548416398	4260548416404

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

FGB 3



230V/16A



Umluft



+1 °C bis +8 °C

- Umweltfreundliches Kühlmittel R290
- 3 Türen
- Digitales Thermostat
- 2 herausnehmbare Regale
- LED Beleuchtung

- Automatische Abtauerung
- Ausziehbarer Motorbereich für einfache Wartung oder technischen Service
- Höhenverstellbare Füße

Kapazitäten (33 cl):



FGB 340 360 - 440 FGB 351 414 - 506



630 - 744 759 - 840



MODELL	FGB 340/177 PO	FGB 340/177 APO	FGB 351/206 PO	FGB 351/206 APO
Ausstattung	Pluskühlung, 3 Türen 2 entnehmbare Roste		Pluskühlung, 3 Türen 2 entnehmbare Roste	
BxTxH	1775 x 565 x 890/905 mm (40 cm Türen)		2065 x 565 x 890/905 mm (51 cm Türen)	
Kühlung	Umluft		Umluft	
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		+1 °C bis +8 °C	
Ausführung	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX
Abtauerung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,37kW		230V/1/50Hz/0,39kW	
Inhalt	488 Liter		586 Liter	
Gewicht	100 kg		110 kg	
Energieeffizienzkl.*	D	D	D	D
Jahresverbr. (kWh)*	1820 kWh	1820 kWh	1922 kWh	1922 kWh
Artikel-Nr.	280KT.3S	280KT.3I	290KT.3S	290KT.3I
EAN-Nr.	4260548416411	4260548416428	4260548416435	4260548416442

Kapazitäten (33 cl):



FGB 340 360 - 440 FGB 351 414 - 506



630 - 744 759 - 840



MODELL	FGB 340/177 PV	FGB 340/177 APV	FGB 351/206 PV	FGB 351/206 APV
Ausstattung	Pluskühlung 3 Glastüren 2 entnehmbare Roste		Pluskühlung 3 Glastüren 2 entnehmbare Roste	
BxTxH	1775 x 565 x 890/905 mm (40 cm Türen)		2065 x 565 x 890/905 mm (51 cm Türen)	
Kühlung	Umluft		Umluft	
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		+1 °C bis +8 °C	
Ausführung	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX
Abtauerung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,37kW		230V/1/50Hz/0,39kW	
Inhalt	488 Liter		586 Liter	
Gewicht	108 kg		126 kg	
Artikel-Nr.	28GKT.3S	28GKT.3I	29GKT.3S	29GKT.3I
EAN-Nr.	4260548416459	4260548416466	4260548416473	4260548416480

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

FGB 4



230V/16A



Umluft



+1 °C bis +8 °C

- Umweltfreundliches Kühlmittel R290
- 4 Türen
- Digitales Thermostat
- 2 herausnehmbare Regale
- LED Beleuchtung

- Automatische Abtauung
- Ausziehbarer Motorbereich für einfache Wartung oder technischen Service
- Höhenverstellbare Füße



MODELL	FGB 440/229 PO	FGB 440/229 APO	FGB 451/267 PO	FGB 451/267 APO
Ausstattung	Pluskühlung, 4 Türen 2 entnehmbare Roste		Pluskühlung, 4 Türen 2 entnehmbare Roste	
BxTxH	2295 x 565 x 890/905 mm (40 cm Türen)		2675 x 565 x 890/905 mm (51 cm Türen)	
Kühlung	Umluft		Umluft	
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		+1 °C bis +8 °C	
Ausführung	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX
Abtauung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,4kW		230V/1/50Hz/0,42kW	
Inhalt	664 Liter		793 Liter	
Gewicht	116 kg		130 kg	
Energieeffizienzkl.*	D		D	
Jahresverbr. (kWh)*	2023 kWh		2120 kWh	
Artikel-Nr.	280KT.4S	280KT.4I	290KT.4S	290KT.4I
EAN-Nr.	4260548416497	4260548416503	4260548416510	4260548416527
UVP				



MODELL	FGB 440/229 PV	FGB 440/229 APV	FGB 451/267 PV	FGB 451/267 APV
Ausstattung	Pluskühlung 4 Glastüren 2 entnehmbare Roste		Pluskühlung 4 Glastüren 2 entnehmbare Roste	
BxTxH	2295 x 565 x 890/905 mm (40 cm Türen)		2675 x 565 x 890/905 mm (51 cm Türen)	
Kühlung	Umluft		Umluft	
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		+1 °C bis +8 °C	
Ausführung	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX	Plastifiziertes Blech schwarz	INOX
Abtauung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,4kW		230V/1/50Hz/0,42kW	
Inhalt	664 Liter		793 Liter	
Gewicht	136 kg		166 kg	
Artikel-Nr.	28GKT.4S	28GKT.4I	29GKT.4S	29GKT.4I
EAN-Nr.	4260548416534	4260548416541	4260548416558	4260548416565
UVP				

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

SCHUBLADEN für FGBs



MODELL	TFGB 33 - 1/3-444	TFGB 22 - 1/2-444	TFGB 11 - 2/3-444
Ausführung	3 x 1/3	2 x 1/2	2/3 + 1/3
Innere Abmessungen (BxTxH)	280 x 410 x 190 mm	280 x 410 x 330 mm	280 x 410 x 460 mm

Passend für FGBs 240-340-440 (40 cm Türen)

INOX

Artikel-Nr.	280KT.10I	280KT.20I	280KT.30I
EAN-Nr.	4260548416572	4260548416589	4260548416596

Plastifiziertes Blech schwarz

Artikel-Nr.	280KT.10S	280KT.20S	280KT.30S
EAN-Nr.	4260548416602	4260548416619	4260548416626



MODELL	TFGB 3 - 1/3-544	TFGB 2 - 1/2-544	TFGB 1 - 2/3-544
Ausführung	3 x 1/3	2 x 1/2	2/3 + 1/3
Innere Abmessungen (BxTxH)	380 x 410 x 190 mm	380 x 410 x 330 mm	380 x 410 x 460 mm

Passend für FGBs 251-351-451 (51 cm Türen)

INOX

Artikel-Nr.	290KT.10I	290KT.20I	290KT.30I
EAN-Nr.	4260548416633	4260548416	4260548416657

Plastifiziertes Blech schwarz

Artikel-Nr.	290KT.10S	290KT.20S	290KT.30S
EAN-Nr.	4260548416664	4260548416671	4260548416688

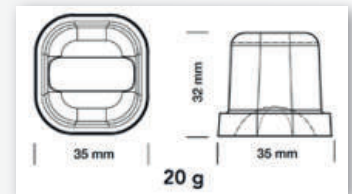


Serie CS



Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

Dieser Eiswürfelbereiter produziert volle und kompakte / **kristallklare Eiswürfel** mit abgerundeter Oberfläche zur längeren Kühlung von Getränken. Diese transparenten Eiswürfel sind äußerst elegant, effektiv und **im Glas lange kühlend**. Besonders zur Kühlung von Whiskey, Cocktails und Aperitifs geeignet.



Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Luft- oder Wasserkühlung: gleicher Preis

Inklusive Vorratsbehälter

Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Tagespro- duktion	Vorrat	Anschluss	Gewicht
CS 20 A Luft	GLEW21A 4260496528983	340 x 480 x 598	21 kg	6,5 kg	230V/1/50Hz/0,977kW	28 kg
CS 20 W Wasser	GLEW21W 4260496528990	340 x 480 x 598	21 kg	6,5 kg	230V/1/50Hz/0,977kW	28 kg
CS 25 A Luft	GLEW24A 4260496529003	400 x 480 x 598	24 kg	7 kg	230V/1/50Hz/1,056kW	34 kg
CS 25 W Wasser	GLEW24W 4260496529010	400 x 480 x 598	22,5 kg	7 kg	230V/1/50Hz/1,056kW	34 kg
CS35 A Luft	GLEW36A 4260496529027	400 x 540 x 690	36 kg	11,5 kg	230V/1/50Hz/1,273kW	36 kg
CS 35 W Wasser	GLEW36W 4260496529034	400 x 540 x 690	36 kg	11,5 kg	230V/1/50Hz/1,273kW	36 kg
CS 40 A Luft	GLEW41A 4260496529041	500 x 540 x 690	41 kg	15 kg	230V/1/50Hz/1,762kW	39 kg
CS 40 W Wasser	GLEW41W 4260496529058	500 x 540 x 690	40 kg	15 kg	230V/1/50Hz/1,762kW	39 kg
CS 50 A Luft	GLEW52A 4260548413793	500 x 580 x 800	52 kg	22 kg	230V/1/50Hz/1,75kW	48 kg
CS 50 W Wasser	GLEW52W 4260548418118	500 x 580 x 800	54 kg	22 kg	230V/1/50Hz/1,75kW	48 kg
CS 70 A Luft	GLEW72A 4260548413809	700 x 580 x 995	72 kg	42 kg	230V/1/50Hz/1,968kW	57 kg
CS 70 W Wasser	GLEW72W 4260548413816	700 x 580 x 995	70 kg	42 kg	230V/1/50Hz/1,968kW	57 kg
CS 90 A Luft	GLEW89A 4260548413823	700 x 580 x 995	89 kg	42 kg	230V/1/50Hz/2,865kW	61 kg
CS 90 W Wasser	GLEW89W 4260548413830	700 x 580 x 995	89 kg	42 kg	230V/1/50Hz/2,865kW	61 kg



Serie CS ZP

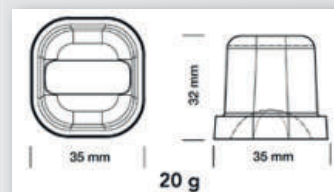


Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

Dieser Eiswürfelbereiter produziert volle und kompakte / **kristallklare Eiswürfel** mit abgerundeter Oberfläche zur längeren Kühlung von Getränken. Diese transparenten Eiswürfel sind äußerst elegant, effektiv und **im Glas lange kühlend**.

Besonders zur Kühlung von Whiskey, Cocktails und Aperitifs geeignet.

Die ZP Serie verwendet R290, was eine Steigerung der Effizienz ermöglicht und gut für die Umwelt ist.



Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Luft- oder Wasserkühlung: gleicher Preis

Inklusive Vorratsbehälter

Kühlmittel: PROPANGAS

Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Tagespro- duktion	Vorrat	Anschluss	Gewicht
CS 28 ZP A Luft	GLEW21A 4260496529997	340 x 480 x 598	28 kg	6,5 kg	230V/1/50Hz/0,977kW	28 kg
CS 28 ZP W Wasser	GLEW21W 4260548410006	340 x 480 x 598	28 kg	6,5 kg	230V/1/50Hz/0,977kW	28 kg
CS 28 ZP+ A Luft	GLEW24A 4260548410013	400 x 480 x 598	28 kg	7 kg	230V/1/50Hz/1,056kW	34 kg
CS 28 ZP+ W Wasser	GLEW24W 4260548410020	400 x 480 x 598	28 kg	7 kg	230V/1/50Hz/1,056kW	34 kg
CS 38 ZP A Luft	GLEW36A 4260548410068	400 x 540 x 690	38 kg	11,5 kg	230V/1/50Hz/1,273kW	36 kg
CS 38 ZP W Wasser	GLEW36W 4260548410075	400 x 540 x 690	38 kg	11,5 kg	230V/1/50Hz/1,273kW	36 kg
CS 46 ZP A Luft	GLEW41A 4260548410082	500 x 540 x 690	46 kg	15 kg	230V/1/50Hz/1,762kW	39 kg
CS 46 ZP W Wasser	GLEW41W 4260548410099	500 x 540 x 690	46 kg	15 kg	230V/1/50Hz/1,762kW	39 kg
CS 54 ZP A Luft	GLEW52A 4260548410105	500 x 580 x 800	54 kg	22 kg	230V/1/50Hz/1,75kW	48 kg
CS 54 ZP W Wasser	GLEW52W 4260548410112	500 x 580 x 800	54 kg	22 kg	230V/1/50Hz/1,75kW	48 kg



Serie E

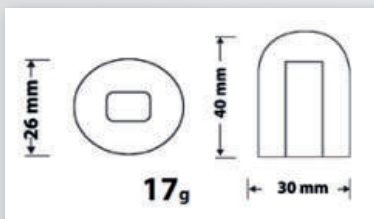


Hohlkegel-Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

Hohlkegel-Eiswürfelbereiter der E - Serie mit integriertem Vorratsbehälter und großer Kapazität, kompakten Abmessungen für einfachere Platzierung und modernem Design mit abgerundeten Kanten und einem Gehäuse komplett aus Edelstahl.

Die Serie E ist mit patentiertem Paddelsystem ausgestattet.

Diese Serie ist hervorragend für hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt geeignet. Dieses System garantiert die lange Funktion des Gerätes und eine hohe Produktivität bei schwierigen Wasserverhältnissen.



Serie E:
E 21 Nano
bis
E 150



Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Luft- oder Wasserkühlung: gleicher Preis

Eis-Erzeugung mittels Paddelsystem

Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Tagesproduktion	Vorrat	Anschluss	Gewicht
E 21 Nano A Luft	GLHK21nanoA 4260548410174	340 x 545 x 620	21 kg	5 kg	230V/1/50Hz	30 kg
HK 21 Nano W Wasser	GLHK21nanoW 4260548410198	340 x 545 x 620	19 kg	5 kg	230V/1/50Hz	30 kg
E 21 A Luft	GLHK21A 4260548410167	340 x 545 x 690	21 kg	7 kg	230V/1/50Hz	30 kg
E 21 W Wasser	GLHK21W 4260548410181	340 x 545 x 690	19 kg	7 kg	230V/1/50Hz	29 kg
E 25 A Luft	GLHK25A 4260548410204	400 x 545 x 690	25 kg	10 kg	230V/1/50Hz	33 kg
E 25 W Wasser	GLHK25W 4260548410211	400 x 545 x 690	23 kg	10 kg	230V/1/50Hz	32 kg
E 30 A Luft	GLHK30A 4260548410228	400 x 545 x 690	30 kg	10 kg	230V/1/50Hz	33 kg
E 30 W Wasser	GLHK30W 4260548410235	400 x 545 x 690	27 kg	10 kg	230V/1/50Hz	32 kg
E 37 A Luft	GLHK37A 4260548410242	450 x 545 x 690	37 kg	12 kg	230V/1/50Hz	36 kg
E 37 W Wasser	GLHK37W 4260548410259	450 x 545 x 690	35 kg	12 kg	230V/1/50Hz	37 kg
E 45 A Luft	GLHK45A 4260548410266	500 x 600 x 693	45 kg	16 kg	230V/1/50Hz	41 kg
E 45 W Wasser	GLHK45W 4260548410273	500 x 600 x 693	46 kg	16 kg	230V/1/50Hz	41 kg
E 50 A Luft	GLHK50A 4260548410280	500 x 585 x 956	50 kg	21 kg	230V/1/50Hz	51 kg
E 50 W Wasser	GLHK50W 4260548410297	500 x 585 x 956	48 kg	21 kg	230V/1/50Hz	50 kg
E 60 A Luft	GLHK60A 4260548410303	600 x 585 x 956	60 kg	28 kg	230V/1/50Hz	52 kg



Serie E



Hohlkegel-Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

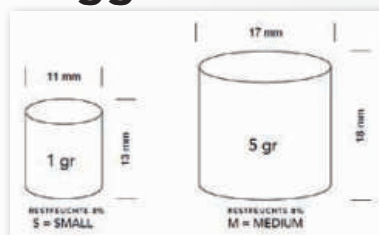
Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Tagesproduktion	Vorrat	Anschluss	Gewicht
E 60 W Wasser	GLHK60W 4260548410310	600 x 585 x 956	58 kg	28 kg	230V/1/50Hz	50 kg
E 75 A Luft	GLHK75A 4260548410327	700 x 585 x 956	75 kg	36 kg	230V/1/50Hz	55 kg
E 75 W Wasser	GLHK75W 4260548410334	700 x 585 x 956	72 kg	36 kg	230V/1/50Hz	54 kg
E 85 A Luft	GLHK85A 4260548410341	700 x 585 x 956	85 kg	36 kg	230V/1/50Hz	55 kg
E 85 W Wasser	GLHK85W 4260548410358	700 x 585 x 956	81 kg	36 kg	230V/1/50Hz	54 kg
E 92 A Luft	GLHK92A 4260548410365	800 x 585 x 956	92 kg	40 kg	230V/1/50Hz	68 kg
E 92 W Wasser	GLHK92W 4260548410372	800 x 585 x 956	90 kg	40 kg	230V/1/50Hz	68 kg
E 150 A Luft	GLHK150A 4260548410389	920 x 650 x 1279	150 kg	67 kg	230V/1/50Hz	100 kg
E 150 W Wasser	GLHK150W 4260548410396	920 x 650 x 1279	142 kg	67 kg	230V/1/50Hz	100 kg



Serie NU



Nuggeteisbereiter



Nuggeteis hat einen deutlich geringeren Wassergehalt als Flockeneis. **Nuggeteis** ist einfach zu lagern bzw. zu verteilen.

Im Gegensatz zu Flockeneis stellt sich das Nuggeteis in einer sehr bruchsteinartigen Form da.

Es ist daher ideal geeignet zum Servieren von Cocktails (Caipirinha, Mojito etc.).



Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Luft- oder Wasserkühlung: gleicher Preis

Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Tagesproduktion	empfohlene Vorratsbehälter	Anschluss	Gewicht
NU 270 A Luft	GLNE270A 4260548410723	538 x 663 x 650	270 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/1,63kW	94 kg
NU 470 A Luft	GLNE470A 4260548410761	538 x 663 x 790	470 kg	D255 - D405	230V/1/50Hz/2,906kW	94 kg



Serie M



Volleiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

Die Serie M produziert massive, eckige Eiswürfel. Drei Größen sind einstellbar (siehe Abbildung). Diese Eiswürfel sind ideal für die schnelle Kühlung von Getränken aller Art. Diese Geräte sind ausgelegt für Betriebe mit hohem Eisverbrauch. Bitte bestellen Sie den passenden Eisvorratsbehälter Serie D unbedingt dazu.



Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Luft- oder Wasserkühlung: gleicher Preis

3 verschiedene Würfelformen möglich



Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Tagespro- duktion	Vorratsbehälter	Anschluss	Gewicht
M 132 A Luft	GLWW154A 4260548410402	560 x 620 x 575	154 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/1,731kW	53 kg
M 132 W Wasser	GLWW154W 4260548410419	560 x 620 x 575	136 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/1,731kW	53 kg
M 192 A Luft	GLWW225A 4260548410426	560 x 620 x 660	225 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/2,432kW	68 kg
M 192 W Wasser	GLWW225W 4260548410433	560 x 620 x 660	205 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/2,432kW	68 kg
M 202 A Luft	GLWW240A 4260548410440	760 x 620 x 575	240 kg	D205 - D255 - D305	230V/1/50Hz/2,432kW	70 kg
M 202 W Wasser	GLWW240W 4260548410457	760 x 620 x 575	220 kg	D205 - D255 - D305	230V/1/50Hz/2,432kW	70 kg
M 302 A Luft	GLWW320A 4260548410464	760 x 620 x 575	320 kg	D205 - D255 - D305	230V/1/50Hz/3,388kW	71 kg
M 302 W Wasser	GLWW320W 4260548410471	760 x 620 x 575	285 kg	D205 - D255 - D305	230V/1/50Hz/3,388kW	71 kg
M 402 A Luft	GLWW430A 4260548410488	760 x 620 x 725	430 kg	D205 - D255 - D305	230V/1/50Hz/4,559kW	88 kg
M 402 W Wasser	GLWW430W 4260548410495	760 x 620 x 725	370 kg	D205 - D255 - D305	230V/1/50Hz/4,559kW	83 kg
M 502 A Luft	GLWW465A 4260548410501	760 x 620 x 725	465 kg	D205 - D255 - D305	400V/3/50Hz/6,581kW	98 kg
M 502 W Wasser	GLWW465W 4260548410518	760 x 620 x 725	410 kg	D205 - D255 - D305	400V/3/50Hz/6,581kW	98 kg
M 195 ECO A Luft	GLWW210ECO A 4260548410525	560 x 620 x 660	210 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/2,348kW	68 kg
M 205 ECO A Luft	GLWW210ECOW 4260548410532	760 x 620 x 575	220 kg	D205 - D255 - D305	230V/1/50Hz/2,348kW	68 kg



Serie F



Flockeneisbereiter (teilweise mit Vorratsbehälter)



Komplett aus Edelstahl AISI 304

100% MADE in ITALY

Luft- oder Wasserkühlung: gleicher Preis



Eis enthält bis zu 25 % Restwasser

Flockeneis hat eine Vielzahl von Anwendungsgebieten.
Z.B. die Frischhaltung von Fisch (Supermärkte und Restaurants).

Die Kühlung mit **Flockeneis** findet auch bei der Herstellung
von Wurst- und Brotwaren Verwendung.

Modelle mit Vorratsbehälter:

Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Tagespro- duktion	Kapazität Vorratsbehälter	Anschluss	Gewicht
F 80 C A Luft	GLFE90CA 4260548410563	570 x 600 x 695	90 kg	20 kg	230V/1/50Hz/1,014kW	53 kg
F 80 C W Wasser	GLFE90CW 4260548410570	570 x 600 x 695	86 kg	20 kg	230V/1/50Hz/1,014kW	52 kg
F 160 C A Luft	GLFE120CA 4260548410587	680 x 510 x 1000	120 kg	27 kg	230V/1/50Hz/1,724kW	64 kg
F 160 C W Wasser	GLFE120CW 4260548410594	680 x 510 x 1000	120 kg	27 kg	230V/1/50Hz/1,724kW	64 kg

Modelle ohne Vorratsbehälter:

Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Tagespro- duktion	empfohlene Vorratsbehälter	Anschluss	Gewicht
F 120 A Luft	GLFE120A 4260548410600	564 x 536 x 531	120 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/0,968kW	45 kg
F 120 W Wasser	GLFE120W 4260548410617	564 x 536 x 531	120 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/0,968kW	45 kg
F 200 A Luft	GLFE200A 4260548410624	680 x 510 x 1000	200 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/2,365kW	64 kg
F 200 W Wasser	GLFE200W 4260548410631	680 x 510 x 1000	200 kg	D105 - D155	230V/1/50Hz/2,365kW	64 kg
F 300 A Luft	GLFE320A 4260548410648	538 x 663 x 650	320 kg	D205 - D305 - DR140 - DR320	230V/1/50Hz/3,452kW	78 kg
F 300 W Wasser	GLFE320W 4260548410655	538 x 663 x 650	330 kg	D205 - D305 - DR140 - DR320	230V/1/50Hz/3,452kW	78 kg
F 500 A Luft	GLFE600A 4260548410662	538 x 663 x 790	600 kg	D405 - UD500 - UD700- DR140 - DR320	230V/1/50Hz/6,447kW	95 kg
F 500 W Wasser	GLFE600W 4260548410679	538 x 663 x 790	600 kg	D405 - UD500 - UD700- DR140 - DR320	230V/1/50Hz/6,447kW	95 kg



Serie D



Eiswürfel-Vorratsbehälter



D 105



D 255



D 505

Modell	Art-Nr. EAN-Nr.	BxTxH (mm)	Kapazität	Inhalt m ³	Anschluss	Gewicht
D 105	GLD105 4260548410839	569 x 841 x 1045	129 (flake) - 101 (cubes)	0,264	230V/1/50Hz	50 kg
D 155	GLD155 4260548410846	569 x 820 x 1271	168 (flake) - 132 (cubes)	0,340	230V/1/50Hz	62 kg
D 205	GLD205 4260548410853	769 x 849 x 1048	181 (flake) - 141 (cubes)	0,368	230V/1/50Hz	56 kg
D 255	GLD255 4260548410860	768 x 820 x 1247	243 (flake) - 191 (cubes)	0,496	230V/1/50Hz	70 kg
D 305	GLD305 4260548410877	1081 x 849 x 968	252 (flake) - 197 (cubes)	0,513	230V/1/50Hz	63 kg
D 405	GLD405 4260548410884	1272 x 873 x 1272	406 (flake) - 319 (cubes)	0,830	230V/1/50Hz	97 kg
D 505	GLD505 4260548410891	1331 x 880 x 1272	478 (flake) - 375 (cubes)	0,970	230V/1/50Hz	100 kg
UD 500	GLUD500 4260548410907	1220 x 1128 x 1427	553 (flake) - 434 (cubes)	1,129	230V/1/50Hz	164 kg
UD 700	GLUD700 4260548410914	1524 x 1128 x 1731	812 (flake) - 637 (cubes)	1,655	230V/1/50Hz	230 kg
UD 1000	GLUD1000 4260548410921	1828 x 1468 x 1292	1068 (flake) - 838 (cubes)	2,178	230V/1/50Hz	248 kg
DR 140	GLDR140 4260548410938	884 x 1025 x 1343	210 (flake) - 180 (cubes) (with cart)	0,279	230V/1/50Hz	162 kg
DR 320	GLDR320 4260548410945	885 x 1267 x 1803	391 (flake) - 322 (cubes) (with cart)	0,648	230V/1/50Hz	198 kg
DR 620	GLDR620 4260548410952	1753 x 1267 x 1803	759 (flake) - 481 (cubes) (with cart)	1,249	230V/1/50Hz	390 kg
Eis-Cart	GLCart 4260548410969	636 x 1088 x 898	73 (flake) - 57 (cubes)	0,148	230V/1/50Hz	51 kg

SOMMELIER 43 / 43-1

- Umweltfreundliches Kühlmittel R600A
- Rauchglastüren mit UV-Filter
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Beleuchtung
- Schloss
- Einbaufähig



230V/16A



Umluft



+5 °C bis +12 °C
+5 °C bis +20 °C
+12 °C bis +22 °C



Umweltfreundliches Kühlmittel R600A
Zum Wandeinbau oder FREI STEHEND nutzbar!
Rauchglastüren mit UV Filter

SOMMELIER 43



SOMMELIER 43-1

2 elektronisch, regelbare Klimazonen
Temperaturbereich von +5 °C bis +22 °C

Elektronisch, regelbare Klimazone
Temperaturbereich von +5 °C bis +20 °C

MODELL	SOMMELIER 43	SOMMELIER 43-1
Ausstattung	5 Stahlregale mit Holzeinsatz 4 x 498x442 mm 1 x 498x300 mm	5 Stahlregale mit Holzeinsatz 4 x 498x442 mm 1 x 498x330 mm
Inhalt / Kapazität	130 Liter / 40 Flaschen (0,75 Liter)	142 Liter / 51 Flaschen (0,75 Liter)
Abmessungen (BxTxH)	595 x 580 x 814 mm	595 x 580 x 814 mm
Kühlung	Umluft mit automatischer Abtauung	Umluft mit manueller Abtauung
Temperaturbereich	+ 5 °C bis + 12 °C + 12 °C bis + 22 °C	+ 5 °C bis + 20 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,1kW	230V/1/50Hz/0,1kW
Gewicht	42 kg	40 kg
Artikel-Nr.	84KSW.SOM43	84KSW.SOM43-1
EAN-Nr.	4260548414868	4260548414875

SOMMELIER 63 / 302 / 482

- Umweltfreundliches Kühlmittel R600A
- Rauchglastüren mit UV-Filter
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Beleuchtung
- Holzschieberegale
- Schloss



230V/16A



Umluft



+5 °C bis +12 °C
+12 °C bis +22 °C



Umweltfreundliches Kühlmittel R600A
2 elektronisch, regelbare Klimazonen
Temperaturbereich von +5 °C bis +22 °C
Rauchglastüren mit UV Filter

SOMMELIER 63

SOMMELIER 302

SOMMELIER 482

MODELL	SOMMELIER 63	SOMMELIER 302	SOMMELIER 482
Ausstattung	7 Stahlregale mit Holzeinsatz 6 x 498x442 mm 2 x 498x330 mm	7 Stahlregale mit Holzeinsatz 6 x 503x437 mm 1 x 503x325 mm	8 Stahlregale mit Holzeinsatz 7 x 503x530 mm 1 x 503x420 mm
Inhalt / Kapazität	190 Liter / 66 Flaschen (0,75 Liter)	270 Liter / 120 Flaschen (0,75 Liter)	480 Liter / 181 Flaschen (0,75 Liter)
Abmessungen (BxTxH)	595 x 580 x 1020 mm	595 x 580 x 1590 mm	595 x 680 x 1840 mm
Kühlung	Umluft mit automatischer Abtauung	Umluft mit automatischer Abtauung	Umluft mit automatischer Abtauung
Zwei Temperaturbereiche	+ 5 °C bis + 12 °C + 12 °C bis + 22 °C	+ 5 °C bis + 12 °C + 12 °C bis + 22 °C	+ 5 °C bis + 12 °C + 12 °C bis + 22 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,12kW	230V/1/50Hz/0,17kW	230V/1/50Hz/0,17kW
Gewicht	53 kg	76 kg	90 kg
Artikel-Nr.	84KSW.SOM63	84KSW.SOM302	84KSW.SOM482
EAN-Nr.	4260548418491	4260548418507	4260548418514

SOMMELIER 80 Plus / 352 PLUS 402 Plus / 403 PLUS



230V/16A

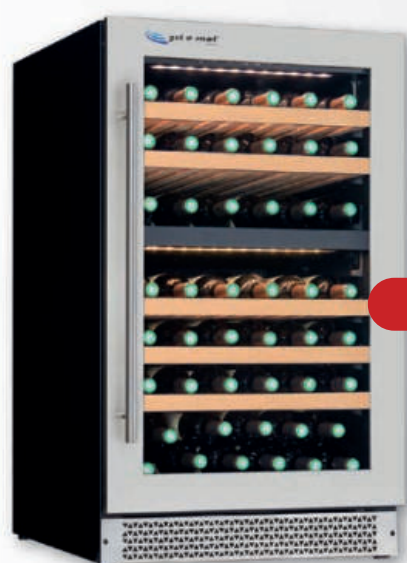


Umluft



+5 °C bis +12 °C
+12 °C bis +22 °C

- Umweltfreundliches Kühlmittel R600A
- Türrahmen aus Edelstahl, dreischichtige Glastür mit UV-Schutz
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Beleuchtung
- Holzschieberegale
- Schloss



SOMMELIER 80 PLUS



SOMMELIER 352 PLUS



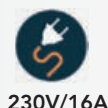
SOMMELIER 402 PLUS

2 elektronisch, regelbare Klimazonen

- Für den Wandeinbau
- Umweltfreundliches Kühlmittel R600A
- Temperaturbereich von +5 °C bis +22 °C
- Dreischichtige Glastür mit UV-Schutz

MODELL	SOMMELIER 80 PLUS	SOMMELIER 352 PLUS	SOMMELIER 402 PLUS
Ausstattung	5 Stahlregale mit Holzeinsatz 5 x 481x545 mm	8 Stahlregale mit Holzeinsatz 8 x 481x545 mm	13 Stahlregale mit Holzeinsatz 13 x 481x545 mm
Inhalt / Kapazität	190 Liter / 66 Flaschen (0,75 Liter)	163 Liter / 104 Flaschen (0,75 Liter)	387 Liter / 162 Flaschen (0,75 Liter)
(BxTxH)	595 x 710 x 1000 mm	595 x 710 x 1270 mm	595 x 680 x 1840 mm
Kühlung	Umluft mit automatischer Abtauung	Umluft mit automatischer Abtauung	Umluft mit automatischer Abtauung
Temperatur bereiche	+ 5 °C bis + 12 °C + 12 °C bis + 20 °C	+ 5 °C bis + 12 °C + 12 °C bis + 20 °C	+ 5 °C bis + 12 °C + 12 °C bis + 12 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,119kW	230V/1/50Hz/0,178kW	230V/1/50Hz/0,178kW
Gewicht	58 kg	74 kg	94 kg
Artikel-Nr.	84KSW.SOM80	84KSW.SOM352	84KSW.SOM402
EAN-Nr.	4260548418453	4260548418460	4260548418477

SERIE WINE



+3 °C bis +18 °C

- Weinkühlung
- Umweltfreundliche Kühlmittel R600A / R290
- Digitales Thermostat
- 50 mm Polyurethan-Isolierung

- Umluftkühlung
- automatische Abtauung
- LED-Beleuchtung
- Selbstschließende Türen
- Schloss

Kapazität Flaschen 0,75 Liter:

CV 450 177 Flaschen
CV 430PV 130 Flaschen



MODELL	CV 450 PV	CV 450 PV 2T	CV 430 PV
Ausstattung	Pluskühlung 6 bewegliche Holzregale 5 x 480 x 470 mm 1 x 500 x 345 mm	Pluskühlung 2 Temperaturbereiche 6 bewegliche Holzregale 5 x 480 x 470 mm 1 x 500 x 345 mm	Pluskühlung 5 bewegliche Holzregale 5 x 494 x 430 mm
Abmessungen (BxTxH)	600 x 700 (+40 mm) x 1865 mm	600 x 700 (+40 mm) x 1865 mm	590 x 645 (+40 mm) x 1820 mm
Innenmaße (BxTxH)	480 x 500 x 815 + 880 mm	480 x 500 x 815 + 880 mm	477 x 470 x 1416 mm
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung
Temperatur	+3 °C bis +18 °C	+3 °C bis +18 °C	+3 °C bis +18 °C
Ausführung	Plastifiziertes Blech schwarz Glastür	Plastifiziertes Blech schwarz Glastür	Plastifiziertes Blech schwarz Glastür
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Inhalt	236 + 229 Liter	236 + 229 Liter	317 Liter
Gewicht	105 kg	105 kg	81 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,236kW	230V/1/50Hz/0,236kW	230V/1/50Hz/0,260kW
Artikel-Nr.	370KSW.101	370KSW.450	370KSW.400
EAN-Nr.	4260621088490	4260548417159	4260548417135

WIEN 351



230V/16A

Umluft

+4 °C bis +10 °C
+14 °C bis +16 °C

- Hervorragende Präsentation von Torten, Delikatessen und Pralinen
- Umweltfreundliches Kühlmittel R290
- Farb-LED-Temperatur nach Wahl des Kunden: 3.000 K oder 6.500 K
- Soft-Touch-Steuereinheit
- Gestell aus extrudiertem eloxiertem Aluminium erhältlich in **Silber oder Bronze (RAL-Farbe - optional)**
- 4 Seiten verglast (3-fach)
- Türanschlag rechts
- Wärmedämmender Polyurethan-Tank mit hoher Dichte
- Edelstahl-Schwenkräder serienmäßig



Standard Farben:



RAL-Farben
Optional

Bronze

Silber



Lüftungsgitter aus Edelstahl mit neuem Design
Lenkrollen mit und ohne Bremse



Dreifachverglasung



Soft-Touch-Steuereinheit

WIEN 351 R in Silber

MODELL	WIEN 351 R	WIEN 351 G	WIEN 351 Q	WIEN 351 R PRALINE	WIEN 351 Q PRALINE
Ausstattung	6 Glasablagen Ø 430 mm, rotierend	5 Gitterböden, 450 x 450 mm, feststehend	5 Glasablagen, 450 x 450 mm, feststehend	6 Glasablagen Ø 430 mm, rotierend	5 Glasablagen, 450 x 450 mm, feststehend
(BxTxH) mm	595 x 645 x 1780 mm				
Inhalt	350 Liter				
Kühlung	Umluft mit automatischer Abtauung			Umluft mit manueller Abtauung	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,4kW				
Temperatur	+4 °C bis +10 °C			+14 °C bis +16 °C (rel. Luftfeuchte 40-44 %)	
Gewicht	146 kg	139 kg	143 kg	146 kg	143 kg
Artikel-Nr.	1706R	1706G	1706Q	1706Rchoc	1706Qchoc
EAN-Nr.	4260548418576	4260548418581	4260548418590	4260548418606	4260548418613



RDN 600 / 800

Panorama Tiefkühlvitрины

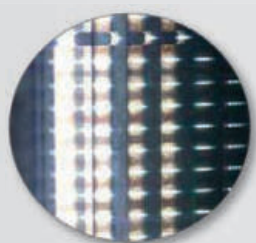


+2 °C bis +10 °C

RD 600 / 800

Panorama Kühlvitрины

- Umluftkühlung (+2 °C / +10 °C)
- Tiefkühlung (-5 °C / -18 °C)
- **doppelt verglaste Wände und Türen (Umluftkühlung)**
- **bei Tüfkülversion dreifach verglast**
- magnetische Türschließung
- Umweltfreundliches Kältemittel **R290**
- Präzise Temperaturregelung und automatische Abtauung durch elektronischen Thermostat
- Verdampfer oben
- Wird auf Rollen geliefert
- **Lieferbar in Edelstahl, weiß oder schwarz**



LED-Beleuchtung



RD 600 / RDN 600



RD 800 / RDN 800

MODELL	RD 600	RD 800	RDN 600	RDN 800
Ausführung	5 Glasböden (445 x 455 mm)	5 Glasböden (665 x 455 mm)	5 Glasböden (445 x 455 mm)	5 Glasböden (665 x 455 mm)
Abmessungen (BxTxH)	600 x 645 x 1850 mm	800 x 645 x 1850 mm	600 x 645 x 1865 mm	800 x 645 x 1865 mm
Abmessungen (BxTxH)	520 x 560 x 1200 mm	720 x 560 x 1200 mm	520 x 560 x 1170 mm	720 x 560 x 1170 mm
Kühlung	Umluft			
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C		-5 °C bis -18 °C	
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,43kW	230V/1/50Hz/0,43kW	230V/1/50Hz/0,8kW	230V/1/50Hz/0,8kW
Bruutoinhalt	360 Liter	480 Liter	360 Liter	480 Liter
Gewicht	150 kg	190 kg	160 kg	200 kg
Artikel-Nr.	RD600	RD800	RDN600	RDN800
EAN-Nr.	4260621084742	4260621084759	4260621084766	4260621084773



RDB 600 / 800

Panorama Kühl- und Tiefkühlvitrienen
„umschaltbar“



230V/16A

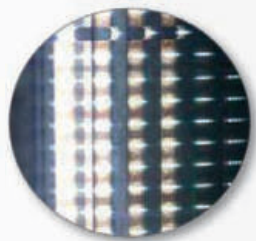


Umluft



-5 °C bis -18 °C

- Tiefkühlung (-5 °C / -20 °C)
- Kühlung (0 °C / +5 °C)
- 3-fach verglaste Wände und Türen
- magnetische Türschließung
- Umweltfreundliches Kältemittel R290
- Präzise Temperaturregelung und automatische Abtauung durch elektronischen Thermostat
- Verdampfer oben
- Wird auf Rollen geliefert
- Lieferbar in Edelstahl, weiß oder schwarz



LED-Beleuchtung

Jetzt auch als
Umschaltfunktion
erhältlich!



RDB 600



RDB 800

MODELL	RDB 600	RDB 800
Ausführung	5 Glasböden (445 x 455 mm)	5 Glasböden (665 x 455 mm)
Abmessungen (BxTxH)	600 x 645 x 1850 mm	800 x 645 x 1850 mm
Innenmaße (BxTxH)	520 x 560 x 1170 mm	720 x 560 x 1170 mm
Kühlung	Umluft	
Temperaturbereich	-5 °C bis -20 °C / 0 °C bis +5 °C	
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,94 kW	230V/1/50Hz/0,94 kW
Bruttoinhalt	360 Liter	480 Liter
Gewicht	160 kg	200 kg
Artikel-Nr.	RDB600	RDB800
EAN-Nr.	4260548418125	4260548418149



RDN 60 F/T

Panorama Tiefkühlvitrienen



230V/16A

Umluft

-5 °C bis -18 °C

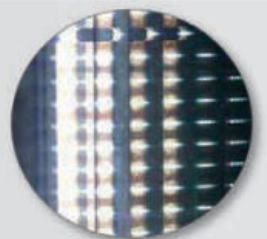
- **Tiefkühlung (-5 °C / -18 °C)**
- **doppelt verglaste Wände und Türen**
- magnetische Türschließung
- Umweltfreundliches Kältemittel **R290**
- Präzise Temperaturregelung und automatische Abtauung durch elektronischen Thermostat
- Verdampfer oben
- Wird auf Rollen geliefert
- **Lieferbar in Edelstahl, weiß oder schwarz**

RDN 60 T:

4 rotierende Glasböden,
darunter 1 Spiegelboden, automatischer
Stopp des Karussells durch Türöffnung

RDN 60 F:

5 einstellbare Gitter (535 x 495 mm)
auf 7 Ebenen



LED-Beleuchtung



RDN 60 T



RDN 60 F

MODELL	RDN 60 T	RDN 60 F
Ausführung	4 rotierende Glasböden (ø 375 mm) + 1 Spiegelboden	5 Gitterböden auf 7 Ebenen (535 x 495 mm)
Abmessungen (BxTxH)	600 x 630 x 1850 mm	600 x 630 x 1850 mm
Innenmaße (BxTxH)	545 x 545 x 1200 mm	545 x 545 x 1200 mm
Kühlung	Umluft	
Temperaturbereich	-5 °C bis -18 °C	
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,8kW	230V/1/50Hz/0,8kW
Bruttoinhalt	360 Liter	360 Liter
Gewicht	198 kg	188 kg
Artikel-Nr.	RDN60T	RDN60F
EAN-Nr.	4260621084780	4260621084797

MUSA 120



230V/16A



Umluft



+2 °C bis +10 °C
+14 °C bis +16 °C
-15 °C bis -21 °C

- **Hervorragende Präsentation von Torten, Delikatessen und Pralinen**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R290**
- Weiße LED-Hintergrundbeleuchtung
- 4 entfernbare rotierende Glasplatten
- **LED-Farbtemperatur nach Wahl des Kunden 3.000 K oder 6.500 K**
- Soft-Touch-Steuereinheit
- **Rahmen aus schwarz eloxiertem Aluminium**
- Isolierverglasung
- Großer einglassener Edelstahlgriff



Soft-Touch-Steuereinheit



MUSA 120 Q

MODELL	MUSA 120 R	MUSA 120 Q	MUSA 120 RBT	MUSA 120 R PRALINE	MUSA 120 Q PRALINE
Ausführung	4 Glasablagen, Ø 300 mm rotierend	3 Glasablagen 375 x 290 mm, feststehend	5 Glasablagen, 745 x 425 mm, feststehend	4 Glasablagen, Ø 300 mm rotierend	3 Glasablagen 375 x 290 mm, feststehend
(BxTxH) mm	551 x 485 x 1060 mm				
Inhalt	420 Liter				
Kühlung	Umluft mit automatischer Abtauung				
Anschluss	230V/1/50Hz				
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	-15 °C bis -21 °C	+14 °C bis +16 °C (rel. Luftfeuchte 40-44%)	
Artikel-Nr.	91KSB.120	91KSB.120Q	91TKS.120	91KSP.120	91KSP.120Q
EAN-Nr.	4260548415377	4260548415384	4260548415391	4260548415407	4260548415414

PAMELA



230V/16A



Umluft



+4 °C bis +10 °C
+14 °C bis +16 °C

- **Hervorragende Präsentation von Torten, Delikatessen und Pralinen**
- Rahmen aus schwarz eloxiertem Aluminium
- Steckerfertig
- Innenausstattung komplett aus **Edelstahl AISI 304**, korrosionsfrei, lasergeschnitten und hochglanzpoliert
- Touchscreen-Controller mit kontrastreicher Hintergrundbeleuchtung, Funktionen zum Einstellen des Thermometers, Beleuchtung Steuerung und integrierter ECO-Modus
- Chrom-Edelstahl-Schwenkräder mit und ohne Bremse
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R290**
- **Schloss**



PAMELA 275 QB



PAMELA 450 Q

MODELL	PAMELA 275 QB	PAMELA 275 BTQ	PAMELA 450 Q	PAMELA 450 Q PRALINE	PAMELA 450 BTQ
Ausstattung	3 Glasablagen 545 x 425 mm	3 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 545 x 425 mm
(BxTxH) mm	700 x 710 x 1510 mm	700 x 710 x 1510 mm	700 x 710 x 1910 mm	700 x 710 x 1910 mm	700 x 710 x 1910 mm
Inhalt	275 Liter	275 Liter	450 Liter	450 Liter	450 Liter
Kühlung	Umluft				
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	-15 °C bis -21 °C	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C (rel. Luftfeuchte 40-44%)	-15 °C bis -21 °C
Artikel-Nr.	90KSB.275	90TKS.275	90KSB.450	90KSP.450	90TKS.450
EAN-Nr.	4260548415285	4260548415292	4260548415308	4260548415315	4260548415322

PAMELA



230V/16A



Umluft



+4 °C bis +10 °C
+14 °C bis +16 °C

Standard Farbe: Schwarz
PAMELA Farbvarianten:



Schwarz



Grau



Weiß



2 Farbvarianten

Farbvarianten gegen Aufpreis!



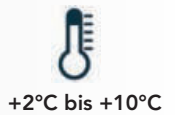
PAMELA 650 BTQ

MODELL	PAMELA 650 Q	PAMELA 650 Q PRALINE	PAMELA 650 BTQ
Ausstattung	5 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 545 x 425 mm
(BxTxH) mm	900 x 710 x 1910 mm	900 x 710 x 1910 mm	900 x 710 x 1910 mm
Inhalt	650 Liter	650 Liter	650 Liter
Kühlung	Umluft		
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C (rel. Luftfeuchte 40-44%)	-15 °C bis -21 °C
Artikel-Nr.	90KSB.650	90KSP.650	90TKS.650
EAN-Nr.	4260548415339	4260548415346	4260548415353

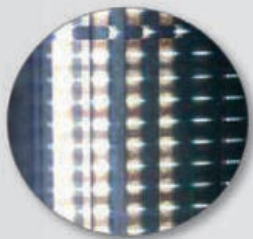


CD 800/1200

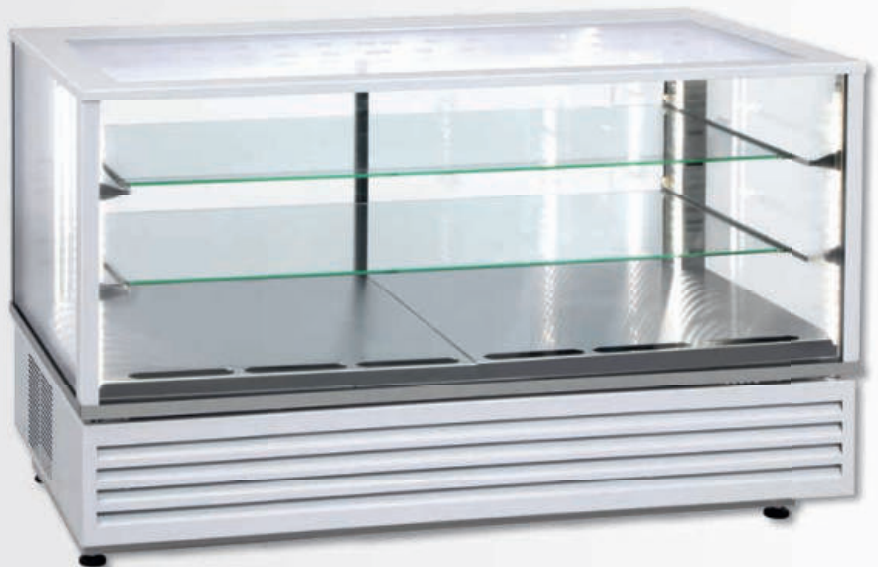
Panorama Kühlvitрины



- Umluftkühlung (+2 °C / +10 °C)
- 5 doppelt verglaste Seiten
- Präzise Temperaturregelung und automatische Abtauung durch elektronischen Thermostat
- abnehmbare Schiebetüren
- Umweltfreundliches Kältemittel R290
- LED Beleuchtung
- höhenverstellbare Füße
- Lieferbar in weiß oder schwarz



LED-Beleuchtung



**Auch als Pralinen-Versionen
lieferbar:
+14 °C / +17 °C
50% Luftfeuchtigkeit**

MODELL	CD 800	CD 1200
Ausführung	2 Glasböden 645 x 490 x 4 mm 2 x GN 1/1	2 Glasböden 1045 x 490 x 4 mm 3 x GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	785 x 675 x 720 mm	1185 x 675 x 720 mm
Innenmaße (BxTxH)	665 x 620 x 410 mm	1065 x 620 x 410 mm
Kühlung	still	
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C	
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,39kW	230V/1/50Hz/0,49kW
Gewicht	105 kg	150 kg
Artikel-Nr.	CD800	CD1200
EAN-Nr.	4260621083745	426061083868

ROLLER GRILL **FSC 800 / 1200**
Kühlvitrienen



230V/16A

Umluft

+2 °C bis +10 °C

- Umluftkühlung (+2 °C / +10 °C)
- doppelt verglaste Wände und Türen
- magnetische Türschließung
- Umweltfreundliches Kältemittel R290
- Präzise Temperaturregelung und automatische Abtauung durch elektronischen Thermostat
- Verdampfer oben
- Wird auf Rollen geliefert
- Lieferbar in Edelstahl, weiß oder schwarz



FSC 800 (weiss)



FSC 1200 (schwarz)



Rückseitiges Fach für Bleche und GN 1/1



MODELL	FSC 800	FSC 1200
Ausführung	3 Glasböden (565 x 540 mm), 2 x GN 1/1	3 Glasböden (960 x 540 mm), 3 x GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	800 x 750 x 1400 mm	1200 x 750 x 1400 mm
Innenmaße (BxTxH)	750 x 650 x 665 mm	1150 x 650 x 665 mm
Kühlung	Umluft	
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C	
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,8kW	230V/1/50Hz/0,8kW
Bruttoinhalt	325 Liter	500 Liter
Gewicht	150 kg	200 kg
Artikel-Nr.	FSC800	FSC1200
EAN-Nr.	4260621088481	4260621088498

RAFA



Umluft +6 °C bis +12 °C

- Flachglasfront und Seitenscheiben beheizt und doppelt verglast
- Doppelglashecktüren
- 3 Glasablagen 455 mm tief, höhenverstellbar
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Beleuchtung

Zusatzausstattung

- Frontpanel und Deckelrahmen – Farbauswahl möglich
- Zahlscheibe aus Granit
- Rollensatz 4 Stück (2 mit / 2 ohne Feststellbremse)

Standardausstattung

- Frontpanel und Deckelrahmen in RAL9016 oder Holz Calvados
- Zahlscheibe in CNS
- Vitrinenkorpus in schwarz erhältlich



Mit Luftfeuchtigkeitsregelanlage
Auch für Pralinen geeignet

MODELL	RAFA 60	RAFA 90	RAFA 130
Abmessungen (BxTxH)	645 x 850 x 1370 mm	945 x 850 x 1370 mm	1345 x 850 x 1370 mm
Kühlung	Umluft		
Temperaturbereich	+6 °C bis +14 °C		
Abtauung	automatisch		
Anschluss	230V/1/50Hz/0,9kW	230V/1/50Hz/1,0kW	230V/1/50Hz/1,25kW
Gewicht	130 kg	190 kg	240 kg
Farben innen	gold, silber, schwarz		
Artikel-Nr.	3238	3238.1	3238.2
EAN-Nr.	4260383754136	4260383754105	4260383754112

Standard RAL: RAL9016

Standard Holz: Calvados

ABS-Platten Varianten: white red brown silver black

Granit-Varianten: weiß-grau Nero Impala Rosó

Optional RAL: RAL 1023 RAL 3020 RAL 5015 RAL 6032 RAL 1015 RAL 9005 RAL 9006 RAL 1018 RAL 1036 RAL 2004 RAL 3004 RAL 4010 RAL 5002 RAL 6018 RAL 7016

Optional RAL: RAL 7022 RAL 7035 RAL 8016 RAL 9010

Holz Varianten: Dark nut Dark teak Oranz Brunat Light nut Light teak Nut Palisander

TERRACOLD / TERRAHOT



230V/16A



Umluft



+0 °C bis +2 °C
+65 °C



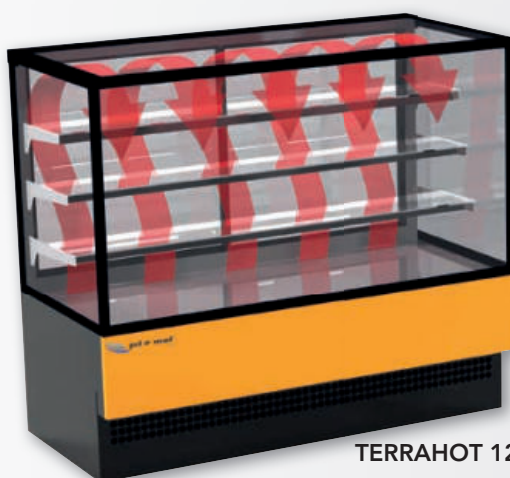
- Flachglasoptik
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Thermoplenverglasung / Wärmeschutzverglasung 5-seitig
- Schiebescheiben bedienerseitig (Doppelverglasung)
- 3 Glaszwischenablagen 350 mm tief, höhenverstellbar
- Beleuchtung
- Elektronische Steuerung

Standardausstattung

- Frontpanel in 11 RAL-Farben erhältlich
- Rahmen und Deckel in 2 RAL-Farben erhältlich
- Vitrienenkorpus in schwarz erhältlich

Zusatzausstattung

Rollensatz 4 Stück (2 mit / 2 ohne Feststellbremse)



TERRAHOT 1200

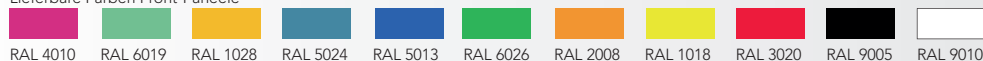


TERRACOLD 900

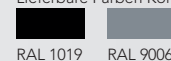
MODELL	TERRACOLD 900 TD	TERRACOLD 1200 TD	TERRACOLD 1500 TD	TERRACOLD 1800 TD	TERRACOLD 2400 TD
BxTxH	900 x 765 x 1400 mm	1200 x 765 x 1400 mm	1500 x 765 x 1400 mm	1800 x 765 x 1400 mm	2400 x 765 x 1400 mm
Ausstellungsfläche	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,81 m ²	3,76 m ²
Kühlung	Umluft				
Temperaturbereich	0 °C bis +2 °C				
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX				
Abtaung	automatisch				
Anschluss	230V/1/50Hz/0,4kW	230V/1/50Hz/0,68kW	230V/1/50Hz/0,72kW	230V/1/50Hz/0,75kW	230V/1/50Hz/1,37kW
Gewicht	110 kg	130 kg	150 kg	170 kg	215 kg
Artikel-Nr.	3852	3231	3232	3233	3234
EAN-Nr.	4260383752439	4260383752798	4260383752804	4260383752811	4260383752828

MODELL	TERRAHOT 900 TD	TERRAHOT 1200 TD	TERRAHOT 1500 TD	TERRAHOT 1800 TD
BxTxH	900 x 765 x 1400 mm	1200 x 765 x 1400 mm	1500 x 765 x 1400 mm	1800 x 765 x 1400 mm
Ausstellungsfläche	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,81 m ²
Temperaturbereich	+65 °C			
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,61kW	230V/1/50Hz/0,62kW	230V/1/50Hz/0,91kW	230V/1/50Hz/0,91kW
Gewicht	135 kg	155 kg	170 kg	220 kg
Artikel-Nr.	3231.1	3232.1	3233.1	3234.1
EAN-Nr.	4260383757366	4260383757373	4260383757380	4260383757397

Lieferbare Farben Front-Paneele



Lieferbare Farben Korpus und Zahlscheibe



LUXCOLD / LUXHOT



230V/16A



Umluft



+0 °C bis +2 °C
+65 °C



- Rundglasoptik
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Thermopenverglasung / Wärmeschutzverglasung
- Schiebescheiben bedienerseitig (Doppelverglasung)
- 3 Glaszwischenablagen 250 mm, 300 mm, 350 mm tief, höhenverstellbar
- Beleuchtung
- Elektronische Steuerung

Standardausstattung

- Frontpanel in 11 RAL-Farben erhältlich
- Korpus und Zahlscheibe in 2 RAL-Farben erhältlich
- Rahmen in schwarz erhältlich

Zusatzausstattung

Rollensatz 4 Stück (2 mit/2 ohne Feststellbremse)



LUXHOT 600

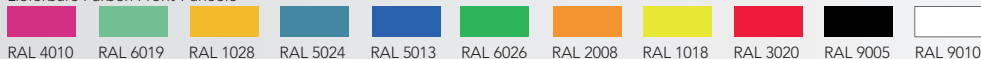


LUXCOLD 1500

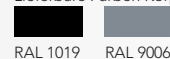
MODELL	LUXCOLD 600 TD	LUXCOLD 900 TD	LUXCOLD 1200 TD	LUXCOLD 1500 TD	LUXCOLD 1800 TD
BxTxH	600 x 785 x 1400 mm	900 x 785 x 1400 mm	1200 x 785 x 1400 mm	1500 x 785 x 1400 mm	1800 x 785 x 1400 mm
Ausstellungsfläche	0,99 m ²	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,81 m ²
Kühlung	Umluft				
Temperaturbereich	0 °C bis +2 °C				
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX				
Abtaung	automatisch				
Anschluss	230V/1/50Hz/0,4kW	230V/1/50Hz/0,4kW	230V/1/50Hz/0,69kW	230V/1/50Hz/0,72kW	230V/1/50Hz/0,75kW
Gewicht	110 kg	130 kg	150 kg	170 kg	215 kg
Artikel-Nr.	3822	3823	3824	3825	3826
EAN-Nr.	4260383752422	4260141879897	4260383752767	4260383752774	4260383752781

MODELL	LUXHOT 600 TD	LUXHOT 900 TD	LUXHOT 1200 TD	LUXHOT 1500 TD	LUXHOT 1800 TD
BxTxH	600 x 785 x 1400 mm	900 x 785 x 1400 mm	1200 x 785 x 1400 mm	1500 x 785 x 1400 mm	1800 x 785 x 1400 mm
Ausstellungsfläche	0,99 m ²	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,81 m ²
Temperaturbereich	+65 °C				
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX				
Anschluss	230V/1/50Hz/0,3kW	230V/1/50Hz/0,61kW	230V/1/50Hz/0,61kW	230V/1/50Hz/0,91kW	230V/1/50Hz/0,91kW
Gewicht	115 kg	135 kg	155 kg	170 kg	220 kg
Artikel-Nr.	3822.1	3823.1	3824.1	3825.1	3826.1
EAN-Nr.	4260383756840	4260383756857	4260383756864	4260383756871	4260383756888

Lieferbare Farben Front-Paneele



Lieferbare Farben Korpus und Zahlscheibe



MOPRO



230V/16A



Umluft

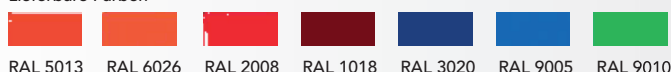


+3 °C bis +5 °C

Für Molkereiprodukte

- Isolierte und tiefgezogene Seitenwände (40 mm dick) mit Seiten aus Hartglas
- Inklusive Beleuchtung
- Inklusive Nachrollo
- 4 Regalböden aus weiß lackiertem Stahlblech oder aus Edelstahl (für INOX-Version), höhenverstellbar, mit Preisschienen
- **Standardfarbe blau**
auch in anderen Farben und INOX erhältlich

Lieferbare Farben



RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010



INOX



MODELL	MOPRO 60/60	MOPRO 60/80	MOPRO 60/100	MOPRO 60/125	MOPRO 60/140	MOPRO 60/150	MOPRO 60/187
Ausführung	Kühlregal für Milchprodukte, Standardfarbe blau						
BxTxH mm	680x602x1970	880x602x1970	1080x602 x1970	1330x602x1970	1480x602x1970	1580x602x1970	1955x602 x1970
Temperatur	+3 °C bis +5 °C						
Anschluss	230V/1/50Hz/ 1,47kW	230V/1/50Hz/ 1,49kW	230V/1/50Hz/ 1,6kW	230V/1/50Hz/ 1,6kW	230V/1/50Hz/ 1,6kW	230V/1/50Hz/ 1,6kW	230V/1/50Hz/ 2,66kW
Artikel-Nr.	3818	3818.1	3818.2	3818.3	3818.4	3818.5	3818.6
EAN-Nr.	4260383758752	4260496520062	4260383758769	4260383758776	4260383758783	4260383758790	4260383758806
MODELL	MOPRO INOX 60/60	MOPRO INOX 60/80	MOPRO INOX 60/100	MOPRO INOX 60/125	MOPRO INOX 60/140	MOPRO INOX 60/150	MOPRO INOX 60/187
Ausführung	Kühlregal für Milchprodukte, aus Edelstahl						
Artikel-Nr.	3818.7	3818.8	3818.9	3818.10	3818.11	3818.12	3818.13
EAN-Nr.	4260383758813	4260383758820	4260383758837	4260383758844	4260383758851	4260383758868	4260383758875

Glasschiebe-Scheiben (optional)



Glasklapptüren (optional)



MODELL	MOPRO 80/100	MOPRO 80/125	MOPRO 80/140	MOPRO 80/150	MOPRO 80/187
Ausführung	Kühlregal für Milchprodukte, Standardfarbe blau				
BxTxH mm	1080x764x2040mmm	1330x764x2040mmm	1480x764x2040mmm	1580x764 x2040mmm	1955x764x2040mmm
Temperatur	+3 °C bis + 5 °C				
Anschluss	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/2,6kW
Artikel-Nr.	3818.14	3818.15	3818.16	3818.17	3818.18
EAN-Nr.	4260383758882	4260383758899	4260383758905	4260383758912	4260383758929

MODELL	MOPROINOX 80/100	MOPROINOX 80/125	MOPROINOX 80/140	MOPRO INOX 80/150	MOPRO INOX 80/187
Ausführung	Kühlregal für Milchprodukte, aus Edelstahl				
Artikel-Nr.	3818.24	3818.15.1	3818.25	3818.26	3818.27
EAN-Nr.	4260383758981	4260383758998	4260383759001	4260383759018	4260383759025

MODELL	MOPRO 80/200		MOPRO 80/250		MOPRO 80/300
Ausführung	Kühlregal für Milchprodukte, Standardfarbe blau				
BxTxH mm	2080x764x2040 mm		2580x764x2040 mm		3080x764x2040 mm
Temperatur	+3 °C bis + 5 °C				
Anschluss	230V/1/50Hz/2,66kW		230V/1/50Hz/2,68kW		230V/1/50Hz/3,04kW
Artikel	3818.19		3818.21		3818.23
EAN-Nr.	4260383758936		4260383758950		4260383758974

MODELL	MOPRO INOX 80/200		MOPRO INOX 80/250		MOPRO INOX 80/300
Ausführung	Kühlregal für Milchprodukte, aus Edelstahl				
Artikel-Nr.	3818.28		3818.30		3818.32
EAN-Nr.	4260383759032		4260383758189		4260383758202

FRUTI

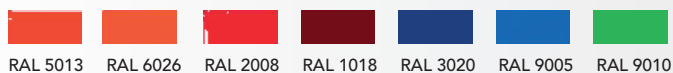


Für Obst und Gemüse

- Isolierte und tiefgezogene Seitenwände (40 mm dick)
- mit Seiten aus Hartglas
- Inklusive Beleuchtung
- Inklusive Nachttrollo
- 3 schräge Regalböden aus weiß lackiertem Stahlblech oder aus Edelstahl (für INOX-Version), höhenverstellbar, mit Preisschienen, mit geneigtem Spiegel oben
- **Standardfarbe grün**
auch in anderen Farben und in INOX erhältlich



Lieferbare Farben



230V/16A



Umluft



+6 °C bis +8 °C

MODELL	FRUTI 100	FRUTI 125	FRUTI 140	FRUTI 150	FRUTI 187
Ausführung	Kühlregal für Früchte und Gemüse, Standardfarbe grün				
BxTxH mm	1080x764x2040 mm	1330x764x2040 mm	1480x764x2040 mm	1580x764x2040 mm	1955x764x2040 mm
Temperatur	+6 °C bis + 8 °C				
Anschluss	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/2,6kW
Artikel-Nr.	3818.33	3818.34	3818.35	3818.36	3818.37
EAN-Nr.	4260383758219	4260383759049	4260383758226	4260383758233	4260383758240

MODELL	FRUTI INOX 100	FRUTI INOX 125	FRUTI INOX 140	FRUTI INOX 150	FRUTI INOX 187
Ausführung	Kühlregal für Früchte und Gemüse, aus Edelstahl				
Artikel-Nr.	3818.43	3818.44	3818.45	3818.46	3818.47
EAN-Nr.	4260383758325	4260383758332	4260383758349	4260383758356	4260383758363

MODELL	FRUTI 200	FRUTI 250	FRUTI 300
Ausführung	Kühlregal für Früchte und Gemüse, Standardfarbe grün		
BxTxH mm	2080x764x2040 mm	2580x764x2040 mm	3080x764x2040 mm
Temperatur	+6 °C bis + 8 °C		
Anschluss	230V/1/50Hz/2,7kW	230V/1/50Hz/2,7kW	230V/1/50Hz/3kW
Artikel-Nr.	3818.38	3818.40	3818.42
EAN-Nr.	4260383758257	4260383758295	4260383758318

MODELL	FRUTI INOX 200	FRUTI INOX 250	FRUTI INOX 300
Ausführung	Kühlregal für Früchte und Gemüse, aus Edelstahl		
Artikel-Nr.	3818.48	3818.50	3818.52
EAN-Nr.	4260383758370	4260383758387	4260383758400

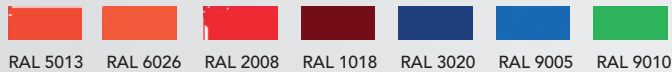
MEAT



Für abgepacktes Fleisch

- Isolierte und tiefgezogene Seitenwände (40 mm dick mit Seiten aus Hartglas)
- Inklusive Beleuchtung
- Inklusive Nachttrollo
- 4 Regalböden aus weiß lackiertem Stahlblech oder aus Edelstahl (für INOX-Version), höhenverstellbar, mit Preisschienen
- **Standardfarbe orange**
auch in anderen Farben und in INOX erhältlich

Lieferbare Farben



MODELL	MEAT 100	MEAT 125	MEAT 140	MEAT 150	MEAT 187
Ausführung	Kühlregal für abgepacktes Fleisch, Standardfarbe orange				
BxTxH mm	1080x764x2040 mm	1330x764x2040 mm	1480x764x2040 mm	1580x764x2040 mm	1955x764x2040 mm
Temperatur	+0 °C bis + 2 °C				
Anschluss	230V/1/50Hz/2,1kW	230V/1/50Hz/2,2kW	230V/1/50Hz/2,3kW	230V/1/50Hz/2,4kW	230V/1/50Hz/3,6kW
Artikel-Nr.	3818.53	3818.54	3818.55	3818.56	3818.57
EAN-Nr.	4260383758417	4260383755744	4260383758424	4260383758431	4260383758448

MODELL	MEAT INOX 100	MEAT INOX 125	MEAT INOX 140	MEAT INOX 150	MEAT INOX 187
Ausführung	Kühlregal für abgepacktes Fleisch, aus Edelstahl				
Artikel-Nr.	3818.63	3818.64	3818.65	3818.66	3818.67
EAN-Nr.	4260383758509	4260383756611	4260383758516	4260383758523	4260383758530

MODELL	MEAT 200	MEAT 250	MEAT 300
Ausführung	Kühlregal für abgepacktes Fleisch, Standardfarbe orange		
BxTxH mm	2080x764x2040 mm	2580x764x2040 mm	3080x764x2040 mm
Temperatur	+0 °C bis + 2 °C		
Anschluss	230V/1/50Hz/2,7kW	230V/1/50Hz/2,7kW	230V/1/50Hz/3kW
Artikel-Nr.	3818.58	3818.60	3818.62
EAN-Nr.	4260383758455	4260383758479	4260383758493

MODELL	MEAT INOX 200	MEAT INOX 250	MEAT INOX 300
Ausführung	Kühlregal für abgepacktes Fleisch, aus Edelstahl		
Artikel-Nr.	3818.68	3818.70	3818.72
EAN-Nr.	4260383758547	4260383759223	4260383759247

WALL PS

für die Konditorei / für den Wandeinbau



230V/16A



Umluft



+4 °C bis +10 °C



WPS 270



WPS 450



WPS 550

MODELL	WPS 270 (inkl. Aggregat)	WPS 450 (inkl. Aggregat)	WPS 550 (inkl. Aggregat)
Ausstattung	3 Ablagen 700 x 410 mm	5 Ablagen 610 x 435 mm	7 Ablagen 610 x 435 mm
Abmessungen (BxTxH)	810 x 620 x 1000 mm	720 x 620 x 1690 mm	720 x 620 x 2080 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	65 kg	160 kg	170 kg
Netto-Inhalt	264 Liter	427 Liter	558 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,37kW	230V/1/50Hz/0,54kW	230V/1/50Hz/0,54kW
Artikel-Nr.	730.KSP.27A	730KSP.45A	730KSP.55A
EAN-Nr.	4260548415018	4260548412710	4260548412734
VITRINE OHNE KÜHLAGGREGAT (zum Anschluss an eine Zentral-Kühlung)			
Artikel-Nr.	730.KSP.270	730KSP.450	730KSP.550
EAN-Nr.	4260548415025	4260548412703	4260548412727

WALL SM

für Delikatessen



230V/16A



Umluft



+4 °C bis +8 °C



WSM 270 (inkl. Aggregat)



WSM 450 (inkl. Aggregat)



WSM 550 (inkl. Aggregat)

MODELL	WSM 270 G	WSM 450 G	WSM 450 CL	WSM 550 G	WSM 550 CL
Ausstattung	3 Ablagen 700x410 mm	1 Hakenstange + 2 x 610x435 mm	1 Hakenstange + 1 x 610x435 mm + 1 Schublade	1 Hakenstange 3 x 610x435 mm	1 Hakenstange + 2 x 610x435 mm + 2 Schubladen
(BxTxH) mm	810 x 620 x 1000 mm	720 x 620 x 1690 mm	720 x 620 x 1690 mm	720 x 620 x 2080 mm	720 x 620 x 2080 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	+4 °C bis +8 °C	+4 °C bis +8 °C	+4 °C bis +8 °C	+4 °C bis +8 °C	+4 °C bis +8 °C
Abtaung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	65 kg	138 kg	167 kg	148 kg	177 kg
Netto-Inhalt	264 Liter	427 Liter	427 Liter	558 Liter	558 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,37kW	230V/1/50Hz/0,54kW	230V/1/50Hz/0,54kW	230V/1/50Hz/0,7kW	230V/1/50Hz/0,7kW
Artikel-Nr.	730KSF.27A	730KSF.45A	730KSF.45AS	730KSF.55A	730KSF.55AS
EAN-Nr.	4260548414998	4260548412963	4260548412970	4260548413007	4260548413014
VITRINE OHNE KÜHLAGGREGAT (zum Anschluss an eine Zentral-Kühlung)					
Artikel-Nr.	730KSF.270	730KSF.450	730KSF.450S	730KSF.550	730KSF.550S
EAN-Nr.	4260548415001	4260548412949	4260548412956	4260548412987	4260548412994

WALL VN für Wein



230V/16A



Umluft



+4 °C bis +10 °C



WVW 270 (inkl. Aggregat)

WVW 450 (inkl. Aggregat)

WVW 550 (inkl. Aggregat)

MODELL	WVW 270 RLB	WVW 450 RLB	WVW 450 BCL	WVW 550 RLB	WVW 550 BCL
Ausstattung	3 x 700x410 mm	5 x 610x435 mm	3 x 610x435 mm + 1 Schublade	7 x 610x435 mm	5 x 610x435 mm + 2 Schubladen
(BxTxH) mm	810 x 620 x 1000 mm	720 x 620 x 1690 mm	720 x 620 x 1690 mm	720 x 620 x 2080 mm	720 x 620 x 2080 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	+6 °C +9 °C +18 °C	+6 °C +9 °C +18 °C	+6 °C +9 °C +18 °C	+6 °C +9 °C +18 °C	+6 °C +9 °C +18 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	65 kg	155 kg	155 kg	165 kg	165 kg
Netto-Inhalt	264 Liter	427 Liter	427 Liter	558 Liter	558 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,37kW	230V/1/50Hz/0,54kW	230V/1/50Hz/0,54kW	230V/1/50Hz/0,7kW	230V/1/50Hz/0,7kW
Artikel-Nr.	730KSW.27A	730KSW.45A	730KSW.45AS	730KSW.550	730KSW.55A
EAN-Nr.	4260548414967	4260548412888	4260548412895	4260548412901	4260548412925
VITRINE OHNE KÜHLAGGREGAT (zum Anschluss an eine Zentral-Kühlung)					
Artikel-Nr.	730KSW.270	730KSW.450	730KSW.450S	730KSW.550S	730KSW.55AS
EAN-Nr.	4260548414974	4260548412864	4260548412871	4260548412918	4260548412932

MEAT DRY AGED



230V/16A

Umluft

+1 °C bis +2 °C

- Umweltfreundliches Kühlmittel R290
- 2,41 Zoll Farb-TFT-LCD-Bildschirm
- USB-Anschluss
- Rahmen aus Aluminium **Standardfarbe Silber**
- Lüftungsgitter aus Edelstahl
- Dreifachverglasung auf jeder Seite, gerahmt und versiegelt für eine maximale Dämmleistung
- Edelstahlregale, höhenverstellbar 555 x 650 mm + Haken
- LED-Beleuchtung
- Rollensatz

Standard Farbe:



Silber

Optionale Farben



Bronze



RAL-Farben



LCD Bildschirm + USB-Anschluss

mit Luftfeuchtigkeitsregelanlage

Um eine kontinuierliche Kontrolle über den Gewichtsverlust des Fleisches zu erzielen, ist diese Vitrine mit einer **Luftfeuchtigkeitsregelanlage** ausgestattet. Sie haben die Möglichkeit, die **Be- und Entfeuchtung** mittels programmierbarer Zyklen oder per **RH-Sonde** zu steuern.

Für maximal 30 kg Fleisch.



MEAT 551 DA



MEAT 1151 DA

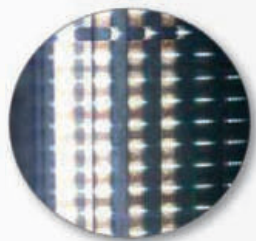
MODELL	MEAT 551 DA	MEAT 1151 DA
Ausstattung	3 Roste 555 x 650 mm	6 Roste 555 x 650 mm
Abmessungen BxTxH	795 x 730 x 2005 mm	1542 x 730 x 2005 mm
Kühlung	Umluftkühlung	
Temperatur	+1 °C bis +2 °C	+1 °C bis +2 °C
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Inhalt	550 Liter	1150 Liter
Artikel-Nr.	3990.1	2079.1
EAN-Nr.	4260548415858	4260548415865



SBC 40 F Inselbuffet aus Holz



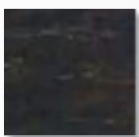
- Umweltfreundliches Kältemittel R290
- Für 4 x GN 1/1
- LED Beleuchtung
- Niesschutz aus Glas
- Abnehmbare Klappregale mit Aluminiumprofil (920 x 250 mm)
- Sockel zur Aufbewahrung von Tellern
- Rollensatz (mit 2 gebremsten Rädern)
- Passend für alle GN Behälter (max. Höhe: 150 mm)
- **GN Behälter NICHT im Lieferumfang**



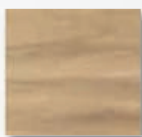
LED-Beleuchtung



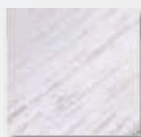
Verfügbare Farben:



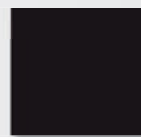
Wenge



Eiche, hell

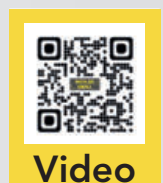


Weiss



Schwarz

MODELL	SBC 40 F
Kapazität	4 x GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	1445 x 1445 x 1540 mm
Kühlung	still
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,5kW
Gewicht	99 kg
Artikel-Nr.	SBC40F
EAN-Nr.	4260621083691



Video



SB 40 / 60 F

Doppelbuffet aus Holz



230V/16A



Still



+2°C bis +10°C

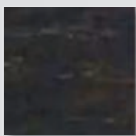
- Umweltfreundliches Kältemittel R290
- Für 4 bzw 6 x GN 1/1
- LED Beleuchtung
- Niesschutz aus Glas
- Abnehmbare Klappregale mit Aluminiumprofil (1370 x 165 mm)
- Sockel zur Aufbewahrung von Tellern
- Seitliche Pfosten aus gebürstetem Edelstahl
- Rollensatz (mit 2 gebremsten Rädern)
- Passend für alle GN Behälter (max. Höhe: 150 mm)
- **GN Behälter NICHT im Lieferumfang**



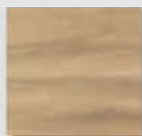
PLUS KÜHLUNG
+2° C
bis
+10° C



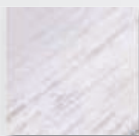
Verfügbare Farben:



Wenge



Eiche, hell



Weiss



Schwarz

MODELL	SB 40 F	SB 60 F
Kapazität	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	1442 x 950 x 1370 mm	2092 x 950 x 1370 mm
Kühlung	Still	
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW
Gewicht	99 kg	135 kg
Artikel-Nr.	SB40	SB60F
EAN-Nr.	4260621083639	4260621083653

ISOLA SISTEMA CENTER

Selbstbedienungsbuffet



Umluft +4 °C bis +10 °C
+30 °C bis +90 °C

Salat-, Frühstücks- und Dessertbuffets

Vielseitig verwendbar: Morgens fürs Frühstücksbuffet, mittags fürs kalte Fleisch, für Salate und abgetrennt für Desserts, nachmittags für Kuchen und Torten auf einer Spezial-Edelstahlplatte, abends für Salate, Käse und Getränke



- Außenverkleidung Vollholz (Nussbaum hell oder Nussbaum dunkel)
- Auslagewanne aus Edelstahl
- Inklusive Beleuchtung
- Schalenhöhe maximal 150 mm
- Schalen nicht im Lieferumfang

- Haube aus Plexiglas, obere Ablageflächen aus Holz
- Haube nach oben und unten elektrisch verstellbar, als Nachtdeckung
- Inklusive Rollensatz
- Ausführung BM mit Wärmebrücke und Wasserbad

Zusatzausstattung:

- Tablettrutsche ISOLA 4 & 6 (kurze Seite)
- Tablettrutsche ISOLA 4 (lange Seite)
- Tablettrutsche ISOLA 6 (lange Seite)

- Stückpreis:
- Stückpreis:
- Stückpreis:



ISOLA 4 M VT
(Tablettrutschen opt.)



ISOLA 4 M VT

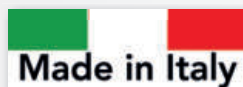
MODELL	ISOLA 4 M	SOLA 6 M	ISOLA 4 BM	ISOLA 6 BM	ISOLA 4 M VT	ISOLA 6 M VT
	Kühlbuffet		Wasserbad mit Wärmelampe		Umluftkühlbuffet	
	für 4 GN 1/1	für 6 GN 1/1	für 4 GN 1/1	für 6 GN 1/1	für 4 GN 1/1	für 6 GN 1/1
(BxTxH) mm	1417x745x1150	2057x745x1150	1420x750x1146	2060x750x1146	1420x750x1530	2060x750x1530
Kühlung	still		Wasserbad		Umluft	
Temperatur	+4 °C bis +10 °C		+30 °C bis +90 °C		+4 °C bis +10 °C	
Abtauung	automatisch		-		automatisch	
Material außen	Holzverkleidung					
Material innen	INOX					
Anschluss	230V/1/50/0,48kW	230V/1/50/0,6kW	230V/1/50/0,9kW	230V/1/50/1,2kW	230V/1/50/0,72kW	230V/1/50/0,81kW
Gewicht	137 kg	165 kg	112 kg	121 kg	112 kg	170 kg
Artikel-Nr. (hell)	1730hel	1737hel	1750hel	1754hel	1750vthel	1754vthel
EAN-Nr. (hell)	4260141878425	4260141872577	4260383757809	4260383757816	4260383757823	4260383757526
Art-Nr. (dunkel)	1730dun	1737dun	1750dun	1754dun	1750vtdun	1754vtdun
EAN-Nr. (dunkel)	4260141874298	4260383757793	4260141871501	4260141873499	4260383757830	4260383757533



**Kombinierte
Buffettheken
-Beispielansicht-**

Wir erstellen
Ihnen gerne Ihr
individuelles
Angebot

ISOLA INOX Selbstbedienungsbuffet



- Edelstahlausführung
- Inklusive Beleuchtung
- Schalenhöhe maximal 150 mm
- Schalen nicht im Lieferumfang
- Haube aus Plexiglas, obere Ablageflächen aus Edelstahl

- Haube nach oben und unten elektrisch verstellbar, als Nachtdeckung
- Inklusive Rollensatz
- Ausführung BM mit Wärmebrücke und Wasserbad

Zusatzausstattung:

- Tablettrutsche ISOLA 4 INOX (lange Seite)
- Tablettrutsche ISOLA 6 INOX (lange Seite)
- Tablettrutsche ISOLA 8 INOX (lange Seite)

- Stückpreis:
- Stückpreis:
- Stückpreis:



ISOLA 8 VT INOX
(TABLETTRUTSCHEN OPT.)



ISOLA 6 BM INOX
(TABLETTRUTSCHEN OPT.)

MODELL	ISOLA 4 VT INOX	ISOLA 6 VT INOX	ISOLA 8 VT INOX	ISOLA 4 BM INOX	ISOLA 6 BM IN.
	Umluftkühlbuffet			Wasserbad mit Wärmelampe	
	für 4 GN 1/1	für 6 GN 1/1	für 8 GN 1/1	für 4 GN 1/1	für 6 GN 1/1
(BxTxH) mm	1505 x 750 x 1520	2185 x 750 x 1520	2865 x 750 x 1520	1505 x 750 x 1520	2180 x 750 x 1530
Kühlung	Umluft			Wasserbad	
Temperatur	+4 °C bis +10 °C			+30 °C bis +90 °C	
Abtauung	automatisch			-	
Material außen	INOX				
Material innen	INOX				
Anschluss	230V/1/50Hz/0,78kW	230V/1/50Hz/0,78kW	230V/1/50Hz/0,82kW	230V/1/50Hz/3,3kW	230V/1/50Hz/4,8kW
Gewicht	137 kg	165 kg	199 kg	112 kg	121 kg
Artikel-Nr.	3480.1	3480.2	3480	3480.3	3480.4
EAN-Nr.	4260383757540	4260383757557	4260383757564	4260383757571	4260383757588



ARMONIA



230V/16A



Still



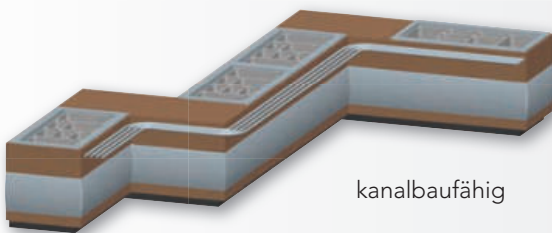
+4 °C bis +10 °C
+30 °C bis +90 °C

Einbaukühlwanne für GN-Einsätze

- Ablagefläche aus CNS
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtaung
- Außenmaterial CNS
- Einbauwanne innen aus AISI 304
- Schalenhöhe maximal 150 mm
- Schalen **NICHT** im Lieferumfang
- **Modell VT: Umluft-Version**
- **Modell-BM: Wasserbad (+30 °C bis +90 °C)**
- **Modell-BACK: für 60x40 Backbleche geeignet**



ARMONIA 4 GN-VT (UMLUFT)



kanalbaufähig

MODELL	ARMONIA2 GN	ARMONIA3 GN	ARMONIA4 GN	ARMONIA5 GN	ARMONIA6 GN
	für 2 GN 1/1	für 3 GN 1/1	für 4 GN 1/1	für 5 GN 1/1	für 6 GN 1/1
(BxTxH) mm	800 x 750 x 562	1122 x 750 x 562	1422 x 750 x 562	1772 x 750 x 562	2062 x 750 x 562
Kühlung	still				
Temperatur	+4 °C bis +10 °C				
Abtaung	automatisch				
Anschluss	230V/1/50Hz/0,43kW	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW
Gewicht	40 kg	64 kg	72 kg	82 kg	96 kg
Artikel-Nr.	1807.1	1807	2930	1804	1821
EAN-Nr.	4260383757885	4260141872942	4260383757892	4260383757908	4260383757915

MODELL	ARMONIA4 BM	ARMONIA6 BM	ARMONIA3 GN-VT	ARMONIA4 GN-VT	ARMONIA6 GN-VT
	Wasserbad		für GN 1/4, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1, 2/1, maximal 150 mm Höhe		
(BxTxH) mm	1422 x 750 x 562	2062 x 750 x 562	1122 x 792 x 562	1422 x 792 x 562	2062 x 792 x 562
Kühlung	Wasserbad		Umluft		
Temperatur	+30 °C bis +90 °C		+4 °C bis +10 °C		
Gewicht	67 kg	85 kg	67 kg	75 kg	111 kg
Artikel-Nr.	3988.1	3988	1807.3	1807.4	1807.5
EAN-Nr.	4260383757922	4260383757939	4260383757946	4260383757953	4260383757960

MODELL	ARMONIA BACK1	ARMONIA BACK2	ARMONIA BACK3
	für 1 x 40x60 Blech	für 2 x 40x60 Bleche	für 3 x 40x60 Bleche
(BxTxH) mm	562 x 792 x 562	962 x 792 x 562	1362 x 792 x 562
Kühlung	Umluft		
Temperatur	+4 °C bis +10 °C		
Abtaung	automatisch		
Anschluss	230V/1/50Hz/0,31kW	230V/1/50Hz/0,33kW	230V/1/50Hz/0,35kW
Gewicht	43 kg	67 kg	75 kg
Artikel-Nr.	1807.6	1807.7	1807.8
EAN-Nr.	4260383757977	4260383757984	4260383757991



ARMONIA BACK1 (UMLUFT)

SINFONIA



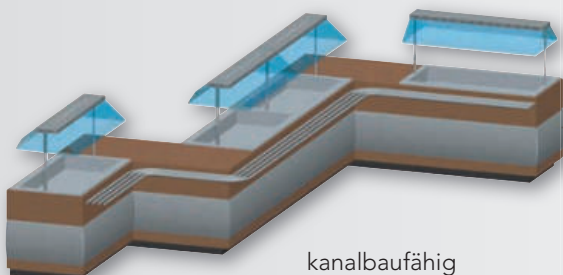
+4 °C bis +10 °C
+30 °C bis +90 °C

Einbaukühlwanne für GN-Einsätze mit elektrisch höhenverstellbarer Plexiglas-Haube

- Ablagefläche aus CNS
- Inklusive Beleuchtung
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Außenmaterial CNS
- Einbauwanne innen aus AISI 304
- Schalenhöhe maximal 150 mm
- Schalen **NICHT** im Lieferumfang
- **Modell VT: Umluft-Version**
- **Modell-BM: Wasserbad (+30 °C bis +90 °C)**



SINFONIA GN-VT (UMLUFT)



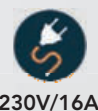
kanalbaufähig

MODELL	SINFONIA3 GN	SINFONIA4 GN	SINFONIA5 GN	SINFONIA6 GN
	für 3 GN 1/1	für 4 GN 1/1	für 5 GN 1/1	für 6 GN 1/1
(BxTxH) mm	1122 x 749 x 1157	1422 x 749 x 1157	1772 x 749 x 1157	2062 x 749 x 1157
Kühlung	still			
Temperatur	+4 °C bis +10 °C			
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,75 kW	230V/1/50Hz/0,75 kW	230V/1/50Hz/0,75 kW	230V/1/50Hz/0,81 kW
Gewicht	71 kg	99 kg	98 kg	107 kg
Artikel-Nr.	1766	2083	2081	1806
EAN-Nr.	4260383758004	4260141872270	4260141872171	4260141872287

MODELL	SINFONIA4 BM	SINFONIA6 BM	SINFONIA3 GN-VT	SINFONIA4 GN-VT	SINFONIA6 GN-VT
	Wasserbad		für GN 1/4, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1, 2/1, maximal 150 mm Höhe		
(BxTxH) mm	1422 x 749 x 1005	2062 x 749 x 1005	1122 x 750 x 1175	1422 x 750 x 1175	2062 x 750 x 1175
Kühlung	Wasserbad		Umluft, automatische Abtauung		
Temperatur	+30 °C bis +90 °C		+4 °C bis +10 °C		
Anschluss	230V/1/50Hz/2,65kW	230V/1/50Hz/4,45kW	230V/1/50Hz/0,77kW	230V/1/50Hz/0,79kW	230V/1/50Hz/0,81kW
Gewicht	56 kg	78 kg	83 kg	101 kg	120 kg
Artikel-Nr.	2084	2085	1807.9	1807.10	1807.11
EAN-Nr.	4260141872256	4260141872249	4260383758011	4260383758028	4260383758035

DELICIOUS / MIRAGE

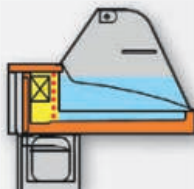
- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Inklusive Beleuchtung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. Zwischenablage
- Plexiglas-Schiebescheiben



+2 °C bis +4 °C

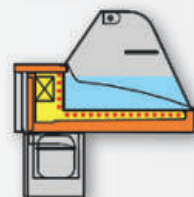
AUSFÜHRUNG DELICIOUS:

Einfache stille Kühlung
über den Kompressor unterhalb der Arbeitsplatte



AUSFÜHRUNG MIRAGE:

Doppelte Kühlung:
Kompressor unterhalb der Arbeitsplatte + **Kontaktkühlung** der Ausstellungsfläche



Ausführungen:

Flachglas

Rundglas

Self Service (SS)



Mirage 100 mit Flachglas
Rollgestell **OPTIONAL**

Technische Daten:

Abmessungen (BxTxH)	756 x 790 x 810mm	1006 x 790 x 810mm	1256 x 790 x 810mm	1506 x 790 x 810mm	1972 x 790 x 810mm
Ausstellungsfläche	0,37 m ²	0,51 m ²	0,65 m ²	0,78 m ²	1,079 m ²
Temperatur	+2 °C bis +4 °C				
Ausführung	INOX				
Kühlung	Stille Kühlung mit automatischer Abtauung				
Anschluss	230V/1/50Hz/ 0,24kW	230V/1/50Hz/ 0,24kW	230V/1/50Hz/ 0,24kW	230V/1/50Hz/ 0,33kW	230V/1/50Hz/ 0,33kW
MODELL	DELICIOUS 75	DELICIOUS 100	DELICIOUS 125	DELICIOUS 150	DELICIOUS 200
Gewicht	59 kg	73 kg	83 kg	96 kg	116 kg
Artikel-Nr. (Flachglas)	1967	1972	1971	1979	1916
EAN-Nr. (Flachglas)	4260383756376	4260383751005	4260141871853	4260141871570	4260141872980
Artikel-Nr. (Rundglas)	1988	1962	1974	1973	2226
EAN-Nr. (Rundglas)	4260383756406	4260141877350	4260141872317	4260141877343	4260141877329
UVP (Rundglas)					
Artikel-Nr. (SS)	2069	1978	1903	1904	2015
EAN-Nr. (SS)	4260141876292	4260383756413	4260383756420	4260141872744	4260383756390
MODELL	MIRAGE 75	MIRAGE 100	MIRAGE 125	MIRAGE 150	MIRAGE 200
Gewicht	63 kg	77 kg	87 kg	101 kg	122 kg
Artikel-Nr. (Flachglas)	2677	3425.1	3496	3497	3498
EAN-Nr. (Flachglas)	4260548417715	4260548417746	4260548417760	4260548417784	4260548417814
Artikel-Nr. (Rundglas)	2677.1	3425	3496.1	3497.1	3498.1
EAN-Nr. (Rundglas)	4260548417722	4260548417753	4260548417777	4260548417791	4260548417821
Artikel-Nr. (SS)	2677.2	3425.2	3449	3497.2	3498.2
EAN-Nr. (SS)	4260548417739	4260496527221	4260383751821	4260548417807	4260548417838

SUPER / SPRINT



230V/16A

Still

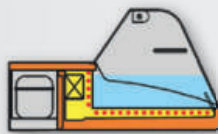
+2 °C bis +4 °C

- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Inklusive Beleuchtung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. Zwischenablage
- Plexiglas-Schiebescheiben

AUSFÜHRUNG SUPER:
Einfache stille Kühlung über den Kompressor in der Arbeitsplatte



AUSFÜHRUNG SPRINT:
Doppelte stille Kühlung: Kompressor in der Arbeitsplatte + Kontaktkühlung der Ausstellungsfläche



SUPER 75 mit Rundglas Rollgestell **OPTIONAL**

Ausführungen:

Flachglas

Rundglas

Self Service (SS)



Technische Daten:

Abmessungen (BxTxH)	756 x 939 x 530mm	1006 x 939 x 530mm	1256 x 939 x 530mm	1506 x 939 x 530mm	1972 x 939 x 530mm
Ausstellungsfläche	0,37 m ²	0,51 m ²	0,65 m ²	0,78 m ²	1,079 m ²

Temperatur **+2 °C bis +4 °C**

Ausführung **INOX**

Kühlung **Stille Kühlung mit automatischer Abtauung**

Anschluss	230V/1/50Hz/ 0,24kW	230V/1/50Hz/ 0,24kW	230V/1/50Hz/ 0,24kW	230V/1/50Hz/ 0,33kW	230V/1/50Hz/ 0,33kW
-----------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

MODELL	SUPER 75	SUPER 100	SUPER 125	SUPER 150	SUPER 200
--------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Gewicht	60 kg	74 kg	84 kg	97 kg	118 kg
Artikel-Nr. (Flachglas)	1964	1960	1994	1963	2225
EAN-Nr. (Flachglas)	4260141872966	4260141875110	4260141872591	4260141870344	4260383756352
Artikel-Nr. (Rundglas)	1965	1968	1984	1966	1915
EAN-Nr. (Rundglas)	4260383756314	4260141871112	4260141871211	4260141872058	4260141877312
Artikel-Nr. (SS)	1907	1976	1905	1906	3.481
EAN-Nr. (SS)	4260383756321	4260383756338	4260383756345	4260383756437	4260383756369

MODELL	SPRINT 75	SPRINT 100	SPRINT 125	SPRINT 150	SPRINT 200
--------	-----------	------------	------------	------------	------------

Gewicht	63 kg	77 kg	87 kg	101 kg	122 kg
Artikel-Nr. (Flachglas)	2341	2580.1	2685	2342	2340
EAN-Nr. (Flachglas)	4260548417579	4260548417609	4260548417623	4260548417654	4260548417685
Artikel-Nr. (Rundglas)	2341.1	2580	2685.1	2342.1	2340.1
EAN-Nr. (Rundglas)	4260548417586	4260141876148	4260548417630	4260548417661	4260548417692
Artikel-Nr. (SS)	2341.2	2580.2	2685.2	2342.2	2340.2
EAN-Nr. (SS)	4260548417593	4260548417616	4260548417647	4260548417678	4260548417708

SUPER EURONORM/ DELICIOUS EURONORM



230V/16A



Still



+2 °C bis +4 °C

- Hoher Rundglasaufsatz
- Für Bleche 600x400
- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Inklusive Beleuchtung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. Zwischenablage
- Plexiglas-Schiebescheiben

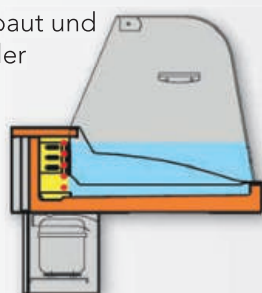
AUSFÜHRUNG SUPER EURONORM:

das Kälteaggregat befindet sich in der breiten Arbeitsplatte



AUSFÜHRUNG DELICIOUS EURONORM:

hier ist das Aggregat untergebaut und somit die Arbeitsplatte schmaler



DELICIOUS EURONORM 800
Rollgestell OPTIONAL

MODELL	SUPER EURONORM 800	SUPER EURONORM 1200
	Für 2 Bleche 600 x 400	Für 3 Bleche 600 x 400
Abmessungen (BxTxH)	906 x 1018 x 702 mm	1313 x 1018 x 702 mm
Ausstellungsfläche	0,51 m ²	0,77 m ²
Temperatur	+2 °C bis +4 °C	
Ausführung	INOX	
Kühlung	Stille Kühlung mit automatischer Abtauung	
Anschluss	230V/1/50Hz/ 0,24kW	230V/1/50Hz/ 0,24kW
Gewicht	74 kg	84 kg
Artikel-Nr.	2291	2293
EAN-Nr.	4260548417500	4260141873215

MODELL	DELICIOUS EURONORM 800	DELICIOUS EURONORM 1200
	Für 2 Bleche 600 x 400	Für 3 Bleche 600 x 400
Abmessungen (BxTxH)	906 x 866 x 962 mm	1313 x 866 x 962 mm
Ausstellungsfläche	0,51 m ²	0,77 m ²
Temperatur	+2 °C bis +4 °C	
Ausführung	INOX	
Kühlung	Stille Kühlung mit automatischer Abtauung	
Anschluss	230V/1/50Hz/ 0,24kW	230V/1/50Hz/ 0,24kW
Gewicht	74 kg	84 kg
Artikel-Nr.	2292	2290
EAN-Nr.	4260548417517	4260548417524

Zubehör für:



SUPER / DELICIOUS / SPRINT / MIRAGE SUPER EURONORM / DELICIOUS EURONORM



Pralineneinsatz

3 stufiger Pralineneinsatz aus Plexiglas passend für
SUPER, DELICIOUS, SPRINT und MIRAGE



Modell 75 Art-Nr.: 1964.pra EAN-Nr.: 4260548417999	Modell 100 Art-Nr.: 1960.pra EAN-Nr.: 4260548418002
Modell 125 Art-Nr.: 1961.pra EAN-Nr.: 4260548418019	Modell 150 Art-Nr.: 1963.pra EAN-Nr.: 4260548418026
Modell 200 Art-Nr.: 2225.pra EAN-Nr.: 4260548418033	

Rollgestelle

Optionales Rollgestell passend für
SUPER, DELICIOUS, SPRINT und MIRAGE

Optionales Rollgestell passend für
SUPER EURONORM / DELICIOUS EURONORM

Modell 75 Art-Nr.: 1964.1 EAN-Nr.: 4260141872973	Modell 100 Art-Nr.: 1960.1 EAN-Nr.: 4260141875615	Modell 800 Art-Nr.: 2237 EAN-Nr.: 4260548417548	Modell 1200 Art-Nr.: 2238 EAN-Nr.: 4260548417555
Modell 125 Art-Nr.: 1961.1 EAN-Nr.: 4260141870351	Modell 150 Art-Nr.: 1990.1 EAN-Nr.: 4260383751388	Modell 1600 Art-Nr.: 2239 EAN-Nr.: 4260548417562	
Modell 200 Art-Nr.: 2225.1 EAN-Nr.: 4260496528969			

Rollgestell



COUNTER STAR



+2 °C bis +8 °C
+30 °C bis +90 °C

Modulare Thekenanlage warm/kalt

- Panoramafrontscheibe gerade
- Beleuchtung
- Tauwasserverdunstung
- Elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige
- Warnalarm bei Schmutzablagerungen des Kondensators oder bei klemmendem Ventilator
- inklusive gekühlter Reservefächer

Standardausstattung:

- Arbeitsplatte Granit grau
- Seiten- und Rückwand schwarz pulverlackiert
- Front schwarz laminiert mit silbernem Dekorstreifen

Zusatzausstattung:

- Holzauswahl möglich
- Granitarbeitsfläche GR 02 „Balmoral“
- Granitarbeitsfläche GR 03 „Schwarz“
- Verdampfer pulverbeschichtet
- Glaszwischenablage
- Kundentaschenablage/Tablettrutsche
- Rollensatz 4 Stück
- (2 mit / 2 ohne Feststellbremse)



COUNTER STAR
COLD 1.5

MODELL	COLD 1.000	COLD 1.500	COLD 2.000	COLD 2.500
	Modulare Kühlthekenanlage, internes Kühlaggregat, umluftgekühltes Reservefach			
	Für 2 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 4 GN 1/1	Für 5 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 7 GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	1000 x 780 x 1260 mm	1500 x 800 x 1260 mm	2000 x 800 x 1260 mm	2500 x 800 x 1260 mm
Kühlung	still			
Temperaturbereich	+2 °C bis + 8 °C			
Ausführung	Seiten- und Rückwand schwarz pulver lackiert / Front schwarz laminiert mit silbernem Dekorstreifen			
Abtaung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,21kW	230V/1/50Hz/0,32kW	230V/1/50Hz/0,41kW	230V/1/50Hz/0,51kW
Inhalt	211 Liter	386 Liter	576 Liter	726 Liter
Gewicht	100 kg	100 kg	205 kg	252 kg
Reservefächer	1	2	3	4
Artikel-Nr.	2506	2475	2462	2682
EAN-Nr.	4260141875165	4260141874786	4260141874687	4260141877459

MODELL	HOT 1.000	HOT 1.500	HOT 2.000
	Modulare Bain Marie Thekenanlage, Ablageböden anstatt Reservefach		
	Für 2 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 4 GN 1/1	Für 5 GN 1/1 und 1 GN 2/4
Abmessungen (BxTxH)	1080 x 764 x 2040 mm	1330 x 764 x 2040 mm	1480 x 764 x 2040 mm
Kühlung	Wasserbad/Bain Marie		
Temperaturbereich	+30 °C bis +90 °C		
Ausführung	Seiten- und Rückwand schwarz	lackiert / Front schwarz laminiert mit silbernem Dekorstreifen	
Anschluss	230V/50Hz/1,6kW	230V/50Hz/2,4kW	230V/50Hz/3,1kW
Inhalt	211 Liter	386 Liter	576 Liter
Gewicht	100 kg	146 kg	188 kg
Artikel-Nr.	2507.1	2507	2507.2
EAN-Nr.	4260383757755	4260141875172	4260383757762

COUNTER STAR OPEN



230V/16A



Umluft



+1 °C bis +10 °C
+30 °C bis +90 °C



- Reservfach im Unterbau
- Glas-Spuckschutz beidseitig
- Feststehende Haube
- Elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige
- Warnalarm bei Schmutzablagerungen des Kondensators oder bei klemmendem Ventilator



COUNTER STAR OPEN
COLD 1.5

KASSEN-TISCHE	BxTxH mm	ART-NR.
0,5 M	500x800x860	2508
0,6 M	600x800x860	2514
0,7 M	700x800x860	2609
0,8 M	800x800x860	2539
0,9 M	900x800x860	2515
1,0 M	1000x800x860	2558
1,1 M	1100x800x860	2516
1,2 M	1200x800x860	2926
1,3 M	1300x800x860	2927
1,4 M	1400x800x860	2928
1,5 M	1500x800x860	2513



KASSENTISCH

MODELL	OPENCOLD 1.000	OPEN COLD 1.500	OPEN COLD 2.000	OPEN COLD 2.500
	Selbstbedienungsbuffetvitrine kalt			
	Für 2 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 4 GN 1/1	Für 5 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 7 GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	1000 x 780 x 1260 mm	1500 x 800 x 1260 mm	2000 x 800 x 1260 mm	2500 x 800 x 1260 mm
Kühlung	Umluft (nur im unteren Vitrienenbereich)			
Temperaturbereich	+1 °C bis +10 °C			
Ausführung	Seiten- und Rückwand schwarz pulverlackiert / Front schwarz laminiert mit silbernem Dekorstreifen			
Abtattung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,21kW	230V/1/50Hz/0,32kW	230V/1/50Hz/0,41kW	230V/1/50Hz/0,51kW
Inhalt	211 Liter	386 Liter	576 Liter	726 Liter
Gewicht	100 kg	158 kg	205 kg	252 kg
Artikel-Nr.	2499.1	2499	3921	2692
EAN-Nr.	4260383757779	4260141875035	4260383751012	4260141877695



MODELL	OPEN HOT 1.000	OPEN HOT 1.500	OPEN HOT 2.000
	Modulare Bain Marie Thekenanlage, Ablageböden anstatt Reservfach		
	Für 2 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 4 GN 1/1	Für 5 GN 1/1 und 1 GN 2/4
Abmessungen (BxTxH)	1000 x 800 x 1260 mm	1500 x 800 x 1260 mm	2000 x 800 x 1260 mm
Kühlung	Wasserbad/Bain Marie		
Temperaturbereich	+30 °C bis +90 °C		
Ausführung	Seiten- und Rückwand schwarz	lackiert / Front schwarz laminiert mit silbernem Dekorstreifen	
Anschluss	230V/50Hz/1,56kW	230V/50Hz/2,4kW	400 V/50Hz/3,1kW
Inhalt	211 Liter	386 Liter	576 Liter
Gewicht	100 kg	146 kg	188 kg
Artikel-Nr.	3695.1	3695	3413
EAN-Nr.	4260383757786	4260383750572	4260141878623

SALINA 80



230V/16A

Umluft

+3 °C bis +5 °C

- **Sehr geringe Bautiefe (900 mm)**
- Isolierte und tiefgezogene Seitenwände (50 mm) mit Seiten aus Hartglas
- Elektronische Steuerung
- Gekühlte Reservefächer
- Neon-Beleuchtung
- **Edelstahl-Arbeitsplatte**
- Automatische Abtaung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Auslagefläche aus weiß lackiertem Stahlblech (ungiftig, für Lebensmittel geeignet)



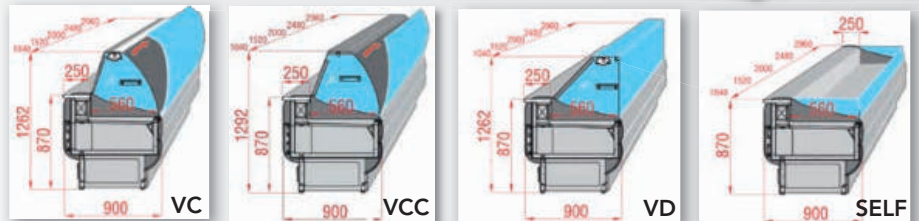
Standardausstattung:

- Frontpanel in 7 Farben erhältlich
- Unterbau aus grau beschichtetem Blech



Zusatzausstattung:

- Schiebescheiben (Plexiglas)
- Verdampfer pulverbeschichtet
- Arbeitsfläche aus CNS
- Auslagefläche aus CNS
- Rollensatz
- Granit-Arbeitsfläche



SALINA 80 VC mit gebogenem Hartglas

MODELL	BxTxH mm	Temperatur	Anschluss	Inhalt	Art.-Nr.	EAN-Nr.
SALINA 80 100	1040x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	2622	4260383756628
SALINA 80 150	1520x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	2622.1	4260383756635
SALINA 80 200	2000x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	2622.2	4260383756642
SALINA 80 250	2480x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	2622.3	4260383756659
SALINA 80 300	2960x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,85kW	498 l	2622.4	4260383756666

SALINA 80 VCC mit gebogenem Hartglas und lackierter Stahlblech-Ablage

MODELL	BxTxH	Temperatur	Anschluss	Inhalt	Art.-Nr.	EAN-Nr.
SALINA 80 100 VCC	1040x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	2622.5	4260383756673
SALINA 80 150 VCC	1520x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	2622.6	4260383756680
SALINA 80 200 VCC	2000x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	2622.7	4260383756697
SALINA 80 250 VCC	2480x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	2622.8	4260383756703
SALINA 80 300 VCC	2960x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,85kW	498 l	2622.9	4260383756710

SALINA 80 VD mit geradem gehärteten Glas

MODELL	BxTxH	Temperatur	Anschluss	Inhalt	Art.-Nr.	EAN-Nr.
SALINA 80 100 VD	1040x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	2622.10	4260383756727
SALINA 80 150 VD	1520x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	2622.11	4260383756734
SALINA 80 200 VD	2000x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	2622.12	4260383756741
SALINA 80 250 VD	2480x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	2622.13	4260383756758
SALINA 80 300 VD	2960x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,85kW	498 l	2622.14	4260383756765

SALINA 80 SELF für Selbstbedienung

MODELL	BxTxH	Temperatur	Anschluss	Inhalt	Art.-Nr.	EAN-Nr.
SALINA 80 100 Self	1040x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	2622.15	4260383756772
SALINA 80 150 Self	1520x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	2622.16	4260383756789
SALINA 80 200 Self	2000x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	2622.17	4260383756796
SALINA 80 250 Self	2480x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	2622.18	4260383756802
SALINA 80 300 Self	2960x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,85kW	498 l	2622.19	4260383756819

ORBISCOLD



230V/16A

Umluft +3 °C bis +5 °C

- Seitenscheiben mit Wärmeschutzverglasung
- Arbeitsfläche CNS
- Auslagefläche CNS
- Front- und Seitenpaneele in MDF Ausführung
- Beleuchtung
- Elektronische Steuerung
- automatische Tauwasserverdunstung
- inklusive gekühlten Reservefächern

Standardausstattung:

- Front- und Seitenpaneele in 3 Farben erhältlich (weiss, dunkelbraun, schwarz)
- Unterbau aus grau beschichtetem Blech
- Arbeitsfläche aus kratzfestem Holz
- Beleuchtete Glasböden
- Beleuchtetes Frontpaneel
- inklusive Glaszwischenablage

Zusatzausstattung:

- Rollensatz
(2 mit / 2 ohne Feststellbremse)
- Granitarbeitsplatte**
- Schiebescheiben (Plexiglas)**



ORBISCOLD 200 FGTD



Rückansicht mit Reservefächern



ORBISCOLD 200 RGTD

MODELL	ORBISCOLD 100 RGTD	ORBISCOLD 150 RGTD	ORBISCOLD 200 RGTD	ORBISCOLD 250 RGTD	ORBISCOLD 300 RGTD
	Frontscheibe Rundglas, kippbar				
BxTxH	1040 x 900 x 1262 mm	1520 x 900 x 1262 mm	2000 x 900 x 1262 mm	2480 x 900 x 1262 mm	2960 x 900 x 1262 mm
Ausstellungsfläche	0,6 m ²	0,83 m ²	1,1 m ²	1,38 m ²	1,66 m ²
Reservefach (Rücks.)	120 Liter (1 Tür)	249 Liter (2 Türen)	332 Liter (2 Türen)	415 Liter (3 Türen)	498 Liter (3 Türen)
Anschluss	230V/1/50Hz/0,39kW	230V/1/50Hz/0,39kW	230V/1/50Hz/0,54kW	230V/1/50Hz/0,73kW	230V/1/50Hz/0,85kW
Gewicht	120 kg	145 kg	175 kg	215 kg	255 kg
Kühlung	Umluftkühlung				
Temperaturbereich	+3 °C bis +5 °C				
Abtaugung	automatisch				
Artikel-Nr.	3000.1	3235.1	3844.1	3236.1	3237.1
EAN-Nr.	4260383757724	4260383757731	4260383757748	4260496522158	4260496522165

MODELL	ORBISCOLD 100 FGTD	ORBISCOLD 150 FGTD	ORBISCOLD 200 FGTD	ORBISCOLD 250 FGTD	ORBISCOLD 300 FGTD
	gerader Glasaufsatz, senkrecht				
Artikel-Nr.	3000	3235	3844	3236	3237
EAN-Nr.	4260383752446	4260383753078	4260383750176	4260383753085	4260383753092

CHICAGO



- **Extratiefe Auslagefläche von 560 mm (regulär 480 mm)**
- Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
- Reservefach im Unterbau
- Kipp-Frontscheibe gerade
- Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (Farbauswahl möglich: Weiß für Backwaren oder „deep pink“ für Fleischwaren)
- Tauwasserablauf in Auffangbehälter
- Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display
- Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Standardausstattung:

- Standardfarbe **RAL 9003**
- Auslagefläche aus weiß beschichtetem Blech
- Korpus und Unterbau aus weißbeschichtetem Blech
- Arbeitsplatte aus CNS
- Eloxierte Alu-Profile silber
- Frontstoßleiste in grau
- Isolierte Seitenteile aus Kunststoff



Rückansicht: Reservefach im Unterbau



CHICAGO 1.62

Zusatzausstattung:

- RAL-Lackierung Korpus/Unterbau – Farbauswahl möglich
- Granitarbeitsfläche GR 01 „Grau“
- Granitarbeitsfläche GR 02 „Balmoral“
- Granitarbeitsfläche GR 03 „Schwarz“
- Feste Trennscheibe (Kanalbau)
- Mobile Trennscheibe
- Warenauslage in CNS

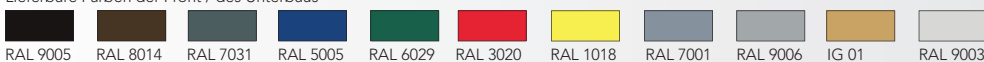
- Verdampfer pulverbeschichtet
- Glaszwischenablage
- Kundentaschenablage / Tabletrutsche
- Rollensatz 4 Stück (2 mit / 2 ohne Feststellbremse)
- Unterbauplatte mit Rollen
- Nachtabdeckung aus Plexiglas

MODELL	CHICAGO 0.98	CHICAGO 1.22	CHICAGO 1.42	CHICAGO 1.62	CHICAGO 1.96
(BxTxH) mm	1060x860x1220 mm	1300x860x1220 mm	1500x860x1220 mm	1700x860x1220 mm	2040x860x1220 mm
Ausstellungsfl.	0,5 m ²	0,6 m ²	0,8 m ²	0,9 m ²	1,1 m ²
Kühlung	Umluft				
Temperatur	+2 °C bis +10 °C (-2 °C bis +4 °C auf Anfrage)				
Abtaung	automatisch				
Anschluss	230V/1/50Hz/0,35kW				
Inhalt	160 Liter	210 Liter	240 Liter	270 Liter	330 Liter
Artikel-Nr.	2621.5	2621.6	2621.7	2621.8	2621.9
EAN-Nr.	4260383756451	4260383756444	4260383756468	4260383756475	4260383756482

Lieferbare Farben der Stoßleisten



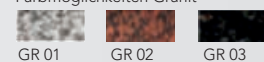
Lieferbare Farben der Front / des Unterbaus



Lieferbare Farben der Seitenteile



Farbmöglichkeiten Granit



Farben der Aluminiumprofile



RIVA



230V/16A



Umluft



+3 °C bis +5 °C

Serienausstattung:

- 3 Glasböden (untere gekühlt)
- Thermogeformte und isolierte Seitenwände (Stärke 50 mm) mit Seitenwänden aus gehärtetem Glas
- elektronisches Bedienfeld
- Off-Cycle-Abtauen
- Anti-Beschlag-System mit frostfreiem Glas und elektrischen Widerstand

Allgemeine Merkmale:

- gehärtetes Frontglas
- Anti-Kondensat-Glasfront
- Edelstahlarbeitsplatte
- Edelstahl untere Displayfläche mit ausziehbarer Schublade
- Betriebstemperatur +3 °C bis + 5°C
- Luftfeuchtigkeit: 60 %

verfügbare Versionen:

- mit gebogenem, gehärtetem Glas (VC)
- mit geradem, gehärtetem Glas (VD)
- mit eingebauter Einheit (CG)
- Remote-Version (SG)
- internes Aggregat (CG)
- externes Aggregat (SG)

verfügbare Zusatzausstattung:

- Schiebscheiben aus Plexiglas
- LED-Leisten an den Regalen
- Rollen

verfügbare Größen:

- Tiefe 88 cm
- Längen: 100 cm / 140 cm / 200 cm / 280 cm



Gebogenes Glas = VC

Gerades Glas = VD

RIVA VD

MODELL	BxTxH	Gewicht	Anschluss	Inhalt	Art.-Nr.	EAN-Nr.
RIVA 100 VD	1030x880x1432 mm	180 kg	230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	RIVA100VD	4260383756772
RIVA 140 VD	1435x880x1432 mm	210 kg	230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	RIVA140VD	4260383756789
RIVA 200 VD	1910x880x1432 mm	225 kg	230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	RIVA200VD	4260383756796
RIVA 280 VD	2790x880x1432 mm	240 kg	230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	RIVA280VD	4260383756802

RIVA VC

MODELL	BxTxH	Gewicht	Anschluss	Inhalt	Art.-Nr.	EAN-Nr.
RIVA 100 VC	1030x880x1432 mm	180 kg	230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	RIVA100VC	4260383756772
RIVA 140 VC	1435x880x1432 mm	210 kg	230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	RIVA140VC	4260383756789
RIVA 200 VC	1910x880x1432 mm	225 kg	230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	RIVA200VC	4260383756796
RIVA 280 VC	2790x880x1432 mm	240 kg	230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	RIVA280VC	4260383756802

Lieferbare Farben Front-Paneele



Lieferbare Farben Korpus und Zahlscheibe



BASIA 3

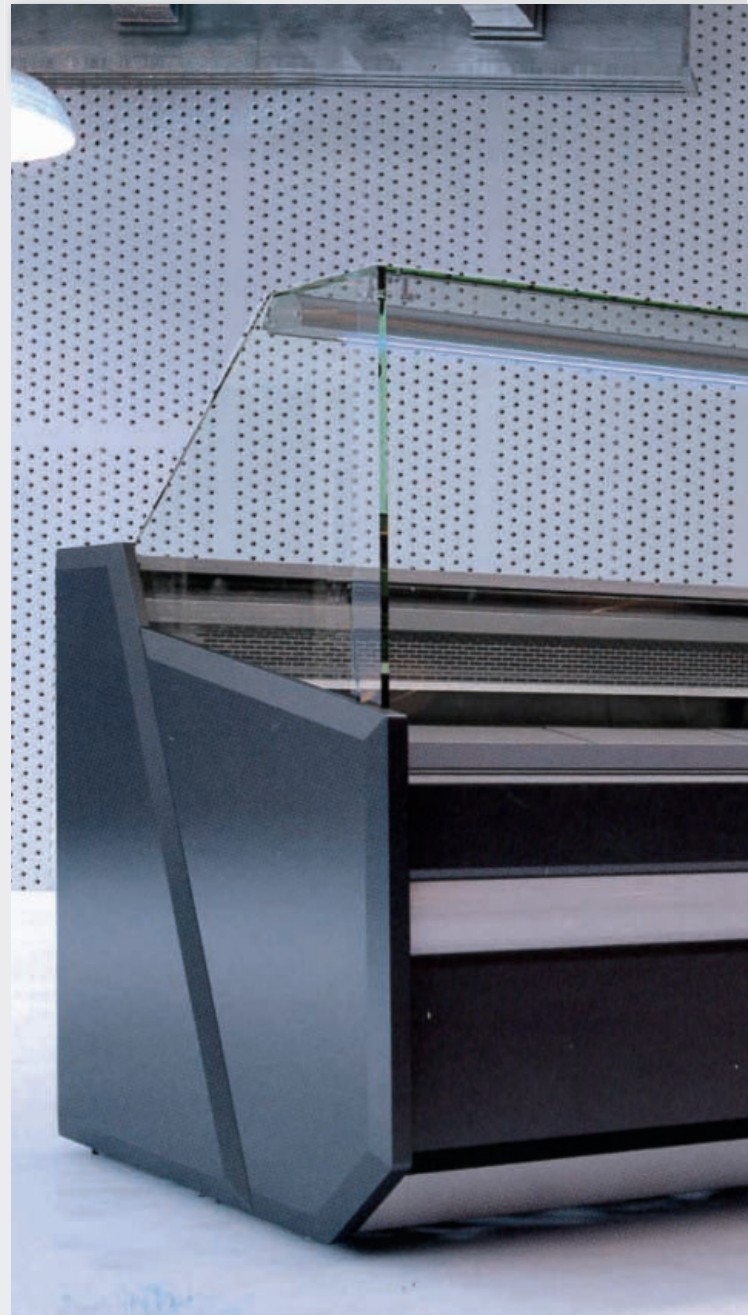
- **Extra tiefe Auslagefläche von 900 mm (regulär 770 mm)**
- Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
- Reservefach im Unterbau (gekühlt)
- Kipp-Frontscheibe gerade
- Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (Farbauswahl möglich: Weiß für Backwaren oder „deep pink“ für Fleischwaren)
- Tauwasserablauf in Auffangbehälter
- Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display
- Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Serienausstattung

- Standardfarbe RAL 9003
- Auslagefläche aus weiß beschichtetem Blech
- Korpus und Unterbau aus weiß beschichtetem Blech
- Arbeitsplatte aus CNS
- Eloxierte Alu-Profile silber
- Frontstoßleiste in grau
- Isolierte Seitenteile aus Kunststoff (Farbauswahl möglich)

Zusatzausstattung:

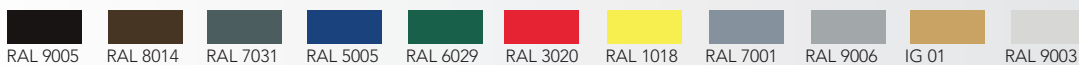
- RAL-Lackierung Korpus/Unterbau – Farbauswahl möglich
- Granitarbeitsfläche GR 01 „Gru“
- Granitarbeitsfläche GR 02 „Balmoral“
- Granitarbeitsfläche GR 03 „Schwarz“
- Feste Trennscheibe (Kanalbau)
- Mobile Trennscheibe
- Warenauslage in CNS
- Verdampfer pulverbeschichtet
- Glaszwischenablage
- Kundentaschenabl./Tablettrutsche
- Rollensatz 4 Stück (2 mit / 2 ohne Feststellbremse)
- Unterbauplatte mit Rollen
- Nachtabdeckung aus Plexiglas



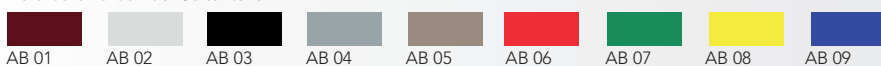
Lieferbare Farben der Stoßleisten



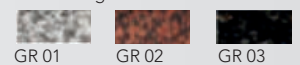
Lieferbare Farben der Metallelemente-Front / des Unterbaus



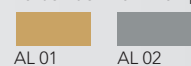
Lieferbare Farben der Seitenteile



Farbenmöglichkeiten Granit



Farben der Aluminiumprofile





Auslagefläche
von 900 mm



230V/16A



Umluft



-2 °C bis +4 °C

MODELL	BASIA 3 0.94	BASIA 3 1.25	BASIA 3 1.56	BASIA 3 1.88	BASIA 3 2.5	BASIA 3 3.13
BxTxH mm	1020x1180x1220	1330x1180x1220	1645x1180x1220	1960x1180x1220	2580x1180x1220	3210x1180x1220
Ausstellungsfl.	0,9 m ²	1,1 m ²	1,4 m ²	1,7 m ²	2,3 m ²	2,8 m ²
Kühlung	Umluft					
Temperatur	+2 °C bis +10 °C (-2 °C bis +4 °C auf Anfrage)					
Abtauung	automatisch					
Anschluss	230V/1/50Hz/ 0,29kW	230V/1/50Hz/ 0,29kW	230V/1/50Hz/ 0,37kW	230V/1/50Hz/ 0,44kW	230V/1/50Hz/ 0,6kW	230V/1/50Hz/ 0,68kW
Inhalt	183 l	243 l	303 l	366 l	486 l	486 l
Reservefächer	1	1	1	2	2	3
Artikel-Nr.	2623u	2623.1u	2623.2u	2623.3u	2623.4u	2623.5u
EAN-Nr.	4260383756499	4260383756505	4260383756512	4260383756529	4260383756536	4260383756543



SANTIAGO 2

- **Extra tiefe Auslagefläche von 900 mm (regulär 770 mm)**
- Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
- Reservefach im Unterbau (gekühlt)
- Kipp-Frontscheibe gerade
- Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (Farbauswahl möglich: Weiß für Backwaren oder „deep pink“ für Fleischwaren)
- Tauwasserablauf in Auffangbehälter
- Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display
- Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Serienausstattung

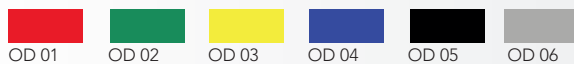
- Standardfarbe RAL 9003
- Auslagefläche aus weiß beschichtetem Blech
- Korpus und Unterbau aus weiß beschichtetem Blech
- Arbeitsplatte aus CNS
- Eloxierte Alu-Profile silber
- Frontstoßleiste in grau
- Isolierte Seitenteile aus Kunststoff (Farbauswahl möglich)

Zusatzausstattung:

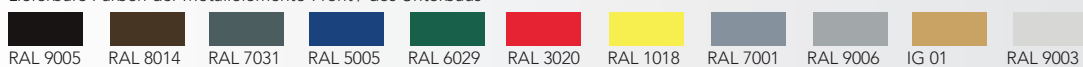
- RAL-Lackierung Korpus/Unterbau – Farbauswahl möglich
- Granitarbeitsfläche GR 01 „Grau“
- Granitarbeitsfläche GR 02 „Balmoral“
- Granitarbeitsfläche GR 03 „Schwarz“
- Feste Trennscheibe (Kanalbau)
- Mobile Trennscheibe
- Warenauslage in CNS
- Verdampfer pulverbeschichtet
- Glaszwischenablage
- Kundentaschenabl./Tablettrutsche
- Rollensatz 4 Stück (2 mit / 2 ohne Feststellbremse)
- Unterbauplatte mit Rollen
- Nachtabdeckung aus Plexiglas



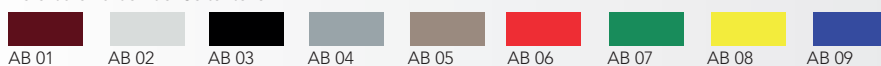
Lieferbare Farben der Stoßleisten



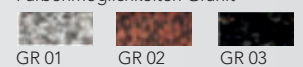
Lieferbare Farben der Metallelemente-Front / des Unterbaus



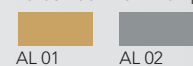
Lieferbare Farben der Seitenteile



Farbenmöglichkeiten Granit



Farben der Aluminiumprofile





Auslagefläche
von 900 mm



230V/16A



Umluft



+1 °C bis +10 °C

MODELL	SANTIAGO 2 0.94	SANTIAGO 2 1.25	SANTIAGO 2 1.56	SANTIAGO 2 1.88	SANTIAGO 2 2.5	SANTIAGO 2 3.13
BxTxH mm	1020x1180x1230	1330x1180x1230	1645x1180x1230	1960x1180x1230	2580x1180x1230	3210x1180x1230
Ausstellungsfl.	0,9 m ²	1,1 m ²	1,4 m ²	1,7 m ²	2,3 m ²	2,8 m ²
Kühlung	Umluft					
Temperatur	+2 °C bis +10 °C (-2 °C bis +4 °C auf Anfrage)					
Abtauung	automatisch					
Anschluss	230V/1/50Hz/ 0,29kW	230V/1/50Hz/ 0,29kW	230V/1/50Hz/ 0,37kW	230V/1/50Hz/ 0,45 kW	230V/1/50Hz/ 0,6kW	230V/1/50Hz/ 0,62kW
Inhalt	183 l	243 l	303 l	366 l	486 l	486 l
Reservefächer	1	1	1	2	2	3
Artikel-Nr.	2624u	2624.1u	2624.2u	2624.3u	2624.4u	2624.5u
EAN-Nr.	4260383756550	4260383756567	4260383756574	4260383756581	4260383756598	4260383756604



INNO



- **Innovatives Auszugssystem für Frontteile mit elektromagnetischer Sperre**
- **Umweltfreundliches Kältemittel R290**
- Glasauslagen höhen- und neigungsverstellbar
- Hintere Schiebetür mit Isolierverglasung
- Untere Ablage aus rostfreiem Blech
- Vordere Sockelleiste aus rostfreiem Blech
- LED-Beleuchtung, inmitten oben und im Frontrahmen
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display
- Alarmsignal bei Verunreinigung des Verdunsters oder der Blockade des Lüfters

Serienausstattung

- Externe Holzbaulemente – Farbauswahl möglich
- Holzarbeitsplatte – Farbauswahl möglich
- Außenelemente aus Glas mit Isolierverglasung, Argonfüllung und Siebdruck schwarz
- Gehäuse mit blechbeschichtetem Unterteil von der Serviceseite, aus schwarzbeschichtetem Blech

Optionen

- Kanalbaufähig
- Granitarbeitsplatte grau (Stärke 20mm)
- Granitarbeitsplatte Balmoral (Stärke 20mm)
- Granitarbeitsplatte schwarz (Stärke 20mm)
- Innengestell aus rostfreiem Blech
- Feuchteregelung
- Zusätzliche LED-Beleuchtung für jede Ablage
- Elektronische Temperaturkontrolle + Software
- Leitung für Temperaturkontrollgerät (RS232-USB)
- Räder-Set



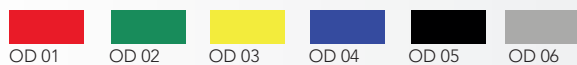
INNO 140.140TK

MODELL	INNO 140.140TK
BxTxH mm	1400 x 850 x 1400 mm (+/-10)
Ausstellungsfl.	0,6 m ²
Kühlung	Umluft
Temperatur	- 10 °C bis -20 °C
Abtauung	automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/ 14,7kW
Inhalt	50 Liter (10 x 5Liter)
Reservefächer	1
Artikel-Nr.	920KT.8
EAN-Nr.	4260621086531

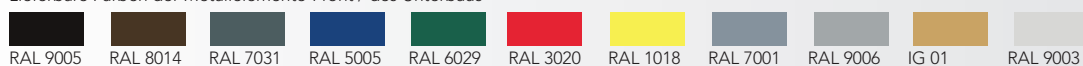


Innovatives Auszugssystem für Frontteile mit elektromagnetischer Sperre

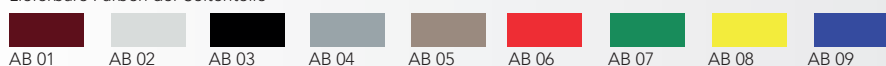
Lieferbare Farben der Stoßleisten



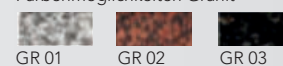
Lieferbare Farben der Metallelemente-Front / des Unterbaus



Lieferbare Farben der Seitenteile



Farbenmöglichkeiten Granit



Farben der Aluminiumprofile





230V/16A



Umluft



+2 °C bis +15 °C

MODELL	INNO 70.110	INNO 100.110	INNO 140.110	INNO 70.140	INNO 100.140	INNO 140.140
BxTxH mm	700x850x1100 +/-10	1000x850x1100+/-10	1400x850x1100+/-10	700x850x1400 +/-10	1000x850x1400 +/-10	1400x850x1400 +/-10
Ausstellungsfl.	0,6 m ²	1,0 m ²	1,3 m ²	1,2 m ²	1,8 m ²	2,5 m ²
Kühlung	Umluft					
Temperatur	+2 °C bis +15 °C					
Abtauung	automatisch					
Anschluss	230V/1/50Hz/ 0,29kW	230V/1/50Hz/ 0,54kW	230V/1/50Hz/ 0,79kW	230V/1/50Hz/ 0,296kW	230V/1/50Hz/ 0,55kW	230V/1/50Hz/ 0,797kW
Inhalt	245 Liter	362 Liter	513 Liter	395 Liter	582 Liter	825 Liter
Reservefächer	1	1	1	2	2	3
Artikel-Nr.	920KT.1	920KT.2	920KT.3	920KT.4	920KT.5	920KT.6
EAN-Nr.	4260548415476	4260548415483	4260548415490	4260548415506	4260548415513	4260548415520

SMARTCELL



230V/16A



Umluft



0 °C bis +10 °C
- 18 °C bis -22 °C

- Inklusive passendem Aggregat
- Inklusive 3 INOX Regalböden 880 x 400 mm
- Selbstschliessende Tür mit magnetischer Dichtung
- Tauwasserverdunstung
- 60 mm Polyurethan Isolierung

OPTIONAL:

Externes Kühlaggregat
Artikel-Nr.: 3941.3
EAN-Nr.: 4260496521908

Externes Tiefkühlaggregat
Artikel-Nr.: 3941.4
EAN-Nr.: 4260496521915

Edelstahl-Hordengestellwagen für
 38 Bleche 60x40 oder 19 Bleche 60x80
Artikel-Nr.: 3941.5
EAN-Nr.: 4260496521922

Edelstahlregalboden 880 x 400 mm
Artikel-Nr.: 3941.6
EAN-Nr.: 4260496521939

Edelstahldistanzstange zum Aufhängen
 von Fleischwaren
Artikel-Nr.: 3941.7
EAN-Nr.: 4260496521946



Zelle wird zerlegt geliefert.
 Tiefkühlvariante **NUR** mit Boden erhältlich.



SMARTCELL TKW 100TD

MODELL	SMARTCELL KWOB 100TD	SMARTCELL KWMB 100TD	SMARTCELL TKW 100TD
Ausführung	Kühlzelle ohne Boden	Kühlzelle mit Boden	Tiefkühlzelle mit Boden
BxTxH mm	1000 x 1000 x 2120 mm (mit Aggregat)		
Kühlung	Umluft		
Temperaturbereich	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C	- 18 °C bis -22 °C
Ausführung	Innen und außen plastiniertes Blech weiss		
Abtauung	automatisch		
Anschluss	230V/1/50Hz /0,57kW	230V/1/50Hz /0,57kW	230V/1/50Hz /0,7kW
Inhalt	748 Liter	966 Liter	1208 Liter
Gewicht	190 kg	190 kg	190 kg
Artikel-Nr.	3941.2	3941	3941.1
EAN-Nr.	4260496526811	4260383752460	4260383755706

COOLSMART

Kühl- und Tiefkühlzellen



Umluft 0 °C bis +10 °C
- 18 °C bis -22 °C

Einfache Installation

Isolationsstärken 80 mm oder 100 mm

Drei Höhen lieferbar

Breite und Tiefe von 1200 bis 6000 mm

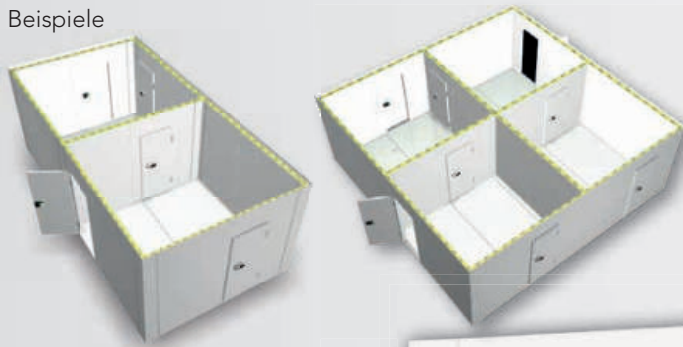
Doppelte Türdichtung

Minimaler Wärmeverlust

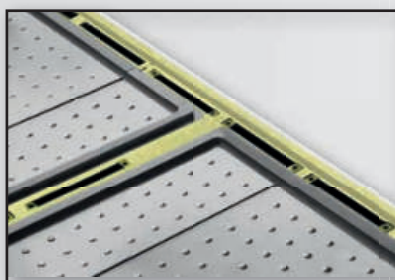
Tür in 4 versch. Breiten erhältlich



Beispiele



Grundriss
extrem
flexibel
anpassbar




Sehr einfache Installation
dank Steck-System



Wir erstellen
Ihnen gerne Ihr
individuelles
Angebot

Wandstärke 80 mm, für Pluskühlung, inkl. Drehtür

 Aussermaße (mm)	Höhe 2100 mm	Höhe 1990 mm	Innen- maß m ³	Höhe 2300 mm	Höhe 2190 mm	Innen- maß m ³	Höhe 2500 mm	Höhe 2390 mm	Innen- maß m ³
	mit Boden	ohne Boden		mit Boden	ohne Boden		mit Boden	ohne Boden	
Breite	Länge								

1200	1200			2,06			2,27			2,49
1200	1400			2,45			2,71			2,97
1200	1600			2,85			3,14			3,44
1200	1800			3,24			3,58			3,92
1200	2000			3,64			4,02			4,40
1200	2200			4,03			4,46			4,88
1200	2400			4,43			4,89			5,36
1200	2600			4,82			5,33			5,84
1200	2800			5,22			5,77			6,31
1200	3000			5,61			6,20			6,79
1200	3200									7,27
1200	3400									7,75
1200	3600									8,23
1200	3800									8,71
1200	4000									9,19
1200	4200									9,66
1200	4400									10,14
1200	4600									10,62
1200	4800									11,10
1200	5000									11,58
1200	5200									12,06
1200	5400			10,35			11,44			12,53
1200	5600			10,75			11,88			13,01
1200	5800			11,14			12,32			13,49
1200	6000			11,54			12,75			13,97
1400	1400			2,92			3,23			3,54
1400	1600			3,39			3,75			4,11
1400	1800			3,86			4,27			4,68
1400	2000			4,34			4,79			5,25
1400	2200			4,81			5,31			5,82
1400	2400			5,28			5,83			6,39
1400	2600			5,75			6,35			6,96
1400	2800			6,22			6,87			7,53
1400	3000			6,69			7,40			8,10
1400	3200			7,16			7,92			8,67
1400	3400			7,63			8,44			9,24
1400	3600			8,10			8,96			9,81
1400	3800			8,58			9,48			10,38
1400	4000			9,05			10,00			10,95
1400	4200			9,52			10,52			11,52

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Super 10



**Super 10 - Tiefkühlzellen
100 mm Wandstärke mit Drehtüren.
Sondermaße und Kombinationszellen aus Plus-
und Tiefkühlung. Andere Türen auf Anfrage.
Bitte sprechen Sie unseren Aussendienst für eine
detaillierte Planung an!**

REGALE FÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

Technische Eigenschaften:

Aluminiumstreben mit Oberseiten aus Polypropylen
 Strebenlänge: 1600 mm / 1800 mm / 2000 mm
 Regaltiefe: 300 mm / 400 mm / 500 mm

4 Regale mit je 300 mm Tiefe



Abmessungen Oberseite	Aluminium- streben 1600 mm		Aluminium- streben 1800 mm		Aluminium- streben 2000 mm
600x300 mm					
700x300 mm					
800x300 mm					
900x300 mm					
1000x300 mm					
1100x300 mm					
1200x300 mm					
1300x300 mm					
1400x300 mm					
1500x300 mm					
1600x300 mm					
1700x300 mm					
1800x300 mm					
1900x300 mm					
2000x300 mm					

4 Regale mit je 400 mm Tiefe



Abmessungen Oberseite	Aluminium- streben 1600 mm		Aluminium- streben 1800 mm		Aluminium- streben 2000 mm
600x400 mm					
700x400 mm					
800x400 mm					
900x400 mm					
1000x400 mm					
1100x400 mm					
1200x400 mm					
1300x400 mm					
1400x400 mm					
1500x400 mm					
1600x400 mm					
1700x400 mm					
1800x400 mm					
1900x400 mm					
2000x400 mm					

REGALE FÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

Technische Eigenschaften:

Aluminiumstreben mit Oberseiten aus Polypropylen
 Strebenlänge: 1600 mm / 1800 mm / 2000 mm
 Regaltiefe: 300 mm / 400 mm / 500 mm

4 Regale mit je 500 mm Tiefe



Abmessungen Oberseite	Aluminium- streben 1600 mm		Aluminium- streben 1800 mm		Aluminium- streben 2000 mm
600x500 mm					
700x500 mm					
800x500 mm					
900x500 mm					
1000x500 mm					
1100x500 mm					
1200x500 mm					
1300x500 mm					
1400x500 mm					
1500x500 mm					
1600x500 mm					
1700x500 mm					
1800x500 mm					
1900x500 mm					
2000x500 mm					

4 Regale mit je 600 mm Tiefe



Abmessungen Oberseite	Aluminium- streben 1600 mm		Aluminium- streben 1800 mm		Aluminium- streben 2000 mm
600x600 mm					
700x600 mm					
800x600 mm					
900x600 mm					
1000x600 mm					
1100x600 mm					
1200x600 mm					
1300x600 mm					
1400x600 mm					
1500x600 mm					
1600x600 mm					
1700x600 mm					
1800x600 mm					
1900x600 mm					
2000x600 mm					

* auch in Edelstahl verfügbar

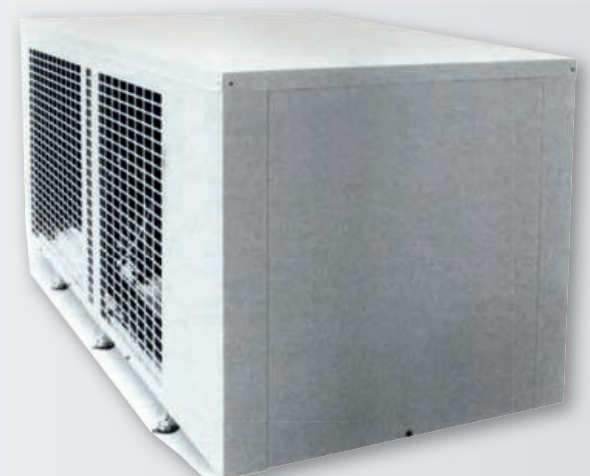
DECKEN-AGGREGAT SPLIT

Fred - Taiga + 32 °C

- mit Kältemittelleitungen 6 - 12 m
- mit Schnellverschlüssen vorgefüllt
- Fernbedienung
- Kühlversion



MODELL	FRED-TAIGA 1	FRED-TAIGA 2	FRED-TAIGA 3
Leistung	9,41 m ³	21,20 m ³	28,25 m ³
Anschluss	230V	380V	380V
Artikel-Nr.	T09125N	T13225N3	T15225N3
EAN-Nr.	4260621084162	4260621084155	4260621084148



Polo Iceberg

- Fernbedienung
- Kühlversion

MODELL	POLO ICEBERG 1	POLO ICEBERG 2	POLO ICEBERG 3	POLO ICEBERG 4
Leistung	9,41 m ³	10,55 m ³	17,70 m ³	21,2 m ³
Anschluss	230V	230V	380V	380V
Artikel-Nr.	I07125N	I09125N	I11225N3	I13225N3
EAN-Nr.	4260621084131	4260621084124	4260621084117	4260621084100

HUCKEPACK-AGGREGAT

Ice Laika

- mit Kältemittelleitungen 6 - 12 m
- mit Schnellverschlüssen vorgefüllt
- Fernbedienung
- Kühlversion / Tiefkühlversion (siehe unten)



Artikel-Nr.	EAN-Nr.	Leistung	Anschluss
ICE Laika Huckepackaggregat + 32 °C Kühlversion			
L04123N	4260621084414	3,30 m ³	230 V
L06125N	4260621084407	5,81 m ³	230 V
L07125N	4260621084391	7,41 m ³	230 V
L09125N	4260621084384	8,55 m ³	230 V
L11130N	4260621084377	15,53 m ³	230 V
L11130N3	4260621084960	15,53 m ³	380 V
L13130N	4260621084353	17,39 m ³	230 V
L13130N3	4260621084346	17,39 m ³	380 V
L15225N3	4260621084339	24,25 m ³	380 V
Aggregate ICE Laika Huckepackaggregat Tiefkühlversion - 20 °C			
L12125B	4260621084322	7,08 m ³	230 V
L17125B	4260621084315	8,37 m ³	230 V
L19130B	4260621084308	17,04 m ³	230 V
L191130B3	4260621084292	17,04 m ³	380 V
L24225B3	4260621084285	25,15 m ³	380 V

DACH-AGGREGATE

Artico - Kuma + 32 °C

- mit Kältemittelleitungen 6 - 12 m
- mit Schnellverschlüssen vorgefüllt
- Fernbedienung
- Kühlversion / Tiefkühlversion (siehe unten)



Artikel-Nr.	EAN-Nr.	Leistung	Anschluss
Dachaggregate Monoblock + 32 °C Arctico - KUMA mit Fernbedienung - Kühlversion			
K04123N	4260621084278	3,93 m ³	230 V
K06123N	4260621084261	5,07 m ³	230 V
K07125N	4260621084254	7,41 m ³	230 V
K09125N	4260621084246	8,55 m ³	230 V
K11225N	4260621084230	17,09 m ³	230 V
K13225N3	4260621084223	19,20 m ³	380 V
K15225N3	4260621084216	23,78 m ³	380 V
Dachaggregat Monoblock + 32 °C Arctico KUMA mit Fernbedinung - Tiefkühlversion			
K1215B	4260621084209	7,15 m ³	230 V
K17125B	4260621084193	8,37 m ³	230 V
K19225B3	4260621084186	18,46 m ³	380 V
K24225B3	4260621084179	24,98 m ³	380 V

KOMORA - Abfallkühler



- Seitlich montiertes Kühlaggreat (Monoblock)
- **Dynamische Kühlung**
- Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
- Außen- und Innenverkleidung aus rostfreiem Blech
- Automatische Abtauung
- Drehflügeltür und -klappen
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display



MODELL	KOMORA 1	KOMORA 2
BxTxH mm	1000 x 860 x 1180 (+10) mm	1670 x 860 x 1180 (+10) mm
Volumen Unterbau	480 Liter	1000 Liter
Temperatur	+4 °C bis + 8 °C	+4 °C bis + 8 °C
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	95 kg	132 kg
Artikel-Nr.	87KSA.1	87KSA.2
EAN-Nr.	4260548415087	4260548415094



UVC Air 18 / UVC Air 120

Coronavirus-Filteranlage



- Autonomes ASM (Automatic Sanitization Module)-Luftdekontaminations-system mit 2 bzw. 4 UVC-Lampen bei 254 nm
 - zur Ausscheidung von 99,74 % des Coronavirus 229 E-Stammes. (Test durchgeführt vom externen biologischen Labor - Zertifikat N 210511-01-FR)
 - Desinfizierte Luft erneuert sich kontinuierlich auf einer Fläche von 6,5 m² bzw. 50,0 m² um das Gerät in 1 Stunde.
 - Sicher und umweltfreundlich:
 - - Dauerhafter Einsatz in Gegenwart von Menschen und Tieren, ohne deren Gesundheit zu gefährden
 - - Sehr leise (39 dB)
 - - Keine Ozonemission
 - - Keine Verwendung von Chemikalien.
 - Einsatzgebiete: Büros, Besprechungsräume, Arztpraxen, Wartezimmer, Restaurants, Hotels, ...
- **UVC AIR 18**
 - schwarze Securit-Glasplatte,
 - 2 UVC-Lampen, Ventilator, Ein-/Ausschalter, Betriebsanzeige
 - doppelter USB-Anschluss zum Aufladen von Telefonen (5 V - 2 A)
 - rutschfeste Füße
 - kann an der Wand befestigt werden
 - Farbe: schwarz
- **UVC AIR 120**
 - schwarze Securit-Glasplatte,
 - 4 UVC-Lampen, Ventilator, Ein-/Ausschalter, Betriebsanzeige
 - rutschfeste Füße
 - Farbe: schwarz



UVC AIR 18



UVC AIR 120

MODELL	UVC AIR 18	UVC AIR 120
Aussenmaße (BxTxH) / Gewicht	280 x 280 x 130 mm / 4,5 kg	240 x 240 x 8300 mm / 12,0 kg
Anschluss	230V/0,018 kw/h	230V/0,120 kw/h
Artikel-Nr.	UVC18	UVC120
EAN-Nr.	4260621088368	4260621088375



TRINKWASSERSPENDER und WASSERKÜHLER



- kontinuierlich kühles Wasser + 8 °C bis + 10 °C
- direkte Durchlaufkühlung
- Wasserspender komplett aus Edelstahl
- Festwasseranschluss
- Dreifach-Filter: Sedimente, Kalk, Chlor (außer AQUA 30)
- Kupfer-Verdampfer
- Kühlmittel: R290
- Kompressor: Tecumseh France
- verstellbare Füße
- maschinenwaschbare Edelstahlschüssel



AQUA 30

- Schwanenhalsahn

AQUA 35

- Schwanenhalsahn
und Wasserstrahlhahn

AQUA 80

- 2 Wasserzapfstellen
- über Magnetventile gesteuert
- über 2 Druckknöpfe betätigt
- LED-Beleuchtung

AQUA 150

- 2 Wasserzapfstellen
- über Magnetventile gesteuert
- über 2 Druckknöpfe betätigt
- LED-Beleuchtung

MODELL	AQUA 30	AQUA 35	AQUA 80	AQUA 150
Abmessungen (BxTxH)	300 x 300 x 1200 mm	400 x 385 x 1245 mm	400 x 385 x 1400 mm	400 x 415 x 1420 mm
Leistung	30 l/h	35 l/h	80 l/h	150 l/h
Gewicht	32 kg	35 kg	54 kg	76 kg
Anschluss	230V/0,28 kW	230V/0,28 kW	230V/0,75 kW	230V/1,25 kW
Artikel-Nr.	aq.30	aq.35	aq.80	aq.150
EAN-Nr.	4260621086623	4260621086630	4260621086647	4260621086654



TRINKWASSERSPENDER und WASSERKÜHLER



- **KONTAKTLOS** durch **FUSSPEDAL**
- kontinuierlich kühles Wasser + 8 °C bis + 10 °C
- direkte Durchlaufkühlung
- Wasserspender komplett aus Edelstahl
- Festwasseranschluss
- Dreifach-Filter: Sedimente, Kalk, Chlor (außer AQUA 30)
- Kupfer-Verdampfer
- Kühlmittel: R290
- Kompressor: Tecumseh France
- verstellbare Füße
- maschinenwaschbare Edelstahlschüssel
- LED-Beleuchtung



Zapfstelle für
Karaffen/Flaschen



Fusspedal-Steuerung



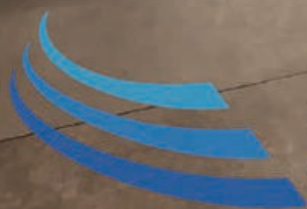
AQUA 35



AQUA 80

MODELL	AQUA 35 P	AQUA 80 P	AQUA 150 P
Abmessungen (BxTxH)	400 x 400 x 1250 mm	400 x 400 x 1400 mm	400 x 400 x 1400 mm
Leistung	35 l/h	80 l/h	150 l/h
Gewicht	34 kg	67 kg	88 kg
Anschluss	230V/0,28 kW	230V/0,75 kW	230V/1,25 kW
Artikel-Nr.	aq.35p	aq.80p	aq.150p
EAN-Nr.	4260621086593	4260621086509	4260621086616

PLANUNG und EINRICHTUNG



gel · o · mat®

since 1962

Wir planen alle Möglichkeiten mit ein!

**Sehr geehrter Kunde,
sehr geehrter Interessent!**

Seit mehr als 60 Jahren importieren wir aus Gesamt-Europa Ausstattungstechnik für die Bereiche HoReCa und Gastronomie.

Egal ob Neueinrichtung oder Umbau in Zusammenarbeit mit unserem erfahrenen Planungspartner, sind wir in der Lage, Ihnen preislich sehr interessante Konzepte anbieten zu können.

Auch favorisieren und empfehlen wir immer die Hinzunahme von ortsansässigen Gewerke-Dienstleistern, um so das beste Preis/Leistungsverhältnis garantieren zu können.

Ob Kiosk oder Backshop, Bistro oder Café/Eiscafé, Grill oder Fischgeschäft, Supermarkt oder Tankstelle, Restaurant oder Kücheneinrichtung, alle Einrichtungs- oder Umbauanforderungen - und mögen sie noch so klein in Größe oder Budget sein - sind uns immer herzlich willkommen.

Wir stehen Ihnen für Anfragen jederzeit gerne zur Verfügung!

MAGIC V2

Eisvitrine doppelte Umluft



Moderne, zeitlose V2 Umluft (doppelte Umluft) Thekenserie in Flachglasoptik
– Schalenhöhe 120 und 150 mm – verfügbare Höhen: 122 cm und 138 cm –

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Frontscheibe mit Klappöffnung
- Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung, zwei Verdampfer mit doppelter Luftströmung
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als **Version Base** (ohne Verkleidung) für den Ladenbau
- Kuchen-Version mit Soft-Air (leichte Luftzirkulation)
- **Eisschalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei



Praline



Bain-Marie



Trockene Wärme

MAGIC V2

Eisvitrine doppelte Umluft

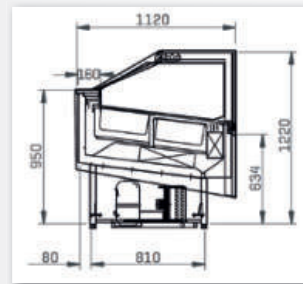
VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)



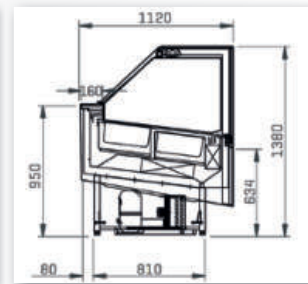
MODELL	12 BASE V2	18 BASE V2	24 BASE V2
B x T mm	1096 x 1120 mm	1601 x 1120 mm	2136 x 1120 mm
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW

Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3840.8	3840.9	3840.10
EAN-Nr.	4260383759452	4260383759469	4260383759476

Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3840.2	3840.3	3840.4
EAN-Nr.	4260383759407	4260496520741	4260383759414



H= 1220 mm



H= 1380 mm

VERSION MIT VERKLEIDUNG

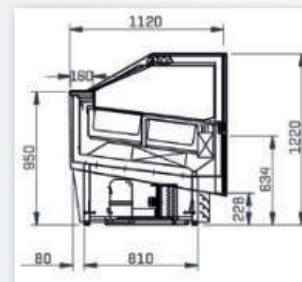
MODELL	12 V2	18 V2	24 V2
B x T mm	1096 x 1120 mm	1601 x 1120 mm	2136 x 1120 mm
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	245 kg	335 kg	400 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW

Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3840.11	3840.12	3840.13
EAN-Nr.	4260383759483	4260383759490	4260383759506

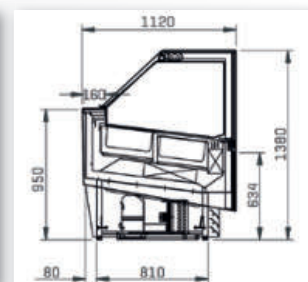
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3840.5	3840.6	3840.7
EAN-Nr.	4260383759421	4260383759438	4260383759445



MAGIC - EISVITRINE



H= 1220 mm



H= 1380 mm

MAGIC EIS 12	MAGIC EIS 18	MAGIC EIS 24	STANDARD
			L x P x H 360 x 165 x 120 [5Lt.] 360 x 165 x 150 [7Lt.]
			LARGE L x P x H 360 x 250 x 80 [7Lt.]

MAGIC

Eis- und Kuchenvitrine



Auch als
45° Version
erhältlich!

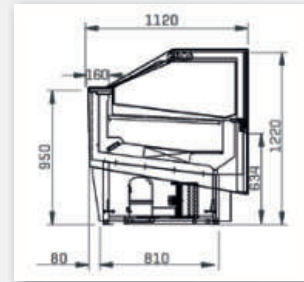
Die **MAGIC Thekenserie** erreicht durch seine kombinierbaren Module eine sehr hohe Flexibilität bei der Layout-Planung.

MAGIC Kuchenvitrine

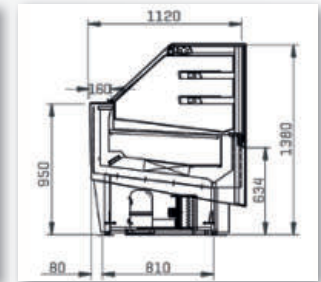


VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE
B x T mm	1096 x 1120 mm	1601 x 1120 mm	2136 x 1120 mm
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Softair		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	214 kg	285 kg	337 kg
Anschluss kW	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW



H= 1220 mm



H= 1380 mm

Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3840.40	3840.41	3840.42
EAN-Nr.	4260383759773	4260383759780	4260383759797

Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3840.26	3840.27	3840.28
EAN-Nr.	4260383759636	4260383759643	4260383759650

VERSION MIT VERKLEIDUNG

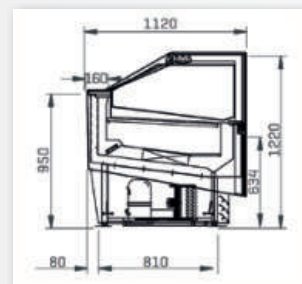
MODELL	100	160	200
B x T mm	1096 x 1120 mm	1601 x 1120 mm	2136 x 1120 mm
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Softair		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	224 kg	295 kg	347 kg
Anschluss kW	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW

Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3840.43	3840.44	3840.45
EAN-Nr.	4260383759803	4260383759810	4260383759827

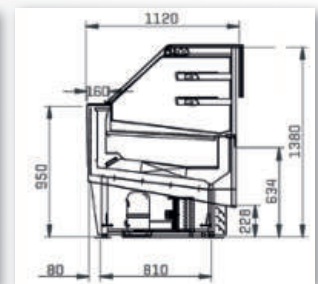
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3840.29	3840.30	3840.31
EAN-Nr.	4260383759667	4260383759674	4260383759681



MAGIC - KUCHENVITRINE



H= 1220 mm



H= 1380 mm

Zustausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
- Wasserkühlung
- Sumpfheizung
- Umschaltfunktion auf Pluskühlung
- 45°- Modul**

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Zusammenbausatz für Vitrinen
- Trennscheibe für Vitrinen
- Rollensatz



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

ENERGY V2

Eisvitrine doppelte Umluft



Moderne, zeitlose V2 Umluft (doppelte Umluft) Thekenserie in Rundglasoptik
– Schalenhöhe 120 und 150 mm – verfügbare Höhe: 138 cm –

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Frontscheibe mit Klappöffnung
- Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung, zwei Verdampfer mit doppelter Luftströmung
- Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Optional erhältlicher Kompressor 400 V
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als Version **Base** (ohne Verkleidung)
- Kuchen-Version mit Soft-Air (leichte Luftzirkulation)
- **Eisschalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei



Praline



Bain-Marie



Trockene Wärme

ENERGY Kuchenvitrine



Auch als
45° Version
erhältlich!



Die **ENERGY Thekenserie** erreicht durch seine kombinierbaren Module eine sehr hohe Flexibilität bei der Layout-Planung.

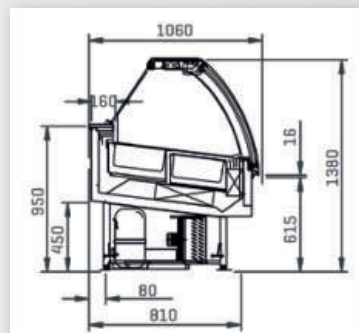
ENERGY V2

Eisvitrine doppelte Umluft



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE V2	18 BASE V2	24 BASE V2
B x T x H mm	1150 x 1060 x 1380	1655 x 1060 x 1380	2190 x 1060 x 1380
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	245 kg	335 kg	400 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	2380.1	2380.2	2380.3
EAN-Nr.	4260383759919	4260383759926	4260383759933

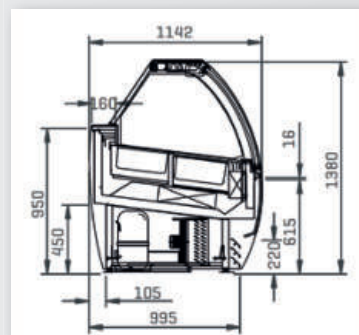


H= 1380 mm



VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12 V2	18 V2	24 V2
B x T x H mm	1150 x 1142 x 1380	1655 x 1142 x 1380	2190 x 1142 x 1380
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	255 kg	345 kg	410 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	2380.4	2380.5	2380.6
EAN-Nr.	4260383759940	4260383759957	4260383759964
UVP			



H= 1380 mm

ENERGY EIS 12

ENERGY EIS 18

ENERGY EIS 24

STANDARD

L x P x H

360 x 165 x 120 [5Lt.]

360 x 165 x 150 [7Lt.]

LARGE

L x P x H

360 x 250 x 80 [7Lt.]

360 x 250 x 120 [10Lt.]

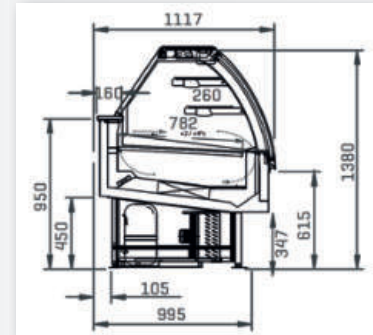
360 x 250 x 150 [12Lt.]

ENERGY Kuchenvitrine



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE
B x T x H mm	1150 x 1117 x 1138	1655 x 1117 x 1138	2190 x 1117 x 1138
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Softair		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	214 kg	285 kg	337 kg
Anschluss kW	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW
Artikel-Nr.	2380.13	2380.14	2380.15
EAN-Nr.	4260496520789	4260496520796	4260496520802



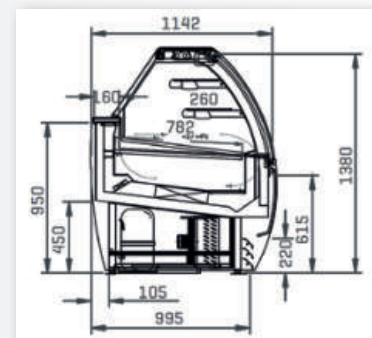
H= 1380 mm



ENERGY - KUCHENVITRINE

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	100	160	200
B x T x H mm	1150 x 1142 x 1380	1655 x 1142 x 1380	2190 x 1142 x 1380
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Softair		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	224 kg	295 kg	347 kg
Anschluss kW	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW
Artikel-Nr.	2380.16	2380.17	2380.18
EAN-Nr.	4260496520819	4260496520826	4260496520833



H= 1380 mm

Zustausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
- Wasserkühlung
- Sumpfheizung
- Umschaltfunktion auf Pluskühlung

45°- Modul

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Zusammenbausatz für Vitrinen
- Trennscheibe für Vitrinen
- Rollensatz



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

POWER V2

Eisvitrine doppelte Umluft



Moderne und massive V2 Umluft (doppelte Umluft) Thekenserie in konischer Flachglasoptik
– Schalenhöhe 120 und 150 mm – verfügbare Höhe: 138 cm –

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Öffnung der Frontscheibe von unten nach oben mittels Gasdruckfedern
- Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung, zwei Verdampfer mit doppelter Luftströmung
- Doppelter hermetischer Kompressor für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Optional erhältlicher Kompressor 400 V
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schalterpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als Version **Base** ohne Verkleidung
- Kuchen-Version mit Soft-Air (leichte Luftzirkulation)
- **Eischalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei



Praline



Bain-Marie



Trockene Wärme

POWER Kuchenvitrine



Auch als
45° Version
erhältlich!

Die **POWER Thekenserie** erreicht durch seine kombinierbaren Module eine sehr hohe Flexibilität bei der Layout-Planung.

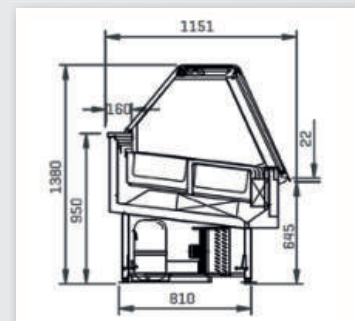
POWER V2

Eisvitrine doppelte Umluft



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
B x T x H mm	1140 x 1151 x 1380	1645 x 1151 x 1380	2180 x 1151 x 1380
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	245 kg	335 kg	400 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	2626.1	2626.5	2626.9
EAN-Nr.	4260496523933	4260496523971	4260496524015



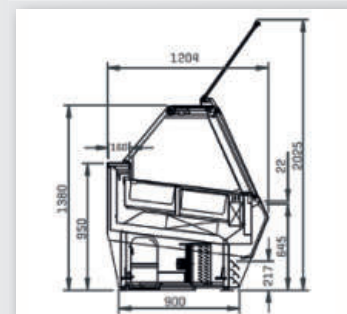
H= 1380 mm



POWER - EISVITRINE

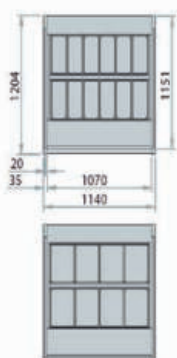
VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	18	24
B x T x H mm	1140 x 1204 x 1380	1645 x 1204 x 1380	2180 x 1204 x 1380
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	245 kg	335 kg	400 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	2626.2	2626.6	2626.10
EAN-Nr.	4260496523940	4260496523988	4260496524022

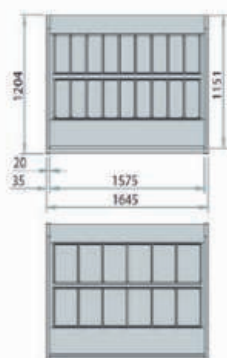


H= 1380 mm

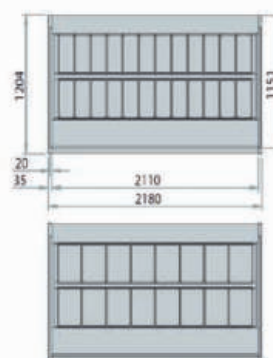
POWER EIS 12



POWER EIS 18



POWER EIS 24



STANDARD

L x P x H

360 x 165 x 120 [5Lt.]

360 x 165 x 150 [7Lt.]



LARGE

L x P x H

360 x 250 x 80 [7Lt.]

360 x 250 x 120 [10Lt.]

360 x 250 x 150 [12Lt.]

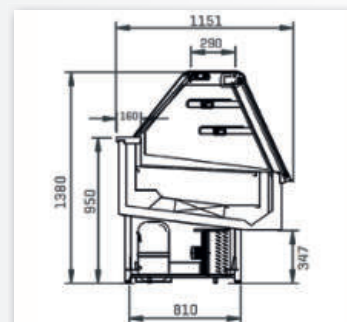
POWER

Kuchenvitrine



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE WW
B x T x H mm	1140 x 1151 x 1380	1645 x 1151 x 1380	2180 x 1151 x 1380
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	214 kg	285 kg	337 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1 kW
Artikel-Nr.	2626.13	2626.15	2626.17
EAN-Nr.	4260496524053	4260496524077	4260496524091



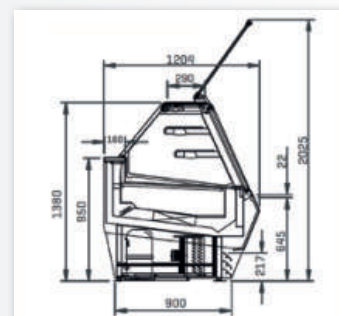
H= 1380 mm



POWER - KUCHENVITRINE

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	100	160	200
B x T x H mm	1140 x 1204 x 1380	1645 x 1204 x 1380	2180 x 1204 x 1380
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	224 kg	295 kg	347 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1 kW
Artikel-Nr.	2626.14	2626.16	2626.18
EAN-Nr.	4260496524060	4260496524084	4260496524107



H= 1380 mm

Zusatzausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
- Wasserkühlung
- Sumpfheizung
- Umschaltfunktion auf Pluskühlung
- 45°- Modul**

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Zusammenbausatz für Vitrinen
- Trennscheibe für Vitrinen
- Rollensatz



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

SIRIUS V2

Eisvitrine mit doppelter Umluft



Moderne, zeitlose V2 Umluft Eis Thekenserie in Flachglasoptik
– Schalentiefe max. 120 mm – verfügbare Höhe: 118 cm –

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Frontscheibe mit Klappöffnung
- Schließung der Bedienerseite mit Glas-Schiebescheibe auf seitlichen Teleskopschienen
- Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Optional erhältlicher Kompressor 400 V
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als **Version Base** (ohne Verkleidung) für den Ladenbau
- Kuchen-Version mit Soft-Air (leichte Luftzirkulation)
- **Eisschalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!**

VERFÜGBARE VARIANTEN

Speiseeis



Konditorei

SIRIUS

Eis- und Kuchenvitrine



Version TR
Transparente Auslage und Schalen für eine ungewöhnliche Präsentation.

Öffnung Bedienerseite



Perfekte Produkt-Präsentation



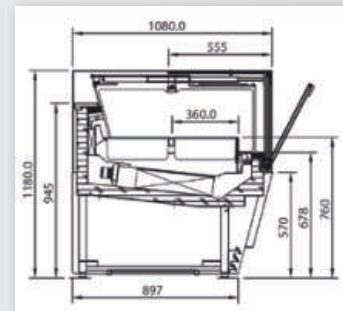
SIRIUS V2

Eisvitrine doppelte Umluft



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
B x T x H mm	1160 x 1080 x 1180	1665 x 1080 x 1180	2200 x 1080 x 1180
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,19kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	3091.1	3091.2	3091.3
EAN-Nr.	4260548415872	4260548415889	4260548415896



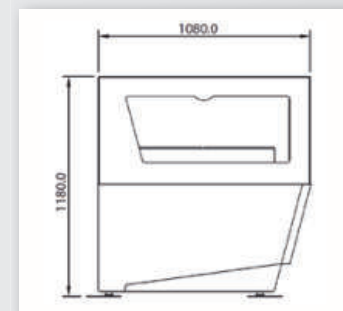
H= 1180 mm



SIRIUS - EISVITRINE

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	18	24
B x T x H mm	1160 x 1080 x 1180	1665 x 1080 x 1180	2200 x 1080 x 1180
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	245 kg	335 kg	400 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,19kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	3091.4	3091.5	3091.6
EAN-Nr.	4260548415902	4260548415919	4260548415926



H= 1180 mm

SIRIUS EIS 12

SIRIUS EIS 18

SIRIUS EIS 24

STANDARD L x P x H
360 x 165 x 120 [5Lt.]

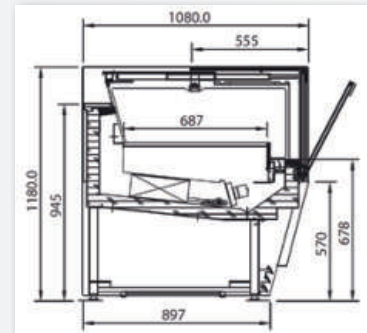
LARGE L x P x H
360 x 250 x 80 [5Lt.]
360 x 250 x 120 [7Lt.]

SIRIUS Kuchenvitrine



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	110 BASE	160 BASE	210 BASE
B x T x H mm	1160 x 1080 x 1180	1665 x 1080 x 1180	2200 x 1080 x 1180
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	209 kg	275 kg	328 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW
Artikel-Nr.	3091.7	3091.8	3091.9
EAN-Nr.	4260548415933	4260548415940	4260548415957

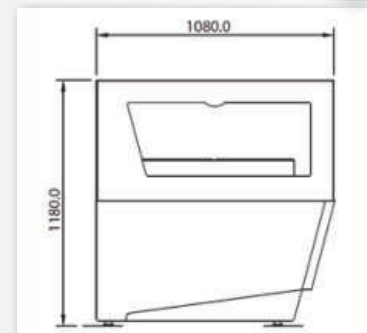


H= 1180 mm



VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	110	160	210
B x T x H mm	1160 x 1080 x 1180	1665 x 1080 x 1180	2200 x 1080 x 1180
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	214 kg	285 kg	338 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW
Artikel-Nr.	3091.10	3091.11	3091.12
EAN-Nr.	4260548415964	4260548415971	4260548415988



H= 1180 mm

Zusatzausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
- Wasserkühlung
- Sumpfheizung
- Umschaltfunktion auf Pluskühlung
- 45°- Modul**

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Zusammenbausatz für Vitrinen
- Trennscheibe für Vitrinen
- Rollensatz



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

DREAM V2

Eisvitrine doppelte Umluft



Serie DREAM - Das einfache Pendant zur Serie MAGIC
 Moderne, zeitlose und etwas einfachere V2 Umluft (doppelte Umluft)
 Eis Thekenserie in Flachglasoptik
 – Schalenhöhe 120 und 150 mm – verfügbare Höhe: 122 cm

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Frontscheibe mit Klappöffnung
- Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung, zwei Verdampfer mit doppelter Luftströmung
- Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Optional erhältlicher Kompressor 400 V
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als Version **BASE** (ohne Verkleidung)
- **Eischalen nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis

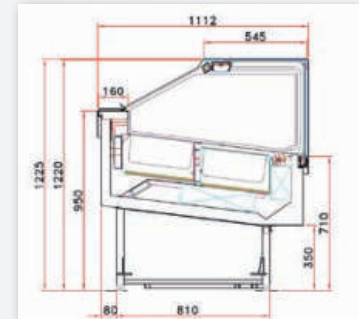
DREAM V2

Eisvitrine doppelte Umluft



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

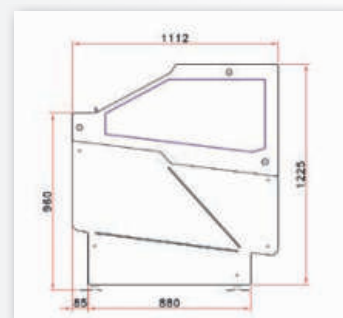
MODELL	12 BASE V2	18 BASE V2	24 BASE V2
B x T x H mm	1096 x 1112 x 1225	1601 x 1112 x 1225	2136 x 1112 x 1225
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	225 kg	315 kg	380 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	3891.1	3891.2	3891.3
EAN-Nr.	4260496520130	4260496520147	4260496520154



H= 1225 mm

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12 V2	18 V2	24 V2
B x T x H mm	1096 x 1112 x 1225	1601 x 1112 x 1225	2136 x 1112 x 1225
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS mit Verkleidung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	3891.7	3891.8	3891.9
EAN-Nr.	4260496520192	4260496520208	4260496520215



H= 1225 mm

Zusatzausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
- Wasserkühlung
- Sumpfheizung
- Umschaltfunktion auf Pluskühlung
- 45°- Modul**

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Zusammenbausatz für Vitrinen
- Trennscheibe für Vitrinen
- Rollensatz

DREAM EIS 12	DREAM EIS 18	DREAM EIS 24	
			<p>STANDARD</p> <p>L x P x H</p> <p>360 x 165 x 120 [5Lt.]</p> <p>360 x 165 x 150 [7Lt.]</p>

MOON V2

Eisvitrine doppelte Umluft



Serie MOON - Das einfache Pendant zur Serie ENERGY
 Moderne, zeitlose und etwas einfachere V2 Umluft (doppelte Umluft)
 Eis Thekenserie in Rundglasoptik
 Schalenhöhe 120 und 150 mm – verfügbare Höhe: 128 cm

EIGENSCHAFTEN FÜGBARE VARIANTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Frontscheibe mit Klappöffnung
- Schließung der Bedienerseite mit Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung, zwei Verdampfer mit doppelter Luftströmung
- Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Optional erhältlicher Kompressor 400 V
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schalterpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als Version **BASE** (ohne Verkleidung)
- **Eisschalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VER-



Speiseeis

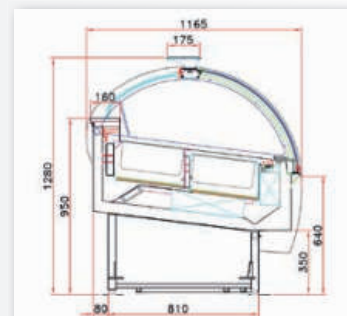
MOON V2

Eisvitrine doppelte Umluft



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

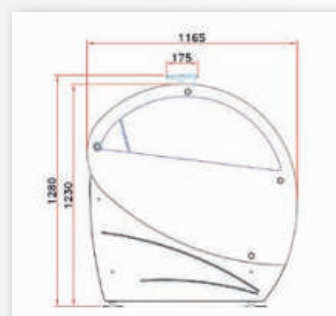
MODELL	12 BASE V2	18 BASE V2	24 BASE V2
B x T x H mm	1096 x 1165 x 1280	1601 x 1165 x 1280	2136 x 1165 x 1280
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	225 kg	315 kg	380 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	3912.1	3912.2	3912.3
EAN-Nr.	4260496521212	4260496521236	4260496521229



H= 1280 mm

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12 V2	18 V2	24 V2
B x T x H mm	1096 x 1165 x 1280	1601 x 1165 x 1280	2136 x 1165 x 1280
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS mit Verkleidung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	3912.7	3912.8	3912.9
EAN-Nr.	4260496521274	4260496521281	4260496521298



H= 1280 mm

Zustausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:
 Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
 Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
 Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
 Wasserkühlung
 Sumpfheizung
 Umschaltfunktion auf Pluskühlung
45°- Modul

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:
 Zusammenbausatz für Vitrinen
 Trennscheibe für Vitrinen
 Rollensatz

MOON EIS 12	MOON EIS 18	MOON EIS 24	
			<p>STANDARD L x P x H 360 x 165 x 120 [5Lt.] 360 x 165 x 150 [7Lt.]</p> <p></p> <p>LARGE L x P x H 360 x 250 x 80 [7Lt.] 360 x 250 x 120 [10Lt.] 360 x 250 x 150 [12Lt.]</p>

GIOIA**Eisvitrine einfache Umluft**

Zeitlose Umluft Thekenserie in Flachglasoptik
– Schalentiefe max. 120 mm – verfügbare Höhe: 122 cm –

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Frontscheibe mit Klappöffnung
- Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Optional erhältlicher Kompressor 400 V
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schalterpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als Version **Base** ohne Verkleidung
- Kuchen mit **Soft-Air** (leichte Luftzirkulation)
- **Eisschalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN

Speiseeis



Konditorei



Praline



Bain-Marie



Trockene Wärme

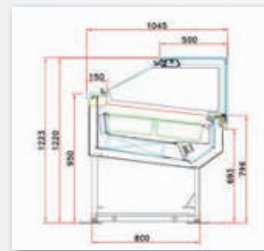
GIOIA

Eisvitrine einfache Umluft

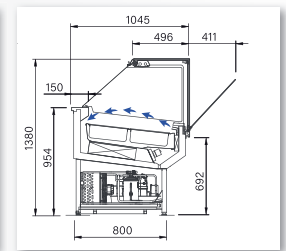
VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)



MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
B x T mm	1124 x 1045	1627 x 1045	2144 x 1045
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5kW



H= 1220 mm



H= 1380 mm

Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3415	3415.1	3415.2
EAN-Nr.	4260496520253	4260496520260	4260496520277
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3415.58	3415.59	3415.60
EAN-Nr.	4260548418682	4260548418699	4260548418705

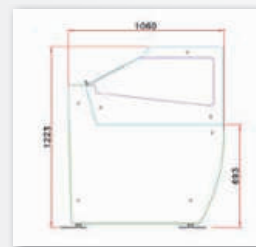
VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	18	24
B x T mm	1124 x 1060	1627 x 1060	2144 x 1060
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5kW

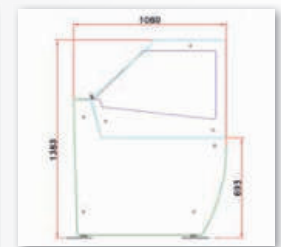
Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3415.3	3415.4	3415.5
EAN-Nr.	4260496520284	4260496520291	4260496520307
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3415.61	3415.62	3415.63
EAN-Nr.	4260548418712	4260548418729	4260548418736



GIOIA - EISVITRINE



H= 1223 mm



H= 1383 mm

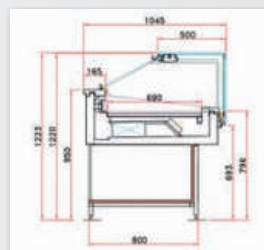
GIOIA EIS 12	GIOIA EIS 18	GIOIA EIS 24	
			<p>STANDARD L x P x H 360 x 165 x 120 [5Lt.]</p>

GIOIA Kuchenvitrine

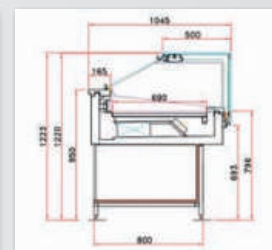


VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE
B x T mm	1124 x 1045	1627 x 1045	2144 x 1045
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtaugung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	204 kg	275 kg	327 kg
Anschluss kW	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1 kW



H= 1220 mm



H= 1380 mm

Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3415.12	3415.13	3415.14
EAN-Nr.	4260496520376	4260496520383	4260496520390
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3415.64	3415.65	3415.66
EAN-Nr.	4260548418743	4260548418750	4260548418767

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	100	160	200
B x T mm	1124 x 1060	1627 x 1060	2144 x 1060
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtaugung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	214 kg	285 kg	337 kg
Anschluss kW	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1 kW

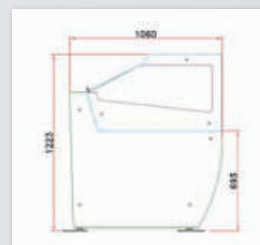
Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3415.17	3415.18	3415.19
EAN-Nr.	4260496520420	4260496520437	4260496520444
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3415.67	3415.68	3415.69
EAN-Nr.	4260548418774	4260548418781	4260548418798



GIOIA - KUCHENVITRINE



H= 1223 mm



H= 1383 mm

Zusatzausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
- Wasserkühlung
- Sumpfheizung
- Umschaltfunktion auf Pluskühlung
- 45°- Modul**

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Zusammenbausatz für Vitrinen
- Trennscheibe für Vitrinen
- Rollensatz



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

TWIST

Eisvitrine einfache Umluft



Zeitlose Umluft Thekenserie in Rundglasoptik
– Schalenhöhe 120 und 150 mm – verfügbare Höhe: 138 cm –

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Öffnung der Frontscheibe von unten nach oben mittels Gasdruckfedern
- Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schalterpult zum Einstellen der Temperatur
- **Eisschalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei



Bain-Marie



Trockene Wärme

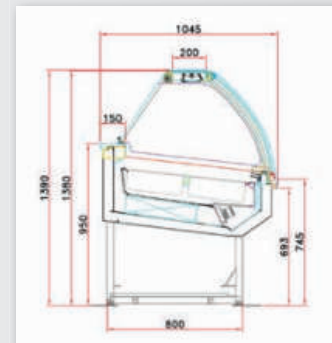
TWIST

Eisvitrine einfache Umluft



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
B x T x H mm	1124 x 1045 x 1380	1627 x 1045 x 1380	2144 x 1045 x 1380
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	220 kg	305 kg	370 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5kW
Artikel-Nr.	1508	1508.4	1508.8
EAN-Nr.	4260496522301	4260496522349	4260496522387



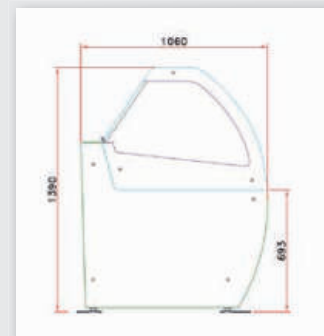
H= 1380 mm



TWIST - EISVITRINE

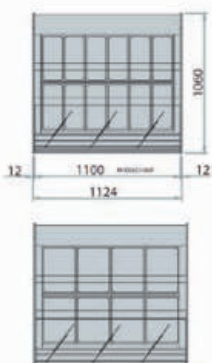
VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	18	24
B x T x H mm	1124 x 1060 x 1390	1627 x 1060 x 1390	2144 x 1060 x 1390
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	230 kg	315 kg	380 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5kW
Artikel-Nr.	1508.2	1508.6	1508.10
EAN-Nr.	4260496522325	4260496522363	4260496522400

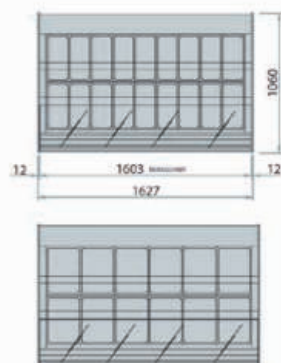


H= 1390 mm

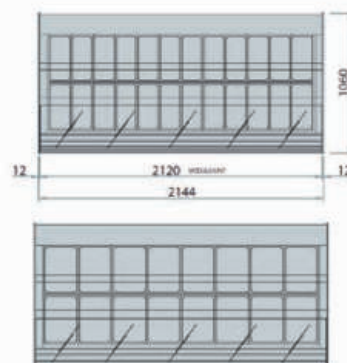
TWIST EIS 12



TWIST EIS 18



TWIST EIS 24



STANDARD L x P x H
 360 x 165 x 120 [5Lt.]
 360 x 165 x 150 [7Lt.]



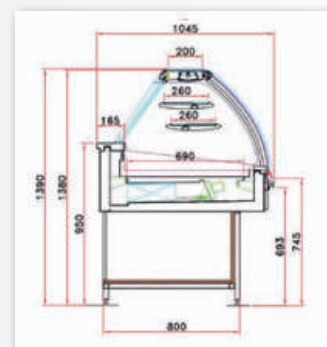
LARGE L x P x H
 360 x 250 x 80 [7Lt.]
 360 x 250 x 120 [10Lt.]
 360 x 250 x 150 [12Lt.]

TWIST Kuchenvitrine

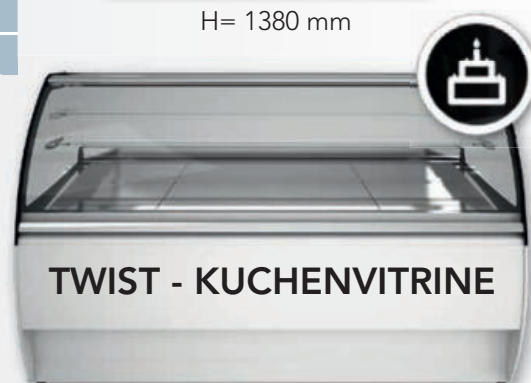


VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	110 BASE	160 BASE	200 BASE
B x T x H mm	1124 x 1045 x 1380	1627 x 1045 x 1380	2144 x 1045 x 1380
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	214 kg	292 kg	318 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1 kW
Artikel-Nr.	1508.12	1508.14	1508.16
EAN-Nr.	4260496522424	4260496522448	4260496522462

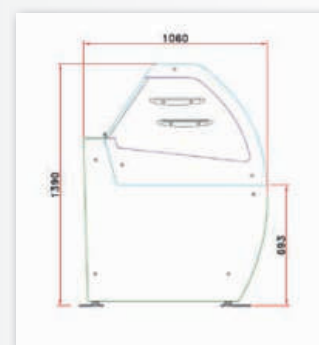


H= 1380 mm



VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	110	160	200
B x T x H mm	1124 x 1060 x 1390	1627 x 1060 x 1390	2144 x 1060 x 1390
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	224 kg	302 kg	328 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1 kW
Artikel-Nr.	1508.13	1508.15	1508.17
EAN-Nr.	4260496522431	4260496522455	4260496522479



H= 1390 mm

Zustausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
- Wasserkühlung
- Sumpfheizung
- Umschaltfunktion auf Pluskühlung
- 45°- Modul**

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Zusammenbausatz für Vitrinen
- Trennscheibe für Vitrinen
- Rollensatz



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

POP

Eisvitrine einfache Umluft



Durch die einfache Formgebung macht Pop das Eis zu einem Blickfang.
– Schalentiefe max. 120 mm – verfügbare Höhe: 128 cm

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Innenschale aus Kunstschichtstoff
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Frontscheibe mit Klappöffnung
- Schließung der Bedienerseite mit Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 16 und 18) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Auch als 400 Volt Version auf Anfrage erhältlich!
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schalterpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als **Version Base** (ohne Verkleidung) für den Ladenbau
- **Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis

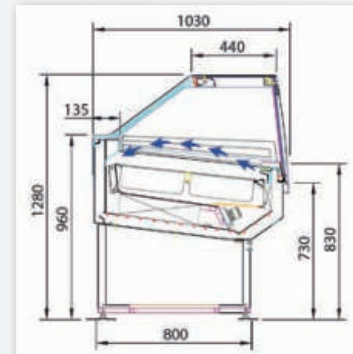
POP

Eisvitrine einfache Umluft



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE	18 BASE	18 BASE
B x T x H mm	1134 x 1030 x 1280	1484 x 1030 x 1280	1637 x 1030 x 1280
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	230 kg	300 kg	320 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,08kW
Artikel-Nr.	1742.1	1742.2	1742.3
EAN-Nr.	4260548414776	4260548414783	4260548414790

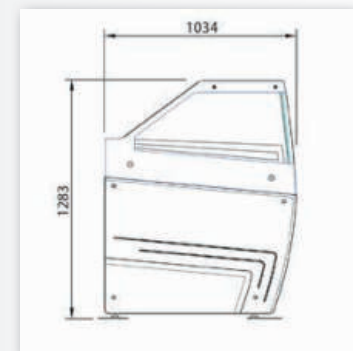


H= 1280 mm



VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	16	18
B x T x H mm	1134 x 1034 x 1283	1484 x 1034 x 1283	1637 x 1034 x 1283
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS mit Verkleidung		
Gewicht	240 kg	310 kg	330 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,08kW
Artikel-Nr.	1742.4	1742.5	1742.6
EAN-Nr.	4260548414806	4260548414813	4260548414820



H= 1283 mm

Zusatzausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
- Wasserkühlung
- Sumpfheizung
- Umschaltfunktion auf Pluskühlung

45°- Modul

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

- Zusammenbausatz für Vitrinen
- Trennscheibe für Vitrinen
- Rollensatz

POP EIS 12

POP EIS 16

POP EIS 18

STANDARD L x P x H
360 x 165 x 120 (5Lt.)

LARGE L x P x H
360 x 250 x 80 (7Lt.)
360 x 250 x 120 (10Lt.)

SMILE

Eisvitrine einfache Umluft



Moderne Umluft Eis Thekenserie in Flach- oder Rundglasoptik
– Schalenhöhe 120 und 150 mm – verfügbare Höhen: 115 cm (nur Flachglas) oder 132 cm –

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 30
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung
- Frontscheibe mit Klappöffnung
- Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung
- Hermetischer Kompressor, hervorragende Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Optional erhältlicher Kompressor 400 V
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches Schalterpult zum Einstellen der Temperatur
- Handelsübliche Farben nach **RAL** (ohne Aufpreis) erhältlich!
- Auch als **Version Base** (ohne Verkleidung) für den Ladenbau
- **Eisschalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei



Praline



Bain-Marie



Trockene Wärme

SMILE

Vitrinen Variationen



Auch als
45° Version
erhältlich!



Flachglas-Version



Rundglas-Version

Die **SMILE Thekenserie** erreicht durch seine kombinierbaren Module eine sehr hohe Flexibilität bei der Layout-Planung.

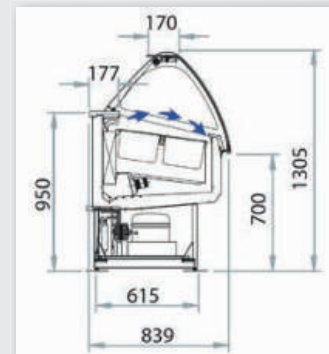
SMILE

Eisvitrine einfache Umluft



VERSION BASE (RUNDGLAS) OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
B x T x H mm	1120 x 839 x 1305	1623 x 839 x 1305	2140 x 839 x 1305
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	176 kg	236 kg	296 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,8kW	230V/1/50Hz/0,9kW	230V/1/50Hz/1,2kW
Artikel-Nr.	1532	1532.1	1532.2
EAN-Nr.	4260496520925	4260496520932	4260496520949



H= 1305 mm

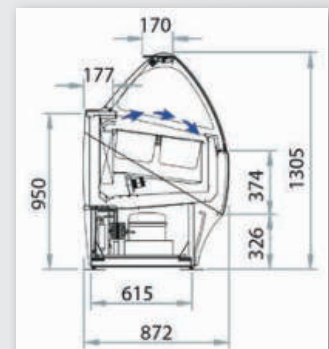


SMILE - EISVITRINE Rundglas

**Flachglas Versionen
115 + 132 cm Höhe
- ohne Aufpreis -**

VERSION (RUNDGLAS) MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	18	24
B x T x H mm	1120 x 872 x 1305	1623 x 872 x 1305	2140 x 872 x 1305
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	186 kg	246 kg	306 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,8kW	230V/1/50Hz/0,9kW	230V/1/50Hz/1,2kW
Artikel-Nr.	1532.3	1532.4	1532.5
EAN-Nr.	4260496520956	4260496520963	4260496520970



H= 1305 mm

SMILE EIS 12

SMILE EIS 18

SMILE EIS 24

STANDARD L x P x H
 260 x 160 x 120 [3,4Lt.]
 260 x 160 x 150 [4,25Lt.]
 260 x 160 x 170 [5Lt.]

LARGE L x P x H
 360 x 165 x 120 [5Lt.]
 360 x 165 x 150 [7Lt.]

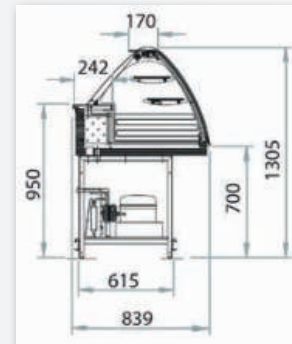
SMILE

Kuchen- und Snackvitrine



VERSION BASE (RUNDGLAS) OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE
B x T x H mm	1120 x 839 x 1305	1623 x 839 x 1305	2140 x 839 x 1305
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	225 kg	315 kg	380 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1 kW
Artikel-Nr.	1532.12	1532.14	1532.15
EAN-Nr.	4260496521045	4260496521069	4260496521076



H= 1305 mm

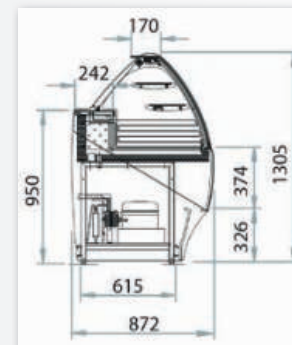
**Flachglas Versionen
115 + 132 cm Höhe
- ohne Aufpreis -**



SMILE - KUCHENVITRINE Rundglas

VERSION (RUNDGLAS) MIT VERKLEIDUNG

MODELL	100	160	200
B x T x H mm	1120 x 872 x 1305	1623 x 872 x 1305	2140 x 872 x 1305
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Soft Air		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1 kW
Artikel-Nr.	1532.16	1532.18	1532.19
EAN-Nr.	4260496521083	4260496521106	4260496521113



H= 1305 mm

Zustausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
 Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
 Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
 Wasserkühlung
 Sumpfheizung
 Umschaltfunktion auf Pluskühlung
45°- Modul

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

Zusammenbausatz für Vitrinen
 Trennscheibe für Vitrinen
 Rollensatz



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

ECLIPSE



**ECLIPSE
Kuchen 140**

Eisschalen sind nicht im Lieferumfang enthalten!

MODELL	ECLIPSE EIS 12	ECLIPSE EIS 18	ECLIPSE EIS 24	ECLIPSE EIS 90°
Kapazität	12 Eisschalen 165×360×120 mm	18 Eisschalen 165×360×120 mm	24 Eisschalen 165×360×150 mm	17 Eisschalen 165×360×120 mm
BxTxH mm	1160 x 1150 x 1350 mm	1660 x 1150 x 1350 mm	2160 x 1150 x 1350 mm	1750 x 1150 x 1350 mm
Temperatur	-12 °C bis -18 °C			
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtauung			
Gewicht	250 kg	330 kg	480 kg	370 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,5kW	230V/1/50Hz/1,8kW	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/2,55kW
Artikel-Nr.	3407	3433	3434	3434
EAN-Nr.	4260141879576	4260141879583	4260141879590	4260141879613

Eisschalen:

Schmale Schale: 5 L
Breite Schale: 7, 10 L



Standard RAL-Farben für ECLIPSE EIS und KUCHEN:



- Umluftkühlung
- Gerade Frontscheibe
- Automatische Abtauung
- Konstruktion aus Edelstahl und Glas
- Seitenteile aus MDF und Glas
- Front- und Seitenscheibenheizung
- Front- und Seitenscheiben mit Silberrahmung
- Frontscheibe mit Lift-Hebefunktion
- Beleuchtung im Frontpanel



ECLIPSE
EIS 12

ECLIPSE
EIS 90°

Zusatzausstattung:

- Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
- Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
- LED Licht
- Beleuchtete Werbefront
- Portioniererdusche

MODELL	ECLIPSE KUCHEN 90	ECLIPSE KUCHEN 140
Ausstattung	Feuchtigkeitsregelanlage, automatische Tauwasser- verdunstung, 2 rausfahrbare Schlitten unten	
Ausstellungsfläche	1,8 m ²	2,4 m ²
Abmessungen (BxTxH)	940 x 850 x 1350 mm	1365 x 850 x 1350 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtauung	
Gewicht	180 kg	280 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1kW	230V/1/50Hz/1,3kW
Artikel-Nr.	3469	3431
EAN-Nr.	4260548419900	4260141879637



ECLIPSE
Kuchen 140

BRIO

Eisvitrine einfache Umluft



BRIO - Flachglasauflauf

Einfache aber multifunktionale Umluft Eis Thekenserie in Rundglasoptik
– Schalenhöhe 120 und 150 und 170 mm – verfügbare Höhe: 123 cm

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung
- LED-Beleuchtung
- Glasauflauf mit Schließung der Bedienerseite mit Plexiglas-Umschlagklappe
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung
- Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
- Standardfarbe Weiss
Handelsübliche Farben nach **RAL** (mit Aufpreis) erhältlich!
- **Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten!!**

Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten mit Aufpreis erhältlich!



VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



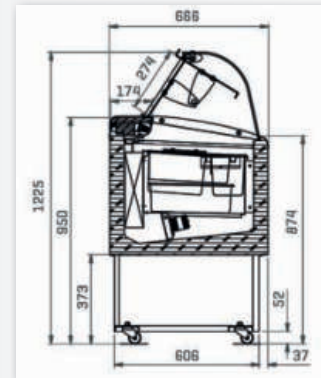
BRIO

Eisvitrine einfache Umluft



TIEFE 66,6 CM

MODELL	BRIO 6	BRIO 7	BRIO 9
B x T x H mm	1184 x 666 x 1225	1349 x 666 x 1225	1659 x 666 x 1225
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS		
Gewicht	102 kg	112 kg	127 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,83kW	230V/1/50Hz/0,83kW	230V/1/50Hz/0,83kW
Artikel-Nr.	1503r	1544r	1497r
EAN-Nr.	4260496521403	4260496521410	4260496521427

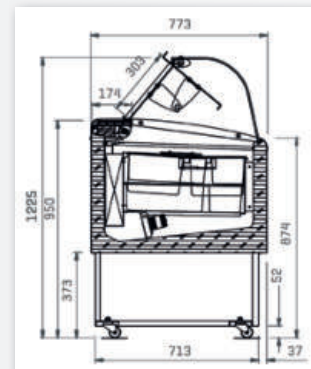


H= 1225 mm



TIEFE 77,3 CM

MODELL	BRIO 4+4	BRIO 6+6	BRIO 7+7
B x T x H mm	852 x 773 x 1225	1184 x 773 x 1225	1349 x 773 x 1225
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS		
Gewicht	90 kg	115 kg	132 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,83kW	230V/1/50Hz/0,83kW	230V/1/50Hz/0,83kW
Artikel-Nr.	1511r	1622r	1504r
EAN-Nr.	4260141872355	4260141871402	4260141874595



H= 1225 mm

BRIO 6

BRIO 7

BRIO 9

STANDARD L x P x H
 360 x 165 x 120 (3,4Lt.)
 360 x 165 x 150 (7,1Lt.)

SMALL L x P x H
 260 x 160 x 120 (3,4Lt.)
 260 x 160 x 150 (4,25Lt.)
 260 x 160 x 170 (5,1Lt.)



PORTIONIERERSPÜLE

BxTxH:
 325 x 123 x 152 mm
 mit Wasserhahn
 Zu- und Ablaufanschlüsse
 Je Ø 1/2 Zoll

Artikel-Nr.: 1503.110

EAN-Nr.:

4260141873536

BRIO 4+4

BRIO 6+6

BRIO 7+7

STANDARD L x P x H
 360 x 165 x 120 (3,4Lt.)
 360 x 165 x 150 (7,1Lt.)

SMALL L x P x H
 260 x 160 x 120 (3,4Lt.)
 260 x 160 x 150 (4,25Lt.)
 260 x 160 x 170 (5,1Lt.)

Pozzetti Carapine



Ventilator



Static

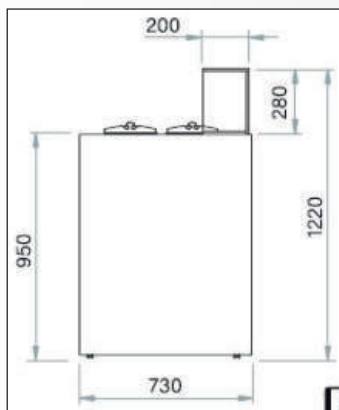
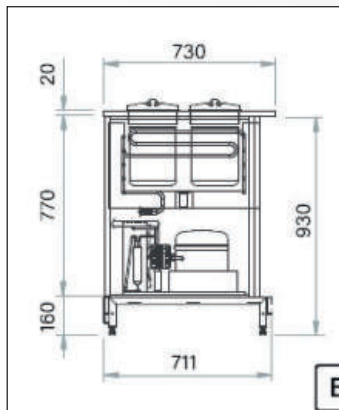


Glycol



- Pozzetti Eisvitrine mit eckigem Gasaufsatz
- Erhältlich als Base Version für den Ladenbau und auch mit Paneelen (Dekoren) in RAL Farben.
- Base Version ohne Glasaufsatz, kommt vom Ladenbau.
- Erhältlich in der Version Umluft, statische und Sole Kühlung. Bitte anfragen.
- Erhältlich mit integriertem oder externen Aggregat. Bitte anfragen.

Der
Klasiker der
60er/70er
Jahre ist
wieder
da.



Carapine 125: 8 Behälter
Carapine 150: 10 Behälter
Carapine 175: 12 Behälter

MODELL	125	150	175
B x T x H mm	1250 x 730 x 1230	1500 x 730 x 1230	1750 x 730 x 1230
Temperatur	-5 °C bis -18 °C - Klimaklasse 4 (+32 °C)		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtaugung	automatisch		
Ausführung	CNS (Lackierung nach RAL)		
Anschluss	230V/1/50Hz/0,56kW	230V/1/50Hz/0,60kW	230V/1/50Hz/0,64kW
Höhe	1230 mm	1230 mm	1230 mm
Artikel-Nr.	8635.1	8635.2	8635.3
EAN-Nr.	4260621088382	4260621088399	4260621088405

ANNA

Speiseeisverkaufstheke mit statischer Kühlung



- gebogene Frontscheibe
- Rollensatz
- LED-Beleuchtung
- Schloss
- Standard RAL weiss
- Kältemittel R600a



ANNA 5



PORTIONIERSPÜLE
zum Anbau (optional)
BxTxH: 379x120x230 mm
Art-Nr. 8531
EAN-Nr. 4260621086470

	ANNA 3	ANNA 5	ANNA 7	ANNA 8
Bestückung	6 x 2,5 Liter	10 x 2,5 Liter	14 x 2,5 Liter	16 x 2,5 Liter
Eisschalen	3 x 5l 7l 9l	5 x 5l 7l 9l	7 x 5l 7l 9l	8 x 5l 7l 9l
BxTxH mm	719 x 615 x 1296 mm	1009 x 615 x 1296 mm	1298 x 615 x 1296 mm	1548 x 615 x 1296 mm
Temperatur	-12 °C bis -22 °C			
Kühlung	statisch			
Abtauung	manuell			
Ausführung	plastiniertes Stahlblech, weiss			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,2kW	230V/1/50Hz/0,3kW	230V/1/50Hz/0,3kW	230V/1/50Hz/0,4kW
Gewicht	62 kg	71 kg	90 kg	103 kg
Artikel-Nr.	8527	8528	8529	8530
EAN-Nr.	4260621086432	4260621086449	4260621086456	4260621086463

BRIO ICE 4



- Für 4 Eisschalen à 5 Liter geeignet (max. H = 120 mm)
- Öffnung per Schiebescheibe
- Flachglasaufsatz
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten!



BRIO ICE 4

MODELL	BRIO ICE 4 SK
Kapazität	4 x 5 Liter Schalen
BxTxH mm	780 x 640 x 1181 mm
Temperatur	-13 °C bis -25 °C
Kühlung	still
Abtauung	manuell
Anschluss	230V/1/50Hz/0,15kW
Inhalt	136 Liter
Gewicht	68 kg
Artikel-Nr.	1684
EAN-Nr.	4260141872041

OPTIONAL: Schloss, Lichtaufsatz

TOP



- Öffnung per Kippscheibe
- Flachglasaufsatz
- Rollensatz
- Stille Kühlung
- Gerader Glasaufbau
- **Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten!**



MODELL	TOP 6	TOP 7
Kapazität	Im Sichtbereich 6 x 5 Liter (max. H=120 mm) Im Reservefach 8 x 5 Liter	Im Sichtbereich 7 x 5 Liter (max. H=120 mm) Im Reservefach 12 x 5 Liter
BxTxH mm	1200 x 675 x 1175 mm	1350 x 675 x 1175 mm
Kühlung	still	
Temperatur	-13 °C bis -20 °C	
Abtauung	automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,48kW	230V/1/50Hz/0,48kW
Inhalt	246 Liter	293 Liter
Gewicht	95 kg	99 kg
Artikel-Nr.	1500	1501
EAN-Nr.	4260141871389	4260141873222

GELO / ET / ST

- Stille Kühlung
- Digitaler Thermostat
- Mechanisches Thermometer
- **Modelle 5B inkl. 4 Edelstahlschalen á 5 Liter**
- Steckerfertig
- Laufrollen



GELO 5B



ET 5B



ST 5B



Innenansicht Modelle 5B
inklusive 4 Edelstahl-Schalen
á 5 Liter



Innenansicht Modelle INDUSTRIE
ohne Schalen
für 5 Liter Industrieeisschalen

3 Schalen zum Portionieren,
5 Schalen zum Lagern
zusätzlich

MODELL	GELO 5B	ET 5B	ST 5B
Ausstattung	Kleine Eistheke mit Glasaufsatz Inkl. 6 Edelstahlschalen 4 x 5 Liter	Eistruhe mit Schiebe-Alu-Isolierdeckel Inkl. 6 Edelstahlschalen 4 x 5 Liter	Eisschautruhe mit durchsichtigem Acrylglasdeckel Inkl. 6 Edelstahlschalen 4 x 5 Liter
Abmessungen (BxTxH)	625 x 661 x 916/1121 mm	625 x 661 x 916 mm	625 x 661 x 916 mm
Kühlung	still	still	still
Temperatur	-12 °C bis -18 °C	-12 °C bis -18 °C	-12 °C bis -18 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,12kW	230V/1/50Hz/0,12kW	230V/1/50Hz/0,12kW
Artikel-Nr.	1560	1552	1556
EAN-Nr.	4260141870788	4260141872089	4260141871037
MODELL	GELO INDUSTRIE	ET INDUSTRIE	ST INDUSTRIE
	inklusive Halterung für Industrieeisschalen 5 Liter		
Artikel-Nr.	1559	1551	1555
EAN-Nr.	4260141871778	4260496521458	4260141871884

ICEPOINT Mobile Eisvitrine

- **Umweltfreundliches Kühlmittel R600A**
- Transparente Kuppel aus stoßfestem Plexiglas
- Digitaler Thermostat
- Mechanisches Thermometer
- Innenausstattung in mattem Edelstahl AISI 304 für Lebensmittel
- **Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten!**



ICEPOINT 2



ICEPOINT 3

MODELL	ICEPOINT 2	ICEPOINT 3
Bestückung	4 x 2,5 Liter	6 x 2,5 Liter
Eisschalen	2 x 5 Liter	3 x 5 Liter
BxTxH mm	480 x 717 x 380 mm	647 x 717 x 380 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C	
Kühlung	still	
Abtauung	manuell	automatisch
Ausführung	plastiniertes Stahlblech, weiss	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,166kW	230V/1/50Hz/0,18kW
Gewicht	28 kg	34 kg
Art-Nr.	1630.2.0	2460.3.0
EAN-Nr.	4260496521465	4260383754969

ICECOUNTER Counter-Top Eisvitrine mit stiller Kühlung

- Elektronische Steuerung mit Display
- Sehr kompakte Bauweise
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Auch als GASTRO - Version erhältlich



MODELL	ICECOUNTER 2	ICECOUNTER 3	ICECOUNTER 4
Kapazität	4 x 2,5 Liter o. 2 x 5 / 7 Liter	6 x 2,5 Liter o. 3 x 5 / 7 Liter	48 x 2,5 Liter o. 4 x 5 / 7 Liter
Abmessungen (BxTxH)	722 x 560 x 467 mm	897 x 560 x 467 mm	1072 x 560 x 467 mm
Temperaturbereich	-15 °C bis -18 °C		
Kühlung	Stille Kühlung		
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,55kW	230V/1/50Hz/0,55kW	230V/1/50Hz/0,55kW
Gewicht	37 kg	44 kg	50 kg
Artikel-Nr.	2795.2	2795.3	2795.4
EAN-Nr.	4260548413069	4260548413076	4260548413083

GELATO 4

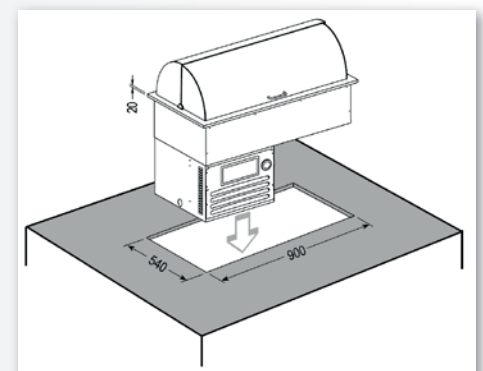
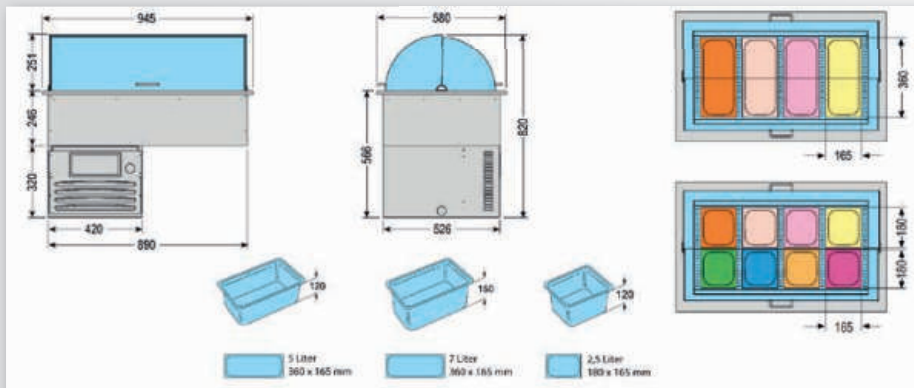
Drop-In Eisvitrine



- steckerfertige Einbau-Tiefkühlwanne
- leichter Zugang von beiden Seiten
- Anti-Beschlagschutz aus Plexiglas
- elektronische Steuerung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Tauwasserverdunstung
- **Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten!**



GELATO 4



MODELL	GELATO 4
Abmessungen (BxTxH)	945 x 580 x 820 mm
Temperatur	- 12 °C bis - 14 °C
Kühlung	Umluft
Abtaung	automatisch
Anschluss	230V / 1 / 50Hz/ 0,434 kW
Gewicht	70 kg
Artikel-Nr.	3512
EAN-Nr.	4260548418262

AMORE



- **Gerade Frontscheibe**
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- Automatische Abtauung
- Konstruktion aus Stahlblech und Glas
- Portioniererspüle inklusive Waschbeckenfunktion
- Unabhängige Frischwasserversorgung 20 L
- Unabhängige Schmutzwasserentsorgung 20 L
- **Für 7 Eisschalen im Sichtbereich geeignet**
- **7 Eisschalen in der darunter liegenden Reserve**
- Schalen Maximaltiefe 120 mm
- Plexiglas Schiebescheiben
- Rollensatz
- Markise



MODELL	AMORE 7
Kapazität	7 Eisschalen + 7 in Reserve 165x360x120(h) mm – 5,2 l
BxTxH mm	1950 x 780 x 1260 mm 2250 x 1200 x 2100 mm mit Markise
Kühlung	still
Temperatur	-12 °C bis -18 °C
Abtauung	automatisch
Ausführung	Stahlblech und Glas
Anschluss	230V/1/50Hz/0,6kW
Gewicht	180 kg
Artikel-Nr.	3439
EAN-Nr.	4260141879569

Zusatzausstattung:

LED Licht

Dekor-Beispiele:



Standard RAL-Farben für AMORE



AMORE Detailansichten

MANTE

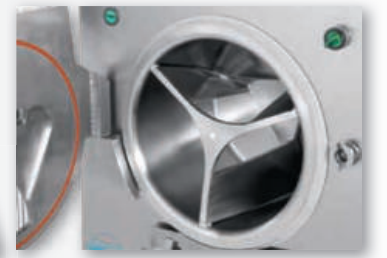


Die neuen Chargeneisfreezer der Serie **MANTE** werden von einem Mikroprozessor gesteuert, der für beste Ergebnisse sorgt. Durch diesen Prozessor wird der Gefriervorgang Schritt für Schritt überwacht. Der neue patentierte Spatel der Technogel Eismaschinen **MANTE** ist ohne Achse, dadurch wird jede Eis-Charge fast vollständig aus dem Gefrierzylinder herausgedrückt, Eisreste sind kaum noch in der Maschine. Durch die neuen Spateleinsätze aus Kunststoff wurde eine absolute Laufruhe erzielt.

- Elektrische Steuerung und patentierte Spateltechnik
- Inklusive Inoxdeckel
- Gefrierzylinder mit Schnell- und Sicherheitsverschluss
- 24 V Steuerspannung und wassergeschützte Antriebselemente
- Verstellbare Höhe der Eisabstellkonsole
- Schwingungsarmer Aufbau für höchste Laufruhe
- Extra großer Gefrierzylinder für optimale Ausfrierung
- Einfachste Reinigung
- Auch mit Luftkühlung (gegen Aufpreis) erhältlich



Spatel MANTE



Gefrierzylinder

**Inklusive Einweisung
vor Ort!**



MODELL	MANTE 10-30	MANTE 15-45	MANTE 20-60	MANTE 30-100
Stundenleistung	10 - 30 kg/h	15 - 45 kg/h	20 - 60 kg/h	30 - 100 kg/h
Füllmenge	1 bis 4 Liter	2 bis 7 Liter	3 bis 10 Liter	5 bis 17 Liter
BxTxH mm	490 x 820 x 1310 mm	520 x 1100 x 1500 mm	520 x 1100 x 1500 mm	520 x 1300 x 1520 mm
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser
Anschluss	400V/3/50Hz/3,3kW	400V/3/50Hz/3,6kW	400V/3/50Hz/5kW	400V/3/50Hz/8,5kW
Gewicht	208 kg	300 kg	320 kg	465 kg
Artikel-Nr.	1000w	1001w	1002w	1003w
EAN-Nr.	4260496521601	4260496521618	4260496521625	4260496521632

MIXTRONIC

Pasteurisiergerät



Sicherheit und Arbeitserleichterung bringt die Verwendung von Pasteurisiergeräten bei der Eisherstellung. Durch Erhitzung und intensives Rühren verbinden sich Milch, Zucker, Ei und sonstige Bestandteile. Sie ergeben ein homogenes Eis.

MIXTRONIC erhitzt bei einer Schaltstufe auf 85 °C und kühlt anschließend den Eismix sofort bis auf +4 °C ab. Bei der anderen Schaltstufe wird der Eismix auf +65 °C erhitzt, 30 Minuten bei dieser Temperatur gehalten und anschließend auf +4 °C abgekühlt. Bei den Pasteurisiergeräten **MIXTRONIC** kann jede Temperatur zwischen +65 °C und +85 °C vorgewählt werden. Die Elektronik des **MIXTRONIC** errechnet die entsprechende Haltezeit und stellt sie automatisch ein. Eine Sparschaltung der **MIXTRONIC** heizt und kühlt bei halber Füllung nur die Hälfte des Kessels. Im Bereich über +55 °C wird automatisch die schnelle Emulgierdrehzahl eingestellt.

- Beste Homogenität und einzigartige Eisqualität für Ihre Eisproduktion
- Inklusive Rollensatz und Energiesparfunktion



MODELL	MIXTRONIC 120	MIXTRONIC 60
Füllmenge	min. 20 Liter / max. 110 Liter	min. 15 Liter / max. 60 Liter
BxTxH mm	520 x 1000 x 1083 mm	400 x 915 x 1083 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/11kW	400V/3/50Hz/6,6 kW
Kühlung	Wasserkühlung	
Gewicht	260 kg	200 kg
Artikel-Nr.	1006	1005
EAN-Nr.	4260496521670	4260496521663

Zubehör:

Temperaturschreiber für MIXTRONIC 60/110
Artikel-Nr. 1005.120
 Preis auf Anfrage



Inklusive Einweisung vor Ort!

MIXCREMA

Cremekocher



MIXCREMA-Cremekocher sind vollautomatische Maschinen für die Herstellung von Konditorcreme, Schokomasse, Eisbasis, Füllungen aller Art, Nougat und Marmeladen. Einfache Reinigung durch versenkbaren Duschschauch.

- Bewährter Partner für unvergleichlich cremigen Genuss
- Optional: Luftkühlung



MODELL	MIXCREMA 30	MIXCREMA 55
Füllmenge	min. 15 Liter / max. 30 Liter	min. 30 Liter / max. 55 Liter
BxTxH mm	550 x 750 x 1330 mm	650 x 850 x 1330 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/4kW	400V/3/50Hz/6,7kW
Gewicht	190 kg	250 kg
Kühlung	Wasserkühlung	
Artikel-Nr.	1420w	1026w
EAN-Nr.	4260496521687	4260496521700
Kühlung	Luftkühlung	
Artikel-Nr.	1420l	1026l
EAN-Nr.	4260496521694	4260496521717

Inklusive Einweisung vor Ort!

PASTOMANTE / MIXGEL

Kombinierte Speiseeismaschine mit eingebautem Pasteurisierungskessel



PASTOMANTE in den zwei Ausführungen **30 E** und **50 E** enthalten ein komplettes Eislabor zum Pasteurisieren und Gefrieren von Eismix.

PASTOMANTE ist die ideale Maschine, wenn man, trotz kleiner Produktion und kleinem Raum, auf Qualität und persönlichen „Pinselfrich“ nicht verzichten will. **PASTOMANTE** hat zwei Abkratzmesser im Pasteurisierungskessel, so dass auch dickflüssige Mischungen verarbeitet werden können. Im eingebauten Pasteurisierungskessel wird der Eismix innerhalb von 12 bis 15 Minuten unter ständigem Rühren bis 85 °C erhitzt. Während der gleichen Zeit wird im unteren Teil der **PASTOMANTE** die vorhergehende Charge Eismix innerhalb von ca. 3

Minuten abgekühlt und in weiteren 8-12 Minuten zu einem feinen Speiseeis ausgefroren.

Der neue patentierte Spatel unserer Eismaschinen **PASTOMANTE/MIXGEL** ist ohne Achse, dadurch wird jede Charge Eis fast vollständig aus dem Gefrierzylinder herausgedrückt, Eisreste gibt es kaum noch in der Maschine. Durch die neuen Spateleinsätze aus Kunststoff wurde eine absolute Laufruhe erzielt.

- Flexibler Partner für kreative Höchstleistungen
- Inklusive Rollensatz und patentierter Spateltechnik



Spateleinsatz



Gefrierzylinder

Inklusive Einweisung vor Ort!

MODELL	PASTOMANTE 30 E
(BxTxH) mm	90 x 800+200 x 1350 mm
Stundenleistung	max. 30 kg Fertigeis
Füllmenge des Pasteurisierers	2 bis 9 Liter
Füllmenge des Gefrierzylinders	3 bis 6 Liter
Kühlung	Wasserkühlung
Anschluss	400V/3/50Hz/7,3kW
Gewicht	290 kg
Artikel-Nr.	1116w
EAN-Nr.	4260496521649

MODELL	PASTOMANTE 50 E
(BxTxH) mm	490 x 940+200 x 1350 mm
Stundenleistung	max. 50 kg Fertigeis
Füllmenge des Pasteurisierers	9 bis 14 Liter
Füllmenge des Gefrierzylinders	4 bis 8 Liter
Kühlung	Wasserkühlung
Anschluss	400V/3/50Hz/8,8kW
Gewicht	339 kg
Artikel-Nr.	1124w
EAN-Nr.	4260496521656



Pastomante 30 E

Pastomante 50 E

GELOMAX

Speiseeismaschinen



- Komplett aus Edelstahl AISI 304
- 100 % MADE in ITALY
- Mit Fernwartungssystem (RCS)
- Elektronische Steuerung
- inkl. Einweisung durch Fachpersonal



GELOMAX 40

GELOMAX 60

MODELL	GELOMAX 35	GELOMAX 40	GELOMAX 60	GELOMAX 100
Ausführung	Speiseeismaschine	Speiseeismaschine	Speiseeismaschine	Speiseeismaschine
Abmessungen (BxTxH)	560 x 720 (+200) x 830 mm	610 x 600 (+250) x 1430 mm	610 x 600 (+250) x 1430 mm	600 x 800 (+250) x 1430 mm
Kühlung	Luftkühlung		Wasserkühlung (Luft auf Anfr.)	
Stundenproduktion	20 - 35 kg	20 - 40 kg	35 - 60 kg	80 - 100 kg
Füllmenge Gefrierzyl.	2 - 6 Liter	2 - 6 Liter	4 - 10 Liter	6 - 13 Liter
Gewicht	205 kg	225 kg	265 kg	290 kg
Anschluss	400V/3/50Hz/4,5kW	400V/3/50Hz/4,5kW	400V/3/50Hz/6,5kW	400V/3/50Hz/7kW
Artikel-Nr.	10100A	10200W	10201W	10202W
EAN-Nr.	4260496529560	4260496529577	4260496529584	4260548414851

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

GELOMIX

Speiseeismaschinen mit Pasteurisierer

**GELOMIX 35****GELOMIX 60**

Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Mit Fernwartungssystem (RCS)

Elektronische Steuerung

inkl. Einweisung durch Fachpersonal

MODELL

	GELOMIX 35	GELOMIX 60
Ausführung	Speiseeismaschine mit Pasteurisierer	Speiseeismaschine mit Pasteurisierer
Abmessungen (BxTxH)	610 x 600 (+250) x 1440 (+100) mm	610 x 600 (+250) x 1440 (+100) mm
Kühlung	Wasserkühlung (Lüftkühlung auf Anfrage)	Wasserkühlung (Lüftkühlung auf Anfrage)
Stundenproduktion	30 - 35 kg	35 - 60 kg
Füllmenge Gefrierzylinder	2 - 6 Liter	4 - 10 Liter
Füllmenge Pasteurisierer	6 Liter	9 Liter
Gewicht	270 kg	310 kg
Anschluss	400V/3/50Hz/7kW	400V/3/50Hz/10kW
Artikel-Nr.	10400W	10401W
EAN-Nr.	4260496529607	4260496529614

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

MIX

Pasteurisierer



MIX 70

Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Mit Fernwartungssystem (RCS)

Elektronische Steuerung

inkl. Einweisung durch Fachpersonal

MODELL	MIX 70
Kapazität	70 Liter
BxTxH	420 x 830 (+100) x 1060 (+80) mm
Füllmenge	30 - 70 Liter
Kühlung	Wasser (Luft auf Anfrage)
Anschluss	400V/3/50Hz/6kW
Gewicht	185 kg
Artikel-Nr.	10300W
EAN-Nr.	4260496529591

MODELL	MIX 140
Kapazität	140 Liter
BxTxH	420 x 830 (+100) x 1060 (+80) mm
Füllmenge	30 - 70 Liter
Kühlung	Wasser (Luft auf Anfrage)
Anschluss	400V/3/50Hz/6kW
Gewicht	185 kg
Artikel-Nr.	10301W
EAN-Nr.	4260548414844

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

EURO / SUPER EURO

Softeismaschinen



Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Elektronische Steuerung

inkl. Einweisung durch Fachpersonal

MODELL	EURO 1TN	EURO 3TN	EURO 1TP	EURO 3TP
Ausführung	Softeismaschinen Tischausführung			
Abmessungen (BxTxH)	500 x 730 (+90) x 780 mm			
Kühlung	Luftkühlung (Wasser auf Anfrage)			
Stundenproduktion	15 kg	18 kg	15 kg	18 kg
Füllmenge	14 Liter	2 x 6,5 Liter	14 Liter	2 x 6,5 Liter
Zapfer	1	3	1	2 + Mix
Pumpe	Nein		Ja	
Rührwerksmotor	Ja		Ja	
Gewicht	135 kg		140 kg	
Anschluss	400V/3/50Hz/2,4kW	400V/3/50Hz/2,7kW	400V/3/50Hz/2,6kW	400V/3/50Hz/3,1kW
Artikel-Nr.	10000NA	10001NA	10000PA	10001PA
EAN-Nr.	4260496529409	4260496529447	4260496529423	4260496529461

MODELL	EURO 3SN	EURO 3SP	SUPER EURO 3 SN	SUPER EURO 3 SP
Ausführung	Softeismaschinen Standausführung			
Abmessungen (BxTxH)	590 x 640 (+90) x 1420 mm			
Kühlung	Luftkühlung (Wasser auf Anfrage)			
Stundenproduktion	18,75 kg (250 x 75 gr.)	33 kg (440 x 75 gr.)	35 kg (467x75 gr.)	40 kg (533 x 75 gr.)
Füllmenge	2 x 6,5 Liter			
Zapfer	3			
Gewicht	205 kg		365 kg	
Anschluss	400V/3/50Hz/2,9kW		400V/3/50Hz/3,3kW	
Artikel-Nr.	10007NA	10007PA	10007SNA	10007SPA
EAN-Nr.	4260548411225	4260548411232	4260548411249	4260548411256

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

VBF 30/90 / VBF 50/160

Speiseeismaschinen

- spezielles Edelstahl-Rührwerk hilft, Eiscreme mit möglichst wenig Resten im Zylinder herzustellen
- geeignet für Eiscreme mit hoher Konsistenz und Dichte
- spezielle Ausgabescheiben für einfache Ausgabe
- transparenter Zylinderdeckel
- 11 kg bis 24 kg Produktionskapazität



VBF 30/90

MODELL

Ausführung

Abmessungen (BxTxH)

Kühlung

Kapazität pro Zyklus

Füllmenge Gefrierzylinder

Gewicht

Anschluss

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

	VBF 30/90	VBF 50/160
Ausführung	Touch Screen, Räder, Edelstahlgehäuse	Touch Screen, Räder, Edelstahlgehäuse
Abmessungen (BxTxH)	605 x 815 x 126 mm	605 x 815 x 126 mm
Kühlung	Wasserkühlung	Wasserkühlung
Kapazität pro Zyklus	4,5 - 13 Liter	9- 27 Liter
Füllmenge Gefrierzylinder	4 - 11 kg	8 -24 kg
Gewicht	250 kg	330 kg
Anschluss	400V/3/50Hz/8,3kW	400V/3/50Hz/12,3kW
Artikel-Nr.	VBF30/90	VBF50/160
EAN-Nr.	4260621084414	4260621084421

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

PASTORALP

- Benutzerfreundliche und programmierbare Schnittstelle für Ihre gewünschten Rezepte
- Schneller Betrieb mit den geringsten Resten im Tank
- Einteiliger Edelstahltank mit runden Kanten und abgeschrägten Ecken für einen leichteren Mixfluss und hygienischen Betrieb
- Doppelter Deckel und spezielles Hahndesign für einfachere und schnellere Bedienung



PASTORALP

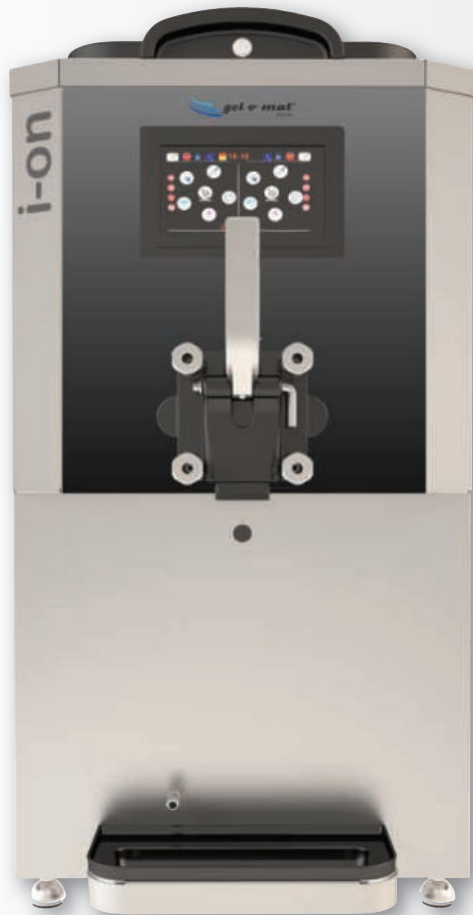
MODELL	PASTORALP 60	PASTORALP 130	PASTORALP 190
Ausführung	TouchScreen, Räder, Edelstahlgehäuse	TouchScreen, Räder, Edelstahlgehäuse	TouchScreen, Räder, Edelstahlgehäuse
Abmessungen (BxTxH)	360 x 1030 x 1090 mm	620 x 1030 x 1090 mm	960 x 1030 x 1090 mm
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
Füllmenge	min. 20 Liter - max. 60 Liter	min. 40 Liter - max. 130 Liter	min. 60 Liter - max. 190 Liter
Gewicht	180 kg	250 kg	300 kg
Anschluss	400V/3/50Hz/7,0kW	400V/3/50Hz/14,0kW	400V/3/50Hz/19,0kW
Artikel-Nr.	P60	P130	P190
EAN-Nr.	4260548418132	4260548418163	4260548418149

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

i-on 40 AP / i-on 16 AP

Softeismaschine

- neues Design
- Härte- / Konsistenz-Anpassungen über das Display möglich
- Innen und Aussen verwendbar durch Rollen (nur i-on 40 AP)
- kompaktes Auf-Tisch-Gerät (nur i-on 16 AP)
- mit Pumpe und Rührwerk
- für Softeis und Frozen-Joghurt



i-on 16 AP



i-on 40 AP

MODELL	i-on 40 AP	i-on 16 AP
Ausführung mit Pumpe	Touch Screen, Rollen, Zwei-Zapfer u. Ein-Mix-Zapfer	Touch Screen, Arbeitsplatte, Ein-Zapfer
Abmessungen (BxTxH)	550 x 730 x 1550 mm	450 x 670 x 840 mm
Kühlung	Wasser / Luft	Wasser / Luft
Stundenproduktion	37,5 kg/h	18,75 kg/h
Füllmenge Gefrierzylinder	2 x 1,7 Liter	1,7 Liter
Gewicht	255 kg	125 kg
Anschluss	230V/3 /50Hz/4,5kW / 400V/3 /60Hz/4,5kW	230V/3 /50Hz/2,4kW / 400V/3 /60Hz/2,4kW
Artikel-Nr.	40AP	16AP
EAN-Nr.	4260621084254	4260621084261

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

2500 A / 2500 AP / 4000 A 4000 AP/4000 ASP Softeismaschinen

- kompaktes Auf-Tisch-Gerät (nur 2500-Serie)
- Innen und Aussen verwendbar durch Rollen (nur 4000-Serie)
- mit Pumpe und Rührwerk
- für Softeis und Frozen-Joghurt

Mini Serie 100 Softeismaschine

- kompakte Auf-Tisch-Geräte
- einfache Bedienung
- geeignet für kleine Betriebe



2500 A



4000 A



Mini Serie 100

MODELL	Mini Serie 100
Ausführung	Wahlregler, Arbeitsplatte, Ein-Zapfer
Abmessungen (BxTxH)	330 x 660 x 650 mm
Kühlung	Wasser / Luft
Stundenproduktion	11,25 kg/h
Füllmenge	1,2 Liter
Gefrierzylinder	
Gewicht	70 kg
Anschluss	230V/3 /50Hz/1,5kW / 400V/3 /60Hz/1,5kW
Artikel-Nr.	MS100
EAN-Nr.	4260621089570

MODELL	2500 A	2500 AP	4000 A	4000 AP	4000 ASP
Stundenleistung	22,5 kg/h	22,5 kg/h	37,5 kg/h	37,5 kg/h	37,5 kg/h
Füllmenge	2 x 1,5 Liter	2 x 1,7 Liter	2 x 1,5 Liter	2 x 1,7 Liter	2 x 1,7 Liter
BxTxH mm	550 x 730 x 850 mm	600 x 780 x 850 mm	550 x 730 x 1550 mm	550 x 730 x 1550 mm	550 x 730 x 1550 mm
Kühlung	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser
Anschluss	400V/3/50Hz/3,4kW	400V/3/50Hz/3,5kW	400V/3/50Hz/4,2kW	400V/3/50Hz/4,5kW	400V/3/50Hz/4,4kW
Gewicht	200 kg	219 kg	230 kg	255 kg	255 kg
Artikel-Nr.	2000A	2500AP	4000A	4000AP	4000ASP
EAN-Nr.	4260621089587	4260621089594	4260621089600	4260621089648	4260621089655

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

ICECALIBUR 2.0

Eislagerschrank



230V/16A



Umluft



-12 °C bis -22 °C

Tropenaggregat bis 43 °C

Komplett aus 304 Edelstahl

Für max. 54 x 5 Liter Eisschalen

Türwandstärke 70 mm

Türrahmenheizung

Elektr. gesteuerte Temperatur

Schnelltauwasserverdunstung

5 Roste + 5 Paar Schienen inklusive

Elegantes Design

Türanschlag recht oder links möglich

HOHE LEISTUNG 1010 Watt

Zusatzrost mit Schienenpaar

Artikel-Nr.	3458.100 / 3458.101
EAN-Nr.	4260496521526 / 4260496521533

MODELL

ICECALIBUR 2.0

	2 Ventilatorenbetrieb Aggregat oben	
Abmessungen BxTxH	720 x 930 x 2060 mm	
Temperatur	- 12 °C bis - 22 °C	
Anschluss	230V/1/50Hz/1,01kW	
Kühlung	Umluft	
Abtauung	automatisch	
Energieeffizienzklasse	F	
Jahresverbrauch. (kWh)	3585 kWh	3585 kWh
Artikel-Nr.	2144td (Türanschlag rechts)	2144tdl (Türanschlag links)
EAN-Nr.	4260383750206	4260548411263

* Angaben nach der seit dem 01.07.2016 gültigen EU-Verordnung 2015/1094 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

FRÜCHTEKÜHLSCHRANK

- Früchtekühlschrank für den Thekenbereich in der Eisdielen zur schnellen Herstellung von Eisbechern
- Saladette für die Hotel- und Restaurantküche zur rationellen Herstellung von Desserts und Salattellern
- So genannte Brötchen- und Brotschmierstation in der Konditorei und Bäckerei
- Unterbaugeräte mit einer Höhe von 82 cm lieferbar
- Im Kühlschrank sind drei höhenverstellbare Ablageroste
- Schloss
- Temperaturanzeige



Mit Edelstahl beschichtete Tür

Mit Edelstahl beschichtete Tür und Arbeitsplatte



CNS
Edelstahlrahmen
Artikel-Nr. 1643.112
EAN-Nr. 4260621082649

MODELL	FRÜCHTEKÜHLSCHRANK Standgerät, Weiß, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Weiß 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel
Abmessungen (BxTxH)	605 x 600 x 850 mm
Kühlung	Umluft
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,12kW
Inhalt	180 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/1,1kW
Gewicht	56 kg
Artikel-Nr.	1643
EAN-Nr.	4260141879309

MODELL	FRÜCHTEKÜHLSCHRANK Standgerät, Weiß, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Edelstahl 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel
Artikel-Nr.	1643.116
EAN-Nr.	4260621088191

MODELL	FRÜCHTEKÜHLSCHRANK Standgerät, INOX, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Weiß 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel
Artikel-Nr.	1643.117
EAN-Nr.	4260621088207

MODELL	FRÜCHTEKÜHLSCHRANK Standgerät, INOX, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Edelstahl 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel
Artikel-Nr.	1643.118
EAN-Nr.	426021088214

UNTERBAU-GERÄTE

MODELL	FRÜCHTEKÜHLSCHRANK Unterbau, Weiß, 82 cm hoch
Ausstattung	Edelstahlrahmen zum bauseitigem Ausschnitt in Kundenarbeitsplatte + 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel
Artikel-Nr.	1643.119
EAN-Nr.	426021088221

MODELL	FRÜCHTEKÜHLSCHRANK Unterbau, INOX, 82 cm hoch
Ausstattung	Edelstahlrahmen zum bauseitigem Ausschnitt in Kundenarbeitsplatte + 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel
Artikel-Nr.	1643.120
EAN-Nr.	426021088238

PORTIONIERERSPÜLEN



Portionierer nicht im Lieferumfang enthalten!

**DIE GLANZVOLLEN
INKLUSIVE**
Wasser-Rückfluss-Verhinderer
Portioniererabtropfbügel



Portionierer nicht im Lieferumfang enthalten!

SCOOPSHOWER COMFORT

Portioniererdusche mit Portioniererspüle inkl. Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr und Portioniererabtropfbügel

Abmessungen: 269,5 x 110,5 x 115 mm

Artikel-Nr.	3609
EAN-Nr.	4260141874199

SCOOPSHOWER UNLIMITED

Portioniererdusche mit Portioniererspüle inkl. Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr, Portioniererabtropfbügel und Halterung für den Anbau

Abmessungen: 270 x 112 x 180 mm

Artikel-Nr.	3608
EAN-Nr.	4260141871716



**DIE ALLESKÖNNER
INKLUSIVE**
Wasserstrahl-Regler
Wasser-Stopp-Automatik
Wasser-Rückfluss-Verhinderer
Portioniererabtropfbügel



SCOOPSHOWER COMFORT WATERSTOP

Portioniererdusche mit Portioniererspüle inkl. Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr und Portioniererabtropfbügel

Abmessungen: 269,5 x 110,5 x 115 mm

Artikel-Nr.	3602
EAN-Nr.	4260548418561

SCOOPSHOWER UNLIMITED WATERSTOP

Portioniererdusche mit Portioniererspüle inkl. Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr, Portioniererabtropfbügel und Halterung für die Wandmontage

Abmessungen: 270 x 112 x 180 mm

Artikel-Nr.	3604
EAN-Nr.	4260548418637

PROMIX

Industriemixer für die Eisherstellung

- konstruiert für den Betrieb mit großen Mengen
- einfache Reinigung
- kleine Geräuschkulisse
- spezieller Rührtopf für hochwertige Emulsionen
- verschiedene Rührköpfe verfügbar



PROMIX

MODELL	PROMIX
Ausführung	Touch Screen, Arbeitsplatte
Abmessungen (BxTxH)	450 x 470 x 740 (1120) mm
Gewicht	58 kg
Anschluss	230V/3 /50Hz/1kW
Artikel-Nr.	PROMIX
EAN-Nr.	4260621084278

Die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material).

SPAGHETTI-EISPRESSE

SPAGHETTI-EISPRESSE ELEKTRISCH

mit Druckluftbetrieb, inklusive Kompressor (Ø 300 mm)
Spaghetti-Eispresse und Kompressor getrennt aufstellbar,
Fuß (Grundplatte) aus Granit, inklusive Edelstahlbehälter für
Spaghettieis. Weitere Eisformen sind möglich
(zum Beispiel Lasagneeis)

BxTxH: 190 x 310 x 550 mm

Gewicht: 4,5 kg

Artikel-Nr. **3584**

EAN-Nr. **4260141879415**



EINSÄTZE FÜR SPAGHETTI-EISPRESSE ELEKTRISCH:

Spaghetti, Tagliatelle, Spargel, Pommes, Lasagne
Einsätze komplett mit Halterung

Artikel-Nr. **3585.1n** EAN-Nr.: 4260496521724) (Spaghetti)

Artikel-Nr. **3585.2n** EAN-Nr.: 4260496521731) (Spargel)

Artikel-Nr. **3585.3n** EAN-Nr.: 4260496521748) (Tagliatelle)

Artikel-Nr. **3585.4n** EAN-Nr.: 4260496521755) (Pommes)

Artikel-Nr. **3585.5n** EAN-Nr.: 4260496521762) (Lasagne)



SPAGHETTI-EISPRESSE MANUELL

mit Zahnradübersetzung inklusive Spezialmetall-Behälter für Spaghettieis

BxTxH: 171 x 210 x 380 mm, Gewicht: 4,5 kg

Artikel-Nr. **3580**

EAN-Nr. **4260496521779**



EIS-EDELSTAHLSCHALEN

Schmale Schalen:

MODELL	Inhalt	BxTxH mm	Artikel-Nr.	EAN-Nr.
EISSCHALE 5	5 Liter	360 x 165 x 120	2006	4260141871396
EISSCHALE 7	7 Liter	360 x 165 x 150	2008	4260141877572
EISSCHALE 9	9 Liter	360 x 165 x 180	2009	4260141878609

Breite Schalen:

EISSCHALE 5	5 Liter	360 x 250 x 80	2014	4260141873192
EISSCHALE 8,6	8,6 Liter	360 x 250 x 120	2016.1	4260496521786
EISSCHALE 10,7	10,7 Liter	360 x 250 x 150	2016	4260383752637
EISSCHALE 13	13 Liter	360 x 250 x 180	2011	4260383752620

Sondergröße:

EISSCHALE 4,75	4,75 Liter	260 x 165 x 170	2022	4260141873321
----------------	------------	-----------------	------	---------------



BAR WAY - M Mixer



Perfekt, um Cocktails, Sorbets, Milchmixgetränke, Eismixgetränke zuzubereiten und Sahne zu schlagen.

Der Motor startet automatisch, wenn der Becher auf die Arbeitsposition gestellt wird. Das Gehäuse aus Leichtmetalllegierung und der Becher aus Edelstahl gewährleisten absolute Stabilität.

Der Motor eignet sich auch für den Dauerbetrieb.

Version V mit Untersetzungsgetriebe für besondere Anforderungen.



M1

M2

MODELL	M1	M1 V	M2	M2 V
Gesamtleistung	150 Watt	150 Watt	300 Watt	300 Watt
Abmessungen (BxTxH)	180 x 220 x 500 mm	180 x 220 x 500 mm	310 x 220 x 500 mm	310 x 220 x 500 mm
Bechergroße	1 Liter	1 Liter	1 + 1 Liter	1 + 1 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Artikel-Nr.	3533d	3533dv	3534d	3534dv
EAN-Nr.	4260383752026	4260548413656	4260383752019	4260383752033

BAR WAY - F BLENDERS



Ideal, um Milchmix-, Früchte- und Gemüsemixgetränke zuzubereiten.

Dank einer Öffnung im Deckel können Zutaten im laufenden Betrieb hinzugefügt werden. Das Gehäuse und die Messer sind aus Edelstahl, verfügbar sind 1,5 Liter Becher aus transparentem Polycarbonat mit innenliegender Skala oder 2,6 Liter Edelstahl-Becher. Der Stabschalter stoppt den Motor, sobald der Deckel angehoben wird.



F1

F2 INOX

MODELL	F1	F1 INOX	F2	F2 INOX
Gesamtleistung	200 Watt	200 Watt	400 Watt	400 Watt
Abmessungen (BxTxH)	175 x 230 x 460 mm	175 x 230 x 460 mm	310 x 230 x 460 mm	310 x 230 x 460 mm
Bechergroße	1,5 L. aus Polycarbonat	2,6 L. aus Edelstahl	2 x 1,5 L. aus Polycarbonat	2 x 2,6 L. aus Edelstahl
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Artikel-Nr.	60000.1P	60000.1I	60000.2P	60000.2I
EAN-Nr.	4260548413670	4260548413687	4260548413694	4260548413700

BAR WAY - S Zitruspressen



Entwickelt zum Pressen aller Arten von Zitrusfrüchten.

Aus Edelstahl! Die Zitruspressen sind leicht zu bedienen und leicht zu reinigen dank der abnehmbaren Wannen und Presseinsätze.

Der elektrische und luftgekühlte Motor ist geeignet für Dauerbetrieb.

S40 - Elektrische, halbautomatische Zitruspresse
Die Maschine startet, wenn Früchte auf Presseinsatz gepresst werden.

S55 A - Elektrische automatische Zitruspresse
Die Maschine startet, wenn der Hebel heruntergedrückt wird und stoppt, wenn der Hebel wieder angehoben wird.



S40



S55 A

MODELL	S40	S 55 A
Gesamtleistung	150 Watt	150 Watt
Abmessungen (BxTxH)	180 x 220 x 500 mm	180 x 220 x 500 mm
Bechergroße	1 Liter	1 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Artikel-Nr.	60001.ha	60001.va
EAN-Nr.	4260548413717	4260548413724

BAR WAY - S Eiszerkleinerer



Geeignet für Cocktails, Getränke oder um besondere Gerichte zu dekorieren oder zu kühlen.

Gehäuse komplett aus Edelstahl, und der Motor ist für den Dauerbetrieb geeignet. Sicherheitschutz bei der Eiseinfüllung vermeidet Unfälle.

Kapazität: 100 kg gecrushtes Eis pro Stunde.

MODELL	SG2
Gesamtleistung	180 Watt
Abmessungen (BxTxH)	220 x 220 x 520 mm
Kapazität	100 kg/h
Anschluss	230V/1/50Hz
Artikel-Nr.	60002
EAN-Nr.	4260548413731



SG2

Kochtechnik

Die französische Firma ROLLERGRILL ist der führende Hersteller von Kleingeräten in Europa.

gel-o-mat hat in 2020 entschieden, die ROLLERGRILL-Produkte in Deutschland offensiv zu vermarkten.

Wir setzen hier voll auf europäische Qualität und energiesparende und umweltschonende Bauweise.

Die Firma ROLLERGRILL produziert seit über 60 Jahren für viele Länder dieser Welt.

Viele Produkte von ROLLERGRILL wurden schon in Asien mit geringerer Qualität kopiert.

Wir setzen hier auf Qualität aus Europa und damit auf den Erhalt von Industrie in Europa.

Wir haben auch die Ersatzteile am Lager und können damit sicherstellen, dass die Geräte auch repariert werden können und nicht bei kleinsten Defekten entsorgt werden müssen.

ROLLERGRILL verwendet hochwertige Komponenten, wie zum Beispiel Thermostate von EGO. Damit garantieren wir eine temperaturgenaue Funktion und eine einfache Reparatur und Wartung.

Denken Sie auch an die Umwelt beim Kauf von Investitionsgütern für Ihre Gewerbeküche.

Qualität aus Frankreich!!!

ROLLERGRILL hat für viele Erzeugnisse das GS-Zeichen – ein weiteres, wichtiges Kriterium für die Arbeitssicherheit in den Gastronomiebetrieben.





FCV 280

Kompaktheißluftofen GN 1/2

- kompakter Vertikalofen zum Backen oder Auftauen
- gleichmäßiges Kochergebnis durch Ventilationslöcher
- schneller Temperaturanstieg auf 270 °C in 12 Min.
- kleiner Platzbedarf



FCV 280



FCV 280 + 3 GN 1/2

MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

FCV 280

ca. 1,5 Minuten im Durchschnitt pro Snack, ohne Vorheizen

370 x 535 x 495 mm

230V/1/50Hz/1,5kW

20 kg

FCV280

4260621089662



FC 280 / 380 / 380 TQ

Kompakte Multifunktionsöfen



Öfen zum Backen oder Aufwärmen von Croissants, Gebäck und Fertiggerichten (frisch oder tiefgefroren)

- Temperaturbereich 50 °C - 270 °C
- Schnelle Aufheizung
- Doppelt verglaste Tür
- Gleichmäßiges Backen und Erhitzen dank Belüftungsöffnungen
- Innen komplett aus Edelstahl, zur leichten Reinigung
- 2 bzw. 3 Gitter inklusive (beim **380 TQ** zusätzlich ein Backblech)
- Der **FC 380 TQ** verbindet belüftete Aufheizfunktion, **Turbo Quartz®** (Infrarot-Quarzzröhren), lüfteten Backofen und belüftete Salamanderfunktionen.



FC 280



FC 380



Die **Turbo Quartz®** Infrarotröhren geben eine unsichtbare und harmlose Infrarotstrahlung (**1050 °C**) ab.

TQ = Salamander / Grillfunktion



FC 380 TQ

MODELL	FC 280	FC 380	FC 380 TQ
Abmessungen (BxTxH)	460 x 550 x 355 mm	550 x 550 x 355 mm	550 x 550 x 355 mm
Innenmaße	315 x 315 x 265 mm	415 x 350 x 265 mm	415 x 350 x 265 mm
Kapazität	28 Liter	38 Liter	38 Liter
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/1,5kW	230V/1/50Hz/2,4kW	230V/1/50Hz/2,6kW
Gewicht	20 kg	21 kg	22 kg
Artikel-Nr.	FC280	FC380	FC380TQ - Grill
EAN-Nr.	4260621082540	4260621082557	4260621082564



FC 60 / 60 TQ / 60 P

Multifunktionsöfen GN 2/3



Leistungsstarke Multifunktionsöfen zum gleichmäßigen Garen einer Vielzahl von Lebensmitteln, von Gebäck über Braten, Pasteten bis hin zu Demi-Baguettes. Der FC60 verfügt über eine Dampfentlüftung für Produkte mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie z.B. Pellkartoffeln/Baked Potatoes.

- Temperaturbereich 50 °C - 300 °C
- Schnelle Aufheizung
- Doppelt verglaste Tür
- Innenbeleuchtung
- Gleichmäßiges Backen und Erhitzen dank Belüftungsöffnungen
- Innen komplett aus Edelstahl, zur leichten Reinigung
- 4 Gitter inklusive 450 x 340 mm (**KEINE GN Bleche**)
- **FC 60 TQ** mit **Turbo Quartz®** (Infrarot-Quarzzröhren)
- **FC 60 P** gleiche Spezifikationen, mit zusätzlicher Wasserpumpe für Beschwadung aus Wassertank



FC 60



FC 60 TQ



P = mit Beschwadung aus Wassertank



TQ = Salamander / Grillfunktion

MODELL	FC 60	FC 60 TQ	FC 60 P
Abmessungen (BxTxH)	595 x 610 x 590 mm	595 x 610 x 590 mm	595 x 610 x 590 mm
Innenmaße	470 x 370 x 350 mm	470 x 370 x 350 mm	470 x 370 x 350 mm
Kapazität	60 Liter	60 Liter	60 Liter
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	36 kg	38 kg	36 kg
Artikel-Nr.	FC60	FC60TQ - Grill	FC60P
EAN-Nr.	4260621082571	4260621082588	4260621082595



FC 110 E / 110 EG

Multifunktionsöfen



Der richtige Backofen zum Backen von Baguettes, Brot, Gebäck, Soufflés und auch zum Kochen von herzhaften Speisen ...

- Temperaturbereich 0 °C - 300 °C
- Schnelle Aufheizung (300 °C in 10 min)
- Dampferzeugung auf Knopfdruck
- Auftau-Funktion
- Ventilation in zwei Geschwindigkeiten
- Drehrichtung der Ventilation wechselt alle 2 Minuten
- **Version 110 EG mit Infrarot Salamander 1050 °C ideal zum Überbacken**
- **Gitter sind NICHT im Lieferumfang enthalten!**



FC 110 E



FC 110 EG - mit Infrarot Salamander/Grillfunktion 1050 °C

MODELL	FC 110 E	FC 110 EG
Abmessungen (BxTxH)	795 x 755 x 595 mm	795 x 755 x 595 mm
Innenmaße	670 x 440 x 310 mm	670 x 440 x 310 mm
Kapazität	4 x GN 1/1 oder 4 x 600x400 mm	4 x GN 1/1 oder 4 x 600x400 mm
Elektro-Anschluss	380V/3/50Hz/6kW	380V/3/50Hz/6kW
Gewicht	59 kg	61 kg
Artikel-Nr.	FC110E	FC110EG
EAN-Nr.	4260621082601	4260621082618



VARIKWIK Multi-Technologie Speed-Ofen



- schnelles Kochen / Erwärmen ohne Mikrowelle / „TRIHEAT“-Technologie
- Made in USA - Dem Mutterland der Fast-Food-Industrie
- Einfache und innovative lebensmittelgerechte Zubereitungstechnologie
- 220 V- und 380 V-Version
- Außengehäuse Antrazit oder Edelstahl
- Stapelbar
- freiprogrammierbar für ihre Rezepte
- 8 Programme voreingestellt
- USB-Anschluß zum Upload von Rezepten und Fotos
- Ideal für Snacks, Pizza, Nachos und Frühstück
- Garraum für 32 cm Ø Pizza geeignet
- Innovativel Infrarot Heizsystem und Heißluft
- Aluminium Wärmespeicherplatte, antihaftbeschichtet, für optimale Unterhitze
- Temperatur bis 260 °C
- Tür zur Reinigung herausnehmbar
- Außengehäuse: Anthrazit oder Edelstahl
- Abmessungen Innenraum (BxT): VK 220: 76,2 x 63,5 cm
VKII 220: 77,4 x 88,7 cm



VK geöffnet

**Welt-Neuheit
aus Amerika!**



VKII220



VKII220CHAR



**Bitte buchen Sie
eine Vorführung bei
unserem Außen-
dienstmitarbeiter.**

MODELL	VK220CHAR.GE	VK220SS.GE	VKII220SS.GE
Modell	VariKwik Ofen Anthrazit	VariKwik Ofen Edelstahl	VariKwik Ofen Edelstahl
Anschluss	220V/3,34 kw/h	220V/3,34 kw/h	380V/4,39 kw/h
Artikel-Nr.	VK220CHAR.GE	VK220SS.GE	VKII220SS.GE
EAN-Nr.	4260621089983	4260621089976	4260621089969

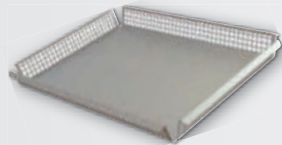


VARIKWIK

Multi-Technologie Speed-Ofen



ZUSATZAUSSTATTUNGEN



MODELL	Pommeskorb / Nachokorb	Stapelbausatz
Artikel-Nr.	CNB-VK.GE	CBS-1.GE
EAN-Nr.	4260621089952	4260621088467



MODELL	Ofenspatel	Dunstabzugshaube
Artikel-Nr.	COS-1.GE	CB6-2.GE
EAN-Nr.	4260621089945	4260621088450



ZUBEREITUNGSZEITEN

Rezept	dick/dünn	Gesamtzeit	konvektive Hitze	Unterhitze	Oberhitze
Pizza (gefroren)	dünn	3:00 min	3:00 min	1:30 min	1:30 min
	dick	4:00 min	4:00 min	2:30 min	1:30 min
Überbackene Sandwiches	dünn	1:30 min	1:30 min	0:30 min	1:00 min
	dick	2:00 min	2:00 min	1:00 min	1:00 min
Pasta vorgekocht	dünn	3:00 min	3:00 min	2:00 min	1:00 min
	dick	3:30 min	3:30 min	2:30 min	1:00 min
Pizza (frisch)	dünn	2:30 min	2:30 min	1:00 min	1:30 min
	dick	3:30 min	3:30 min	2:00 min	1:30 min

Rezept	dick/dünn	Gesamtzeit	konvektive Hitze	Unterhitze	Oberhitze
Quesadilla	dünn	1:30 min	1:30 min	0:30 min	1:00 min
	dick	2:00 min	2:00 min	1:00 min	1:00 min
grilled cheese Sandwich	dünn	1:30 min	1:30 min	0:30 min	1:00 min
	dick	2:00 min	2:00 min	1:00 min	1:00 min
Chicken Wings	dünn	3:00 min	3:00 min	1:30 min	1:30 min
	dick	4:00 min	4:00 min	2:30 min	1:30 min
Pommes	dünn	3:00 min	3:00 min	1:30 min	1:30 min
	dick	4:00 min	4:00 min	2:30 min	1:30 min

GO  cook

GE4301AB / GE4302AB

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)


Made in Europe

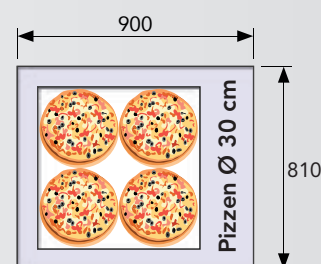
- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking“ System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür abgeleitet wird.
- Die Beleuchtung des Ofens ist hitzebeständig bis 500 °C und die Glühbirne kann einfach durch die Ofenkammer getauscht werden



GE4301AB



GE4302AB



MODELL	GE4301AB (62 X 62 CM BASIC)	GE4302AB (62 X 62 CM BASIC)
Abmessungen (BxTxH)	900 x 810 x 405 mm	900 x 810 x 765 mm
Innenmaße	615 x 635 x 150 mm	2 x (615 x 635 x 150 mm)
Kapazität	4 Pizza Ø 30 cm	4 + 4 Pizzen Ø 30 cm
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/5,2kW	400V/3/50Hz/10,4kW
Gewicht	65 kg	121 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	GE430.1	GE430.2
EAN-Nr.	4260621088429	4260621088436

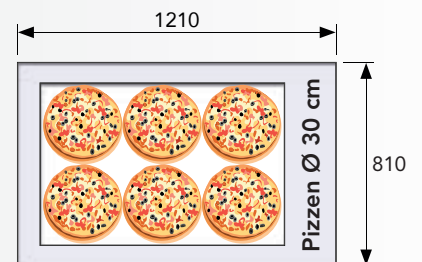
GO  cook

GE6301WAB/GE6302WAB

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)

★★★★★
Made in Europe

- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking“ System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür abgeleitet wird.
- Die Beleuchtung des Ofens ist hitzebeständig bis 500 °C und die Glühbirne kann einfach durch die Ofenkammer getauscht werden



MODELL	GE6301WAB (93 X 62 CM BASIC)	GE6302WAB (93 X 62 CM BASIC)
Abmessungen (BxTxH)	1210 x 810 x 405 mm	1210 x 810 x 765 mm
Innenmaße	925 x 635 x 150 mm	2 x (925 x 635 x 150 mm)
Kapazität	6 Pizza Ø 30 cm	6 + 6 Pizzen Ø 30 cm
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/6,0kW	400V/3/50Hz/12,0kW
Gewicht	86 kg	162 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	GE630.1	GE630.2
EAN-Nr.	4260621088443	4260621088504

GO  cook

GE4301A / GE4302A

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)

 Made in Europe

- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking“ System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür abgeleitet wird.
- Die Beleuchtung des Ofens ist hitzebeständig bis 500 °C und die Glühbirne kann einfach durch die Ofenkammer getauscht werden


4,2 kW

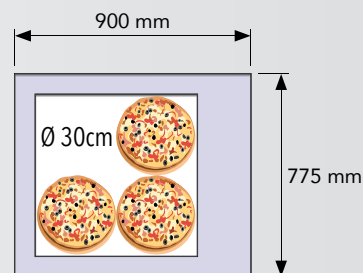


GE4301A


8,4 kW



GE4302A



MODELL	GE4301A (62 X 62 CM)	GE4302A (62 X 62 CM)
Abmessungen (BxTxH)	900 x 775 x 412 mm	900 x 775 x 740 mm
Innenmaße	620 x 620 x 130 mm	2 x (620 x 620 x 130 mm)
Kapazität	4 Pizza Ø 30 cm	4 + 4 Pizzen Ø 30 cm
Elektro-Anschluss	400/3/50Hz/4,2kW	400/3/50Hz/8,4kW
Gewicht	72 kg	129 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	GE4301A	GE4302A
EAN-Nr.	4260621084346	4260621084353

GO  **cook**

GE4301 / GE4302

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)



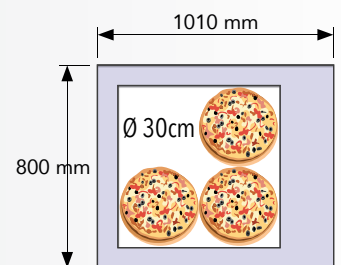
- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking“ System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür abgeleitet wird.
- Die Beleuchtung des Ofens ist hitzebeständig bis 500 °C und die Glühbirne kann einfach durch die Ofenkammer getauscht werden



GE4301



GE4302



MODELL	GE4301 (62 X 62 CM DIGITAL)	GE4302 (62 X 62 CM DIGITAL)
Abmessungen (BxTxH)	1010 x 800 x 425 mm	1010 x 800 x 750 mm
Innenmaße	620 x 620 x 130 mm	2 x (620 x 620 x 130 mm)
Kapazität	4 Pizza Ø 30 cm	4 + 4 Pizzen Ø 30 cm
Elektro-Anschluss	400/3/50Hz/4,2kW	400/3/50Hz/8,4kW
Gewicht	90 kg	170 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	GE4301	GE4302
EAN-Nr.	4260621084308	4260621084315

GO  cook

GE6301DA / GE6302DA

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)

 Made in Europe

- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking“ System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür abgeleitet wird.
- Die Beleuchtung des Ofens ist hitzebeständig bis 500 °C und die Glühbirne kann einfach durch die Ofenkammer getauscht werden


7,2 kW

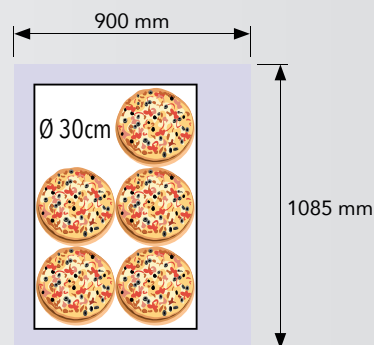


GE6301DA


14,4 kW



GE6302DA



MODELL	GE6301DA (62 X 93 CM TIEFES-MODELL)	GE6302DA (62 X 93 CM TIEFES-MODELL)
Abmessungen (BxTxH)	900 x 1085 x 412 mm	900 x 1085 x 740 mm
Innenmaße	620 x 930 x 130 mm	2 x (620 x 930 x 130 mm)
Kapazität	6 Pizza Ø 30 cm	6 + 6 Pizzen Ø 30 cm
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/7,2kW	400V/3/50Hz/14,4kW
Gewicht	96 kg	167 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	GE6301DA	GE6302DA
EAN-Nr.	4260621084322	4260621084339

GO  cook

GE6301D / GE6302D

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)


Made in Europe

- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking“ System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür abgeleitet wird.
- Die Beleuchtung des Ofens ist hitzebeständig bis 500 °C und die Glühbirne kann einfach durch die Ofenkammer getauscht werden


7,2 kW

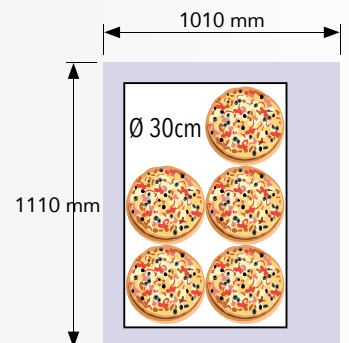


GE6301D


14,4 kW



GE6302D



MODELL	GE6301D (62 X 93 CM TIEFES-MODELL)	GE6302D (62 X 93 CM TIEFES-MODELL)
Abmessungen (BxTxH)	1010 x 1110 x 425 mm	1010 x 1110 x 425 mm
Innenmaße	620 x 930 x 130 mm	2 x (620 x 930 x 130 mm)
Kapazität	6 Pizza Ø 30 cm	6 + 6 Pizzen Ø 30 cm
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/7,2kW	400V/3/50Hz/14,4kW
Gewicht	1206 kg	220 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	GE6301D	GE6302D
EAN-Nr.	4260621084285	4260621084292

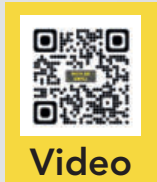


PZ 430 S / 430 D

Infrarot-Pizzaöfen (Pizza Ø 41 cm / 16")



- Temperaturbereich 0 °C - 350 °C
- mit **Turbo Quartz®** (Infrarot-Quarzzröhren)
- Doppelt isolierte Klappe mit gehärtetem Glas
- Regelung der Temperatur und der oberen Infrarot-Quarzzröhren dank Thermostat
- Regulierung des Feuersteins entsprechend der Dicke des Pizzabodens dank Leistungsregelung



PZ 430 S



PZ 430 D

MODELL	PZ 430 S	PZ 430 D
Abmessungen (BxTxH)	670 x 580 x 270 mm	670 x 580 x 500 mm
Innenmaße	430 x 430 x 110 mm	2 x (430 x 430 x 110 mm)
Kapazität	1 Pizza Ø 41 cm (16")	2 Pizzen Ø 41 cm (16")
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3kW	380V/3/50Hz/6kW o. 2 x (230V/1/50Hz/3kW)
Gewicht	32 kg	55 kg
Artikel-Nr.	PZ430S	PZ430D
EAN-Nr.	4260621084803	4260621084810



Express-Pizza-Ofen



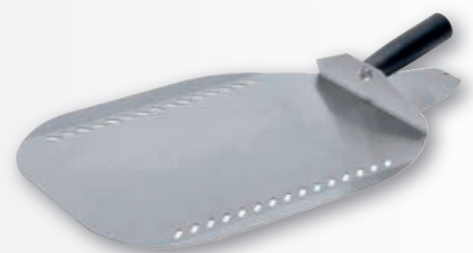
- kompakter Pizzaofen für ultra-schnelles Backen von Tiefkühl- und frischer Pizza
- Pizzaofen benötigt sehr wenig Platz
- fast alle TK-Produkte können schnell gebacken werden, z. B.: Flammkuchen, Laugenstange, Gourmet Hot Dog, Lasagne, Croque-Monsieur usw.
- Thermostat gesteuert: von 50 °C - 320 °C
- Beim Vorheizen werden 6 Heizkörper a 380 Watt durch einen Thermostat gesteuert = 2280 W
- Beim Backen 4 Infrarot Heizkörper a 700 Watt = 2800 W + 2 x Heizkörper mit 50 % Leistung = 380 Watt = Gesamtleistung 3,18 kW/h
- Die normale Backtemperatur liegt zwischen 220 °C - 240 °C.

NEU!



PZS90

MODELL	PZS90
Leistungsdaten (vorgeheizter Ofen)	Tiefkühlpizza: ca. 90 bis 120 Sekunden frische Pizza: ca. 60 bis 90 Sekunden
Abmessungen (BxTxH)	481 x 446 x 355 mm (Aussen)
Abmessungen (BxTxH)	344 x 352 x 90 mm (Innen)
Kapazität	Pizzen bis zu 32 cm Durchmesser
Elektro-Anschluss	230V/3/50Hz/3,18kW
Gewicht	33 kg
Artikel-Nr.	PZS90
EAN-Nr.	4260621089679



Pizzaschaufel im Preis enthalten.



RBE 80 Q / RBG 80

Hähnchen-Grills mit 2 Spießen



Elektrisches Modell:

- 4 Turbo Quartz® (Infrarot-Quarzzröhren 1050 °C)
- Unabhängige Steuerung und Regelung der einzelnen Spieße
- Sicherheitsglastüren
- entnehmbare Tropfschale
- Oben beheiztes Display zum Warmhalten

Gasmodell:

- 2 Infrarotbrenner mit Sicherheitsthermostat
- Unabhängige Kontrolle der Spieße
- Sicherheitsglastüren
- entnehmbare Tropfschale
- Oben beheiztes Display zum Warmhalten



RBG 80



RBE 80 Q

MODELL	RBE 80 Q	RBG 80
Ausführung	Elektro-Hähnchengrill mit 2 Spießen 4 Infrarot-Quarzzröhren (1050 °C)	Gas-Hähnchengrill mit 2 Spießen 2 Gasbrenner mit 11 kW Gesamt-Leistung
Abmessungen (BxTxH)	940 x 450 x 845 mm	940 x 450 x 845 mm
Kapazität	8 Hähnchen	8 Hähnchen
Brenner-Leistung	-	11 kW
Elektro-Anschluss	380V/3/50Hz/4,4kW	-
Gewicht	53 kg	59 kg
Artikel-Nr.	RBE80Q	RGB80
EAN-Nr.	4260621084827	4260621084834



RBE 120 Q / RBG 120

Hähnchen-Grills mit 3 Spießen



Elektrisches Modell:

- 6 Turbo Quartz® (Infrarot-Quarzzröhren 1050 °C)
- Unabhängige Steuerung und Regelung der einzelnen Spieße
- entnehmbare Tropfschale
- Sicherheitsglastüren

Gasmodell:

- 3 Infrarotbrenner mit Sicherheitsthermostat
- Unabhängige Kontrolle der Spieße
- Sicherheitsglastüren
- entnehmbare Tropfschale



RBG 120



RBE 120 Q

MODELL	RBE 120 Q	RBG 120
Ausführung	Elektro-Hähnchengrill mit 3 Spießen 6 Infrarot-Quarzzröhren (1050 °C)	Gas-Hähnchengrill mit 3 Spießen 3 Gasbrenner mit 16,5 kW Gesamt-Leistung
Abmessungen (BxTxH)	940 x 450 x 845 mm	940 x 450 x 845 mm
Kapazität	12 Hähnchen	12 Hähnchen
Brenner-Leistung	-	16,5 kW
Elektro-Anschluss	380V/3/50Hz/6,6kW	-
Gewicht	53 kg	63 kg
Artikel-Nr.	RBE120Q	RBG120
EAN-Nr.	4260621084841	4260621084858



RBE 200 Q / RBG 200 / RBG 30

Hähnchen-Grills mit 5 Spießen



Elektrisches Modell:

- 5 Turbo Quartz® (Infrarot-Quarzzröhren 1050 °C)
- Unabhängige Steuerung und Regelung der einzelnen Spieße
- Entfernbarer Rückwand für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsglastüren
- entnehmbare Tropfschale

Gasmodell:

- 5 Infrarotbrenner mit Sicherheitsthermostat
- Unabhängige Kontrolle der Spieße
- Sicherheitsglastüren
- entnehmbare Tropfschale



RBG 30

Hochleistungsrotisserie (30 Hühner) für Märkte und Restaurants / Metzger mit hohem Output / Grillwagen

- 5 Doppelinfrarot-Keramikkbrenner mit Sicherheitsthermoelement
- Unabhängige Kontrolle der Spieße
- Lange Spieße (Arbeitslänge = 1083 mm / 1115 mm mit Griff) mit einer Kapazität von jeweils 6 Hühnern
- Belüfteter Motor für jeden Spieß
- Sicherheitsglastüren
- entnehmbare Tropfschale



RBE 200 Q



MODELL	RBE 200 Q	RBG 200	RGB 30
Ausführung	Elektro-Hähnchengrill mit 5 Spießen 10 Infrarot-Quarzzröhren (1050 °C)	Elektro-Hähnchengrill mit 5 Spießen 5 Gasbrenner, 27,5kW Gesamtleistung	Elektro-Hähnchengrill mit 5 Spießen
Abmessungen (BxTxH)	940 x 450 x 1250 mm	940 x 450 x 1250 mm	1345 x 480 x 1285 mm
Kapazität	20 Hähnchen	20 Hähnchen	30 Hähnchen
Brenner-Leistung	-	27,5kW	38kW
Elektro-Anschluss	380/1/50Hz/14kW	-	-
Gewicht	65 kg	86 kg	114 kg
Artikel-Nr.	RBE200Q	RBG200	RGB30
EAN-Nr.	4260621084865	4260621084872	4260621084889



GCRG3C-5 / GCRG4C-7 GCRG5C-9



- Hähnchen bleibt warm und frisch durch Warmhaltebereich unten
- Geräte mit 5 / 7 / 9 Spießen lieferbar



GCRG3C-5



GCRG5C-9



GCRG4C-7

MODELL	GCRG3C-5	GCRG4C-7	GCRG5C-9
Ausführung	5 Spieße	7 Spieße	9 Spieße
Abmessungen (BxTxH)	1300 x 700 x 1100 mm	1300 x 700 x 1300 mm	1300 x 700 x 1480 mm
Kapazität	12 - 15 Hähnchen	16 - 20 Hähnchen	20 - 25 Hähnchen
Leistung	14,1kW	18,8kW	23,5kW
Gewicht	105 kg	140 kg	180 kg
Artikel-Nr.	GCRG3C-5	GCRG4C-7	GCRG5C-9
EAN-Nr.	4260621089686	4260621089723	4260621089730

GO  **cook**

GCRG6C-11 GCRG8C-15 Hähnchen-Grills




Made in Europe

- Hähnchen bleibt warm und frisch durch Warmhaltebereich unten
- Geräte mit 11 / 15 Spießen lieferbar



GCRG6C-11



GCRG8C-15

MODELL	GCRG6C-11	GCRG8C-15
Ausführung	11 Spieße	15 Spieße
Abmessungen (BxTxH)	1300 x 700 x 2020 mm	1300 x 700 x 2120 mm
Kapazität	24 - 30 Hähnchen	32 - 40 Hähnchen
Leistung	28,2kW	37,6kW
Gewicht	200 kg	275 kg
Artikel-Nr.	GCRG6C-11	GCRG8C-15
EAN-Nr.	4260621089747	4260621089754



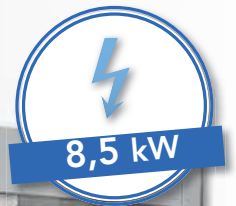
RBE 25 / RE 2

Hähnchen-Grill / passende Warmhaltevitrine



Panorama-Rotisserie mit 5 Spießen für 25 Fleischstücke (Hühner, Lammkeulen, Wild, Braten)

- Unabhängige Steuerung von Karussell- und Heizquellen
- Incoloy-Heizelemente am Boden
- **Infrarot-Quarzrohre (1050 °C)** oben
- Einfach zu reinigen, Innenteile herausnehmbar
- Passendes **Panorama-Heizdisplay RE 2**, um geröstete Stücke zu lagern und warm zu halten
- Lieferung mit 10 abnehmbaren Gittern und Haltern



Panorama-Heizdisplay RE 2



RBE 25 + RE 2

MODELL	RBE25	RE 2
Ausführung	Elektro-Hähnchengrill mit 5 Spießen 10 Infrarot-Quarzröhren (1050 °C)	Warmhaltevitrine passend für Hähnchengrill RBE 25
Abmessungen (BxTxH)	850 x 700 x 850 mm	850 x 700 x 1050 mm
Kapazität	25 Hähnchen	10 Gitter (GN 1/1)
Elektro-Anschluss	380V/3/50Hz/8,5kW	230V/1/50Hz/1,5kW
Gewicht	100 kg	95 kg
Artikel-Nr.	RBE25	RE2
EAN-Nr.	460621084896	4260621084902



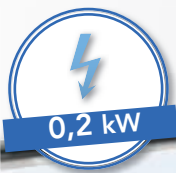
HDS 60 / KHDS 60 / BW 30



- **Hot Dog Station HDS 60**
- kompakte Hot Dog Station aus Edelstahl
- 30 Min. Vorwärmzeit
- 60 Hot Dogs pro Stunde
- inkl. 2 Heizelemente
- Ein-/Ausschalter
- Kontrolllicht für Wasserstand
- Thermostatkontrolllicht
- **Kit für Hot Dogs KHDS 60**
- Edelstahl-Halter inkl. 3 Quetschflaschen Ø 55 mm und 2 Edelstahl-Zangen (300 mm)
- **Brotwärmer BW 30**
- kompakter Brotwärmer aus Edelstahl
- für Gebäck, Brötchen, Croissants oder Brioche
- 30 Min. Vorwärmzeit auf 35 °C
- mit Temperatur- und Feuchtigkeitsregler



HDS 60 plus KHDS 60



BW 30



MODELL	KHDS 60
Abmessungen/Gewicht	115 x 405 90 mm / 1 kg
Artikel-Nr.	KHDS 60
EAN-Nr.	4260621089761

MODELL	HOT DOG STATION HDS 60	BROTWÄRMER BW 30
Kapazität	60 Würstchen / 30 Brötchen / 4 Liter Wasser	30 Brötchen
Abmessungen (BxTxH)	500 x 445 x 410 mm	520 x 450 x 360 mm
Anschluss	230 V / 1,0kW	230 V / 0,2kW
Gewicht	13 kg	13 kg
Artikel-Nr.	HDS 60	BW 30
EAN-Nr.	4260621089877	4260621089884

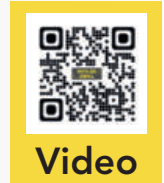


CS 0 E / CS 3 E

Hot Dog Maker



- Dampfgaren von frischen Würstchen
- Hochtemperaturglaszylinder (Ø 200 mm; Höhe: 240 mm) über einem Wassertank
- CS 3 E mit 3 Heizstäben für Hot-Dog-Brötchen
- Leistungsregelung mit Verriegelungsposition für Nonstop Gebrauch
- Kontrollleuchte



CS 0 E



CS 3 E

MODELL	CS 0 E	CS 3 E
Abmessungen (BxTxH)	260 x 380 x 400 mm	450 x 300 x 400 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,65kW
Gewicht	7 kg	10 kg
Artikel-Nr.	CS0E	CS3E
EAN-Nr.	4260621082533	4260621082526



GR 40 E / 60 E / 80 E

Elektrische Gyros- / Kebab-Grills



- Bewegliche und verstellbare Heizzonen
- Unabhängige Steuerung der Heizzonen
- **3, 4 bzw. 5 Incoloy-Heizelemente**
- Schamottsteine hinter den Heizelementen erhöhen die Effizienz
- breiter Saftsammler, herausnehmbare Saftschublade
- **Vollhermetische Bodenstütze:** kein Eindringen von Fett oder Saft möglich, Motor auf Kugellagern (trägt kein Fleischgewicht)



Video

UMFANGREICHES ZUBEHÖR ERHÄLTlich!



GR 40 E

GR 60 E

GR 80 E

MODELL	GR 40 E	GR 60 E	GR 80 E
Abmessungen (BxTxH)	580 x 660 x 690 mm	580 x 660 x 860 mm	580 x 660 x 1035 mm
Höhe Spieß	400 mm	600 mm	800 mm
Kapazität	15 kg	25 kg	40 kg
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,6kW	380V/3/50Hz/5,8kW	380V/3/50Hz/7,2kW
Gewicht	27 kg	31 kg	35 kg
Artikel-Nr.	GR40E	GR60E	GR80E
EAN-Nr.	4260621084926	4260621084933	4260621084940



GR 40 G / 60 G / 80 G

Gyros- / Kebab-Gasgrills



- Bewegliche und verstellbare Heizzonen
- Unabhängige Steuerung der Heizzonen
- **2 bis 4 Infrarotbrenner mit Sicherheitsthermoelement**
- Schamottsteine hinter den Heizelementen erhöhen die Effizienz
- breiter Saftsammler, herausnehmbare Saftschublade
- **Vollhermetische Bodenstütze:** kein Eindringen von Fett oder Saft möglich, Motor auf Kugellagern (trägt kein Fleischgewicht)

UMFANGREICHES ZUBEHÖR ERHÄLTlich!



GR 40 G



GR 80 G

MODELL	GR 40 G	GR 60 G	GR 80 G
Abmessungen (BxTxH)	580 x 660 x 690 mm	580 x 660 x 860 mm	580 x 660 x 1035 mm
Höhe Spieß	400 mm	600 mm	800 mm
Kapazität	15 kg	25 kg	40 kg
Brenner-Leistung	7kW	10,5kW	14kW
Gewicht	28 kg	32 kg	38 kg
Artikel-Nr.	GR40G	GR60G	GR80G
EAN-Nr.	4260621084919	4260621083585	4260621083592

GO  cook

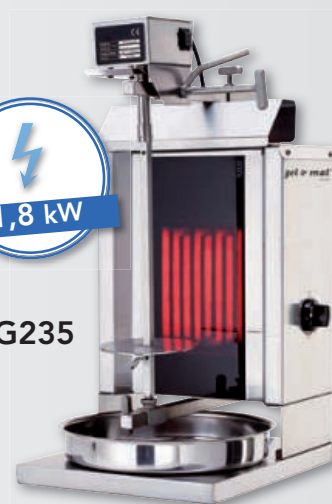
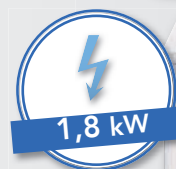
GLG230 / GLG231 GLG232 / GLG235

Elektrische Gyros- / Kebab-Grills

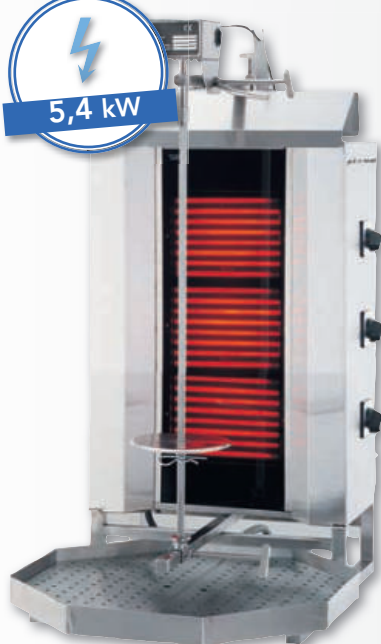


- ROBAX Color S Thermalglas
- 12 mm massiver und rostfreier Spieß mit Platte
- optional Flügelklappen (links und rechts)
- 2 versch. Kochtemperaturen (niedrig und hoch)
- Motor oben (umkehrbar)
- verstellbarer Spieß
- Gehäuse aus Edelstahl
- hygienisch, sicher und langlebig

UMFANGREICHES ZUBEHÖR ERHÄLTlich!



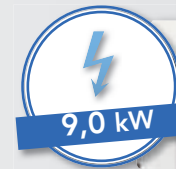
GLG235



GLG230



GLG231



GLG232

MODELL	GLG230	GLG231	GLG232	GLG235
Ausführung	3 Brenner	4 Brenner	5 Brenner	1 Brenner
Kapazität	40 kg	60 kg	80 kg	5 kg
Abmessungen (BxTxH)	550 x 700 x 960 mm	550 x 700 x 1120 mm	550 x 700 x 1285 mm	330 x 295 x 630
Anschluss	400V/3/50Hz/5,4kW	400V/3/50Hz/7,2kW	400V/3/50Hz/9,0kW	230V/3/50Hz/1,8kW
Gewicht	25 kg	30 kg	35 kg	15 kg
Artikel-Nr.	GLG230	GLG231	GLG232	GLG235
EAN-Nr.	4260621088511	42606210885281	4260621088535	4260621088542

GO  **cook**

GLG220 / GLG221 GLG222 / GLG225

Gas Gyros- / Kebab-Grills

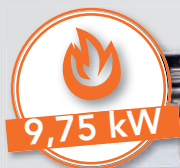


- Erdgas oder Propan (LPG)
- 12 mm massiver und rostfreier Spieß mit Platte
- optional Flügelklappen (links und rechts)
- ausgestattet mit Sicherheitsgasventil
- Motor oben (umkehrbar)
- verstellbarer Spieß
- Gehäuse aus Edelstahl
- AISI-310 S Cr-Ni Brenner Abdeckung

UMFANGREICHES ZUBEHÖR ERHÄLTlich!



GLG225



GLG220



GLG221



GLG222

MODELL	GLG220	GLG221	GLG222	GLG225
Ausführung	3 Brenner	4 Brenner	5 Brenner	1 Brenner
Kapazität	40 kg	60 kg	80 kg	5 kg
Abmessungen (BxTxH)	550 x 700 x 960 mm	550 x 700 x 1120 mm	550 x 700 x 1285 mm	330 x 295 x 630
Anschluss	230V/1/50Hz/9,75kW	230V/1/50Hz/13,0kW	230V/3/50Hz/16,25kW	230V/3/50Hz/3,25kW
Gewicht	25 kg	30 kg	35 kg	15 kg
Artikel-Nr.	GLG220	GLG221	GLG222	GLG225
EAN-Nr.	42606210885	4260621088566	4260621088573	4260621088580

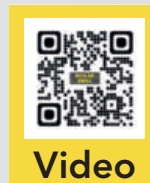


SAVOYE / PANINI

Elektrische Kontaktgrills



- Grillfläche aus Gusseisen
- Vorheizen in nur 15 min
- Gleichmäßiges Garen dank **Spiralheizelement**
- selbstausgleichende obere Platte mit einstellbarer Druckfeder
- spülmaschinenfeste Saftschale
- Edelstahlscraper für Gusseisenplatten
- Thermostat (0 °C - 300 °C)
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten



Steak



Panini



Hamburger



SAVOYE



PANINI

mögliche Grillplatten-Konfiguration:



MODELL	SAVOYE	PANINI
Abmessungen (BxTxH)	280 x 460 x 280 mm	380 x 460 x 280 mm
Grillfläche	260 x 240 mm	360 x 240 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/2kW	230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	19 kg	24 kg
Artikel-Nr.	SAVOYE	PANINI
EAN-Nr.	4260621084971	4260621083608



MAJESTIC / DOUBLE PANINI

Elektrische Kontaktgrills



- Grillfläche aus Gusseisen
- Vorheizen in nur 15 min
- Gleichmäßiges Garen dank **Spiralheizelement**
- selbstausgleichende obere Platten mit einstellbarer Druckfeder
- spülmaschinenfeste Saftschale
- Edelstahlscaber für Gusseisenplatten
- Thermostat (0 °C - 300 °C)
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten



Steak



Panini



Hamburger



MAJESTIC



DOUBLE PANINI

mögliche Grillplatten-Konfiguration:



MODELL	MAJESTIC	DOUBLE PANINI
Abmessungen (BxTxH)	560 x 460 x 280 mm	760 x 460 x 280 mm
Grillfläche	535 x 240 mm	2 x (360 x 240) mm
Elektro-Anschluss	380V/2/50Hz/4kW o. 2 x 230V/1/50Hz/2kW	380V/3/50Hz/6kW o. 2 x 230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	36 kg	45 kg
Artikel-Nr.	MAJESTIC	DOUBLE PANINI
EAN-Nr.	4260621084988	4260621084995

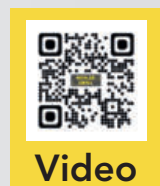


PREMIUM / DOUBLE PREMIUM



Elektrische Kontaktgrills

- Grillfläche aus Gusseisen emailliert
- Schnelles Vorheizen auf 280 °C in nur 8,5 min
- Gleichmäßiges Garen dank **Spiralheizelement**
- selbstausgleichende obere Platten mit einstellbarer Druckfeder
- spülmaschinenfeste Saftschale
- Edelstahlschaber für Gusseisenplatten
- Thermostat (0 °C - 300 °C)
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten



Steak



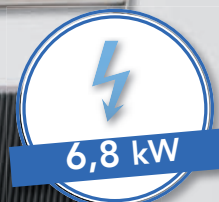
Panini



Hamburger



PREMIUM



DOUBLE PREMIUM



Elektronische Zeitschaltuhr mit 3 unabhängigen Kochzeiten

MODELL	PREMIUM	DOUBLE PREMIUM
Abmessungen (BxTxH)	400 x 475 x 310 mm	800 x 475 x 310 mm
Grillfläche	360 x 240 mm	2 x (360 x 240) mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,4kW	400V/3/50Hz/6,8kW o. 2 x 230V/1/50hHz/3,4kW
Gewicht	24 kg	48 kg
Artikel-Nr.	PREMIUM	DOUBLE PREMIUM
EAN-Nr.	4260621083605	4260621085008

GO  **cook**

GRN101A GRN102 / GRN103A

Elektrische Kontaktgrills



- hygienisches Produkt mit Edelstahlgehäuse
- Grillplatten aus Gusseisen
- beide Platten gerillt



GRN102



GRN103A



GRN101A

MODELL	GRN101A	GRN102	GRN103A
Abmessungen (BxTxH)	410 x 410 x 205 mm	545 x 410 x 205 mm	545 x 410 x 205 mm
Plattenbreite/-tiefe (unten)	380 x 280 mm (BxT)	520 x 280 mm (BxT)	520 x 280 mm (BxT)
Plattenbreite/-tiefe (oben)	380 x 280 mm (BxT)	520 x 280 mm (BxT)	220 + 220 mm x 260 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/2,25kW	400V/3/50Hz/2,50kW	400V/3/50Hz/3,20kW
Gewicht	29 kg	36 kg	37 kg
Artikel-Nr.	GRN101A	GRN102	GRN103A
EAN-Nr.	4260621089891	4260621089907	4260621089914



GVS 335 / GVD 335

Elektrische Ceran-Kochgeräte



- Thermostat (0 °C - 350 °C)
- robuster Edelstahlgriff
- elektronischer Timer mit 3 verschiedenen Zeiten
- gerillt oder glatt lieferbar



Steak



Panini



Hamburger



GVS 335



GVD 335



Elektronische Zeitschaltuhr mit 3 unabhängigen Kochzeiten

MODELL	GVS 335	GVD 335
Abmessungen (BxTxH)	390 x 600 x 260 mm	780 x 600 x 260 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,4kW	2 x 230V/1/50hHz/6,8kW
Gewicht	14 kg	20 kg
Artikel-Nr.	GVS335	GVD335
EAN-Nr.	4260621084360	4260621084377

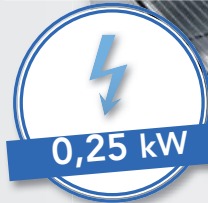


FM 2 / FM 3 / FM 4

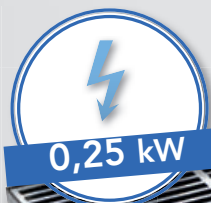
Räuchergeräte



- kalter Rauch, dank dem langsam verbrennenden Buchenholz
- automatische Zündung
- Heizelement und Timer
- Box für das Räuchermehl
- Rost FM2 = 400 x 600 mm
- Rost FM3 = 400 x 800 mm
- Rost FM4 = 400 x 600 mm (unten) 340 x 545 mm (oben)



FM 2



FM 3



FM 4

MODELL	FM 2	FM 3	FM 4
Abmessungen (BxTxH)	715 x 415 x 230 mm	1100 x 410 x 200 mm	715 x 415 x 360 mm
Rost (BxTxH)	400 x 600 mm	400 x 800 mm	400 x 600 mm / 340 x 545 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,25kW
Gewicht	16 kg	18 kg	21 kg
Artikel-Nr.	FM2	FM3	FM4
EAN-Nr.	4260621089921	4260621089938	4260621089945

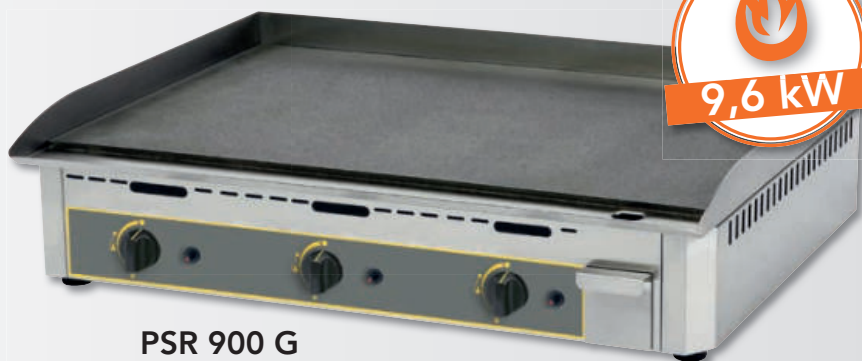


PSR 400 / 600 / 900 G

Griddle-Platten (Gas)



- Grillfläche 10 mm Stahlplatte
- Schnelles Aufheizen
- **Erhältlich mit 1, 2 oder 3 unabhängigen Kochzonen**
- **1 bis 3 sternförmige Brenner** sorgen für gleichmäßige Hitze
- Spülmaschinenfeste Edelstahlschale sammelt Fett und Saft
- Piezo-Zündung
- Sicherheitsthermoelemente



PSR 900 G



PSR 600 G



PSR 400 G

MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Grillfläche

Leistung Gas

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

	PSR 400 G	PSR 600 G	PSR 900 G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 475 x 230 mm	600 x 475 x 230 mm	900 x 475 x 230 mm
Grillfläche	400 x 400 mm	600 x 400 mm	900 x 400 mm
Leistung Gas	3,2 kW	6,4 kW	9,6 kW
Gewicht	22 kg	32 kg	46 kg
Artikel-Nr.	PSR400G	PSR600G	PSR900G
EAN-Nr.	426062108377	4260621083684	426061083707

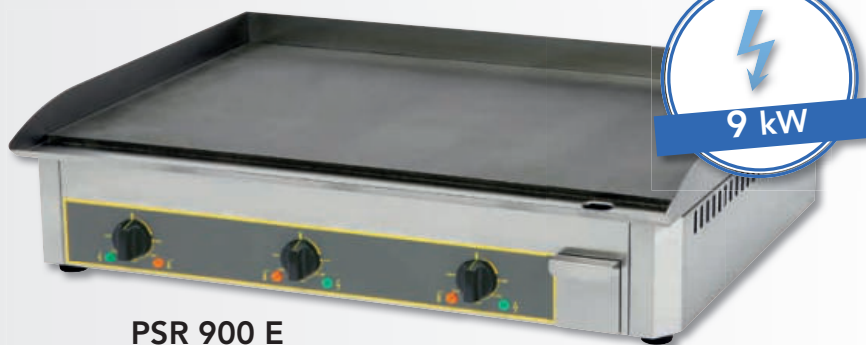
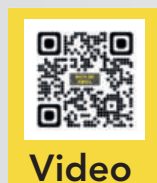


PSR 400 / 600 / 900 E

Griddle-Platten (Elektrisch)



- Grillfläche 10 mm Stahlplatte
- Schnelles Aufheizen
- **Erhältlich mit 1, 2 oder 3 unabhängigen Kochzonen**
- Spülmaschinenfeste Edelstahlschale sammelt Fett und Saft
- **Incoloy-Heizelemente**
- Thermostate 0 °C - 300 °C
- Kontrollleuchten



PSR 900 E



PSR 600 E



PSR 400 E

MODELL	PSR 400 E	PSR 600 E	PSR 900 E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 475 x 230 mm	600 x 475 x 230 mm	900 x 475 x 230 mm
Grillfläche	400 x 400 mm	600 x 400 mm	900 x 400 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3kW	380V/3/50Hz/6kW o. 2 x 230V/1/50Hz/3kW	380V/3/50Hz/9kW o. 3 x 230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	22 kg	32 kg	44 kg
Artikel-Nr.	PSR400E	PSR600E	PSR900E
EAN-Nr.	4260621085019	4260621085022	4260621085039



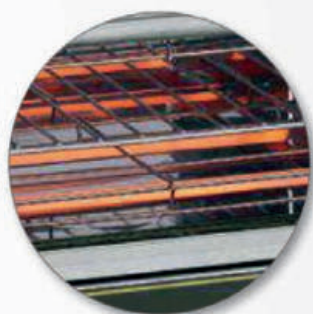
BAR 1000 / 2000

Infrarot Toaster mit einer oder zwei Ebenen



Kompakter Toaster mit Infrarot-Quarzzröhren (1050 °C) zum Aufwärmen, Überbacken oder Bräunen von Baguettes, Brötchen, Sandwiches, Croques, Pizzen etc.

- Schneller Temperaturanstieg in weniger als 30 s
- spülmaschinenfeste Rückwand und Krümelschale
- Wahlschalter für Infrarot-Quarzzröhren
- 15 Minuten Timer mit Verriegelungsposition für den Dauer-Gebrauch
- Kontrollleuchten
- abnehmbarer Griff



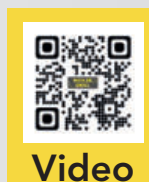
Patenterte Schutzgitter für Infrarot-Quarzzröhren



BAR 2000



BAR 1000



Video



MODELL	BAR 1000	BAR 2000
Ausführung	4 Infrarot-Quarzzröhren	6 Infrarot-Quarzzröhren
Abmessungen (BxTxH)	450 x 300 x 305 mm	450 x 300 x 420 mm
Toastfläche	350 x 240 mm	2 x 350 x 240 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/2kW	230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	9 kg	11 kg
Artikel-Nr.	BAR1000	BAR2000
EAN-Nr.	4260621082298	4260621082304



TS 1270 / 3270

Salamander Toaster ein oder zwei GN 1/1



GN Salamander Toaster mit Infrarot-Quarzzröhren (1050 °C) zum Kochen, Bräunen, Überbacken, Grillen, Toasten oder Auftauen aller Arten von Mahlzeiten.

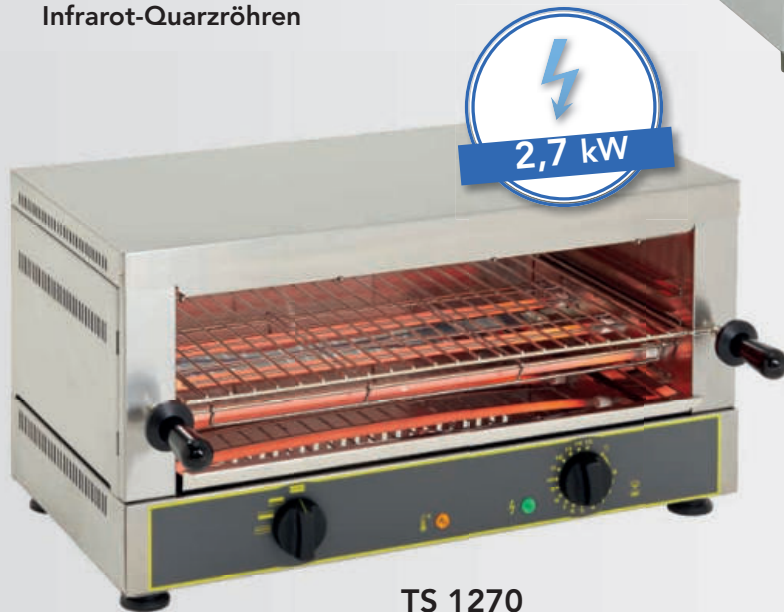
- Passend für GN1/1
- spülmaschinenfeste Krümelschale
- Wahlschalter für Infrarot-Quarzzröhren
- 15 Minuten Timer mit Verriegelungsposition für den Dauerbetrieb
- Kontrollleuchten
- Gitter mit hitzebeständigen Griffen



Patentierte Schutzgitter für Infrarot-Quarzzröhren



TS 3270



TS 1270



MODELL	TS 1270	TS 3270
Ausführung	6 Infrarot-Quarzzröhren passend für ein GN 1/1	9 Infrarot-Quarzzröhren passend für 2 x GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	640 x 380 x 340 mm	640 x 380 x 480 mm
Toastfläche	520 x 320 mm	2 x (520 x 320) mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/2,7kW	380V/3/50Hz/4kW o . 2 x 230V/1/50Hz/2kW
Gewicht	13 kg	19 kg
Artikel-Nr.	TS1270	TS3270
EAN-Nr.	4260621082335	4260621082342

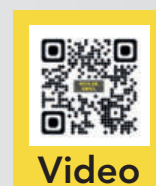


CT 540 B Durchlauftoaster



Dieser Infrarot Durchlauftoaster kann zwischen 300 – 540 Toast pro Stunde toasten.

- Die Heizleistung ist individuell einstellbar.
- Die Geschwindigkeit des Edelstahlförderbandes ist auch einstellbar.
- Gerätefüße verstellbar
- leichte Reinigung der Krümelschublade und anderer Teile in der Spülmaschine
- **Ausstattung:** 4 Heizelemente oben mit 1.200 Watt, 4 Heizelemente unten mit 1.450 Watt
- Der Motor ist ventilatorgekühlt.
- Kontrollleuchten
- Die Backfläche im Gerät beträgt 330 x 335 mm.



CT 540 B



MODELL	CT540 B
	Kapazität 300 - 540 Toast/h
Abmessungen (BxTxH)	510 x 680 x 455 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/2,65W
Gewicht	20 kg
Artikel-Nr.	CT540B
EAN-Nr.	4260621085282



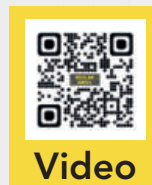
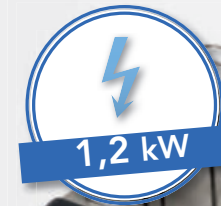
CO 60 Eierkocher GN 1/3



- Heizelement unter dem Wasserbehälter
- Aluminiumplatte zur opt. Wärmeübertragung
- Temperaturbegrenzung
- Edelstahldeckel
- Kontrollleuchte

Lieferung mit 6 nummerierten Körben

MODELL	CO 60
Ausführung	6 x GN 1/3
Abmessungen (BxTxH)	225 x 400 x 255 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/1,2kW
Gewicht	5 kg
Artikel-Nr.	CO60
EAN-Nr.	4260621085060



Video



DW 106 / 110 Warmhalteplatten / Rechaud



Professionelle Warmhalteplatten (15 min. Aufwärmen - 45 min. Warmhalten)

- 6 bzw. 10 Warmhalteplatten (270 x 150 mm)
- optimale Wärmespeicherung
- hitzebeständige Griffe
- Kontrollleuchte



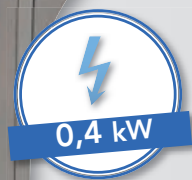
MODELL	DW 106	DW 110
Ausführung	6 Wärmeplatten 270 x 150 mm	10 Wärmeplatten 270 x 150 mm
Abmessungen (BxTxH)	400 x 215 x 395 mm	400 x 215 x 475 mm
Anschluss	230V/1/50Hz//0,65kW	230V/1/50Hz//1,3kW
Gewicht	16 kg	23 kg
Artikel-Nr.	DW106	DW110
EAN-Nr.	4260621089077	4260621085084



WAFFEL-KONZEPT



- Das schlüsselfertige Gesamtkonzept für Waffeln artotisiert sich in ein paar Wochen.
- Was Sie dafür benötigen: gusseisernes Waffeleisen für 4 Waffeln am Stiel, 10 kg Roller-Grill Waffelmix für 330 Waffeln am Stiel, 500 Waffelstiele und ein Präsentationsdisplay
- 96 Waffeln pro Stunde, 4 Waffeln am Stiel in 2:30 Min.
- gleichmäßiges Backen auf gusseisernen Platten mit hoher Trägheit
- Einfache Reinigung der gusseisernen Platten mit einer Drahtbürste
- Unser Waffel-Mix hat Lebensmittel- und Halal-Zertifikate.



MG-02



WAFFELMIX

fertig zum Anrühren, nur 1,4 L Wasser zugeben
Karton á 10 kg, für ca. 330 Waffeln

Artikel-Nr.	3058.2
EAN-Nr.	4260621087231

HOLZSTÄBE FÜR WAFFELN

500 Stück

Artikel-Nr.	3058.3
EAN-Nr.	4260621084391



WAFFELDISPLAY

zum Präsentieren von bis zu 11 Waffeln am Stiel

Artikel-Nr.	3058.4
EAN-Nr.	4260621084407

MODELL	MG-02
	Edelstahlwagen „Waffelparty“
Abmessungen (BxTxH)	1000 x 600 x 825 mm
Elektro-Anschluss	230V
LED	40 W
Gewicht	38 kg
Artikel-Nr.	MG-02
EAN-Nr.	4260621084438

Waffel-Konzept	
Preis Waffeleisen	siehe Preisliste
Preis Zubehör	siehe Preisliste
Verkaufspreis Waffel je Stk.	3,50 € bis 4,50 €
1 kg Mix	33 Waffeln
10 kg Mix	330 Waffeln
Wert des Mixes	1.200 € - 1.500 €

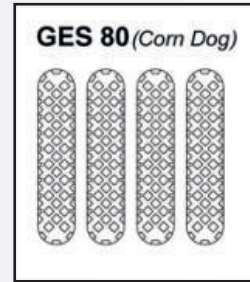
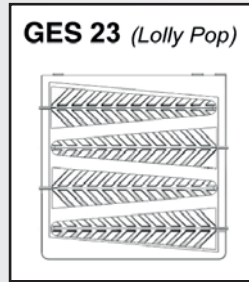
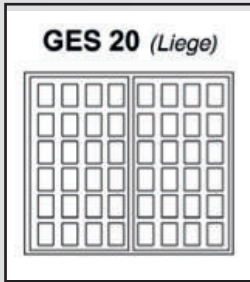


GES 20 / GES 23 / GES 80

Waffeleisen



- für frischen oder gefrorenen Teig
- Backplatten aus Gusseisen
- bis zu 160 / 56 Waffeln / h
- Schalterthermostat 0 °C bis 300 °C



GES 20



GES 23



GES 80

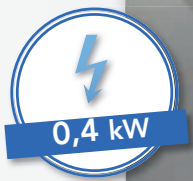
MODELL	GES 20	GES 23	GES 80
Ausführung	Lorrainewaffel	„Waffel am Stiel“	„Waffel am Stiel“
Abmessungen (BxTxH)	305 x 510 x 310 mm	305 x 510 x 310 mm	305 x 510 x 310 mm
Waffelmaß	100 x 180 x 26 mm	230 x 60 x 30 mm	230 x 60 x 30 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,6kW
Temperatur	bis 300 °C	bis 300 °C	bis 300 °C
Gewicht	22 kg	22 kg	22 kg
Artikel-Nr.	GES23	GES23	GES80
EAN-Nr.	4260621086418	4260621086425	4260621089969



CRÊPES-KONZEPT



- Das schlüsselfertige Gesamtkonzept für Crêpe armotisiert sich in ein paar Wochen.
- Was Sie dafür benötigen: Crêpe-Konzept-Wagen, gusseiserne Crêpemaschine, Crêpe-Kit, Crêpemix, Kühlvorrichtung für Crêpemix
- Energiesparend durch Hitze von 200 °C - 230 °C statt normal 240 °C
- gleichmäßiges Back-Ergebnis



MC-03

MODELL	MC-03
	Edelstahlwagen „Crêpesparty“
Abmessungen (BxTxH)	1000 x 600 x 825 mm
Elektro-Anschluss	230V
LED	40 W
Gewicht	38 kg
Artikel-Nr.	MC-03
EAN-Nr.	4260621084445

Crêpe-Konzept

Preiskonzept	siehe Preisliste
Preis Crêpemix	siehe Preisliste
Verkaufspreis Crêpe je Stk.	3,50 € bis 4,50 €
1 kg Mix	20 Crêpes
10 kg Mix	200 Crêpes
Wert des Mixes	1.200 € - 1.500 €

CRÊPESKIT

Crêpeskit inkl.
Teigverteiler, Fettverteiler, Spatula für Teig

Artikel-Nr.	CK3
EAN-Nr.	4260621089952



CRÊPESMIX

fertig zum Anrühren,
nur Wasser zugeben
Karton á 10 kg
1 kg Crêpesmix plus
1,8 Liter Wasser für 20 Crêpes
Unser Crêpes-Mix hat Lebensmittel- und
Halal-Zertifikate.



Artikel-Nr.	3058.1
EAN-Nr.	4260621087224



CFG 400 / CFE 400

Crêpes Maker Gusseisen emailliert /
Perfekte Reinigung



- Emaillierte Gußeisenplatte Ø 400 mm
- Perfekt ebene Fläche für perfekte Crepes

Gas Version

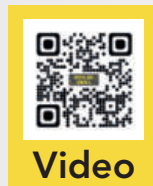
sternförmiger Brenner mit 8 Zweigen, Thermostatmodell mit **Piezo-Zündung**, verstärkte Isolierung, Regelknopf, Sicherheitsthermoelement

Elektrische Version

In die Platte integriertes Spiralheizelement für eine homogene Hitzeverteilung, Thermostat **0 °C - 300 °C**, Kontroll-Leuchte, Sicherheitsthermoelement



CFG 400



CFE 400

MODELL	CFG 400	CFE 400
Abmessungen (Ø x H)	Ø 400 H=195 mm	Ø 400 H=190 mm
Elektro-Anschluss	-	230V/1/50Hz/3,6kW
Brenner-Leistung	3,6 kW	-
Gewicht	17 kg	18 kg
Artikel-Nr.	CFG400	CFE400
EAN-Nr.	4260621082519	4260621082496
UVP		



WI 1 / WI 2 / BE 1/3

Dessertsaucenwärmer und Teigkühler

- präzise Temperatur-Regelung 40 °C
- hygienische und genaue Garnierung dank der Quetschflasche
- inkl. 2 Quetschflaschen
- herausnehmbarer Container für 8 Stunden einfrieren, der Teig bleibt dann für 3 Stunden kalt in diesem Container



WI 2

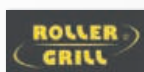


WI 1



BE 1/3

MODELL	WI 2	WI 1	BE 1/3
Abmessungen (BxTxH)	225 x 310 x 255 mm	225 x 225 x 255 mm	225 x 410 x 255 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/340W	230V/1/50Hz/170W	-
Gewicht	3 kg	2 kg	3 kg
Artikel-Nr.	WI.2	MG-03	BE1
EAN-Nr.	4260621086401	4260621086395	4260621089976



CSE 350 / 400 / CSG 400

Single Crêpes Maker / Perfekte Reinigung



- **Emaillierte Gußeisenplatte** Ø 350 / 400 mm
- Perfekt ebene Fläche für perfekte Crêpes

Elektrische Version

In die Platte integriertes Spiralheizelement für eine homogene Hitzeverteilung, Thermostat 0 °C - 300 °C, Kontroll-Leuchte

Gas Version

sternförmiger Brenner mit 8 Zweigen, Thermostatmodell mit **Piezo-Zündung**, Regelknopf



CRÊPESMIX

fertig zum Anrühren, nur Wasser zugeben
Karton á 10 kg

1 kg Crêpesmix plus 1,8 Liter Wasser für 20 Crêpes

Artikel-Nr.

3058.1

EAN-Nr.

4260621087224



CSG 400



CSE 400



CSE 350

MODELL	CSE 350	CSE 400	CSG 400
Durchmesser Platten	Ø 350 mm	Ø 400 mm	Ø 400 mm
Abmessungen (BxTxH)	450 x 480 x 240 mm	450 x 480 x 240 mm	450 x 485 x 240 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3,6kW	-
Brenner-Leistung	-	-	3,2 kW
Gewicht	20 kg	23 kg	23 kg
Artikel-Nr.	CSE350	CSE400	CSG400
EAN-Nr.	4260621082434	4260621082441	4260621082472



CDE 350 / 400 / CDG 400

Double Crêpes Maker / Perfekte Reinigung



- **Emaillierte Gußeisenplatte Ø 350 / 400 mm**
- Perfekt ebene Fläche für perfekte Crêpes

Elektrische Version

In die Platte integriertes Spiralheizelement für eine homogene Hitzeverteilung, Thermostat 0 °C - 300 °C, Kontroll-Leuchte

Gas Version

sternförmiger Brenner mit 8 Zweigen, Thermostatmodell mit **Piezo-Zündung**, Regelknopf



CDE 350



CDG 400



CDE 400



CRÊPESMIX

fertig zum Anrühren, nur Wasser zugeben
Karton á 10 kg

1 kg Crêpesmix plus 1,8 Liter Wasser für 20 Crêpes

Artikel-Nr.	3058.1
EAN-Nr.	4260621087224

MODELL	CDE 350	CDE 400	CDG 400
Durchmesser Platten	2 x Ø 350 mm	2 x Ø 400 mm	2 x Ø 400 mm
Abmessungen (BxTxH)	860 x 480 x 240 mm	860 x 480 x 240 mm	860 x 485 x 240 mm
Elektro-Anschluss	400/3/50Hz/6kW oder 2 x 3 kW (zwei Kabel)	400/3/50Hz/7,2kW oder 2 x 3,6 kW (zwei Kabel)	--
Brenner-Leistung	--	--	6,4 kW
Gewicht	37 kg	44 kg	44 kg
Artikel-Nr.	CDE350	CDE400	CDG400
EAN-Nr.	4260621082458	4260621082465	4260621082489



GST 7 / 14 / GAR 14 XL

Tisch Gas-Kocher / Hockerkocher



- Kompaktgasherde aus Edelstahl
- Piezo Zündung
- Regelknopf
- Sicherheitsthermoelement
- Gusseisengitter, Brenneroberteil und Edelstahlplatte für eine einfache Reinigung abnehmbar
- **GAR 14 XL** mit höhenverstellbaren Füßen
- Halter für kleine Pfannen (außer GAR 14 XL)



GAR 14 XL
Hockerkocher



Halter für kleine Pfannen



GST 7
Tischkocher



GST 14
Tischkocher

MODELL	GST 7	GST 14	GAR 14 XL
Ausführung	1 Gas-Flamme	2 Gas-Flammen	1 Gas Flamme
Abmessungen (BxTxH)	370 x 510 x 195 mm	690 x 510 x 195 mm	600 x 630 x 425 mm (mit Füßen)
Brenner-Leistung	7kW	14 kW (2 x 7kW)	14 kW
Gewicht	13 kg	24 kg	31 kg
Artikel-Nr.	GST7	GST14	GAR14XL
EAN-Nr.	4260621082359	4260621082366	4260621082373



ELR 2/3/4 / ELR 5 XL

Elektrische Kochplatten



- Kompakte elektrische Kochplatten
- Kochplatten aus Gusseisen
- Gehäuse aus Edelstahl
- Kontrollleuchte
- Stufenschalter
- ELR 5 XL mit höhenverstellbaren Füßen



ELR 5 XL
Hockerkocher



ELR 3



ELR 2
Tischkocher



ELR 4
Tischkocher

MODELL	ELR 2	ELR 3	ELR 4	ELR 5 XL
Ausführung	1 Platte Ø 230 mm	2 Platten (2 x 1,5 kW) Ø 180 mm	2 Platten (2 x 2kW) Ø 230 mm	1 Platte 400 x 400 mm
Abmessungen (BxTxH)	350 x 400 x 155 mm	650 x 400 x 155 mm	650 x 400 x 155 mm	600 x 600 x 450
Anschluss	230V/1/50Hz/2kW	230V/1/50Hz/3kW	380V/3/50Hz/4kW	380V/3/50Hz/5kW
Gewicht	7 kg	10 kg	11 kg	36 kg
Artikel-Nr.	ELR2	ELR3	ELR4	ELR5XL
EAN-Nr.	426062108365	4260621085091	426062108360	4260621085107



PIW 30 / PIS 30 / PID 30

Induktionskochfelder



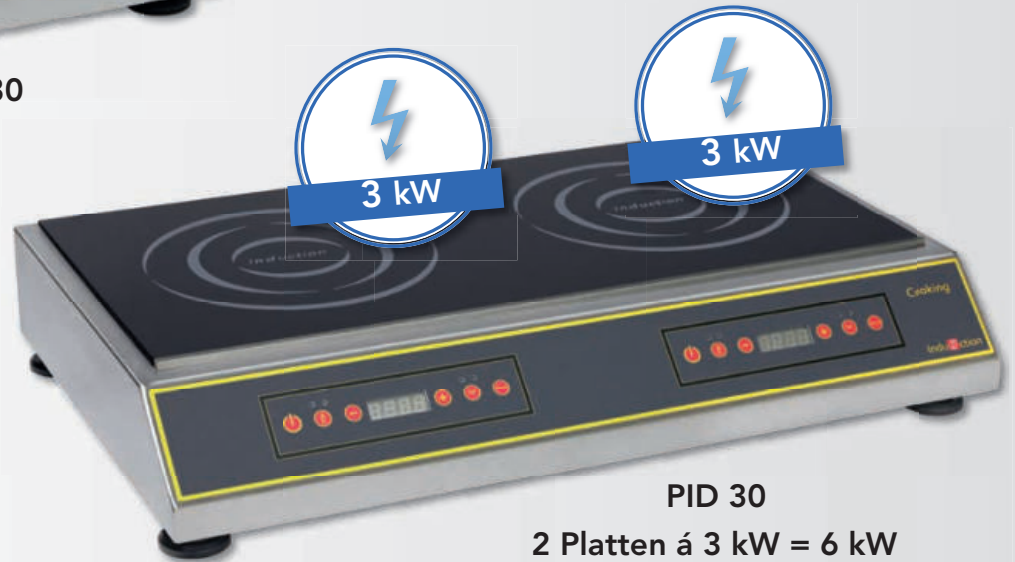
- Induktionskochfelder mit Edelstahlrahmen
- **Ultraschneller Temperaturanstieg**
- Präzise und sofortige Regulierung
- **Wirkungsgrad > 95 %**
- 20 Leistungsstufen
- Timer
- höhenverstellbare Füße



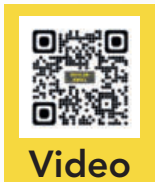
PIW 30
Wok



PIS 30



PID 30
2 Platten á 3 kW = 6 kW



Video



MODELL	PIS 30	PID 30	PIW 30
Ausführung	Ein Kochfeld (3 kW) 280 x 280 mm	2 Kochfelder (2 x 3kW) 555 x 280 mm	Ein Kochfeld für Wok (3 kW) Ø Wok = 360 mm
Abmessungen (BxTxH)	315 x 380 x 102 mm	590 x 380 x 102 mm	390 x 4360 x 165
Anschluss/Anschlüsse	230V/1/50Hz/3kW	2 x 230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	6 kg	11 kg	7 kg
Artikel-Nr.	PIS30	PID30	PIW30
EAN-Nr.	4260621083646	4260621085121	4260621085114



MF 80 R/DR / MF 120 R/DR

Fritteusen

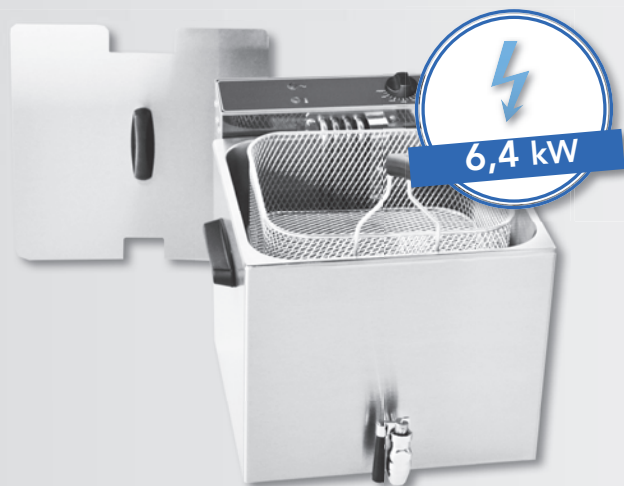


Tischfritteusen aus Edelstahl 5 l bis 12 l mit Kältezone

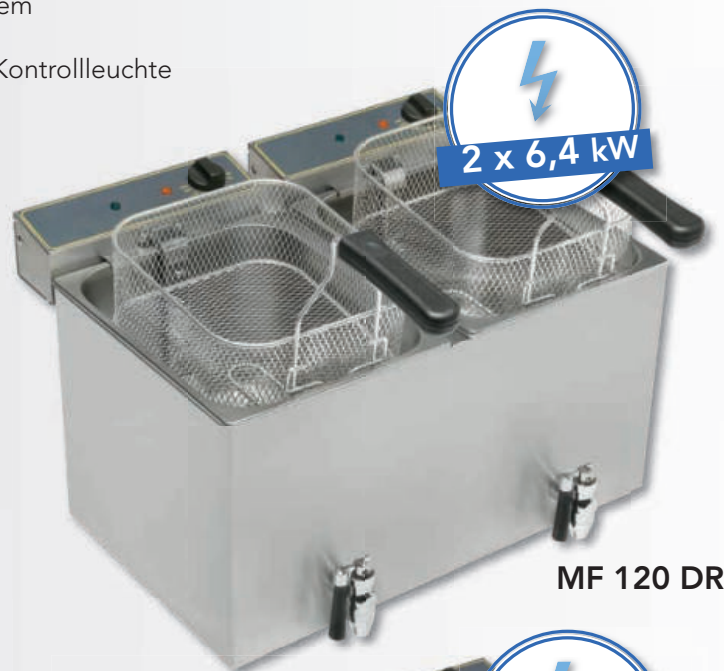
Fritteusen mit Doppeltank 2 x 5 l bis 2 x 12 l mit unabhängiger Steuerung



- Sicherheitsthermostat
- Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats auf der Rückseite bei Überhitzung oder Ölmangel
- 5 entnehmbare Teile + spülmaschinenfester Edelstahltank für eine leichte Reinigung
- Sicheres Entleeren mit Edelstahlhahn und Hebelsystem
- präziser Glühlampenthermostat 180 °C
- Körbe mit hitzebeständigem Griff, Edelstahldeckel, Kontrollleuchte



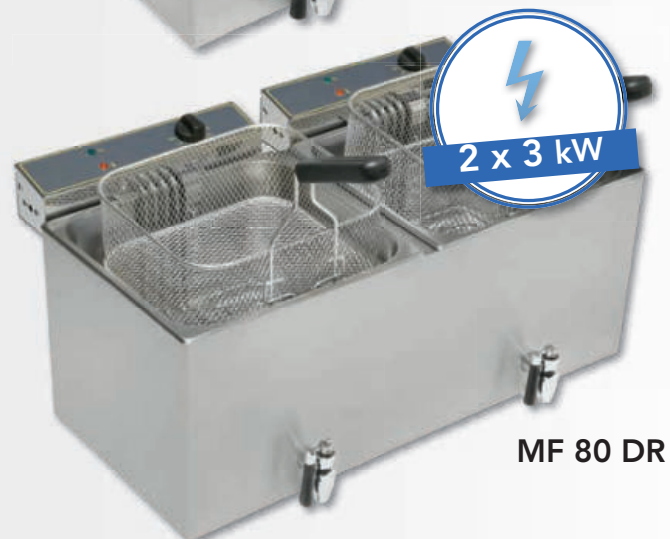
MF 120 R



MF 120 DR



MF 80 R



MF 80 DR

MODELL	MF 80 R	MF 120 R	MF 80 DR	MF 120 DR
Ausführung	1 Becken 8 l Stundenleistung: 12 kg/h	1 Becken 12 l Stundenleistung: 16 kg/h	2 Becken 2 x 8 l Stundenleistung: 24 kg/h	2 Becken 2 x 12 l Stundenleistung: 32 kg/h
Abmessungen (BxTxH)	265 x 445 x 295 mm	350 x 470 x 350 mm	545 x 440 x 350 mm	600 x 600 x 450 mm
Abmessungen Körbe	250 x 220 x 100 mm	280 x 250 x 110 mm	2 x (250 x 220 x 100 mm)	2 x (280 x 250 x 110 mm)
Anschluss	230V/1/50Hz/3kW	400V/3/50Hz/6,4kW	2 x 230V/3/50Hz/3kW	400V/3/50Hz/12,8kW
Gewicht	8 kg	11 kg	11 kg	36 kg
Artikel-Nr.	MF80R	MF120R	MF80DR	MF120DR
EAN-Nr.	4260621085138	4260621085145	4260621085152	4260621085169



RFE 8 D / 12

Fritteusen



Modulare Hochleistungsfritteusen 2 x 8 l und 12 l mit Kältezone

- Hochleistungsheizelemente
- Sicherheitsthermostat
- Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats auf der Rückseite bei Überhitzung oder Ölmangel
- abnehmbare Kontrolleinheit
- aus einem Stück gestanzter und leicht gekippter Tank für einfachen Ölablass
- Sicheres Entleeren mit Edelstahlhahn und Hebelsystem
- Körbe mit hitzebeständigem Griff, Edelstahldeckel, Kontrollleuchte



Heizelement u. Filterdeckel



Video



RFE 12



RFE 8 D

MODELL	RFE 12	RFE 8 D
Ausführung	1 Becken Stundenleistung: 16 kg/h	2 Becken Stundenleistung: 24 kg/h
Abmessungen (BxTxH mm)	400 x 600 x 445 mm	400 x 600 x 445 mm
Abmessungen Körbe	250 x 270 x 110 mm	2 x (128 x 320 x 145 mm)
Anschluss	380V/3/50Hz/9kW	380V/3/50Hz/9kW
Gewicht	25 kg	30 kg
Artikel-Nr.	RFE12	RFE8D
EAN-Nr.	4260621085176	4260621085183



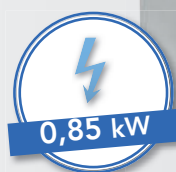
CW 12

Pommeswärmer

Der CW 12 ist mit 2 unabhängigen Heizquellen ausgestattet, die per Schalter ausgewählt und vom Thermostat (20 °C - 90 °C) geregelt werden:

- keramischer Heizblock oben / • gepanzertes Heizelement unter dem Behälter
- Tropfschale ist vollständig entnehmbar

MODELL	CW 12
	Kapazität 5 kg
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 500 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/0,85kW
Gewicht	20 kg
Artikel-Nr.	CW12
EAN-Nr.	4260621085244





RFG 8 / 12 B

Fritteusen



Eine einzigartige Auswahl an Gasfritteusen mit der kleinsten Gasfritteuse der Welt (RFG 8), ideal für Foodtrucks

- Hochleistungsbrenner unter dem Edelstahltank / Einfache Reinigung
- Piezo Zündung
- Kamin an der Rückseite für Abgas
- aus einem Stück gestanzter und leicht gekippter Tank für einfachen Ölablass
- Sicherheitsentleerungsvorrichtung aus Edelstahl
- Körbe mit hitzebeständigem Griff, Edelstahldeckel, Kontrollleuchte



Tank ohne sichtbaren Brenner



RFG 12 B



RFG 8

MODELL	RFG 8	RFG 12 B
Ausführung	1 Becken	1 Becken
Abmessungen (BxTxH mm)	250 x 700 x 325 mm (Höhe Kamin: +180 mm)	400 x 700 x 450 mm (Höhe Kamin: +180 mm)
Abmessungen Körbe	128 x 270 x 110 mm	250 x 270 x 110 mm
Gasleistung	4 kW	8 kW
Gewicht	25 kg	34 kg
Artikel-Nr.	RFG8	RFG12B
EAN-Nr.	4260621083714	4260621083721



RFE 16 C / 20 C / RFG 16



Standfritteusen

Hochleistungs-Standfritteusen für Fastfood und Restaurants mit hohem Output

Elektro-Versionen

- **RFE 16 C** - 1 Tank: 3 Leistungsstufen (4-8-12kW)
- **RFE 20 C** - 2 Tanks: Steuerung beider Tanks
- **Hochleistungsheizelemente**
- **Sicherheitsthermostat**
- Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats im Unterbau
- Ölabblass mit Hochleistungshahn im Unterbau
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße (150 mm)

Gas-Versionen

- **Hochleistungsbrenner unter dem Edelstahltank**
- **Piezo Zündung**
- **Kamin an der Rückseite für Gasaustritt**
- Ölabblass mit Hochleistungshahn im Unterbau
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße (150 mm)



RFE 16 C

3 Leistungsstufen (4-8-12kW)

- Öl warmhalten
- frische Lebensmittel
- gefrorene Lebensmittel



Video



RFE 16 C



RFE 20 C



RFG 16

MODELL	RFE 16C	RFE 20C	RFG 16
Ausführung	1 Becken Stundenleistung: 25 kg/h	2 Becken Stundenleistung: 30 kg/h	1 Becken Stundenleistung: 30 kg/h
Abmessungen (BxTxH mm)	400 x 600 x 980 mm	400 x 600 x 980 mm	400 x 600 x 1055 mm
Abmessungen Körbe	205 x 305 x 145 mm	2 X (128 x 320 x 145 mm)	250 x 300 x 145 mm
Anschluss	380V/3/50Hz/4-8-12kW	380V/3/50Hz/12kW	--
Gasleistung	--	--	12kW
Gewicht	34 kg	38 kg	38 kg
Artikel-Nr.	RFE16C	RFE20C	RFG16
EAN-Nr.	4260621083190	4260621085206	4260621085213

GO  **cook**

GKLG300-45
GKLG300-60
 Elektrische Salamander



- hygienisches Produkt aus Edelstahl
- höhenverstellbares Heizelement
- mit Auffangschale und Rost



GKLG300-60



GKLG300-45

MODELL	GKLG300-45	GKLG300-60
Abmessungen (BxTxH)	450 x 535 x 535 mm	600 x 535 x 535 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW
Gewicht	33 kg	39 kg
Artikel-Nr.	GKLG300-45	GKLG300-60
EAN-Nr.	4260621089983	4260621089990



SEM 600 PDS / 800 PDS

Salamander

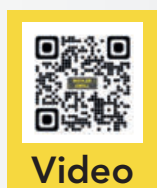


Intelligenter Glas-Keramik Lift Salamander zum Auftauen, Glasieren, Braten oder Grillen

- PDS - Plate Detection System
Sofortiges Aufheizen durch Berührung mit der Kontaktfläche
- Hochleistungs Glas-Keramik Heizelemente
- höhenverstellbares Heizelement
- präzise Höheneinstellung dank Gegengewichtsystem
- Arbeitshöhe: **Min: 90 mm** **Max: 245 mm**
- 2 unabhängige Heizzonen



Glas-Keramik Heizelemente



Video



SEM 800 PDS



SEM 600 PDS



PDS - Plate Detection System
Sofortiges Aufheizen durch
Kontakt mit der Kontaktfläche

MODELL	SEM 600 PDS	SEM 800 PDS
Ausführung	mit Glas-Keramik Heizelement	mit Glas-Keramik Heizelement
Abmessungen (BxTxH)	600 x 640 x 590 mm	800 x 640 x 590 mm
Kochfläche	495 x 375 mm	740 x 375 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3 kW	380V/3/50Hz/4,5kW
Gewicht	56 kg	60 kg
Artikel-Nr.	SEM600PDS	SEM800PDS
EAN-Nr.	4260621083578	4260621083790



SEM 600 Q / SGM 600

Salamander

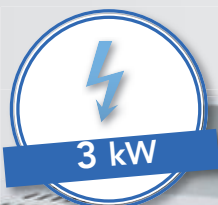


Lift Salamander zum Auftauen, Glasieren, Braten oder Grillen

- höhenverstellbares Heizelement
- präzise Höheneinstellung dank Gegengewichtssystem
- Arbeitshöhe: **Min: 90 mm** **Max: 245 mm**
- 2 unabhängige Heizzonen

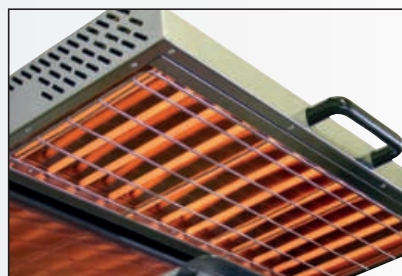


SGM 600



SEM 600 Q

SEM 600 Q:
Infrarot-Quarzröhren (1050°C)



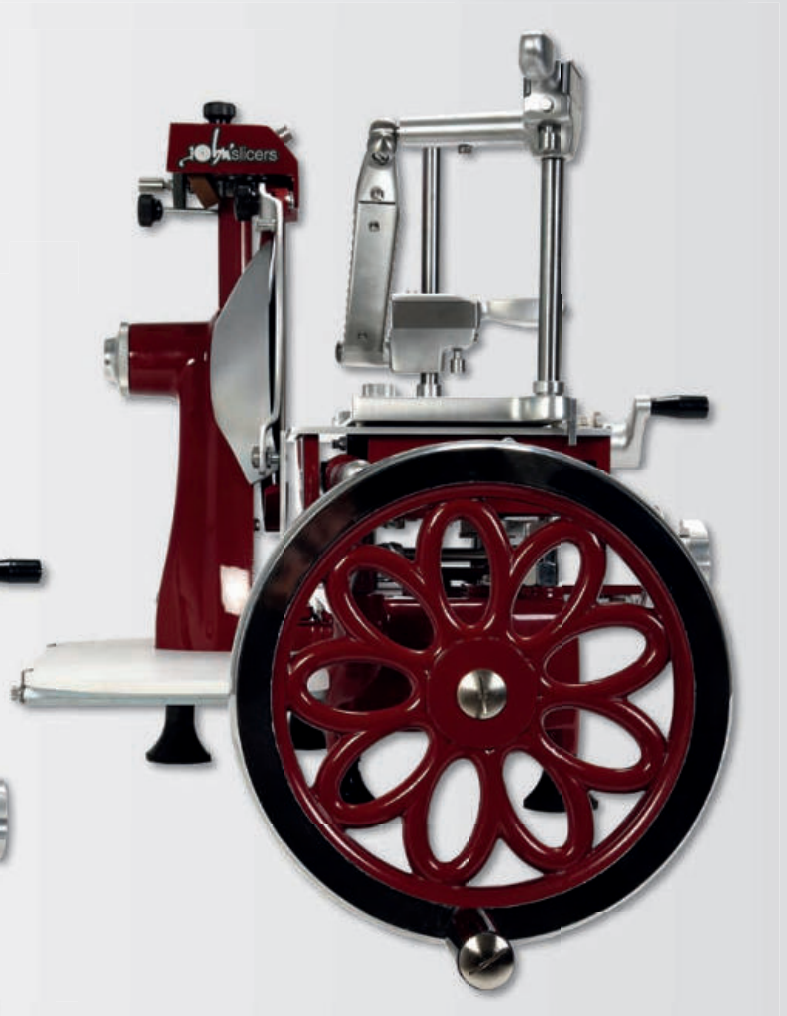
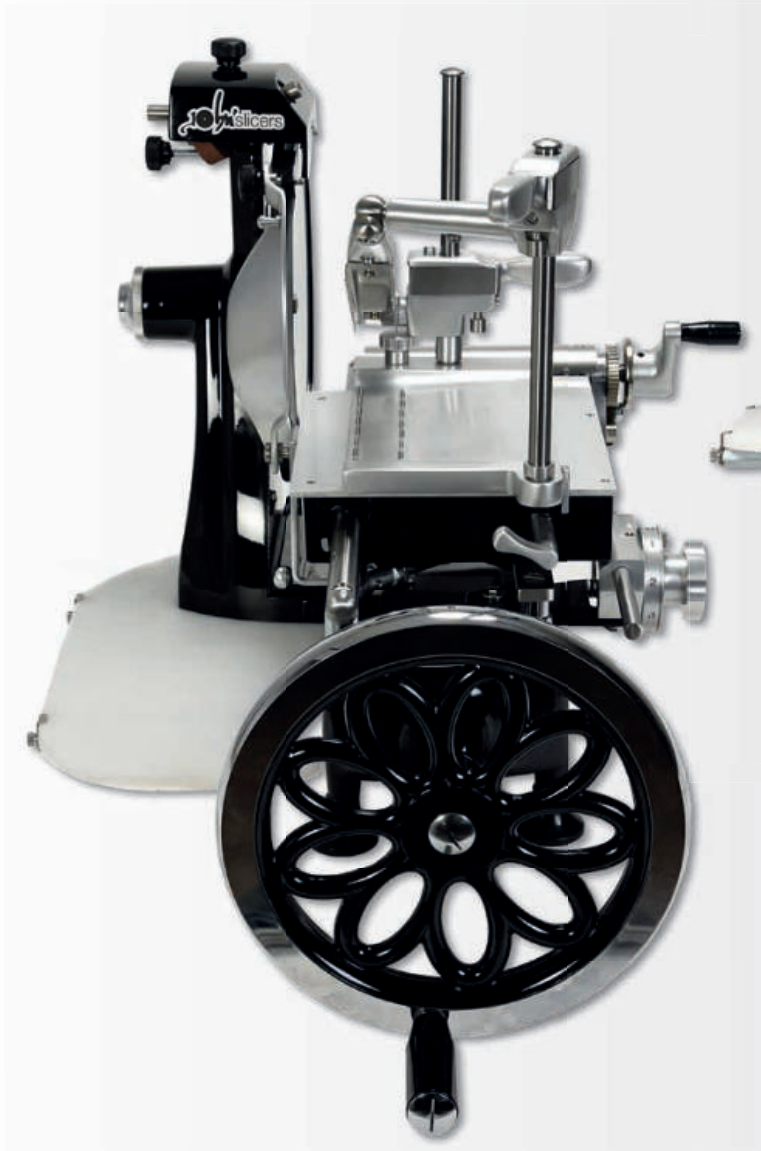
MODELL	SEM 600 Q	SGM 600
Ausführung	mit Infrarot-Quarzröhren	Gasanschluss
Abmessungen (BxTxH)	600 x 640 x 590 mm	600 x 640 x 590 mm
Kochfläche	495 x 375 mm	495 x 375 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3 kW	----
Gasleistung	---	5 kW
Gewicht	49 kg	53 kg
Artikel-Nr.	SEM600Q	SGM600
EAN-Nr.	4260621083220	4260621085237

VOLANO 250/300

Handaufschnittmaschinen



- Gehäuse Aluminium mit Stahlteilen rot oder schwarz lackiert
- Handbetrieb
- eingebauter Messerschärfer
- Profi-Schwerlastschneider



Standfuß auf Anfrage erhältlich.

MODELL	VOLANO 250	VOLANO 300
Abmessungen (BxTxH)	520 x 680 x 510 mm	600 x 720 x 740 mm
Ø - Messer	250 mm	300 mm
Schnittlänge	185 mm	230 mm
Schnitthöhe	150 mm	190 mm
Schnittstärke	0 bis 2 mm	0 bis 2 mm
Gewicht	33 kg	46 kg
Artikel-Nr.	9149	9149.1
EAN-Nr.	4260621082724	4260621084711



CT 3000 B

Durchlaufofen Infrarot



Dieser mit Infrarot beheizte Durchlaufofen ist ideal für das Backen von Snacks / Pizza 30 cm ø, Mini Pizza, Panini, Bruschetta, Baguette, Croissants.

- Die Geschwindigkeit kann von 47 Sekunden auf bis zu 2 Minuten 30 Sekunden eingestellt werden. Die Heizleistung kann von 100 % auf 50 % reduziert werden.
- Die Tunnelhöhe / Höhe der Backkammer kann von 7 bis 11 cm eingestellt werden.
- Backfläche: 300 x 370 mm
- Einfache Reinigung durch herausnehmbare Bleche
- **Ausstattung:** 8 Infrarot-Heizungen mit 1.550 Watt oben und 1.450 Watt unten, durch Gitter geschützt
- Heizleistungsregulation
- Geschwindigkeitsregulation
- Edelstahlförderband im Gerät
- Edelstahlbleche vorne und hinten
- verstellbare Füße



CT 3000 B



MODELL

CT 3000 B

Abmessungen (BxTxH)

ca. 1,5 Minuten im Durchschnitt pro Snack, ohne Vorheizen
470 x 720 x 385 mm

Anschluss

230V/1/50Hz/0,30kW

Gewicht

22 kg

Artikel-Nr.

CT3000B

EAN-Nr.

4260621089268



Video

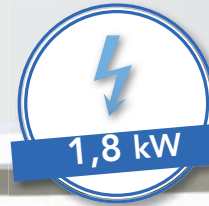


WD 780 S / 780 D

Panorama Warmhaltevitrienen mit Umluft



- 2 bzw. 3 x GN 1/1 oder 600x 400 mm Bleche
- belüftete Feuersteinheizanlage
- Präzise Temperaturregelung 20 °C bis 90 °C durch elektronischen Thermostat
- Belüftung abschaltbar
- LED Beleuchtung
- Wasserschale zur Feuchtigkeitsregelung
- In Schwarz oder Edelstahl lieferbar



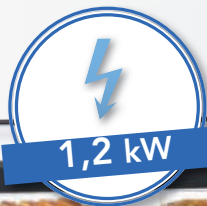
WD 780 D



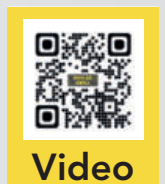
LED-Beleuchtung



Wasserschale zur Feuchtigkeitsregelung



WD 780 S



Video

MODELL	WD 780 S	WD 780 D
Ausführung	2 Gitter (670 x 433 mm) geeignet für 2 x (GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche)	3 Gitter (670 x 433 mm) geeignet für 3 x (GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche)
Abmessungen (BxTxH)	780 x 490 x 480 mm	780 x 490 x 640 mm
Innenmaße	750 x 460 x 360 mm	750 x 460 x 530 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/1,2kW	230V/1/50Hz/1,8kW
Temperatur	20 °C - 90 °C	20 °C - 90 °C
Gewicht	30 kg	35 kg
Artikel-Nr.	WD780S	WD780D
EAN-Nr.	4260621085046	4260621085053



HD 800 / 1200

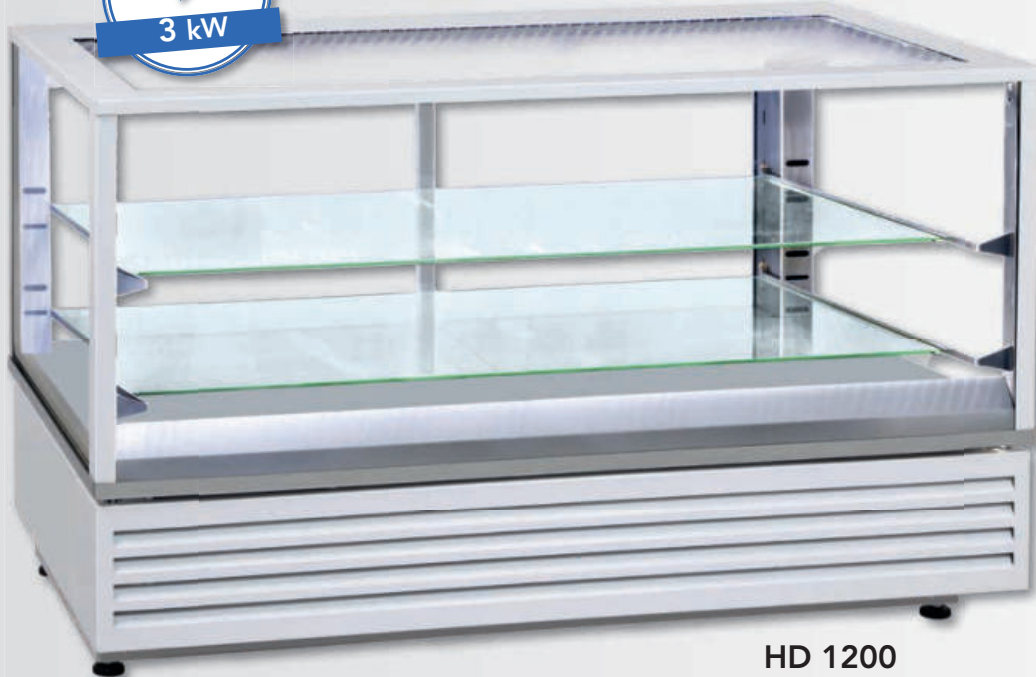
Warmhaltevitrienen mit Umluft



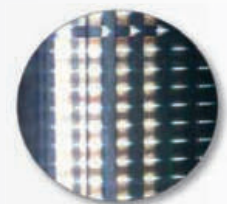
- **Doppelt verglaste Scheiben** einschließlich der Schiebetüren
- belüftetes Heizsystem
- Präzise Temperaturregelung **20 °C bis 90 °C** durch elektronischen Thermostat
- LED Beleuchtung
- Wasserschale zur Feuchtigkeitsregelung
- Höhenverstellbare Füße
- **In Schwarz oder Weiß** lieferbar



HD 800



HD 1200



LED-Beleuchtung



Heiße Reserve (Rückseite) für leere Platten/Teller (Kapazität: GN 1/1)

MODELL	HD 800	HD 1200
Ausführung	2 x GN 1/1 + 2 verstellbare Glasböden auf 4 Ebenen	3 x GN 1/1 + 3 verstellbare Glasböden auf 4 Ebenen
Abmessungen (BxTxH)	785 x 675 x 720 mm	1185 x 650 x 735 mm
Innenmaße	665 x 620 x 410 mm	1065 x 620 x 410 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW
Temperatur	20 °C - 90 °C	20 °C - 90 °C
Gewicht	92 kg	133 kg
Artikel-Nr.	HD800	HD1200
EAN-Nr.	4260621083813	4260621083561



4-SCHEIBEN-POP-UP-TOASTER

für Toast und Hamburgerbrötchen

Ideal für Selbstbedienungsbereiche und kleinere Anwendungen. Die Temperaturregelung sorgt für eine goldene Röstung bei einer Vielzahl von Brotprodukten. Die langlebige Edelstahlkonstruktion verfügt über vier selbstzentrierende Einschübe (32 mm) und eine herausnehmbare Krümelschublade für die einfache Reinigung. Wahlweise einseitig oder beidseitig toasten.

MODELL	TPT-230-4
Kapazität pro Stunde	220 Scheiben
Anschlusswert	230V/1/2,4kW
Abmessungen (BxTxH)	346 x 313 x 204 mm
Max. Produktdichte	32 mm
Artikel-Nr.	352304
EAN-Nr.	4260621086265



TPT-230-4



HEISSHALTESCHUBLADE

Eine Schublade, thermostatisch geregelt

Unsere Geräte halten eine Vielzahl von Produkten und Gerichten heiß und frisch - ohne Qualitätsverlust! Bewährte Zuverlässigkeit und hochbelastbare Ausstattung garantieren Langlebigkeit und Qualität.

- Robuste Edelstahlkonstruktion
- Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen
- Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation

Schubladenfronten HDW auch in der Farbe Rot, Schwarz, Grau, Weiss, Blau, Grün und Kupfer erhältlich. Mehrpreis: 60,00 Euro pro Schublade

MODELL	HDW-1
Kapazität pro Stunde	220 Scheiben
Anschlusswert	230V/1/2,4kW
Abmessungen (BxTxH)	749 x 575 x 279 mm (ohne FüÙe)
Artikel-Nr.	320001
EAN-Nr.	4260621086272



HDW-1

Auch als Einbauversion erhältlich



HEISSHALTESCHUBLADE

Zwei Schubladen, thermostatisch geregelt

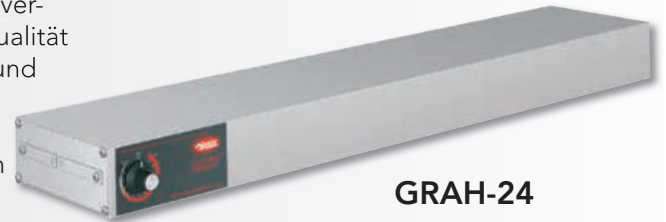
MODELL	HDW-2
Kapazität pro Stunde	220 Scheiben
Anschlusswert	230V/1/0,9kW
Abmessungen (BxTxH)	749 x 575 x 537 mm (ohne FüÙe)
Artikel-Nr.	320002
EAN-Nr.	4260621086289



HDW-2

Hatco® WÄRMEBRÜCKEN / GRAH

Glo-Ray® Infrarot-Technologie garantiert gleichmäßige Wärmeverteilung und hält Produkte heiß und frisch - bei bester Produktqualität und maximalem Geschmack. Beständiges Aluminiumgehäuse und hochbelastbare Heizkörper.



GRAH-24

- Bedienung über Kippschalter. Optional gegen Aufpreis von 41,00 Euro mit thermostatischer Regelung erhältlich.
- Breite variabel zwischen 45 cm und 183 cm, je nach Modell
- Standardausführung mit Kettenaufhängung, Tiefe 152 mm, Höhe 64 mm

MODELL	GRAH-24	GRAH-36	GRAH-48
Breite	610 mm	914 mm	1219 mm
Anschluss	500 W	800 W	1100 W
Artikel-Nr.	300024	300036	300048
EAN-Nr.	4260621086296	4260621086302	4260621086319

Hatco® ZUBEHÖR zu WÄRMEBRÜCKEN



C-STÄNDER



T-STÄNDER

MODELL	C-STÄNDER (PAAR)	T-STÄNDER (PAAR)
Höhe	343 mm	343 mm
Artikel-Nr.	3000.100	3000.200
EAN-Nr.	4260621086326	4260621086333

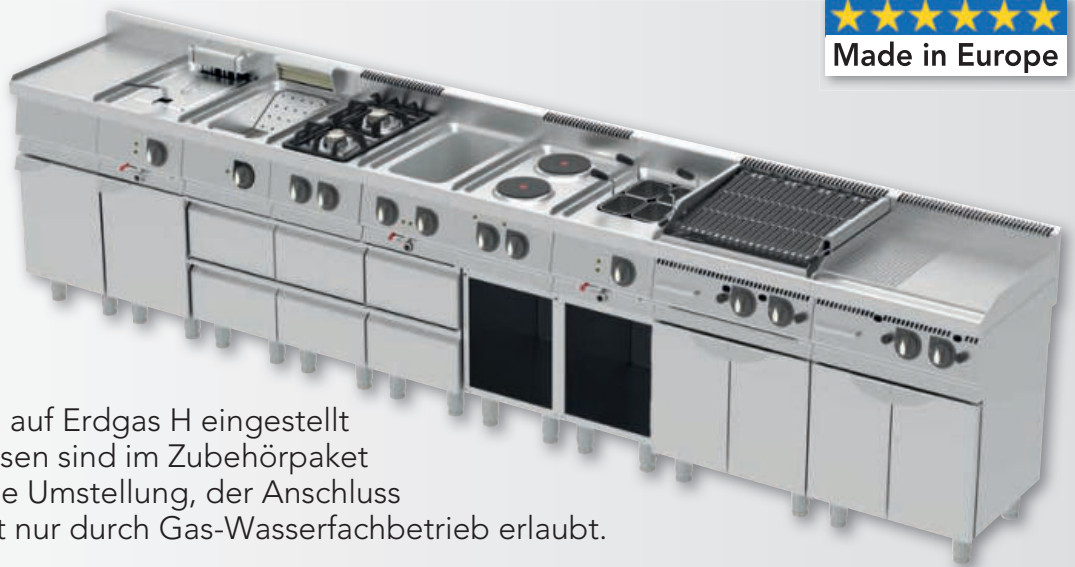
Hatco® WÄRMEBRÜCKEN mit LICHT / GRAHL



MODELL	GRAH-24	GRAH-36	GRAH-48
Breite / Tiefe mit Licht	610 mm	914 mm	1219 mm / 229 mm
Anschluss	620 W	980 W	1340 W
Artikel-Nr.	3000.24	3000.36	3000.48
EAN-Nr.	4260621086340	4260621086357	4260621086364

GO  **cook**


Made in Europe



Serie GO 600

Alle Gasgeräte werden auf Erdgas H eingestellt geliefert, Propangasdüsen sind im Zubehörpaket kostenlos enthalten. Die Umstellung, der Anschluss und Inbetriebnahme ist nur durch Gas-Wasserfachbetrieb erlaubt.

Alle Elektrogeräte werden mit einem 1 Mtr. Anschlusskabel, ohne Stecker geliefert. Anschluss und Inbetriebnahme nur durch einen Fachbetrieb.


GO  **cook**

F4060E
F6060E
Elektrische Fritteusen





Made in Europe

- Frittierkorb
- Sicherheitsthermostat
- verstellbarer Fettablasshahn
- einfach zu Reinigen
- Edelstahl-Gehäuse
- Haltebügel für Frittierkorb
- Tankinhalt: 12 l pro Tank
- Thermostat bis 180 °C
- der Heizkörper kann zur Reinigung hochgeklappt werden


18,0 kW



F6060E


9,0 kW



F4060E

MODELL	F4060E	F6060E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Anschluss	9,0kW	18,0kW
Max.-Temperatur	180 °C	180 °C
Gewicht	17 kg	32 kg
Artikel-Nr.	F4060E	F6060E
EAN-Nr.	4260621089556	4260621089563

GO  **cook**

C4060G / C6060G
Gas Tischherde



- mit Piezozündung
- einfach zu Reinigen
- abnehmbares Gussrost



C4060G



C6060G

MODELL	C4060G	C6060G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Anschluss	13,0kW	26,0kW
Gewicht	19 kg	28 kg
Artikel-Nr.	C4060G	C6060G
EAN-Nr.	4260621089440	4260621089525

GO  **cook**

C4060E / C6060E
Elektrische Tischherde



- gleichmäßige Hitzeverteilung
- jede Kochplatte hat einen Regler mit 6 verschiedenen Stufen, die die Hitze zwischen 90 °C und 450 °C regulieren
- Überhitzungsschutz durch Stromsperre



C4060E



C6060E

MODELL	C4060E	C6060E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Anschluss	4,0kW	7,0kW
Gewicht	14 kg	28 kg
Artikel-Nr.	CS4060E	CS6060E
EAN-Nr.	4260621089532	4260621089549



**GF4060G / GG4060G
GF6060G / GG6060G
GS6060G**



Gas Griddle-Platten Edelstahl

- Grill-Platte 12 mm stark für gutes Grillergebnis
- Piezo-Zündung
- gleichmäßige Hitzeverteilung
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.
- GF = Platte „glatt“
- GG = Platte „gerillt“
- GS = Platte „halb glatt - halb gerillt“



GG4060G



GF4060G



GS6060G

MODELL	GF4060G PLATTE GLATT	GG4060G PLATTE GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	400 x 600 x 290 mm
Anschluss	4,6kW	4,6kW
Gewicht	33 kg	33 kg
Artikel-Nr.	GF4060G	GG4060G
EAN-Nr.	4260621089303	4260621089310

MODELL	GF6060G PLATTE GLATT	GG6060G PLATTE GERILLT	GS6060G PLATTE HALB-GLATT-HALB-GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	600 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Anschluss	9,2kW	9,2kW	9,2kW
Gewicht	56 kg	56 kg	56 kg
Artikel-Nr.	GF6060G	GG6060G	GS6060G
EAN-Nr.	4260621089327	4260621089334	4260621089433



GF6060GC/GF4060GC
GG6060GC/GG4060GC
GS6060GC



Gas Griddle-Platten, verchromt

- gleichmäßige Hitzeverteilung
- 12 mm starke Platte für effiziente Wärmenutzung
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.
- Grillfläche verchromt
- GF = Platte „glatt“
- GG = Platte „gerillt“
- GS = Platte „halb glatt - halb gerillt“



GF6060GC



GG6060GC

MODELL	GF6060GC GLATT	GG6060GC GERILLT	GS6060GC HALB GLATT-HALB GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	600 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Anschluss	9,2kW	9,2kW	9,2kW
Gewicht	56 kg	56 kg	56 kg
Artikel-Nr.	GF6060GC	GG6060GC	GS6060GC
EAN-Nr.	4260621089273	4260621089280	4260621089297

MODELL	GF4060GC GLATT	GG4060GC GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	400 x 600 x 290 mm
Anschluss	4,6kW	4,6kW
Gewicht	33 kg	33 kg
Artikel-Nr.	GF4060GC	GG4060GC
EAN-Nr.	4260621089259	4260621089266



**GF4060E / GG4060E
GG6060E / GS6060E**



Elektrische Griddle-Platten Edelstahl

- gleichmäßige Hitzeverteilung
- 12 mm starke Platte für effiziente Wärmenutzung
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.
- GF = Platte „glatt“
- GG = Platte „gerillt“
- GS = Platte „halb glatt - halb gerillt“



GF4060E



GG4060E



GG6060E



GS6060E

MODELL	GF4060E GLATT	GG4060E GERILLT	GG6060E GERILLT	GS6060E HALB GLATT-HALB GERILLT
Max.-Temperatur	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	400 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/3,0kW	400V/3/50Hz/3,0kW	400V/3/50Hz/4,0kW	400V/3/50Hz/4,0kW
Gewicht	40 kg	40 kg	47 kg	47 kg
Artikel-Nr.	GF4060E	GG4060E	GG6060E	GS6060E
EAN-Nr.	4260621088917	4260621088924	4260621088931	4260621088948



GF4060EC/GG4060EC GF6060EC/GG6060EC GS6060EC



Elektrische Griddle-Platten, verchromt

- gleichmäßige Hitzeverteilung
- 12 mm starke Platte für effiziente Wärmenutzung
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.
- Grillfläche verchromt
- GF = Platte „glatt“
- GG = Platte „gerillt“
- GS = Platte „halb glatt - halb gerillt“



MODELL	GF4060EC GLATT	GG4060EC GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	400 x 600 x 290 mm
Anschluss	3,0kW	3,0kW
Gewicht	40 kg	40 kg
Artikel-Nr.	GF4060EC	GG4060EC
EAN-Nr.	4260621088863	4260621088870

MODELL	GF6060EC GLATT	GG6060EC GERILLT	GS6060EC HALB GLATT-HALB GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	600 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Anschluss	4,0kW	4,0kW	4,0kW
Gewicht	47 kg	47 kg	47 kg
Artikel-Nr.	GF6060EC	GG6060EC	GS6060EC
EAN-Nr.	4260621088887	4260621088894	4260621088900

GO  **cook**

LG4060G / LG6060G
Gas Lavastein-Grill



- Grillfläche in Edelstahl oder Gusseisen
- Grillfläche höhenverstellbar
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.



LG4060G



LG6060G

MODELL	LG4060G	LG6060G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Anschluss	6,9kW	13,8kW
Max.-Temperatur	190 °C	190 °C
Gewicht	46 kg	73 kg
Artikel-Nr.	LG4060G	LG6060G
EAN-Nr.	4260621088795	4260621088801

GO  cook**CS4060E**

Elektrischer Pommeswärmer



Made in Europe

- Kapazität: 3 x GN 1/4 - 120

MODELL	CS4060E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/1,0kW
Gewicht	13 kg
Artikel-Nr.	CS4060E
EAN-Nr.	4260621088771



CS4060E

GO  cook**BM4060E**

Bain-Marie



Made in EU

- Kapazität: 3 x GN 1/4 - 150

MODELL	BM4060E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/1,0kW
Gewicht	13 kg
Artikel-Nr.	BM4060E
EAN-Nr.	4260621088788



BM4060E



N4060 N6060

Neutrale Thekenelemente



- hergestellt aus Edelstahl



MODELL	N4060	N6060
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 290 mm
Gewicht	10 kg	14 kg
Artikel-Nr.	N4060	N6060
EAN-Nr.	4260621088641	4260621088658



CS4060 / CS6060 OS4060 / OS6060 DS4060 / DS6060

Neutrale Unterbauten aus Edelstahl




MODELL	CS4060	CS6060	OS4060
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 610 mm	600 x 600 x 610 mm	400 x 600 x 610 mm
Gewicht	13 kg	17 kg	10 kg
Artikel-Nr.	CS4060	CS6060	OS4060
EAN-Nr.	4260621088665	4260621088726	4260621088733

MODELL	OS6060	DS4060	DS6060
Abmessungen (BxTxH)	600 x 600 x 610 mm	400 x 600 x 610 mm	600 x 600 x 610 mm
Gewicht	14 kg	17 kg	27 kg
Artikel-Nr.	OS6060	DS4060	DS6060
EAN-Nr.	4260621088740	4260621088757	4260621088764

GO  cook

Serie GO 700

Die GELOMAT Kochserie **GO  cook** 700 zeichnet sich durch ihre große Typenvielfalt und kompakte Baumasse aus. Die Kochgeräte sind in den Breiten 400 / 800 / 1200 mm lieferbar.

Die Geräte haben eine hochwertige Verarbeitung und können sowohl als Einzelgeräte als auch als Küchenblöcke zusammengestellt werden.

Die Brennerleistung ist bei allen Gasbrennern 9 kW, für schnelle und kurze Garzeiten gewählt worden. Kleinere Brennerkonfigurationen auf Anfrage. Alle Brenner haben eine Wachflamme zur schnellen Verfügbarkeit der Leistung ohne erneutes Anzünden der Flamme. Das Gasventil-Plus von jedem Brenner hat eine zusätzliche Sicherung, um die versehentliche Abschaltung der Wachflamme in der Hektik des Küchenbetriebes zu verhindern.

Die Gussroste sind zur Reinigung abnehmbar.

Die Elektrofritteusen sind mit herauschwenkbaren Heizkörpern zur Reinigung ausgestattet.

Die Nudelkocher haben eine Vollbestückung von Nudelkörben im Gerätepreis enthalten. Sie haben ein Wasserfüllventil und ein Abflussventil.

Alle Geräte mit offenem Unterbau sind haben eine Edelstahl Rückwand im Preis enthalten. Die Gerätefüße sind höhenverstellbar und die Geräte können mit Schienen zusammen verbunden werden.

Die Gasbacköfen sind genauso wie die elektrischen Backöfen mit einem Thermostat von 50 °C bis 300 °C ausgestattet. Die Backöfen sind auf 1/1 GN ausgelegt, 600 x 400 Bleche auf Anfrage.

Alle Gasgeräte werden auf Erdgas H eingestellt geliefert, Propangasdüsen sind im Zubehörpaket kostenlos enthalten.

Die Umstellung, der Anschluss und Inbetriebnahme ist nur durch Gas-Wasserfachbetrieb erlaubt.

Alle Elektrogeräte werden mit einem 1 Mtr. Anschlusskabel, ohne Stecker geliefert. Anschluss und Inbetriebnahme nur durch einen Fachbetrieb.

Alle Geräte entsprechen den CE Vorschriften und Gasgeräte sind CE Baumuster geprüft.

GO  **cook**

**C4070G / C8070G
C1270G**
Gas-Tischherde



- Sicherheitsventile, Thermoelement und Pilotzündung
- jeder Brenner hat eigene Reglereinheit
- einfache Reinigung, strapazierfähig und hygienisch
- Alle Brenner mit 9,0kW Leistung.



C4070G



C1270G



C8070G

**9 kW
Brenner**

MODELL	C4070G	C8070G	C1270G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 290 mm	800 x 700 x 290 mm	1200 x 700 x 290 mm
Anschluss	18kW	36kW	54kW
Gewicht	22 kg	34 kg	46 kg
Artikel-Nr.	C4070G	C8070G	C1270G
EAN-Nr.	4260621089099	4260621089105	4260621089112

GO  **cook**

CO8070G
CO1270G

Gasherde mit Gas-Backofen



- Ofen geeignet für 600 x 400 mm und GN 1/1
- Thermostat-Gasventil
- einfache Reinigung, langlebig und hygienisch
- Alle Brenner mit 9,0kW Leistung.
- Gas-Backofen mit 6,0kW Leistung.



CO8070G



CO1270G

**9 kW
Brenner**

MODELL	CO8070G	CO1270G
Abmessungen (BxTxH)	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Anschluss	42kW	60kW
Gewicht	90 kg	107 kg
Artikel-Nr.	CO8070G	CO1270G
EAN-Nr.	4260621088993	4260621089006

GO  **cook**

CO8070GE / COF8070GE CO1270GE / COF1270GE


Made in Europe

Gasherde mit elektrischem Backofen



- Ofen geeignet für 600 x 400 mm und GN 1/1
- einfache Reinigung, langlebig und hygienisch
- Alle Brenner mit 9,0 kW Leistung.
- COF = Geräte mit Heißluftofen

**9 kW
Brenner**



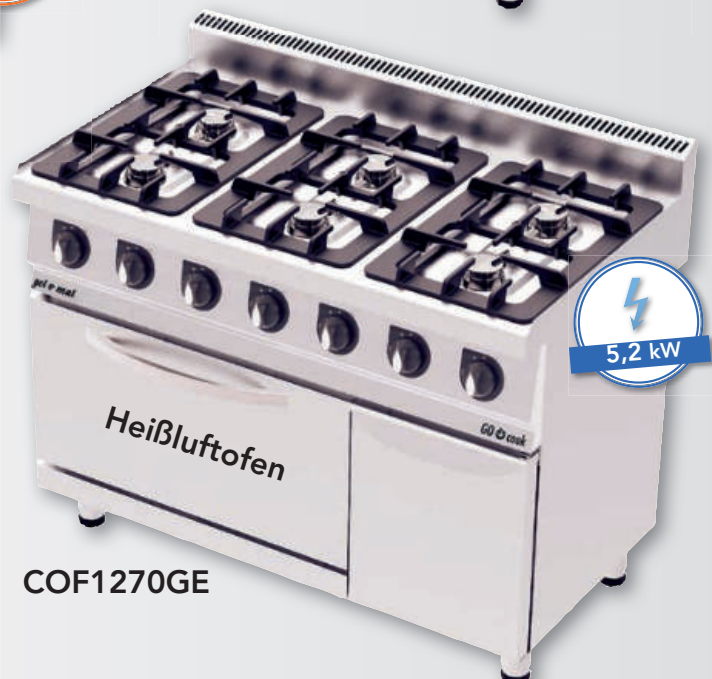
CO1270GE



COF8070GE



CO8070GE



COF1270GE

MODELL	CO8070GE	CO1270GE	COF8070GE	COF1270GE
Brenner	4 Brenner	6 Brenner	4 Brenner	6 Brenner
Max.-Temperatur	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C
Abmessungen (BxTxH)	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/5kW	400V/3/50Hz/5kW	400V/3/50Hz/3,5kW	400V/3/50Hz/3,5kW
Gewicht	98 kg	120 kg	98 kg	120 kg
Artikel-Nr.	CO8070GE	CO1270GE	COF8070GE	COF1270GE
EAN-Nr.	4260621089013	4260621089020	4260621089037	4260621088986



**C4070E / C8070E
C1270E / C1270ES**



**Elektrische Tischherde und
E-Tischherd mit quadratischen Kochplatten**

- jede Kochplatte hat einen Regler mit 6 verschiedenen Stufen, der die Hitze zwischen 90 °C - 450 °C reguliert
- hohe Kochleistung und gleichmäßige Hitzeverteilung
- jede Kochplatte hat einen Überhitzungsschutz durch eine Stromsperre



C4070E



C1270E

Alle Geräte werden mit offenem Unterbau geliefert. Beispiel: C4070E



C8070E



C1270ES

MODELL	C4070E	C8070E	C1270E	C1270ES
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/5,2kW	400V/3/50Hz/10,5kW	400V/3/50Hz/15,6kW	400V/3/50Hz/15,6kW
Gewicht	17 kg	35 kg	47 kg	60 kg
Artikel-Nr.	C4070E	C8070E	C1270E	C1270ES
EAN-Nr.	4260621089068	4260621089075	4260621089082	4260621089051

GO  **cook**

CO8070E / COF8070E CO1270E / COF1270E



Elektrische Herde mit Backofen

- Ofen geeignet für GN 1/1 und 600 x 400 mm Bleche
- einfache Reinigung, langlebig und hygienisch
- COF = mit Heißluftofen



CO8070E



COF8070E



CO1270E



COF1270E

MODELL	CO8070E	CO1270E	COF8070E	COF1270E
Max.-Temperatur	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C
Abmessungen (BxTxH)	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/15,4kW	400V/3/50Hz/20,6kW	400V/3/50Hz/13,9kW	400V/3/50Hz/19,1kW
Gewicht	98 kg	120 kg	98 kg	120 kg
Artikel-Nr.	CO8070E	CO1270E	COF8070E	COF1270E
EAN-Nr.	4260621088955	4260621088962	4260621088979	4260621088986

GO  **cook**

IN-4070
Induktionsherd



- Glaskeramikplatte 6 mm mit 2 unabhängigen Kochfeldern
- Induktionsfeld mit 220 mm Durchmesser, 2x 3,5 kW
- Energieregler zur optimalen Einstellung der Leistung
- Automatisches Topferkennungssystem
- Leistung je Glaskeramik-Kochfläche 3,5 kW
- Jede Heizzone hat ein Überhitzungsschutzsystem, um die Sicherheit zu erhöhen.
- Die gesamte Glaskeramikfläche kann genutzt werden.
- Glaskeramikoberfläche für einfache Reinigung und maximale Hygiene.
- Danke der Induktionstechnologie wird nur der Teil erhitzt, der so groß ist wie der Pfannen- oder Topfboden



IN-4070

MODELL	IN-4070
	Elektro
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/2x3,5kW
Gewicht	25 kg
Artikel-Nr.	IN4070
EAN-Nr.	4260548417210

GO  cook

**GF4070G / GG4070G
GS8070G / GF8070G
GG8070G**



Gas Grillplatten Edelstahl

- Piezozündung an jedem Brenner
- gleichmäßige Hitzeverteilung
- 12 mm dicke Grillplatte für effiziente Wärmenutzung
- Sicherheitsventile, Pilotflamme und Thermoelement
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.



GF8070G



GF4070G



GS8070G

Alle Geräte werden mit offenem Unterbau geliefert. Beispiel: GF8070G

MODELL	GF8070G GLATT	GG8070G GERILLT	GS8070G HALB GLATT-HALB GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	800 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Anschluss	10,4kW	10,4kW	10,4kW
Gewicht	73 kg	73 kg	73 kg
Artikel-Nr.	GF8070G	GG8070G	GS8070G
EAN-Nr.	4260621088832	4260621088849	4260621088856

MODELL	GF4070G GLATT	GG4070G GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	400 x 700 x 900 mm
Anschluss	5,2kW	5,2kW
Gewicht	39 kg	39 kg
Artikel-Nr.	GF4070G	GG4070G
EAN-Nr.	4260621088818	4260621088825



**GF8070GC / GF4070GC
GG8070GC / GG4070GC
GS8070GC**



Gas Grillplatten hart-verchromt

- Grillfläche hart-verchromt
- gleichmäßige Hitzeverteilung
- Pilotflamme und Thermoelement
- Piezozündung an jedem Brenner
- 12 mm dicke Grillplatte für effiziente Wärmenutzung
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.



GF8070GC



GG8070GC

Alle Geräte werden mit offenem Unterbau geliefert. Beispiel: GF8070G

MODELL	GF8070GC GLATT	GG8070GC GERILLT	GS8070GC HALB GLATT-HALB GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	800 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Anschluss	10,4kW	10,4kW	10,4kW
Gewicht	73 kg	73 kg	73 kg
Artikel-Nr.	GF8070GC	GG8070GC	GS8070GC
EAN-Nr.	4260621086548	4260621086555	4260548418101

MODELL	GF4070GC GLATT	GG4070GC GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	400 x 700 x 900 mm
Anschluss	5,2kW	5,2kW
Gewicht	39 kg	39 kg
Artikel-Nr.	GF4070GC	GG4070GC
EAN-Nr.	4260621088672	4260621088689

GO  **cook**

GF4070E / GF8070E GG4070E / GG8070E GS4070E




Made in Europe

Elektrische Grillplatten Edelstahl

- gleichmäßige Hitzeverteilung
- glatt, gerillt oder halb gerillt / halb glatt lieferbar
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.
- Hitze der Grillfläche von 50 °C - 300 °C regulierbar
- 12 mm dicke Grillplatte für effiziente Wärmenutzung



GF4070E



GG4070E



GF8070E



GG8070E



GS8070E

MODELL	GF4070E GLATT	GF8070E GLATT
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/3,6kW	400V/3/50Hz/7,2kW
Gewicht	39 kg	71 kg
Artikel-Nr.	GF4070E	GF8070E
EAN-Nr.	4260621088597	4260621088603

MODELL	GG4070E GERILLT	GG8070E GERILLT	GS4070E HALB GLATT-HALB GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Max.-Temperatur	300 °C	300 °C	300 °C
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/3,6kW	400V/3/50Hz/7,2kW	400V/3/50Hz/3,6kW
Gewicht	39 kg	39 kg	71 kg
Artikel-Nr.	GG4070E	GF8070E	GS4070E
EAN-Nr.	4260621088610	4260621088627	4260621088634



**GF8070EC / GF4070EC
GG8070EC / GG4070EC
GS8070EC**



Elektrische Grillplatten, hart-verchromt

- Grillfläche hart-verchromt
- gleichmäßige Hitzeverteilung
- Hitze der Grillfläche von 50 °C bis 300 °C regulierbar
- 12 mm dicke Grillplatte für effiziente Wärmenutzung
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.



GG4070EC



GF4070EC



GF8070EC



GG8070EC



GS8070EC

MODELL	GF8070EC GLATT	GG8070EC GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	800 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/7,2kW	400V/3/50Hz/7,2kW
Gewicht	71 kg	71 kg
Artikel-Nr.	GF8070EC	GG8070EC
EAN-Nr.	4260621089228	4260621089235

MODELL	GF4070EC GLATT	GG4070EC GERILLT	GS8070EC HALB GLATT-HALB GERILLT
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Anschluss	3,6kW	3,6kW	7,2kW
Gewicht	39 kg	39 kg	71 kg
Artikel-Nr.	GF4070GC	GG4070GC	GS8070GC
EAN-Nr.	4260621089204	4260621089211	4260621089242

GO  **cook**

LG4070G / LG8070G LG1270G



Gas Lavastein-Grills

- Grillfläche in Gusseisen oder Edelstahl
- Höhe der Grillroste verstellbar (800 mm und 1200 mm)
- Sicherheitsventile, Thermoelement und Pilotflammenzündung
- Piezozündung an jedem Brenner
- speziell geformte Roste in V-Form, um Fett in den Wasertank abzuführen



LG4070G



LG8070G



LG1270G

MODELL	LG4070G	LG8070G	LG1270G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700x 900 mm	800 x 700x 900 mm	1200 x 700x 900 mm
Anschluss	9,0kW	18,0kW	27,0kW
Gewicht	51 kg	85 kg	136 kg
Artikel-Nr.	LG4070G	LG8070G	LG1270G
EAN-Nr.	4260621089341	4260621089358	4260621089365

GO  **cook**


VG4070G / VG8070G VG1270G

Gas Wasser-Grills



- Sicherheitsventil, Thermosteuelement und Pilotflamme
- Piezozündung an jedem Brenner
- speziell geformte Roste in V-Form, um Fett in den Wassertank abzuführen
- Fett wird im Wassertank gesammelt, um die Rauch- und Geruchsentwicklung zu minimieren




13,8 kW

VG8070G




6,9 kW

VG4070G




20,7 kW

VG1270G

MODELL	VG4070G	VG8070G	VG1270G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Anschluss	6,9kW	13,8kW	20,7kW
Gewicht	47 kg	76 kg	116 kg
Artikel-Nr.	VG4070G	VG8070G	VG1270G
EAN-Nr.	4260621089372	4260621089389	4260621089396

GO  cook

VG4070GT / VG8070GTP VG1270GTP


Made in Europe

Gas Wasser-Grills, T-Modell

- Sicherheitsventil, Thermoelement und Pilotflamme
- Piezozündung an jedem Brenner
- Fett wird im Wassertank gesammelt, um die Rauch- und Geruchsentwicklung zu minimieren
- speziell geformte Roste in V-Form, um das Fett in den Wassertank abzuführen
- T-Modell: größerer Wassertank, Emaille beschichtete Grillfläche



MODELL	VG4070GT	VG8070GTP	VG1270GTP
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Anschluss	11,5kW	23,5kW	33,0kW
Gewicht	55 kg	90 kg	135 kg
Artikel-Nr.	VG4070GT	VG8070GTP	VG1270GTP
EAN-Nr.	4260621089402	4260621089419	4260621089426

GO  cook

**WC8070G / WC8070G
WC1280G**



Gas Wok-Herde

- Sicherheitsventile, Thermoelement und Pilotzündung
- jeder Brenner hat eigene Reglereinheit
- einfache Reinigung, langlebig und hygienisch
- Alle Geräte werden mit offenem Unterbau geliefert.



WC4070G



WC8070G



WC1270G

MODELL	WC4070G	WC8070G	WC1270G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Anschluss	10,5kW	21,0kW	31,5kW
Gewicht	30 kg	57 kg	83 kg
Artikel-Nr.	WC4070G	WC8070G	WC8070G
EAN-Nr.	4260621089129	4260621086654	4260621086661

GO  **cook**

PCCS4070G Gas Nudelkocher



- Gehäuse aus Edelstahl
- Erdgas oder Propangas (LPG)
- 6 Nudelkörbe im Lieferumfang enthalten
- verstellbare Füße
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflammsystem
- Wasserablaufhahn
- Temperatur 110 °C
- Kapazität 25 Liter



PCCS4070G

MODELL	PCCS4070G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm
Anschluss	10,0kW
Gewicht	45 kg
Artikel-Nr.	PCCS4070G
EAN-Nr.	4260621086531

GO  **cook**

PCCS4070E
PCCS8070E
Elektrische Nudelkocher



- Kapazität je Becken 12 Liter
- 30 °C - 120 °C Thermostat
- Nudelkörbe im Preis enthalten
- Wasserzulaufhahn und Ablaufhahn im Gerät eingebaut



PCCS4070E



PCCS8070E

MODELL	PCCS4070E	PCCS8070E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/4,5kW	400V/3/50Hz/9,0kW
Gewicht	32 kg	54 kg
Artikel-Nr.	PCCS4070E	PCCS8070E
EAN-Nr.	4260621089143	4260621089150

GO  cook

FCS4070G FCS8070G

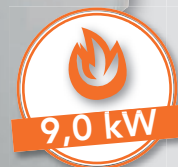
Gas Fritteusen



- Frittierkorb aus Edelstahl
- Erd- oder Propangas (LPG)
- Sicherheitsthermostat
- verstellbarer Fettablasshahn
- einfach zu Reinigen
- Edelstahl-Gehäuse
- Gestell für Frittierkorb
- Kapazität je Becken von 23 Litern



FCS8070G



FCS4070G

MODELL	FCS4070G	FCS8070G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Anschluss	9,0kW	18,0kW
Max.-Temperatur	190 °C	190 °C
Gewicht	45 kg	80 kg
Artikel-Nr.	FCS4070G	FCS8070G
EAN-Nr.	4260621089181	4260621089198

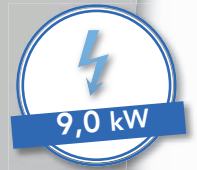


FCS4070E FCS8070E

Elektrische Fritteusen



- Frittierkorb aus Edelstahl
- Kapazität je Becken 23 Liter
- 230 °C-Sicherheitsthermostat
- 180 °C-Thermostat
- Sicherheitsschalter am Widerstand
- verstellbarer Fettablasshahn
- Der Widerstand kann zur einfachen Reinigung geschwenkt und am oberen Regal aufgehängt werden.
- Kapazität je Becken von 13 Litern



FCS4070E



FCS8070E

MODELL	FCS4070E	FCS8070E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Elektro-Anschluss	400V/1/50Hz/9,0kW	400V/1/50Hz/18,0kW
Max.-Temperatur	180 °C	180 °C
Gewicht	34 kg	57 kg
Artikel-Nr.	FCS4070E	FCS8070E
EAN-Nr.	4260621086517	4260621086524



CS4070E

Elektrischer Pommewärmer

- Kapazität: GN 1/1 - 120

MODELL	CS4070E
Kapazität	GN 1/1 - 120
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/1,0kW
Gewicht	15 kg
Artikel-Nr.	CS4070E
EAN-Nr.	4260621089471



CS4070E



BM4070E

Elektrische Bain-Marie

- Kapazität: GN 1/1 - 150

MODELL	BM4070E
Kapazität	GN 1/1 - 150 / Temperatur: 110 °C
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/1,0kW
Gewicht	14 kg
Artikel-Nr.	BM4070E
EAN-Nr.	4260621089488



BM4070E



N4070 / N8070 N1270

Neutrale Arbeitsflächen

- hergestellt aus Edelstahl
- Nutzung zur Kochvorbereitung
- einfache Reinigung, langlebig und hygienisch

MODELL	N4070	N8070
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm
Gewicht	11 kg	19 kg
Artikel-Nr.	N4070	N8070
EAN-Nr.	4260621089495	4260621086609



N4070

GO  cook

KIPPBRATPFANNEN



- Äußere Struktur und Deckel aus Edelstahl AISI 304
- Deckel klappbar hinten und ausbalanciert
- Manuelles Umkippen des Tanks mittels Handrad
- Behälter mit Wänden aus Edelstahl AISI 304
- **Inhalt: 55 Liter**
- Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme
- Integrierter Wasserhahn
- Temperaturregelung **von 100 °C bis 300 °C** über Thermostatventil mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Piezo-Zündung bei Gas-Variante
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
- Höhenverstellbare Füße (+/- 50 mm) aus Edelstahl



GKE 1 E

MODELL	GKB 1 G	GKB 1 E
Abmessungen (BxTxH)	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Gas-Anschluss / -wert	Ø 1/2" / 18 kW	---
Elektro-Anschluss	---	400V/3/50Hz/8,7 kW
Artikel-Nr.	GKB1G	GKB1G
EAN-Nr.	4260548419924	4260548419931

GO  cook

KOCHKESSEL



- Äußere Struktur und Deckel aus Edelstahl AISI 304
- **Inhalt: 60 Liter**
- Deckel klappbar hinten und ausbalanciert
- indirekte Beheizung
- Temperaturregelung **von 100 C° bis 300 °C** über Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
- Höhenverstellbare Füße (+/- 50 mm) aus Edelstahl
- Piezo-Zündung




GKK 1 G

MODELL	GKK 1 G
Abmessungen (BxTxH)	800 x 730 x 900 mm
Gas-Anschluss	Ø 1/2"
Anschlusswert	6kW
Artikel-Nr.	GKK1G
EAN-Nr.	4260548419948

GO  cook

Serie GO 900

Die GELOMAT Kochserie **GO  cook** 900 zeichnet sich durch ihre große Typenvielfalt und kompakte Baumasse aus. Die Kochgeräte sind in den Breiten 400 / 800 / 1200 mm lieferbar. Die Geräte haben eine hochwertige Verarbeitung und können sowohl als Einzelgeräte als auch als Küchenblöcke zusammengestellt werden.

Die Brennerleistung ist bei allen Gaszweikreisbrennern 7,5 kW, für schnelle und kurze Garzeiten gewählt worden. Alle Brenner haben eine Wachflamme zur schnellen Verfügbarkeit der Leistung ohne erneutes Anzünden der Flamme.

Das Gasventil-Plus von jedem Brenner hat eine zusätzliche Sicherung, um die versehentliche Abschaltung der Wachflamme in der Hektik des Küchenbetriebes zu verhindern.

Alle Gasgeräte werden auf Erdgas H eingestellt geliefert, Propangasdüsen sind im Zubehöropaket kostenlos enthalten.

Die Umstellung, der Anschluss und Inbetriebnahme ist nur durch Gas-Wasserfachbetrieb erlaubt.

Alle Elektrogeräte werden mit einem 1 Mtr. Anschlusskabel, ohne Stecker geliefert. Anschluss und Inbetriebnahme nur durch einen Fachbetrieb.

Die Gussroste sind zur Reinigung abnehmbar.


Die Elektrofritteusen sind mit herauschwenkbaren Heizkörpern zur Reinigung ausgestattet.

Alle Geräte mit offenem Unterbau sind haben eine Edelstahl Rückwand im Preis enthalten. Die Gerätefüße sind höhenverstellbar und die Geräte können mit Schienen zusammen verbunden werden.

Alle Geräte entsprechen den CE Vorschriften und Gasgeräte sind CE Baumuster geprüft.

GO  cook

CCS4090G
CCS8090G
CCS1290G
 Gas-Tischherde

CO8090G 
CO1290G


 Made in Europe

Gasherde mit Gas-Backofen

- Zweikreisbrenner a 7,5 kW/h



CCS4090G



CCS8090G



CCS1290G

MODELL	CCS4090G	CCS8090G	CCS1290G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm
Anschluss	15,0kW	30,0kW	45,0kW
Gewicht	75 kg	115 kg	140 kg
Artikel-Nr.	CCS4090G	CCS8090G	CCS1290G
EAN-Nr.	4260621088450	4260621088467	4260621088474

Gasherde mit Gas-Backofen (ohne Abbildung)

MODELL	CO8090G	CO1290G
Abmessungen (BxTxH)	800 x 900 x 870 mm	1200 x 900 x 870 mm
Anschluss	39,0kW / 4 Flammen + Backofen 9,0kW	54,0kW / 6 Flammen + Backofen 9,0kW
Gewicht	130 kg	155 kg
Artikel-Nr.	CO8090G	CO1290G
EAN-Nr.	4260548418170	426054848156

GO  **cook**

FCS4090E
Elektrische Fritteuse



- Kapazität: 13 l Becken
- Temperatur 50 °C - 180 °C
- Anschlusswert 9kW/h



FCS4090E

MODELL	FCS4090E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 900 x 870 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/9kW
Gewicht	35 kg
Artikel-Nr.	FCS4090E
EAN-Nr.	4260621089839

GO  cook

**GFCS4090G
GFCS8090G
GFCS1290G**
Gas Griddle-Platten,
Edelstahl, Platten glatt



- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.



GFCS4090G



GFCS8090G



GFCS1290G

Platten gerillt auf Anfrage

MODELL	GFCS4090G	GFCS8090G	GFCS1290G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	1200 x 900 x 870 mm
Anschluss	7,0kW	14,0kW	21,0kW
Gewicht	75 kg	110 kg	170 kg
Artikel-Nr.	GFCS4090G	GFCS8090G	GFCS1290G
EAN-Nr.	4260621089617	4260621089624	4260621089631

GO  **cook**

GFCS4090E
GFCS8090E
GFCS1290E

**Elektrische Griddle-Platten,
 Edelstahl, Platten glatt**



- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.



GFCS4090E



GFCS8090E



GFCS1290E

Platten gerillt auf Anfrage

MODELL	GFCS4090E	GFCS8090E	GFCS1290E
Max.-Temperatur	300 °C	300 °C	300 °C
Abmessungen (BxTxH)	400 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	1200 x 900 x 870 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/4,7kW	400V/3/50Hz/9,4kW	400V/3/50Hz/14,1kW
Gewicht	70 kg	105 kg	165 kg
Artikel-Nr.	GFCS4090E	GFCS8090E	GFCS1290E
EAN-Nr.	4260621089693	4260621089709	4260621089716



LGCS4090G
LGCS8090G
LGCS1290G
 Gas Lavastein-Grills



- Rost höhenverstellbar bei 800 mm und 1200 mm
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.



LGCS4090G



LGCS8090G



LGCS1290G

MODELL	LGCS4090G	LGCS8090G	LGCS1290G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm	1200 x 900 x 870 mm
Anschluss	9,5kW	15kW	28,5kW
Gewicht	95 kg	160 kg	210 kg
Artikel-Nr.	LG4090G	LG9090G	LG1290G
EAN-Nr.	4260621089778	4260621089785	4260621089792

GO  cook

VGCS4090G
VGCS8090G
VGCS1290G
 Gas Wasser-Grills



- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.



VGCS4090G



VGCS8090G



VGCS1290G

MODELL	VGCS4090G	VGCS8090G	VGCS1290G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 900 x 870 mm	400 x 900 x 870 mm	1200 x 900 x 870 mm
Anschluss	15kW	30,5kW	45,5kW
Gewicht	50 kg	85 kg	125 kg
Artikel-Nr.	VGCS4090G	VGCS8090G	VGCS1290G
EAN-Nr.	4260621089808	4260621089815	4260621089822

WSP WANDHAUBEN, SCHRÄGFORM



- Der Haubenkörper besteht aus einer stabilen Edelstahlkonstruktion und ist im Bereich der Eckstöße punktgeschweißt.
- Alle Schnittkanten sind durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet.
- Die Küchenablufthauben sind aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 gefertigt, einseitig geschliffen (Dusploschliff, Korn 320) und zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststoffolie einseitig beschichtet.
- Der innere Haubenkörper der Wandhaube ist als Stauraum für schwallartig auftretende Dämpfe in einen Auffang- und einen Absaugraum unterteilt.
- umlaufende Fett-/Kondensatsammelrinne, unten verschweißt, aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301
- Der verchromte Fettablasshahn mit Kugelventil und Innengewinde sitzt an der tiefgezogenen Auslaufstelle der Fett-/Kondensatsammelrinne.
- Die Kondensatabscheider (**Filter Typ B**) aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, hochglanzpoliert, sind als Luftwirbelfilter mit konstantem Druckverlust ausgebildet.
- Der Abscheider (**Filter Typ B**) ist verschleißfrei und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Blenden aus Edelstahl, zum Verschließen der Freiräume zwischen den Filtern
- Die Aufbauleuchten sind verdrahtet (230 V) und spritzwassergeschützt **IP54**.
- inklusive Beleuchtungsabdeckung

Filter Typ B nach DIN 18869-5 und VDI 2052 mit TÜV-Zulassung:

Filtermaße: H400 x B400 x S40 mm, Luftmenge: 400 m³/h (bei 50 Pa)

Filtermaße: H500 x B400 x S40 mm, Luftmenge: 500 m³/h (bei 50 Pa)

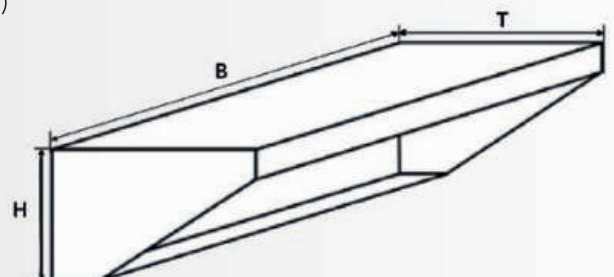
Filtermaße: H500 x B500 x S40 mm, Luftmenge: 600 m³/h (bei 50 Pa)



mit Beleuchtung



Filter Typ B



Wichtiger Hinweis:

Lüftungsanlagen gemäß VDI2052

müssen wie folgt sein:

Haube ohne Ablaufmotor, mit separater Abluft Motorblock und ab 25 kW der gesamten Küche mit Flammenschutzfilter Typ A!

Für den ordnungsgemäßen Betrieb und Einbau nach den geltenden Regeln der Technik zur Zulassung nach der BauO NRW §3 sind grundsätzlich die einbauenden Fachfirmen und der Bauherr/Auftraggeber/Betreiber zuständig.

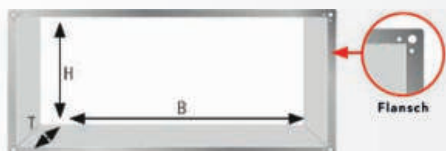


Tiefe 700 mm

Modell Art-Nr.	Ean-Nr.	BxTxH mm	Volumenstrom m ³ /h	Anzahl Filter 500 x 400 mm	Gewicht
WSP 0710	Nummer auf Anfrage	1000 x 700 x 450	960	2	35 kg
WSP 0712	Nummer auf Anfrage	1200 x 700 x 450	960	2	37 kg
WSP 0714	Nummer auf Anfrage	1400 x 700 x 450	960	2	40 kg
WSP 0716	Nummer auf Anfrage	1600 x 700 x 450	1440	3	47 kg
WSP 0718	Nummer auf Anfrage	1800 x 700 x 450	1440	3	52 kg
WSP 0720	Nummer auf Anfrage	2000 x 700 x 450	1440	3	58 kg
WSP 0722	Nummer auf Anfrage	2200 x 700 x 450	1440	3	60 kg
WSP 0724	Nummer auf Anfrage	2400 x 700 x 450	1920	4	66 kg
WSP 0726	Nummer auf Anfrage	2600 x 700 x 450	1920	4	72 kg
WSP 0728	Nummer auf Anfrage	2800 x 700 x 450	1920	4	78 kg
WSP 0730	Nummer auf Anfrage	3000 x 700 x 450	2400	5	89 kg

Tiefe 900 mm

Modell Art-Nr.	Ean-Nr.	BxTxH mm	Volumenstrom m ³ /h	Anzahl Filter 500 x 500 mm	Gewicht
WSP 0910	Nummer auf Anfrage	1000 x 900 x 450	1200	2	36 kg
WSP 0912	Nummer auf Anfrage	1200 x 900 x 450	1200	2	40 kg
WSP 0914	Nummer auf Anfrage	1400 x 900 x 450	1200	2	43 kg
WSP 0916	Nummer auf Anfrage	1600 x 900 x 450	1800	3	50 kg
WSP 0918	Nummer auf Anfrage	1800 x 900 x 450	1800	3	55 kg
WSP 0920	Nummer auf Anfrage	2000 x 900 x 450	1800	3	61 kg
WSP 0922	Nummer auf Anfrage	2200 x 900 x 450	1800	3	63 kg
WSP 0924	Nummer auf Anfrage	2400 x 900 x 450	2400	4	69 kg
WSP 0926	Nummer auf Anfrage	2600 x 900 x 450	2400	4	75 kg
WSP 0928	Nummer auf Anfrage	2800 x 900 x 450	2400	4	82 kg
WSP 0930	Nummer auf Anfrage	3000 x 900 x 450	2900	4 + 1 x 500x400 mm	92 kg



Rechteckkanalbau: Preis auf Anfrage!
Bitte immer nur **Kanal-Innenmaße** angeben, ohne Flansch.
Bei uns ist der Flansch **20 mm**.

Wichtiger Hinweis:

Lüftungsanlagen gemäß VDI2052 müssen wie folgt sein:

Haube ohne Ablaufmotor, mit separater Abluft Motorblock und ab 25 kW der gesamten Küche mit Flamm-schutzfilter Typ A!

Für den ordnungsgemäßen Betrieb und Einbau nach den geltenden Regeln der Technik zur Zulassung nach der BauO NRW §3 sind grundsätzlich die einbauenden Fachfirmen und der Bauherr/Auftraggeber/Betreiber zuständig.

WANDHAUBEN, KASTENFORM



- Der Haubenkörper besteht aus einer stabilen Edelstahlkonstruktion und ist im Bereich der Eckstöße punktgeschweißt.
- Alle Schnittkanten sind durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet.
- Die Küchenablufthauben sind aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 gefertigt, einseitig geschliffen (Duploschliff, Korn 320) und zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststoffolie einseitig beschichtet.
- Der innere Haubenkörper der Wandhaube ist als Stauraum für schwallartig auftretende Dämpfe in einen Auffang- und einen Absaugraum unterteilt.
- umlaufende Fett-/Kondensatsammelrinne, unten verschweißt, aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301
- Der verchromte Fettablasshahn mit Kugelventil und Innengewinde sitzt an der tiefgezogenen Auslaufstelle der Fett-/Kondensatsammelrinne.
- Die Kondensatscheider (**Filter Typ B**) aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, hochglanzpoliert, sind als Luftwirbelfilter mit konstantem Druckverlust ausgebildet.
- Der Abscheider (**Filter Typ B**) ist verschleißfrei und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Blenden aus Edelstahl, zum Verschließen der Freiräume zwischen den Filtern
- Die Aufbauleuchten sind verdrahtet (230 V) und spritzwassergeschützt IP54.
- inklusive Beleuchtungsabdeckung

Filter Typ B nach DIN 18869-5 und VDI 2052 mit TÜV-Zulassung:

Filtermaße: H500 x B400 x S40 mm, Luftmenge: 480 m³/h (bei 50 Pa)

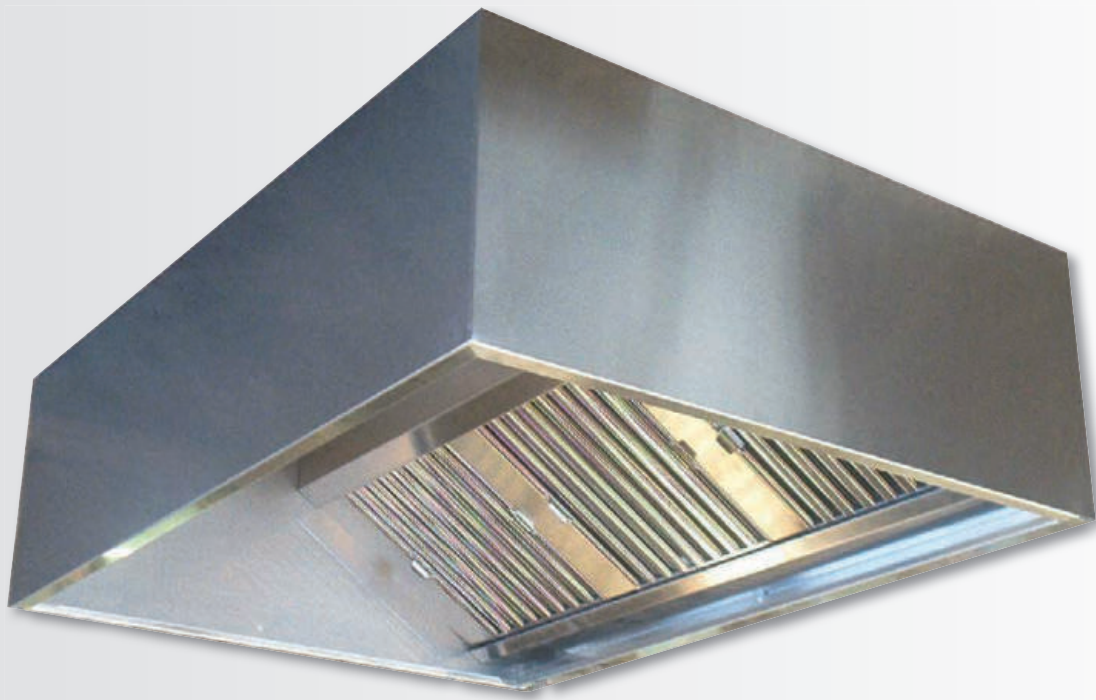
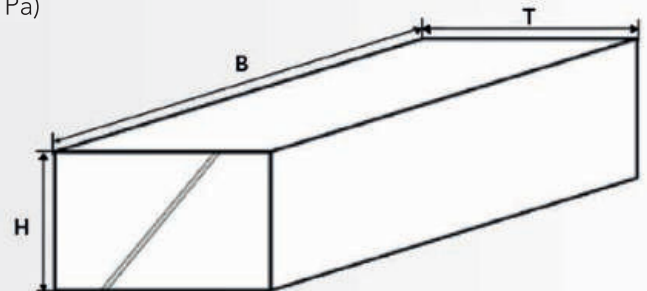
Filtermaße: H500 x B500 x S40 mm, Luftmenge: 600 m³/h (bei 50 Pa)



mit Beleuchtung



Filter Typ B

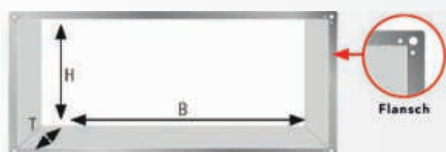


Tiefe 900 mm

Modell Art-Nr.	Ean-Nr.	BxTxH mm	Volumenstrom m ³ /h	Anzahl Filter 500 x 400 mm	Gewicht
WKP 0912	Nummer auf Anfrage	1200 x 900 x 450	960	2	37 kg
WKP 0914	Nummer auf Anfrage	1400 x 900 x 450	960	2	40 kg
WKP 0916	Nummer auf Anfrage	1600 x 900 x 450	1440	3	47 kg
WKP 0918	Nummer auf Anfrage	1800 x 900 x 450	1440	3	52 kg
WKP 0920	Nummer auf Anfrage	2000 x 900 x 450	1440	3	58 kg
WKP 0922	Nummer auf Anfrage	2200 x 900 x 450	1440	3	60 kg
WKP 0924	Nummer auf Anfrage	2400 x 900 x 450	1920	4	66 kg
WKP 0926	Nummer auf Anfrage	2600 x 900 x 450	1920	4	72 kg
WKP 0928	Nummer auf Anfrage	2800 x 900 x 450	1920	4	78 kg
WKP 0930	Nummer auf Anfrage	3000 x 900 x 450	2400	5	89 kg
WKP 0932	Nummer auf Anfrage	3200 x 900 x 450	2400	5	96 kg
WKP 0934	Nummer auf Anfrage	3400 x 900 x 450	2400	5	103 kg
WKP 0936	Nummer auf Anfrage	3600 x 900 x 450	2400	5	109 kg
WKP 0938	Nummer auf Anfrage	3800 x 900 x 450	2880	6	119 kg
WKP 0940	Nummer auf Anfrage	4000 x 900 x 450	2880	6	124 kg

Tiefe 1100 mm

Modell Art-Nr.	Ean-Nr.	BxTxH mm	Volumenstrom m ³ /h	Anzahl Filter 500 x 500 mm	Gewicht
WKP 1112	Nummer auf Anfrage	1200 x 1100 x 450	1200	2	40 kg
WKP 1114	Nummer auf Anfrage	1400 x 1100 x 450	1200	2	43 kg
WKP 1116	Nummer auf Anfrage	1600 x 1100 x 450	1800	3	50 kg
WKP 1118	Nummer auf Anfrage	1800 x 1100 x 450	1800	3	55 kg
WKP 1120	Nummer auf Anfrage	2000 x 1100 x 450	1800	3	61 kg
WKP 1122	Nummer auf Anfrage	2200 x 1100 x 450	1800	3	63 kg
WKP 1124	Nummer auf Anfrage	2400 x 1100 x 450	2400	4	69 kg
WKP 1126	Nummer auf Anfrage	2600 x 1100 x 450	2400	4	75 kg
WKP 1128	Nummer auf Anfrage	2800 x 1100 x 450	2400	4	82 kg
WKP 1130	Nummer auf Anfrage	3000 x 1100 x 450	2900	4 + 1 x 500x400 mm	92 kg
WKP 1132	Nummer auf Anfrage	3200 x 1100 x 450	3000	5	99 kg
WKP 1134	Nummer auf Anfrage	3400 x 1100 x 450	3000	5	106 kg
WKP 1136	Nummer auf Anfrage	3600 x 1100 x 450	3000	5	112 kg
WKP 1138	Nummer auf Anfrage	3800 x 1100 x 450	3600	6	121 kg
WKP 1140	Nummer auf Anfrage	4000 x 1100 x 450	3600	6	127 kg



Rechteckkanalbau: Preis auf Anfrage!

Bitte immer nur **Kanal-Innenmaße** angeben, ohne Flansch.

Bei uns ist der Flansch **20 mm**.

Wichtiger Hinweis: Lüftungsanlagen gemäß VDI2052 müssen wie folgt sein: Haube ohne Ablaufmotor, mit separater Abluft Motorblock und ab 25 kW der gesamten Küche mit Flammschutzfilter Typ A! Für den ordnungsgemäßen Betrieb und Einbau nach den geltenden Regeln der Technik zur Zulassung nach der BauO NRW §3 sind grundsätzlich die einbauenden Fachfirmen und der Bauherr/Auftraggeber/Betreiber zuständig.

ZENTRALHAUBEN (ohne Motor mit Beleuchtung, 1300/1500 mm Tiefe)

- Der Haubenkörper besteht aus einer stabilen Edelstahlkonstruktion und ist im Bereich der Eckstöße punktgeschweißt.
- Alle Schnittkanten sind durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet.
- Die Küchenablufthauben sind aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 gefertigt, einseitig geschliffen (Duploschliff, Korn 320) und zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststoffolie einseitig beschichtet.
- Der innere Haubenkörper der Wandhaube ist als Stauraum für schwallartig auftretende Dämpfe in einen Auffang- und einen Absaugraum unterteilt.
- umlaufende Fett-/Kondensatsammelrinne, unten verschweißt, aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301
- Der verchromte Fettablasshahn mit Kugelventil und Innengewinde sitzt an der tiefgezogenen Auslaufstelle der Fett-/Kondensatsammelrinne.
- Die Kondensatscheider (**Filter Typ B**) aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, hochglanzpoliert, sind als Luftwirbelfilter mit konstantem Druckverlust ausgebildet.
- Der Abscheider (**Filter Typ B**) ist verschleißfrei und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Blenden aus Edelstahl, zum Verschließen der Freiräume zwischen den Filtern
- Die Aufbauleuchten sind verdrahtet (230 V) und spritzwassergeschützt IP54.
- inklusive Beleuchtungsabdeckung

Tiefe 1300 mm

Modell Art-Nr.	Ean-Nr.	BxTxH mm	Volumenstrom m ³ /h	Anzahl Filter 500 x 400 mm	Gewicht
DKH 1318	Nummer auf Anfrage	1800 x 1300 x 450H	1080	3	55 kg
DKH 1320	Nummer auf Anfrage	2000 x 1300 x 450H	1240	3	58 kg
DKH 1322	Nummer auf Anfrage	2200 x 1300 x 450H	1440	3	60 kg
DKH 1324	Nummer auf Anfrage	2400 x 1300 x 450H	1920	4	66 kg
DKH 1326	Nummer auf Anfrage	2600 x 1300 x 450H	1920	4	72 kg
DKH 1328	Nummer auf Anfrage	2800 x 1300 x 450H	1920	4	78 kg
DKH 1330	Nummer auf Anfrage	3000 x 1300 x 450H	2400	5	89 kg
DKH 1332	Nummer auf Anfrage	3200 x 1300 x 450H	2400	5	96 kg
DKH 1334	Nummer auf Anfrage	3400 x 1300 x 450H	2400	5	103 kg
DKH 1336	Nummer auf Anfrage	3600 x 1300 x 450H	2400	5	109 kg
DKH 1338	Nummer auf Anfrage	3800 x 1300 x 450H	2880	6	119 kg
DKH 1340	Nummer auf Anfrage	4000 x 1300 x 450H	2880	6	124 kg

Tiefe 1500 mm

Modell Art-Nr.	Ean-Nr.	BxTxH mm	Volumenstrom m ³ /h	Anzahl Filter 500 x 400 mm	Gewicht
DKH 1526	Nummer auf Anfrage	2600 x 1500 x 450H	1440	3	60 kg
DKH 1528	Nummer auf Anfrage	2800 x 1500 x 450H	1920	4	66 kg
DKH 1530	Nummer auf Anfrage	3000 x 1500 x 450H	1920	4	72 kg
DKH 1532	Nummer auf Anfrage	3200 x 1500 x 450H	1920	4	78 kg
DKH 1534	Nummer auf Anfrage	3400 x 1500 x 450H	2400	5	89 kg
DKH 1536	Nummer auf Anfrage	3600 x 1500 x 450H	2400	5	96 kg
DKH 1538	Nummer auf Anfrage	3800 x 1500 x 450H	2400	5	103 kg
DKH 1540	Nummer auf Anfrage	4000 x 1500 x 450H	2400	5	109 kg

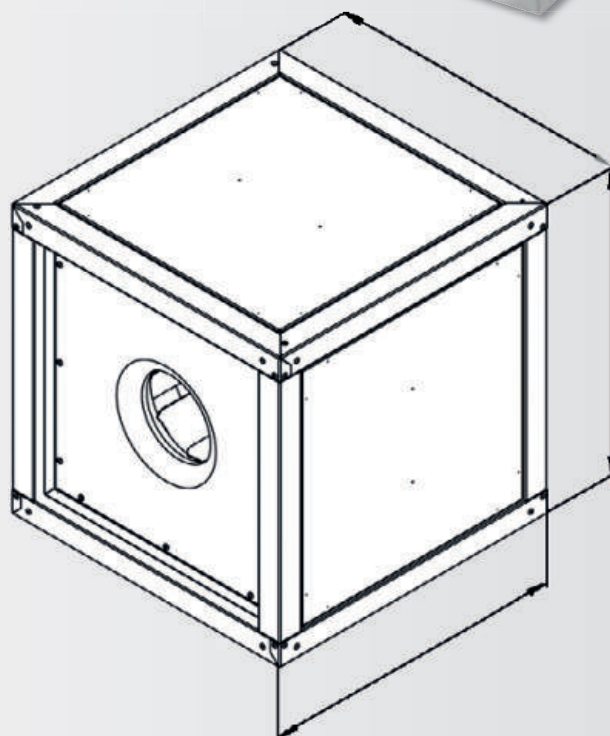
Wichtiger Hinweis: Lüftungsanlagen gemäß VDI2052 müssen wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Abluft Motorblock und ab 25 kW der gesamten Küche mit Flammschutzfilter Typ A! Für den ordnungsgemäßen Betrieb und Einbau nach den geltenden Regeln der Technik zur Zulassung nach der BauO NRW §3 sind grundsätzlich die einbauenden Fachfirmen und der Bauherr/Auftraggeber/Betreiber zuständig.

KÜCHENABLUFTHOXEN

Kubische Ventilatorbox für die Küchenabluft



- hochflexibel für verschiedene Einsatzmöglichkeiten verwendbar
- Material: Stahlgehäuse, verzinkt, doppelwandig
- Bodenwanne mit Ablass-Stopfen
- Motor nach VDI 2052 außerhalb des Förderluftstroms
- Drehzahl steuerbar über Stufenregler (230 V Motoren)
- Drehzahl regelbar bei FU-Betrieb (400 V Motoren)
- Variable Gestaltung der Ausblasrichtung (rechts, links, oben)
- Wartung-/Reinigungspaneel inkl. Griff
- Metallgehäuse verzinkt, doppelwandig, 30 mm Isolierung
- Rückwärts gekrümmtes Radiallaufrad mit hochtemperaturbeständiger Pulverbeschichtung
- mit Bodenwanne und Fettablauf
- Motor nach VDI 2052 außerhalb des Luftstroms
- Drehzahlsteuerbar über Stufenregler
- Oberes Paneel abnehmbar
- Wartungsfreie Kugellager, integrierter Thermostatschalter
- geeignet für die Innen- und Außenmontage
- Schutzart Motor: IP54



Volumenstrom	Druck	Schall*	Leistungsaufnahme	Fördermitteltemp./Umgebungstemp	Stromaufnahme		Drehzahl	Spannung	Maße (mm)	Ansaugseite	Gewicht	Regler	Bestell-Nr.
m³/h	Pa	db (A)	kW	°C	Polzahl no. of poles	A	1/min	V/PH/Hz	BxTxH/WxDxH	Ø	kg		
1740	660	52	0,29	80/80	2	2,1	2920	230/1/50	500x500x500	200	35,9	RAE 0300	VRB 1700
2610	790	56	0,45	80/80	2	3,4	2950	230/1/50	500x500x500	250	44,0	RAE 0500	VRB 2700
3380	980	58	0,70	80/75	2	4,1	2910	230/1/50	500x500x500	250	46,0	RAE 0500	VRB 3300
4225	1270	55	1,32	80/50	2	7,6	2790	230/1/50	500x500x500	300	41,3	RAE 1000	VRB 3900
4590	510	48	0,50	80/80	4	2,8	1450	230/1/50	700x700x700	355	59,0	RAE 0500	VRB 4200
5960	640	55	0,79	65/65	4	4,5	1450	230/1/50	700x700x700	400	73,0	RAE 0700	VRB 5800
7800	815	58	1,43	80/40	4	7,9	1460	230/1/50	700x700x700	400	80,8	RAE 1000	VRB 8100
13410	1040	60	2,66	120/60	4	5,0	1470	400/3/50	900x900x900	500	127,0	FU 10	VRB 12000
17410	1330	65	4,30	120/60	4	8,8	1480	400/3/50	900x900x900	560	140,0	FU 10	VRB 16000

*Gehäuseabstrahl-Schalldruckpegel aus 4 Meter Entfernung

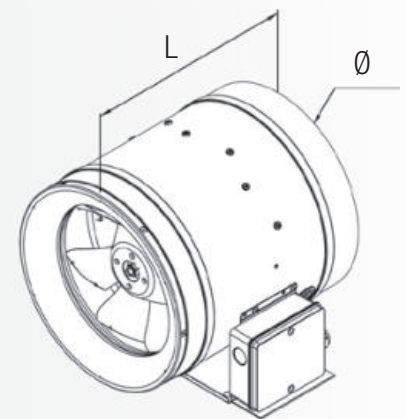
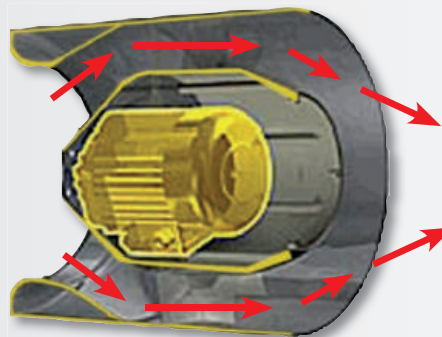
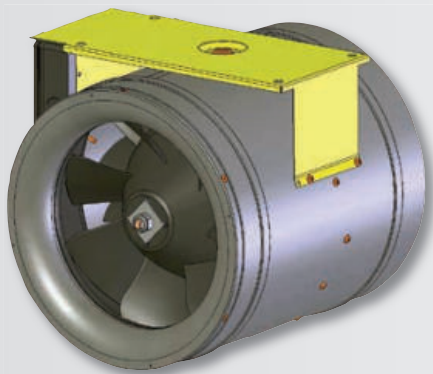
*Acoustic pressure level of housing radiation from a distance of 4 meters

VENTILATOREN FÜR ROHRKANÄLE



Power-Rohrventilatoren für Rohrkanäle

- Diagonalventilator, spannungssteuerbar, 2-polig
- integrierter Thermokontakt, Kondensator intern verschaltet
- außenliegender Klemmkasten, wartungsfreie Kugellager
- inklusive Montagehalter (**nicht VRR 0920, siehe Zubehör**)
- Modell **VRR 0920** Außenläufer, hochwertiges Kunststoffgehäuse
- Modell **VRR 1625** und **4935** mit Innenläufer



Innenläufer, Motor außerhalb des Förderluftstroms gemäß VDI 2052

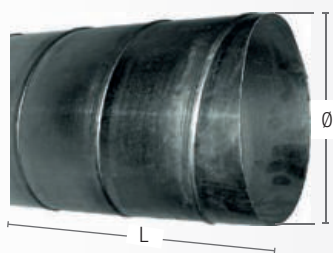
Volumenstrom	Druck	Schall*	Leistungsaufnahme	Fördermitteltemp./Umgebungtemp.	Stromaufnahme		Spannung	Maße (mm)		Drehzahl	Gewicht	Regler	Bestell-Nr.
					Polzahl	A		L	Ø				
m³/h	Pa	db (A)	W	°C	Polzahl	A	V/PH/Hz	L	Ø	1/min	kg		
1740	470	36	180	55/55	2	1,0	230/1/50	278	250	2890	6,4	RAE 0300	VRR 1725
2360	580	41	270	55/55	2	1,6	230/1/50	308	315	2905	8,7	RAE 0300	VRR 2431
3360	720	47	511	80/60	2	3,2	230/1/50	351	315	2860	15,0	RAE 0500	VRR 3531

Motor innerhalb des Förderluftstroms

Volumenstrom	Druck	Schall*	Leistungsaufnahme	Fördermitteltemp./Umgebungtemp.	Stromaufnahme		Spannung	Maße (mm)		Drehzahl	Gewicht	Regler	Bestell-Nr.
					Polzahl	A		L	Ø				
m³/h	Pa	db (A)	W	°C	Polzahl	A	V/PH/Hz	L	Ø	1/min	kg		
920	330	39	100	45/45	2	0,5	230/1/50	225	200	2880	2,9	RAE 0300	VRR 0920
1625	455	35	160	50/50	2	0,8	230/1/50	215	250	2820	5,4	RAE 0300	VRR 1625
4940	930	49	960	45/45	2	5,4	230/1/50	396	355	2860	17,3	RAE 0700	VRR 4935

* Gehäuseabstrahl-Schalldruckpegel aus 4 Meter Entfernung

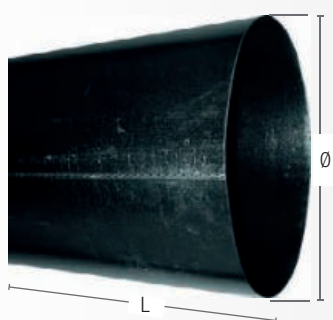
ROHRMATERIALIEN



Wickelfalzrohr

- ohne Gummilippendichtung
- nach DIN-EN 1506, -EN 12237
- verzinktes Stahlblech

Maße (mm)		Bestell-Nr.	
Ø	L		
100	3000	WFR 1000	
125	3000	WFR 1250	
160	3000	WFR 1600	
200	3000	WFR 2000	
250	3000	WFR 2500	
300	3000	WFR 3000	
315	3000	WFR 3150	
355	3000	WFR 3550	
400	3000	WFR 4000	



Glattrohr

- längs verschweißt, dadurch fett dicht ausgeführt
- nach DIN-EN 1506 und 12237
- aus verzinktem Stahlblech
- Rohrlänge 1000 mm

Maße (mm)		Bestell-Nr.	
Ø	L		
125	1000	GLR 1250	
160	1000	GLR 1600	
200	1000	GLR 2000	
250	1000	GLR 2500	
300	1000	GLR 3000	
315	1000	GLR 3150	
355	1000	GLR 3550	
400	1000	GLR 4000	



Bogen 45°

- mit Gummilippendichtung
- Halbschalen- oder Segmentbogen
- Nippel (männlich)

Maße (mm)	Bestell-Nr.	
Ø		
100	BOG 4510	
125	BOG 4512	
160	BOG 4516	
200	BOG 4520	
250	BOG 4525	
300	BOG 4530	
315	BOG 4531	
355	BOG 4535	
400	BOG 4540	

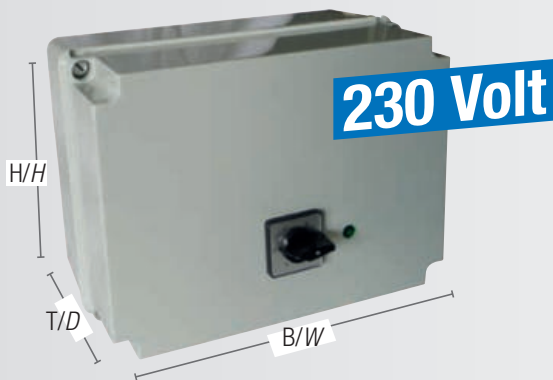


Bogen 90°

- mit Gummilippendichtung
- Halbschalen- oder Segmentbogen
- Nippel (männlich)

Maße (mm)	Bestell-Nr.	
Ø		
100	BOG 9010	
125	BOG 9012	
160	BOG 9016	
200	BOG 9020	
250	BOG 9025	
300	BOG 9030	
315	BOG 9031	
355	BOG 9035	
400	BOG 9040	

ROHRMATERIALIEN



Mehrfunktionsdrehzahlregler

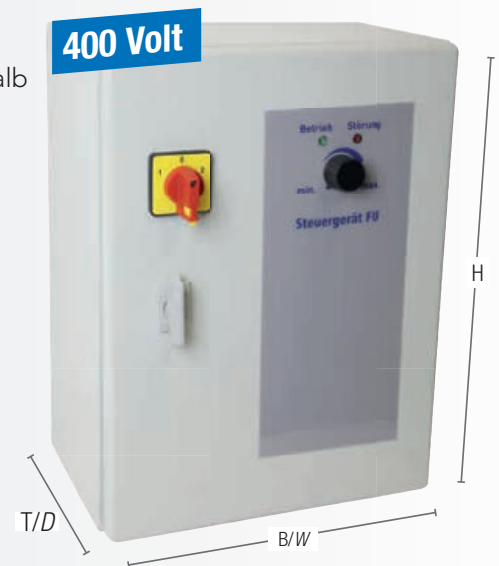
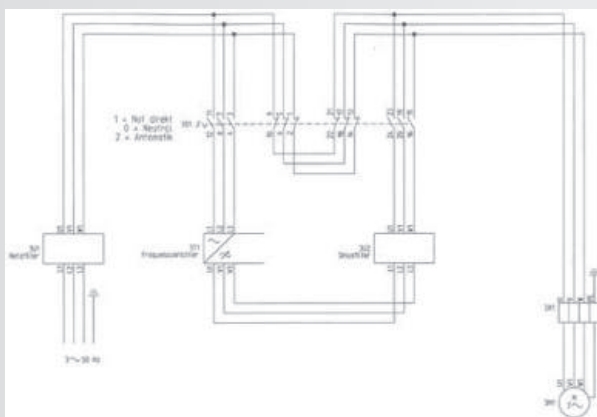
- Drehzahlregler für Elektro- und Gasgeräte
- Inklusive Motorschutz für den Ventilator
- Lichtschalter für Haubenbeleuchtung
- Gas-Magnetventil-Direktanschluss
- mit eigener Absicherung (2 A)

Maße (mm)			Spannung	Stromaufnahme	Geschwindigkeit	Gewicht	Bestell-Nr.
B/W	T/D	H/H	V	A	Stufen	kg	
260	190	210	230	3	5	4,8	RAE 0300
260	190	210	230	5	5	5,5	RAE 0500
260	190	210	230	7	5	6,1	RAE 0700
320	210	240	230	10	5	9,6	RAE 1000
320	210	240	230	15	5	12,8	RAE 1500

Frequenzumrichter

Komplettsystem eingebaut in Schaltschrank (Schutzart IP54). Es müssen keine zusätzlichen Schalter oder Geräte installiert werden.

- Auslegung für InoxAir-Ventilatoren, vorprogrammiert
- Anschluss mit Standardkabel
- Nachrüstbar bei Anlagen mit bestehendem Leitungsnetz
- eingebautes Potentiometer mit Kontrolleuchten, Fernpotentiometer möglich
- Hauptschalter eingebaut (Ausführung als Revisionsschalter)
- keine Gefährdung von Motoren durch Lagerströme und Spannungsspitzen
- keine Einschränkung der Motorleitungslänge
- Motorenbetrieb ohne elektromagnetische Geräusche
- bei Betrieb mit explosionsgeschützten Ventilatoren muss der FU außerhalb der explosionsfähigen Atmosphäre installiert werden!



Maße (mm)			Spannung	Phase	Frequenz	Stromaufnahme	Schutzklasse	Gewicht	Bestell-Nr.
B/W	T/D	H/H	V	P	Hz	A	IP	kg	
235	195,5	302	208...480	3 ~	50/60	5,5	54	5,4	FU 05
235	195,5	302	208...480	3 ~	50/60	10	54	5,4	FU 10

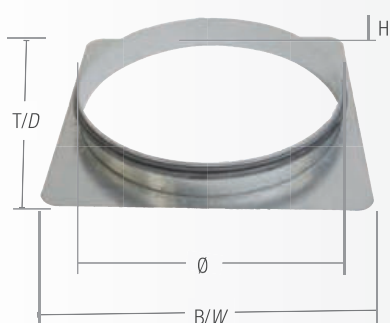
ROHRMATERIALIEN



Rohrverbinder

- Nippel (männlich)
- mit Gummilippendichtung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	
∅		
100	RVB 1000	
125	RVB 1250	
160	RVB 1600	
200	RVB 2000	
250	RVB 2500	
300	RVB 3000	
315	RVB 3150	
355	RVB 3550	
400	RVB 4000	



Ansaug-/Ausblasstutzen mit Grundplatte

- mit Gummilippendichtung
- Nippel (männlich)

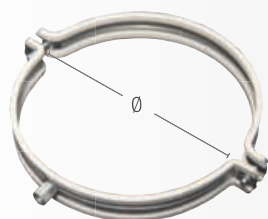
Maße (mm)			Bestell-Nr.	
H	∅	T/D x B/W		
50	200	260x260	ANS 2620	
50	250	310x310	ANS 3125	
50	300	360x360	ANS 3630	
50	315	370x370	ANS 3731	
50	355	400x400	ANS 4035	
50	400	440x440	ANS 4440	



Enddeckel für Rohre

- mit Gummilippendichtung
- Nippel (männlich)

Maße (mm)	Bestell-Nr.	
∅		
100	EDR 1000	
125	EDR 1250	
160	EDR 1600	
200	EDR 2000	
250	EDR 2500	
300	EDR 3000	
315	EDR 3150	
355	EDR 3550	
400	EDR 4000	
450	EDR 4500	



Rohrschellen

- mit Schalldämmeinlage
- Auflage 25x1,5 mm

Maße (mm)	Anschlussgewinde	Bestell-Nr.	
∅			
100	M8/M10	RSC 1000	
125	M8/M10	RSC 1250	
160	M8/M10	RSC 1600	
200	M8/M10	RSC 2000	
250	M8/M10	RSC 2500	
300	M8/M10	RSC 3000	
315	M8/M10	RSC 3150	
355	M8/M10	RSC 3550	
400	M8/M10	RSC 4000	

ROHRMATERIALIEN



T-Stück

- mit Gummilippendichtung
- Schale, Segment
- Nippel (männlich)

Maße (mm)		Bestell-Nr.	
Ø	Abzweig/branch Ø		
100	100	TST 1010	
125	125	TST 1212	
160	160	TST 1616	
200	200	TST 2020	
250	250	TST 2525	
300	300	TST 3030	
315	315	TST 3131	
355	355	TST 3535	
400	400	TST 4040	



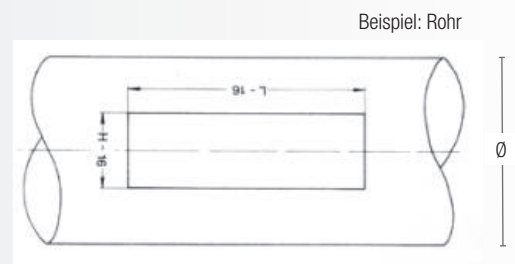
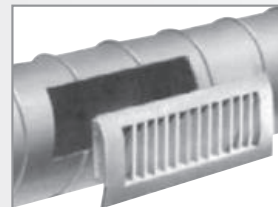
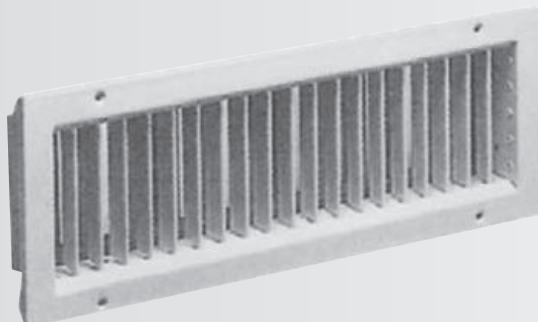
Deflektorhaube

- ohne Gummilippendichtung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	
Ø		
125	DFH 1250	
160	DFH 1600	
200	DFH 2000	
250	DFH 2500	
300	DFH 3000	
315	DFH 3150	
355	DFH 3550	
400	DFH 4000	

Lüftungsgitter

- senkrecht einzeln einstellbare Lamellen
- aus verzinktem Stahlblech mit sichtbarer Schraubbefestigung
- Einbauöffnung ohne Einbaurahmen
- Druckverlust bei 100 % offenen Lamellen (8 Pa)



Maße (mm)		Druck	Luftmenge b. Luftstrom	Bestell-Nr.	
LxH	Ø	Pa	m³/h – 3 m/s		
425x75	150 – 400	45	151	LGA 4275	
525x75	150 – 400	45	194	LGA 5275	
425x125	300 – 900	49	302	LGA 4212	
525x125	300 – 900	49	378	LGA 5212	
425x225	600 – 900	49	460	LGA 4222	
625x225	600 – 900	49	616	LGA 6222	

FINANZIEREN SIE MIT UNS IHRE GESCHÄFTLICHE ZUKUNFT

Als erfolgreicher Unternehmer sorgen Sie dafür, dass Ihr Unternehmen immer auf dem neuesten Stand ist. Dafür müssen Sie regelmäßig in neue Technologien und Ausrüstung investieren. Doch was, wenn Ihnen die Mittel dafür fehlen? Mit der Zahlungsart Leasing können Sie nötige Anschaffungen schnell und einfach finanzieren und bleiben gleichzeitig liquide.

WELCHE VORTEILE HABEN SIE DURCH LEASING?

MIT DER LETZTEN LEASINGRATE HABEN SIE NUR BEI UNS DIE OPTIONALE MÖGLICHKEIT, UNTER VORRAUSSETZUNG EINER REIBUNGSLOSEN ABWICKLUNG, DAS LEASINGGUT FÜR EINEN RESTWERT VON 10% ZU ERWERBEN.

VERBESSERUNG VON BILANZ UND RATING

Leasing-Objekte und Verpflichtungen aus Ihrem Leasing-Vertrag erscheinen nicht in Ihrer Bilanz - Sie sind Bilanzneutral und führen dadurch zu Verbesserung Ihrer Bilanzrelationen. Dadurch verbessert sich Ihr Rating und senkt Ihre Fremdkapitalkosten

SCHONUNG IHRES EIGENKAPITALS

Leasing ermöglicht Investitionen ohne den Einsatz von Eigenkapital. Dies funktioniert nach dem "Pay-as-you-earn-Prinzip". Sie finanzieren die Leasing-Raten durch die erwirtschafteten Erträge des Investitionsobjekts.

KREDITLINIEN SCHONEN & VERBESSERTE LIQUIDITÄT

Sie müssen kein Fremdkapital aufnehmen und können dennoch das Objekt fremd finanzieren. Dies schont Ihre Liquidität, lässt bestehende Kreditlinien unberührt und erweitert Ihren unternehmerischen Handlungsspielraum.

EINFACHE NUTZUNG VON STEUERVORTEILEN

Leasingraten sind abzugsfähige Betriebsausgaben. Damit senken Sie Ihren Gewinn und bezahlen weniger Steuern

PLANBARE RATEN VON ANFANG AN

Die Leasingraten sind für die gesamte Laufzeit sicher kalkulierbar. Zinsänderungen haben keine Auswirkungen. So können Sie gut und einfach planen.

IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND

Leasing spiegelt die reale Wertentwicklung des Investitionsobjekts wieder. Sie haben die Möglichkeit technisch immer auf dem neuesten Stand zu sein, indem Sie die Objekte nach der vereinbarten Zeit austauschen.

DIE FOLGENDEN UNTERLAGEN BENÖTIGEN WIR VON IHNEN:

- Gewerbeanmeldung
- Laufzeit von 36, 48 oder 60 Monaten
- Finanzierungssumme
- Bankverbindung
- Kopie des Personalausweises oder ein ähnliches Dokument mit aktueller Anschrift

GLOSSAR



A

Abfallkühler S. 130
Aufsatzkühlvitriolen S. 64
Aufschnittmaschine S. 252
Aggregate Kühl-/Tiefkühlzellen S. 122-130
Aufstellservice Spülmaschinen S. 28

B

Bäckerei Kühl-/Tiefkühlchränke S. 44-45
Bäckerei Klimaschränke S. 50
Bäckerei Gärunterbrecher S. 51
Bäckerei Einfahrchränke S. 52
Belegstationen S. 53
Built-in Weinklimaschränke S. 98
Built-in Kühlvitriolen S. 96-97
Blender S. 195
Bain-Marie S. 265, 286

C

Counter-Top Eisvitriolen S. 176
Cremekocher S. 180
Crêpe Maker S. 238-241

D

Durchschubspülmaschinen S. 17-21
Drop-in Kühlvitriolen S. 104, 105
Drop-in Eisvitriole S. 177
Dry-Aged Vitriolen S. 92
Durchlauföfen S. 253
Durchlauföster S. 234
Dessertsaucenwärmer S. 239

E

Eisschalen (Edelstahl) S. 194
Eisflockenbereiter S. 74
Eislagerschrank S. 190
Eispresen S. 194
Eisvitriolen S. 136-177
Eiswerbefahrrad S. 178
Eiswürfelbereiter S. 69-75
Eiszerkleinerer S. 196
Einfahrchränke S. 52
Eierkocher S. 235
Elektrotischkocher S. 243, 259
Elektrostandherde S. 271-273

F

Fritteusen S. 245-248, 258, 284-285
Früchtekühlchränke S. 191
Frequenzumrichter S. 303

G

Galgenbrausen S. 34
Gastischkocher S. 224
Gärschränke/Gärunterbrecher S. 51-52
Getränke-Kühlische S. 65-68
Gläserspülmaschinen S. 4-7
Glastürkühl-/Glastürtiefkühlchränke S. 39-42, 45, 48
Grillplatten S. 224-225, 274-277
Gyrosgrill S. 220-223
Granulatspülmaschinen S. 24-29
Gasherde S. 259, 268-270, 289

H

Heißluftöfen S. 198
Heisshalteschubladen S. 256
Hähnchengrills S. 212-217
Hot Dog Maker S. 218-219

I

Induktionstischkocher S. 244
Induktionsherde S. 273
Induktionstischwok S. 244

K

Kippbratpfannen S. 287
Kontaktgrills S. 224-228
Kühlchränke S. 36-49
Kühlbuffets S. 100-105
Kühlinseln S. 100
Kühlische S. 54-58, 60-63
Kühltheken S. 110-121
Kühlzellen S. 122-125
Kuchenvitriolen S. 138-169
Kühlvitriolen S. 81, 85-89
Kochkessel S. 287
Kühlregale S. 93-95
Kebabgrills S. 220-223
Küchenabluftboxen S. 300
Klarspülmittel S. 35

M

Multifunktionsöfen S. 199-201
Mixer S. 1936, 195

N

Nudelkocher S. 282-283
Neutralelemente S. 22

P

Pasteurierer S. 180-181, 183-184
Pizza Kühlische S. 62-63
Pizza Salatetten S. 61, 62
Pizzaofen S. 204-2011
Pommes-Wärmer S. 246, 265, 286
Portionierspülen S. 192
Pralinenvitriolen S. 80, 84-86
Panorama-Kühlvitriolen S. 81, 87
Panorama-Tiefkühlvitriolen S. 82, 83
Regale f. Tiefkühl-/Kühlzellen S. 126, 127
Rohrmaterialien S. 302-305

S

Salatetten S. 58-62
Salamander S. 233, 249-251
Schockfroster S. 38
Softeismaschinen S. 185, 187-189
Speiseeismaschinen S. 179, 181-183, 186
Spaghettieispresen S. 194
Spülkörbe S. 32, 33
Spülmaschinen S. 4-31
Spülmittel S. 35
Speiseeisvitriolen S. 136-177
Snackvitriolen S. 80-89, 145, 167

T

Tiefkühlchränke S. 37, 39, 41-43, 47
Tiefkühlische S. 54-57
Toaster S. 232-234, 256
Trinkwasserspender/-kühler S. 132, 133
Tischkochplatten S. 242-243
Twin Star Spülmaschine S. 30, 31
Tablettspülmaschinen S. 15-16, 22-23
Tiefkühlzellen S. 122-125

U

Untergestelle Spülmaschinen S. 15
Universalspülmaschinen S. 8-14
Universalkühlvitriolen S. 107-109
Untertisch-Kühlchränke S. 39

V

Vorratsbehälter f. Eiswürfelbereiter S. 75
Vorspülbrausen S. 34
Ventilatoren f. Rohrkanäle S. 301

W

Weinklimaschränke S. 76-79
Wasserenthärter S. 34-35
Warmhaltetheken S. 110
Warmhaltebuffet S. 103-105
Warmhaltevitriolen S. 91, 111, 254-255
Wandkühlregale S. 93-95
Waffeleisen S. 236-237
Wandabzugshauben S. 295-298
Wokherde S. 244, 281

Z

Zitruspressen S. 196
Zubehör Spülmaschinen S. 32-34
Zubehör Spaghettipresen S. 194
Zubehör Wärmebrücken S. 257
Zentalabzugshauben S. 299

ICECALIBUR 2.0

Eislagerschrank


Made in Italy

Tropenaggregat bis 43 °C

Komplett aus 304 Edelstahl

Für max. 54 x 5 Liter Eisschalen

Türwandstärke 70 mm

Türrahmenheizung

Elektr. gesteuerte Temperatur

Schnelltauwasserverdunstung

5 Roste + 5 Paar Schienen inklusive

Elegantes Design

HOHE LEISTUNG 1010 Watt

Türanschlag rechts oder links möglich



Zusatzrost mit Schienenpaar

Artikel-Nr.	3458.100/3458.101
EAN-Nr.:	4260496521526 / 4260496521533

MODELL

ICECALIBUR 2.0

2 Ventilatorenbetrieb
Aggregat oben

Abmessungen BxTxH 720 x 930 x 2060 mm

Temperatur - 12 °C bis - 22 °C

Anschluss 230V/1/50Hz/1,01kW

Kühlung Umluft

Abtauung automatisch

Energieeffizienzklasse **F**

Jahresverbrauch. (kWh) 3585 kWh 3585 kWh

Artikel-Nr. 2144td (Türanschlag rechts) 2144tdl (Türanschlag links)

EAN-Nr. 4260383750206 4260548411263



ELGE gel-o-mat Eismaschinen Elektrogenossenschaft mbH

Unter der Haar 9
59602 Rütben / Möhne

Telefon +49 (0) 29 52 - 970 97-0
eMail info@gelomat.de

www.gelomat.de • www.gelomat24.de • www.facebook.com/gelomat

Abbildungen teilweise ähnlich. Technische Änderungen vorbehalten.

