gel·o·mat®
since 1962

DER GASTRO-MARKEN-VERTRIEB

Spültechnik | Kühltechnik
Kochtechnik | Eiscremetechnik

gültig ab 1. Januar 2025

GESAMTKATALOG 2025

ELGE – GEL-O-MAT
Wir haben das perfekte Sortiment für Sie!

Qualität seit über 60 Jahren!

Liebe Kunden,

seit über 60 Jahren, ist die Marke Gelomat an Ihrer Seite. Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Produktsortiment für die Großküchentechnik und Gemeinschaftsverpflegung und Eiscremetechnik.
Unsere Kompetenz sehen wir bei den Bereichen Spültechnik, Kühltechnik, Eiscremetechnik und Kochtechnik und Vorbereitungstechnik.

Wir setzen dabei auf unsere traditionellen Lieferanten, mit denen wir teilweise schon seit 60 Jahren zusammenarbeiten. Wir verkaufen neben unseren Eigenmarken Gelomat, GO Cook, GELOLINE auch die Traditionsmarken ROLLER GRILL, WARING, ARISTARCO, DIHR, SPIDOCOOK, TECNODOM, INNOVA, CADCO und MARECOS.

Dadurch bekommen Sie als Fachhändler die Gewissheit das hinter den Marken Qualität und Sicherheit für ihre Kunden steht. Qualität und Preis verbinden wir und bieten Ihnen Produkte zu sehr konkurrenzfähigen Preisen an.

Wir setzen zu 95 % auf Produkte aus Europa und den USA. Damit setzen wir auf Nachhaltigkeit, kurze und schnelle Wege der Belieferung, Arbeitsplätze in Europa, Einhaltung von Umwelt und Arbeitsbedingungen nach anerkannten Standards. Die nachhaltige Versorgung mit Ersatzteilen ist uns sehr wichtig, wir möchten das die von uns verkauften Produkte sehr lange in Gebrauch gehalten werden können.
Mit all diesen Maßnahmen möchten wir unseren Beitrag zum Umweltschutz und Klimaschutz leisten.

Andreas Witte und das Gelomat-Team

Für Fragen zu unseren Produkten und unserem Service sprechen Sie uns an. Entweder persönlich oder auch 24/7/365 auf unserer Webseite www.gelomat.de. Hier finden Sie alle Produkte mit Preisen auch Online, zusätzlich einen Eiscrememaschinen- und Kühlhäuser-Konfigurator, technische Dokumentationen, Ersatzteillisten und Serviceformulare für schnelle Antworten und Hilfe.

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

Spültechnik — Seite 4 - 57

Untertischspülmaschinen / Haubenspülmaschinen	Seite 5 - 30	Zubehör	Seite 39 - 45
Universalspülmaschinen	Seite 31 - 38	Bandspülmaschinen	Seite 46 - 57

Kühltechnik — Seite 58 - 152

Marecos Kühlgeräte	Seite 58 - 80	Eiswürfelbereiter	Seite 109 - 114
GeloLine	Seite 81 - 94	Kühlvitrinen	Seite 115 - 125
Schockfroster	Seite 95 - 96	Theken / Einbauelemente	Seite 126 - 142
Getränkekühlschränke	Seite 97 - 104	Wandkühlregale	Seite 143 - 146
Kühlschränke	Seite 105 - 106	Kühlzellen	Seite 147 - 152

Eiscremetechnik — Seite 153 - 210

Eiscremevitrinen	Seite 153 - 192	Eiscreme Lagerkühlschänke	Seite 206 - 207
Eiscreme Maschinen	Seite 193 - 205	Eiscremetechnik Zubehör	Seite 208 - 210

Bar- und Drinkmixer / Küchenmaschinen — Seite 211 - 229

Barmixer	Seite 211 - 217	Küchenmaschinen	Seite 219 - 225
Entsafter	Seite 218	Kleingeräte / Waffeleisen	Seite 226 - 229

Kochgeräte / Kleingeräte — Seite 230 - 266

Heißluftofen	Seite 230 - 232	Waffeleisen	Seite 256 - 257
Snack- und Pizzaöfen	Seite 234 - 242	Crepes Geräte	Seite 258 - 260
Hähnchengrillgeräte	Seite 243 - 245	Fritteusen	Seite 261 - 264
Kleingeräte	Seite 246 - 255	Salamander	Seite 265 - 266

Grillgeräte / Heißluftöfen / Caldolux — Seite 267 - 276

Glaskeramik Grillgeräte	Seite 268 - 273	Heißluftöfen	Seite 275
Caldolux	Seite 274	Zubehör	Seite 276

Kochgeräte Serie 600 — Seite 277 - 284

Kochgeräte Serie 700 — Seite 285 - 300

Kochgeräte Serie 900 — Seite 301 - 305

Garantie/Ersatzteile/Frachtkosten/AGB — Seite 306 - 307

Gelomat Spülmaschinen für jeden Einsatz.

Die Übersicht über unsere Produktlinien und Einsatzmöglichkeiten:

ab Seite 5

TOP - WASH Modelle: ELGANCE 40 / 50 SMALL / 50 / E-Complete 3000, TWINSTAR

- Gehäuse komplett tiefgezogen Doppelwandig, leise, Energie- u. Wassersparend, mit oder ohne Wärmerückgewinnung, Voll Digitale Steuerung mit Display mit 8 Spülprogramme
- Drucksteigerungspumpe mit Break Tank,
- Spül- u. Nachspülarme und Flächensiebe in Chromnickelstahl
- Geräte mit hoher Leistung, Kostensparend, leise und mit vielen Informationen zur leichten Bedienung.

ab Seite 12

E - WASH Modelle: High-Tech-Geschirrspüler mit doppelwandigem Gehäuse

- Doppelwandiges Gehäuse und Türen AISI 304 • Tiefgezogener Tank • Edelstahl Wascharme mit nicht blockierbaren Düsen, Nachspülarm Kunststoff • Tiefgezogene Einschubschienen
- GN 1/1 Bleche können gespült werden • Multivoltage Version • Flächenfilter in Edelstahl
- Reiniger und Klarspüler direkt von der Platine einstellbar, Elektronik Pumpen eingebaut
- PLUS System mit Drucksteigerungspumpe und Break Tank für optimale Klarspülung bei EGS56 und Flaschenspülmaschine

ab Seite 16

A - WASH Modelle: EGS 40KD, 50KD, E-Complete 2200 / E-Complete 3500

- UT Geräte mit Drucksteigerungspumpe mit Break Tank, eine Steuerung mit 4 Programmen für die gesamte A – Linie, Hohe Heizleistung
- Gehäuse teilweise Doppelwandig und tiefgezogen, mit oder ohne Wärmerückgewinnung.
- Spül- u. Nachspülarme und Flächensiebe in Chromnickelstahl
- Hohe Leistung und Spülergebnis zum perfekten Preis und immer Betriebsbereit

ab Seite 21

D - WASH Modelle: EGS 40 / 50 / E-Complete, 2000, 2500

- UT Geräte mit Elektronischer Steuerung mit Display, 4 Programme,
- Teilweise Doppelwandig, mit oder ohne eingebauten Wasserenthärter
- Robuste Baureihe für die täglichen Spülaufgaben in der kleinen bis mittleren Gastronomie

ab S. 26

S - WASH Modelle: EGM 401/501/503 ECO, E-Complete 1000

- Elektronik mit 3 Programmen
- Einfache und robuste Manuelle Technik

ab Seite 31

LG - WASH Modelle: EGS 60, LP1/LP2/LP3/Granulat 900/1000

- Geräte mit Power für das Waschen und Reinigen von allen Kisten / Behältern / Töpfen in der Gastronomie, mit und ohne Wärmerückgewinnung.
- Granulat Spülmaschinen für noch mehr Power beim Reinigen.

ab S. 39

ZUBEHÖR Wasseraufbereitung / Reinigungsmittel / Zubehör

ab S. 46

RX - WASH Modelle: RX Compakt / Evo / Pro

- Korbtransport und Bandspülmaschinen für alle Ansprüche und alle möglichen Mengen an Geschirr, großes Programm mit vielen Möglichkeiten.

TOP - WASH
ELGANCE 40 / 50 SMALL /50 / E-Complete 3000, TWINSTAR

TOP - WASH Modelle: ELGANCE 40 / 50 SMALL /50 / E-Complete 3000, TWINSTAR

- Gehäuse komplett tiefgezogen und doppelwandig, damit leise und geräuschgedämmt
- Energie- u. Wassersparend
- mit oder ohne Wärmerückgewinnung,
- Voll Digitale-Steuerung mit übersichtlichem Display mit 8 Spülprogrammen
- Drucksteigerungspumpe mit Break Tank
- Spül- und Nachspülarme und Flächensiebe in Chromnickelstahl
- Mit und ohne eingebautem Wasserenthärter
- Geräte mit hoher Leistung, kostensparend, leise und mit vielen Informationen zur leichten Bedienung und Steuerung.

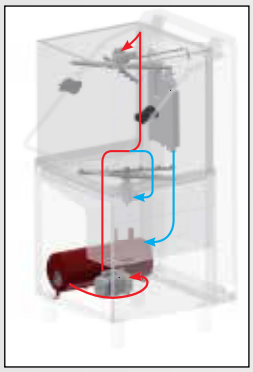
Plus-System

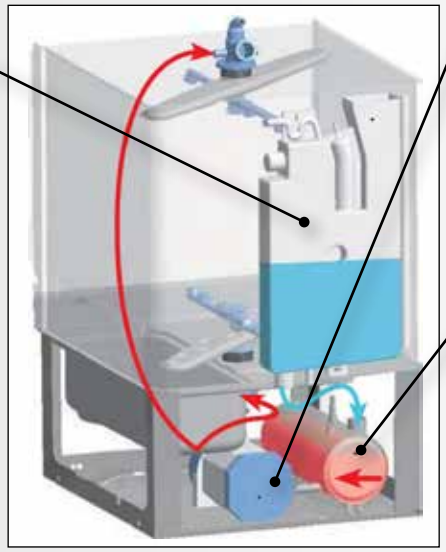
Garantiertes Spülen auch bei schwankendem und niedrigem Wasserdruck.

Wir haben ein innovatives Nachspülsystem entwickelt, welches mit konstanter Temperatur und Wasserdruck, Verbrauch entwickelt unabhängig vom jeweiligen Wasserdruck!

Break Tank

Das Break Tank System verhindert das dass Wasser aus dem Boiler zurückfließt und sich mit dem Frischwasser zur Nachspülung vermischt.





Nachspül-/Drucksteigerungspumpe

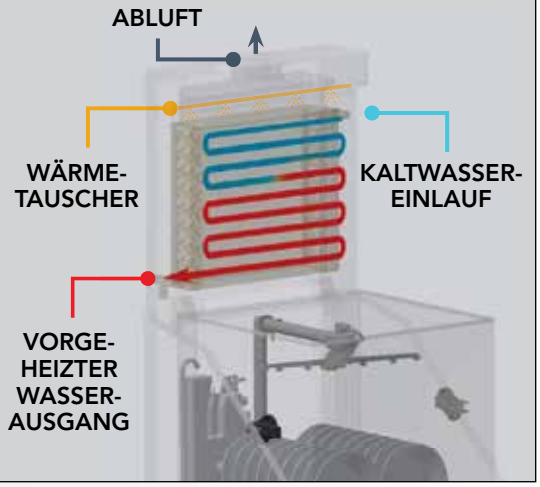
Das Nachspülwasser wird durch eine spezielle Pumpe aus dem Boiler direkt mit dem richtigen Wasserdruck zu den Spüldüsen gepumpt. Damit wird ein optimales Spülergebnis unabhängig vom Wasserdruck gewährleistet.

Atmosphärischer Boiler

Die Wassertemperatur im Boiler bleibt durch das PLUS System konstant bei 85 °C, während der gesamten Klarspülung, da die Boiler Nachfüllung erst nach dem Enden der Klarspülung erfolgt.

WR – Wärmerückgewinnung

Mit dem in einigen Modellen eingebauten Wärmetauscher, wird das kalte Einlaufwasser durch die Abwärme der Dampfschwaden beim Spülvorgang vorgeheizt. Die ergibt je nach Gerät Energieeinsparungen von 35 - 50 %. Zusätzlich wird eine optimale Temperatur im Spülraum erreicht. Damit werden Dampfschwaden kondensiert und sorgen dafür, dass beim Öffnen der Haube nach dem Ende des Spülgangs fast alle Dampfschwaden weg sind. Das sorgt für ein besseres Klima in den Spülküchen und man kann in den meisten Fällen auf eine zusätzliche Schwadenhaube verzichten.



TWINSTAR
Geschirrspülmaschine

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

	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 2STD 15MIN 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

Mehrpreis:
Internet Verbindung:
Mit der Connectivity 4.0 App können Sie ihre Geräte in die App integrieren und Ihre Geräte überwachen, Ihr Fachhändler kann Fehlermeldungen / Sericeeinsätze sehen und damit schneller und effizienter reagieren. Für den Gerätebenutzer können verschiedene Auswertungen erstellt werden. Nur für Geräte Top-Wash und E -Wash Serie.
Art-Nr.: 3189.10
Preis: 270,00 €

Mehrpreis:
Bausatz Reiniger- und Klarspüleranzeige für alle Geräte der TOP WASH - ELEGANCE / 3000 LINE. Nicht für TWINSTAR.

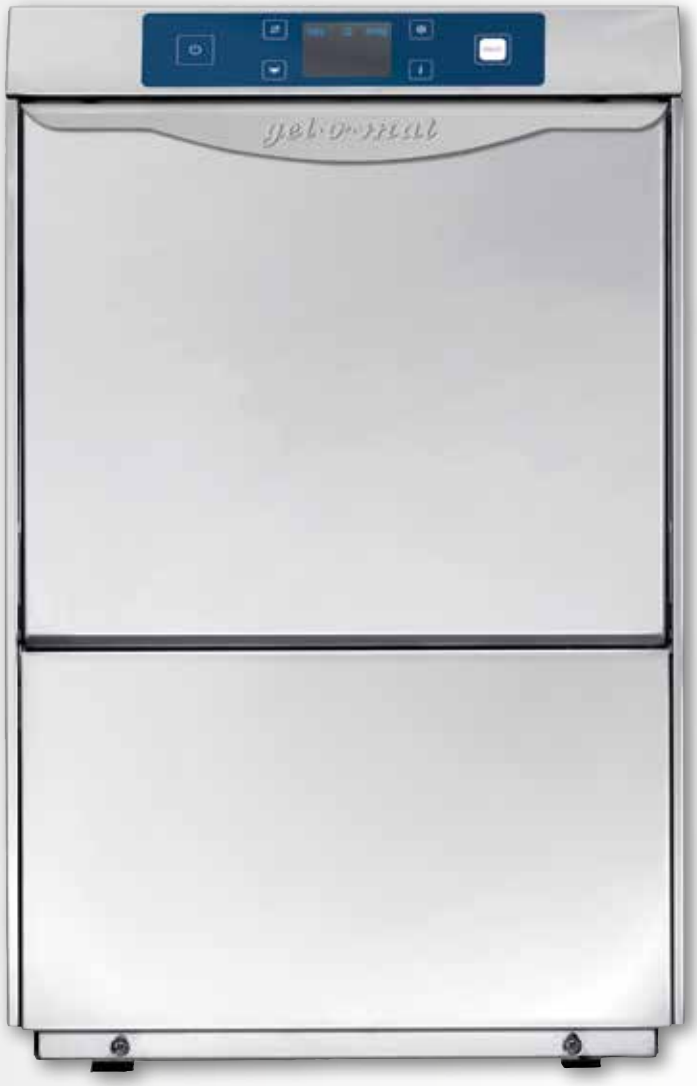
Art.-Nr. **FLOAT**
Preis: **268,00 €**

E LEGANCE 40 / II
Gläserspülmaschine

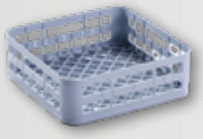
Made in Italy

230V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

- Komplett doppelwandig
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- Wasserenthärter intern (K)
- Dig. Steuerungsmenue (5 Sprachen)
- 8 Spülprogramme (60 bis 180 Sek.)
- optional Kaltnachspülung (nicht für K)
- Automatische Teilentleerung
- geeignet für OSMOSE-Anlage



4 Körbe inklusive:



2 x Gläser

1 x Untertassen

1 x Besteck

MODELL	E LEGANCE 40/II K	E LEGANCE 40/II KO
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe** **interner Wasserenthärter**	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe**
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	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Höhe für Gläser	310 mm	310 mm
max. Einschubhöhe	310 mm	310 mm
Körbe/Stunde	20 bis 58	20 bis 58
Artikel-Nr.	**3917**	**3929KO**
EAN-Nr.	**4260383755034**	**9145577995265**
Preis	**4.699,00 €**	**4.349,00 €**

Mehrpreis:
Kaltnachspülung, nur für Modell KO
Artikel-Nr. 8770
Preis: 119,00 €

Mehrpreis:
Wärmerückgewinnung für diese Geräte
Preis: 648,00 €

E LEGANCE 50 SMALL

Universalspülmaschine / Gläserspülmaschine

Made in Italy

400V/16A 3/4 Zoll 24 mm

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

3 Körbe inklusive:

1 x Universal

1 x Teller

1 x Besteck

Mehrpreis:
Kaltnachspülung, nur für Modell KO
Artikel-Nr. 8770, Preis: 119,00 €

E LEGANCE 50 SMALL WR
E LEGANCE 50 SMALL K
E LEGANCE 50 SMALL KO

MODELL	E LEGANCE 50 SMALL WR	E LEGANCE 50 SMALL K	E LEGANCE 50 SMALL KO
Ausführung	**Interne Wärmerückgewinnungsanlage** 6 Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe**	Laugenpumpe Glanzmitteldosierpumpe Waschmitteldosierpumpe **internes Wasserenthärtungs-system** **Drucksteigerungspumpe**	Laugenpumpe Glanzmitteldosierpumpe Waschmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe**
Abmessungen (BxTxH)	600 x 610 x 730 mm	600 x 610 x 730 mm	600 x 610 x 730 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/6,35kW	400V/3/50Hz/6,35kW	400V/3/50Hz/6,35kW
Wasserverbr./Spülgang	2,5 Liter	2,5 Liter	2,5 Liter
Tankinhalt	10 Liter	10 Liter	10 Liter
Boilerinhalt	14 Liter	14 Liter	14 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	260 mm	260 mm	260 mm
Körbe/Stunde	20 - 40	20 - 40	20 - 40
Artikel-Nr.	**3045wr**	**3045k**	**3045ko**
EAN-Nr.	**4260621082052**	**4260621088412**	**4260621082021**
Preis	**5.799,00 €**	**5.399,00 €**	**5.099,00 €**

Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

E LEGANCE 50 / II

Universalspülmaschine

Made in Italy

400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

- Geeignet für Gastronorm GN 1/1
- Komplett doppelwandig
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- Wasserenthärter intern (K)
- Dig. Steuerungsmenue (5 Sprachen)
- 8 Spülprogramme (60 bis 360 Sek.)
- Kaltnachspülung (optional), nicht für (K)
- geeignet für OSMOSE-Anlage
- Automatische Teilentleerung

3 Körbe inklusive:

1 x Universal

1 x Teller

1 x Besteck

MODELL	E LEGANCE 50/II K	E LEGANCE 50/II KO	E LEGANCE 50/II KO-WR
Ausführung	8 Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe** **interner Wasserent-härter**	8 Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe**	**mit Wärmerückgewinnung** 8 Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe**
Abmessungen (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 Ge-samtabfluss	3,5 Liter / 7 Liter Ge-samtabfluss	3,5 Liter / 7 Liter Ge-samtabfluss
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. Einschubhöhe	340 mm	340 mm	340 mm
Körbe/Stunde	10 - 60	10 - 60	10 - 60
Artikel-Nr.	**3918**	**3919KO**	**3930**
EAN-Nr.	**4260383754846**	**9145577995173**	**4260383751265**
Preis	**5.298,00 €**	**5.099,00 €**	**5.999,00 €**

Mehrpreis:
Kaltnachspülung, nur für Modell KO
Artikel-Nr. 8770
Preis: 119,00 €

E COMPLETE 3000 Paket
E COMPLETE 3000 LIGHT Haubenspüler

Made in Italy

400V/16A 3/4 Zoll 24 mm

- Mit Wärmerückgewinnung
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- 9,9 kW Gesamtleistung
- Dig. Steuerung (5 Sprachen)
- 5 Spülprog. (50/90/120/180/300 Sek)
- Massive 4-beinige Tische
- Automatische Teilentleerung

Zubehör: Lift-System: automatischer 2-stufiger Motorhaubenlift am Ende des Zyklus
Das Hydrauliksystem wurde durch einen Elektromotor ersetzt. Seine Einfachheit schränkt die Wartung und die Bildung von Kalk ein. Die kompakte Bauart, ermöglicht es, den LIFT-Modellen mehr Optionen hinzuzufügen, wie z. B. den integrierten automatischen Sottener.
Mehrpreis: 1.248,00 €

Kabel-Fernbedienung für E Complete 3000
Artikel-Nr. 3461.166 Preis: 598,00 €

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 Paket	
INKL. TISCHE/BRAUSE INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern	
Artikel-Nr.	3461li (Zulauftisch links) 3461re (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260141879514 (Zulauftisch links) 4260141879521 (Zulauftisch rechts)
Preis	12.835,00 €

E COMPLETE 3000 LIGHT Haubenspüler	
Artikel-Nr.	3996Light
EAN-Nr.	4260383752293
Preis	9.899,00 €

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

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**
Preis	**39.049,00 €**	**43.039,00 €**

E - WASH

High-Tech-Geschirrspüler mit doppelwandigem Gehäuse

- Doppelwandiges Gehäuse und Türen AISI 304
- Tiefgezogener Tank
- Edelstahl Wascharme mit nicht blockierbaren Düsen, Nachspülarm Kunststoff
- Tiefgezogene Einschubschienen
- GN 1/1 Bleche können gespült werden.
- Multivoltage Version
- Reiniger und Klarspüler direkt von der Platine einstellbar, Elektronik Pumpen eingebaut
- Display mit Spül- und Nachspültemperatur
- Flächenfilter in Edelstahl
- PLUS System mit Drucksteigerungspumpe und Break Tank für optimale Klarspülung bei EGS56 und Flaschenspülmaschine
- Versionen mit Hygiene + System, Wärmerückgewinnung, Internet Verbindung auf Anfrage

Internet-Verbindung

Mit der Connectivity 4.0 App, können Sie ihre Geräte in die App integrieren und Ihre Geräte überwachen, Ihr Fachhändler kann Fehlermeldungen / Sericeeinsätze sehen und auch damit schneller und effizienter reagieren. Für den Gerätebenutzer können verschiedene Auswertungen erstellt werden. Nur Für Geräte Top Wash und E Wash Serie.

Art-Nr.: 3189.10 **Preis: 270,00 €**

Bausatz Reiniger- und Klarspüleranzeige für alle Geräte der TOP WASH - ELEGANCE / 3000 LINE. Nicht für TWINSTAR.

Art.-Nr. FLOAT **Preis: 268,00 €**

Plus-System

STABILISIERTER DRUCK WÄHREND DER GESAMTEN SPÜLPHASE

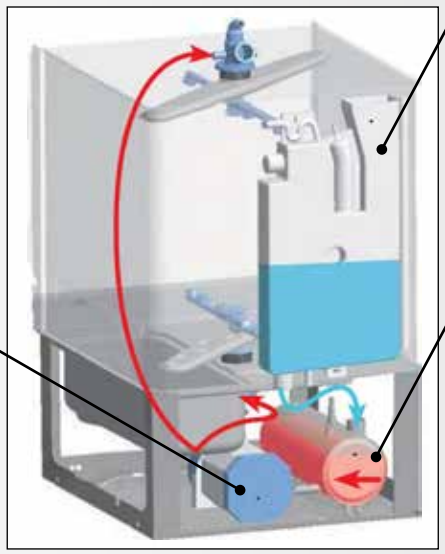
DAUERHAFTE WASSERTEMPERATUR IM KESSEL (85°C)

SAUBERERES WASSER, WENIGER ABFALL

Plus-System

Garantiertes Spülen auch bei schwankendem und niedrigem Wasserdruck.
Wir haben ein innovatives Nachspülsystem entwickelt, welches mit konstanter Temperatur und Wasserdruck, Verbrauch entwickelt unabhängig vom jeweiligen Wasserdruck!

Nachspül-/Drucksteigerungspumpe
Das Nachspülwasser wird durch eine spezielle Pumpe aus dem Boiler direkt mit dem richtigen Wasserdruck zu den Spüldüsen gepumpt. Damit wird ein optimales Spülergebnis unabhängig vom Wasserdruck gewährleistet.



Break Tank
Das Break Tank System verhindert das dass Wasser aus dem Boiler zurückfließt und sich mit dem Frischwasser zur Nachspülung vermischt.

Atmosphärischer Boiler
Die Wassertemperatur im Boiler bleibt durch das PLUS System konstant bei 85 °C, während der gesamten Klarspülung, da die Boiler Nachfüllung erst nach dem Enden der Klarspülung erfolgt.

E GS 55 GN 1/1
Universalspüler

Made in Italy

400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

- Geeignet für Gastronorm GN 1/1
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (KO + K + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Wasserenthärter intern (K)
- Doppelwandige Tür
- Doppelwandiges Gehäuse
- 4 Spülprogramme (60/120/180/300 Sek.
- geeignet für OSMOSE-Anlage

3 Körbe inklusive:

1 x Universal

1 x Teller

1 x Besteck

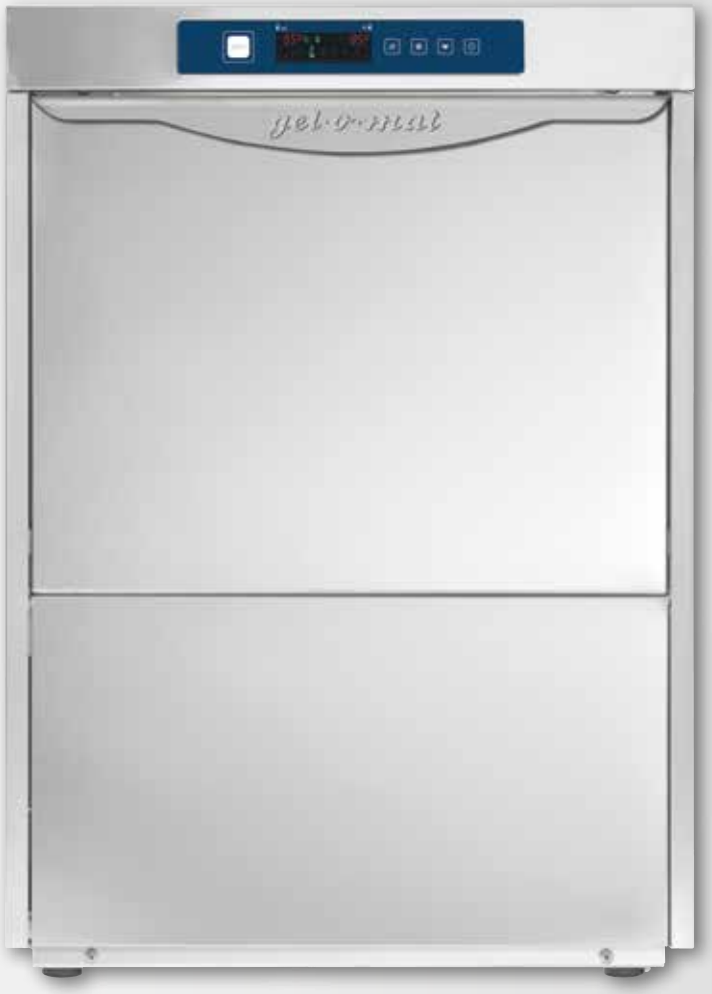
MODELL	E GS 55 KO - GN 1/1	E GS 55 K - GN 1/1
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp. **interner Wasserenthärter**
Abmessungen (BxTxH)	600 x 610 x 850 mm	600 x 610 x 850 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/5,15kW	400V/3/50Hz/5,15kW
Wasserverbr./Spülgang	2,3 Liter	2,3 Liter
Tankinhalt	5,7 Liter	5,7 Liter
Boilerinhalt	16,5 Liter	16,5 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	340 mm	340 mm
Körbe/Stunde	30	30
Artikel-Nr.	**3087KO**	**3087K**
EAN-Nr.	**4260548413854**	**4260383752507**
Preis	**3.738,00 €**	**3.996,00 €**

E GS 56 GN 1/1
Universalspüler

Made in Italy

400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

- geeignet für Gastronorm GN 1/1
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (KO + K + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- Wasserenthärter intern (K)
- Doppelwandige Tür
- Doppelwandiges Gehäuse
- 6 Spülprogramme (60/120/180/300 Sek.)
- geeignet für OSMOSE-Anlage
- 2 HYGIENE-Programme entsprechend EN ISO 15883-1



3 Körbe inklusive:

1 x Universal

1 x Teller

1 x Besteck

MODELL	E GS 56 KOD - GN 1/1	E GS 56 KD - GN 1/1
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **interner Wasserenthärter** Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	600 x 610 x 850 mm	600 x 610 x 850 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/5,15kW	400V/3/50Hz/5,15kW
Wasserverbr./Spülgang	2,3 Liter	2,3 Liter
Tankinhalt	5,7 Liter	5,7 Liter
Boilerinhalt	16,5 Liter	16,5 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	340 mm	340 mm
Körbe/Stunde	30	30
Artikel-Nr.	**3087KOD**	**3087KD**
EAN-Nr.	**4260548413854**	**4260383752507**
Preis	**4.464,00 €**	**4.773,00 €**

E GS 56 B
Flaschenspüler

Made in Italy

400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (KO + K + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- Wasserenthärter intern (K)
- Gehäuse doppelwandig
- Doppelwandige Tür
- 6 Spülprogramme (60/120/180/300 Sek.)
- Kapazität: 12 Flaschen (max. 325 mm hoch)
- geeignet für OSMOSE-Anlage

Flaschenabmessungen

Flaschenhöhe:	max.	325 mm
Flaschenhals:	max. Ø	16 mm
Flaschenboden:	max. Ø	113 mm

Die Spül- und Nachspülarme für den normalen Gebrauch als Geschirrspülmaschine sind im Lieferumfang enthalten.

Mehrpreis:
zusätzlicher Spülkorb für Flaschen
Artikel-Nr. 3087.104 Preis: 675,00 €

MODELL	E GS 56 KO B	E GS 56 K B
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp. **interner Wasserenthärter**
Abmessungen (BxTxH)	600 x 610 x 850 mm	600 x 610 x 850 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/6,65kW	400V/3/50Hz/6,65kW
Wasserverbr./Spülgang	2,3 Liter	2,3 Liter
Tankinhalt	5,7 Liter	5,7 Liter
Boilerinhalt	16,5 Liter	16,5 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	340 mm	340 mm
Körbe/Stunde	30	30
Artikel-Nr.	**3087KOB**	**3087KB**
EAN-Nr.		
Preis	**5.548,00 €**	**5.948,00 €**

Flaschenkorb

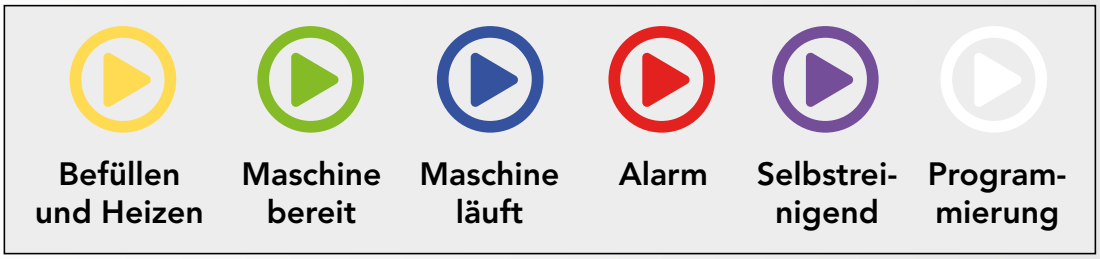
Düsen

A - WASH
EGS40KD, 50KD, E-Complete 3500

A - WASH EGS40KD, 50KD, E-Complete 2200 / E-Complete 3500

- UT Geräte mit Drucksteigerungspumpe mit Break Tank,
- Mit und ohne eingebauten Wasserenthärter
- Spül- und Nachspülarme und Flächensiebe teilweise in Chromnickelstahl
- Steuerung mit 4 Programmen für die gesamte A – Linie
- Spülprogramme 90 / 120 / 180 / 540 Sekunden
- Hohe Heizleistung teilweise mit Booster Funktion
- Gehäuse teilweise Doppelwandig und tiefgezogen,
- mit oder ohne Wärmerückgewinnung.
- Hohe Leistung und Spülergebnis zum perfekten Preis und immer Betriebsbereit
- Selbstreinigungsprogramm
- Einstellung der Reiniger und Klarspülermenge von der Electronic aus
- Service Anzeige
- Soft Start des Reingungszyklus
- Thermostop, garantiert optimale Klarspültemperatur
- Smart Drain für automatische Teilentleerung und schnelles Abpumpen ohne Stöpsel ziehen.

Alle Geräte der A - WASH - Linie haben serienmäßig ein Energiesparprogramm.
Die EGS50 hat serienmäßig die Multipower Technologie eingebaut, das heißt das 400 V Geräte kann auch auf 230 V betrieben werden.



Unterbauten zu A-Serie Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Unterbau offen für EGS40KD/KOD
Abmessungen: 455 x 485 x 420 + (130-190) mm
Artikel-Nr. **3069.2**
Preis: **468,00 €**

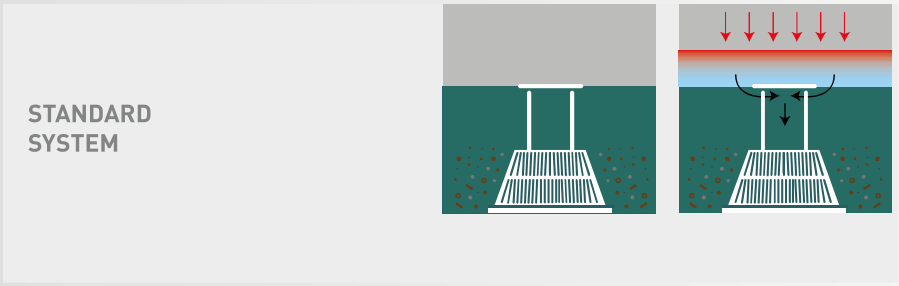
Unterbau offen für EGS50KD/KOD
Abmessungen: 572 x 616 x 420 + (130-190) mm
Artikel-Nr. **3069.4**
Preis: **538,00 €**

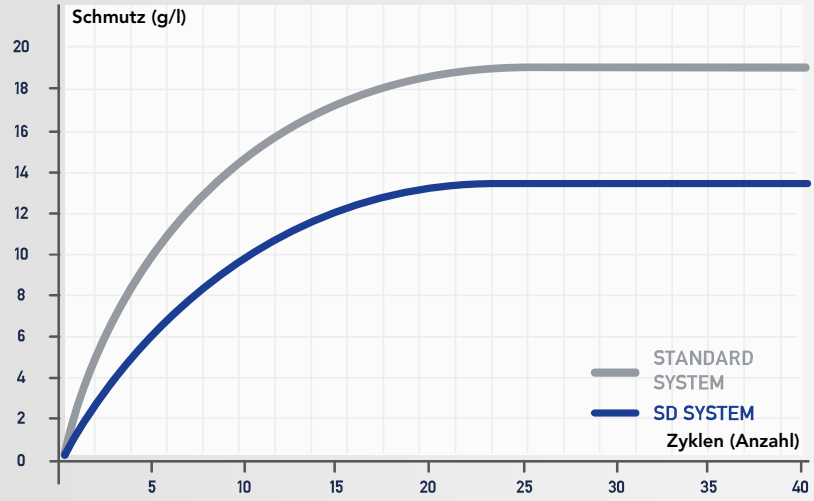
Unterbau mit Tür für EGS40KD/KOD
Abmessungen: 455 x 490 x 420 + (130-190) mm
Artikel-Nr. **3069.3**
Preis: **689,00 €**

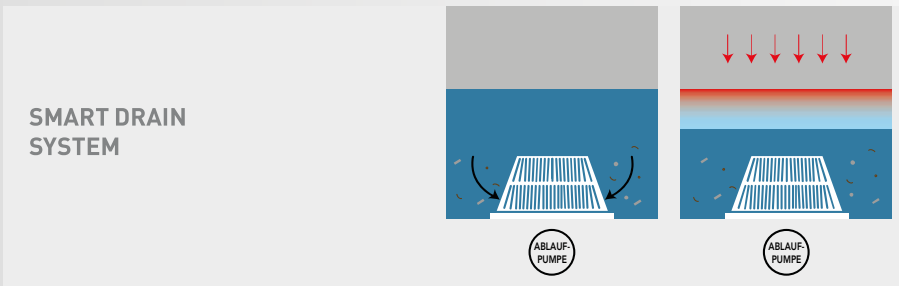
Unterbau mit Tür für EGS50KD/KOD
Abmessungen: 572 x 648 x 420 + (130-190) mm
Artikel-Nr. **3069.5**
Preis: **748,00 €**

A - WASH
EGS40KD, 50KD, E-Complete 3500

Smart Drain-System







BLAUES MANAGEMENT
- HOHE LEISTUNGEN
- EINFACH ZU VERWENDEN
- BESTE DESINFEKTION
- SCHNELLES TROCKNEN

GRÜNES MANAGEMENT
- WENIGER ENERGIE
- WENIGER WASSER
- WENIGER REINIGUNGSMITTEL

Das innovative **Smart Drain-System** ersetzt das herkömmliche Überlaufrohr, das den Nachteil hat, bis zu 50 % des eingefüllten sauberen Wassers während des Spülvorgangs zu eliminieren, um den Wasserstand im Tank zu halten. Das Smart Drain System sorgt dafür, dass der Wasserstand im Tank eingehalten wird, ohne das Überlaufrohr zu verwenden. Stattdessen wird eine Abflusspumpe genutzt, die automatisch und elektronisch gesteuert wird. Vor dem Beginn des Spülens mit sauberem Wasser bei 85 °C entleert das Smart Drain System teilweise das Wasser im Tank, indem es das schmutzigste Wasser vom Boden entfernt – also den Teil, der Sedimente enthält. In allen Modellen ist das Smart Drain System mit dem PRS-System kombiniert (Atmosphärischer Boiler + Break Tank).

Technische Vorteile des Smart Drain-Systems:
Das schmutzigere Wasser wird vor dem Spülen entfernt.
Alles saubere Wasser, das während des Spülens in den Tank eingefüllt wird, trägt zur „Regenerierung" des Waschwassers bei und verbessert dessen Qualität.
Das Spülwasser, das mit 85°C in den Tank gelangt, trägt zur Aufrechterhaltung der Waschtemperatur bei.

Vorteile der Verwendung des Smart Drain-Systems:
Verbesserte Waschleistung bei nachfolgenden Spülgängen.
Deutliche Reduzierung der benötigten Menge an Reinigungsmitteln.
Bis zu 90 % Energieeinsparung während der Heizphase des Waschwassers, was zu sofortigen Kosteneinsparungen führt.

Mehrpreis:
Bausatz Reiniger- und Klarspüleranzeige für alle Geräte der A - WASH - Linie
Artikel-Nr. 7073.100 Preis: 219,00 €

Mehrpreis:
Bausatz Fernbedienung für Durchschubspül-maschine 3500 für den Aufbau über Ecke
Artikel-Nr. 7073.200 Preis: 398,00 €

E GS 40 D

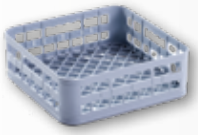
Gläserspülmaschine mit Drucksteigerungspumpe

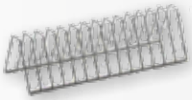
Made in Italy

230V/16A 3/4 Zoll

- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (K + KO)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- Wasserenthärter intern (KD)
- Doppelwandige Tür
- 4 Spülprogramme (90/120/180/540 Sek.)
- 4 Spülkörbe (2x Gläser-, 1x Untertassen-, 1x Besteckkorb)
- Geeignet für Gläser bis 290 mm Höhe
- Spülarme aus Kunststoff
- Automatische Teilentleerung

4 Körbe inklusive:


2 x Gläser


1 x Untertassen

1 x Besteck

Flächensiebe Edelstahl (gegen Mehrpreis)
Artikel-Nr. **3042KD.1**
Preis: **186,00 €**

Lieferbar ab Februar 2025

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	315 mm	315 mm
Körbe/Stunde	7 bis 40	7 bis 40
Artikel-Nr.	**3042KD**	**3042KOD**
EAN-Nr.	**4260621089938**	**914557996255**
Preis	**3.198,00 €**	**3.048,00 €**

E GS 50 D

Geschirrspülmaschine mit Drucksteigerungspumpe

Made in Italy

400V/3 N | 3/4 Zoll | 24 mm

- Geeignet für Gastronorm GN 1/1
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe K und KO
- Glanzmitteldosierpumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- Wasserenthärter intern (KD)
- Doppelwandige Tür
- 4 Spülprogramme (90/120/180/540 Sek.)
- Geeignet für Gläser bis 340 mm Höhe
- Spülarme aus Kunststoff
- Flächensiebe Edelstahl
- Automatische Teilentleerung

3 Körbe inklusive:

1 x Universal

1 x Teller

1 x Besteck

Lieferbar ab Februar 2025

MODELL	E GS 50 KD	E GS 50 KOD
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe interner Wasserenthärter**	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **Drucksteigerungspumpe mit Break Tank**
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**
Preis	**3.799,00 €**	**3.559,00 €**

E COMPLETE 3500 Paket
E COMPLETE 3500 LIGHT Haubenspüler

Made in Italy

400V/32A 3/4 Zoll 24 mm

- 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 793 x 2168 mm (ohne Füße) / 2254 mm (mit Füße)
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)

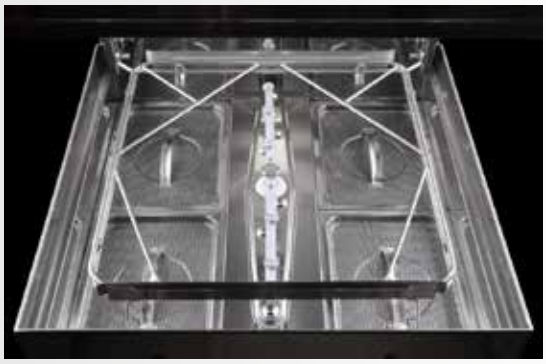
E COMPLETE 3500 Paket	
INKL. TISCHE/BRAUSE INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern	
Artikel-Nr.	7073li (Zulauftisch links) 7073re (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260621088474 (Zulauftisch links) 4260621088481 (Zulauftisch rechts)
Preis	14.435,00 €

E COMPLETE 3500 LIGHT Haubenspüler	
Artikel-Nr.	7073Light
EAN-Nr.	4260621089990
Preis	11.489,00 €

D - WASH
EGS 40 / 50 / E-Complete 2000, 2500

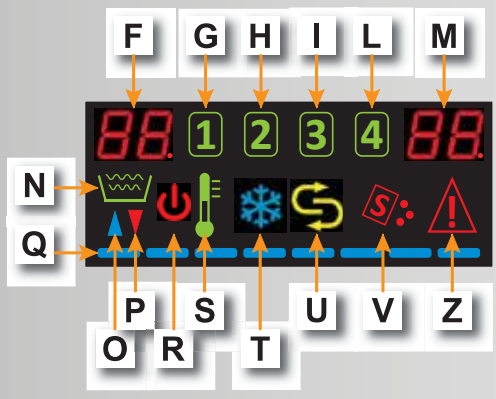
D - WASH Modelle: EGS 40 / 50 / E-Complete 2000, 3000

- UT Geräte mit Elektronischer Steuerung mit Display, 4 Programme 60/90/120/180 Sek.,
- Teilweise Doppelwandig,
- mit oder ohne eingebauten Wasserenthärter
- Robuste Baureihe für die täglichen Spülaufgaben in der kleinen bis mittleren Gastronomie
- Spülarme aus Kunststoff
- Alarmmeldungen
- Thermostop, garantiert optimale Klarspül-temperatur
- Selbstreinigungsprogramm
- Temperaturanzeige
- Salzmangelanzeige
- Soft Start des Waschzyklus



E 2000

LED-Bedienelektronik



A) Taste Einschalten/STAND BY
B) Taste Regeneration (optional)
C) Taste zusätzliches kaltes Nachspülen (optional)
D) Taste Ablauf (optional)
E) START-Taste Start des Gangs/Auswahl des Gangs
F) Display Tanktemperatur
G) Waschtyp 1 (60 Sekunden)
H) Waschtyp 2 (90 Sekunden)
I) Waschtyp 3 (120 Sekunden)
L) Waschtyp 4 (180 Sekunden)
M) Display Boilertemperatur
N) Symbol Tankfüllung/Tankentleerung
O) Symbol Tankfüllung
P) Symbol Tankentleerung
Q) Spülgang-Fortschrittsbalken
R) Anzeige STAND BY
S) Anzeige eingestellte Temperatur erreicht
T) Anzeige zusätzliches kaltes Nachspülen
U) Anzeige Regenerationsgang
V) Anzeige Salz fehlt
Z) Symbol Maschinenalarm

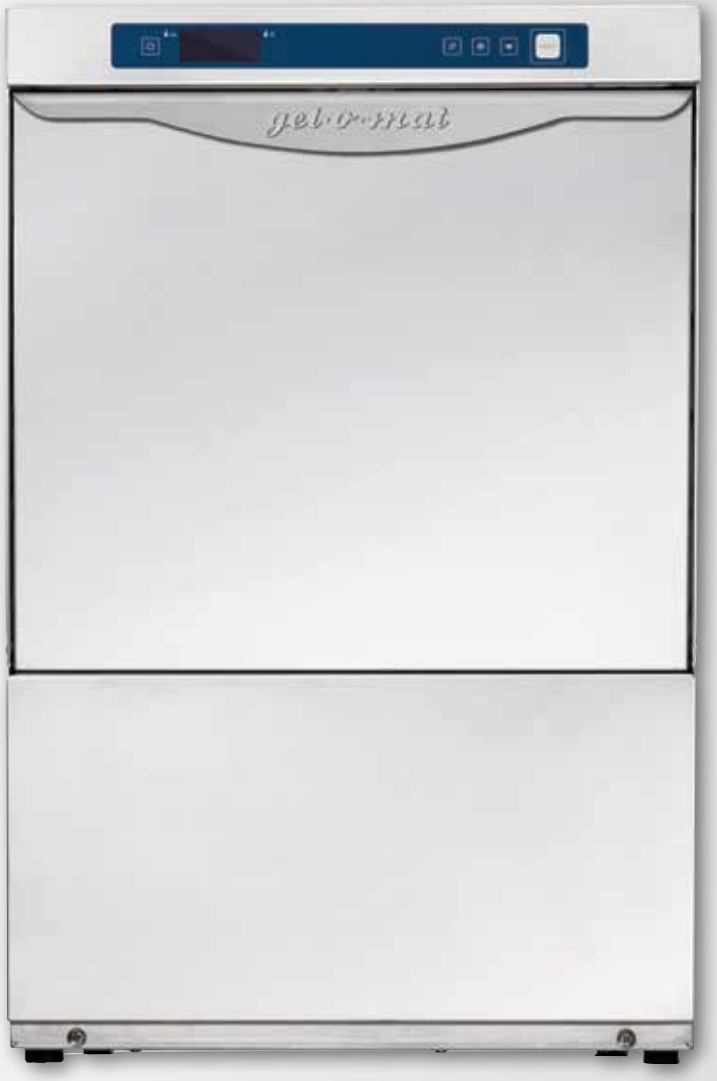
E GS 50

E GS 40
Gläserspülmaschine

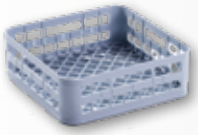
Made in Italy

230V/16A 3/4 Zoll 24 mm

- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Wasserenthärter intern (K)
- 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



4 Körbe inklusive:


2 x Gläser

1 x Untertassen

1 x Besteck

MODELL	E GS 40 KO	E GS 40 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **interner Wasserenthärter**
Abmessungen (BxTxH)	450 x 535 x 700 mm	450 x 535 x 700 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3,2kW	230V/1/50Hz/3,2kW
Wasserverbr./Spülgang	1,8 Liter	1,8 Liter
Tankinhalt	14,5 Liter	14,5 Liter
Boilerinhalt	3,4 Liter	3,4 Liter
Korbgröße	400 x 400 mm	400 x 400 mm
max. Einschubhöhe	305 mm	305 mm
Körbe/Stunde	20 bis 60	20 bis 60
Artikel-Nr.	**3042KO**	**3042K**
EAN-Nr.	**4260548413847**	**4260141877718**
Preis	**2.439,00 €**	**2.679,00 €**

Mehrpreis:
Kaltnachspülung für EGS40KO,
nicht in Kombination mit integriertem Wasserenthärter.

Artikel-Nr. **8770**
Preis: **119,00 €**

E GS 50
Universalspülmaschine

Made in Italy

400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Wasserenthärter intern (K)
- Doppelwandige Tür
- 4 Spülprogramme (60/90/120/180 Sek.)
- Inklusive 4 Flächensieben

3 Körbe inklusive:

1 x Universal | 1 x Teller | 1 x Besteck

MODELL	E GS 50 KO	E GS 50 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **interner Wasserenthärter**
Abmessungen (BxTxH)	590 x 600 x 850 mm	590 x 600 x 850 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/5,15kW	400V/3/50Hz/5,15kW
Wasserverbr./Spülgang	2,3 Liter	2,3 Liter
Tankinhalt	29 Liter	29 Liter
Boilerinhalt	5,7 Liter	5,7 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	345 mm	345 mm
Körbe/Stunde	20 bis 60	20 bis 60
Artikel-Nr.	**3043KO**	**3043K**
EAN-Nr.	**4260141875578**	**4260141870979**
Preis	**2.999,00 €**	**3.099,00 €**

E COMPLETE 2000 Paket
E COMPLETE 2000 LIGHT Haubenspüler

Made in Italy

400V/16A 3/4 Zoll 24 mm

- Massive 4-beinige Tische
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- 10,1 kW Gesamtleistung
- 4 Spülprogramme (50/80/120/180 Sek.)
- doppelwandig

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 (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 Paket INKL. TISCHE/BRAUSE INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern	
Artikel-Nr.	3071li (Zulauftisch links) 3071re (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260141875509 (Zulauftisch links) 4260141875493 (Zulauftisch rechts)
Preis	8.532,00 €

E COMPLETE 2000 LIGHT Haubenspüler	
Artikel-Nr.	7071Light
EAN-Nr.	4260141877640
Preis	5.698,00 €

E COMPLETE 2500 Paket
E COMPLETE 2500 LIGHT Haubenspüler

Made in Italy

400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

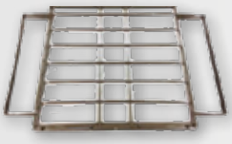
- Massive 4-beinige Tische
- GN 1/1 oder 600x500 geeignet
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- 10,5 kW Gesamtleistung
- 4 Spülprog. (50/90/120/180 Sek)
- doppelwandiges Gehäuse

IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

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

3 Körbe inklusive:

1 x Universalkorb


1 x Tablettständer

1 x Besteckkorb

TECHNISCHE DATEN:
BxTxH:
720 mm (860 mm mit Bügel) x 735 x 1490 mm (1961 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

E COMPLETE 2500 Paket	
INKL. TISCHE/BRAUSE INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern	
Artikel-Nr.	7172LI (Zulauftisch links) 7172RE (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260383754266 (Zulauftisch links) 4260383754273 (Zulauftisch rechts)
Preis	10.933,00 €

E COMPLETE 2500 LIGHT Haubenspüler	
Artikel-Nr.	7172Light
EAN-Nr.	4260383754280
Preis	7.999,00 €

S - WASH
EGM 402 / EGM 502 / EGM 504 ECO

S - WASH Modelle: EGM 402 / EGM 502 / EGM 504 ECO
- 2 Spülprogramme
- 230 V oder 400 V bei Universalspülmaschinen
- mit oder ohne Wasserenthärter
- einfache und robuste Technik
- Spülarme aus Kunststoff
- teilweise doppelwandiges Gehäuse
- auch für das Spülen von 1/1 GN Blechen
- Korbaufnahmen tiefgezogen

Funktionen der Elektronik für die EGM-Geräte
- Thermostop
- Alarmeldungen
- Selbstreinigungsprogram
- Zeitanzeige
- 3 Programme 90/120/180 Sekunden

Mehrpreis:
Tankfilter Gläserspüler
Artikel-Nr. **8623.10**
Preis: **69,00 €**

Mehrpreis:
Universalspüler
Artikel-Nr. **8623.20**
Preis: **89,00 €**

Steuerung E-Complete 1000
- 3 Programme 90/120/180 Sekunden
- Thermostop
- Softstart
- Alarmmeldungen

EGM 402 Eco
Gläserspülmaschine

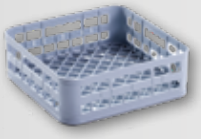
Made in Italy

230V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

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

Lieferbar ab Februar 2025

2 Körbe inklusive:


1 x Gläser

1 x Besteck

MODELL	EGM 402 KO	EGM 402 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **interner Wasserenthärter**
Abmessungen (BxTxH)	455 x 550 x 700 mm	455 x 550 x 700 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/2,9kW	230V/1/50Hz/2,9kW
Wasserverbr./Spülgang	2,0 Liter	2,0 Liter
Tankinhalt	12,0 Liter	12,0 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	30	30
Artikel-Nr.	**8623KO**	**8623K**
EAN-Nr.	**4260621088115**	**4260621088122**
Preis	**1.899,00 €**	**2.099,00 €**

EGM 502 ECO
Universalspülmaschine

Made in Italy

230V/16A 3/4 Zoll 24 mm

- Geeignet für GN 1/1
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Doppelwandige Tür
- Gehäuse teilweise doppelwandig
- Tiefgezogene Korbschienen u. Waschtank
- Steckerfertig 230V Anschluss
- 3 Spülkörbe (1x Universal-, 1x Teller-, 1x Besteckkorb)
- 3 Spülprogramme (90/120/180 Sek.)

Lieferbar ab Februar 2025

3 Körbe inklusive:

1 x Universal

1 x Teller

1 x Besteck

MODELL	EGM 502 KO	EGM 502 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **interner Wasserenthärter**
Abmessungen (BxTxH)	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3,25kW	230V/1/50Hz/3,25kW
Wasserverbr./Spülgang	2,0 Liter	2,0 Liter
Tankinhalt	20 Liter	20 Liter
Boilerinhalt	5,0 Liter	5,0 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	365 mm	365 mm
Körbe/Stunde	30	30
Artikel-Nr.	**5144KO**	**5144K**
EAN-Nr.	**4260621084698**	**4260621088788**
Preis	**2.199,00 €**	**2.459,00 €**

EGM 504 ECO
Universalspülmaschine

Made in Italy

400V | 3/4 Zoll | 24 mm

- Geeignet für GN 1/1
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)
- Glanzmitteldosierpumpe
- Wasserenthärter intern (K)
- Doppelwandige Tür
- Gehäuse teilweise doppelwandig
- Tiefgezogene Korbschienen u. Waschtank
- 3 Spülprogramme (90/120/180 Sek.)

3 Körbe inklusive:

1 x Universal

1 x Teller

1 x Besteck

Lieferbar ab Februar 2025

MODELL	EGM 504 KO	EGM 504 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **interner Wasserenthärter**
Abmessungen (BxTxH)	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm
Anschluss	400V/1/50Hz/5,05kW	400V/1/50Hz/5,05kW
Wasserverbr./Spülgang	2,0 Liter	2,0 Liter
Tankinhalt	20 Liter	20 Liter
Boilerinhalt	5,0 Liter	5,0 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	365 mm	365 mm
Körbe/Stunde	30	30
Artikel-Nr.	**8725KO**	**8725K**
EAN-Nr.	**4260621087194**	**4260621087200**
Preis	**2.419,00 €**	**2.648,00 €**

E COMPLETE 1000 Paket
E COMPLETE 1000 LIGHT Haubenspüler

Made in Italy

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.)

IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

- Wasserenthärtungssystem WATERLIVE ST 2401
- 1200 mm Zulauftisch + 700 mm Ablauftisch
- 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 Paket	
INKL. TISCHE/BRAUSE INKL. WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ST 2401 extern	
Artikel-Nr.	3073li (Zulauftisch links) 3073re (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260383754426 (Zulauftisch links) 4260383754433 (Zulauftisch rechts)
Preis	6.753,00 €

E COMPLETE 1000 LIGHT Haubenspüler	
Artikel-Nr.	3073Light
EAN-Nr.	4260383754440
Preis	3.819,00 €

LG - WASH
EGS 60, LP1 / LP2 / LP3, Granulat 900 / Granulat 1000

LG - WASH Modelle: EGS 60, LP1 / LP2 / LP3, Granulat 900 / Granulat 1000

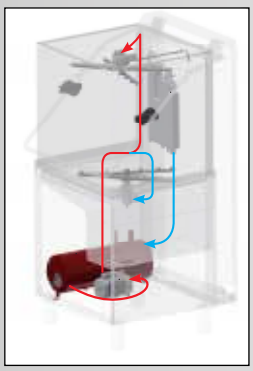
- Geräte mit Power für das Waschen und Reinigen von allen Kisten, Behältern und Töpfen in der Gastronomie
- mit und ohne Wärmerückgewinnung
- Granulatspülmaschinen für noch mehr Power beim Reinigen

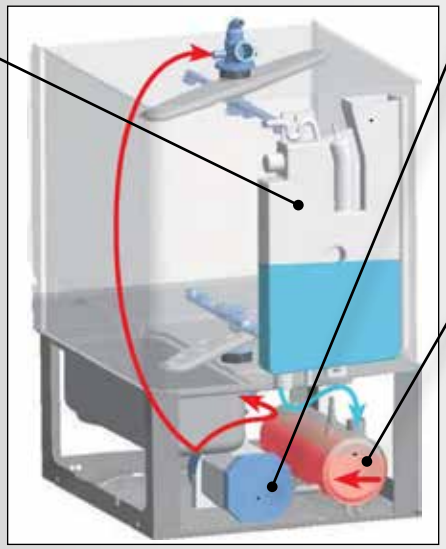
Die Profis für die hartnäckigsten Verschmutzungen in der professionellen Küche.
Warum vergeuden Sie Ihre Zeit mit Einweichen und Vorwäsche, wenn es wichtigere Dinge gibt, die man in der Küche machen sollte? Denken Sie an den Wert der verschwendeten Stunden, die Menge an Wasser und Reinigungsmittel, die 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.

GRANULAT-SPÜLMASCHINEN
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.

Plus-System
Garantiertes Spülen auch bei schwankendem und niedrigem Wasserdruck.
Wir haben ein innovatives Nachspülsystem entwickelt, welches mit konstanter Temperatur und Wasserdruck, Verbrauch entwickelt unabhängig vom jeweiligen Wasserdruck!

Break Tank
Das Break Tank-System verhindert das dass Wasser aus dem Boiler zurückfließt und sich mit dem Frischwasser zur Nachspülung vermischt.





Nachspül-/Drucksteigerungspumpe
Das Nachspülwasser wird durch eine spezielle Pumpe aus dem Boiler direkt mit dem richtigen Wasserdruck zu den Spüldüsen gepumpt. Damit wird ein optimales Spülergebnis unabhängig vom Wasserdruck gewährleistet.

Atmosphärischer Boiler
Die Wassertemperatur im Boiler bleibt durch das PLUS System konstant bei 85 °C, während der gesamten Klarspülung, da die Boiler Nachfüllung erst nach dem Enden der Klarspülung erfolgt.

E GS 60
Tablett-, GN-, Boxspüler

Made in Italy

400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

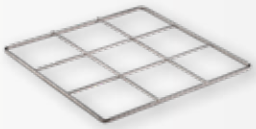
- Für GN 1/1 und 600x400 geeignet
- Komplett doppelwandig
- Laugenpumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- 4 Spülprogramme (60/120/180/300 Sek.)
- Doppelwandig

4-teiliges Korb- und Zubehörset:

1 x Besteckkorb

1 x Universalkorb

1 x Tablettständer


1 x Edelstahlgitter

Mehrpreis:
Bausatz Reiniger- und Klarspülmittel-Mangelanzeige für EGS60KO
Artikel-Nr. **FLOAT2**
Preis: **333,00 €**

MODELL	E GS 60 KO	E GS 60 K	E GS 60 KOD
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **interner Wasserenthärter**	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe **interner Wasserenthärter** Drucksteigerungspumpe mit Break Tank
Abm. (BxTxH)	600 x 610 x 860 mm	600 x 610 x 860 mm	600 x 610 x 860 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/6,65kW	400V/3/50Hz/6,65kW	400V/3/50Hz/6,65kW
Wasserverbr./Spülgang	2,3 Liter	2,3 Liter	2,3 Liter
Tankinhalt	16,5 Liter	16,5 Liter	16,5 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. Einschubh.	400 mm	400 mm	400 mm
Körbe/Stunde	12 - 60	12 - 60	12 - 60
Artikel-Nr.	**3059KO**	**3059K**	**3059KOD**
EAN-Nr.	**4260621088078**		
Preis	**4.899,00 €**	**5.199,00 €**	**5.798,00 €**

LP 1 500
Tablett-, GN-, Boxspüler

Made in Italy

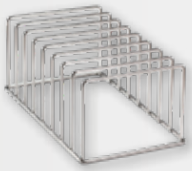
400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

- Für GN 1/1 und 60x80 geeignet
- Komplett doppelwandig
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- Plus-System/Drucksteigerungs-pumpe mit Break Tank
- inkl. Wasserenthärtungssystem ST 2400
- 4 Spülprogramme (60/120/180/300Sek.)

3-teiliges Korb- und Zubehörset:

1 x Universalkorb

1 x Besteckkorb


1 x Tablettständer

MODELL	LP 1 500 KX
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe **Wasserenthärtungssystem ST 2401 ext.**
Abmessungen (BxTxH)	600 x 700 x 1380 mm
Anschluss	400 V/3/50 Hz/10,12kW
Wasserverbr./Spülgang	2,6 Liter
Tankinhalt	25 Liter
Boilerinhalt	15 Liter
Korbgröße	500 x 610 mm
max. Einschubhöhe	440 mm
Körbe/Stunde	12 - 60
Artikel-Nr.	**3490KX**
EAN-Nr.	**4260383750794**
Preis	**6.539,00 €**

LP 1 800

Tablett-, GN-, Box-, Topfspüler

Made in Italy

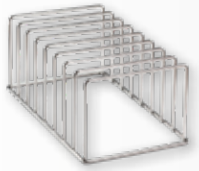
400V/16A | 3/4 Zoll | 24 mm

- Für GN 1/1 und 600x800 geeignet
- Komplett doppelwandig
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- 5 Spülprogramme (2/4/6/8/10 Min.)

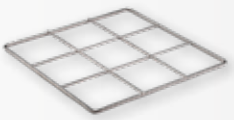
4-teiliges Korb- und Zubehörset:

1 x Universalkorb

1 x Besteckkorb



1 x Tablettständer



1 x Edelstahlgitter

MODELL	LP 1 800 KO
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
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**
Preis	**7.688,00 €**

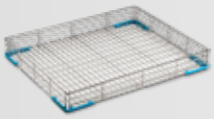
LP 2 S TR PLUS
Tablett-, GN-, Topfspüler

DIHR

400V/20wA | 3/4 Zoll | 32 mm

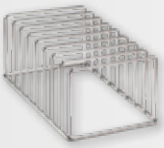
- Mit Wärmerückgewinnung
- Für GN 1/1 und 600x400 geeignet
- Komplett doppelwandig
- Laugenpumpe
- Waschmitteldosierpumpe
- Glanzmitteldosierpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- Spülarme und Düsen aus Edelstahl
- 5 Spülprogramme

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.	**3068wr**
EAN-Nr.	**4260621082076**
Preis	**16.748,00 €**

MODELL	LP 2 S PLUS
Ausführung	gleiches Modell wie LP 2 TR PLUS, jedoch ohne Wärmerückgewinnung. Alle Angaben wie vor, jedoch Höhe: 2050 mm
Artikel-Nr.	**3068ko**
EAN-Nr.	
Preis	**14.799,00 €**

* Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

LP 3 S TR PLUS

Tablett-, GN-, Boxspüler

DIHR

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.	**3069wr**
EAN-Nr.	**4260621082083**
Preis	**18.849,00 €**

MODELL	LP 3 S PLUS
Ausführung	gleiches Modell wie LP 3 TR PLUS, jedoch ohne Wärmerückgewinnung. Alle Angaben wie vor, jedoch Höhe: 2050 mm
Artikel-Nr.	**3069ko**
EAN-Nr.	
Preis	**14.320,00 €**

* Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

GRANULAT 900 TR PLUS

DIHR

400V/20A | 3/4 Zoll | 32 mm

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

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

MODELL	GRANULAT 900 TR PLUS
Ausführung	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.	**Granulat900wr**
EAN-Nr.	**4260621082106**
Preis	**36.832,00 €**

MODELL	GRANULAT 900 PLUS
Ausführung	gleiches Modell wie GRANULAT 900 TR PLUS, jedoch ohne Wärmerückgewinnung. Alle Angaben wie vor, jedoch Höhe: 2020 mm
Artikel-Nr.	**Granulat900ko**
EAN-Nr.	
Preis	**32.820,00 €**

* Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

GRANULAT 1000 TR PLUS

DIHR

400V/20A | 3/4 Zoll | 32 mm

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

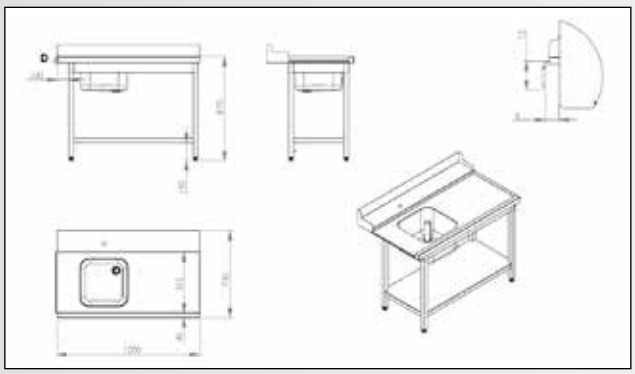
Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen, komplett ohne Einweichen oder Vorspülen!!

MODELL	GRANULAT 1000 TR PLUS
Ausführung	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.	**Granulat1000wr**
EAN-Nr.	**4260621082113**
Preis	**47.122,00 €**

ZUBEHÖR
Wasseraufbereitung / Reinigungsmittel / Armaturen / Zubehör

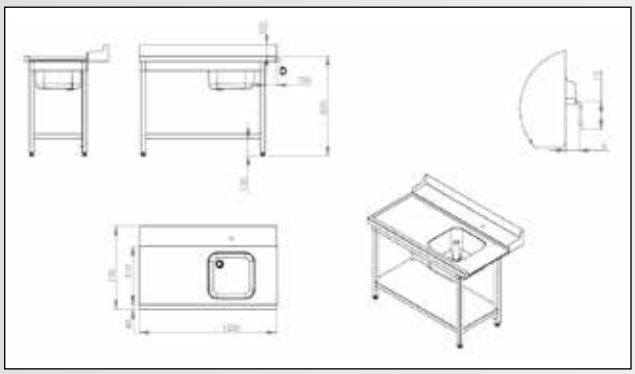
Zulauftisch / Vorabräumung

Für Spülkörbe 500 x 500 mm, Material Edelstahl, Spültisch mit 4 Füßen und Grundboden und seitlicher Nase zum Einhängen in die Gelomat Haubenspülmaschine, Becken 300 x 400 x 250 mm, Beckeninhalt 30 Liter, Höhe Spritzschutz 100 mm hoch, Wasserablauf 1 ½“, Beckenventil und Standrohr wird mitgeliefert. Abmessungen: 1200 x 730 x 870 mm



Zulauftisch Rechts =
Becken Links/Maschine Rechts
Artikel-Nr. 3082.STA
Preis: 1.147,00 €

Sondermaße auf Anfrage, bitte nur mit genauer Zeichnung, per Email an: info@gelomat.de

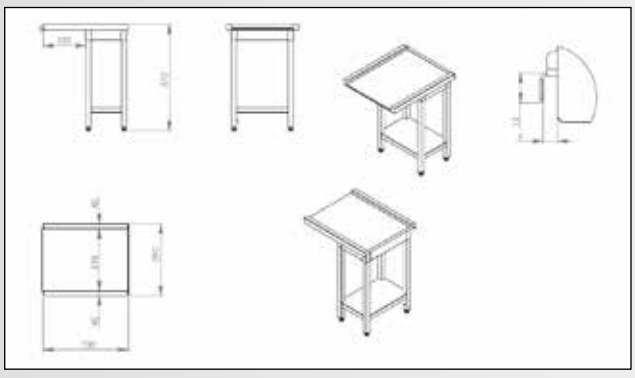


Zulauftisch Links =
Becken Rechts/Maschine Links
Artikel-Nr. 3081.STA
Preis: 1.147,00 €

Sondermaße auf Anfrage, bitte nur mit genauer Zeichnung, per Email an: info@gelomat.de

Ablauftisch (Andere Abmessungen auf Anfrage.)

Für Spülkörbe 500 x 500mm, Material Edelstahl, Tisch mit 4 Füßen und Grundboden, seitliche Stellmöglichkeit für Wasserenthärtungsanlage oder Spülmittel, mit seitlicher Nase zum Einhängen in die Gelomat Haubenspülmaschinen, Der Tisch ist Rechts und Links verwendbar.
Abmessungen: 700 x 590 x 870 mm hoch.



Artikel Nr. 3083.sta
Preis: 675,00 €

Sondermaße auf Anfrage, bitte nur mit genauer Zeichnung, per Email an: info@gelomat.de

ZUBEHÖR

Wasseraufbereitung / Reinigungsmittel / Armaturen / Zubehör

Vorspülbrause

- Vorspülbrausen Einlochbatterie als Einhebelmischer ½" mit Auslauventil am Rohr und Rückflussverhinderer an den flexiblen Zulaufschläuchen unten – für die Gemeinschaftsverpflegung.
- Standrohr, Standrohrhalter, Brauseeinhängehaken, Tragfeder, Gelenkadapter komplett aus Edelstahl. Wandhalterung und Federhalter aus Kunststoff.
- Einhebelmischer Körper verchromt
- eigensicher gegen Rückfluss und Zirkulation durch DVGW-zugelassene Rückflussverhinderer
- Hochdruck-Edelstahlschlauch L 1050 mm
- rückschlagfreie Selbstschlussbrause mit Handgriff
- Gewicht: 5 kg

VORSPÜLBRAUSE
Artikel-Nr. **6562**
Preis **574,00 €**

Waterlive ST2401 Wasserenthärter

Wasserenthärtungsanlage - extrem leistungsstark - und von hoher Qualität und großer Präzision auf kleinem Raum. Die Enthärtung erfolgt jeden Tag vollautomatisch, nachts zu einer bestimmten Uhrzeit. Die Wasserenthärtungsanlage kann dort installiert werden, wo der Wasserdurchfluss nicht mehr als 25 Liter/Minute ist. Gehäuse aus Kunststoff. Der Aufstellraum muss über einen Bodenablauf verfügen.
Kapazität Regeneriersalz-Behälter: 24 kg
Max. Wassertemperatur: 30 °C
Abflussschlauch 1/2"

	WATERLIVE ST2401
Abmessungen	280 x 520 x 485 mm
Artikel-Nr.	**3072.30**
EAN-Nr.	**4260621081840**
Preis	**516,00 €**

Wasserenthärter

- Geeignet zur Verwendung für den Bereich Spültechnik
- Modell 12 Liter

MODELL	**12 Liter**
Beschreibung	Einlass- und Auslasshahn 70 mm vorstehend
Abmessungen Ø / Höhe	Ø 190 / H 520 mm
Füllmenge Liter	12 L
Artikel-Nr.	**1397.2**
EAN-Nr.	**4260141870399**
Preis	**228,00 €**

Spülmittel

Speziell für alle GEL-O-MAT-Modelle - chlorfrei

	GLÄSER-REINIGER
Inhalt	12 kg
Artikel-Nr.	**3075.1**
EAN-Nr.	**4260621086487**
Preis	**1 Kanister 60,00 €**

ab 10 Kanister 55,95 €
ab 36 Kanister 49,70 €
Plus Gefahrgutzuschlag
1 x pro Lieferung

	UNIVERSAL-/GESCHIRR-REINIGER
Inhalt	12 kg
Artikel-Nr.	**3073**
EAN-Nr.	**4260548412673**
Preis	**1 Kanister 48,00 €**

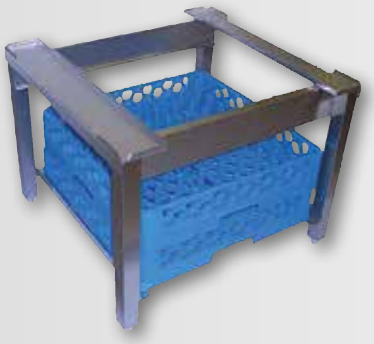
ab 10 Kanister 45,00 €
ab 36 Kanister 40,00 €
Plus Gefahrgutzuschlag
1 x pro Lieferung

	KLARSPÜLER SAUER
Inhalt	10 Liter
Artikel-Nr.	**3074**
EAN-Nr.	**4260548412680**
Preis	**1 Kanister 50,00 €**

ab 10 Kanister 46,00 €
ab 36 Kanister 41,70 €

Lieferungen ab 36 Kanister pro Sorte frei Haus, ohne Gefahrgut.

Spülmaschinen-Untergestelle



MODELL	40er-Serie
Abmessungen (BxTxH)	475 x 460 x 630 mm
Artikel-Nr.	**3069.1**
EAN-Nr.	**4260548417319**
Preis	**308,00 €**

MODELL	50er-Serie
Abmessungen (BxTxH)	585 x 565 x 450 mm
Artikel-Nr.	**3069**
EAN-Nr.	**4260141874991**
Preis	**328,00 €**

ZUBEHÖR

Wasseraufbereitung / Reinigungsmittel / Armaturen / Zubehör

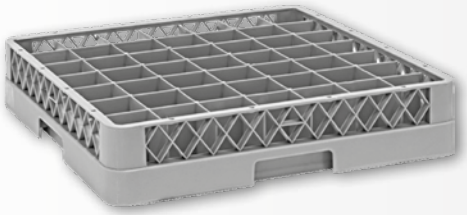
Spülkörbe + Aufsatzränder für Gläser + Tassen

9 Fächer

16 Fächer

25 Fächer

36 Fächer



49 Fächer

Spülkörbe					
Anzahl Fächer	9	16	25	36	49
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
Preis	30,00 €	31,00 €	32,00 €	34,00 €	38,00 €

Aufsatzränder					
Anzahl Fächer	9	16	25	36	49
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
Preis	14,00 €	14,00 €	15,00 €	15,00 €	15,00 €

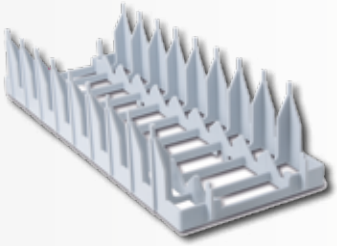
ZUBEHÖR
Wasseraufbereitung / Reinigungsmittel / Armaturen / Zubehör

Bistro-Körbe 400/500

zum Spülen von 9 Tellern bis ø ca. 24 cm

BISTRO 400
mit 4 entnehmbaren Einsätzen
BxTxH: 400 x 400 x 160 mm
Artikel-Nr.: 3042.110FR
EAN-Nr.: 4260621081338
Preis: 79,00 €

BISTRO 500
mit 4 entnehmbaren Einsätzen
BxTxH: 500 x 500 x 174 mm
Artikel-Nr.: 3043.204FR
EAN-Nr.: 4260621081321
Preis: 96,00 €



TELLEREINSATZ
passend für **BISTRO 400/500**
BxTxH 400 x 400 x 160 mm
Artikel-Nr.: 3042.208FR
EAN-Nr.: 4260621081345
Preis: 18,00 €

Spülkörbe

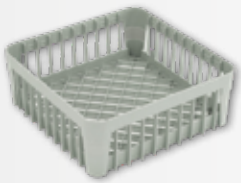
Spülkorbe 500 x 500 mm für das Spülen von Plastikbechern auf Anfrage.

GLÄSERKORB
BxTxH: 500 x 500 x 100 mm
Artikel-Nr.: 3043.101sta
EAN-Nr.: 4260621081239
Preis: 27,00 €

TELLERKORB
BxTxH: 500 x 500 x 100 mm
Artikel-Nr.: 3043.100sta
EAN-Nr.: 4260621081246
Preis: 33,00 €

BESTECKKORB
BxTxH: 500 x 500 x 100 mm
Artikel-Nr.: 3043.180sta
EAN-Nr.: 4260621081253
Preis: 27,00 €

KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1
BxTxH: 500 x 500 x 100 mm
Artikel-Nr.: 3043.216sta
EAN-Nr.: 4260621081260
Preis: 33,00 €



UNIVERSAL-SPÜLKORB
BxTxH: 400 x 400 x 150 mm
Artikel-Nr.: 3042.102sta
EAN-Nr.: 4260621081284
Preis: 55,00 €

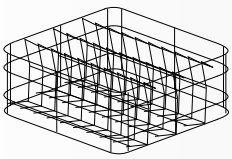
BESTECKKÖCHER
∅ = 115 mm H = 145 mm
Artikel-Nr.: 4928.1sta
EAN-Nr.: 4260621081291
Preis: 16,00 €

BESTECKKÖCHER
∅ = 115 mm H = 145 mm
Artikel-Nr.: 4928.2sta
EAN-Nr.: 4260621081307
Preis: 8,00 €

BESTECKKORB -rund-
∅ = 120 mm H = 140 mm
Artikel-Nr.: 4928.3sta
EAN-Nr.: 4260621081314
Preis: 20,00 €

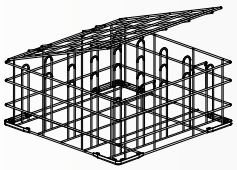
Zubehör

Made in Italy



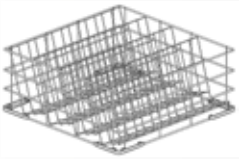
ABGESCHRÄGTER GLÄSERKORB
max. Ø 100 mm
BxTxH: 500 x 500 x 200 mm

Art.-Nr.: C26
Preis: 148,00 €



MEHRWEGBECHER-SPÜLKORB
5 x5 Gläser
30 mm < Ø < 90 mm
max. 185 mm Höhe
BxTxH: 500 x 500 x 235 mm

Art.-Nr.: C135
Preis: 239,00 €

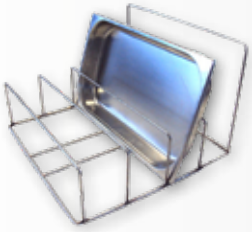


ABGESCHRÄGTER GLÄSERKORB
max. Ø 90 mm
BxTxH: 400 x 400 x 185 mm

Art.-Nr.: C123
Preis: 89,00 €

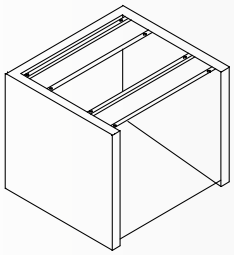
max. Ø 100 mm
BxTxH: 400 x 400 x 160 mm

Art.-Nr.: C79
Preis: 80,00 €



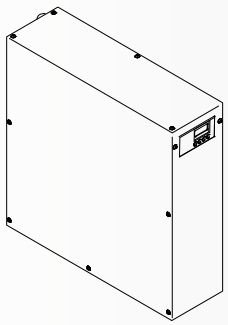
GN 1/1 STÄNDER für E GS 55
100 % rostfreier Edelstahl
Geeignet für 4 x GN 1/1 –
max. 100 mm Tiefe
BxTxH: 500 x 500 x 320 mm

Art.-Nr.: 3059.1
Preis: 89,00 €



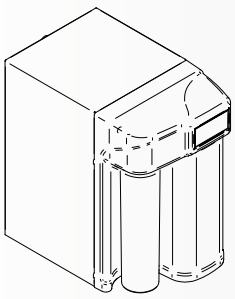
UNTERBAU
100 % rostfreier Edelstahl
BxTxH: 592 x 535 x 500 mm

Art.-Nr.: 999900517
Preis: 399,00 €



OSMOSE-Anlage für ELEGANCE 50 und E GS 56
230V/50Hz, 250 W, 5° C bis 30° C
Durchflussrate: 180 - 210 l/h
BxTxH: 145 x 560 x 580 mm, 25 kg
Nicht geeignet für Geräte mit integriertem Wasserenthärter und spezieller Korbausstattung.

Art.-Nr.: OS180
Preis: 4.448,00 €



OSMOSE-Anlage für ELEGANCE 40
230V/50Hz, 250 W, 5° C bis 30° C
Durchflussrate: 240 l/h
BxTxH: 270 x 411 x 451 mm, 18 kg
Nicht geeignet für Geräte mit integriertem Wasserenthärter und spezieller Korbausstattung.

Art.-Nr.: OS240
Preis: 4.399,00 €

Aufstellung und Inbetriebnahme durch Servicepartner in Deutschland

Pauschalen:

- Aufstellung mit Inbetriebnahme mit Kurz-Einweisung des Kunden.

Voraussetzungen: Maschine steht bereits im Aufstellraum, Palette, Kartonage und Klebefolien sind entfernt, die Wasser- und Elektroanschlüsse sind an der richtigen Stelle vorhanden. Reiniger und Klarspüler und evtl. Regeneriersalz sind vorhanden.

UT Gläserspülmaschinen	475,00 €
Durchschubspülmaschine ohne Tischanbauten	485,00 €
UT Geschirrspülmaschine	475,00 €
Durchschubspülmaschine mit Tischen aufgebaut	725,00 €
Granulat Spüler	bitte anfragen
Topfspüler LP	bitte anfragen

Wichtig:
Die o. a. Preise können variieren, wenn zusätzliche Leistungen durch den Kundendienstpartner erbracht werden müssen. Das könnte sein, Folie abziehen, fehlender Siphon, Elektro- und Wasseranschlüsse nicht in der Nähe des Gerätes wie notwendig. Anpassungen von vorhandenen oder Fremdtischen, Kabellänge nicht ausreichend und ähnliches. Diese Kosten werden durch den Gelomat-Servicepartner auf eigene Rechnung berechnet und müssen vom Kunden bezahlt werden.
Durch den Montagebericht mit Fotos wird die Montagearbeit dokumentiert.

- Inbetriebnahme und Einwaschen des Gerätes beim Kunden:

Voraussetzungen: Reiniger und Klarspüler vorhanden, die Spülmaschine ist bereits ange schlossen, Verpackung
und Folien sind entfernt.

UT Gläserspülmaschinen	285,00 €
UT Geschirrspülmaschinen	285,00 €
Durschubspülmaschinen	325,00 €

Andere Geräte auf Anfrage:
Im Preis enthalten sind die Fahrtkosten und die Dauer von 2 Stunden vor Ort, incl. evtl. Wartezeit auf den Kunden.
Termine sind verbindliche einzuhalten. Alle Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer.

RX - WASH
RX COMPACT / RX EVO / RX PRO

Made in Italy

RX - WASH Modelle: RX COMPACT / RX EVO / RX PRO

- Korbtransport und Bandspülmaschinen für alle Ansprüche und alle möglichen Mengen an Geschirr, großes Programm mit vielen Möglichkeiten.

RX COMPACT

Effizienzziele werden mit den Korbtransportspülmaschinen unserer RX-Linie erreicht. Sie sind sehr benutzerfreundlich und intuitiv und sowohl beim Waschprozess als auch bei der täglichen Reinigung und Wartung äußerst funktional. Das IPX5-Bedienfeld und der einfache Zugriff auf die Maschinenfunktionen sind die Hauptvorteile, die unsere RX-Reihe zu einem Maßstab für Qualität und Effizienz im Bereich der gewerblichen High-End-Geschirrspüler machen.

RX 164 E

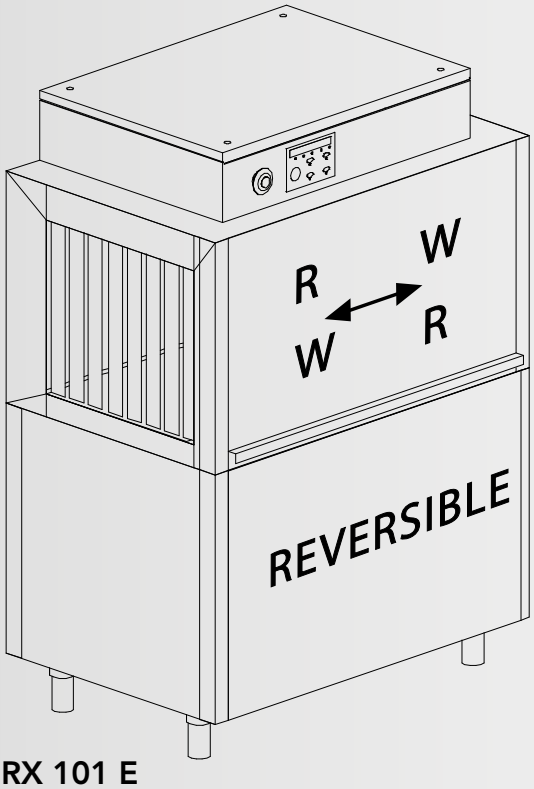
Besonderheiten

- Abgeschrägte radiale Waschtanks, um das Entleeren der Tanks zu erleichtern.
- Selbstreinigende vertikale Waschpumpen, geschützt vor elektrischer Überlastung
- Traktionssystem mit integrierter Kupplung, die ein Entgleisen verhindert
- Boiler aus Edelstahl AISI 304, vollständig isoliert, um Wärmeverluste zu reduzieren
- Einfaches und intuitives Touch-Bedienfeld
- CNS Wasch- und Klarspülarme. Diese sind ohne Werkzeug entfernbar
- CNS-Oberflächenfilter an jedem Tank, leicht abnehmbar, ohne die Wascharme zu demontieren
- Isolierte doppelwandige Tür, ausbalanciert, ausgestattet mit Anti-Fall-Sicherheitssystem
- Traktionssystem mit zwei Geschwindigkeiten und eingebauter Kupplung Frequenzumrichter mit variabler Drehzahl auf Anfrage erhältlich
- Autotimer zum Abschalten des Rechenbandmotors sowie anderer Maschinenoptionen
- Economizer ermöglichen den Betrieb nur, wenn der Korb in diesem bestimmten Bereich erkannt wird
- Druckminderer, um den Wasserdruck zu stabilisieren und eine optimale Schlussspülung zu gewährleisten
- Rückschlagventil zur Verhinderung des Wasserrückflusses
- optionales 4,50 kW Trocknungsmodul, linear oder in einer Ecke zu positionieren - 90° mechanisiert
- optionales Desinfektionssystem, das die Dosierer für Desinfektionsprodukte umfasst
- optionale Wärmerückgewinnung bei Kaltwasserzulauf (8-15 °C)

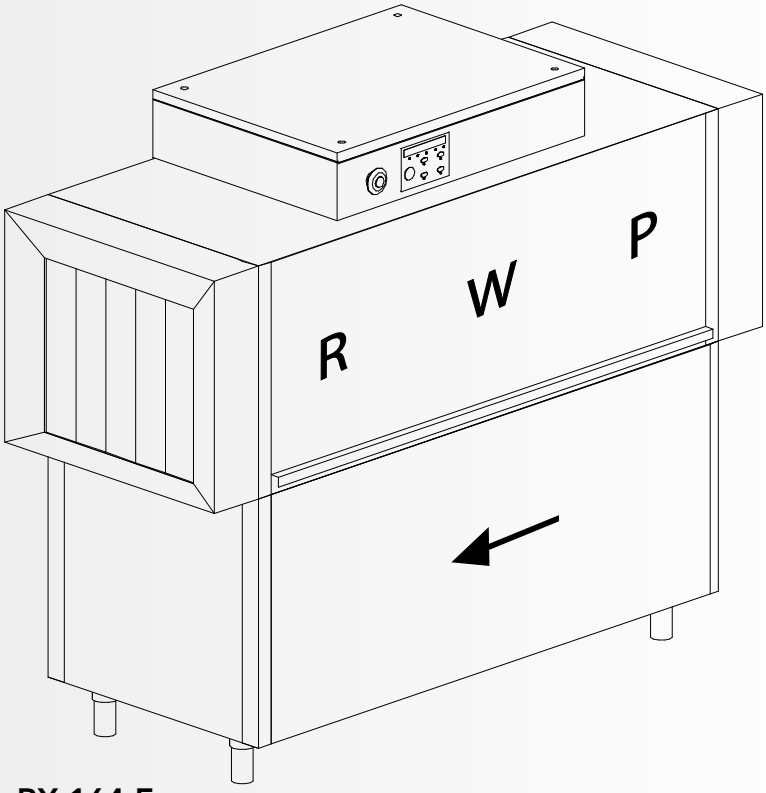
RX COMPACT

Kompakt-Korbtransportspülmaschine mit Klarspülung

Made in Italy



RX 101 E



RX 164 E

Zeichenerklärung: P = Vorspülen - W = Hauptspülgang - R = Klarspülen

MODELL	RX 101 E	RX 164 E
Ausführung	**Kompakt-Korbtransportspülmaschine mit Klarspülung** DIHR Dosierer Anschluss Klarspüler Eco System Druckminderer automatische Zeitschaltuhr Soft-Touch Electronic Panel	**Kompakt-Korbtransportspülmaschine mit Klarspülung** DIHR Dosierer Anschluss Klarspüler Eco System Druckminderer automatische Zeitschaltuhr Soft-Touch Electronic Panel Spritzschutz
Abmessungen mm (BxTxH)	1080 x 715 x 1565 / 1900H	1880 x 715 x 1565 / 1900H
Anschluss	400V/3/50Hz/22,1 kW	400V/3/50Hz/30,0kW
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1	450 mm + GN 1/1
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Körbe pro Stunde	70 - 100	100 - 150
Körbe nach DIN 1050	52/h	90/h
Artikel-Nr.	**RX101E**	**RX164E**
Preis	**16.109,00 €**	**23.291,00 €**

DIN 1050 mit Electronic Version nur mit der Drive Option

RX COMPACT

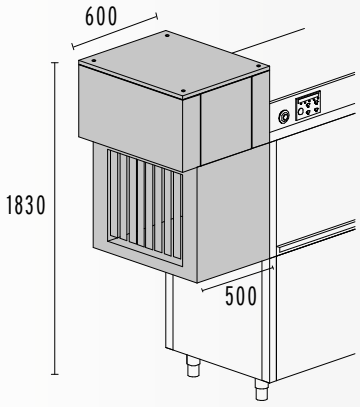
Kompakt-Korbtransportspülmaschine mit Klarspülung

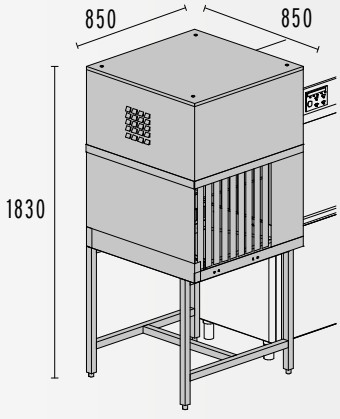
Made in Italy

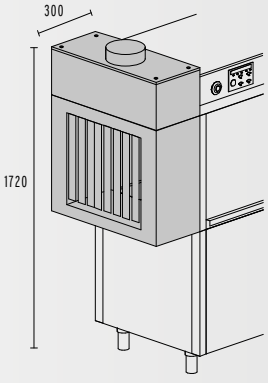
OPTIONEN

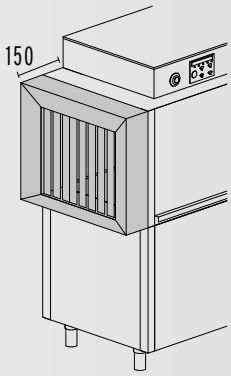
		RX101	RX164	RX101 E	RX164 E
Dosierer-Set:	**DDE**	2.148,00 €	2.148,00 €	2.148,00 €	2.148,00 €
Dosierer mit Fühler:	**DDE/S**	798,00 €	798,00 €	798,00 €	798,00 €
Smart Drive:	**Drive**	---	---	Standard	Standard
Extra Leistung:	**XP**	798,00 €	549,00 €	798,00 €	549,00 €
Break Tank:	**BT**	---	---	1.898,00 €	1.898,00 €
DVGW:	**DVGW**	---	---	2.188,00 €	2.919,00 €
Tankisolierung:	**DWI/IT**	1.358,00 €	1.359,00 €	1.359,00 €	1.359,00 €
Geräuschisolierung:	**DWI**	1.029,00 €	1.498,00 €	1.029,00 €	1.498,00 €
Edelstahl-Pumpe:	**PI**	698,00 €	698,00 €	698,00 €	698,00 €
Drucksteigerungspumpe:	**PAP**	939,00 €	939,00 €	939,00 €	939,00 €
Desinfektionssystem:	**SAN**	---	---	1.309,00 €	1.718,00 €
Drucksteigerungspumpe: (Desinfektion)	**PAPSAN**	---	---	938,00 €	938,00 €
Preis f. Trennung d. Module:		1.329,00 €	1.329,00 €	1.329,00 €	1.329,00 €

TROCKNER









MODELL	**DR24**	**DRA924**	**SC5**	**LC73**
Ausführung	Trockner	Trockner 90° Ecke	Dampfkondensator + Wärmerückgewinnung	Spritzschutz f. 101E/101
Abmessungen (BxTxH)	600 x 850 x 1830 mm	850 x 850 x 1830 mm	300 x 1720 mm	150 mm tief
Anschluss	230V/1/50Hz/4,5kW	230V/1/50Hz/4,5kW	380V/3/50Hz/??kW	
Artikel-Nr.	**DR24**	**DRA924**	**SC5**	**LC73**
Preis	**4.620,00 €**	**9.370,00 €**	**3.628,00 €**	**519,00 €**

RX EVO

Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und einfacher Klarspülung

Made in Italy

RX 142 E

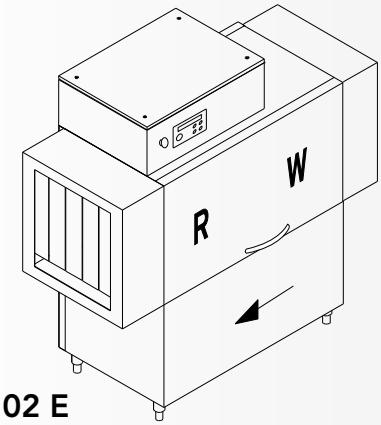
RX 102 E

MODELL	RX 102 E	RX 142 E
Ausführung	**Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, OHNE Vorspülung**	**Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung**
Abmessungen mm (BxTxH)	1900 x 805 x 1830 / 2120H	2100 x 805 x 1830 / 2120H
Anschluss	400V/3/50Hz/19,7 kW	400V/3/50Hz/21,9kW
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1	450 mm + GN 1/1
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Körbe pro Stunde	107	111 - 143
Körbe nach DIN 1050	83/h (mit Drive)	130/h
Artikel-Nr.	**RX102E**	**RX142E**
Preis	**21.515,00 €**	**23.351,00 €**

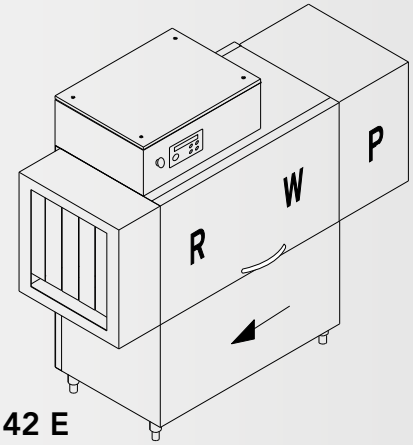
RX EVO

Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und einfacher Klarspülung

Made in Italy



RX 102 E

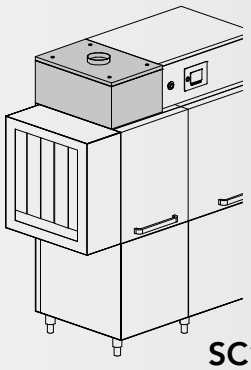


RX 142 E

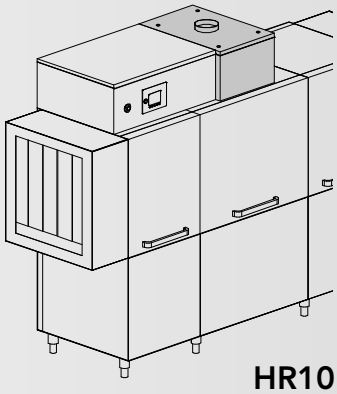
Zeichenerklärung: P = Vorspülen - W = Hauptspülgang - R = Klarspülen

TROCKNER

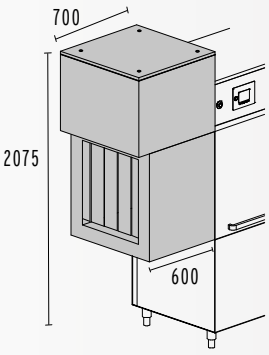
MODELL	SC10	HR10
Ausführung	Dampfkondensator + Wärmerückgewinnung	kompakte Wärmerückgewinnung
Artikel-Nr.	**SC10**	**HR10**
Preis	**3.529,00 €**	**4.102,00 €**

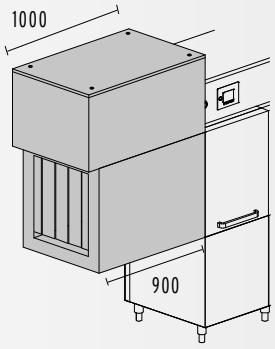


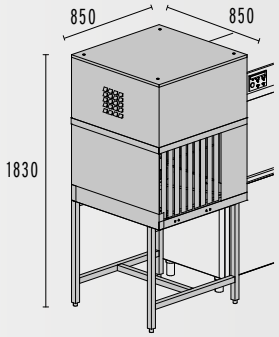
SC10

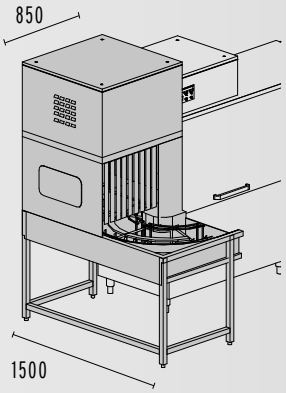


HR10









MODELL	DR64 / DR69	DR94 / DR99	DRA94MC / DRA99MC	DRA184MC / DRA189MC
Ausführung	Trockner	Trockner 90° Ecke	Dampfkondensator + Wärmerückgewinnung	Spritzschutz für 101E
Abmessungen (BxTxH)	700 x 2075 mm	1000 mm	850 x 850 x 1830 mm	850 x 1500 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/4,5kW/9kW	230V/1/50Hz/4,5kW	380V/3/50Hz/4,5kW/9kW	380V/3/50Hz/4,5kW/9kW
Artikel-Nr.	**DR64 / DR69**	**DR94 / DR99**	**DRA94MC / DRA99MC**	**DRA184MC / DRA189MC**
Preis	**5.412,00 € / 5.795,00 €**	**6.295,00 € / 6.918,00 €**	**5.412,00 € / 9.899,00 €**	**10.748,00 € / 11.383,00 €**

RX EVO

Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und doppelter Klarspülung

Made in Italy

DIN

Das RX EVO-Bedienfeld mit IPX5-Folientastatur ermöglicht sowohl Technikern als auch Benutzern, umfassende und detaillierte Informationen über den Maschinenbetrieb zu erhalten. Sein Display mit Lauftext liefert Daten über den aktuellen Status der Maschine, wie Kessel- und Tanktemperaturen, Hauptalarmcodes und verschiedene programmierbare Einstellungen.
Das benutzerfreundliche Bedienfeld, kombiniert mit den übersichtlichen Informationen, die dem Benutzer bereitgestellt werden, machen DIHR aus zeigen ein zuverlässiges und effektives Steuergerät für unsere Maschine.

DIE STANGENFÖRDERMASCHINE FÜR DEN ALLTAG
DIHR präsentiert die RX EVO-Reihe von Korbtransportspülmaschinen mit Doppelspülung: eine Reihe von Modellen mit vielfältigem Zubehör, um maßgeschneiderte Lösungen für alle Kundenanforderungen anzubieten. Dank des effizienten Vorspül- und Nachspülsystems haben wir eine radikale Reduzierung des Wasserverbrauchs erreicht, bis hin zum Verbrauch von nur etwa einem Liter Wasser pro Korb. Das Vorspülen spart Wasser, Klarspüler und Strom, da das zum Spülen verwendete Wasser gesammelt und zu den Vorspülarmen geleitet wird. Dieses Ergebnis schont nicht nur die Umwelt, sondern spart auch erheblich Chemikalien und reduziert den Energiebedarf.

MERKMALE

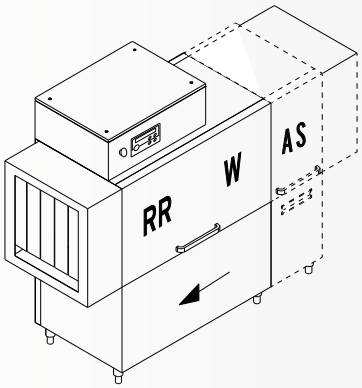
Standard
- Elektromechanisches Bedienfeld
- Zwei Arbeitsgeschwindigkeiten
- Verbesserter Doppelspül-RR, effektiver und mit begrenztem Verbrauch

Optionen
- Bedienfeld mit IPX5-Folientastatur
- Lineare und 90°/180° Ecktrocknungsmodule, Leistung 4,5 kW oder 9 kW (Doppelwandtrockner nur für lineare Modelle erhältlich)
- Dampfkondensator (SC10)
- Drei Wärmerückgewinnungsmodelle zur Auswahl je nach Maschinentyp (Kompakt, Standard, mit eingebauter Wärmepumpe)
- Waschmittelspender mit Sonde oder Spenderkit
- Druckerhöhungspumpe
- Wasserdrucksicherheitssystem Break Tank
- Zusätzliche Leistung für den Boiler
- Thermische und akustische Isolierung
- Edelstahlpumpen
- Zentraler Ablauf 1-DRAIN
- Geschwindigkeitsregler (nur für elektronische Versionen)
- Lieferung in 2 oder mehr Teilen, um die Handhabung zu erleichtern
- Maschinendesinfektion (nur für elektronische Versionen) auch mit spezieller Druckerhöhungspumpe

RX EVO

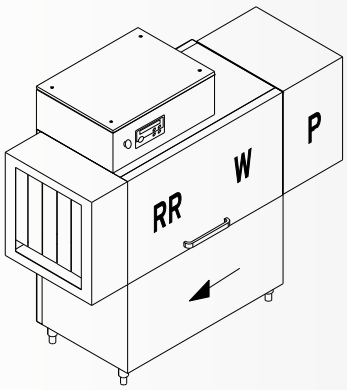
Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und doppelter Klarspülung

Made in Italy



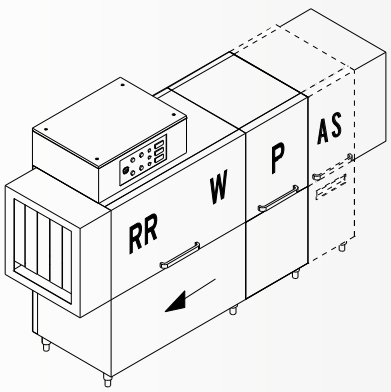
RX 104 E

MODELL	RX 104	RX 104 AS	RX 104 E	RX 104 E AS
Ausführung	Korbtransportspülm., mechanische Steuerung, OHNE Vorspülung	Korbtransportspülm., mechanische Steuerung, aktive Grobspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, OHNE Vorspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, aktive Grobspülung
Abmessungen mm (BxTxH)	1900 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
Anschluss	400V/3/50Hz/19,9 kW			
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1			
Korbgröße	500 x 500 mm			
Körbe pro Stunde	107			
Körbe nach DIN 10510	83/h (mit Drive Version)			
Artikel-Nr.	**RX104**	**RX104AS**	**RX104E**	**RX104EAS**
Preis	**21.974,00 €**	**30.159,00 €**	**22.746,00 €**	**31.018,00 €**



RX 144 E

MODELL	RX 144	RX 144 E
Ausführung	Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung
Abmessungen mm (BxTxH)	2100 x 805 x 1830 / 2120H	
Anschluss	400V/3/50Hz/20,6 kW	
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1	
Korbgröße	500 x 500 mm	
Körbe pro Stunde	111 - 143	
Körbe nach DIN 10510	92/h (mit Drive Version)	
Artikel-Nr.	**RX144**	**RX144E**
Preis	**23.818,30 €**	**24.571,00 €**



RX 184 E

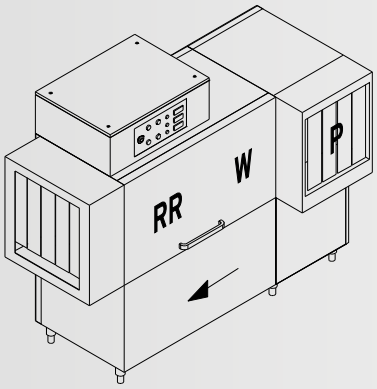
MODELL	RX 184	RX 184 AS	RX 184 E	RX 184 E AS
Ausführung	Korbtransportspülm., mechanische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülm., mechanische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung
Abmessungen mm (BxTxH)	2500 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
Anschluss	400V/3/50Hz/23,82 kW			
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1			
Korbgröße	500 x 500 mm			
Körbe pro Stunde	148 - 190			
Körbe nach DIN 10510	116/h (mit Drive Version)			
Artikel-Nr.	**RX184**	**RX184AS**	**RX184E**	**RX184EAS**
Preis	**32.480,00 €**	**40.665,00 €**	**33.416,00 €**	**41.447,00 €**

Zeichenerklärung: AS = aktives Grobspülen - P = Vorspülen - W = Hauptspülgang - R = Klarspülen

RX EVO

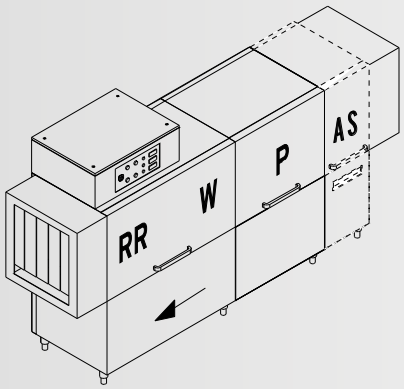
Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und doppelter Klarspülung

Made in Italy



RX 184 LC

MODELL	RX 184 LC	RX 184 E LC
Ausführung	Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung
Abmessungen mm (BxTxH)	2225 x 985 x 1830 / 2120H	
Anschluss	400V/3/50Hz/23,82 kW	
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1	
Korbgröße	500 x 500 mm	
Körbe pro Stunde	148 - 190	
Körbe nach DIN 10510	116/h (mit Drive Version)	
Artikel-Nr.	**RX184LC**	**RX184ELC**
Preis	**35.253,00 €**	**36.033,00 €**



RX 244

MODELL	RX 244	RX 244 AS	RX 244 E	RX 244 E AS
Ausführung	Korbtransportspülm., mechanische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülm., mechanische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung
Abmessungen mm (BxTxH)	2800 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
Anschluss	400V/3/50Hz/28,1 kW			
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1			
Korbgröße	500 x 500 mm			
Körbe pro Stunde	185 - 238			
Körbe nach DIN 10510	134/h (mit Drive Version)			
Artikel-Nr.	**RX244**	**RX244AS**	**RX244E**	**RX244EAS**
Preis	**34.802,00 €**	**42.975,00 €**	**35.565,00 €**	**43.756,00 €**

TROCKNER

MODELL	DR64	DR69	DR94	DR99
Ausführung	Trockner 400 mm 4,5 kW	Trockner 400 mm 9,0 kW	Trockner 700 mm 4,5 kW	Trockner 700 mm 9,0 kW
Artikel-Nr.	**DR64**	**DR69**	**DR94**	**DR99**
Preis	**5.412,00 €**	**5.795,00 €**	**6.296,00 €**	**6.918,00 €**

Die Trockner sind für folgende Korbtransportspülmaschinen geeignet:

RX 104
RX 104 AS
RX 104 E *
RX 104 E AS

RX 144
RX 144 E

RX184
RX 184 AS
RX 184 E AS
RX 184 LC
RX 184 E LC

RX 244
RX 244 AS
RX 244 E *
RX 244 E AS

* = Konstruktion nach UL-NSF-Standard auf Anfrage

RX PRO
Spülmaschine
WENN DER SPÜLVORGANG OPTIMIERT WERDEN MUSS

Made in Italy

Die Korbtransportspülmaschinen sind die ideale Antwort für anspruchsvolle Kunden wie Restaurants, Kantinen, Schulen. Krankenhäuser, Hotels jeder Größe, Kreuzfahrtschiffe, Caterer und Flughäfen. Modelle mit verstärkter Doppelspülung auf einem unabhängigen Modul. Wasch- und Klarspülbereich sind vollständig getrennt, wodurch jegliche Wechselwirkung zwischen Reiniger und Klarspüler vermieden wird, die Wirksamkeit erhöht und eine konsequente Reduzierung des Verbrauchs erreicht wird. Der größere Abstand zwischen den Vorspülarmen vermeidet auch die Verschmutzung in der Spülzone.
Dank des erneuerten Doppelspülsystems haben wir eine radikale Reduzierung des Wasserverbrauchs auf weniger als einen Liter pro Korb erreicht: weit unter den besten Marktstandards. Dieses Ergebnis, dass das grüne Herz der RX PRO-Linie zeigt, ermöglicht erhebliche Einsparungen bei Chemikalien- und Stromrechnungen.

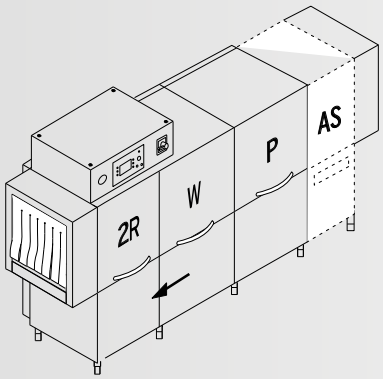
MERKMALE
STANDARD
- Zuvor erwähnte Funktionen
- Fortschrittssystem SMART DRIVE
- TFT 5,7"-Display und Soft-Touch-Tastatur
- Häufig verwendete Tastenkürzel und Einstellung der Menüsprache
- Ständige Überwachung der wichtigsten Betriebsparameter mit integrierter HACCP-Schnittstelle
- Ständige Überwachung der Schlüsseloperationen
- ECO-DET Waschmittelsparer
- Verstärkter Doppelspülgang 2R+, effektiver und mit begrenztem Verbrauch
- 1-DRAIN Zentraler Ablauf
- Voreingestellte Konfiguration zur Installation unserer DIHR-Spender

OPTIONEN
- Lineare und 90°/180° Eckentrocknungsmodule, Leistung 4,5kW oder 9kW (doppelwandige Tür nur für lineare Modelle erhältlich) und Dampftrockner erhältlich
- Dampfkondensator (SC10) oder 3 Wärmerückgewinnungssysteme, je nach Maschinentyp zu wählen (inklusive XP)
- Auf Wunsch: Wasser-, Energieverbrauchs- und Arbeitszeitanzeige
- Voreingestellte Wartungserinnerung
- Waschmittelspender mit Sonde oder Spender-Kit
- Druckerhöhungspumpe
- HACCP-Betreuer
- Cloud
- Wasserdrucksicherheitssystem Break Tank
- Zusatzleistung für Boiler
- Wärme- und Schalldämmung
- Isolierte Tanks
- Edelstahlpumpen
- Möglichkeit, die Heizelemente des Trockners während des Gebrauchs auszuschalten
- Maschinendesinfektion (auf Anfrage mit spezieller Druckerhöhungspumpe)
- Lieferung in 2 oder mehr Teilen für eine einfache Handhabung

RX PRO

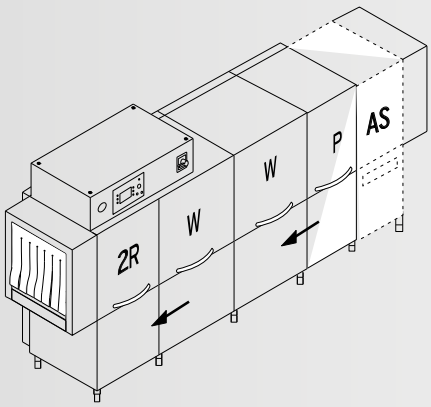
Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und verstärkter doppelter Klarspülung

Made in Italy



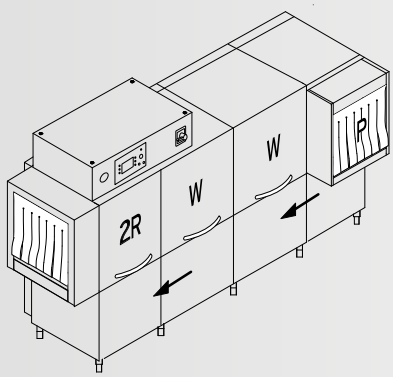
RX 326

MODELL	RX 326	RX 326 AS	RX 326 V	RX 326 AS V
Ausführung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, Dampftrocknung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung, Dampftrocknung
Abmessungen mm (BxTxH)	3000 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
Anschluss	400V/3/50Hz/25,86 kW + 4,86 kW für V-Version			
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1			
Korbgröße	500 x 500 mm			
Körbe pro Stunde	330			
Körbe nach DIN 10510	150/h			
Artikel-Nr.	**RX326**	**RX326AS**	**RX326V**	**RX326ASV**
Preis	**42.379,00 €**	**50.576,00 €**	**44.999,00 €**	**54.879,00 €**



RX 356

MODELL	RX 356	RX 356 AS	RX 356 V	RX 356 AS V
Ausführung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, Dampftrocknung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung, Dampftrocknung
Abmessungen mm (BxTxH)	3600 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
Anschluss	400V/3/50Hz/37,26 kW + 5,86 kW für V-Version			
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1			
Korbgröße	500 x 500 mm			
Körbe pro Stunde	360			
Körbe nach DIN 10510	190/h			
Artikel-Nr.	**RX356**	**RX356AS**	**RX356V**	**RX356ASV**
Preis	**49.481,00**	**57.826,00 €**	**55.053,00 €**	**58.653,00 €**



RX 356 LC

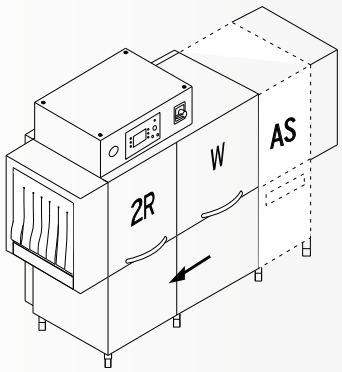
MODELL	RX 356 LC	RX 356 LC V
Ausführung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung, Dampftrocknung
Abmessungen mm (BxTxH)	3325 x 985 x 1830 / 2120H	
Anschluss	400V/3/50Hz/37,26 kW + 5,76 kW für V-Version	
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1	
Korbgröße	500 x 500 mm	
Körbe pro Stunde	360	
Körbe nach DIN 10510	190/h	
Artikel-Nr.	**RX356LC**	**RX356LCV**
Preis	**52.259,00 €**	**56.131,00 €**

Zeichenerklärung: AS = aktives Grobspülen - P = Vorspülen - W = Hauptspülgang - R = Klarspülen

RX PRO

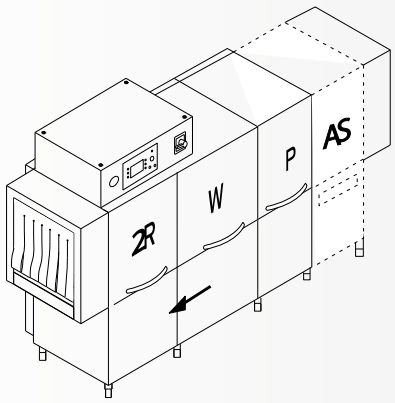
Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und verstärkter doppelter Klarspülung

Made in Italy



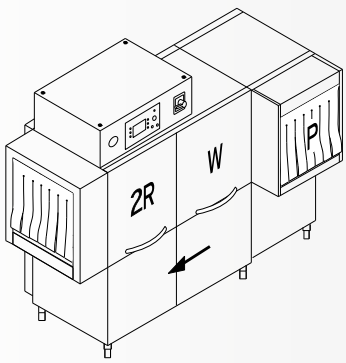
RX 246

MODELL	RX 246	RX 246 AS	RX 246 V	RX 246 AS V
Ausführung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, OHNE Vorspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, mit aktive Grobspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, OHNE Vorspülung, Dampftrocknung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung, Dampftrocknung
Abmessungen mm (BxTxH)	2100 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
Anschluss	400V/3/50Hz/20,68 kW + 2,86 kW für V-Version			
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1			
Korbgröße	500 x 500 mm			
Körbe pro Stunde	250			
Körbe nach DIN 10510	100/h			
Artikel-Nr.	**RX246**	**RX246AS**	**RX246V**	**RX246ASV**
Preis	**29.840,00 €**	**38.047,00 €**	**34.176,00 €**	**42.311,00 €**



RX 296

MODELL	RX 296	RX 296 AS	RX 296 V	RX 296 AS V
Ausführung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, Dampftrocknung	Korbtransportspülm., elektronische Steuerung, MIT Vorspülung und aktive Grobspülung, Dampftrocknung
Abmessungen mm (BxTxH)	2700 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
Anschluss	400V/3/50Hz/21,58 kW + 3,58 kW für V-Version			
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1			
Korbgröße	500 x 500 mm			
Körbe pro Stunde	300			
Körbe nach DIN 10510	135/h			
Artikel-Nr.	**RX296**	**RX296AS**	**RX296V**	**RX296ASV**
Preis	**40.666,00 €**	**48.859,00 €**	**44.679,00 €**	**53.348,00 €**



RX 296 LC

MODELL	RX 296 LC	RX 296 LC V
Ausführung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung, Dampftrocknung
Abmessungen mm (BxTxH)	2425 x 985 x 1830 / 2120H	
Anschluss	400V/3/50Hz/21,85 kW + 3,58 kW für V-Version	
Tellergröße max.	450 mm + GN 1/1	
Korbgröße	500 x 500 mm	
Körbe pro Stunde	300	
Körbe nach DIN 10510	135/h	
Artikel-Nr.	**RX296LC**	**RX296LCV**
Preis	**43.448,00 €**	**47.782,00 €**

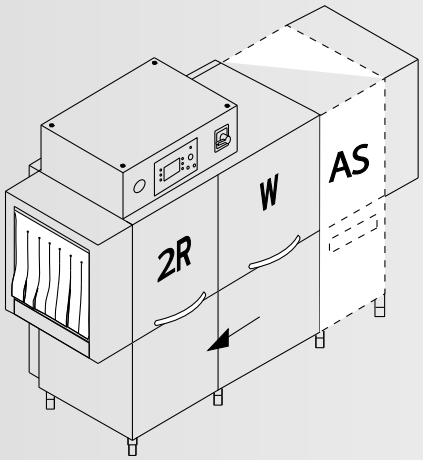
Zeichenerklärung: AS = aktives Grobspülen - P = Vorspülen - W = Hauptspülgang - R = Klarspülen

RX PRO
Spülmaschine

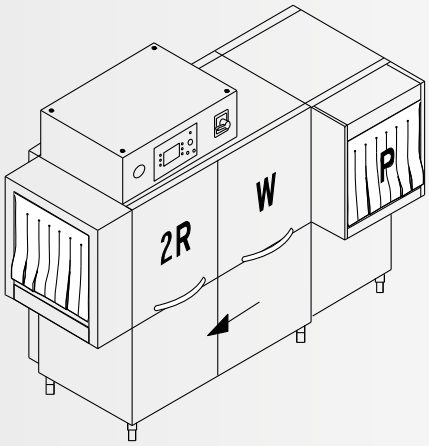
Made in Italy

AS- UND LC-VERSIONEN

ALS OPTION: Automatische Vorwäsche mit EASY+. Kalk- und Energieeinsparungen werden dank AS und EASY+, einer Kombination aus Vorwäsche und spezifischer Filtervorrichtung, erhöht. (Nicht verfügbar mit installierter LC-Option).
LC-OPTION: Das Design unserer 90°-Ecken-Vorwäsche gewährleistet die beste Lösung bei minimalem Platzbedarf.
(Erhältlich bei ausgewählten Modellen und ohne AS-Option).



RX 246



RX 296 LC

Technische Spezifikationen

- Mehrfaches Spülen
- Doppelwandige, isolierte und ausbalancierte Türen, ausgestattet mit einem Anti-Fall-Sicherheitssystem
- Ergonomische Griffe
- THERMO BARRIER-System für Komfort bei der Nutzung
- EASY+ Filtersystem leicht entfernbar
- P = Vorwäsche
- W= Waschen
- Säurefeste radiale Waschtanks aus Edelstahl AISI 316
- CLEAN+ Filter
- Selbstreinigende vertikale Waschpumpen, geschützt vor elektrischer Überlastung
- Wascharme ALL-IN-1
- CPF-System
- Seitenzugsystem mit eingebauter Kupplung
- Economizer verwenden
- Boiler aus Edelstahl AISI 316 SÄUREBESTÄNDIG, vollständig isoliert, um Wärmeverluste zu reduzieren
- Autotimer zum Abschalten des Stikkenfördermotors und aller elektrischen Optionen nach einer voreingestellten Zeit der Inaktivität
- AS = Automatisches Vorwaschen bei niedriger Temperatur

Marecos SERIE 700
Excel-Steuerung

Made in Portugal

230V/16A Umluft

Die Excel Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- **Endkunden Menü für Einstellungen und Alarme**
- Umluftkühlung Monoblock System mit automatischer Abtauung durch Heiß Gas
- Innen- & Außen in Edelstahl AISI 304, Rückseite verzinkt
- Isolierung 80 mm
- LED Beleuchtung oben bei Edelstahl Türen
- LED Beleuchtung in den Glastüren
- 4 Rollen / 6 Rollen bei 2 Türen Geräten, 2 feststellbar
- 3 Roste 2/1 GN, plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 650 x 530 mm = 2/1 GN
- Selbstschließende Türen
- Schloss eingebaut
- Türanschlag wechselbar (eintürige Geräte)

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 / 3 Roste inkl.	Tiefkühlung für 650x530 mm / 3 Roste inkl.	Pluskühlung für 650x530 mm / 3 Roste inkl.	Pluskühlung für 650x530 mm / 3 Roste inkl.
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-15 °C bis -22 °C	-2 °C bis +8 °C	+1 °C bis +8 °C
Abmessungen (BxTxH)	720 x 840 x 2020 mm		720 x 840 x 2020 mm	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,847 kW		230V/1/50Hz/0,200 kW	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	535 Liter		535 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
Preis	3.624,00 €	4.164,00 €	3.221,00 €	3.499,00 €

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

Marecos SERIE 1400
Excel-Steuerung

Made in Portugal

230V/16A

Umluft

Die Excel Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- **Endkunden Menü für Einstellungen und Alarme**
- Umluftkühlung Monoblock System mit automatischer Abtauung durch Heiß Gas
- Innen- & Außen in Edelstahl AISI 304, Rückseite verzinkt
- Isolierung 80 mm
- LED Beleuchtung oben bei Edelstahl Türen
- LED Beleuchtung in den Glastüren
- 4 Rollen / 6 Rollen bei 2 Türen Geräten, 2 feststellbar
- 6 Roste 2/1 GN, plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 650 x 530 mm = 2/1 GN
- Selbstschließende Türen
- Schloss eingebaut
- Türanschlag wechselbar (eintürige Geräte)

AGP 1400 TA N PO EXCEL

AGP 1400 TA N PV EXCEL

AGP 1400 TA PO EXCEL

AGP 1400 TA PV EXCEL

MODELL	AGP 1400 TA N PO EXCEL	AGP 1400 TA N PV EXCEL	AGP 1400 TA PO EXCEL	AGP 1400 TA PV EXCEL
Ausstattung	Tiefkühlung für inkl. 6 Roste 2/1 GN	Tiefkühlung für inkl. 6 Roste 2/1 GN	Pluskühlung für inkl. 6 Roste 2/1 GN	Pluskühlung für inkl. 6 Roste 2/1 GN
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-15 °C bis -22 °C	-2 °C bis +8 °C / -1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1440 x 840 x 2020 mm	1440 x 840 x 2020 mm	1440 x 840 x 2020 mm	
6 Rollen, 2 feststellbar	ja	ja	ja	
Ausführung	2 Edelstahltüren	2 Glastüren	2 Edelstahltüren	2 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,680 kW	230V/1/50Hz/0,720 kW	230V/1/50Hz/0,40 kW / 230V/1/50Hz/0,44 kW	
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	
Inhalt	1225 Liter	1225 Liter	1225 Liter	
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	
Gewicht	235 kg	285 kg	235 kg	265 kg
Energieeffizienzklasse*	C	D	C	D
Artikel-Nr.	**801081**	**801080**	**801078**	**801079**
Preis	**5.134,00 €**	**6.068,00 €**	**4.539,00 €**	**5.079,00 €**

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

Marecos SERIE 700
Softline-Steuerung

Made in Portugal

230V/16A Umluft -15 °C bis -25 °C -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Softline Steuerung bietet eine einfache und schnelle Einstellung der Parameter des Kühlgerätes.

- **Alarmmeldungen bekommen Sie zu Temperaturen, Tür offen, Messfühlermeldungen.**
- **LED Zeichen gut ablesbar**
- **IP 65 Wasserfest**
- Umluftkühlung Monoblock System mit automatischer Abtauung
- Innengehäuse in Edelstahl AISI 304, Außengehäuse in AISI 441, Rückseite verzinkt
- Isolierung 80 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 3 x Rost 2/1 GN, plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 650 x 530 mm = 2/1 GN
- Selbstschließende Tür
- Türanschlag wechselbar (eintürige Geräte)

AGP 700 TA N PO SOFTLINE

AGP 700 TA PO SOFTLINE

AGP 700 TA PV SOFTLINE

MODELL	AGP 700 TA N PO SOFTLINE	AGP 700 TA PO SOFTLINE	AGP 700 TA PV SOFTLINE
Ausstattung	Tiefkühlung für inkl. 3 Roste 2/1 GN	Pluskühlung für inkl. 3 Roste 2/1 GN	Pluskühlung für inkl. 3 Roste 2/1 GN
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-2 °C bis +8 °C /	+1 °C bis +8 °C
Abmessungen (BxTxH)	720 x 840 x 2035 mm	720 x 840 x 2035 mm	
6 Rollen, 2 feststellbar	ja	ja	
Ausführung	1 Edelstahltür	1 Edelstahltür	1 Glastür
Anschluss	230V/1/50Hz/0,560 kW	230V/1/50Hz/0,315 kW / 230V/1/50Hz/0,390 kW	
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	
Inhalt	535 Liter	535 Liter	
Abtauung	automatisch	automatisch	
Gewicht	150 kg	145 kg	160 kg
Energieeffizienzklasse*	D	C	D
Artikel-Nr.	**801069**	**801067**	**801068**
Preis	**2.975,00 €**	**2.518,00 €**	**2.777,00 €**

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

Marecos SERIE 1400
Softline-Steuerung

Made in Portugal

230V/16A Umluft -15 °C bis -25 °C -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Softline Steuerung bietet eine einfache und schnelle Einstellung der Parameter des Kühlgerätes.

- **Alarmmeldungen bekommen Sie zu Temperaturen, Tür offen, Messfühlermeldungen.**
- **LED Zeichen gut ablesbar**
- **IP 65 Wasserfest**
- Umluftkühlung Monoblock System mit automatischer Abtauung
- Innengehäuse in Edelstahl AISI 304, Außengehäuse in AISI 441, Rückseite verzinkt
- Isolierung 80 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 6 x Rost 2/1 GN, plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 650 x 530 mm = 2/1 GN
- Selbstschließende Tür
- Türanschlag wechselbar (eintürige Geräte)

AGP 1400 TA N PO SOFTLINE

AGP 1400 TA PO SOFTLINE

AGP 1400 TA PV SOFTLINE

MODELL	AGP 1400 TA N PO SOFTLINE	AGP 1400 TA PO SOFTLINE	AGP 1400 TA PV SOFTLINE
Ausstattung	Tiefkühlung für inkl. 6 Roste 2/1 GN	Pluskühlung für inkl. 6 Roste 2/1 GN	Pluskühlung für inkl. 6 Roste 2/1 GN
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-2 °C bis +8 °C /	+1 °C bis +8 °C
Abmessungen (BxTxH)	1440 x 840 x 2035 mm	1440 x 840 x 2035 mm	
6 Rollen, 2 feststellbar	ja	ja	
Ausführung	2 Edelstahltüren	2 Edelstahltüren	2 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,700 kW	230V/1/50Hz/0,430 kW / 230V/1/50Hz/0,470 kW	
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	
Inhalt	1225 Liter	1225 Liter	
Abtauung	automatisch	automatisch	
Gewicht	235 kg	235 kg	265 kg
Energieeffizienzklasse*	D	E	D
Artikel-Nr.	**801076**	**801074**	**801075**
Preis	**4.198,00 €**	**3.620,00 €**	**4.069,00 €**

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

Marecos Kühltische 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH): 810 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCS 2 PO
EXCELLINE

RCS 2 PV ALC
EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCS 2 PO EXCELLINE	RCS 2 PO ALC EXCELLINE	RCS 2 PV EXCELLINE	RCS 2 PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung für inkl. 2 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1390 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)		1390 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)	
4 Füße	ja		ja	
Ausführung	2 Edelstahltüren	2 Edelstahltüren	2 Glastüren	2 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,665 kWh	230V/1/50Hz/0,665 kWh	230V/1/50Hz/1,075 kWh	230V/1/50Hz/1,075 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	217 Liter		217 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	98 kg	101 kg	103 kg	106 kg
Energieeffizienzklasse*	B	B	C	C
Artikel-Nr.	**801104V0129**	**801104V0229**	**801105V0129**	**801105V0229**
Preis	**2.371,00 €**	**2.424,00 €**	**2.675,00 €**	**2.729,00 €**

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

Marecos Kühltische 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Softline Steuerung bietet eine einfache und schnelle Einstellung der Parameter des Kühltisches.

- **Alarmmeldungen bekommen Sie zu Temperaturen, Tür offen, Messfühlermeldungen.**
- Innenabmessungen (BxTxH): 810 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Aussengehäuse in Edelstahl AISI 414
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCS 2 PO ALC SOFTLINE

RCS 2 PV SOFTLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCS 2 PO SOFTLINE	RCS 2 PO ALC SOFTLINE	RCS 2 PV SOFTLINE	RCS 2 PV ALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung für inkl. 2 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1390 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)		1390 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)	
4 Füße	ja		ja	
Ausführung	2 Edelstahltüren	2 Edelstahltüren	2 Glastüren	2 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,803 kWh	230V/1/50Hz/0,803 kWh	230V/1/50Hz/1,292 kWh	230V/1/50Hz/1,292 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	217 Liter		217 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	98 kg	101 kg	103 kg	106 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**801104V0429**	**801104V0529**	**801105V0329**	**801105V0429**
Preis	**2.071,00 €**	**2.124,00 €**	**2.355,00 €**	**2.408,00 €**

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

Marecos Kühltische 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH): 1270 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCS 3 PO ALC EXCELLINE

RCS 3 PV EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCS 3 PO EXCELLINE	RCS 3 PO ALC EXCELLINE	RCS 3 PV EXCELLINE	RCS 3 PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung für inkl. 3 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1850 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)		1850 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja		ja	
Ausführung	3 Edelstahltüren	3 Edelstahltüren	3 Glastüren	3 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,694 kWh / 230V/1/50Hz/0,694 kWh		230V/1/50Hz/1,351 kWh / 230V/1/50Hz/1,351 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	340 Liter		340 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	126 kg	129 kg	136 kg	139 kg
Energieeffizienzklasse*	B	B	C	C
Artikel-Nr.	**801106V0129**	**801106V0229**	**801107V0129**	**801107V0229**
Preis	**2.766,00 €**	**2.836,00 €**	**3.237,00 €**	**3.307,00 €**

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

Marecos Kühltische 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Softline Steuerung bietet eine einfache und schnelle Einstellung der Parameter des Kühltisches.

- **Alarmmeldungen bekommen Sie zu Temperaturen, Tür offen, Messfühlermeldungen.**
- Innenabmessungen (BxTxH): 1270 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Aussengehäuse in Edelstahl AISI 414
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCS 3 PO SOFTLINE

RCS 3 PV ALC SOFTLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCS 3 PO SOFTLINE	RCS 3 PO ALC SOFTLINE	RCS 3 PV SOFTLINE	RCS 3 PV ALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung für inkl. 3 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1850 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)		1850 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja		ja	
Ausführung	3 Edelstahltüren	23Edelstahltüren	3 Glastüren	3 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,840 kWh / 230V/1/50Hz/0,840 kWh		230V/1/50Hz/1,621 kWh / 230V/1/50Hz/1,621 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	340 Liter		340 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	126 kg	129 kg	136 kg	139 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**801106V0429**	**801106V0529**	**801107V0329**	**801107V0429**
Preis	**2.424,00 €**	**2.494,00 €**	**2.836,00 €**	**2.906,00 €**

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

Marecos Kühltische 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH): 1725 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich (Aufk. + 100 mm)
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCS 4 PO EXCELLINE

RCS 4 PV ALC EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCS 4 PO EXCELLINE	RCS 4 PO ALC EXCELLINE	RCS 4 PV EXCELLINE	RCS 4 PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm	Pluskühlung für inkl. 4 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	2304 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)		2305 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)	
6Füße	ja		ja	
Ausführung	4 Edelstahltüren	4 Edelstahltüren	4 Glastüren	4 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,931 kWh / 230V/1/50Hz/0,931 kWh		230V/1/50Hz/1,825 kWh / 230V/1/50Hz/1,825 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	462 Liter		462 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht				
Energieeffizienzklasse*	B	B	C	C
Artikel-Nr.	**801108V0129**	**801108V0229**	**801109V0129**	**801109V0229**
Preis	**3.264,00 €**	**3.322,00 €**	**3.878,00 €**	**3.965,00 €**

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

Marecos Kühltische 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Softline Steuerung bietet eine einfache und schnelle Einstellung der Parameter des Kühltisches.

- **Alarmmeldungen bekommen Sie zu Temperaturen, Tür offen, Messfühlermeldungen.**
- Innenabmessungen (BxTxH): 1725 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Aussengehäuse in Edelstahl AISI 414
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCS 4 PO SOFTLINE

RCS 4 PV ALC SOFTLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCS 4 PO SOFTLINE	RCS 4 PO ALC SOFTLINE	RCS 4 PV SOFTLINE	RCS 4 PV ALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm	Pluskühlung für inkl. 4 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	2305 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)		2305 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja		ja	
Ausführung	4 Edelstahltüren	4 Edelstahltüren	4 Glastüren	4 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/1,117 kWh / 230V/1/50Hz/1,17 kWh		230V/1/50Hz/2,281 kWh / 230V/1/50Hz/2,281 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	462 Liter		462 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	161 kg	164 kg	175 kg	178 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**801108V0429**	**801108V0529**	**801109V0329**	**801109V0429**
Preis	**2.863,00 €**	**2.949,00 €**	**3.403,00 €**	**3.489,00 €**

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

Marecos Kühltische 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**

- Innenabmessungen (BxTxH): 810 x 570 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität: GN 1/1 - 325 x 530 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCG 2 PO EXCELLINE

RCG 2 PV ALC EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCG 2 PO EXCELLINE	RCG 2 PO ALC EXCELLINE	RCG 2 PV EXCELLINE	RCG 2 PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x530 mm	Pluskühlung für inkl. 2 Roste 325x530 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1390 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)		1390 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)	
4 Füße	ja		ja	
Ausführung	2 Edelstahltüren	2 Edelstahltüren	2 Glastüren	2 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,740 kWh	230V/1/50Hz/0,740 kWh	230V/1/50Hz/1,353 kWh	230V/1/50Hz/1,353 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	263 Liter		263 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	105 kg	108 kg	110 kg	113 kg
Energieeffizienzklasse*	B	B	C	C
Artikel-Nr.	**801123V0129**	**801123V0229**	**801124V0129**	**801124V0229**
Preis	**2.461,00 €**	**2.515,00 €**	**2.799,00 €**	**2.852,00 €**

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

Marecos Kühltische 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Softline Steuerung bietet eine einfache und schnelle Einstellung der Parameter des Kühltisches.

- **Alarmmeldungen bekommen Sie zu Temperaturen, Tür offen, Messfühlermeldungen.**
- Innenabmessungen (BxTxH): 810 x 570 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Aussengehäuse in Edelstahl AISI 414
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität: GN 1/1 - 325 x 530 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCG 2 PO ALC SOFTLINE

RCG 2 PV SOFTLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCG 2 PO SOFTLINE	RCG 2 PO ALC SOFTLINE	RCG 2 PV SOFTLINE	RCG 2 PV ALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x530 mm	Pluskühlung für inkl. 2 Roste 325x530 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1390 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)		1390 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)	
4 Füße	ja		ja	
Ausführung	2 Edelstahltüren	2 Edelstahltüren	2 Glastüren	2 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,920 kWh	230V/1/50Hz/0,920 kWh	230V/1/50Hz/1,621 kWh	230V/1/50Hz/1,621 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	263 Liter		263 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	105 kg	108 kg	110 kg	113 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**801123V0429**	**801123V0529**	**801123V0329**	**801123V0429**
Preis	**2.151,00 €**	**2.205,00 €**	**2.445,00 €**	**2.499,00 €**

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

Marecos Kühltische 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH): 1270 x 570 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich (Aufk. + 100 mm)
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität: GN 1/1 - 325 x 530 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCG 3 PO ALC EXCELLINE

RCG 3 PV EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCG 3 PO EXCELLINE	RCG 3 PO ALC EXCELLINE	RCG 3 PV EXCELLINE	RCG 3 PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm	Pluskühlung für inkl. 3 Roste 325x530 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1850 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)		1850 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja		ja	
Ausführung	3 Edelstahltüren	3 Edelstahltüren	3 Glastüren	3 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,760 kWh	230V/1/50Hz/0,760 kWh	230V/1/50Hz/1,533 kWh	230V/1/50Hz/1,533 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	413 Liter		413 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	137 kg	140 kg	147 kg	150 kg
Energieeffizienzklasse*	B	B	C	C
Artikel-Nr.	**801125V0129**	**801125V0229**	**8011126V0129**	**8011126V0229**
Preis	**2.868,00 €**	**2.938,00 €**	**3.328,00 €**	**3.398,00 €**

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

Marecos Kühltische 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Softline Steuerung bietet eine einfache und schnelle Einstellung der Parameter des Kühltisches.

- **Alarmmeldungen bekommen Sie zu Temperaturen, Tür offen, Messfühlermeldungen.**
- Innenabmessungen (BxTxH): 1270 x 570 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Aussengehäuse in Edelstahl AISI 414
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität: GN 1/1 - 325 x 530 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCG 3 PO SOFTLINE

RCG 3 PV ALC SOFTLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCG 3 PO SOFTLINE	RCG 3 PO ALC SOFTLINE	RCG 3 PV SOFTLINE	RCG 3 PV ALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm	Pluskühlung für inkl. 3 Roste 325x530 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1850 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)		1850 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja		ja	
Ausführung	3 Edelstahltüren	3 Edelstahltüren	3 Glastüren	3 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/1,095 kWh / 230V/1/50Hz/1,095 kWh		230V/1/50Hz/1,840 kWh / 230V/1/50Hz/1,840 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	413 Liter		413 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	137 kg	140 kg	147 kg	150 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**801125V0429**	**801125V0529**	**801126V0229**	**801126V0429**
Preis	**2.515,00 €**	**2.585,00 €**	**2.922,00 €**	**2.991,00 €**

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

Marecos Kühltische 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH): 1725 x 570 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich (Aufk. + 100 mm)
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität: GN 1/1 - 325 x 530 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCG 4 PO EXCELLINE

RCG 4 PV ALC EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCG 4 PO EXCELLINE	RCG 4 PO ALC EXCELLINE	RCG 4 PV EXCELLINE	RCG 4 PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x530 mm	Pluskühlung für inkl. 4 Roste 325x530 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	2305 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)		2305 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja		ja	
Ausführung	4 Edelstahltüren	4 Edelstahltüren	4 Glastüren	4 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,986 kWh / 230V/1/50Hz/0,986 kWh		230V/1/50Hz/2,008 kWh / 230V/1/50Hz/2,008 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	560 Liter		560 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	176 kg	179 kg	190 kg	193 kg
Energieeffizienzklasse*	B	B	C	C
Artikel-Nr.	**801127V0129**	**801127V0229**	**801128V0129**	**801128V0229**
Preis	**3.344,00 €**	**3.430,00 €**	**4.045,00 €**	**4.131,00 €**

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

Marecos Kühltische 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C +1 °C bis +8 °C

Die Softline Steuerung bietet eine einfache und schnelle Einstellung der Parameter des Kühltisches.

- **Alarmmeldungen bekommen Sie zu Temperaturen, Tür offen, Messfühlermeldungen.**
- Innenabmessungen (BxTxH): 1725 x 570 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Aussengehäuse in Edelstahl AISI 414
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität: GN 1/1 - 325 x 530 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

RCG 4 PO ALC SOFTLINE

RCG 4 PV ALC SOFTLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCG 4 PO SOFTLINE	RCG 4 PO ALC SOFTLINE	RCG 4 PV SOFTLINE	RCG 4 PV ALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x530 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x530 mm	Pluskühlung für inkl. 4 Roste 325x530 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C		-2 °C bis +8 °C / +1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	2305 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)		2305 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja		ja	
Ausführung	4 Edelstahltüren	4 Edelstahltüren	4 Glastüren	4 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/0,986 kWh	230V/1/50Hz/0,986 kWh	230V/1/50Hz/2,008 kWh	230V/1/50Hz/2,008 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	560 Liter		560 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	176 kg	179 kg	190 kg	193 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**801127V0429**	**801127V0529**	**801128V0329**	**801128V0429**
Preis	**2.979,00 €**	**3.066,00 €**	**3.548,00 €**	**3.633,00 €**

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

Marecos Tiefkühltische 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -15 °C bis -22 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH) FCS 2: 810 x 470 x 570 mm
- Innenabmessungen (BxTxH) FCS 3: 1270 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4/6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

FCS 2 PO EXCELLINE

FCS 3 PO ALC EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	FCS 2 PO EXCELLINE	FCS 2 PO ALC EXCELLINE	FCS 3 PO EXCELLINE	FCS 3 PO ALC EXCELLINE
Ausstattung	inkl. 2 Roste 325x430 mm	inkl. 2 Roste 325x430 mm	inkl. 3 Roste 325x430 mm	inkl. 3 Roste 325x430 mm
Temperatur	-15 °C bis -22 °C /	-15 °C bis -22 °C	-15 °C bis -22 °C /	-15 °C bis -22 °C
Abmessungen (BxTxH)	1390 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)		1850 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)	
4 bzw. 6 Füße	ja		ja	
Ausführung	2 Edelstahltüren	2 Edelstahltüren	3 Glasltüren	3 Glastüren
Anschluss	230V/1/50Hz/2,117 kWh /	230V/1/50Hz/2,117 kWh	230V/1/50Hz/2,920 kWh /	230V/1/50Hz/2,920 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	217 Liter		340 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	98 kg	101 kg	126 kg	129 kg
Energieeffizienzklasse*	D	D	D	D
Artikel-Nr.	**801120V0129**	**801120V0229**	**801121V0129**	**801121V0229**
Preis	**2.999,00 €**	**3.055,00 €**	**3.478,00 €**	**3.548,00 €**

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

Marecos Tiefkühltische 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -15 °C bis -22 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH) FCS 4: 1725 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

FCS 4 PO
EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	FCS 4 PO EXCELLINE	FCS 4 PO ALC EXCELLINE
Ausstattung	inkl. 4 Roste 325x430 mm	inkl. 4 Roste 325x430 mm
Temperatur	-15 °C bis -22 °C /	-15 °C bis -22 °C
Abmessungen (BxTxH)	2305 x 600 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja	
Ausführung	4 Edelstahltüren	4 Edelstahltüren
Anschluss	230V/1/50Hz/3,285 kWh / 230V/1/50Hz/3,285 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung	
Inhalt	462 Liter	
Abtauung	automatisch	
Gewicht	161 kg	164 kg
Energieeffizienzklasse*	D	D
Artikel-Nr.	**801122V0129**	**801122V0229**
Preis	**4.163,00 €**	**4.248,00 €**

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

Marecos Tiefkühltische 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -15 °C bis -22 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH) FCS 2: 810 x 470 x 570 mm
- Innenabmessungen (BxTxH) FCS 3: 1270 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4/6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

FCG 2 PO EXCELLINE

FCG 3 PO ALC EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	FCG 2 PO EXCELLINE	FCG 2 PO ALC EXCELLINE	FCG 3 PV EXCELLINE	FCG 3 PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	inkl. 2 Roste 325x430 mm	inkl. 2 Roste 325x430 mm	inkl. 3 Roste 325x430 mm	inkl. 3 Roste 325x430 mm
Temperatur	-15 °C bis -22 °C / -15 °C bis -22 °C		-15 °C bis -22 °C / -15 °C bis -22 °C	
Abmessungen (BxTxH)	1390 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)		1850 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)	
4 bzw. 6 Füße	ja		ja	
Ausführung	2 Edelstahltüren	2 Edelstahltüren	3 Edelstahltüren	3 Edelstahltüren
Anschluss	230V/1/50Hz/2,190 kWh / 230V/1/50Hz/2,190 kWh		230V/1/50Hz/3,103 kWh / 230V/1/50Hz/3,103 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	263 Liter		413 Liter	
Abtauung	automatisch		automatisch	
Gewicht	105 kg	108 kg	137 kg	140 kg
Energieeffizienzklasse*	D	D	D	D
Artikel-Nr.	**801129V0129**	**801129V0229**	**80113V0129**	**80113V0229**
Preis	**3.259,00 €**	**3.312,00 €**	**3.778,00 €**	**3.847,00 €**

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

Marecos Tiefkühltische 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -15 °C bis -22 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH) FCS 4: 1725 x 470 x 570 mm
- mit oder ohne Aufkantung möglich
- mit Aufkantung plus 100 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 70 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar
- 1 x Rost plastifiziert pro Tür im Preis enthalten
- Kapazität 325 x 430 mm
- ALC = Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm

FCG 4 PO EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	FCG 4 PO EXCELLINE	FCG 4 PO ALC EXCELLINE
Ausstattung	inkl. 4 Roste 325x430 mm	inkl. 4 Roste 325x430 mm
Temperatur	-15 °C bis -22 °C /	-15 °C bis -22 °C
Abmessungen (BxTxH)	2305 x 700 x 850/900 mm (+100 mm)	
6 Füße	ja	
Ausführung	4 Edelstahltüren	4 Edelstahltüren
Anschluss	230V/1/50Hz/3,650 kWh / 230V/1/50Hz/3,650 kWh	
Kühlung	Umluftkühlung	
Inhalt	560 Liter	
Abtauung	automatisch	
Gewicht	175 kg	179 kg
Energieeffizienzklasse*	D	D
Artikel-Nr.	801131V0129	801131V0229
Preis	4.333,00 €	4.430,00 €

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

Marecos Imbissgeräte 600er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH) BRSB 12: 755 x 475 x 330 mm
- Innenabmessungen (BxTxH) BRSB 16: 1155 x 475 x 330 mm
- Innenabmessungen (BxTxH) BRSB 20: 1555 x 475 x 330 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 60 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4 bzw. 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar

BRSB 12 PO EXCELLINE

BRSB 16 PO EXCELLINE

BRSB 20 PO EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	BRSB 12 PO EXCELLINE	BRSB 16 PO EXCELLINE	BRSB 20 PO EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Abmessungen (BxTxH)	1200x600x590/640 mm	1600x600x590/640 mm	2000x600x590/640 mm
4 bzw. 6 Füße	ja		ja
Ausführung	2 Auszüge 2/3	3 Auszüge 2/3	4 Auszüge 2/3
Anschluss	230V/1/50Hz/0,580 kWh	230V/1/50Hz/0,600 kWh	230V/1/50Hz/0,750 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		
Inhalt	119 Liter	182 Liter	244 Liter
Abtauung	automatisch		automatisch
Gewicht	87 kg	91 kg	129 kg
Energieeffizienzklasse*	B	B	C
Artikel-Nr.	801041	801042	801043
Preis	2.149,00 €	2.638,00 €	4.146,00 €

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

Marecos Imbissgeräte 700er-Serie

Made in Portugal

230V/16A Umluft -2 °C bis +8 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen Touch Screen selbst oder über eine Bluetooth App Steuerung und Alarmmeldungen für Temperaturen, Messfühlermeldungen.

- **Die Excel Steuerung ist rahmenlos und flach eingebaut, mit Ultra High Kontrast zur guten Ablesung. Schwarzer Bildschirm mit weißen LED Zeichen.**
- **Steuerung nach IP65 wasserfest, HACCP Alarme können eingestellt werden.**
- **HACCP Daten werden gespeichert**
- **Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor**
- **Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse**
- Innenabmessungen (BxTxH) BRGB 12: 755 x 575 x 330 mm
- Innenabmessungen (BxTxH) BRGB 16: 1155 x 575 x 330 mm
- Innenabmessungen (BxTxH) BRGB 20: 1555 x 575 x 330 mm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Motor auf der rechten Seite herausnehmbar für einfache Wartung oder technischen Service
- Innen- und Aussengehäuse in Edelstahl AISI 304
- Rückseite verzinkt
- Isolierung 60 mm
- LED Innenbeleuchtung
- 4 bzw. 6 Edelstahl Füße, höhenverstellbar

BRGB 12 PO EXCELLINE

BRGB 16 PO EXCELLINE

BRGB 20 PO EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

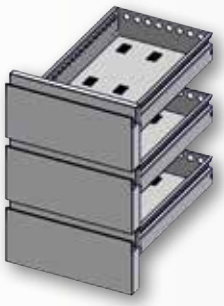
MODELL	BRGB 12 PO EXCELLINE	BRGB 16 PO EXCELLINE	BRGB 20 PO EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Abmessungen (BxTxH)	1200x700x590/640 mm	1600x700x590/640 mm	2000x700x590/640 mm
4 bzw. 6 Füße	ja		ja
Ausführung	2 Auszüge 2/3	3 Auszüge 2/3	4 Auszüge 2/3
Anschluss	230V/1/50Hz/0,640 kWh	230V/1/50Hz/0,660 kWh	230V/1/50Hz/0,840 kWh
Kühlung	Umluftkühlung		
Inhalt	144 Liter	220 Liter	296 Liter
Abtauung	automatisch		automatisch
Gewicht	100 kg	124 kg	150 kg
Energieeffizienzklasse*	B	B	C
Artikel-Nr.	801044	801045	801046
Preis	2.299,00 €	2.862,00 €	3.289,00 €

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

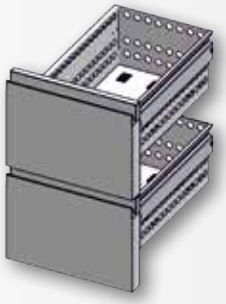
Marecos Zubehör
600er-Serie/700er-Serie

Made in Portugal

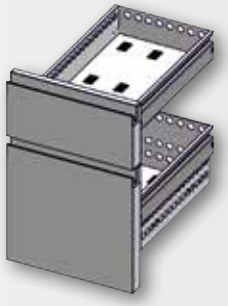
- Innen- und Aussen aus Edelstahl



TRCS 3x 1/3



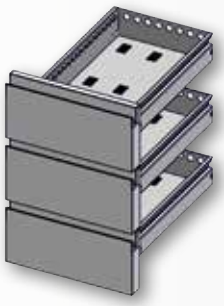
TRCS 2x 1/2



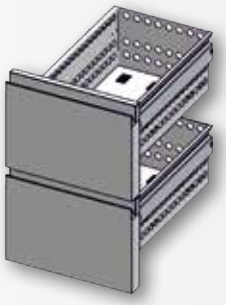
TRCS
1x 2/3 + 1x 1/3

TBRSB 2x 1/3-60

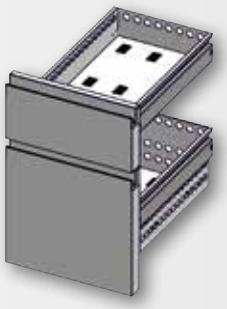
SCHUBLADEN 600ER-LINIE	Artikel-Nr.	Abmessungen (BxTxH)	Material	Preis
TRCS 3 x 1/3	110076	300 x 444 x 3x100 mm	Edelstahl	759,00 €
TRCS 2 x 1/2	110077	300 x 444 x 2x200 mm	Edelstahl	595,00 €
TRCS 1 x 2/3 + 1 x 1/3	110078	300 x 444 x 200 mm+100 mm	Edelstahl	576,00 €
TBRSB 2 x 1/3-60	110072	300 x 444 x 2x100 mm	Edelstahl	562,00 €



TRCG 3x 1/3



TRCG 2x 1/2

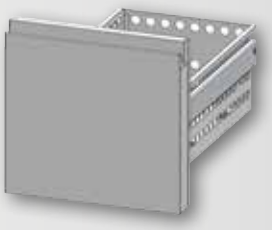


TRCG
1x 2/3 + 1x 1/3

TBRGB 2x 1/3-70

SCHUBLADEN 700ER-LINIE	Artikel-Nr.	Abmessungen (BxTxH)	Material	Preis
TRCG 3 x 1/3	110079	300 x 544 x 3x100 mm	Edelstahl	803,00 €
TRCG 2 x 1/2	110080	300 x 544 x 2x200 mm	Edelstahl	633,00 €
TRCG 1 x 2/3 + 1 x 1/3	110081	300 x 544 x 200 mm+100 mm	Edelstahl	611,00 €
TBRGB 2 x 1/3-70	110074	300 x 544 x 2x100 mm	Edelstahl	561,00 €

ARTIKEL	Artikel-Nr.	Preis
Rollensatz 4 Rollen, 2 feststellbar	129001	49,00 €
Rollensatz 6 Rollen, 2 feststellbar	129003	63,00 €
Motor auf der linken Seite		+ 5 % Aufschlag
Gerät für Zentralkühling, Kühltische + Kühlung (-160 mm)	129001	- 10 % Extra-Rabatt
Kompressor-Kit (auf Anfrage, bitte Länge angeben.)	129001	
Schublade zusätzlich über dem Motorfach	11082V0029	189,00 €
Rost 1/1 GN, plastifiziert	007061	20,00 €
Auflageschienen für Rost	107511V0129	10,00 €
Rückwand Edelstahl 2 Türen	129001	129,00 €
Rückwand Edelstahl 3 Türen	129001	159,00 €
Rückwand Edelstahl 4 Türen	129001	189,00 €



TBRSB - TBRGB

IRAKLIS / EKTOR SGL

- 4 Rollen
- geräuscharm und energiesparend
- luftgekühlter Kondensator
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech
- IRAKLIS: Deckel-Schloss

Made in EU

230V/16A

-18 °C bis -26 °C

IRAKLIS 46

MODELL	IRAKLIS 26	IRAKLIS 36	IRAKLIS 46	IRAKLIS 56
BxTxH	909 x 731 x 869 mm	1184 x 731 x 869 mm	1388 x 731 x 869 mm	1654 x 731 x 869 mm
Kühlung	still			
Temperatur	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,27kW	230V/1/50Hz/0,22kW	230V/1/50Hz/0,29kW	230V/1/50Hz/0,26kW
Energieeffizienzklasse*	D	D	C	C
Gewicht	51 kg	59 kg	65 kg	75 kg
Inhalt	240 Liter	342 Liter	434 Liter	513 Liter
Artikel-Nr.	**G00328**	**G00364**	**G00406**	**G00445**
EAN-Nr.	**9145577995838**	**9145577995845**	**9145577995852**	**9145577995869**
Preis	**920,00 €**	**974,00 €**	**1.112,00 €**	**1.281,00 €**

EKTOR 16 SGL

EKTOR 36 SGL

EKTOR Geräte werden ohne Körbe geliefert.

Korb für Impulseis
Artikel-Nr. GOO455 / Preis 48,00 €

Kapazität:
Ektor 16 = 2 Körbe
Ektor 26 = 3 Körbe
Ektor 36 = 4 Körbe
Ektor 46 = 5 Körbe
Ektor 56 = 5 Körbe
Ektor 60 = 6 Körbe

MODELL	EKTOR 16 SGL	EKTOR 26 SGL	EKTOR 36 SGL	EKTOR 46 SGL	EKTOR 56 SGL	EKTOR 60 SGL
BxTxH	654 x 644 x 895 mm	905 x 644 x 895 mm	1184 x 644 x 895 mm	1439 x 644 x 895 mm	1654 x 644 x 895 mm	1754 x 644 x 895 mm
Kühlung	still	still	still	still	still	still
Temperatur	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,22kW	230V/1/50Hz/0,29kW	230V/1/50Hz/0,26kW	230V/1/50Hz/0,22kW	230V/1/50Hz/0,29kW	230V/1/50Hz/0,26kW
Energieeffizienzkl.*	C	D	D	D	D	E
Gewicht	43 kg	51 kg	59 kg	280 kg	360 kg	360 kg
Inhalt	172 Liter	251 Liter	356 Liter	445 Liter	535 Liter	575 Liter
Artikel-Nr.	**G00357**	**G00377**	**G00426**	**G00470**	**G00572**	**G00618**
EAN-Nr.	**9145577995906**	**9145577995913**	**9145577995920**	**9145577995937**	**9145577995944**	**9145577995951**
Preis	**919,00 €**	**928,00 €**	**988,00 €**	**1.044,00 €**	**1.115,00 €**	**1.509,00 €**

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

CRYSTALLITE

Made in EU

230V/16A Umluft -18 °C bis -25 °C

- geräuscharm und energiesparend
- automatische Abtauung
- Produktkennzeichnung und Preisschilder
- wartungsfreier Kondensator
- mechanischer Thermostat
- Rollen für leichte Bewegung
- verstellbare Füße
- luftgekühlter Kondensator
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackierte Stahlblech
- mit Glasschiebedeckel

CRYSTALLITE 20

MODELL	CRYSTALLITE 15	CRYSTALLITE 20	CRYSTALLITE 25
BxTxH	1554 x 914 x 840 mm	2004 x 914 x 840 mm	2504 x 914 x 840 mm
Kühlung		Umluft	
Temperatur	-18 °C bis -25 °C	-18 °C bis -25 °C	-18 °C bis -25 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,22kW	230V/1/50Hz/0,29kW	230V/1/50Hz/0,26kW
Energieeffizienzklasse*	E	B	C
Gewicht	107 kg	118 kg	129 kg
Inhalt	600 Liter	800 Liter	1050 Liter
Artikel-Nr.	**G00884**	**G01003**	**G01228**
EAN-Nr.	**9145577996088**	**9145577996095**	**9145577996101**
Preis	**2.099,00 €**	**2.596,00 €**	**3.026,00 €**

AEGEAN

Made in EU

230V/16A Umluft -18 °C bis -23 °C +2 °C bis +6 °C

- Digitale Steuerung
- Lüfterunterstützte statische Kühlung
- LED-Beleuchtung
- geräuscharm und energiesparend
- automatische Abtauung
- Produktkennzeichnung und Preisschilder
- wartungsfreier Kondensator
- verstellbare Füße
- luftgekühlter Kondensator
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech
- mit Glasschiebedeckel

MODELL	AEGEAN 20	AEGEAN 25
Ausführung	**6 Körbe, Glasschiebedeckel**	**6 Körbe, Glasschiebedeckel**
Abmessungen (BxTxH)	2100 x 850 x 838 mm	2500 x 850 x 838 mm
Kühlung	still	still
Temperatur	-18 °C bis -23 °C	-18 °C bis -23 °C
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	144 kg	156 kg
Inhalt	894 Liter	1088 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,52kW	230V/1/50Hz/0,83kW
Energieeffizienzklasse*	D	D
Gewicht	**144 kg**	**156 kg**
Artikel-Nr.	**G01447**	**G01651**
EAN-Nr.	**9145577996064**	**9145577996071**
Preis	**3.533,00 €**	**3.854,00 €**

AEGEAN 20

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

Marecos FGB 2

Made in Portugal

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +8 °C

- **Umweltfreundliches Kühlmittel R290**
- **2 Türen**
- Digitales Thermostat
- 2 herausnehmbare Roste
- LED Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Ausziehbarer Motorbereich für einfache Wartung oder technischen Service
- Höhenverstellbare Füße

Kapazitäten (33 cl)**:**

FGB 240	FGB 251
216 - 264	252 - 308
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**	**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	**+2 °C bis +8 °C**		**+2 °C bis +8 °C**	
Ausführung	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**
Abtauung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,23kW		230V/1/50Hz/0,23kW	
Inhalt	312 Liter		380 Liter	
Gewicht	86 kg		97 kg	
Energieeffizienzkl.*	D	D	D	D
Artikel-Nr.	**280KT.2S**	**280KT.2I**	**290KT.2S**	**290KT.2i**
EAN-Nr.	**4260548416336**	**4260548416343**	**4260548416350**	**4260548416367**
Preis	**1.942,00 €**	**2.070,00 €**	**2.021,00 €**	**2.166,00 €**

Kapazitäten (33 cl)**:**

FGB 240	FGB 251
216 - 264	252 - 308
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**	**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	**+2 °C bis +8 °C**		**+2 °C bis +8 °C**	
Ausführung	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**
Abtauung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,23kW		230V/1/50Hz/0,23kW	
Inhalt	312 Liter		380 Liter	
Gewicht	98 kg		109 kg	
Energieeffizienzkl.*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**28GKT.2S**	**28GKT.2I**	**29GKT.2S**	**29GKT.2i**
EAN-Nr.	**4260548416374**	**4260548416381**	**4260548416398**	**4260548416404**
Preis	**2.204,00 €**	**2.323,00 €**	**2.298,00 €**	**2.413,00 €**

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

Marecos FGB 3

Made in Portugal

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +8 °C

- **Umweltfreundliches Kühlmittel R290**
- **3 Türen**
- Digitales Thermostat
- 2 herausnehmbare Roste
- LED Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Ausziehbarer Motorbereich für einfache Wartung oder technischen Service
- Höhenverstellbare Füße

Kapazitäten (33 cl):

FGB 340	FGB 351
360 - 440	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**	**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	**+2 °C bis +8 °C**		**+2 °C bis +8 °C**	
Ausführung	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**
Abtauung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,37kW		230V/1/50Hz/0,39kW	
Inhalt	489 Liter		587 Liter	
Gewicht	117 kg		125 kg	
Energieeffizienzkl.*	D	D	D	D
Artikel-Nr.	**280KT.3S**	**280KT.3I**	**290KT.3S**	**290KT.3I**
EAN-Nr.	**4260548416411**	**4260548416428**	**4260548416435**	**4260548416442**
Preis	**2.368,00 €**	**2.518,00 €**	**2.518,00 €**	**2.655,00 €**

Kapazitäten (33 cl):

FGB 340	FGB 351
360 - 440	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**	**Pluskühlung 3 Glastüren 2 entnehmbare Roste**	**Pluskühlung 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	**+2 °C bis +8 °C**		**+2 °C bis +8 °C**	
Ausführung	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**
Abtauung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,27kW		230V/1/50Hz/0,27kW	
Inhalt	489 Liter		587 Liter	
Gewicht	108 kg		126 kg	
Energieeffizienzkl.*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**28GKT.3S**	**28GKT.3I**	**29GKT.3S**	**29GKT.3I**
EAN-Nr.	**4260548416459**	**4260548416466**	**4260548416473**	**4260548416480**
Preis	**2.733,00 €**	**2.846,00 €**	**2.924,00 €**	**3.044,00 €**

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

Marecos FGB 4

Made in Portugal

230V/16A | Umluft | +2 °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

Kapazitäten (33 cl):

FGB 440 FGB 451
504 - 616 567 - 704

864 - 1056 1056 - 1152

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**	**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	**+2 °C bis +8 °C**		**+2 °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	665 Liter		794 Liter	
Gewicht	151 kg		177 kg	
Energieeffizienzkl.*	D	D	D	D
Artikel-Nr.	**280KT.4S**	**280KT.4I**	**290KT.4S**	**290KT.4I**
EAN-Nr.	**4260548416497**	**4260548416503**	**4260548416510**	**4260548416527**
Preis	**3.029,00 €**	**3.230,00 €**	**3.266,00 €**	**3.433,00 €**

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**	**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	Umluf		Umluft	
Temperatur	**+2 °C bis +8 °C**		**+2 °C bis +8 °C**	
Ausführung	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**	**Plastifiziertes Blech schwarz**	**INOX**
Abtauung	automatisch		automatisch	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,32kW		230V/1/50Hz/0,32kW	
Inhalt	665 Liter		794 Liter	
Gewicht	175 kg		196 kg	
Energieeffizienzkl.*	D	D	C	C
Artikel-Nr.	**28GKT.4S**	**28GKT.4I**	**29GKT.4S**	**29GKT.4I**
EAN-Nr.	**4260548416534**	**4260548416541**	**4260548416558**	**4260548416565**
Preis	**3.535,00 €**	**3.686,00 €**	**3.783,00 €**	**3.917,00 €**

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

Marecos SCHUBLADEN für FGBs

Made in Portugal

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
Preis	750,00 €	618,00 €	567,00 €
	Plastifiziertes Blech schwarz		
Artikel-Nr.	280KT.10S	280KT.20S	280KT.30S
EAN-Nr.	4260548416602	4260548416619	4260548416626
Preis	689,00 €	572,00 €	528,00 €

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
Preis	834,00 €	674,00 €	623,00 €
	Plastifiziertes Blech schwarz		
Artikel-Nr.	290KT.10S	290KT.20S	290KT.30S
EAN-Nr.	4260548416664	4260548416671	4260548416688
Preis	798,00 €	641,00 €	596,00 €

BIGSCHOCK TD TOUCH STEUERUNG

Made in Italy

- **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.**
- **Schockfrosten von +70 °C bis auf -18 °C in max. 240 Min.**
- **Türanschlag links: standard**
- **Türanschlag rechts: bitte bei Badarf angeben**

GN 1/1 + 600x400

BIGSCHOCK 5000 TD TOUCH

BIGSCHOCK 10000 TD TOUCH

MODELL	BIGSCHOCK 5000 TD TOUCH	BIGSCHOCK 10000 TD TOUCH
	5 x GN1/1 oder 5 x 60x40 Bleche	**10 x GN1/1 oder 10 x 60x40 Bleche**
Abmessungen (BxTxH)	750 x 740 x 870/900 mm	750x740x1300/1330 mm
Innenmaße (BxTxH)	610 x 410 x 410 mm	610x410x760 mm
Abstand zw. Blechen	70 mm	70 mm
Kühlleistung	**Schnellkühlung +3 °C 23 kg oder Schockfrosten -18 °C 12 kg**	**Schnellkühlung +3 °C 25 kg oder Schockfrosten -18 °C 15 kg**
Inhalt	100 Liter	190 Liter
Gewicht	92 kg	112 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,424kW	230V/1/50Hz/1,49kW
Energieeffizienzklasse*	E	E
Artikel-Nr.	**3863.5**	**3863.3**
EAN-Nr.	**4260496527658**	**4260496527634**
Preis	**4.398,00 €**	**6.929,00 €**

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

BIGSCHOCK ATT

Made in Italy

- **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.**
- **Schockfrosten von +70 °C bis auf -18 °C in max. 240 Min.**
- **Türanschlag links: standard**
- **Türanschlag rechts (DX): bitte bei der Bestellung angeben**

GN 1/1 + 600x400

BIGSCHOCK ATT05 (GEÖFFNET)

BIGSCHOCK ATT10

MODELL	BIGSCHOCK ATT05	BIGSCHOCK ATT10
	5 x GN1/1 oder 5 x 60x40 Bleche	**10 x GN1/1 oder 10 x 60x40 Bleche**
Abmessungen (BxTxH)	750 x 740 x 870/900 mm	750x740x1300/1330 mm
Innenmaße (BxTxH)	610 x 410 x 410 mm	610x410x760 mm
Abstand zw. Blechen	70 mm	70 mm
Kühlleistung	**Schnellkühlung +3 °C 23 kg oder Schockfrosten -18 °C 12 kg**	**Schnellkühlung +3 °C 25 kg oder Schockfrosten -18 °C 15 kg**
Inhalt	100 Liter	190 Liter
Gewicht	92 kg	112 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,424kW	230V/1/50Hz/1,49kW
Energieeffizienzklasse*	E	E
Artikel-Nr.	**ATT05**	**ATT10**
EAN-Nr.		
Preis	**3.699,00 €**	**6.099,00 €**

BIGSCHOCK ATT05 DX (rechts)		BIGSCHOCK ATT10 DX (rechts)	
Artikel-Nr.	**ATT05DX**	**Artikel-Nr.**	**ATT10DX**
EAN-Nr.:		**EAN-Nr.:**	
Preis	**4.069,00 €**	**Preis**	**6.709,00 €**

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

AMAZON economy

Made in EU

230V/16A

+2 °C bis +7 °C

- Digitale Steuerung
- Selbstschließende Tür
- 2 Rollen
- 5 verstellbare Einlegeböden
- Dekompressionsventil für einfaches Öffnen der Tür
- Lüfterunterstützte statische Kühlung
- LED-Beleuchtung
- geräuscharm und energiesparend Kühlmittel R290 ohne HFC
- EBD elektronischer Lüftermotor (Verdampfer)
- Spezielles Blendschutz-Doppelglas
- Automatische Abtauung
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech

AMAZON economy

MODELL	AMAZON ECONOMY
Ausführung	**Pluskühlung, 1 Tür, 5 Roste**
Abmessungen (BxTxH)	595 x 595 x 2018 mm
Kühlung	lüfterunterstützte statische Kühlung
Temperatur	+2° C bis +7 °C
Abtauung	automatisch
Gewicht	100 kg
Inhalt	435 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,338kW
Energieeffizienzklasse*	D
Verbrauch kW/24 Std.*	1,820 kW
Artikel-Nr.	**G00476**
EAN-Nr.	**9145577996231**
Preis	**1.195,00 €**

CRTF 70

Gefrierschrank Mini für Thekenaufstellung

Made in Europe

230V/16A

-18 °C bis -22 °C

Dieser kleine Tiefkühlschrank eignet sich zur Präsentation von verpackter Eiscreme, verpackter Tiefkühl-Lebensmittel, Schnapsboxen, zur Kühlung von Spirituosen und den Schnapsgläsern mit Reifansatz, also Ice Shot Gläsern.

- LED Beleuchtung
- Kühlmittel R290
- leise und ener-giesparend
- ohne HFC
- Inhalt: 73 Liter
- statische Kühlung
- Rahmenlose Tür
- Selbstschließende Tür
- 2 Roste

CRTF 70

MODELL	CRTF 70
	2 Ventilatorenbetrieb Aggregat unten
Abmessungen BxTxH	566 x 542 x 628 mm
Temperatur	- 18 °C bis - 22 °C
Anschluss	230V/1/50Hz
Kühlung	still
Abtauung	automatisch
Energieeffizienzklasse*	C
Verbrauch kW/24 Std.*	3,090 kW
Gewicht	**40 kg**
Artikel-Nr.	**G00414**
EAN-Nr.	**9145577995746**
Preis	**1.097,00 €**

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

CR 300 / CR 600

Made in EU

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +7 °C

- Digitale Steuerung
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Selbstschließende Tür
- 4 Rollen
- verstellbare Einlegeböden
- LED-Beleuchtung
- geräuscharm und energiesparend
- Kühlmittel R290
- ohne HFC
- EBD electronic Lüftermotor (Verdampfer)
- Spezielles Blendschutz-Doppelglas
- Automatische Abtauung
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech

CR 300 CR 600

MODELL	CR 300	CR 600
Ausführung	**4 verstellbare Einlegeböden**	**Pluskühlung, 1 Tür, 5 Roste**
Abmessungen (BxTxH)	530 x 595 x 1793 mm	667 x 716 x 2018 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	+2° C bis +7 °C	+2° C bis +7 °C
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	79 kg	108 kg
Inhalt	314 Liter	567 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,338kW	230V/1/50Hz/0,39kW
Energieeffizienzklasse*	E	C
Verbrauch kW/24 Std.*	2,610 kW	2,700 kW
Artikel-Nr.	**G00521**	**G00773**
EAN-Nr.	**9145577996132**	**9145577996163**
Preis	**1.518,00 €**	**1.928,00 €**

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

CR 800 / CRS 930 / CRS 1200

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +7 °C / +2 °C bis +8 °C

- Digitale Steuerung
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Selbstschließende Tür
- 4 Rollen
- 10 verstellbare Einlegeböden
- Dekompressionsventil für einfaches Öffnen der Tür
- Lüfterunterstützte statische Kühlung
- LED-Beleuchtung
- geräuscharm und energiesparend
- Kühlmittel R290
- ohne HFC
- EBD electronic Lüftermotor (Verdampfer)
- Selbstschließende Türen
- Spezielles Blendschutz-Doppelglas
- Automatische Abtauung
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech

CR 800

CRS 1200

MODELL	CR 800	CRS 930	CRS 1200
Ausführung	**1 Tür, 5 Roste**	**Pluskühlung**	**Pluskühlung**
Abmessungen (BxTxH)	770 x 790 x 2080 mm	1100 x 716 x 2059 mm	1364 x 716 x 2059 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	+2° C bis +8 °C	+2° C bis +7 °C	+2° C bis +7 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	132 kg	143 kg	159 kg
Inhalt	783 Liter	1010 Liter	1129 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,338kW	230V/1/50Hz/0,338kW	230V/1/50Hz/0,39kW
Energieeffizienzklasse*	C	D	D
Verbrauch kW/24 Std.*	2,440 kW	4,160 kW	3,770 kW
Artikel-Nr.	**G00815**	**G01230**	**G01389**
EAN-Nr.	**9145577996170**	**9145577996187**	**9145577996194**
Preis	**2.117,00 €**	**2.594,00 €**	**3.261,00 €**

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

CR 1000 / CR 1300

Made in EU

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +7 °C / -15 °C bis -25 °C

- Digitale Steuerung
- Selbstschließende Tür
- 4 Rollen
- 10 verstellbare Einlegeböden
- Dekompressionsventil für einfaches Öffnen der Tür
- Lüfterunterstützte statische Kühlung
- LED-Beleuchtung
- geräuscharm und energiesparend
- Kühlmittel R290
- ohne HFC
- EBD elektronischer Lüftermotor (Verdampfer)
- Selbstschließende Türen
- Spezielles Blendschutz-Doppelglas
- Automatische Abtauung
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech

CR 1000 / CR 1300 / CRFV 1200

MODELL	CR 1000	CR 1300
Ausführung	**Pluskühlung, 2 Türen, 10 Roste**	**Pluskühlung, 2 Türen, 10 Roste**
Abmessungen (BxTxH)	1100 x 716 x 2059 mm	1364 x 716 x 2059 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	+2° C bis +7 °C	+2° C bis +7 °C
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	157 kg	185 kg
Inhalt	1060 Liter	1271 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,338kW	230V/1/50Hz/0,39kW
Energieeffizienzklasse*	D	D
Verbrauch kW/24 Std.*	4,190 kW	3,770 kW
Artikel-Nr.	**G01131**	**G01294**
EAN-Nr.	**9145577996200**	**9145577996217**
Preis	**2.696,00 €**	**3.349,00 €**

CRFV 1200
Tiefkühlvitrine

MODELL	CRFV 1200
Abmessungen BxTxH	1370 x 760 x 2080 mm
Temperatur	- 15 °C bis - 25 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/1,01kW
Kühlung	Umluft
Abtauung	automatisch
Energieeffizienzklasse*	D
Verbrauch kW/24 Std.*	19,320 kW
Artikel-Nr.	**G02040**
EAN-Nr.	**9145577995753**
Preis	**5.769,00 €**

- LED-Beleuchtung
- Kühlmittel R290, ohne HFC
- automatische Abtauung
- leise und energiesparend
- Inhalt: 1163 Liter
- Belüftete Kühlung
- Digitale Steuerung
- Autom. Lüfterabschaltung bei Türöffnung.
- Dekompressionsventil f. einfache Türöffnung
- 10 verstellbare, verstärkte Einlegeböden + Bodenregal
- Blendfreie Dreifach-Glastür, selbstschließende Tür
- 4 Rollen
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech
- Gewicht: 259 kg

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

CRS 930 / CRS 1200

Made in EU

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +7 °C

- Digitale Steuerung
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Selbstschließende Tür
- 4 Rollen
- 10 verstellbare Einlegeböden
- Dekompressionsventil für einfaches Öffnen der Tür
- Lüfterunterstützte statische Kühlung
- LED-Beleuchtung
- geräuscharm und energiesparend
- Kühlmittel R290
- ohne HFC
- EBD electronic Lüftermotor (Verdampfer)
- Selbstschließende Türen
- Spezielles Blendschutz-Doppelglas
- Automatische Abtauung
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech

CRS 930

CRS 1200

MODELL	CRS 930	CRS 1200
Ausführung	**Pluskühlung, 2 Türen, 10 Roste**	**Pluskühlung, 2 Türen 10 Roste**
Abmessungen (BxTxH)	1100 x 716 x 2059 mm	1364 x 716 x 2059 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	+2° C bis +7 °C	+2° C bis +7 °C
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	143 kg	159 kg
Inhalt	1010 Liter	1129 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz/0,338kW	230V/1/50Hz/0,39kW
Energieeffizienzklasse*	D	D
Verbrauch kW/24 Std.*	5,140 kW	6,230 kW
Artikel-Nr.	**G01129**	**G01289**
EAN-Nr.	**9145577996187**	**9145577996194**
Preis	**2.594,00 €**	**3.261,00 €**

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

Marecos EXCLUSIVE LINE

Made in Portugal

230V/16A

- **Weinkühlung**
- **Umweltfreundliche Kühlmittel R600A / R290**
- Digitales Thermostat
- 50 mm Polyurethan-Isolierung
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung
- Aktivkohlefilter
- LED-Beleuchtung Amber
- Selbstschließende Türen
- Schloss
- Türanschlag wechselbar
- Glastür Rauchglas UV-Schutz
- Innen und Außen Schwarz
- Excel-Steuerung

Umluft

+5 °C bis +20 °C

CV 150 PV EXCLUSIVE

CV 450 PV EXCLUSIVE

CV 430 PV T2 EXCLUSIVE

MODELL	CV 150 PV EXCLUSIVE	CV 450 PV EXCLUSIVE	CV 430 PV T2 EXCLUSIVE
Kapazität in Flaschen	**27 Flaschen**	**168 Flaschen**	**169 Flaschen**
	inkl. 3 Roste 435 x 380 mm 1 Rost 480 x 238 mm	**inkl. 6 Roste 453 x 543 mm 1 Rost 490 x 390 mm**	**inkl. 9 Roste 453 x 543 mm 1 Rost 490 x 390 mm**
Abmessungen (BxTxH)	600 x 640 x 835 mm	600 x 740 x 1865 mm	600 x 740 x 1865 mm
Temperaturen	1 einstellbar	1 einstellbar	2 einstellbar
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung
Temperatur	**+5 °C bis +20 °C**	**+5 °C bis +20 °C**	**+5 °C bis +20 °C**
Ausführung	**1 Glastür Rauchglas**	**1 Glastür Rauchglas**	**1 Glastür Rauchglas**
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Energieeffizienz	A	B	B
Gewicht	55 kg	108 kg	121 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,096kW	230V/1/50Hz/0,170kW	230V/1/50Hz/0,130kW
Artikel-Nr.	**800928_400**	**801040_100**	**800934_500**
Preis	**1.727,00 €**	**2.688,00 €**	**3.458,00 €**

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

Marecos SERVICE LINE

Made in Portugal

230V/16A

- **Weinkühlung**
- **Umweltfreundliche Kühlmittel R600A / R290**
- Digitales Thermostat
- 50 mm Polyurethan-Isolierung
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung
- LED-Beleuchtung Amber
- Aktivkohlefilter
- Selbstschließende Türen
- Schloss

Umluft

+1 °C bis +20 °C

- Türanschlag wechselbar (nicht bei 800685_406)
- Glastür Rauchglas UV-Schutz (nur bei 800928_200)
- Innen und Außen Schwarz (800928_200 und 800685_406)
- Innen und Außen Schwarz plus Kunststoff innen (801039 und 801093)
- Digitale-Steuerung

CV 150 PV SERVICE

CV 800 CS PV SERVICE

CV 430 PV SERVICE

CV 600 PV SERVICE

MODELL	CV 150 PV SERVICE	CV 800 CS PV SERVICE	CV 430 PV SERVICE	CV 600 PV SERVICE
Kapazität in Flaschen	**40 Flaschen**	**260 Flaschen**	**112 Flaschen**	**219 Flaschen**
	inkl. 1 Rost 480 x 375 mm 1 Rost 480 x 255 mm	**inkl. 4 Roste 1050 x 413 mm**	**inkl. 5 Roste 494 x 430 mm**	**inkl. 5 Roste 655 x 544 mm**
Abmessungen (BxTxH)	600 x 640 x 835 mm	1180 x 645 x 1980 mm	590 x 685 x 1860 mm	750 x 790 x 1880 mm
Temperaturen	1 einstellbar	1 einstellbar	1 einstellbar	1 einstellbar
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung
Temperatur	**+1 °C bis +20 °C**	**+1 °C bis +20 °C**	**+1 °C bis +20 °C**	**+1 °C bis +20 °C**
Ausführung	**1 Glastür**	**2 Glastüren**	**1 Glastür**	**1 Glastür**
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Energieeffizienz	A	B	B	B
Gewicht	55 kg	190 kg	88 kg	116 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,096kW	230V/1/50Hz/0,240kW	230V/1/50Hz/0,200kW	230V/1/50Hz/0,220kW
Artikel-Nr.	**800928_200**	**80685_406**	**801039**	**801093**
Preis	**1.354,00 €**	**3.188,00 €**	**1.885,00 €**	**2.221,00 €**

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

Marecos SERIE 400 und 430

Made in Portugal

230V/16A

- **Pluskühlung**
- 50 mm Polyurethan-Isolierung
- 5 bewegliche Roste 495 x 428 mm
- LED-Beleuchtung
- Umluftkühlung
- Selbstschließende Tür
  (nicht bei ARV 400 SC PV Softline Digital)
- 4 Rollen + 2 höhenverstellbare
  Ausgleichsfüße

Umluft

+1 °C bis +8 °C
-3 °C bis +1 °C

Kapazitäten (33 cl):
ARV 400 SC PV Softline digital
252 - 264
480 - 504

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

ARV 400 SC PV SOFTLINE DIGITAL

ARV 430 CN PV

ARV 430 CN SF PV

MODELL	ARV 400 SC PV SOFTLINE DIGITAL	ARV 430 CN PV	ARV 430 CN SF PV
Ausstattung	**Pluskühlung, 4 bewegliche Roste, 4 x 495x428 mm**	**Pluskühlung, 5 bewegliche Roste, 5 x 495x428 mm**	**Pluskühlung, 5 bewegliche Roste, 5 x 495x428 mm**
Abmessungen (BxTxH)	590 x 645 x 1820 mm	590 x 650 x 2005 mm	590 x 650 x 2005 mm
Innenmaße (BxTxH)	477 x 470 x 1416 mm	477 x 470 x 1590 mm	477 x 470 x 1465mm
Kühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung
Temperatur	**+1 °C bis +8 °C**	**+1 °C bis +8 °C**	**-3 °C bis +1 °C**
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiß, Glastür, **mit beleuchtetem Display**	Plastifiziertes Blech weiß, Glastür **mit beleuchtetem Display**	Plastifiziertes Blech weiß, Glastür, **mit beleuchtetem Display**
Abtauung	automatisch	manuell / Analog-Steuerung	automatisch / Digital-Steuerung
Inhalt	361 Liter	386 Liter	386 Liter
Gewicht	79 kg	96 kg	97 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,190kW	230V/1/50Hz/0,200kW	230V/1/50Hz/0,190kW
Artikel-Nr.	**33GKS.40WG.SOFT**	**430.KS.W.GL.PV**	**430.KS.W.GL.SF.PV**
EAN-Nr.	**4260621087415**	**4260621087422**	**4260621087439**
Preis	**1.258,00 €**	**1.500,00 €**	**1.963,00 €**

Marecos SERIE 430

Made in Portugal

230V/16A

Umluft statisch

+1 °C bis +8 °C
-16 °C bis -22 °C

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

ARV 430 CS PO

ARV 430 CS A PO

ARV 430 CS PV BLACK

MODELL	ARV 430 CS PO	ARV 430 CS A PO	ARV 430 CS PV BLACK
Ausstattung	Pluskühlung, Volltür 4 bewegliche Roste 495x428 mm	Pluskühlung, Volltür 4 bewegliche Roste 495x428 mm	Pluskühlung, Glastür 4 bewegliche Roste 495x428 mm
Abmessungen (BxTxH)	590 x 645 x 1860 mm		
Innenmaße (BxTxH)	477 x 470 x 1590 mm		
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiß	INOX	schwarz
Gewicht	80 kg	87 kg	98 kg
Kühlung	Umluftkühlung		
Inhalt	386 Liter		
Abtauung	automatisch		
Anschluss	230V/1/50Hz/0,180kW		230V/1/50Hz/0,170kW
Energieeffizienzklasse*	D	D	B
Artikel-Nr.	**330KS.40W**	**330KW.40I**	**33GKS.40I**
EAN-Nr.	**4260548416879**	**4260548416893**	**4260548416886**
Preis	**1.340,00 €**	**1.465,00 €**	**1.542,00 €**

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 675 x 1860 mm		
Innenmaße (BxTxH)	477 x 470 x 1590 mm		
Temperatur	-16°C bis -22°C		
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiss	INOX	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,32kW		
Kühlung	statische Kühlung		
Inhalt	386 Liter		
Abtauung	manuell		
Gewicht	84 kg		
Artikel-Nr.	**330TK.40W**	**330TK.40I**	
EAN-Nr.	**4260548416916**	**4260548416923**	
Preis	**1.622,00 €**	**1.753,00 €**	

ACE 430 CS A PO

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

Marecos SERIE 500

Made in Portugal

230V/16A

Umluft statisch

-16 °C bis -22 °C
+1 °C bis +8 °C

- **Tiefkühlung**
- **Türanschlag wechselbar**
- **Umweltfreundliche Kühlmittel**
- **R290**
- 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
- 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 620x400 mm / 6 Roste inkl.	Tiefkühlung für 620x400 mm / 6 Roste inkl.	Pluskühlung für 600x400 mm / 4 Roste inkl.	Pluskühlung für 600x400 mm / 4 Roste inkl.
Temperatur	-16 °C bis -22 °C		+1 °C bis +8 °C	
Abmessungen (BxTxH)	725 x 630 x 1995 mm		725 x 665 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/0,320 kW		230V/1/50Hz/0,180 kW	
Kühlung	statische Kühlung		Umluftkühlung	
Inhalt	488 Liter		488 Liter	
Abtauung	manuell		automatisch	
Gewicht	103 kg	108 kg	102 kg	106 kg
Energieeffizienzklasse*			D	D
Artikel-Nr.	**340.TK.50W**	**340.TK.50I**	**7854.1**	**7854.2**
EAN-Nr.	**4260621087446**	**4260621087460**	**4260621086562**	**4260621086579**
Preis	**1.763,00 €**	**1.919,00 €**	**1.656,00 €**	**1.804,00 €**

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

Marecos SERIE 500

Made in Portugal

230V/16A

Umluft statisch

+1 °C bis +8 °C
-16 °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 + 2 höhenverstellbare
  Ausgleichsfüße

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		-16 °C bis -22 °C	
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiss	INOX	Plastifiziertes Blech weiß	INOX
Anschluss	230V/1/50Hz/0,190kW		230V/1/50Hz/0,270kW	
Kühlung	Umluftkühlung		statische Kühlung	
Inhalt	525 Liter		525 Liter	
Abtauung	automatisch		manuell	
Gewicht	104 kg	111 kg	110 kg	116 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	---	---
Artikel-Nr.	**240KS.1WS**	**240KS.1IN**	**24TKS.1WS**	**24TKS.1IN**
EAN-Nr.	**4260548412215**	**4260548412222**	**4260548412253**	**4260548412260**
Preis	**1.553,00 €**	**1.732,00 €**	**1.721,00 €**	**1.908,00 €**

ABMESSUNGEN FÜR ALLE MODELLE		
	Abmessungen (BxTxH)	**750 x 785 x 1900 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

Marecos SERIE 150

Made in Portugal

230V/16A

Umluft statisch

+1 °C bis +8 °C
-16 °C bis -22 °C

- **Plus- und Minuskühlung**
- **Umweltfreundliches Kühlmittel R600A**
- 50 mm Polyurethan-Isolierung
- Digitales Thermostat
- 2 bewegliche Roste
- LED-Beleuchtung
- Selbstschließende Tür
- Schlossfunktion
- 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße

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		
Innenmaße (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/0,150kW		
Kühlung	Umluftkühlung		
Inhalt	122 Liter		
Abtauung	automatisch		
Gewicht	54 kg	54 kg	57 kg
Energieeffizienzklasse	C	C	B
Artikel-Nr.	960KS.1W	960KS.1I	960GKS.1I
EAN-Nr.	4260548415728	4260548415735	4260548415759
Preis	999,00 €	1.189,00 €	1.259,00 €

PLUS KÜHLUNG +1° C bis +8° C

MODELL	ACE 150 CS A 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
Innenmaße (BxTxH)	460 x 410 x 680 mm
Temperatur	-16 °C bis -22 °C
Ausführung	INOX, Volltür
Anschluss	230V/1/50Hz/0,110kW
Kühlung	statische Kühlung
Inhalt	115 Liter
Abtauung	manuell
Gewicht	51 kg
Artikel-Nr.	96TKS.1I
EAN-Nr.	4260548415773
Preis	1.284,00 €

TIEF KÜHLUNG -16° C bis -22° C

ACE 150 CS A PO

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

CV-Serie

Made in Italy

Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

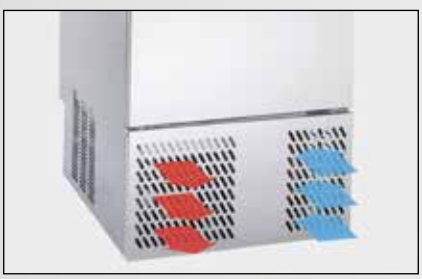
Die vollständig aus Edelstahl gefertigten **Hohleiswürfelbereiter** der **CV-Serie** verfügen über einen integrierten Stauraum und eine beachtliche Produktionskapazität. Diese Serie zeichnet sich durch ihr zeitgemäßes und markantes Design sowie durch ihre kompakte Größe aus, die ihre Positionierung erleichtert. Das Paddelproduktionssystem mit Fingerverdampfer sorgt für höchste Leistung auch bei besonders hartem Wasser mit erhöhtem Kalkgehalt und Verunreinigungen. Die Hohlwürfel haben eine größere Kühlfläche und eignen sich daher besonders zum schnellen Abkühlen von Getränken zum sofortigen Verzehr. Durch ihre hohle Form lassen sie sich leicht zerkleinern und sind daher ideal für die Verwendung in vielen Arten von Cocktails.

- Komplett aus Edelstahl
- Inklusive Vorratsbehälter
- Kühlmittel: R 134A

Hohlkegel-Eiswürfel 30 mm x 40 mm (BxH)

CV 20 - CV 25
Under Counter

CV 90.40
Back Counter



Frontale Luftzirkulation, geeignet für kleinere Räume

Einfache Wartung

Gehäuse aus Edelstahl

CV-Serie

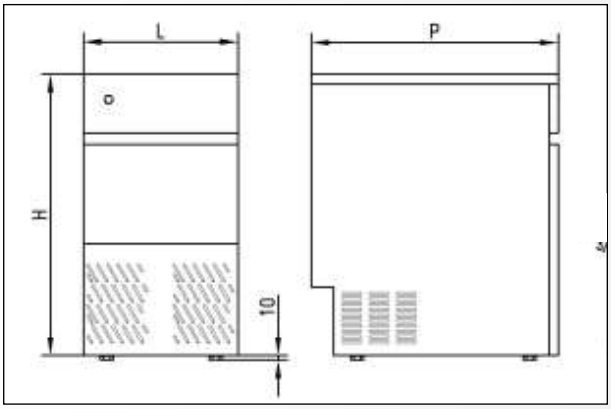
Made in Italy

Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

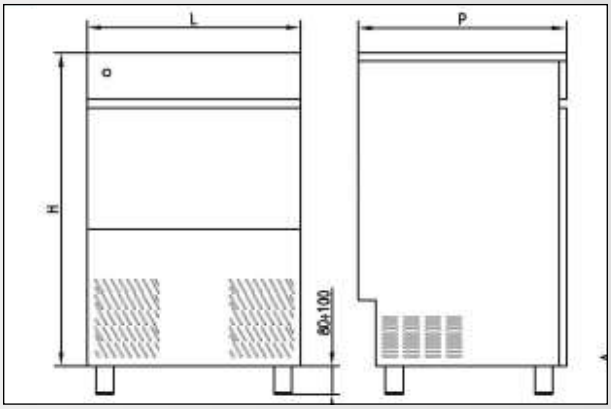
HOHLEISWÜRFEL: Die Hohleiswürfel haben eine große Kälteaustauschfläche. Geeignet zum schnellen Abkühlen des Getränks für den sofortigen Gebrauch.
PADDELSYSTEMMASCHINEN: Der Verdampfer besteht aus Fingern, die in einen Wassertank eingetaucht sind. Die Paddel bewegen das Wasser, um kristallklare Hohleiswürfel zu erzeugen. Einmal fertig, lässt das heiße Gas die einzelnen Würfel in den Tank fallen. Ideales System für die Eisproduktion an Orten, an denen Wasser sehr kalkhaltig ist.

UNDERCOUNTER: Kleine „Universal"-Maschinen, geeignet für alle Anwendungen von Privat bis Gewerbe, für den geringen täglichen Bedarf an Eis: Hohlwürfel, geeignet für Getränke, Cocktails, Longdrinks. Perfekt für Außenstände, Hotels und für die verschiedenen Diskotheken-Barbereiche. Einfacher Transport (max. 48 kg), schnelle Installation und wirklich anpassungsfähig an das Design der Einrichtung.

CV 20 - CV 25 - CV 35 - CV 45 (Under Counter)



CV 50 - CV 60 - CV 90 (Back Counter)



Modell	Art-Nr.	BxTxH (mm)/ Füße	Tagesproduktion	Vorrat	Anschluss/ Leistung	Gewicht	Preis in Euro
CV 20.5 Wasser/Luft	ACV20.5W ACV20.5A	340 x 545 x 620/ 0-10 mm	20 kg	5 kg	230V/1/50Hz 250 W	30 kg	**1.796,00 €**
CV 25.7 Wasser/Luft	ACV25.7W ACV25.7A	340 x 545 x 690/ 0-10 mm	25 kg	7 kg	230V/1/50Hz 250 W	31 kg	**1.898,00 €**
CV 35.12 Wasser/Luft	ACV35.12W ACV35.12A	450 x 545 x 690/ 0-10 mm	35 kg	12 kg	230V/1/50Hz 350 W	37 kg	**2.186,00 €**
CV 45.16 Wasser/Luft	ACV45.16W ACV45.16A	500 x 600 x 690/ 0-10 mm	45 kg	16 kg	230V/1/50Hz 370 W	41 kg	**2.518,00 €**
CV 50.21 Wasser/Luft	ACV50.21W ACV50.21A	600 x 585 x 880/ 80-100 mm	50 kg	21 kg	230V/1/50Hz 370 W	46 kg	**2.737,00 €**
CV 60.28 Wasser/Luft	ACV60.28W ACV60.28A	600 x 585 x 880/ 80-100 mm	60 kg	28 kg	230V/1/50Hz 570 W	52 kg	**3.123,00 €**
CV 90.40 Wasser/Luft	ACV90.40W ACV90.40A	800 x 585 x 880/ 80-100 mm	90 kg	40 kg	230V/1/50Hz 790 W	64 kg	**3.848,00 €**

Höhere Abflussrohre

Elektronische Steuerung mit Selbsttest

ARISTARCO CP-Serie

Made in Italy

Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

Die massiven **Eiswürfelbereiter** der **CP-Serie** sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Sie sind Spitzenprodukte der Aristarco-Reihe und beinhalten die neueste Technologie, um maximale Effizienz und dauerhafte Leistung zu gewährleisten. Der Eiswürfel wird gebildet, indem Wasser auf einen horizontal montierten Kupferverdampfer gesprüht wird, der dann abkühlt und hochdichte, reine, kristallklare, feste Eiswürfel bildet. Diese festen Eiswürfel sind reiner als das Wasser, aus dem sie hergestellt werden, und eignen sich ideal, um Getränke über einen längeren Zeitraum kühl zu halten, ohne sie zu verwässern.

- **Komplett aus Edelstahl**
- **Inklusive Vorratsbehälter**
- **Kühlmittel: R 452A**

Volleiswürfel 33 mm x 30 mm (BxH)

CP 40 - CP 45 - CP 50
Under Counter

CP 60 - CP 85 - CP 100
Back Counter

Verdampferthermostat auf Frontplatte positioniert für perfekte Eiswürfelmaße

Elektromechanische Steuerung zur Erleichterung bei der Wartung

Einfache Wartung

CP-Serie

Made in Italy

Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter

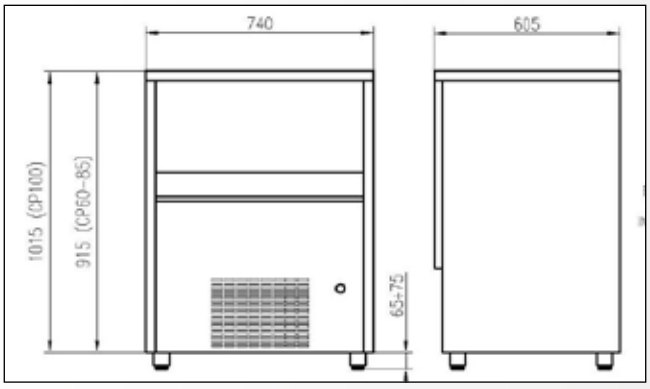
VOLLEISWÜRFEL: Volleiswürfel mit hoher Dichte, kristallklar und rein. Geeignet zum langanhaltenden Kühlen jedes Getränks, ohne es zu verwässern, für jeden Einsatz.

HORIZONTALER VERDAMPFER, SPRÜHSYSTEM: Der horizontale Verdampfer besteht aus konischen Kupferbechern mit der Vorderseite nach unten. Die Pumpe hebt das Wasser unter Druck, das durch die Sprüher zu den Verdampfern gesprüht wird. Die Eiswürfel bilden sich in jedem Becher und fallen dank des heißen Gases in den Tank.

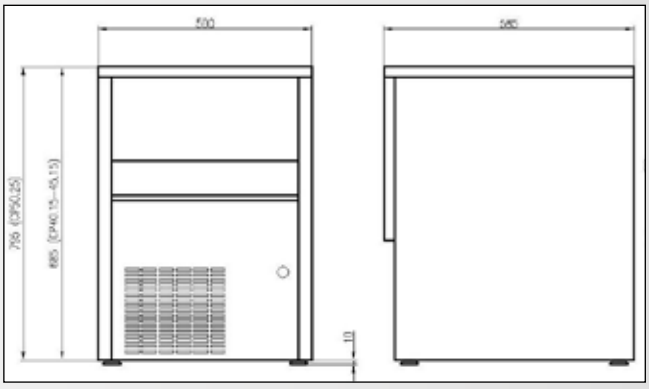
UNDERCOUNTER: Mittelgroße Maschinen, die auch unter der größeren Theke installiert werden können, mit den Abmessungen B60 x T70 x H85. Passend für Restaurants, Bars der verschiedenen Diskotheken, für Buffets und Zeremonien. Großer Innentank für Eis, der eine große Menge an gebrauchsfertigem Eis ermöglicht. Alle Modelle sind für den „tropischen Einsatz": Sie können selbst bei einer Raumtemperatur von 43°C und einer Wassertemperatur von 32°C Eis produzieren.

Modell	Art-Nr.	BxTxH (mm)	Tagesproduktion	Vorrat	Anschluss/ Leistung	Gewicht	Preis in Euro
CP 20.6 Wasser/Luft	ACP20.6W ACP20.6A	365 x 495 x 600 mm	20 kg	6 kg	230V/1/50Hz 0,45 kW	36,0 kg	**1.365,00 € 1.365,00 €**
CP 25.6 Wasser/Luft	ACP25.6W ACP25.6A	365 x 495 x 600 mm	25 kg	6 kg	230V/1/50Hz 0,45 kW	36,5 kg	**1.519,00 € 1.519,00 €**
CP 30.10 Wasser/Luft	ACP30.10W ACP30.10A	365 x 495 x 690 mm	30 kg	10 kg	230V/1/50Hz 0,45 kW	38,5 kg	**1.699,00 € 1.699,00 €**
CP 40.15 Wasser/Luft	ACP40.15W ACP40.15A	500 x 585 x 685 mm	40 kg	15 kg	230V/1/50Hz 0,57 kW	52,5 kg	**1.989,00 € 1.989,00 €**
CP 45.15 Wasser/Luft	ACP45.15W ACP45.15A	500 x 585 x 685 mm	45 kg	15 kg	230V/1/50Hz 0,6 kW	53,5 kg	**2.016,00 € 2.016,00 €**
CP 50.25 Wasser/Luft	ACP50.25W ACP50.25A	500 x 585 x 795 mm	50 kg	25 kg	230V/1/50Hz 0,75 kW	56,5 kg	**2.099,00 € 2.099,00 €**
CP 60.40 Wasser/Luft	ACP60.40W ACP60.40A	740 x 605 x 915 mm	60 kg	40 kg	230V/1/50Hz 0,78 kW	81,0 kg	**2.799,00 € 2.799,00 €**
CP 85.40 Wasser/Luft	ACP85.40W ACP85.40A	740 x 605 x 915 mm	85 kg	40 kg	230V/1/50Hz 1,05 kW	88,0 kg	**2.999,00 € 2.999,00 €**
CP 100.60 Wasser/Luft	ACP100.60W ACP100.60A	740 x 605 x 1015 mm	100 kg	60 kg	230V/1/50Hz 1,2 kW	91,0 kg	**3.349,00 € 3.349,00 €**
CP 130.75 Wasser/Luft	ACP130.75W ACP130.75A	840 x 745 x 1070 mm	130 kg	75 kg	230V/1/50Hz 1,25 kW	119,5 kg	**3.959,00 € 3.959,00 €**
CP 160.75 Wasser/Luft	ACP160.75W ACP160.75A	840 x 745 x 1070 mm	165 kg	75 kg	230V/1/50Hz 1,9 kW	121,5 kg	**4.156,00 € 4.156,00 €**
CP 165 Wasser/Luft	ACP165W ACP165A	865 x 560 x 810 mm	165 kg	0	230V/1/50Hz 1,9 kW	107,0 kg	**4.188,00 € 4.188,00 €**
CP 300 Wasser/Luft	ACP300W ACP300A	1255 x 595 x 860 mm	300 kg	0	230V/1/50Hz 2,7 kW	165,5 kg	**6.769,00 € 6.769,00 €**

CP 40 - CP 45 - CP 50 (Under Counter)



CP 60 - CP 85 - CP 100 (Back Counter)



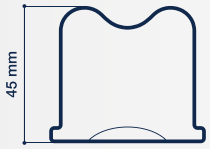
ARISTARCO
A FAMILY OF WASHING & ICE

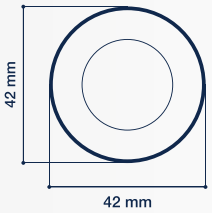
Made in Italy

Eiswürfelbereiter

Serie CS haben die gleiche Bauweise mit Sprühsystem, wie die Serie CP jedoch haben die Volleiswürfel ein Gewicht von 36 Gramm.
Die Modelle 37.15 / 45.15 / 50/25 sind zum Einbau vorgesehen.
Die Modelle 60.40 / 80.40 / 90.60 / 130.75 sind Standgeräte mit Füßen.

Die Modelle CS140 und CS 280 sind ohne Vorratsbehälter und können mit den passenden Behältern kombiniert werden.



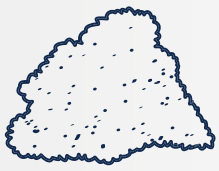


Modell	Art-Nr.	BxTxH (mm)	Tagesproduktion	Vorrat	Anschluss/ Leistung	Gewicht	Preis in Euro
CS 25.6 Wasser/Luft	ACS25.6W ACS25.6A	365 x 495 x 600 mm	25 kg	6 kg	230V/1/50Hz 0,45 kW	36,0 kg	**1.499,00 € 1.499,00 €**
CS 30.10 Wasser/Luft	ACS30.10W ACS30.10A	365 x 495 x 600 mm	30 kg	10 kg	230V/1/50Hz 0,45 kW	38,5 kg	**1.609,00 € 1.609,00 €**
CS 37.15 Wasser/Luft	ACS37.15W ACS37.15A	365 x 495 x 690 mm	37 kg	15 kg	230V/1/50Hz 0,57 kW	52,5 kg	**1.899,00 € 1.899,00 €**
CS 45.15 Wasser/Luft	ACS45.15W ACS45.15A	500 x 585 x 685 mm	45 kg	15 kg	230V/1/50Hz 0,6 kW	53,5 kg	**1.999,00 € 1.999,00 €**
CS 50.25 Wasser/Luft	ACS50.25W ACS50.25A	500 x 585 x 685 mm	50 kg	25 kg	230V/1/50Hz 0,75 kW	56,5 kg	**2.119,00 € 2.119,00 €**
CS 60.40 Wasser/Luft	ACS60.40W ACS60.40A	500 x 585 x 795 mm	60 kg	40 kg	230V/1/50Hz 0,78 kW	81,0 kg	**2.798,00 € 2.798,00 €**
CS 80.40 Wasser/Luft	ACS80.40W ACS80.40A	740 x 605 x 915 mm	80 kg	40 kg	230V/1/50Hz 1,05 kW	88,0 kg	**3.064,00 € 3.064,00 €**
CS 90.60 Wasser/Luft	ACS90.60W ACS90.60A	740 x 605 x 915 mm	90 kg	60 kg	230V/1/50Hz 1,2 kW	91,0 kg	**3.348,00 € 3.348,00 €**
CS 130.75 Wasser/Luft	ACS130.75W ACS130.75A	840 x 745 x 1070 mm	130 kg	75 kg	230V/1/50Hz 1,25 kW	121,5 kg	**4.157,00 € 4.157,00 €**
CS 140 Wasser/Luft	ACS140W ACS140A	865 x 560 x 810 mm	140 kg	0 kg	230V/1/50Hz 1,9 kW	107,0 kg	**4.189,00 € 4.189,00 €**
CS 280 Wasser/Luft	ACS280W ACP280A	1255 x 595 x 860 mm	280 kg	0 kg	230V/1/50Hz 2,7 kW	165,5 kg	**6.699,00 € 6.699,00 €**

ARISTARCO
A FAMILY OF WASHING & ICE

Eiswürfelbereiter

Serie SG produziert Granulat-Eis unbd sind als Standgeräte mit Voratsbehälter gut für Cocktails etc. oder für das Kühlen von Fisch geeignet.
Serie SPS produziert Flockeneis und ist nur kombinierbar mit den separaten Vorratsbehältern unten
STS / STC sind die passenden Vorratsbehälter für die Serien CS / SG und SPS.



Modell	Art-Nr.	BxTxH (mm)	Tagesproduktion	Vorrat	Anschluss/Leistung	Gewicht	Preis
SG 100.15 Wasser/Luft	ASG100.15W ASG100.15A	500 x 670 x 695 mm	100 kg	15 kg	230V/1/50Hz 0,7 kW	65,5 kg	**3.559,00 € 3.559,00 €**
SG 140.25 Wasser/Luft	ASG140.25W ASG140.25A	500 x 670 x 796 mm	140 kg	25 kg	230V/1/50Hz 0,7 kW	67,5 kg	**4.198,00 € 4.198,00 €**
SG 140.60 Wasser/Luft	ASG140.60W ASG140.60A	740 x 700 x 934 mm	140 kg	60 kg	230V/1/50Hz 0,7 kW	90,0 kg	**4.499,00 € 4.499,00 €**

ARISTARCO
A FAMILY OF WASHING & ICE

Made in Italy

Eiswürfelbereiter

SPS

Der SPS Flockeneisbereiter für die Verwendung im Lebensmittelbereich, zur Fischkühlung.
Temperaturbereich -5 °C bis -7 °C. Damit ist das Eis auch sehr trocken. Tropenaggregat +43 °C, Gehäuse Edelstahl.

Modell	Art-Nr.	BxTxH (mm)	Tagesproduktion	Vorrat	Anschluss/Leistung	Gewicht	Preis
SPS 250	ASPS250A	1015 x 590 x 765 mm	250 kg	0	230V/1/50Hz/1,0 kW	200 kg	**11.046,00 €**
SPS 600	ASPS600A	1110 x 640 x 800 mm	600 kg	0	230V/1/50Hz/2,6kW	235 kg	**13.377,00 €**
SPS 1000	ASPS1000A	1110 x 640 x 840 mm	1000 kg	0	230V/1/50Hz/4,5kW	261 kg	**17.325,00 €**
SPS 1500	ASPS1500A	1380 x 740 x 970 mm	1500 kg	0	230V/1/50Hz/5,6kW	421 kg	**23.824,00 €**

STS 150

STS 200

STS 250

STS 400

Modell	Art-Nr.	BxTxH (mm)	Kapazität	Anschluss/ Leistung	Gewicht	Preis in Euro
STS 150	ASTS150	569 x 850 x 1048 mm	130 kg	230V/1/50Hz/1,0 kW	50 kg	**1.879,00** €
STS 200	ASTS200	769 x 850 x 1048 mm	180 kg	230V/1/50Hz/1,0 kW	56 kg	**1.932,00** €
STS 250	ASTS250	1081 x 824 x 968 mm	250 kg	230V/1/50Hz/1,0 kW	63 kg	**2.646,00** €
STS 400	ASTS400	1235 x 873 x 1270 mm	400 kg	230V/1/50Hz/1,0 kW	97 kg	**3.171,00** €

STC 140

STC 300

Modell	Art-Nr.	BxTxH (mm)	Tagesproduktion	Vorrat	Anschluss/Leistung	Gewicht	Preis
STC 140	ASTC140	855 x 1025 x 1343 mm	137 kg + 73 kg	0		162 kg	**7.339,00 €**
STC 300	ASTC300	855 x 1267 x 1803 mm	318 kg + 73 kg	0		198 kg	**9.859,00 €**

RSD 60 / RSD 80

Glas Kühlvitrinen SUSHI

Made in France

230V/16A

Still

+1 °C bis +3 °C
+3 °C bis +5 °C

TPR 60 / TPR 80

Glas Kühlvitrinen TAPAS

- **Kühlvitrine S U S H I**
- **RSD60 = 125 cm / RSD 80 = 180 cm**
- Rundglas
- spezieller Temperaturbereich für Sushi +1 °C bis +3 °C
- Elektronik Thermostat
- Aluminium Konstruktion mit Edelstahl Boden
- **Kapazität:**
  RSD 60: 6 x 1/3 GN, max. 40 mm hoch
  RSD 80: 8 x 1/3 GN, max. 40 mm hoch
- Rückseite Schiebetüren

- **Kühlvitrine T A P A S**
- **TPR60 = 125 cm / TPR 80 = 180 cm**
- Rundglas
- spezieller Temperaturbereich für Taps +3 °C bis +5 °C
- Elektronik Thermostat
- Aluminium Konstruktion mit Edelstahl Boden
- **Kapazität:**
  TPR 60: 6 x 1/3 GN, max. 40 mm hoch
  TPR 80: 8 x 1/3 GN, max. 40 mm hoch
- Rückseite Schiebetüren

RSD 60 / TPR 60

	SUSHI		TAPAS	
MODELL	**RSD 60**	**RSD 80**	**TPR 60**	**TPR 80**
Ausführung	**6 x GN 1/3**	**8 x GN 1/3**	**6 x GN 1/3**	**8 x GN 1/3**
Abmessungen (BxTxH)	1250x400x265 mm	1800x400x265 mm	1250x400x265 mm	1800x400x265 mm
Kühlung				
Temperaturbereich	**+1 °C bis +3 °C**	**+1 °C bis +3 °C**	**+3 °C bis +5 °C**	**+3 °C bis +5 °C**
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,20kW	230V/1/50Hz/0,20kW	230V/1/50Hz/0,20kW	230V/1/50Hz/0,20kW
Energieeffizienzklasse*	D	D	D	D
Gewicht	35 kg	42 kg	35 kg	42 kg
Artikel-Nr.	**RSD60**	**RSD80**	**TPR60**	**TPR80**
EAN-Nr.				
Preis	**1.978,00 €**	**2.187,00 €**	**1.899,00 €**	**2.109,00 €**

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

CD 800 / CD 1200
Panorama Kühlvitrinen

Made in France

230V/16A Umluft +2 °C bis +10 °C +20 °C bis +90 °C

HD 800 / HD 1200
Panorama Warmhaltevitrinen mit Umluft

- **Panorama Kühlvitrinen CD 800 / CD 1200**
- **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**

- **Panorama Warmhaltevitrinen HD 800 / HD 1200**
- **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**

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

LED-Beleuchtung

CD 800 / HD 800

HD 1200 / HD 1200

HD 800 / HD 1200: Heiße Reserve (Rückseite) für leere Platten/Teller (Kapazität: GN 1/1)

MODELL	CD 800	CD 1200	HD 800	HD 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**	**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	785 x 675 x 720 mm	1185 x 650 x 735 mm
Innenmaße (BxTxH)	665 x 620 x 410 mm	1065 x 620 x 410 mm	665 x 620 x 410 mm	1065 x 620 x 410 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Temperaturbereich	**+2 °C bis +10 °C**	**+2 °C bis +10 °C**	**+20 °C bis +90 °C**	**+20 °C bis +90 °C**
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,39kW	230V/1/50Hz/0,49kW	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	105 kg	150 kg	92 kg	133 kg
Energieeffizienzklasse*	D	D		
Artikel-Nr.	**CD800**	**CD1200**	**HD800**	**HD1200**
EAN-Nr.	**4260621083745**	**426061083868**	**4260621083813**	**4260621083561**
Preis	**2.840,00 €**	**3.515,00 €**	**2.224,00 €**	**2.748,00 €**

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

FSC 800 / 1200

Kühlvitrinen

Made in France

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)

SGS GS geprüfte Sicherheit

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
Energieeffizienzklasse*	E	D
Artikel-Nr.	**FSC800**	**FSC1200**
EAN-Nr.	**4260621088481**	**4260621088498**
Preis	**4.248,00 €**	**5.348,00 €**

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

RAFA N

Made in Italy

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +4 °C

- Flachglasfront und Seitenscheiben beheizt und doppelt verglast
- Doppelglashecktüren
- 3 Glasablagen
- Automatische Tauwasserverdunstung
- LED-Beleuchtung

Standardausstattung
- Frontpanel und Deckelrahmen in schwarz RAL 9005
- Vitrinenkorpus in schwarz RAL 9005

Zusatzausstattung
Frontpanel und Deckelrahmen – Farbauswahl möglich
Rollensatz 4 Stück
(2 mit / 2 ohne Feststellbremse)

RAFA N

RAFA N

RAFA N

RAFA N

MODELL	RAFA N 90 COLD	RAFA N 120 COLD	RAFA N 150 COLD	RAFA N 180 COLD	RAFA N 240 COLD
Abmessungen (BxTxH)	905 x 763 x 849 mm	1205 x 763 x 849 mm	1505 x 763 x 849 mm	1805 x 763 x 849 mm	2405 x 763 x 849 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Temperaturbereich	+2 °C bis +4 °C	+2 °C bis +4 °C	+2 °C bis +4 °C	+2 °C bis +4 °C	+2 °C bis +4 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,63kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/0,88kW	230V/1/50Hz/0,95kW	230V/1/50Hz/1,6kW
Gewicht	135 kg	155 kg	170 kg	220 kg	310 kg
Energieeffizienzklasse*	D	E	E	F	F
Aussengehäuse	farbig	farbig	farbig	farbig	farbig
Artikel-Nr.	**3238**	**3238.1**	**3238.2**	**3238.3**	**3238.4**
EAN-Nr.					
Preis	**3.349,00 €**	**4.092,00 €**	**4.466,00 €**	**5.577,00 €**	**8.470,00 €**

MODELL	RAFA N 90 COLD	RAFA N 120 COLD	RAFA N 150 COLD	RAFA N 180 COLD	RAFA N 240 COLD
Aussengehäuse	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX
Artikel-Nr.	**3238.5**	**3238.6**	**3238.7**	**3238.8**	**3238.9**
Preis	**3.817,00 €**	**4.862,00 €**	**4.999,00 €**	**6.299,00 €**	**9.599,00 €**

MODELL	RAFA N 90 HOT	RAFA N 120 HOT	RAFA N 150 HOT	RAFA N 180 HOT
Beheizung	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Temperaturbereich	bis +65 °C	bis +65 °C	bis +65 °C	bis +65 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	135 kg	155 kg	170 kg	220 kg
Aussengehäuse	farbig	farbig	farbig	farbig
Artikel-Nr.	**3238.10**	**3238.11**	**3238.12**	**3238.13**
EAN-Nr.				
Preis	**3.099,00 €**	**3.799,00 €**	**4.099,00 €**	**5.099,00 €**

MODELL	RAFA N 90 HOT	RAFA N 120 HOT	RAFA N 150 HOT	RAFA N 180 HOT
Aussengehäuse	INOX	INOX	INOX	INOX
Artikel-Nr.	**3238.14**	**3238.15**	**3238.16**	**3238.17**
Preis	**3.499,00 €**	**4.299,00 €**	**4.699,00 €**	**5.918,00 €**

Standard RAL

RAL 1018 | RAL 3020
RAL 5013 | RAL 6026
RAL 9005 | RAL 1028
RAL 2008 | RAL 5024
RAL 6019 | RAL 9010

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

LUXCOLD / LUXHOT

Made in Italy

230V/16A

Umluft

+2 °C bis +4 °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 m²	1,41 m²	1,88 m²	2,34 m²	2,81 m²
Kühlung	Umluft				
Temperaturbereich	+2 °C bis +4 °C				
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX				
Abtauung	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
Energieeffizienzklasse*	D	D	E	F	F
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**
Preis	**2.899,00 €**	**3.3299,00 €**	**3.999,00 €**	**4.399,00 €**	**5.499,00 €**

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 m²	1,41 m²	1,88 m²	2,34 m²	2,81 m²
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**
Preis	**2.699,00 €**	**3.099,00 €**	**3.799,00 €**	**4.099,00 €**	**5.099,00 €**

Lieferbare Farben Front-Paneele

RAL 4010 RAL 6019 RAL 1028 RAL 5024 RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

Lieferbare Farben Korpus und Zahlscheibe

RAL 1019 RAL 9006

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

TERRACOLD / TERRAHOT

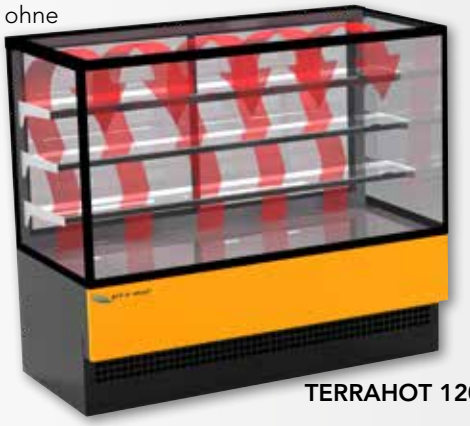
230V/16A | Umluft | +2 °C bis +4 °C +65 °C

Made in Italy

- **Flachglasoptik**
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Thermopenverglasung / 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
- Vitrinenkorpus 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
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 m²	1,88 m²	2,34 m²	2,81 m²
Kühlung	Umluft			
Temperaturbereich	+2 °C bis +4 °C			
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX			
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,4kW	230V/1/50Hz/0,68kW	230V/1/50Hz/0,72kW	230V/1/50Hz/0,75kW
Energieeffizienzklasse*	D	E	F	F
Gewicht	110 kg	130 kg	150 kg	170 kg
Artikel-Nr.	**3852**	**3231**	**3232**	**3233**
EAN-Nr.	**4260383752439**	**4260383752798**	**4260383752804**	**4260383752811**
Preis	**3.799,00 €**	**4.699,00 €**	**5.199,00 €**	**6.399,00 €**

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 m²	1,88 m²	2,34 m²	2,81 m²
Temperaturbereich				
Ausführung				
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**
Preis	**3.799,00 €**	**4.699,00 €**	**5.199,00 €**	**6.499,00 €**

Lieferbare Farben Front-Paneele

RAL 4010 | RAL 6019 | RAL 1028 | RAL 5024 | RAL 5013 | RAL 6026 | RAL 2008 | RAL 1018 | RAL 3020 | RAL 9005 | RAL 9010

Lieferbare Farben Korpus und Zahlscheibe

RAL 1019 | RAL 9006

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

SSC 800 / SSC 1200

Kühlvitrinen mit Umluft

Made in France

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +10 °C +20 °C bis +90 °C

SSH 800 / SSH 1200

Warmhaltevitrinen mit Umluft

- **Kühlvitrine SSC 800 / SSC 1200**
- Kühlung (+2 °C / +10 °C)
- Seitenteile und 2 flügelige Tür aus Doppelglas
- Lüfterunterstütze Kühlung,
- präziseTemperaturkontrolle duch Elektronik Thermostat
- 4 verstellbare Edelstahl Regale
- 4 Rollen
- 5 x LED Belechtung,
- lieferbar in Schwarz und Weiss

- **Warmhaltevitrine SSH 800 / SSH 1200**
- **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**

SSC 800 / SSH 800

SSC 1200 / SSH 1200

MODELL	SSC 800	SSC 1200	SSH 800	SSH 1200
	2 x GN 1/1		2 x GN 1/1 + 2 verstellbare Glasböden auf 4 Ebenen	3 x GN 1/1 + 3 verstellbare Glasböden auf 4 Ebenen
Abmessungen (BxTxH)	800x775x1910 mm	1200x775x1910 mm	785 x 675 x 720 mm	1185 x 650 x 735 mm
Innenmaße (BxTxH)	770x630x1146 mm	1170 x 630 x 1146 mm	665 x 620 x 410 mm	1065 x 620 x 410 mm
Inhalt	550 Liter	845 Liter		
Kühlung	lüfterunterstützt			
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C	+20 °C bis +90 °C	+20 °C bis +90 °C
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,50kW	230V/1/50Hz/0,50kW	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	200 kg	250 kg	92 kg	133 kg
Energieeffizienzklasse*	D	D		
Artikel-Nr.	**SSC800**	**SSC1200**	**SSH800**	**SSH1200**
Preis	**4.585,00 €**	**5.999,00 €**	**3.848,00 €**	**5.999,00 €**

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

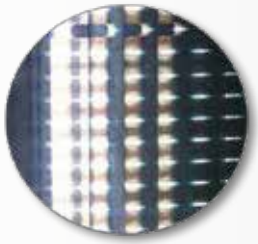
RDN 600 / 800
Panorama Tiefkühlvitrinen

Made in France

230V/16A | Umluft | +2 °C bis +10 °C

RD 600 / 800
Panorama Kühlvitrinen

- **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				
Abtauung	+2 °C bis +10 °C		-5 °C bis -18 °C	
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
Energieeffizienzklasse*	B	B	G	G
Artikel-Nr.	**RD600**	**RD800**	**RDN600**	**RDN800**
EAN-Nr.	**4260621084742**	**4260621084759**	**4260621084766**	**4260621084773**
Preis	**3.361,00 €**	**4.282,00 €**	**5.957,00 €**	**6.963,00 €**

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

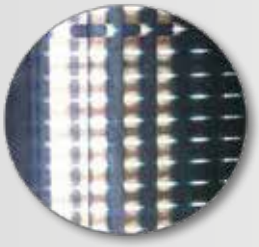
RDB 600 / 800

Panorama Kühl- und Tiefkühlvitrinen „umschaltbar“

Made in France

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**
Preis	**6.575,00 €**	**7.462,00 €**

RDN 60 F/T

Panorama Tiefkühlvitrinen

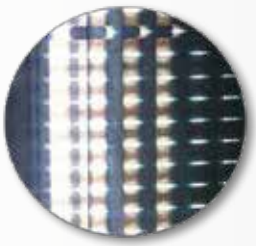
Made in France

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
Energieeffizienzklasse*	G	G
Artikel-Nr.	**RDN60T**	**RDN60F**
EAN-Nr.	**4260621084780**	**4260621084797**
Preis	**5.113,00 €**	**5.059,00 €**

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

WIEN 360

Made in Italy

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 **Verkehrsgrau RAL 7042 oder Antrazithgrau RAL 7043, weitere RAL-Farben optional)**
- 4 Seiten verglast (3-fach)
- Türanschlag rechts
- Wärmedämmender Polyurethan-Tank mit hoher Dichte
- Edelstahl-Schwenkräder serienmäßig

Standard Farben:

Verkehrsgrau RAL 7042
Antrazithgrau RAL 7043

RAL-Farben optional

Mehrpreis: 830,00 €

WIEN 360 G

MODELL	WIEN 360 R	WIEN 360 G	WIEN 360 Q	WIEN 360 R PRALINE	WIEN 360 Q PRALINE
Ausstattung	7 Glasablagen Ø 430 mm, rotierend	5 Gitterböden, 450 x 480 mm, feststehend	5 Glasablagen, 450 x 480 mm, feststehend	7 Glasablagen Ø 430 mm, rotierend	5 Glasablagen, 450 x 480 mm, feststehend
(BxTxH) mm	595 x 640 x 1890 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
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C	C
Artikel-Nr.	**1706R**	**1706G**	**1706Q**	**1706Rchoc**	**1706Qchoc**
EAN-Nr.	**4260548418576**	**4260548418581**	**4260548418590**	**4260548418606**	**4260548418613**
Preis	**4.999,00 €**	**4.669,00 €**	**4.669,00 €**	**5.499,00 €**	**5.098,00 €**

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

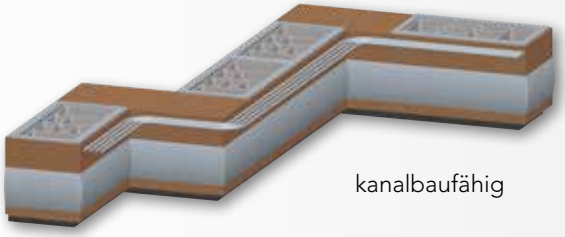
ARMONIA

Made in Italy

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 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)**
- **Modell-BACK: für 60x40 Backbleche geeignet**



kanalbaufähig

ARMONIA 4 GN-VT (UMLUFT)

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				
Abtauung	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**
Preis	**3.927,00 €**	**4.099,00 €**	**4.199,00 €**	**4.499,00 €**	**4.615,00 €**

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**
Preis	**3.515,00 €**	**3.856,00 €**	**4.357,00 €**	**4.589,00 €**	**5.439,00 €**

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		
Abtauung	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**
Preis	**4.370,00 €**	**4.747,00 €**	**5.490,00 €**

ARMONIA BACK1 (UMLUFT)

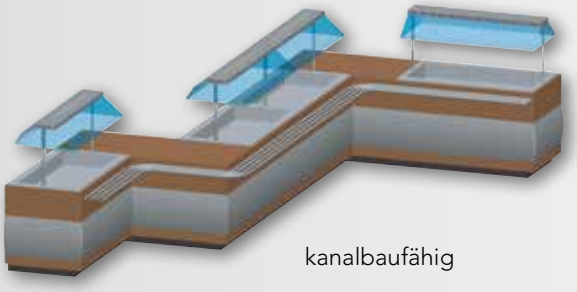
SINFONIA

Made in Italy

230V/16A | Still | +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)**



kanalbaufähig

SINFONIA GN-VT (UMLUFT)

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 k W	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**
Preis	**5.499,00 €**	**5.599,00 €**	**6.099,00 €**	**6.299,00 €**

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**
Preis	**5.199,00 €**	**6.099,00 €**	**5.799,00 €**	**5.323,00 €**	**6.799,00 €**

DELICIOUS/DELICIOUS DE

Made in Italy

230V/16A | Still | +2 °C bis +4 °C

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

AUSFÜHRUNG DELICIOUS:
Einfache stille Kühlung
über den Kompressor unterhalb der Arbeitsplatte

AUSFÜHRUNG DELICIOUS DE:
Doppelte Kühlung:
Kompressor unterhalb der Arbeitsplatte + **Kontaktkühlung der Ausstellungsfläche**

Ausführungen:
Flachglas Rundglas Self Service (SS)

DELICIOUS DE 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 m²	0,51 m²	0,65 m²	0,78 m²	1,079 m²
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**
(Flachglas)	**3.548,00 €**	**3.648,00 €**	**3.699,00 €**	**3.799,00 €**	**4.799,00 €**
Artikel-Nr. (Rundglas)	**1988**	**1962**	**1974**	**1973**	**2226**
EAN-Nr. (Rundglas)	**4260383756406**	**4260141877350**	**4260141872317**	**4260141877343**	**4260141877329**
Preis (Rundglas)	**3.548,00 €**	**3.648,00 €**	**3.699,00 €**	**3.799,00 €**	**4.799,00 €**
Artikel-Nr. (SS)	**2069**	**1978**	**1903**	**1904**	**2015**
EAN-Nr. (SS)	**4260141876292**	**4260383756413**	**4260383756420**	**4260141872744**	**4260383756390**
Preis (SS)	**3.299,00 €**	**3.329,00 €**	**3.399,00 €**	**3.499,00 €**	**4.099,00 €**
MODELL	**DELICIOUS DE 75**	**DELICIOUS DE 100**	**DELICIOUS DE 125**	**DELICIOUS DE 150**	**DELICIOUS DE 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**
(Flachglas)	**4.429,00 €**	**4.529,00 €**	**4.648,00 €**	**4.899,00 €**	**5.999,00 €**
Artikel-Nr. (Rundglas)	**2677.1**	**3425**	**3496.1**	**3497.1**	**3498.1**
EAN-Nr. (Rundglas)	**4260548417722**	**4260548417753**	**4260548417777**	**4260548417791**	**4260548417821**
(Rundglas)	**4.429,00 €**	**4.529,00 €**	**4.648,00 €**	**4.899,00 €**	**5.999,00 €**
Artikel-Nr. (SS)	**2677.2**	**3425.2**	**3449**	**3497.2**	**3498.2**
EAN-Nr. (SS)	**4260548417739**	**4260496527221**	**4260383751821**	**4260548417807**	**4260548417838**
Preis (SS)	**4.199,00 €**	**4.289,00 €**	**4.348,00 €**	**4.499,00 €**	**5.439,00 €**

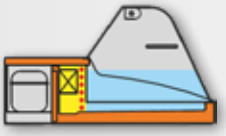
SUPER / SUPER DE

Made in Italy

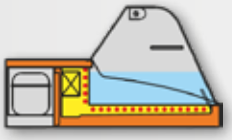
230V/16A | Still | +2 °C bis +4 °C

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

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



AUSFÜHRUNG SUPER DE:
Doppelte stille Kühlung:
Kompressor in der Arbeitsplatte + **Kontaktkühlung der Ausstellungsfläche**



Ausführungen:

Flachglas

Rundglas

Self Service (SS)

SUPER 75 mit Rundglas
Rollgestell **OPTIONAL**

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 m²	0,51 m²	0,65 m²	0,78 m²	1,079 m²
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**
(Flachglas)	**3.399,00 €**	**3.299,00 €**	**3.599,00 €**	**3.599,00 €**	**4.499,00 €**
Artikel-Nr. (Rundglas)	**1965**	**1968**	**1984**	**1966**	**1915**
EAN-Nr. (Rundglas)	**4260383756314**	**4260141871112**	**4260141871211**	**4260141872058**	**4260141877312**
(Rundglas)	**3.416,00 €**	**3.399,00 €**	**3.548,00 €**	**3.648,00 €**	**4.599,00 €**
Artikel-Nr. (SS)	**1907**	**1976**	**1905**	**1906**	**3.481**
EAN-Nr. (SS)	**4260383756321**	**4260383756338**	**4260383756345**	**4260383756437**	**4260383756369**
Preis (SS)	**3.099,00 €**	**3.119,00 €**	**3.299,00 €**	**3.199,00**	**4.099,00 €**

MODELL	**SUPER DE 75**	**SUPER DE 100**	**SUPER DE 125**	**SUPER DE 150**	**SUPER DE 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**
(Flachglas)	**4.448,00 €**	**4.548,00 €**	**4.699,00 €**	**4.799,00 €**	**5.999,00 €**
Artikel-Nr. (Rundglas)	**2341.1**	**2580**	**2685.1**	**2342.1**	**2340.1**
EAN-Nr. (Rundglas)	**4260548417586**	**4260141876148**	**4260548417630**	**4260548417661**	**4260548417692**
(Rundglas)	**4.448,00 €**	**4.548,00 €**	**4.639,00 €**	**4.799,00 €**	**5.999,00 €**
Artikel-Nr. (SS)	**2341.2**	**2580.2**	**2685.2**	**2342.2**	**2340.2**
EAN-Nr. (SS)	**4260548417593**	**4260548417616**	**4260548417647**	**4260548417678**	**4260548417708**
Preis (SS)	**4.199,00 €**	**4.248,00 €**	**4.399,00 €**	**4.448,00 €**	**5.499,00 €**

ORBISCOLD

Made in Italy

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

Auslagefläche 550 mm

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 m²	0,83 m²	1,1 m²	1,38 m²	1,66 m²
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				
Abtauung	automatisch				
Artikel-Nr.	**3000.1**	**3235.1**	**3844.1**	**3236.1**	**3237.1**
EAN-Nr.	**4260383757724**	**4260383757731**	**4260383757748**	**4260496522158**	**4260496522165**
Preis	**3.099,00 €**	**3.699,00 €**	**4.399,00 €**	**5.099,00 €**	**5.799,00 €**

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
Preis	**3.099,00 €**	**3.699,00 €**	**4.399,00 €**	**5.099,00 €**	**5.799,00 €**

SALINA 80

Made in Italy

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 Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Auslagefläche aus weiß lackiertem Stahlblech (ungiftig, für Lebensmittel geeignet)

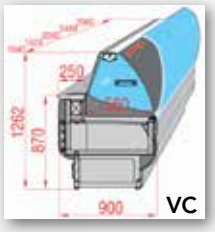
Standardausstattung:

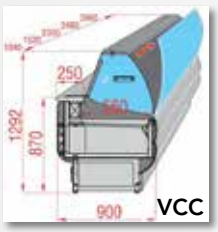
- Frontpanel in 7 Farben erhältlich
- Unterbau aus grau beschichtetem Blech

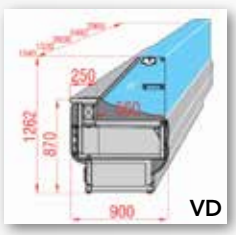
RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

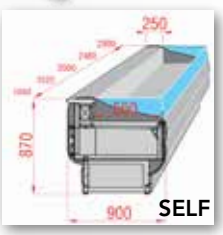
Zusatzausstattung:

- 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.	Preis
SALINA 80 100	1040x900x1262 mm	PLUS KÜHLUNG +3° C bis +5° C	230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	**2622**	4260383756628	**2.348,00 €**
SALINA 80 150	1520x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	**2622.1**	4260383756635	**2.648,00 €**
SALINA 80 200	2000x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	**2622.2**	4260383756642	**3.148,00 €**
SALINA 80 250	2480x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	**2622.3**	4260383756659	**3.648,00 €**
SALINA 80 300	2960x900x1262 mm		230V/1/50Hz/0,85kW	498 l	**2622.4**	4260383756666	**4.099,00 €**

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	PLUS KÜHLUNG +3° C bis +5° C	230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	**2622.5**	4260383756673	**2.348,00 €**
SALINA 80 150 VCC	1520x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	**2622.6**	4260383756680	**2.648,00 €**
SALINA 80 200 VCC	2000x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	**2622.7**	4260383756697	**3.148,00 €**
SALINA 80 250 VCC	2480x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	**2622.8**	4260383756703	**3.648,00 €**
SALINA 80 300 VCC	2960x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,85kW	498 l	**2622.9**	4260383756710	**4.099,00 €**

SALINA 80 VD mit geradem gehärteten Glas

MODELL	BxTxH	Temperatur	Anschluss	Inhalt	Art.-Nr.	EAN-Nr.	
SALINA 80 100 VD	1040x1262x900 mm	PLUS KÜHLUNG +3° C bis +5° C	230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	**2622.10**	4260383756727	**2.348,00 €**
SALINA 80 150 VD	1520x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	**2622.11**	4260383756734	**2.648,00 €**
SALINA 80 200 VD	2000x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	**2622.12**	4260383756741	**3.148,00 €**
SALINA 80 250 VD	2480x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	**2622.13**	4260383756758	**3.648,00 €**
SALINA 80 300 VD	2960x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,85kW	498 l	**2622.14**	4260383756765	**4.099,00 €**

SALINA 80 SELF für Selbstbedienung

MODELL	BxTxH	Temperatur	Anschluss	Inhalt	Art.-Nr.	EAN-Nr.	
SALINA 80 100 Self	1040x1262x900 mm	PLUS KÜHLUNG +3° C bis +5° C	230V/1/50Hz/0,39kW	120 l	**2622.15**	4260383756772	**2.099,00 €**
SALINA 80 150 Self	1520x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,39kW	249 l	**2622.16**	4260383756789	**2.399,00 €**
SALINA 80 200 Self	2000x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,54kW	332 l	**2622.17**	4260383756796	**2.948,00 €**
SALINA 80 250 Self	2480x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,73kW	415 l	**2622.18**	4260383756802	**3.348,00 €**
SALINA 80 300 Self	2960x1262x900 mm		230V/1/50Hz/0,85kW	498 l	**2622.19**	4260383756819	**3.799,00 €**

COUNTER STAR

Made in EU

230V/16A

Still

+2 °C bis +8 °C
+30 °C bis +90 °C

Modulare Thekenanlage warm/kalt

- Panoramafrontscheibe gerade
- Beleuchtung
- Tauwasserverdunstung
- Elektronische Temperatursteuerung 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			
Abtauung	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**
Preis	**3.399,00 €**	**3.848,00 €**	**4.399,00 €**	**5.578,00 €**

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**
Preis	**3.299,00 €**	**3.999,00 €**	**4.199,00 €**

COUNTER STAR OPEN

230V/16A | Umluft | +1 °C bis +10 °C +30 °C bis +90 °C

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

Made in EU

KASSEN-TISCHE	BxTxH mm	ART-NR.	PREIS IN EURO
0,5 M	500x800x860	**2508**	**699,00**
0,6 M	600x800x860	**2514**	**829,00**
0,7 M	700x800x860	**2609**	**938,00**
0,8 M	800x800x860	**2539**	**1.048,00**
0,9 M	900x800x860	**2515**	**1.248,00**
1,0 M	1000x800x860	**2558**	**1.399,00**
1,1 M	1100x800x860	**2516**	**1.499,00**
1,2 M	1200x800x860	**2926**	**1.599,00**
1,3 M	1300x800x860	**2927**	**1.689,00**
1,4 M	1400x800x860	**2928**	**1.746,00**
1,5 M	1500x800x860	**2513**	**1.799,00**

COUNTER STAR OPEN COLD 1.5

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 Vitrinenbereich)			
Temperaturbereich	+1 °C bis +10 °C			
Ausführung	Seiten- und Rückwand schwarz pulverlackiert / Front schwarz laminiert mit silbernem Dekorstreifen			
Abtauung	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**
Preis	**3.599,00 €**	**4.199,00 €**	**4.899,00 €**	**6.199,00 €**

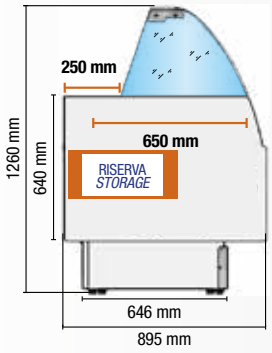
MODELL	OPEN HOT 1.000	OPEN HOT 1.500	OPEN HOT 2.000
	Modulare Bain Marie Thekenanlage, Ablageböden anstatt Reservefach		
	Für 2 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 4 GN 1/1	Für 5 GN 1/1 und 1 GN 2/4
Abmessungen (BxTxH)	1000 x 800 x 1260 mm	1500 x 800 x 1260 mm	2000 x 800 x 1260 mm
Kühlung	Wasserbad/Bain Marie		
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**
Preis	**3.575,00 €**	**3.999,00 €**	**4.699,00 €**

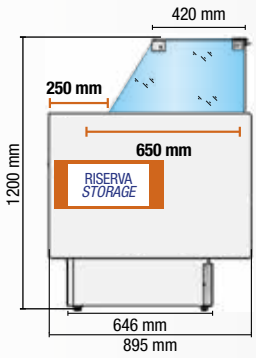
CHICAGO N

Made in Italy

230V/16A | Still | -2 °C bis +4 °C

- Extratiefe Auslagefläche von 650 mm
- Umluftkühlung
- Reservefach im Unterbau
- Lieferbar:
  VC = abgerundeten Glas (H: 1260 mm)
  VD = eckigem Glas (H: 1200 mm)
- LED Beleuchtung
- Digital Thermostat
- Standard RAL Farben zur Auswahl
- Arbeitsplatte Edelstahl
- Anti-Beschlag-Glas mit Heißluft
- Wanne Weiss beschichtetes Metall Lebensmittel geeignet.
- Polyurethanschaum Isolierung 40 mm
- Weitere Ausführungen, Kassentische, Zubehör auf Anfrage





Standard RAL

RAL 1018 RAL 3020
RAL 5013 RAL 6026
RAL 9005 RAL 1028
RAL 2008 RAL 5024
RAL 6019 RAL 9010

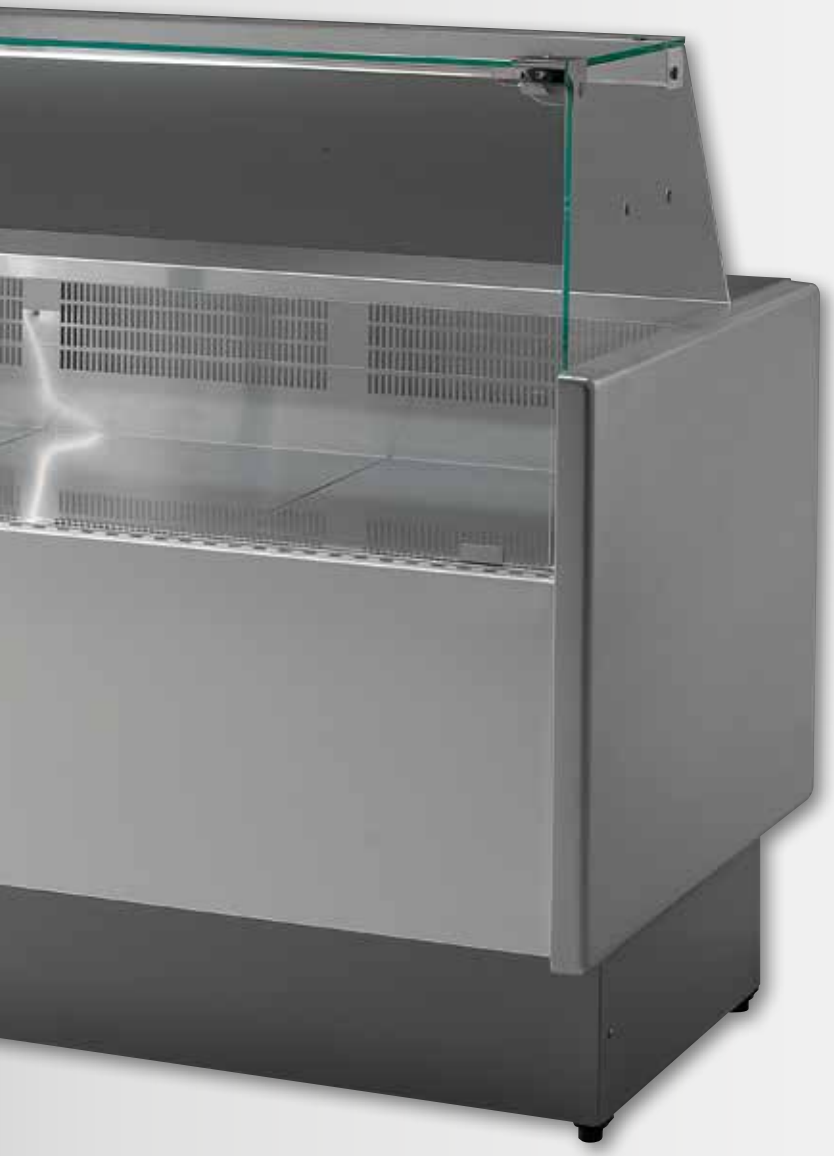
MODELL	CHICAGO N 100	CHICAGO N 125	CHICAGO N 150	CHICAGO N 187
(BxTxH) mm	1040 x 895 x 1260 mm	1330 x 895 x 1260 mm	1520 x 895 x 1260 mm	1955 x 895 x 1260 mm
Ausführung	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet
Kühlung	Umluft			
Temperatur	+2 °C	bis +5 °C	bis +5 °C	bis +5 °C
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,47kW	230V/1/50Hz/0,47kW	230V/1/50Hz/0,47kW	230V/1/50Hz/0,75kW
Inhalt	Liter	Liter	Liter	Liter
Artikel-Nr.	**2621.5**	**2621.6**	**2621.7**	**2621.8**
Preis	**2.948,00 €**	**3.499,00 €**	**3.499,00 €**	**4.099,00 €**

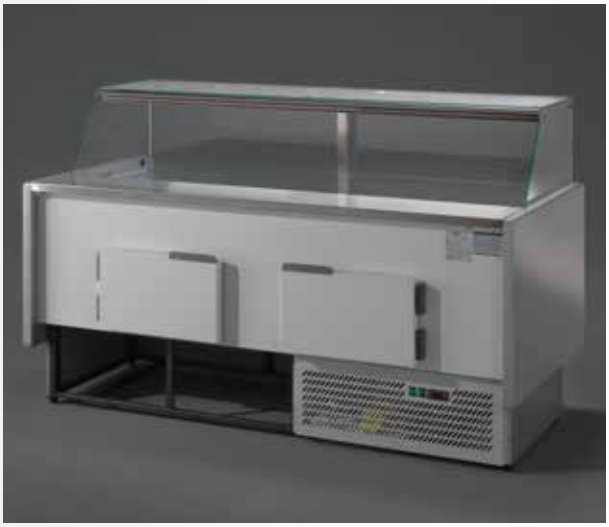
MODELL	CHICAGO N 100	CHICAGO N 125	CHICAGO N 150	CHICAGO N 187
(BxTxH) mm	1040 x 895 x 1200 mm	1330 x 895 x 1200 mm	1520 x 895 x 1200 mm	1955 x 895 x 1200 mm
Ausführung	VD Glas gerade	VD Glas gerade	VD Glas gerade	VD Glas gerade
Artikel-Nr.	**2621.12**	**2621.13**	**2621.14**	**2621.15**
Preis	**2.999,00 €**	**3.599,00 €**	**3.599,00 €**	**4.199,00 €**

CHICAGO N

Made in Italy

230V/16A | Still | -2 °C bis +4 °C





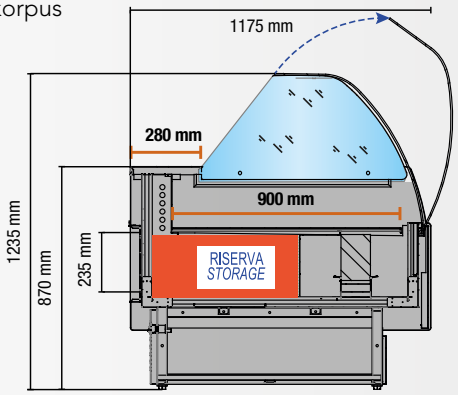
MODELL	CHICAGO N 200	CHICAGO N 250	CHICAGO N 300	CHICAGO N 375
(BxTxH) mm	2000 x 895 x 1260 mm	2480 x 895 x 1260 mm	2960 x 895 x 1260 mm	3830 x 895 x1260 mm
Ausführung	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet
Kühlung	Umluft			
Temperatur	bis +5 °C	bis +5 °C	bis +5 °C	bis +5 °C
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,75kW	230V/1/50Hz/1,0kW	230V/1/50Hz/1,18kW	230V/1/50Hz/1,48kW
Inhalt	Liter	Liter	Liter	Liter
Artikel-Nr.	**2621.9**	**2621.10**	**2621.11**	**2621.12**
Preis	**4.099,00 €**	**4.799,00 €**	**5.499,00 €**	**7.799,00 €**

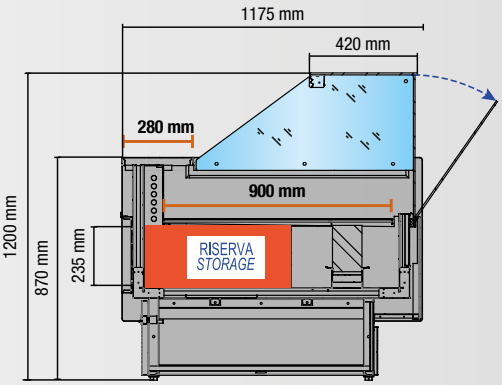
MODELL	CHICAGO N 100	CHICAGO N 125	CHICAGO N 150	CHICAGO N 187
(BxTxH) mm	1040 x 895 x 1200 mm	1330 x 895 x 1200 mm	1520 x 895 x 1200 mm	1955 x 895 x 1200 mm
Ausführung	VD Glas gerade	VD Glas gerade	VD Glas gerade	VD Glas gerade
Artikel-Nr.	**2621.16**	**2621.17**	**2621.18**	**2621.19**
Preis	**4.248,00 €**	**4.899,00 €**	**5.698,00 €**	**8.099,00 €**

BASIA N

Made in EU

- **Auslagefläche von 900 mm**
- Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
- Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre
- Tauwasserablauf in Auffangbehälter
- Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display
- Lagerfach unten im Thekenkorpus





Standard RAL

RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 1028 RAL 6019 RAL 9010

RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 5024

MODELL	BASIA N 100	BASIA N 125	BASIA N 150	BASIA N 187,5
(BxTxH) mm	1040 x 1175 x 1235 mm	1330 x 1175 x 1235 mm	1520 x 1175 x 1235 mm	1955 x 1175 x 1235 mm
Ausführung	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet
Kühlung	Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Tauwasser-Verdunstung			
Temperatur	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/1,02kW	230V/1/50Hz/1,02kW	230V/1/50Hz/1,54kW	230V/1/50Hz/1,6kW
Inhalt	Liter	Liter	Liter	Liter
Artikel-Nr.	**2623**	**2623.1**	**2623.2**	**2623.3**
EAN-Nr.				
Preis	**4.348,00 €**	**4.948,00 €**	**4.948,00 €**	**6.299,00 €**
MODELL	**BASIA N 100**	**BASIA N 125**	**BASIA N 150**	**BASIA N 187,5**
(BxTxH) mm	1040 x 1175 x 1200 mm	1330 x 1175 x 1200 mm	1520 x 1175 x 1200 mm	1955 x 1175 x 1200 mm
Ausführung	VD Glas gerade	VD Glas gerade	VD Glas gerade	VD Glas gerade
Artikel-Nr.	**2623.8**	**2623.9**	**2623.10**	**2623.11**
EAN-Nr.				
Preis	**3.599,00 €**	**4.199,00 €**	**4.199,00 €**	**4.899,00 €**

BASIA N

230V/16A
Umluft
+2 °C bis +5 °C

Auslagefläche von 900 mm

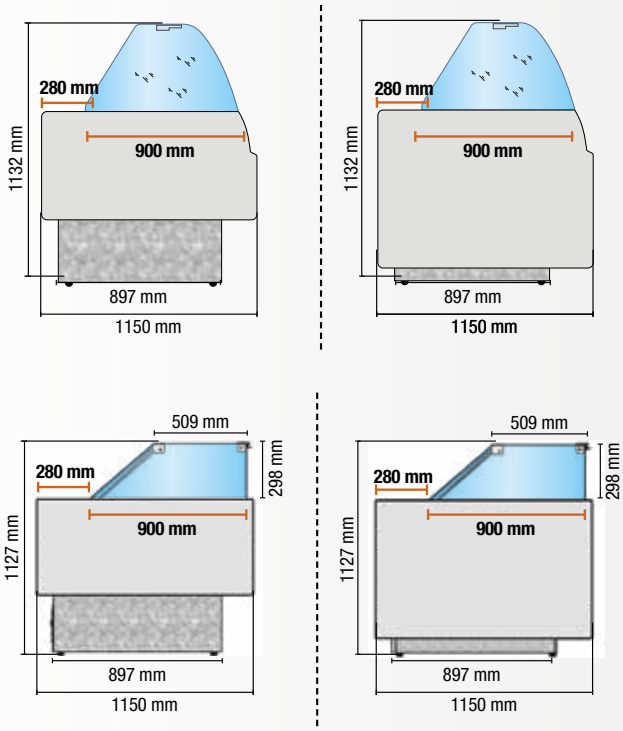
MODELL	BASIA N 200	BASIA N 250	BASIA N 300	BASIA N 375
(BxTxH) mm	2000 x 1175 x 1235 mm	2480 x 1175 x 1235 mm	2960 x 1175 x 1235 mm	3830 x 1175 x 1235 mm
Ausführung	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet	VC Glas abgerundet
Kühlung	Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Tauwasser-Verdunstung			
Temperatur	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/1,66kW	230V/1/50Hz/2,51kW	230V/1/50Hz/2,51kW	230V/1/50Hz/3,18kW
Inhalt	Liter	Liter	Liter	Liter
Artikel-Nr.	**2623.4**	**2623.5**	**2623.6**	**2623.7**
EAN-Nr.				
Preis	**6.397,00 €**	**7.458,00 €**	**7.999,00 €**	**12.099,00 €**

MODELL	BASIA N 200	BASIA N 250	BASIA N 300	BASIA N 375
(BxTxH) mm	1040 x 1175 x 1200 mm	1330 x 1175 x 1200 mm	1520 x 1175 x 1200 mm	1955 x 1175 x 1200 mm
Ausführung	VD Glas gerade	VD Glas gerade	VD Glas gerade	VD Glas gerade
Artikel-Nr.	**2623.12**	**2623.13**	**2623.14**	**2623.15**
EAN-Nr.				
Preis	**4.988,00 €**	**5.999,00 €**	**7.117,00 €**	**9.482,00 €**

SANTIAGO N

Made in EU

- **Extra tiefe Auslagefläche von 900 mm (regulär 770 mm)**
- Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
- Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre
- Tauwasserablauf in Auffangbehälter
- Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display



SANTIAGO N

Standard RAL

RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 1028 RAL 6019 RAL 9010

RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 5024

MODELL	SANTIAGO N M100	SANTIAGO N M125	SANTIAGO N M150	SANTIAGO N M187,5
(BxT) mm	1040 x 1150 mm	1330 x 1150 mm	1520 x 1150 mm	1955 x 1150 mm
Kühlung	Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Tauwasser-Verdunstung			
Temperatur	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/1,026kW	230V/1/50Hz/1,026kW	230V/1/50Hz/1,54kW	230V/1/50Hz/1,6kW
HIGH FINISH				
Höhe VC	1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm
Ausführung	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**
Artikel-Nr.	**2624.1**	**2624.2**	**2624.3**	**2624.4**
Preis	**5.098,00 €**	**6.499,00 €**	**6.499,00 €**	**7.999,00 €**
Höhe VD	1127 mm	1127 mm	1127 mm	1127 mm
Ausführung	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**
Artikel-Nr.	**2624.5**	**2624.6**	**2624.7**	**2624.8**
Preis	**4.488,00 €**	**5.599,00 €**	**5.648,00 €**	**6.899,00 €**
LOW FINISH				
Höhe VC	1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm
Ausführung	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**
Artikel-Nr.	**2624.9**	**2624.10**	**2624.11**	**2624.12**
Preis	**5.148,00 €**	**6.499,00 €**	**6.556,00 €**	**8.099,00 €**
LOW FINISH				
Höhe VD	1127 mm	1127 mm	1127 mm	1127 mm
Ausführung	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**
Artikel-Nr.	**2624.13**	**2624.14**	**2624.15**	**2624.16**
Preis	**4.499,00 €**	**5.698,00 €**	**5.648,00 €**	**6.999,00 €**

SANTIAGO N

230V/16A | Umluft | +1 °C bis +10 °C

MODELL	SANTIAGO N M200	SANTIAGO N M250	SANTIAGO N M300	SANTIAGO N M375
(BxT) mm	2000 x 1150 mm	2480 x 1150 mm	2960 x 1150 mm	3830 x 1150 mm
Kühlung	Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Tauwasser-Verdunstung			
Temperatur	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C	+2 °C bis +5 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/1,6kW	230V/1/50Hz/1,66kW	230V/1/50Hz/2,51kW	230V/1/50Hz/3,18kW
HIGH FINISH				
Höhe VC	1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm
Ausführung	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**
Artikel-Nr.	**2624.17**	**2624.18**	**2624.19**	**2624.20**
Preis	**7.999,00 €**	**10.299,00 €**	**12.299,00 €**	**14.999,00 €**
Höhe VD	1127 mm	1127 mm	1127 mm	1127 mm
Ausführung	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**
Artikel-Nr.	**2624.21**	**2624.22**	**2624.23**	**2624.24**
Preis	**6.974,00 €**	**8.899,00 €**	**10.599,00 €**	**13.299,00 €**
LOW FINISH				
Höhe VC	1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm
Ausführung	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**	**VC Glas gerundet**
Artikel-Nr.	**2624.25**	**2624.26**	**2624.27**	**2624.28**
Preis	**8.099,00 €**	**10.399,00 €**	**12.474,00 €**	**14.999,00 €**
LOW FINISH				
Höhe VD	1127 mm	1127 mm	1127 mm	1127 mm
Ausführung	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**	**VD Glas eckig**
Artikel-Nr.	**2624.29**	**2624.30**	**2624.31**	**2624.32**
Preis	**7.040,00 €**	**8.998,00 €**	**10.725,00 €**	**13.299,00 €**

SBC 40 F
Inselbuffet aus Holz

Made in France

230V/16A | Still | +2 °C bis +10 °C

- **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

SBC 40 F

SB 40 F

PLUS KÜHLUNG +2° C bis +10° C

SGS GS geprüfte Sicherheit

SB 60 F

SB 40 / 60 F
Doppelbuffet aus Holz

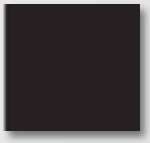
- **Umweltfreundliches Kältemittel R290**
- **Für 4 bzw 6 x GN 1/1**
- LED Beleuchtung
- Niesschutz aus Glas
- Abnehmbare Klappregale mit Aluminium-profil (1370 x 165 mm)
- Sockel zur Aufbewahrung von Tellern
- Seitliche Pfosten aus gebürstetem Edelstahl
- Rollensatz (mit 2 gebremsten Rädern)
- Passend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

Verfügbare Farben für alle Modelle:

Wenge

Eiche, hell

Weiss



Schwarz

MODELL	SBC 40 F	SB 40 F	SB 60 F
Kapazität	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	1445 x 1445 x 1540 mm	1442 x 950 x 1370 mm	2092 x 950 x 1370 mm
Kühlung	still	still	still
Temperaturbereich		+2 °C bis +10 °C	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW
Gewicht	99 kg	99 kg	135 kg
Artikel-Nr.	**SBC40F**	**SB40F**	**SB60F**
EAN-Nr.	**4260621083691**	**4260621083639**	**4260621083653**
Preis	**4.099,00 €**	**3.848,00 €**	**5.448,00 €**

SBC 40 C

Inselbuffet aus Holz

Made in France

230V/16A

+20 °C bis +90 °C

- **Warmhalte-Buffet**
- **Für 4 x GN 1/1 Bain Marie / Wasserbad**
- LED Beleuchtung
- Niesschutz aus Glas (bei SBC 40 C mit Motor absenkbar)
- Abnehmbare Klappregale mit Aluminiumprofil (920 x 250 mm)
- Sockel zur Aufbewahrung von Tellern
- Wasserablaufhahn unten
- Rollensatz (mit 2 gebremsten Rädern)
- Passend für alle GN Behälter (max. Höhe: 150 mm)
- **GN Behälter NICHT im Lieferumfang**

LED-Beleuchtung

SBC 40 C

SB 40 C

SB 60 C

SB 40 / 60 C

Doppelbuffet aus Holz

- **Warmhalte-Buffet**
- **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
- Wasserablaufhahn unten
- Seitliche Pfosten aus gebürstetem Edelstahl
- Rollensatz (mit 2 gebremsten Rädern)
- Passend für alle GN Behälter (max. Höhe: 150 mm)
- **GN Behälter NICHT im Lieferumfang**

Verfügbare Farben für alle Modelle:

Wenge

Eiche, hell

Weiss

Schwarz

MODELL	SBC 40 C	SB 40 C	SB 60 C
Kapazität	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	1445 x 1445 x 1540 mm	1442 x 950 x 1370 mm	2092 x 950 x 1370 mm
Wasserbad	•	•	•
Temperaturbereich		+20 °C bis +90 °C	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW
Gewicht	99 kg	99 kg	135 kg
Artikel-Nr.	**SBC40C**	**SB40C**	**SB60C**
EAN-Nr.			
Preis	**4.000,00 €**	**3.699,00 €**	**5.000,00 €**

SB 40 M / 60 M
Kombibuffet aus Holz

Made in France

230V/16A | Still | +2 °C bis +10 °C +20 °C bis +90 °C

- Kombigerät eine Seite 2 bzw. 3 x GN 1/1 zum Warmhalten mit Wasserbad
- Eine Seite als 2 bzw. 3 GN 1/1 als Kühlgerät mit stiller Kühlung.
- **Für 4 bzw 6 x GN 1/1**
- LED Beleuchtung
- Niesschutz aus Glas
- Abnehmbare Klappregale mit Aluminium-profil (1370 x 165 mm)
- Sockel zur Aufbewahrung von Tellern
- Seitliche Pfosten aus gebürstetem Edel-stahl
- Rollensatz (mit 2 gebremsten Rädern)
- Passend für alle GN Behälter (max. Höhe: 150 mm)

MODELL	SB 40 M	SB 60 M
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
Wasserbad	•	•
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C und +20 °C bis +90 °C	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW
Gewicht	99 kg	135 kg
Artikel-Nr.	**SB40M**	**SB60M**
EAN-Nr.		
Preis	**4.348,00 €**	**5.748,00 €**

SB 40 M

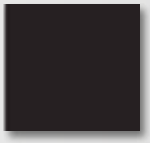
SBM 40 F

Verfügbare Farben für alle Modelle:

Wenge

Eiche, hell

Weiss



Schwarz

Geräte zum an die Wand stellen mit Spiegelfläche hinten.

MODELL	SBM 40 F (WAND)	SBM 40 C (WAND)	SBM 40 M (WAND)
Kapazität	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1	2 x GN 1/1 mit Wasserbad und
Ausführung	Kühlversion	Warmhaltebuffet	2 x GN 1/1 mit stiller Kühlung
Abmessungen (BxTxH)	1495 x 855 x 1405 mm	1495 x 855 x 1405 mm	1495 x 855 x 1405 mm
Wasserbad			•
Temperaturbereich		+2 °C bis +10 °C und +20 °C bis +90 °C	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW
Gewicht	kg	99 kg	135 kg
Artikel-Nr.	**SBM40F**	**SBM40C**	**SBM40M**
Preis	**4.300,00 €**	**4.100,00 €**	**4.748,00 €**

VULCANO

Made in Italy

230V/16A

Umluft

+3 °C bis +5 °C

Für Molkereiprodukte

- Isolierte und tiefgezogene Seitenwände (40 mm dick) mit Seiten aus Hartglas
- Inklusive Beleuchtung
- Inklusive Nachtrollo
- 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

VULCANO INOX

MODELL	VULCANO 60/60	VULCANO 60/80	VULCANO 60/100	VULCANO 60/125	VULCANO 60/140	VULCANO 60/150	VULCANO 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**
Preis	**2.999,00 €**	**2.748,00 €**	**3.299,00 €**	**3.599,00 €**	**4.201,00 €**	**4.125,00 €**	**4.723,00 €**

MODELL	VULCANO INOX 60/60	VULCANO INOX 60/80	VULCANO INOX 60/100	VULCANO INOX 60/125	VULCANO INOX 60/140	VULCANO INOX 60/150	VULCANO 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**
Preis	**3.693,00 €**	**3.865,00 €**	**3.3985,00 €**	**4.323,00 €**	**4.620,00 €**	**4.850,00 €**	**5.663,00 €**

Glasschiebe-Scheiben (optional)

Glasklapptüren (optional)

MODELL	VULCANO 80/100	VULCANO 80/125	VULCANO 80/140	VULCANO 80/150	VULCANO 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
Energieeffizienzklasse*	G	G	G	G	G
Artikel-Nr.	**3818.14**	**3818.15**	**3818.16**	**3818.17**	**3818.18**
EAN-Nr.	**4260383758882**	**4260383758899**	**4260383758905**	**4260383758912**	**4260383758929**
Preis	**3.476,00 €**	**3.823,00 €**	**4.169,00 €**	**4.339,00 €**	**4.862,00 €**

MODELL	VULCANO INOX 80/100	VULCANO INOX 80/125	VULCANO INOX 80/140	VULCANO INOX 80/150	VULCANO 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**
Preis	**4.169,00 €**	**4.587,00 €**	**4.899,00 €**	**5.199,00 €**	**5.836,00 €**

MODELL	VULCANO 80/200		VULCANO 80/250		VULCANO 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
Energieeffizienzklasse*	G		G		G
Artikel	**3818.19**		**3818.21**		**3818.23**
EAN-Nr.	**4260383758936**		**4260383758950**		**4260383758974**
Preis	**5.560,00 €**		**5.999,00 €**		**7.469,00 €**

MODELL	VULCANO INOX 80/200		VULCANO INOX 80/250		VULCANO INOX 80/300
Ausführung	Kühlregal für Milchprodukte, aus Edelstahl				
Artikel-Nr.	**3818.28**		**3818.30**		**3818.32**
EAN-Nr.	**4260383759032**		**4260383758189**		**4260383758202**
Preis	**6.599,00 €**		**7.199,00 €**		**8.899,00 €**

FRUTI

Made in Italy

Für Obst und Gemüse

- Isolierte und tiefgezogene Seitenwände (40 mm dick)
- mit Seiten aus Hartglas
- Inklusive Beleuchtung
- Inklusive Nachtrollo
- 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

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

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
Energieeffizienzklasse*	G	G	G	G	G
Artikel-Nr.	**3818.33**	**3818.34**	**3818.35**	**3818.36**	**3818.37**
EAN-Nr.	**4260383758219**	**4260383759049**	**4260383758226**	**4260383758233**	**4260383758240**
Preis	**3.646,00 €**	**4.048,00 €**	**4.410,00 €**	**4.604,00 €**	**5.182,00**

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**
Preis	**4.378,00 €**	**4.856,00 €**	**5.298,00 €**	**5.522,00 €**	**6.232,00 €**

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
Energieeffizienzklasse*	G	G	G
Artikel-Nr.	**3818.38**	**3818.40**	**3818.42**
EAN-Nr.	**4260383758257**	**4260383758295**	**4260383758318**
Preis	**5.899,00 €**	**6.499,00 €**	**7.986,00 €**

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**
Preis	**7.084,00 €**	**7.799,00 €**	**9.489,00 €**

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

MEAT

Made in Italy

Für abgepacktes Fleisch

- Isolierte und tiefgezogene Seitenwände (40 mm dick mit Seiten aus Hartglas
- Inklusive Beleuchtung
- Inklusive Nachtrollo
- 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

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

230V/16A Umluft +0 °C bis +2 °C

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
Energieeffizienzklasse*	G	G	G	G	G
Artikel-Nr.	**3818.53**	**3818.54**	**3818.55**	**3818.56**	**3818.57**
EAN-Nr.	**4260383758417**	**4260383755744**	**4260383758424**	**4260383758431**	**4260383758448**
Preis	**4.022,00 €**	**4.426,00 €**	**4.827,00 €**	**5.026,00 €**	**5.341,00 €**

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**
Preis	**4.825,00 €**	**5.308,00 €**	**5.733,00 €**	**6.032,00 €**	**6.758,00 €**

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
Energieeffizienzklasse*	G	G	G
Artikel-Nr.	**3818.58**	**3818.60**	**3818.62**
EAN-Nr.	**4260383758455**	**4260383758479**	**4260383758493**
Preis	**6.106,00 €**	**6.999,00 €**	**8.8643,00 €**

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**
Preis	**7.723,00 €**	**8.444,00 €**	**10.372,00 €**

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

SMARTCELL

Made in Italy

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 (Preise auf Anfrage):

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**
Preis	**4.149,00 €**	**4.149,00 €**	**4.689,00 €**

COOLSMART

Kühl- und Tiefkühlzellen

Made in Italy

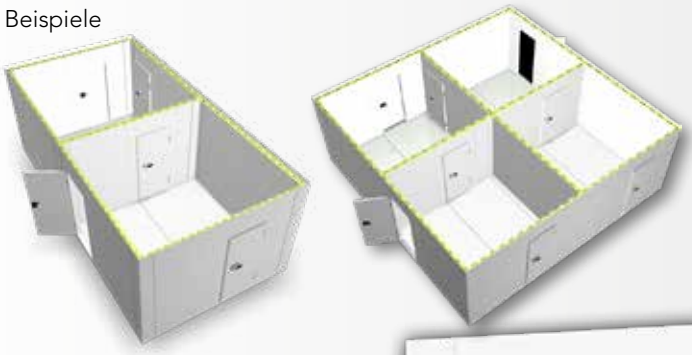
230V/16A

Umluft

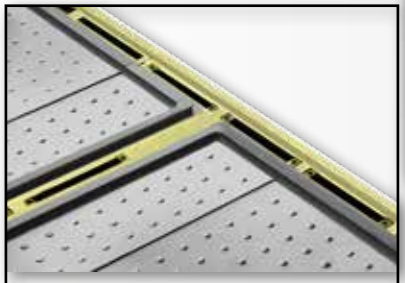
0 °C bis +10 °C
- 18 °C bis -22 °C

- 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

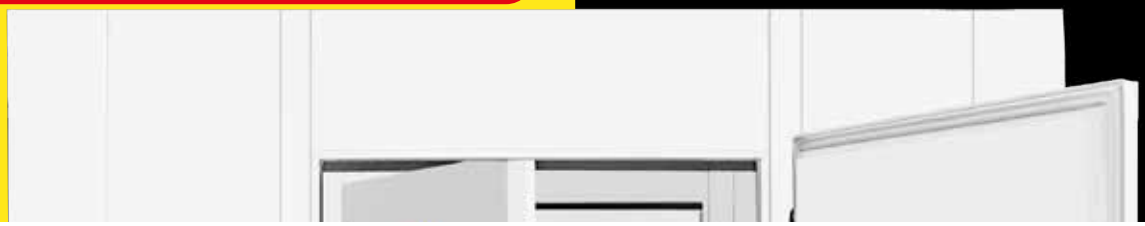


Sehr einfache Installation dank Steck-System

Wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot

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!**



Wandstärke 80 mm, für Pluskühlung, inkl. Drehtür

Aussenmaße (mm)		Höhe 2100 mm	Höhe 1990 mm	Innen-maß m³	Höhe 2300 mm	Höhe 2190 mm	Innen-maß m³	Höhe 2500 mm	Höhe 2390 mm	Innen-maß m³
		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

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

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

HACCP

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			

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 m³	21,20 m³	28,25 m³
Anschluss	230V	380V	380V
Artikel-Nr.	**T09125N**	**T13225N3**	**T15225N3**
EAN-Nr.	**4260621084162**	**4260621084155**	**4260621084148**
Preis	**auf Anfrage**	**auf Anfrage**	**auf Anfrage**

Polo Iceberg

- Fernbedienung
- Kühlversion

MODELL	POLO ICEBERG 1	POLO ICEBERG 2	POLO ICEBERG 3	POLO ICEBERG 4
Leistung	9,41 m³	10,55 m³	17,70 m³	21,2 m³
Anschluss	230V	230V	380V	380V
Artikel-Nr.	**I07125N**	**I09125N**	**I11225N3**	**I13225N3**
EAN-Nr.	**4260621084131**	**4260621084124**	**4260621084117**	**4260621084100**
Preis	**auf Anfrage**	**auf Anfrage**	**auf Anfrage**	**auf Anfrage**

HUCKEPACK-AGGREGAT

Ice Laika

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

Artikel-Nr.	EAN-Nr.	Leistung	Anschluss	Preis
ICE Laika Huckepackaggregat + 32 °C Kühlversion				
L04123N	4260621084414	3,30 m³	230 V	auf Anfrage
L06125N	4260621084407	5,81 m³	230 V	auf Anfrage
L07125N	4260621084391	7,41 m³	230 V	auf Anfrage
L09125N	4260621084384	8,55 m³	230 V	auf Anfrage
L11130N	4260621084377	15,53 m³	230 V	auf Anfrage
L11130N3	4260621084960	15,53 m³	380 V	auf Anfrage
L13130N	4260621084353	17,39 m³	230 V	auf Anfrage
L13130N3	4260621084346	17,39 m³	380 V	auf Anfrage
L15225N3	4260621084339	24,25 m³	380 V	auf Anfrage
Aggregate ICE Laika Huckepackaggregat Tiefkühlversion - 20 °C				
L12125B	4260621084322	7,08 m³	230 V	auf Anfrage
L17125B	4260621084315	8,37 m³	230 V	auf Anfrage
L19130B	4260621084308	17,04 m³	230 V	auf Anfrage
L191130B3	4260621084292	17,04 m³	380 V	auf Anfrage
L24225B3	4260621084285	25,15 m³	380 V	auf Anfrage

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	Preis
	Dachaggregate Monoblock + 32 °C Arctico - KUMA mit Fernbedienung - Kühlversion			
K04123N	4260621084278	3,93 m³	230 V	auf Anfrage
K06123N	4260621084261	5,07 m³	230 V	auf Anfrage
K07125N	4260621084254	7,41 m³	230 V	auf Anfrage
K09125N	4260621084246	8,55 m³	230 V	auf Anfrage
K11225N	4260621084230	17,09 m³	230 V	auf Anfrage
K13225N3	4260621084223	19,20 m³	380 V	auf Anfrage
K15225N3	4260621084216	23,78 m³	380 V	auf Anfrage
	Dachaggregat Monoblock + 32 °C Arctico KUMA mit Fernbedinung - Tiefkühlversion			
K1215B	4260621084209	7,15 m³	230 V	auf Anfrage
K17125B	4260621084193	8,37 m³	230 V	auf Anfrage
K19225B3	4260621084186	18,46 m³	380 V	auf Anfrage
K24225B3	4260621084179	24,98 m³	380 V	auf Anfrage

KOMORA - Abfallkühler

Made in EU

- Seitlich montiertes Kühlaggregat (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**
Preis	**3.592,00 €**	**4.899,00 €**

MAGIC V2

Eisvitrine doppelte Umluft

Made in Italy

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

EIGENSCHAFTEN

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

- 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

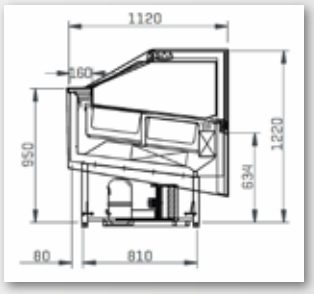
Trockene Wärme

MAGIC V2

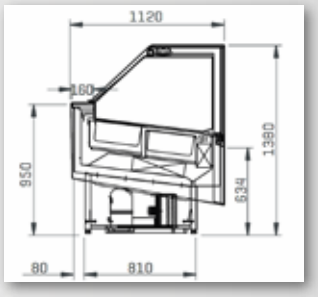
Eisvitrine doppelte Umluft

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**
Preis			



H= 1220 mm

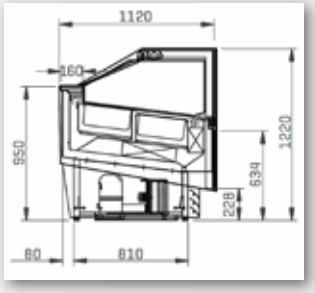


H= 1380 mm

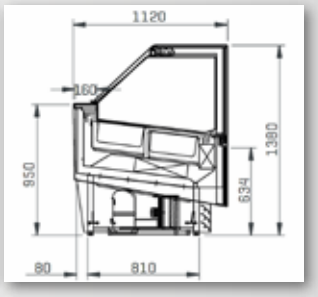
VERSION MIT VERKLEIDUNG

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**
Preis			

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.



H= 1220 mm



H= 1380 mm

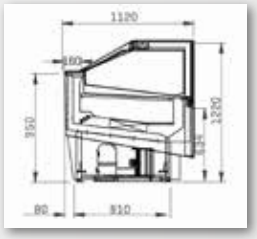
MAGIC
Eis- und Kuchenvitrine

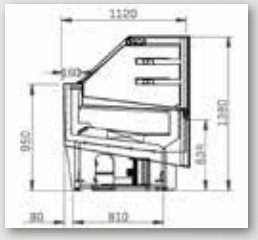
Made in Italy

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
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**
Preis			

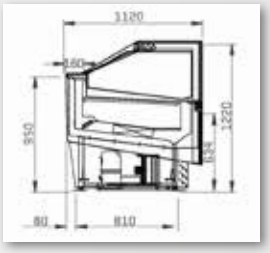

H= 1220 mm

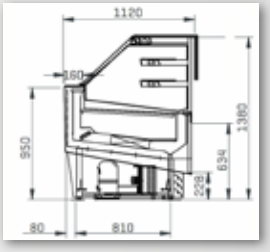

H= 1380 mm

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**
Preis			

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.


H= 1220 mm


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!

ENERGY V2
Eisvitrine doppelte Umluft

Made in Italy

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

Made in Italy

Auch als 45° Version erhältlich!

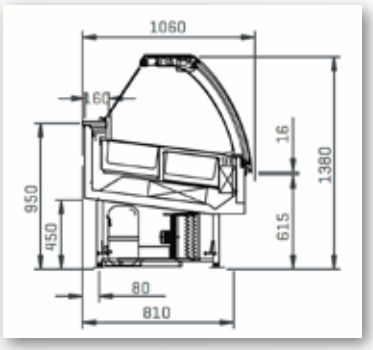
Die **ENERGY Thekenserie** erreicht durch seine kombinierbaren Module eine sehr hohe Flexibilität bei der Layout-Planung.

ENERGY V2
Eisvitrine doppelte Umluft

Made in Italy

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**
Preis			

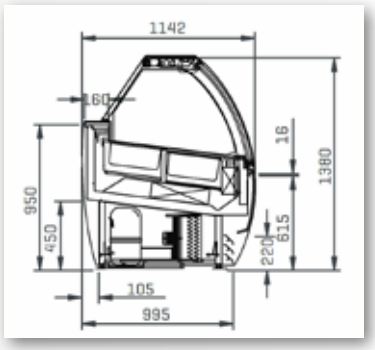


H= 1380 mm

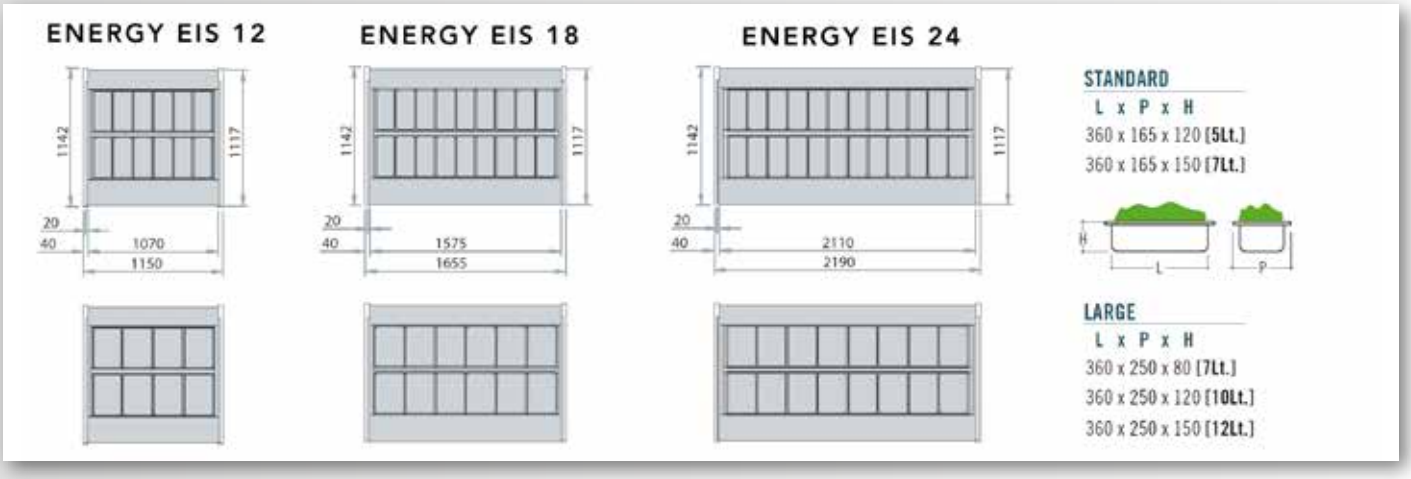
Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

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**
Preis			



H= 1380 mm

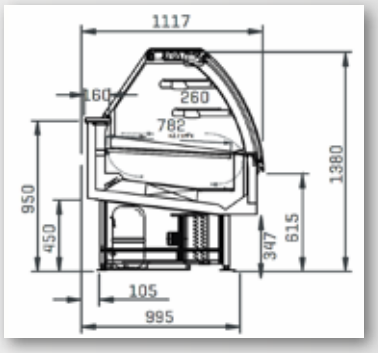


ENERGY
Kuchenvitrine

Made in Italy

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**
Preis			

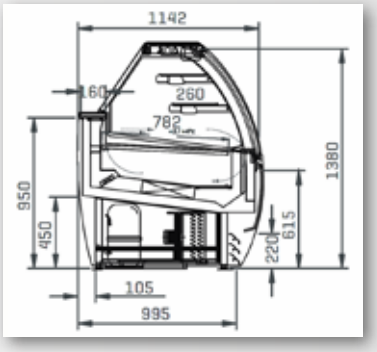


H= 1380 mm

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

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**
Preis			



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!

POWER V2
Eisvitrine doppelte Umluft

Made in Italy

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 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

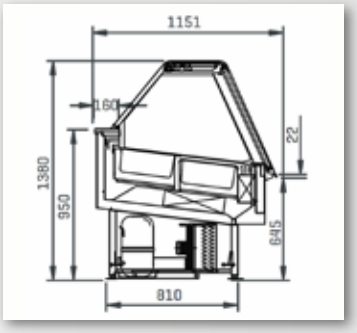
Trockene Wärme

POWER V2
Eisvitrine doppelte Umluft

Made in Italy

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**
Preis			

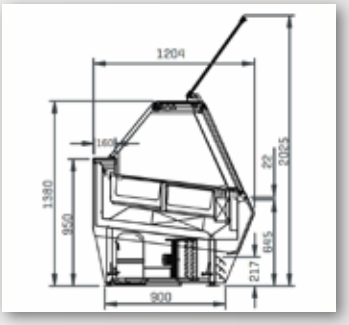


H= 1380 mm

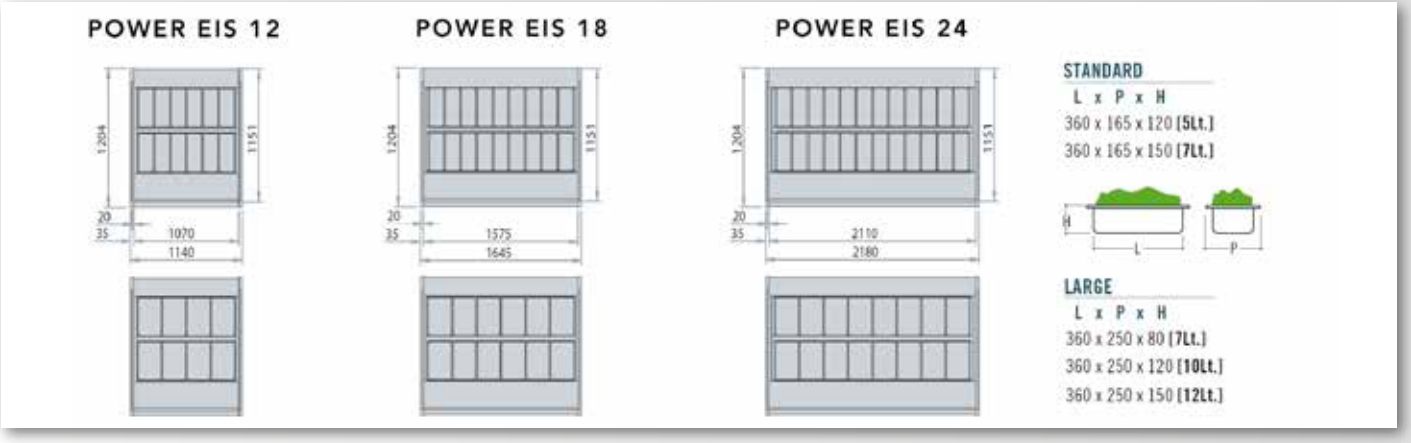
Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

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**
Preis			



H= 1380 mm

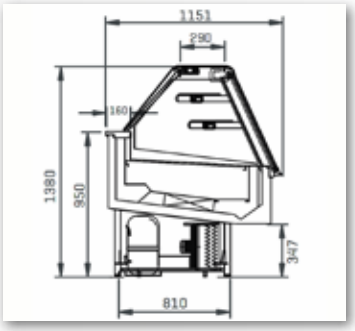


POWER
Kuchenvitrine

Made in Italy

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**
Preis			

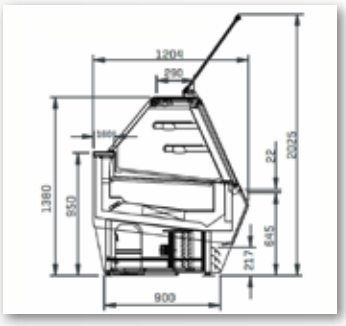


H= 1380 mm

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

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**
Preis			



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

Made in Italy

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

Made in Italy

Version TR
Transparente Auslage und Schalen
für eine ungewöhnliche Präsentation.

Öffnung Bedienerseite

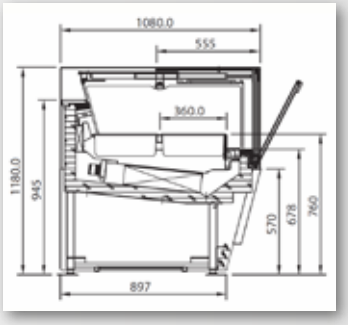
Perfekte Produkt-Präsentation

SIRIUS V2
Eisvitrine doppelte Umluft

Made in Italy

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**
Preis			



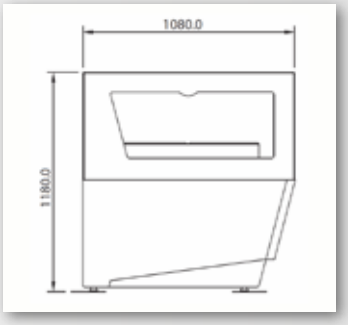
H= 1180 mm

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

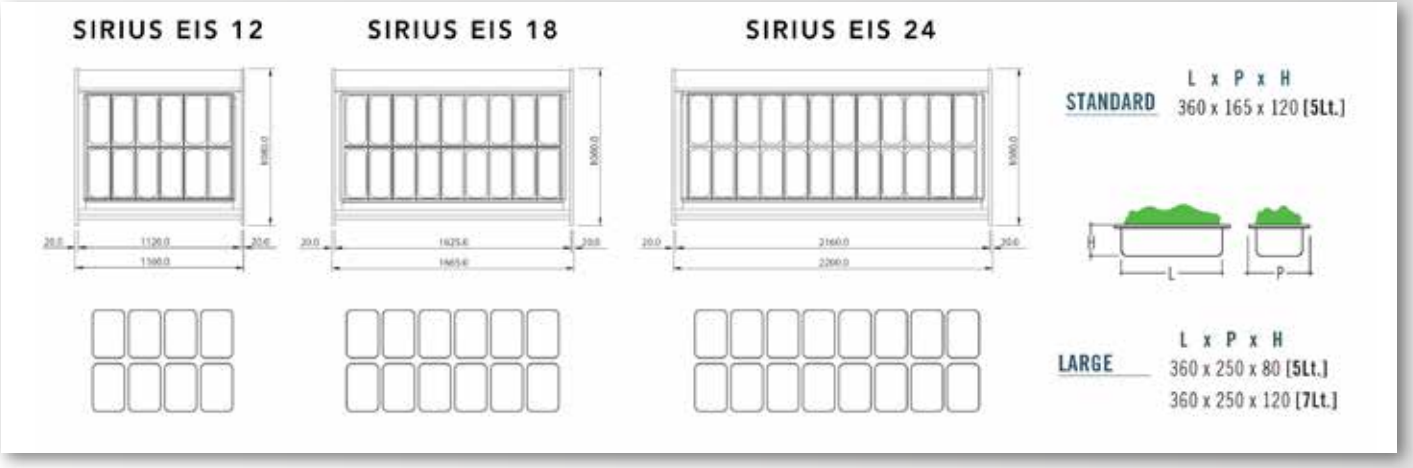
SIRIUS - EISVITRINE

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**
Preis			



H= 1180 mm

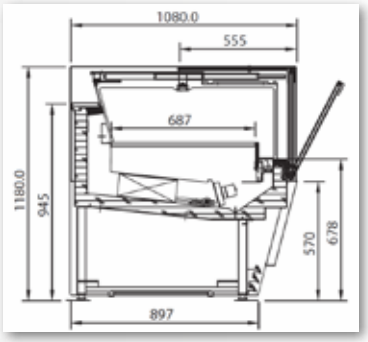


SIRIUS
Kuchenvitrine

Made in Italy

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**
Preis			

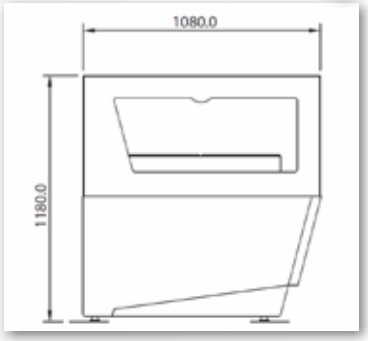


H= 1180 mm

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

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**
Preis			



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

Made in Italy

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)
- **Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN

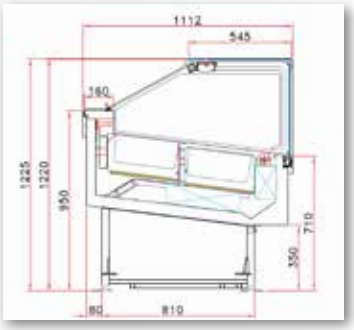
Speiseeis

DREAM V2
Eisvitrine doppelte Umluft

Made in Italy

VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

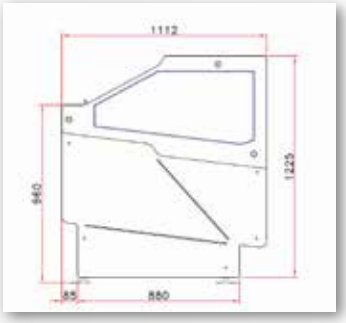
MODELL	12 BASE V2	18 BASE V2	24 BASE V2
B x T x H mm	1096 x 1112 x 1225	1601 x 1112 x 1225	2136 x 1112 x 1225
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	225 kg	315 kg	380 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW
Artikel-Nr.	**3891.1**	**3891.2**	**3891.3**
EAN-Nr.	**4260496520130**	**4260496520147**	**4260496520154**
Preis	**17.811,00 €**	**21.508,00 €**	**24.075,00 €**



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**
Preis	**18.951,00 €**	**22.718,00 €**	**25.404,00 €**



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

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

GIOIA
Eisvitrine einfache Umluft

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 Schaltpult 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

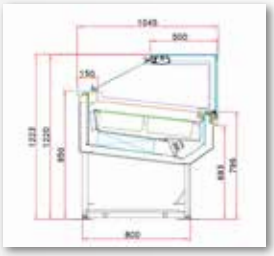
Trockene Wärme

GIOIA

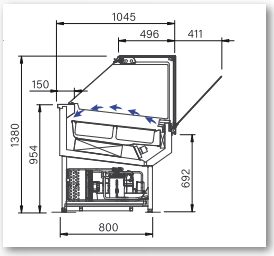
Eisvitrine einfache Umluft

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
Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	**3415**	**3415.1**	**3415.2**
EAN-Nr.	**4260496520253**	**4260496520260**	**4260496520277**
Preis	**15.348,00 €**	**18.639,00 €**	**20.738,00 €,**
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	**3415.58**	**3415.59**	**3415.60**
EAN-Nr.	**4260548418682**	**4260548418699**	**4260548418705**
Preis	**15.559,00 €**	**18.854,00 €**	**20.950,00 €**



H= 1220 mm

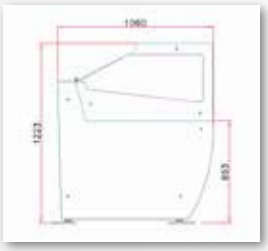


H= 1380 mm

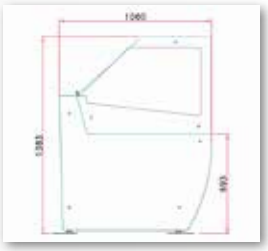
VERSION MIT VERKLEIDUNG

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**
Preis	**16.625,00 €**	**19.913,00 €**	**22.116,00 €**
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	**3415.61**	**3415.62**	**3415.63**
EAN-Nr.	**4260548418712**	**4260548418729**	**4260548418736**
Preis	**16.848,00 €**	**20.127,00 €**	**22.338,00 €**

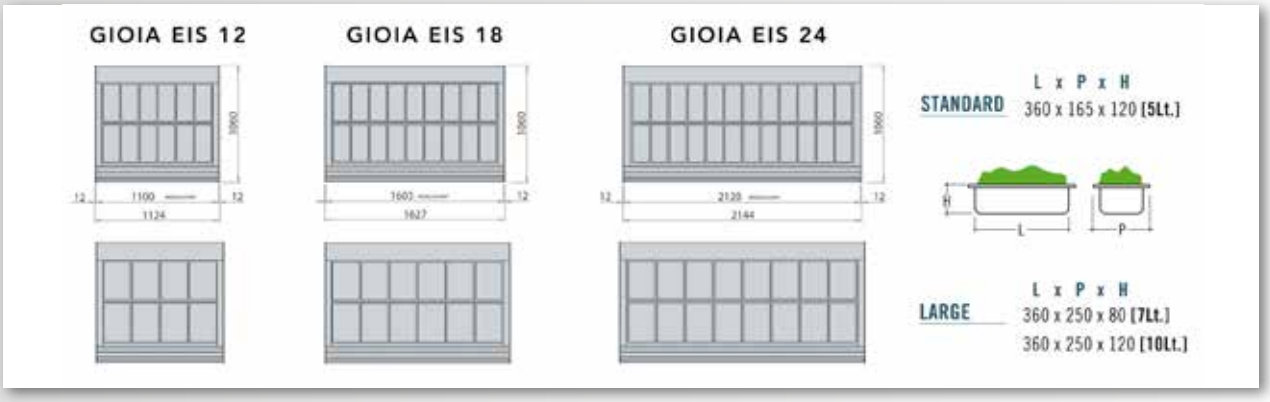
Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.



H= 1223 mm

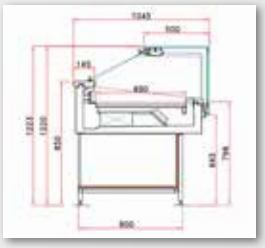


H= 1383 mm

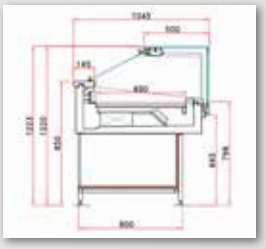


GIOIA
Kuchenvitrine
VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

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



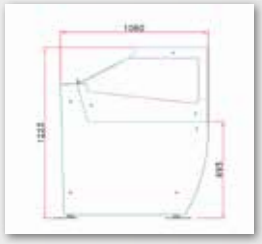
H= 1220 mm



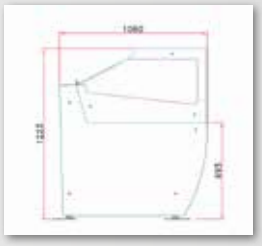
H= 1380 mm

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		
Abtauung	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**
Preis			
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	**3415.67**	**3415.68**	**3415.69**
EAN-Nr.	**4260548418774**	**4260548418781**	**4260548418798**
Preis			



H= 1223 mm



H= 1383 mm

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

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 Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
- **Eisschalen und Kuchenbleche nicht im Lieferumfang enthalten!!**

VERFÜGBARE VARIANTEN

Speiseeis

Konditorei

Bain-Marie

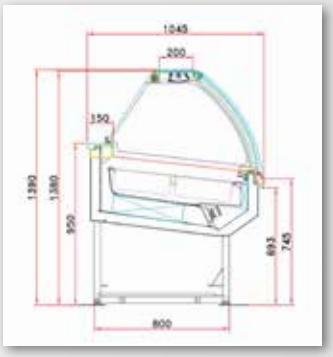
Trockene Wärme

TWIST
Eisvitrine einfache Umluft

Made in Italy

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**
Preis			

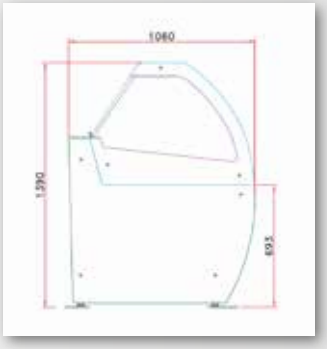


H= 1380 mm

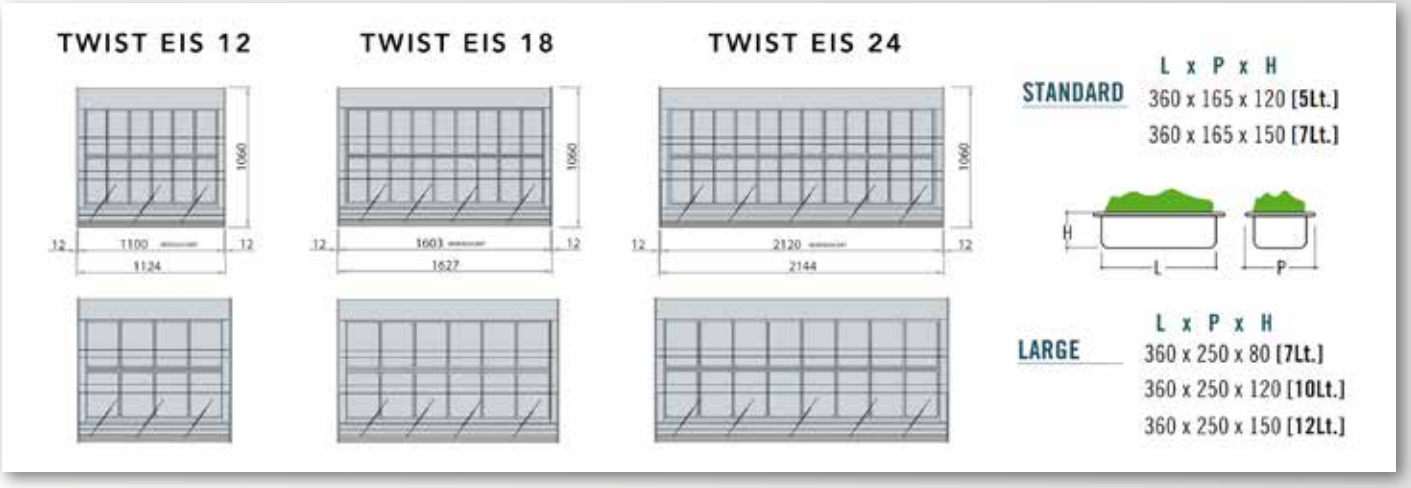
Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

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**
Preis			



H= 1390 mm

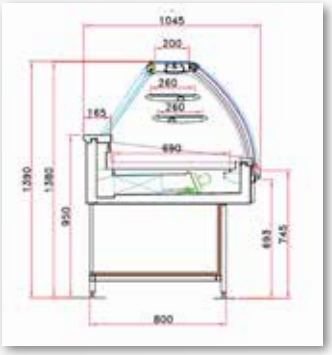


TWIST
Kuchenvitrine

Made in Italy

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**
Preis			

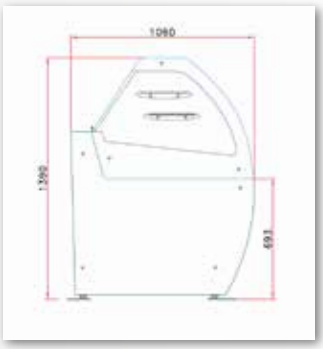


H= 1380 mm

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.

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**
Preis			



H= 1390 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 handels-üblichen 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 Schaltpult 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

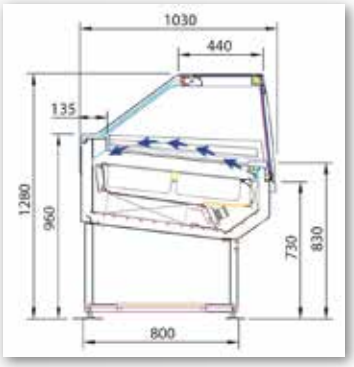
Speiseeis

POP
Eisvitrine einfache Umluft

Made in Italy

VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

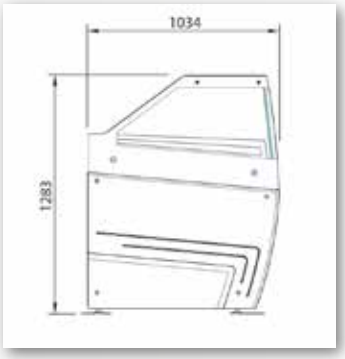
MODELL	12 BASE	18 BASE	18 BASE
B x T x H mm	1134 x 1030 x 1280	1484 x 1030 x 1280	1637 x 1030 x 1280
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	230 kg	300 kg	320 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,08kW
Artikel-Nr.	**1742.1**	**1742.2**	**1742.3**
EAN-Nr.	**4260548414776**	**4260548414783**	**4260548414790**
Preis	**14.253,00 €**	**17.035,00 €**	**17.442,00 €**



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**
Preis	**14.838,00 €**	**17.615,00 €**	**17.340,00 €**

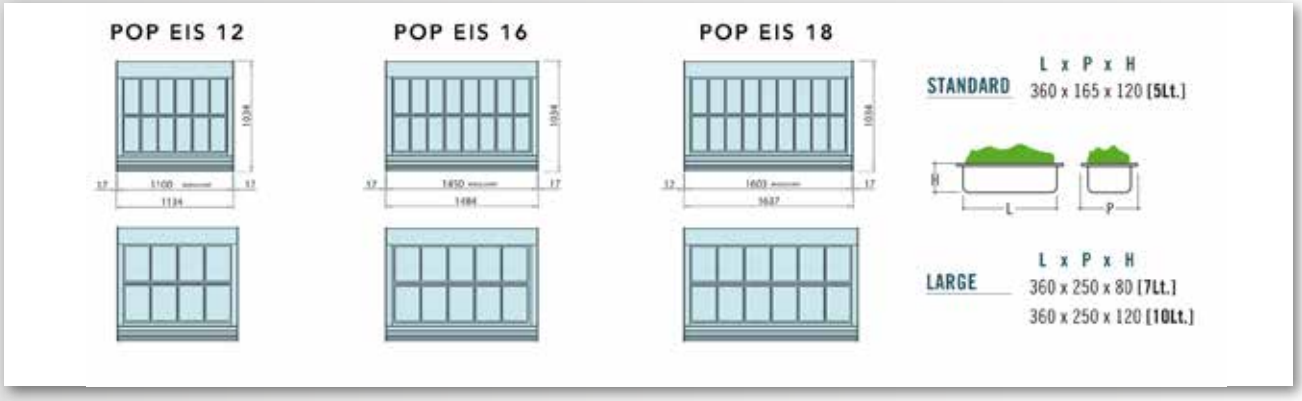


H= 1283 mm

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

Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.



COMETA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars

Made in Italy

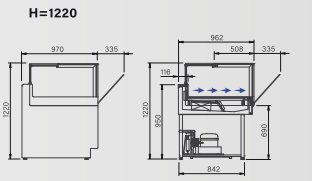
230V/16A

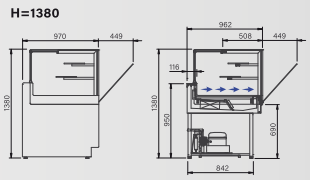
+2 °C bis +4 °C

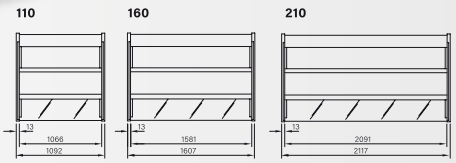
Ein neues Konzept von PROFESSIONAL-Vitrinen für Konditoreien. Modern und raffiniert! Die COMETA kann Dank ihrer COMPACT-Struktur in jede Konditorei installiert werden (nur 97 Zentimeter tief).

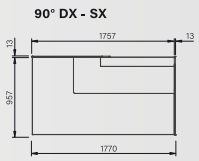
- Monoblock-Gehäuse mit Polyurethan-Hartschaumisolierung, Edelstahlwanne AISI 304.
- LED-Beleuchtung.
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung, Frontscheibe mit Klappöffnung, Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe.
- Umluftkühlung.
- Doppelter hermetischer Kompressor V230/1 (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm.
- Optional erhältlicher Kompressor 400/3.
- Optional auch mit Höhe 1380 mm und ohne Verkleidung lieferbar. Preis auf Anfrage.
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung.
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion.
- Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
- Klimaklasse 7 (35° / 75% UR).

COMETA









MODELL	COMETA PAST 110	COMETA PAST 160	COMETA PAST 210	COMETA PAST 90° DX	COMETA PAST 90° SX
Ausstattung					
BxTxH mm	1092 x 970 x 1220 mm	1607 x 970 x 1220 mm	2117 x 970 x 1220 mm	1770 x 970 x 1220 mm	1770 x 970 x 1220 mm
Temperatur	+2 °C bis +4 °C				
Kühlung	still, automatische Abtauung				
Gewicht	193 kg	263 kg	315 kg	263 kg	263 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/0,85kW
Artikel-Nr.	**3092.110**	**3092.160**	**3092.210**	**3092.90DX**	**3092.90SX**
EAN-Nr.	**9145577995180**	**9145577995197**	**9145577995203**	**9145577995210**	**9145577995227**
Preis	**13.396,00 €**	**15.120,00 €**	**18.999,00 €**	**17.328,00 €**	**17.328,00 €**

COMETA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars

Made in Italy

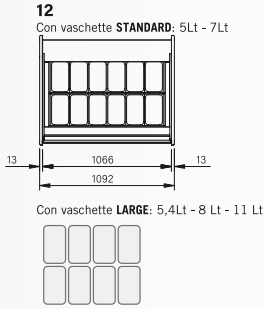
230V/16A

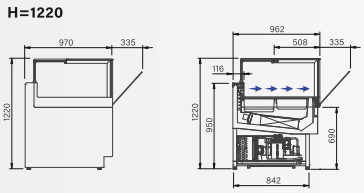
-16 °C bis -18 °C

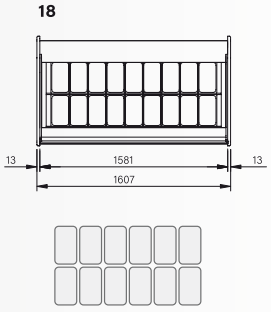
Ein neues Konzept von PROFESSIONAL-Vitrinen für Eisdielen. Modern und raffiniert! Die COMETA kann Dank ihrer COMPACT-Struktur in jede Location installiert werden (nur 97 Zentimeter tief).

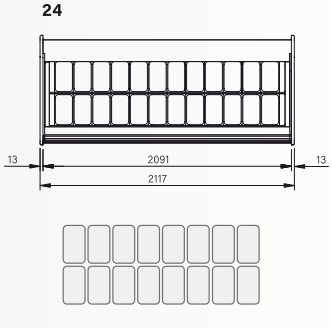
- Monoblock-Gehäuse mit Polyurethan-Hartschaumisolierung, Edelstahlwanne AISI 304.
- LED-Beleuchtung.
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung, Frontscheibe mit Klappöffnung, Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe.
- Umluftkühlung.
- Doppelter hermetischer Kompressor V230/1 (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm.
- Optional erhältlicher Kompressor 400/3.
- Optional auch mit Höhe 1380 mm und ohne Verkleidung lieferbar. Preis auf Anfrage.
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung.
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion.
- Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
- Klimaklasse 7 (35° / 75% UR).

COMETA









MODELL	COMETA 12	COMETA 18	COMETA 24
Ausstattung			
BxTxH mm	1092 x 970 x 1220 mm	1607 x 970 x 1220 mm	2117 x 970 x 1220 mm
Temperatur	-16 °C bis -18 °C		
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtauung		
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5kW
Gewicht	**235 kg**	**325 kg**	**390 kg**
Artikel-Nr.	**3092.12**	**3092.18**	**3092.24**
EAN-Nr.	**9145577995234**	**9145577995241**	**9145577995258**
Preis	**18.779,00 €**	**22.509,00 €**	**24.983,00 €**

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 Schaltpult 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

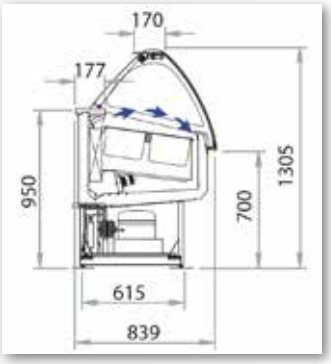
Trockene Wärme

SMILE
Eisvitrine einfache Umluft

Made in Italy

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**
Preis	**12.213,00 €**	**14.168,00 €**	**17.143,00 €**



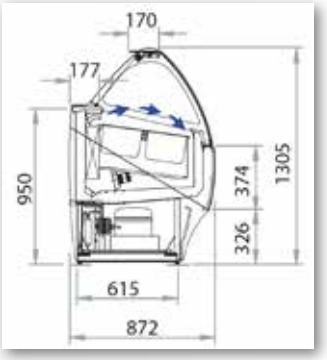
H= 1305 mm

Flachglas Versionen
115 + 132 cm Höhe
- ohne Aufpreis -

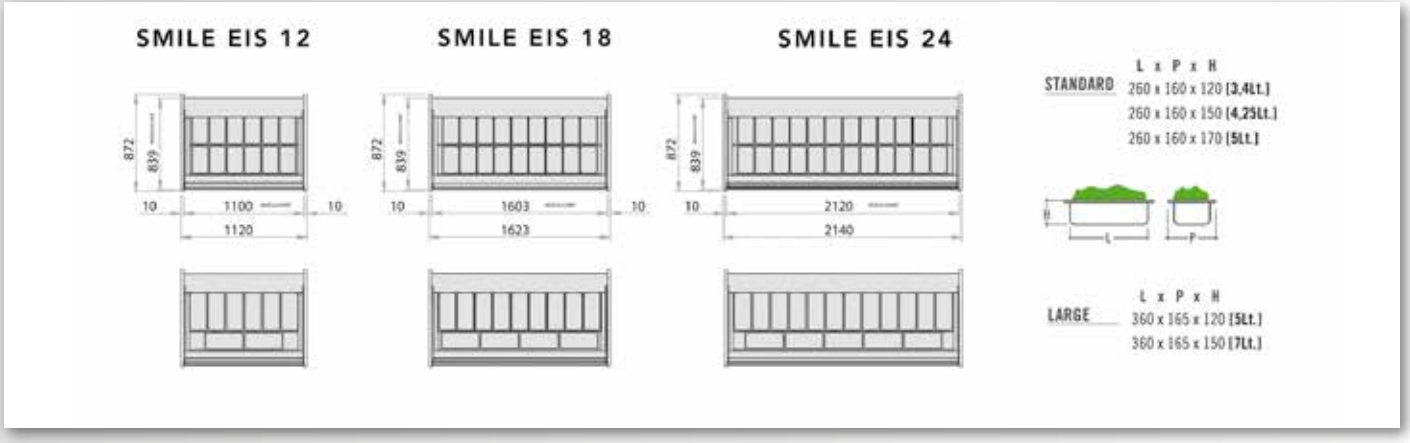
SMILE - EISVITRINE Rundglas

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**
Preis	**13.378,00 €**	**15.535,00 €**	**17.903,00 €**



H= 1305 mm



SMILE
Vitrinen Variationen

Made in Italy

Auch als 45° Version erhältlich!

Flachglas-Version

Rundglas-Version

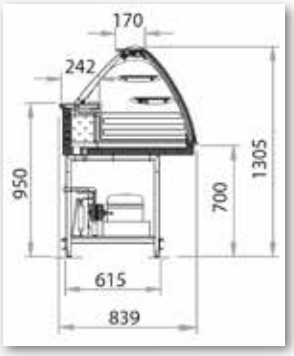
Die **SMILE Thekenserie** erreicht durch seine kombinierbaren Module eine sehr hohe Flexibilität bei der Layout-Planung.

SMILE
Kuchen- und Snackvitrine

Made in Italy

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**
Preis	**6.561,00 €**	**7.578,00 €**	**8.398,00 €**

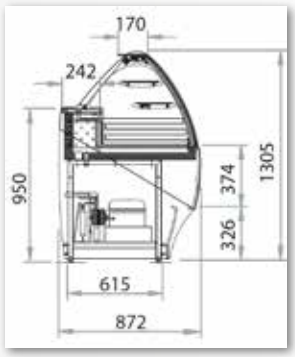


H= 1305 mm

Flachglas Versionen 115 + 132 cm Höhe - ohne Aufpreis -

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**
Preis	**8.309,00 €**	**9.381,00 €**	**10.458,00 €**



H= 1305 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

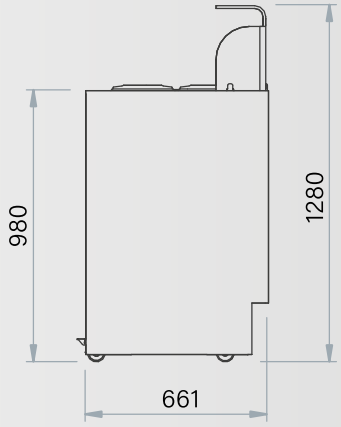
Dekore sind in handels-üblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

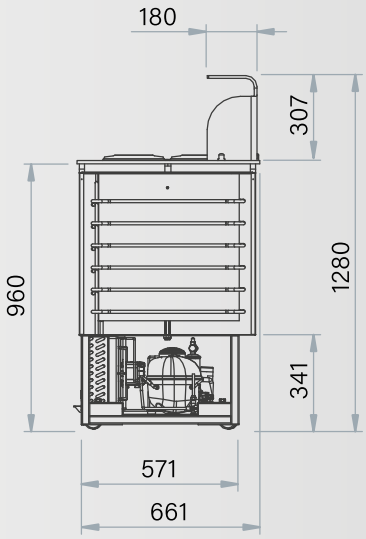
Sprint

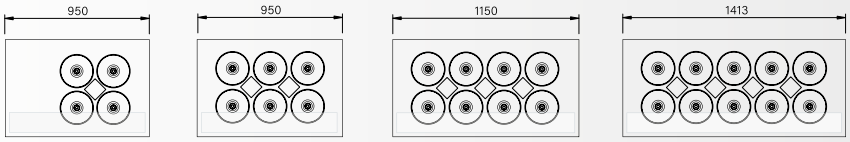
Ventilator

Made in Italy

- Umluftkühlung
- für 7-LIter-Pozzetti-Behälter
  (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten, Deckel im Preis enthalten)
- Reservefach unten für doppelte Menge
- Motor unten







MODELL	SPRINT 4 + 4	SPRINT 6 + 6	SPRINT 8 + 8	SPRINT 10 + 10	SPRINT 12 + 12
B x T x H mm	950 x 661 x 1280	950 x 661 x 1280	1150 x 661 x 1280	1413 x 661 x 1280	1672 x 661 x 1280
Temperatur	-5 °C bis -18 °C - Klimaklasse 4 (+32 °C)				
Kühlung	einfache Umluft				
Abtauung	teilautomatisch/manuell				
Ausführung	CNS (Lackierung nach RAL)				
Gewicht	190 kg	199 kg	210 kg	230 kg	250 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,44kW	230V/1/50Hz/0,57kW	230V/1/50Hz/0,64kW	230V/1/50Hz/0,83kW	230V/1/50Hz/0,9kW
Ausführung	**Base**	**Base**	**Base**	**Base**	**Base**
Artikel-Nr.	**8635.4**	**8635.5**	**8635.6**	**8635.7**	**8635.8**
Preis	**9.042,00 €**	**9.988,00 €**	**11.379,00 €**	**13.251,000 €**	**14.991,00 €**

Ausführung	Weisse Panele	Weisse Panele	Weisse Panele	Weisse Panele	Weisse Panele
Artikel-Nr.	**8635.9**	**8635.10**	**8635.11**	**8635.12**	**8635.13**
Preis	**10.450,00 €**	**11.440,00 €**	**12.975,00 €**	**14.097,000 €**	**17.085,00 €**

NOVA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars

Made in Italy

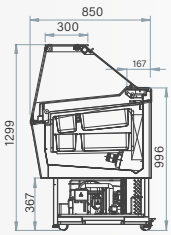
230V/16A

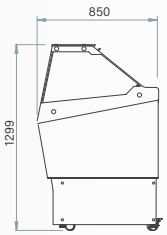
-16 °C bis -18 °C

Die neue NOVA Eiscremevitrine zeichnet sich durch ihr einzigartiges Design aus

Perfekt für jedes Ambiente mit optimaler Sichtbarkeit des Produktes.

- Umluftkühlung
- LED-Beleuchtung
- automatische Abtauung durch Heissgas
- Standartfarbe Weiss
- RAL-Farben gegen Mehrpreis lieferbar
- Klimaklasse 4 / R290
- für 5-Llter-Behälter

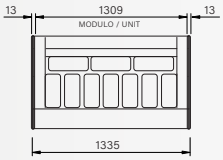




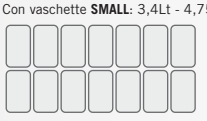
MODELL Ausstattung	NOVA 10	NOVA 13
BxTxH mm	1335 x 850 x 1300 mm	1665 x 850 x 1300 mm
Temperatur	-16 °C bis -18 °C	
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtauung	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/0,95kW
Gewicht	**151 kg**	**188 kg**
Artikel-Nr.	**1504**	**1500**
EAN-Nr.		
Preis	**10.445,00 €**	**11.082,00 €**

10

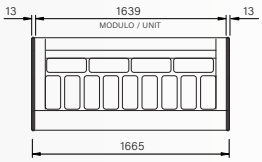
Con vaschette **STANDARD**: 5Lt

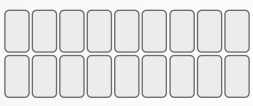


Con vaschette **SMALL**: 3,4Lt - 4,75Lt



13





BRIO
Eisvitrine einfache Umluft

BRIO - Flachglasaufsatz

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
- Glasaufsatz 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

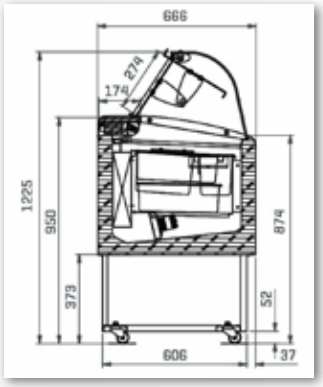
BRIO

Eisvitrine einfache Umluft

Made in Italy

TIEFE 66,6 CM

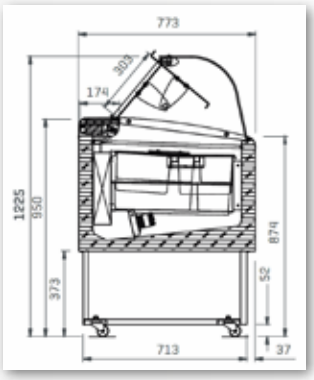
MODELL	BRIO 6	BRIO 7	BRIO 9
B x T x H mm	1184 x 666 x 1225	1349 x 666 x 1225	1659 x 666 x 1225
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS		
Gewicht	102 kg	112 kg	127 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,83kW	230V/1/50Hz/0,83kW	230V/1/50Hz/0,83kW
Artikel-Nr.	**1503r**	**1544r**	**1497r**
EAN-Nr.	**4260496521403**	**4260496521410**	**4260496521427**
Preis	**6.999,00 €**	**7.268,00 €**	**7.799,00 €**



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**
Preis	**6.747,00 €**	**7.324,00 €**	**7.363,00 €**



H= 1225 mm

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
Preis: 394,00 €

ELEGANTE

Speiseeisverkaufstheke mit statischer Kühlung

Made in Europe

230V/16A | Umluft | -15 °C bis -22 °C

- **Frontscheibe gebogen**
- LED-Beleuchtung
- leise und ernergiesparend
- ohne HFC
- Kältemittel R290
- Stauraum mit separater Tür
- 4 Rollen
- Thermometer
- Edelstahlfassungen für Eisbecher aus Edelstahl oder Kunststoff
- Servierbank mit Schaufelspülsystem
- Beleuchteter LED-Baldachin
- Innenkörper aus ungiftigem Stahlblech

ELEGANTE

MODELL	ELEGANTE 36	ELEGANTE 46	ELEGANTE 56
Kapazität	9 Eisschalen 165×360×120 mm	10 Eisschalen 165×360×120 mm	13 Eisschalen 165×360×120 mm
Abmessungen (BxTxH)	1206 x 862 x 1263 mm	1461 x 862 x 1263 mm	1676 x 862 x 1263 mm
Kühlung	still	still	still
Temperatur	-15 °C bis -22 °C	-15 °C bis -22 °C	-15 °C bis -22 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/0,12kW	230V/1/50Hz/0,12kW	230V/1/50Hz/0,12kW
Verbrauch kW/24 Std.*	3.010 kW	3.640 kW	3.950 kW
Gewicht	**100 kg**	**105 kg**	**119 kg**
Artikel-Nr.	**G00941**	**G01065**	**G01152**
EAN-Nr.	**9145577995692**	**9145577995708**	**9145577995715**
Preis	**2.334,00 €**	**2.523,00 €**	**2.766,00 €**

ATHENA

Speiseeisverkaufstheke mit statischer Kühlung

Made in Europe

230V/16A | Umluft | -18 °C bis -22 °C

- **Frontscheibe schräg**
- LED-Beleuchtung
- automatische Abtauung
- wartungsarm
- leise und ernergiesparend
- ohne HFC
- Kältemittel R290
- Stauraum mit separater Tür
- Frontvitrine aus aufklappbarem Glas
- Edelstahlfassungen für Edelstahl-Eisbehälter
- Digitale Steuerung
- Frontseitige LED-Beleuchtung
- 4 Rollen
- Innenkörper aus ungiftigem Stahlblech

ATHENA

MODELL	ATHENA 9
Kapazität	9 Eisschalen (165x360x120 mm)
Abmessungen BxTxH	1194 x 842 x 1285 mm
Temperatur	- 14 °C bis - 24 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/1,01kW
Kühlung	still
Abtauung	automatisch
Energieeffizienzklasse*	B
Verbrauch kW/24 Std.*	5.290 kW
Gewicht	**100 kg**
Artikel-Nr.	**G01100**
EAN-Nr.	**9145577995722**
Preis	**2.848,00 €**

MODELL	ATHENA 13
Kapazität	13 Eisschalen (165x360x120 mm)
Abmessungen BxTxH	1664 x 842 x 1285 mm
Temperatur	- 14 °C bis - 24 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/1,01kW
Kühlung	still
Abtauung	automatisch
Energieeffizienzklasse	B
Jahresverbrauch. (kWh)	5.600 kW
Gewicht	**114 kg**
Artikel-Nr.	**G01340**
EAN-Nr.	**9145577995739**
Preis	**3.348,00 €**

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

OPTIMUS

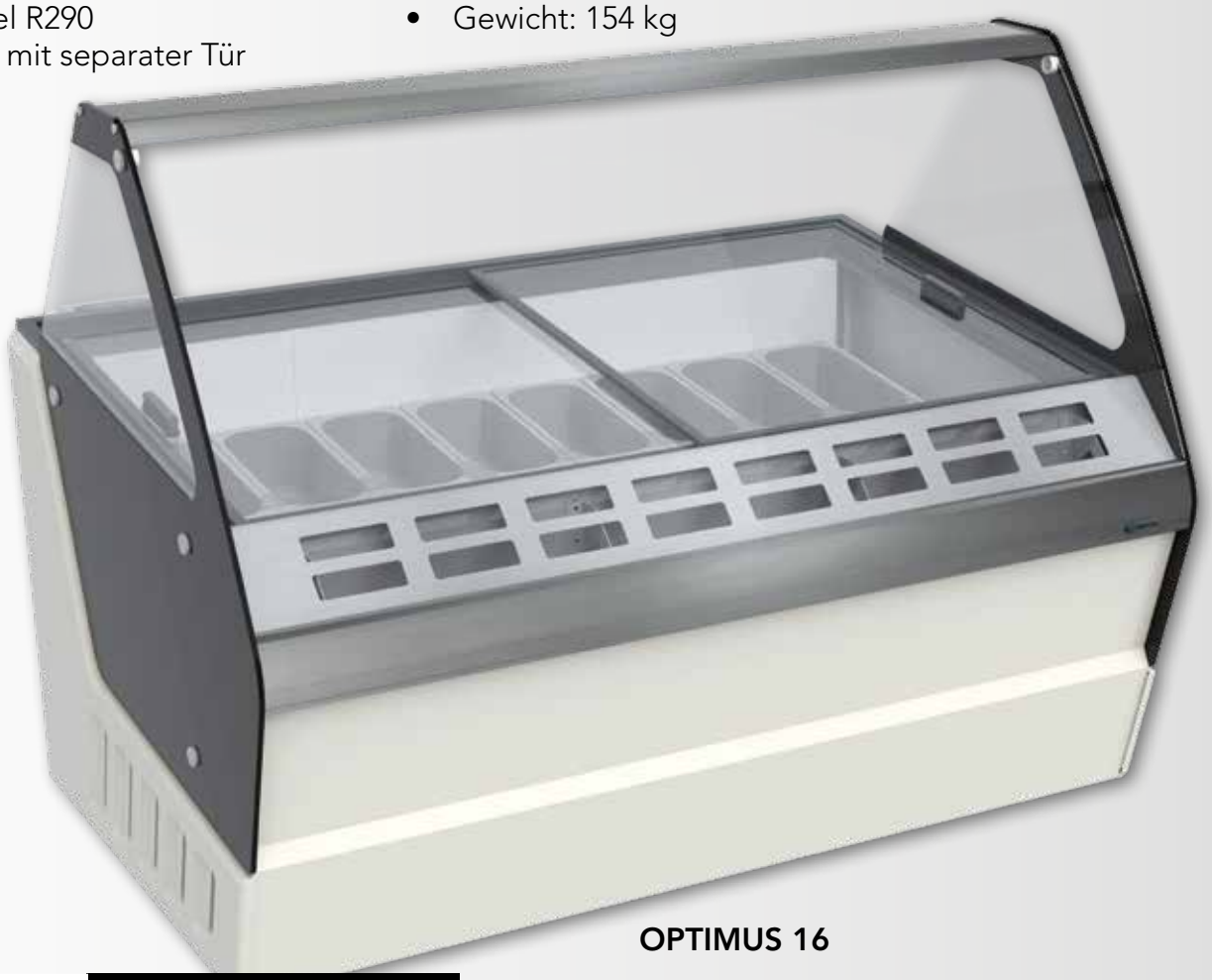
Speiseeisverkaufstheke mit statischer Kühlung

Made in Europe

230V/16A

-18 °C bis -22 °C

- **Frontscheibe gebogen**
- LED-Beleuchtung
- automatische Abtauung
- wartungsarm
- leise und ernergiesparend
- ohne HFC
- Kältemittel R290
- Stauraum mit separater Tür
- Edelstahlfassungen für Edelstahl-Eisbehälter
- Digitale Steuerung
- Glas-Lüftungssystem (um Feuchtigkeit zu vermeiden)
- Frontseitige LED-Beleuchtung
- 4 Rollen
- Innenkörper aus ungiftigem Stahlblech
- Gewicht: 154 kg



OPTIMUS 16

MODELL	OPTIMUS 16
Kapazität	16 Eisschalen (165x360x120 mm)
Abmessungen BxTxH	1590 x 1195 x 1330 mm
Temperatur	- 14 °C bis - 24 °C
Anschluss	230V/1/50Hz/1,01kW
Kühlung	still
Abtauung	automatisch
Energieeffizienzklasse*	A
Verbrauch kW/24 Std.*	5.240 kW
Artikel-Nr.	**G02220**
EAN-Nr.	**9145577995821**
Preis	**5.720,00 €**

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

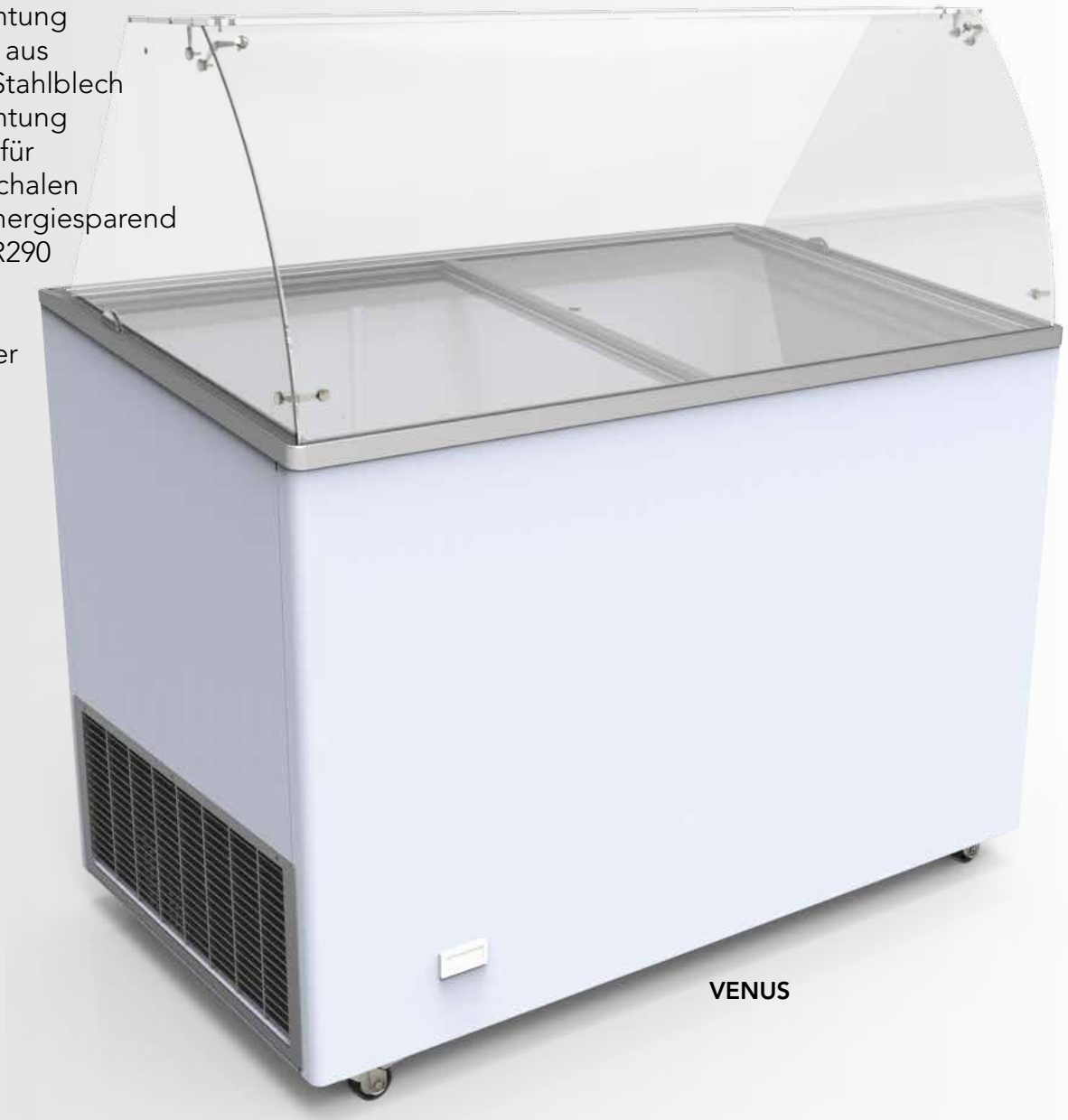
VENUS courved
Speiseeisverkaufstheke mit statischer Kühlung

Made in Europe

230V/16A

-16 °C bis -24 °C

- **gebogene Frontscheibe**
- LED-Beleuchtung
- Innenkörper aus ungiftigem Stahlblech
- LED-Beleuchtung
- Korbsystem für Kunstoffeisschalen
- leise und ernergiesparend
- Kältemittel R290
- ohne HFC
- 4 Rollen
- Thermometer



VENUS

MODELL	VENUS 26 courved	VENUS 36 courved	VENUS 46 courved	VENUS 56 courved
Kapazität	6 Kunststoffeisschalen 155×360×120 mm	10 Kunststoffeisschalen 155×360×120 mm	11 Kunststoffeisschalen 155×360×150 mm	14 Kunststoffeisschalen 155×360×120 mm
BxTxH mm	909 x 684 x 1229 mm	1184 x 684 x 1229 mm	1439 x 684 x 1229 mm	1654 x 684 x 1229 mm
Temperatur	-16 °C bis -24 °C			
Kühlung	still, automatische Abtauung			
Anschluss	230V/1/50Hz/1,5kW	230V/1/50Hz/1,8kW	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/2,55kW
Verbrauch kW/24 Std.*	1.940 kW	3.010 kW	3.640 kW	3.950 kW
Gewicht	**68 kg**	**87 kg**	**100 kg**	**105 kg**
Artikel-Nr.	**G00647**	**G00704**	**G00749**	**G00791**
EAN-Nr.	**9145577995654**	**9145577995661**	**9145577995678**	**9145577995685**
Preis	**1.569,00 €**	**1.686,00 €**	**1.898,00 €**	**1.978,00 €**

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**
Preis	**1.788,00 €**	**1.879,00 €**

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	-15 °C bis -18 °C	-15 °C bis -18 °C
Kühlung	Stille Kühlung	Stille 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**
Preis	**3.365,00 €**	**3.485,00 €**	**3.573,00 €**

EISCREME-KOMPETENZZENTRUM RÜTHEN

Für interessierte Händler und Endkunden haben wir in unserem Betrieb in Rüthen ein Eiscreme-Kompetenzzentrum eingerichtet.

Dort zeigen wir ihnen verschiedene Eiscrememaschinen und Softeiscrememaschinen, betriebsbereit. Somit können wir Sie kompetent und fachlich richtig in der Herstellung von Eiscreme schulen.

Wir haben auch die Zutaten für die Herstellung von Eiscreme oder Softeis zur Verfügung und können mit Ihnen dann Eiscreme zubereiten. Anschließend mit Schockfroster und Eiscremelagerschränken die gesamte Zubereitung durchspielen bzw. probieren.
Wir können Sie natürlich auch zu Eisverkaufstheken beraten.

Das heißt bei uns können Sie alle Geräte für Ihr Eiscremelabor ansehen und ihre Fragen werden gerne beantwortet.

Bitte melden Sie sich bei uns an, dann zeigen wir Ihnen wie schnell und einfach die Zubereitung mit modernen Maschinen sein kann.

Sie sehen auch wie effizient man eine hohe Wertschöpfung mit der eigenen Zubereitung von Eiscreme machen kann, ohne die Eiscreme fremd einzukaufen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, es lohnt sich bestimmt.
Wir wollen das Sie geschäftlichen Erfolg haben!

MOVI MIX / SWITCH

MULTIFUNKTIONALE KOMBI-MASCHINEN

Made in Italy

Die **INNOVA** Kombi-Maschine ist ein kompaktes, voll funktionsfähiges Multifunktionslabor, das die zwei wesentlichen Prozesse für die Herstellung von Speiseeis vereint: Pasteurisierung und Gefrierprozess.
Als alternative Lösung zu klassischen Eismaschinen und herkömmlichen Pasteurisiergeräten für Eisdielen ermöglicht die **INNOVA** Kombi-Maschine die individuelle Anpassung jeder Eissorte auf Basis Ihrer Erfahrung und die flexible Steuerung der zu produzierenden Menge.

MOVI MIX

MULTIFUNKTIONALE KOMBI-MASCHINEN

AB 18.700,00 €

MOVI SWITCH

MULTIFUNKTIONALE KOMBI-MASCHINEN

Schnelle Produktionszyklen.
Die Zeiten für Pasteurisierung und Gefrieren sind in wenigen Minuten abgeschlossen und ermöglichen eine kontinuierliche, perfekte Produktion.

Einfache Programmierung.
Zwei benutzerfreundliche Tastenfelder erlauben die separate Programmierung der Pasteurisierung und des Gefrierens mit individuell anpassbaren Parametern.

Interne oder externe Verbindung.
Wählen Sie, ob Sie mit interner Verbindung zwischen Pasteurisierungseinheit und Rührwerk oder mit externer Verbindung arbeiten möchten. **INNOVA** bietet Ihnen jetzt beide Optionen.

Einfache Reinigung.
Eine praktische Dusche im Aufheizzylinder und die unkomplizierte Freigabe der Rührklinge gewährleisten eine schnelle und gründliche Reinigung der Maschine.

Robustheit.
Eine stabile Struktur, komplett gefertigt aus dickem AISI 304 Edelstahl mit selbsttragendem Rahmen und kompakten Abmessungen.

Elektronische Steuerung.
Nach der Einrichtung verlaufen Pasteurisierung und Gefrierprozess dank der elektronischen Steuerung in jedem Schritt automatisch und sorgen für eine zeitsparende Optimierung.

MOVI MIX

MULTIFUNKTIONALE KOMBI-MASCHINEN

Made in Italy

MODELL	MOVÌ MIX 30	MOVÌ MIX 30 A+	MOVÌ MIX 30 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 2 kg - Max 6 kg	Min 1,5 kg - Max 6 kg	Min 1,5 kg - Max 6 kg
Menge pro Zyklus	Min 2,5 l - Max 8 l	Min 2 l - Max 8 l	Min 2 l - Max 8 l
Menge pro Stunde	Max 65 l/h	Max 65 l/h	Max 65 l/h
Kühlzylinder	2	3	3
Steuerung	Tastatur mit LCD Bildschirm	Tastatur mit LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 7kw	400V/50Hz/3ph - 7kw	400V/50Hz/3ph - 7kw
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
BxDxH (mm)	610x600 (+250 the tray) x1640	610x600 (+250 the tray) x1640	610x600 (+250 the tray) x1640
Gewicht	270 kg	270 kg	270 kg
Art.-Nr.			

MODELL	MOVÌ MIX 60	MOVÌ MIX 60 A+	MOVÌ MIX 60 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 4 kg - Max 9 kg	Min 2,5 kg - Max 9 kg	Min 2,5 kg - Max 9 kg
Menge pro Zyklus	Min 5 l - Max 12 l	Min 3,5 l - Max 12 l	Min 3,5 l - Max 12 l
Menge pro Stunde	Max 95 l/h	Max 95 l/h	Max 95 l/h
Kühlzylinder	2	3	3
Steuerung	Tastatur mit LCD Bildschirm	Tastatur mit LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 10kw	400V/50Hz/3ph - 10kw	400V/50Hz/3ph - 10kw
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
BxDxH (mm)	610x600 (+250 the tray) x1540	610x600 (+25 the tray) x1540	610x600 (+25 the tray)x1540
Gewicht	310 kg	310 kg	310 kg
Art.-Nr.			

OPTIONAL

DAS A+ SYSTEM

- Mit System A+ ausgestattete INNOVA-Maschinen verfügen über einen zusätzlichen, am Kompressor montierten Wechselrichter zur AUTOMATISCHEN KÜHLUNGSSTEUERUNG.
- Stromeinsparungen von bis zu 25 % im Vergleich zu INNOVA-Maschinen anderer Hersteller als A+
- Bis zu 20 % Wassereinsparung im Vergleich zu INNOVA-Maschinen ohne A+ System
- Maximale Ladungsflexibilität

EINZELPORTIONEN

Ein wichtiges Zubehör, das an der Standardtür angebracht werden kann und das Befüllen von Einzelportionsbehältern durch Entnahme des Produkts direkt aus der Eismaschine ermöglicht.

GARANTIE

Dank der soliden Bauweise seiner Eismaschinen bietet Ihnen INNOVA die Möglichkeit, die Garantie auf volle 5 Jahre zu verlängern. Die Standardbedingung ist 1 Jahr und Sie können dann Verlängerungen auf 3 oder 5 Jahre wählen.

WASSER-/LUFT-KONDENSATION

INNOVA Eismaschinen sind serienmäßig mit Wasserkühlung (außer MOVI 30 SMART) und optional mit Luftkühlung ausgestattet.

MOVI SWITCH

MULTIFUNKTIONALE KOMBI-MASCHINEN

Made in Italy

MODELL	MOVÌ SWITCH 30	MOVÌ SWITCH 30 A+	MOVÌ SWITCH 30 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 2 kg - Max 6 kg	Min 1,5 kg - Max 6 kg	Min 1,5 kg - Max 6 kg
Menge pro Zyklus	Min 2,5 l - Max 8 l	Min 2 l - Max 8 l	Min 2 l - Max 8 l
Menge pro Stunde	Max 65 l/h	Max 65 l/h	Max 65 l/h
Kühlzylinder	2	3	3
Steuerung	Tastatur LCD Bildschirm	Tastatur LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 7kw	400V/50Hz/3ph - 7kw	400V/50Hz/3ph - 7kw
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
BxTxH (mm)	610x600 (+250 the tray) x1640	610x600 (+250 the tray) x1640	610x600 (+250 the tray) x1640
Gewicht	270 kg	270 kg	270 kg
Art.-Nr.			

MODELL	MOVÌ SWITCH 60	MOVÌ SWITCH 60 A+	MOVÌ SWITCH 60 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 4 kg - Max 9 kg	Min 2,5 kg - Max 9 kg	Min 2,5 kg - Max 9 kg
Menge pro Zyklus	Min 5 l - Max 12 l	Min 3,5 l - Max 12 l	Min 3,5 l - Max 12 l
Menge pro Stunde	Max 95 l/h	Max 95 l/h	Max 95 l/h
Kühlzylinder	2	3	3
Steuerung	Tastatur LCD Bildschirm	Tastatur LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph- 10kw	400V/50Hz/3ph - 10kw	400V/50Hz/3ph - 10kw
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
BxTxH (mm)	610x600 (+250 the tray)x1640	610x600 (+250 the tray)x1640	610x600 (+250 the tray)x1640
Gewicht	310 kg	310 kg	310 kg
Art.-Nr.			

OPTIONAL

3- ODER 5-JAHRES-WARTUNGSKIT

Mit dem INNOVA Service Kit erhalten Sie eine Box mit den im Routine-Wartungsplan vorgesehenen Ersatzteilen für 3 oder 5 Jahre. Durch den Kauf sparen Sie Geld im Vergleich zum jährlichen Kauf einzelner Teile.

RCS FERNBEDIENUNGSSYSTEM

Dank der Verbindung über WLAN oder Ethernet können unsere Techniker in den meisten Fällen Störungen identifizieren und beheben, ohne dass ein Einsatz vor Ort erforderlich ist.

PRO-SYSTEM

INNOVA Maschinen mit dem PRO SYSTEM sind mit einem Touchscreen ausgestattet und stellen unser Spitzenmodell dar. Entdecken Sie die Vorteile der PRO Maschinen in den einzelnen Modellrubriken.

400/200 V UND 50/60 HZ ELEKTRISCHE NORMEN

Die Eismaschinen von INNOVA sind für eine Stromversorgung mit 400 V/50 Hz/3 Ph ausgelegt. Wir bieten die Möglichkeit, die Maschine an 220 V und/oder 60 Hz anzupassen.

MOVÌ

SPEISEEISMASCHINEN

Made in Italy

Movì ist die professionelle elektronische horizontale Speiseeismaschine der neuesten Generation: Erhältlich in drei Modellreihen, ist sie ein funktionales, praktisches und zuverlässiges Arbeitsgerät. Die patentierte Klinge gewährleistet absolute Hygiene im Zylinder, perfektes Gefrieren der Mischung und die vollständige Entnahme des Eises am Ende jedes Arbeitszyklus. Das A+ System und die hocheffizienten Motoren des Movì 60 A+ sorgen für den niedrigsten Energieverbrauch, schonen die Umwelt und erfüllen die unterschiedlichsten Produktionsanforderungen.

MOVÌ

SPEISEEISMASCHINEN

AB
12.400,00 €

MOVÌ

SPEISEEISMASCHINEN

Robustheit

Robuste Struktur, vollständig aus dickem Edelstahl AISI 304 mit selbsttragendem Rahmen, kompakte Größe.

Schneller Bearbeitungszyklus

Movì gefriert die Mischung in nur wenigen Minuten perfekt und ermöglicht dank seiner patentierten Klinge und der selbstausdehnenden Schaber eine vollständige Entleerung des Zylinders, sodass bei der Extraktion keinerlei Abfall entsteht.

Getriebemotor

Der Einsatz des mit Inverter ausgestatteten Kombi-Getriebemotors ermöglicht die Steuerung unterschiedlicher Drehzahlen während der Rührphasen und reduziert zudem den Wartungsaufwand deutlich.

Schnelle Programmierung

Über die intuitive und einfache Tastatur und Anzeige von Movi können die gewünschten Konsistenzparameter schnell eingestellt und programmiert werden.

Elek,tronische Steuerung

Das Chargengefrieren erfolgt nach der Einstellung selbstständig dank der elektronischen Steuerung jedes einzelnen Schritts, was eine Zeitoptimierung ermöglicht.

Einfache Reinigung

Schnelles und gründliches Reinigen ist ein wichtiges Ziel: Durch einfaches Lösen des Innenrings bleibt der Rührzylinder geschlossen und kann effektiv gereinigt werden.

MOVÌ

SPEISEEISMASCHINEN

Made in Italy

MODELL	MOVÌ 30 SMART	MOVÌ 30 A+ SMART	MOVÌ 30 A+ SMART PRO
Mix load per cycle	min 2 kg - max 6 kg	Min 1,5 kg - Max 6 kg	min 1,5 kg - max 6 kg
Produktion pro Zyklus	min 2,5 l - max 8 l	min 2 l - max 8 l	min 2 l - max 8 l
Produktion pro Std.	max 55 l/h	max 55 l/h	max 55 l/h
Zylinder	1	2	2
Steuerung	Tastatur mit LCD Bildschirm	Tastatur mit LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 5kw	400V/50Hz/3ph - 5kw	400V/50Hz/3ph - 5kw
Kühlung	Luft	Luft	Luft
BxTxH (mm)	580x720 (+200 the tray)x830	580x720 (+200 the tray)x830	580x720 (+20 the tray) x830
Gewicht	205 kg	205 kg	205 kg
Art.-Nr.			

MODELL	MOVÌ 30	MOVÌ 30 A+	MOVÌ 30 A+ PRO
Mix load per cycle	min 2 kg - max 6 kg	min 1,5 kg - max 6 kg	min 1,5 kg - max 6 kg
Produktion pro Zyklus	min 2,5 l - max 8 l	min 2 l - max 8 l	min 2 l - max 8 l
Produktion pro Std.	max 65 l/h	max 65 l/h	max 65 l/h
Zylinder	1	2	2
Steuerung	Tastatur mit LCD Bildschirm	Tastatur mit LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 5kw	400V/50Hz/3ph - 5kw	400V/50Hz/3ph - 5kw
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
BxTxH (mm)	610x600 (+250 the tray) x1430	610x600 (+250 the tray) x1430	610 x600 (+25 the tray) x1430
Gewicht	225 kg	225 kg	225 kg
Art.-Nr.			

OPTIONAL

DAS A+ SYSTEM

- Mit System A+ ausgestattete INNOVA-Maschinen verfügen über einen zusätzlichen, am Kompressor montierten Wechselrichter zur AUTOMATISCHEN KÜHLUNGSSTEUERUNG.
- Stromeinsparungen von bis zu 25 % im Vergleich zu INNOVA-Maschinen anderer Hersteller als A+;
- Bis zu 20 % Wassereinsparung im Vergleich zu INNOVA-Maschinen ohne A+ System
- Maximale Ladungsflexibilität

EINZELPORTIONEN

Ein wichtiges Zubehör, das an der Standardtür angebracht werden kann und das Befüllen von Einzelportionsbehältern durch Entnahme des Produkts direkt aus der Eismaschine ermöglicht.

GARANTIE

Dank der soliden Bauweise seiner Eismaschinen bietet Ihnen INNOVA die Möglichkeit, die Garantie auf volle 5 Jahre zu verlängern. Die Standardbedingung ist 1 Jahr und Sie können dann Verlängerungen auf 3 oder 5 Jahre wählen.

WASSER-/LUFT-KONDENSATION

INNOVA Eismaschinen sind serienmäßig mit Wasserkühlung (außer MOVI 30 SMART) und optional mit Luftkühlung ausgestattet.

MOVÌ

SPEISEEISMASCHINEN

Made in Italy

MODELL	MOVÌ 60	MOVÌ 60 A+	MOVÌ 60 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 4 kg - Max 9 kg	Min 2,5 kg - Max 9 kg	Min 2,5 kg - Max 9 kg
Produktion pro Zyklus	Min 5 l - Max 12 l	Min 3,5 l - Max 12 l	Min 3,5 l - Max 12 l
Produktion pro Std.	Max 95 l/h	Max 95 l/h	Max 95 l/h
Zylinder	1	2	2
Steuerung	Tastatur mit LCD Bildschirm	Tastatur mit LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 7kw	400V/50Hz/3ph - 7kw	400V/50Hz/3ph - 7kw
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
BxTxH (mm)	610x600 (+250 the tray) x1430	610x600 (+250 the tray) x1430	610x600 (+250 the tray) x1430
Gewicht	265 kg	265 kg	265 kg
Art.-Nr.			

MODELL	MOVÌ 100	MOVÌ 100 A+	MOVÌ 100 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 6 kg - Max 13 kg	Min 4 kg - Max 13 kg	Min 4 kg - Max 13 kg
Produktion pro Zyklus	Min 8 l - Max 17 l	Min 5 l - Max 17 l	Min 5 l - Max 17 l
Produktion pro Std.	Max 130 l/h	Max 130 l/h	Max 130 l/h
Zylinder	1	2	2
Steuerung	Tastatur mit LCD Bildschirm	Tastatur mit LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 7,5kw	400V/50Hz/3ph - 7,5kw	400V/50Hz/3ph - 7,5kw
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
BxTxH (mm)	610x800 (+250 the tray) x1430	610 x800 (+25 the tray) x1430	610x800 (+250 the tray)x1430
Gewicht	290 kg	290 kg	290 kg
Art.-Nr.			

OPTIONAL

3- ODER 5-JAHRES WARTUNGSKIT

Mit dem INNOVA Service Kit erhalten Sie eine Box mit den im Routine-Wartungsplan vorgesehenen Ersatzteilen für 3 oder 5 Jahre. Durch den Kauf sparen Sie Geld im Vergleich zum jährlichen Kauf einzelner Teile.

RCS FERNBEDIENUNGSSSYSTEM

Dank der Verbindung über WLAN oder Ethernet können unsere Techniker in den meisten Fällen Störungen identifizieren und beheben, ohne dass ein Einsatz vor Ort erforderlich ist.

PRO-SYSTEM

INNOVA Maschinen mit dem PRO SYSTEM sind mit einem Touchscreen ausgestattet und stellen unser Spitzenmodell dar. Entdecken Sie die Vorteile der PRO Maschinen in den einzelnen Modellrubriken.

400/200 V UND 50/60 HZ ELEKTRISCHE NORMEN

Die Gelato-Maschinen von INNOVA Gelato sind für eine Stromversorgung mit 400 V/50 Hz/3 Ph ausgelegt. Wir bieten die Möglichkeit, die Maschine an 220 V und/oder 60 Hz anzupassen.

FLÙ

PASTEURISIERGERÄTE

Made in Italy

Flù ist der professionelle Pasteurisierer, der für die Herstellung von handwerklichem Gelato entwickelt wurde: Er vereint Benutzerfreundlichkeit mit hoher Leistung und modernster Technologie. Die vier Drehgeschwindigkeiten des Rührwerks, das perfekte Management der halben Beladung und das elektronische Steuerungssystem machen ihn zu einem äußerst flexiblen Produkt. Der leicht abnehmbare Rührer und die einfache Handhabung des Hahns ermöglichen eine schnelle und unkomplizierte Reinigung und gewährleisten absolute Hygiene.

Effizienter Kreislauf

Mit Flù wird der Pasteurisierungszyklus dank der Verwendung hochleistungsfähiger elektrischer Heizelemente und der vier Rotationsgeschwindigkeiten des Rührers extrem schnell.

Intuitive Tastatur

Eine einfache und intuitive Tastatur ermöglicht eine schnelle Programmierung und Einstellung der Temperatur bis zu 90 °C sowie zwei separate Programme für volle und halbe Beladung.

Elektronische Steuerung

Die Mechanik von Flù wird durch ein elektronisches Kontrollsystem gesteuert, das den Betrieb ständig überwacht: Dies führt zu weniger Wartungsaufwand und einer längeren Lebensdauer der Maschine.

Schnelle Reinigung

Der Verschlussdeckel des Pasteurisierungsbehälters lässt sich schnell und ohne Werkzeug öffnen, um eine schnelle und einfache Reinigung zu ermöglichen und die absolute Hygiene der Maschine zu gewährleisten.

Praktische Handbrause

Durch die praktische, per Knopfdruck aktivierbare Handbrause im Inneren des Pasteurisierungstanks ist eine schnelle und gründliche Reinigung von Flù möglich.

Automatische Reinigung

Die spezielle automatische Reinigung des Zapfhahns, eine Lösung, die eine perfekte Desinfektion auch bei Vorhandensein einer Mischung im Pasteurisierer ermöglicht.

FLÙ

PASTEURISIERGERÄTE

Made in Italy

MODELL	FLU 70	FLU 70 A+	FLU 70 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 30 l - Max 60 l	Min 30 l - Max 60 l	Min 30 l - Max 60 l
Kühlzylinder	1	2	2
Steuerung	Tastatur LCD Bildschirm	Tastatur LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 6kw	400V/50Hz/3ph - 6kw	400V/50Hz/3ph - 6kw
Kühlung	Wasser	Water	Wasser
BxTxH (mm)	420x830 (+100 tray) x1140	420x830 (+100 tray) x1140	420x830 (+100 tray) x1140
Gewicht	185 kg	185 kg	185 kg
Art.-Nr.			

MODELL	FLU 120	FLU 120 A+	FLU 120 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 60 l - Max 110 l	Min 60 l - Max 110 l	Min 60 l - Max 110 l
Kühlzylinder	1	2	2
Steuerung	Tastatur LCD Bildschirm	Tastatur LCD Bildschirm	Touch Screen
Anschluss	400V/50Hz/3ph - 13kw	400V/50Hz/3ph - 13kw	400V/50Hz/3ph - 13kw
Kühlung	Wasser	Wasser	Wasser
BxTxH (mm)	750x950 (+100 tray) x1140	750x950 (+100 tray) x1140	750x950 (+100 tray) x1140
Gewicht	250 kg	250 kg	250 kg
Art.-Nr.			

OPTIONAL

DAS A+ SYSTEM

- INNOVA-Maschinen, die mit dem System A+ ausgestattet sind, verfügen über einen zusätzlichen Inverter am Kompressor für das AUTOMATISCHE KÜHLMANAGEMENT.
- Stromeinsparungen von bis zu 25 % im Vergleich zu INNOVA-Maschinen ohne A+
- Wassereinsparungen von bis zu 20 % im Vergleich zu INNOVA-Maschinen ohne A+ System
- Maximale Flexibilität der Belastung

GARANTIE

Dank der robusten Bauweise seiner Gelato-Maschinen bietet INNOVA Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf volle 5 Jahre zu verlängern. Die Standardgarantie beträgt 1 Jahr, mit der Option auf eine Verlängerung auf 3 oder 5 Jahre.

WASSER-/LUFT-KONDENSATION

INNOVA-Gelato-Maschinen sind standardmäßig mit Wasserkühlung ausgestattet (außer beim Modell MOVI 30 SMART) und optional mit Luftkühlung erhältlich.

PRO-SYSTEM

INNOVA-Maschinen mit dem PRO SYSTEM sind mit einem Touchscreen ausgestattet und repräsentieren unser Spitzenmodell. Entdecken Sie die Vorteile der PRO-Maschinen in den einzelnen Modellabschnitten.

3- ODER 5-JAHRE WARTUNGSKIT

Mit dem INNOVA-Service-Kit erhalten Sie eine Box mit den Ersatzteilen, die im Rahmen des Wartungsplans für 3 oder 5 Jahre vorgesehen sind. Durch den Kauf sparen Sie im Vergleich zum jährlichen Einzelkauf der Teile Kosten.

RCS - FERNSTEUERUNGSSYSTEM

Dank der Verbindung über WLAN oder Ethernet können unsere Techniker in den meisten Fällen Störungen erkennen und beheben, ohne dass ein Vor-Ort-Einsatz erforderlich ist.

400/200 V UND 50/60 HZ ELEKTRISCHE NORMEN

INNOVA-Gelato-Maschinen sind für eine Stromversorgung mit 400 V/50 Hz/3 Ph ausgelegt. Wir bieten die Möglichkeit, die Maschine auf 220 V und/oder 60 Hz anzupassen.

MANTE

Made in Italy

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

Inklusive Einweisung vor Ort!

Gefrierzylinder

MEHRPREISE	MANTE-GERÄTE
Luftkühlung	2.599,00 €
Fernbedienung	2.100,00 €
Granita-Produktion	3.799,00 €
Regal f. Behälter	525,00 €

Bitte nutzen Sie für die genaue Auswahl der Funktionen der Geräte und Preiserstellung unseren Konfigurator auf unserer Internet Seite: www.gelomat.de unter Eiscreme Maschinen Konfigurator

MODELL	MANTE 10-30 TS	MANTE 15-45 TS	MANTE 20-60 TS	MANTE 30-100 TS
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**
Preis				

MIXTRONIC
Pasteurisiergerät

Made in Italy

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 Pasteurisierungsgeräten **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

Inklusive Einweisung vor Ort!

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**
Preis		

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

Bitte nutzen Sie für die genaue Auswahl der Funktionen der Geräte und Preiserstellung unseren Konfigurator auf unserer Internet Seite: www.gelomat.de unter Eiscreme Maschinen Konfigurator

MIXCREMA
Cremekocher

Made in Italy

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

- Bewährter Partner für unvergleichlich cremigen Genuss
- Optional: Luftkühlung

Inklusive Einweisung vor Ort!

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**
Preis		

PASTOMANTE / MIXGEL

Kombinierte Speiseeismaschine mit eingebautem Pasteurisierungskessel

Made in Italy

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 „Pinselstrich" 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!

Bitte nutzen Sie für die genaue Auswahl der Funktionen der Geräte und Preiserstellung unseren Konfigurator auf unserer Internet Seite: www.gelomat.de unter Eiscreme Maschinen Konfigurator

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**
Preis	

Pastomante 30 E

Pastomante 50 E

EURO / SUPER EURO

Softeismaschinen

Komplett aus Edelstahl AISI 304

100 % MADE in ITALY

Elektronische Steuerung

inkl. Einweisung durch Fachpersonal

Mini Serie 100

Softeismaschine

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

Mini Serie 100

Bitte nutzen Sie für die genaue Auswahl der Funktionen der Geräte und Preiserstellung unseren Konfigurator auf unserer Internet Seite: www.gelomat.de unter Eiscreme Maschinen Konfigurator

MEHRPREISE	Euro3-GERÄTE
Rührwerk im Tank	3.675,00 €

MODELL	EURO 1TN	EURO 3TN	MINI SERIE 100
Ausführung	Softeismaschinen Tischausführung		Wahlregler, Arbeitsplatte, Ein-Zapfer
Abmessungen (BxTxH)	500 x 730 (+90) x 780 mm		330 x 660 x 650 mm
Kühlung	Luftkühlung (Wasser auf Anfrage)		Wasser / Luft
Stundenproduktion	15 kg	18 kg	11,25 kg
Füllmenge	14 Liter	2 x 6,5 Liter	1,2 Liter
Zapfer	1	3	
Pumpe	Nein		
Rührwerksmotor	Ja		
Gewicht	135 kg		70 kg
Anschluss	400V/3/50Hz/2,4kW	400V/3/50Hz/2,7kW	230V/3 /50Hz/1,5kW / 400V/3 /60Hz/1,5kW
Artikel-Nr.	**10000NA**	**10001NA**	**MS100**
EAN-Nr.	**4260496529409**	**4260496529447**	**4260621089570**
Preis			

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).

Gelobox Edelstahl

Made in Europe

230V/16A

-15 °C bis -25 °C

Eiscremelagerschrank, statische Kühlung, mit Ventilator und Kanal zur gleichmäßigen Kälteverteilung.

Türanschlag rechts oder links möglich

Kühlmittel R290

Komplett aus Edelstahl

leise und energiesparend

ohne HFC

Inhalt: 658 Liter

Kapazität: 66 Schalen á 5 Liter

- Digitale Steuerung
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- 4 Rollen
- 5 verstellbare Einlegeböden
- Dekompressionsventil für einfaches Öffnen der Tür
- Lüfterunterstützte statische Kühlung
- Gewicht: 127 kg

GELOBOX

MODELL	GELOBOX EDELSTAHL	
Abmessungen BxTxH	667 x 895 x 2020 mm	
Temperatur	- 15 °C bis - 25 °C	
Anschluss	230V/1/50Hz/0,310kW	
Kühlung	Umluft	
Abtauung	manuell	
Energieeffizienzklasse*	D	
Verbrauch kW/24 Std.*	4.990 kW	4.990 kW
Artikel-Nr.	**G01109R (Türansschl. rechts)**	**G01109L (Türansschl. links)**
EAN-Nr.	**9145577995630**	**9145577995647**
Preis	**2.998,00 €**	**3.048,00 €**

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

ICECALIBUR 2.0
Eislagerschrank mit Umluftkühlung

Made in Italy

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 rechts oder links möglich

HOHE LEISTUNG 1010 Watt

Zusatzrost mit Schienenpaar	
Artikel-Nr.	**3458.100 / 3458.101**
EAN-Nr.	**4260496521526 / 4260496521533**
Preis	**46,00 € / 54,00 €**

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*	3585 kWh	3585 kWh
Artikel-Nr.	**2144td (Türanschlag rechts)**	**2144tdl (Türanschlag links)**
EAN-Nr.	**4260383750206**	**4260548411263**
Preis	**3.999,00 €**	**4.049,00 €**

Rollensatz zu ICECALIBUR
2 Rollen feststellbar
2 Rollen
Artikel-Nr. 3458.107
Preis: 189,00 €

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

AMORE

Made in Italy

- **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**
Preis	**9.974,00 €**

Zusatzausstattung:

LED Licht

AMORE Detailansichten

Dekor-Beispiele:

Standard RAL-Farben für AMORE

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**
Preis	**499,00 €**

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**
Preis	**564,00 €**

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**
Preis	**644,00 €**

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**
Preis	**708,00 €**

EIS-EDELSTAHLSCHALEN

Made in Italy

Schmale Schalen:

MODELL	Inhalt	BxTxH mm	Artikel-Nr.	EAN-Nr.	Preis
EISSCHALE 5	5 Liter	360 x 165 x 120	2006	4260141871396	29,00 €
EISSCHALE 7	7 Liter	360 x 165 x 150	2008	4260141877572	39,00 €
EISSCHALE 9	9 Liter	360 x 165 x 180	2009	4260141878609	44,00 €

Breite Schalen:

EISSCHALE 5	5 Liter	360 x 250 x 80	2014	4260141873192	29,00 €
EISSCHALE 8,6	8,6 Liter	360 x 250 x 120	2016.1	4260496521786	42,00 €
EISSCHALE 10,7	10,7 Liter	360 x 250 x 150	2016	4260383752637	53,00 €
EISSCHALE 13	13 Liter	360 x 250 x 180	2011	4260383752620	58,00 €

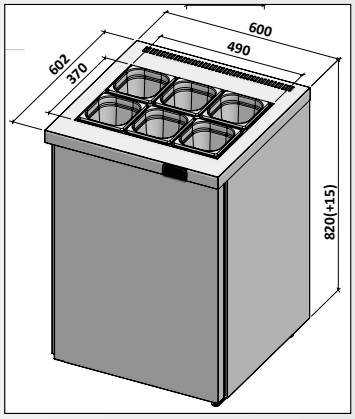
Sondergröße:

EISSCHALE 4,75	4,75 Liter	260 x 165 x 170	2022	4260141873321	36,00 €

FRÜCHTEKÜHLSCHRANK

- Früchtekühlschrank für den Thekenbereich in der Eisdiele 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 Bäckrei
- Unterbaugeräte mit einer Höhe von 82 cm lieferbar
- Im Kühlschrank sind drei höhenverstellbare Ablageroste
- Schloss
- Temperaturanzeige

MODELL	FRÜCHTEKÜHLSCHRANK Standgerät, INOX, 85 cm hoch
Ausstattung	**Oberdeckel Edelstahl, 6 x 3l Edelstahleinsätze mit Deckel**
Abmessungen (BxTxH)	602 x 600 x 820 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.	**1643.118**
EAN-Nr.	**426021088214**
Preis	**1.899,00 €**



SPAGHETTI-EISPRESSEN

Made in Italy

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**
Preis	**3.579,00 €**

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)**
Preis	**242,00 €**	

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**
Preis	**498,00 €**

ELLIPSE
ELLIPSENMIXER

Made in USA

Der kommerzielle Ellipsenmixer von Waring wurde entwickelt, um Ihre Einstellung zum Mixen durch kürzere Zyklen, größere Leistung und gleichmäßigere Ergebnisse zu verändern. Smoothies in 10 Sekunden, Acai Bowls in 30 Sekunden, alles ist möglich.
Der Ellipse wurde entwickelt, um jede Mixaufgabe mit optimaler Effizienz zu bewältigen. **Er ist wirklich revolutionär und kann Smoothies in nur 10 Sekunden zubereiten.** Der Waring Ellipse hat wirklich die Leistung, die Sie brauchen, um die Warteschlangen niedrig zu halten.
Mit einem Dual-Motoren-System, das Geschwindigkeit und Leistung maximiert, damit Sie mehr Kunden in kürzerer Zeit bedienen können, mixt der Ellipse nahezu jede Zutat schnell. Lassen Sie sich nicht länger von Zutaten, Zeit, Personal oder Ausrüstung einschränken! Mit der Ellipse können Sie jetzt über das herkömmliche Mischen hinausgehen.
Das Gerät ist ausgelegt von über 100 Mixvorgängen / Dauerbetrieb.

Material Kunststoff
Farbe Blau
Leistungsstarkes, unabhängiges Doppelmotorensystem
Reduziert die Mischzeiten drastisch und erhöht die Leistung
Mischt konsequent die härtesten Zutaten
ist in der Lage, Ihr gesamtes Menü in einem Bruchteil der Zeit zu verarbeiten
10-Sekunden-Smoothies und 30-Sekunden-Bowls
Vom Benutzer austauschbare Antriebskupplung, die auf Langlebigkeit und einfachen Austausch ausgelegt ist
Hochleistungsmotor mit **2,6 kW** Spitzenleistung
30.000 U/min Motorgeschwindigkeit für die gleichmäßigste Konsistenz
Programmierbar mit 4 unabhängigen Schnellstartoptionen
Komplett neu gestaltetes Schallschutzgehäuse zur weiteren Reduzierung von Lärm und Vibrationen

MODELL	ELLIPSE
Gesamtleistung	**3,5 PS**
Abmessungen (BxTxH)	254 x 368 x 520 mm
Bechergröße	1,4 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	9 kg
Artikel-Nr.	**MXE2000E**
EAN-Nr.	
Preis	**2.362,00 €**

ELLIPSE

CB15VE

Ultra-Heavy-Duty 4 L - Variable Speed Food Blender

Made in USA

Wenn es um Hochleistungsmixer geht, steht Ihnen der Waring® CB15VE zur Seite. Hacken, mischen und zerkleinern Sie große Ladungen, die lange Mixzeiten erfordern, mit einem leistungsstarken **3,75-PS-Motor** – oder führen Sie mehr als 100 Zyklen pro Tag durch. Mit variablen Geschwindigkeitsreglern können Sie die Drehzahl präzise steuern, was bedeutet, dass Sie auch eng anliegen können.

- Extrem robuster **3,75-PS-Motor** – perfekt für große Ladungen und lange Mixzeiten
- Mit der variablen Geschwindigkeitssteuerung können Sie die Drehzahl präzise anpassen, um die Konsistenz Ihrer Mischung perfekt zu steuern
- Einstellbare Geschwindigkeiten von 1.700–18.000 U/min
- PULSE-Funktion gibt Impulse mit eingestellter Geschwindigkeit zum Zer kleinern und Mischen aus. • Leicht zu reinigende elektronische Folientastatur
- 4-Liter-Edelstahlbehälter mit zwei Griffen zum Tragen und Ausgießen und Deckelklemmen zur Sicherheit
- Leicht abnehmbarer, gummierter Deckel mit abnehmbarer, durchsichtiger Kappe zum Hinzufügen von Zutaten und zur Druckreduzierung beim Mixen heißer Speisen
- Langlebige Hochleistungsklinge aus rostfreiem Stahl
- Metall-auf-Metall-Kupplungssystem aus Edelstahl für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit
- Robustes Motorgehäuse aus Volldruckguss mit robusten Gummifüßen zur Reduzierung von Vibrationen
- Spülmaschinenfestes, einteiliges Glaspolster für einfache Reinigung
- **Empfohlen für mehr als 100 Zyklen oder Portionen pro Tag**

CB15VE

MX1500XTSXEE

Mixer

Erhalten Sie glatte, konsistente Ergebnisse mit dem Waring® MX1500XTE. Dieser Hochleistungsmixer mit **3,5 PS** maximiert Leistung und Effizienz durch die Raptor®-Messer- und Behälterbaugruppe. Mischen Sie gefrorene Getränke, Soßen, Suppen und mehr. Eine leicht zu reinigende elektronische Folientastatur mit blau hinterleuchtetem LCD-Bildschirm, einstellbare Geschwindigkeitsregler und vier umprogrammierbare Getränkestationen machen es perfekt für Restaurants, Gesundheitseinrichtungen, Schulen oder Cafés.
Leicht zu reinigende elektronische Folientastatur mit blau hinterleuchtetem LCD-Bildschirm
Das Gerät ist ausgelegt von über 100 Mixvorgängen / Dauerbetrieb.

Stapelbarer 2-Liter-Krug aus Polycarbonat mit Griff und Ausguss
Spülmaschinenfester, abnehmbarer Kannenhalter
Variable Drehzahl- und Pulsfunktion bis 30.000 U/min
Unzerbrechliche Schallschutzhaube
Leicht zu reinigende Folientasten für High, Low und Pulse
30-Sekunden-Digitaltimer
4 Programme für beliebte Getränke

MODELL	CB15VE	MX1500XTSXEE
Gesamtleistung	**1800 Watt, 3,75 PS-Motor**	**1500 Watt, 3,5 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	254 x 254 x 660 mm	228 x 241 x 539 mm
Bechergröße	4,0 Liter Edelstahl	2,0 L. aus Polykarbonat
Anschluss	230V/1/60Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	16,6 kg	9 kg
Artikel-Nr.	**CB15VE**	**MX1500XTSXEE**
EAN-Nr.		
Preis	**2.498,00 €**	**1.469,00 €**

MX1500XTSXEE

MX1100XTXEE

Hochleistungsmixer

Smoothies, Suppen und Saucen, alles, was Sie zubereiten möchten, ist mit dem Waring MX1100TXXEE Hochleistungsmixer möglich. Perfekte Ergebnisse im Handumdrehen. Die Edelstahlmesser lösen zusammen mit dem **3,5 PS starken Hochleistungsmotor** alle Probleme. Auf Knopfdruck können Sie Zutaten mischen oder Eis zerkleinern, ideal für Kaffeebars, Restaurants und Smoothie-Bars.
Viele Leute fragen sich, ob dieser Mixer auch Eis zerkleinern kann.
Natürlich kann die MX-Serie das. Dafür sind sie gemacht.
Das Gerät ist ausgelegt von über 75 Mixvorgängen / Dauerbetrieb.

MX1100XTXEE

- **MX1100XTEE**
- Mit variabler Geschwindigkeit
- Inklusive Vinyldeckel mit Zulaufventil, ideal für die Zubereitung warmer Speisen.
- Höchstgeschwindigkeit 30.000 U/min für extrem schnelle Ergebnisse
- Spülmaschinenfester Krug
- Robuste Klinge aus rostfreiem Stahl
- Touch-Steuerung mit HIGH-, LOW-, STOP- und PULSE-Einstellung
- 30-Sekunden-Timer mit automatischem Stopp
- Verzehrempfehlung: bis zu 75 Getränke pro Tag

MX1200XTXEE

Hochleistungsmixer

Smoothies, Suppen und Saucen, alles, was Sie zubereiten möchten, ist mit dem Waring MX1200XTXEE Hochleistungsmixer möglich. Perfekte Ergebnisse im Handumdrehen. Die Edelstahlmesser lösen zusammen mit dem **3,5 PS starken Hochleistungsmotor** alle Probleme.
Mit variabler Geschwindigkeit. Inklusive Vinyldeckel mit Zulaufventil, ideal für die Zubereitung warmer Speisen. Variable Geschwindigkeitsregelung von 1500 bis 20.000 RPM, maximaler Puls mit bis zu 30.000 Rpm.
Geschwindigkeitsschub
Das Gerät ist ausgelegt von über 75 Mixvorgängen / Dauerbetrieb.
Viele Leute fragen sich, ob dieser Mixer auch Eis zerkleinern kann. Natürlich kann der MX-serien das. Dafür sind sie gemacht.

MX1200XTXEE

- **MX1200XTEE**
- Klinge aus rostfreiem Stahl
- Griff aus Polycarbonat
- Drehzahl 1.500 bis 20.000 U/min
- Leicht zu reinigendes, abnehmbares Schüsselteil
- Variable Drehzahl zwischen 1.500 und 20.000 U/min
- Starke Klinge aus rostfreiem Stahl
- Schüsselhalter und Füße aus Gummi zur Schallabsorption

MODELL	MX1100XTXEE	MX1200XTXEE
Gesamtleistung	**1500 W, 3,5 PS-Motor**	**1500 W, 3,5 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	216 x 210 x 406 mm	215 x 209 x 457 mm
Bechergröße	2,0 Liter	2,0 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	6,8 kg	7,18 kg
Artikel-Nr.	**MX1100XTXEE**	**MX1200XXEE**
EAN-Nr.		
Preis	**1.143,00 €**	**1.154,00 €**

TBB145E TORQ

Hochleistungsmixer

Made in USA

Bereiten Sie mit dem Waring® Torq 2.0 Serie schnell Margaritas, Daiquiris, Saucen, Suppen und mehr zu. Dieser Hochleistungsmixer mit 2 Geschwindigkeiten eignet sich hervorragend für die Zubereitung mittlerer bis schwerer Speisen und Getränke. Es ergibt problemlos drei 450/500-ml--Getränke. Margaritas in 8 Sekunden oder weniger.
Das Gerät ist ausgelegt für bis zu 74 Mixvorgänge pro Tag.
Material Kunststoff
Hochwertiger **2-PS-Motor** mit 2 Geschwindigkeiten und max. 24.000 U/min
Langlebige, austauschbare Antriebskupplung aus Edelstahl
Mixt 3 Margaritas in (weniger als) 8 Sekunden
1,4 l, BPA-freier, stapelbarer Copolyester-Krug
Kippschalter
Copolyester und Polycarbonat

Informationen zur Firma Waring: Waring produziert seit über 80 Jahren Mixer / Barmixer und ist eine Ikone der Bar- und Cocktail-Welt. Die Mixer von Waring haben die Geschichte der Zubereitung von Cocktails revolutioniert. Qualität steckt im Detail. Nur durch die lange Erfahrung bekommt man solche hochwertigen Geräte hergestellt. Ein Team von Experten arbeitet ständig an der Verbesserung und Effizienz der Geräte.

TBB145E

TBB160E TORQ

Hochleistungsmixer

Bereiten Sie mit dem Waring® Torq 2.0 Series TBB160E schnell Margaritas, Daiquiris, Saucen, Suppen und mehr zu. Dieser Hochleistungsmixer mit 2 Geschwindigkeiten eignet sich hervorragend für die Zubereitung mittlerer bis schwerer Speisen und Getränke. Es ergibt problemlos drei 500 ML Getränke. Margaritas in 8 Sekunden oder weniger. Elektronische Touchpad-Steuerung und ein 60-Sekunden-Countdown-Timer machen es perfekt für jede Bar, jedes Restaurant oder jeden Smoothie-Laden.
Das Gerät ist ausgelegt für bis zu 74 Mixvorgänge pro Tag.

Material Kunststoff
Hochwertiger **2-PS-Motor** mit 2 Geschwindigkeiten und max. 24.000 U/min
Langlebige, austauschbare Antriebskupplung aus Edelstahl
Mixt 3 450-ml-Margaritas in (weniger als) 8 Sekunden
1,4 l, BPA-freier, stapelbarer Copolyester-Krug
Elektronisches Touchpad mit 60-Sekunden-Timer
Copolyester und Polycarbonat

TBB160E

MODELL	TBB145E	TBB160E
Gesamtleistung	**1400 W, 2 PS-Motor**	**1400 W, 2 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	292 x 229 x 397 mm	292 x 229 x 397 mm
Bechergröße	1,4 Liter	1,4 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	2,56 kg	2,56 kg
Artikel-Nr.	**TBB145E**	**TBB160E**
EAN-Nr.		
Preis	**699,00 €**	**734,00 €**

BB320E / BB340E

Mixer

Made in USA

Mit dem Waring Blade Series 1 HP Mixer sind Sie bestens gerüstet, wenn in Ihrer Bar am meisten los ist.
Machen Sie drei 500 ml Margaritas in 12 Sekunden.
Das Gerät ist ausgelegt für bis zu 49 Mixvorgänge pro Tag.

- **BB320E**
- Sein 2-Gang-, leistungsstarker **1-PS-Motor** und die elektronische Touchpad-Steuerung verfügen über EIN/AUS, NIEDRIG, HOCH, IMPULS und STOP.
- Ein abnehmbares, gummiertes Glaspolster dämpft Geräusche und erleichtert die Reinigung. Stapelbar 1.4L. Copolyester-Gläser machen die Aufbewahrung zum Kinderspiel.
- Maximal empfohlene Getränke pro Tag: 25-49
- 1,4 l, BPA-frei, einteiliger Copolyester-Krug und Industriestahlklinge

BB320E

Informationen zur Firma Waring:
Waring produziert seit über 80 Jahren Mixer / Barmixer und ist eine Ikone der Bar- und Cocktail-Welt.
Die Mixer von Waring haben die Geschichte der Zubereitung von Cocktails revolutioniert. Die Qualität steckt im Detail. Nur durch die lange Erfahrung bekommt man solche hochwertigen Geräte hergestellt.
Ein Team von Experten arbeitet ständig an der Verbesserung und Effizienz der Geräte.

BB340E

- **BB340E**
- Sein **1-PS-Motor** mit zwei Geschwindigkeiten verfügt über elektronische Touchpad-Steuerungen mit EIN/AUS, NIEDRIG, HOCH, STOP und IMPULS sowie einen 99-Sekunden-Countdown-Timer.
- Ein abnehmbares, gummiertes Glaspolster dämpft Geräusche und erleichtert die Reinigung durch Abwischen.
- Maximal empfohlene Getränke pro Tag: 25-49
- 1,4 l, BPA-frei, einteiliger Copolyester-Krug und Industriestahlklinge

Das Gerät ist ausgelegt für bis zu 49 Mixvorgänge pro Tag.

MODELL	BB320E	BB340E
Gesamtleistung	**750 W, 1 PS-Motor**	**750 W, 1 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	260 x 264 x 390 mm	260 x 264 x 390 mm
Bechergröße	1,4 Liter	1,4 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	4,37 kg	4,37 kg
Artikel-Nr.	**BB320E**	**BB340E**
EAN-Nr.		
Preis	**524,00 €**	**576,00 €**

BB255E

Mixer

Made in USA

Der Mixer **BB255E** verfügt über einen Mixbehälter mit einer Kapazität von 1,3 L, der so geformt ist, dass alle die Zutaten nach unten zum Messer geleitet werden. Außerdem verfügt der Mixer über robuste Klingen und einen Motor mit zwei Geschwindigkeiten. So stellt er eine langlebige und leistungsstarke Ergänzung für jede Küche dar.
Der Sockel des Waring BB255E besteht aus starkem Gusseisen, wodurch er äußerst langlebig ist. Das schwere Material sorgt zudem dafür, dass der Mixer auch bei hohen Mixgeschwindigkeiten noch gut und sicher steht.
Der Mixer kann zum Reinigen komplett auseinander genommen werden. Entsprechend kann das Messer bei Bedarf auch leicht ersetzt werden.
Der Behälter hat eine Schütte, sodass Sie Getränke unkompliziert direkt in Gläser abfüllen können. Der Henkel hilft Ihnen zudem dabei, sauber und gleichmäßig zu schütten. Allerdings kann der Behälter wegen des Hekels nicht gestapelt werden.
Die separat erhältlichen Edelstahlbehälter können hingegen gestapelt werden.
Das Gerät ist ausgelegt für bis zu 25 Mixvorgänge pro Tag.
Material Kunststoff und Gusseisen
3/4 PS Motor mit kommerzieller Leistung und 2 Geschwindigkeiten
Robuste, zweiteilige Edelstahlklinge
Austauschbare mit Metall verstärkte Gummikupplung
Empfohlene Anzahl von Getränken pro Tag: maximal 25
Langlebiger Betätigungsschalter

BB255E

BB255SE

Barmixer

Ein kommerzieller Barmixer von fantastischer Qualität. der Kompakte Waring **BB255SE** kann schnell und einfach Eis zerkleinern und leichte Arbeit aus Obst, Gemüse und anderen Zutaten machen für Smoothies, Cocktails, Suppen und vieles andere.

Mit dem großzügigen 1 L-Edelstahlbehälter, robusten Klingen und den einfachen Schaltern für zwei Geschwindigkeiten ist der Barmixer langlebig und kräftig genug für die meisten Aufgaben.
Das Gerät ist ausgelegt für bis zu 25 Mixvorgänge pro Tag.
Der BB255SK ist viel robuster und langlebiger als Geräte für Privathaushalte und damit maßgeschneidert für den gewerblichen Einsatz. Mit einem gusseisernen Sockel, einem leistungsstarken Motor und einem Edelstahlbehälter bietet der Mixer eine zuverlässige Lösung für die professionelle Nutzung. Darüber hinaus gewährt Waring eine volle gewerbliche Garantie auf den Mixer.

Material Edelstahl und Gusseisen
3/4 PS, Motor mit kommerzieller Leistung und 2 Geschwindigkeiten
Schroffe, zweifache Edelstahlklinge
Austauschbare mit Metall verstärkte Gummikupplung
Maximal empfohlene Getränke pro Tag: 25
BPA-freier Edelstahlbehälter

BB255SE

MODELL	BB255E	BB255SE
Gesamtleistung	**260 W, 0,75 PS**	**750 W, 0,75 PS**
Abmessungen (BxTxH)	248 x 203 x 352 mm	248 x 203 x 352 mm
Bechergröße	1,3 Liter	1,0 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	3,29 kg	3,24 kg
Artikel-Nr.	**BB255E**	**BB225SE**
EAN-Nr.		
Preis	**377,00 €**	**414,00 €**

WDM120TXE
Drinkmixer

Genießen Sie die freihändige Bedienung mit dem Hochleistungs-Getränkemixer Waring® WDM120TXE mit einer Spindel und Timer. Bereiten Sie Milchshakes und Malzgetränke zu. Dank eines **1-PS-Hochleistungsmotors** können Sie selbst kältestes und härtestes Eis verarbeiten. Über ein großes, gut lesbares LCD-Display können Sie den Timer vor oder während des Gebrauchs programmieren, um die Effizienz zu maximieren. Der leistungsstarke **1-PS-Motor**, einstellbar auf 10.000, 15.000 oder 20.000 U/min für die perfekte Textur. Mit Pulsfunktion und 10-Minuten-Timer, der im Voraus oder während des Mischens eingestellt werden kann. Single Coil mit zwei Schlägern. Das starke Schlagwerk verarbeitet hartes Eis und hat eine hohe Leistung. Der Butterfly-Mixer ist ideal für weichere Eisprodukte. Robustes, pulverbeschichtetes Gusseisengehäuse, vollständig integrierter Motor, großes LCD-Display, gut lesbar und sehr benutzerfreundlich. Edelstahlbecher im Lieferumfang enthalten

MODELL	WDM120TXE
Gesamtleistung	**230 W**
Abmessungen (BxTxH)	248 x 203 x 352 mm
Bechergröße	0,82 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	17,3 kg
Artikel-Nr.	**WDM120TXE**
Preis	**769,00 €**

WDM120TXE

WDM20
Drinkmixer

Der Einzel Drinkmixer WDM20 mit freihändiger Bedienung, **1 PS Motor**, 2 Geschwindigkeiten Hoch oder Niedrig.

Nur den Becher einhaken und das Gerät startet automatisch. Stabiler schwerer Standfuss für gute standfeste Bedienung. Lieferung mit einem Becher 830 ml und einer Mixer Spindel. Mit Thermosicherung gegen Überhitzung des Motors.

MODELL	WDM20
Abmessungen (BxTxH)	179 x 179 x 530 mm
Anschluss	0,15kW230V/1/50Hz
Gewicht	17,3 kg
Artikel-Nr.	**WDM20**
Preis	**412,00 €**

WDM20

CAC20
Getränkebecher

Edelstahl Getränkemixer Becher CAC20 mit 830 ml Inhalt, als zusätzliches Zubehör für die Mixer WDM120TXE und WDM20. Mixen und Servieren Sie ihre Getränke in ein und Demselben Becher, spart Zeit und Arbeit.

CAC20 Getränkebecher	
Artikel-Nr.	**CAC20**
Preis	**35,00 €**

CAC20

WJX90XE
Entsafter

Bringen Sie köstliche frische Fruchtsäfte aller Art auf den Speiseplan und erfüllen Sie die Nachfrage nach gesunden Getränken mit diesem leistungsstarken und zuverlässigen Entsafter von Waring Commercial.
Das Gerät ist speziell für den professionellen Einsatz konzipiert und verfügt über einen bürstenlosen Induktionsmotor, der Obst und Gemüse problemlos zu Smoothies und Saft verarbeitet. Holen Sie durch das einzigartige und patentierte Sieb maximalen Saft aus Ihren Früchten. Reinigungsbürste im Lieferumfang enthalten

Material Metall

Hochwertiger, **bürstenloser Induktionsmotor mit 1,2 PS**
Konzipiert für den Einsatz in Smoothie-Läden, Bars, Cafés, Restaurants und Hotels
Der Filterkorb und die Zerkleinerungsscheibe aus Edelstahl sind speziell für maximale Extraktion konzipiert, 3600 U/min
Pulverbeschichtetes Metalldruckgussgehäuse, mit Filterkorb und Zerkleinerungsscheibe aus Edelstahl.
Der 8-cm-Eingang eignet sich für große Obst- und Gemüsestücke
Trestersammelbehälter mit mindestens 11 l Fassungsvermögen für den Langzeitgebrauch
Platz für einen 1,4-Liter-Mixbehälter, Sicherheitsvorrichtungen
Der drehbare, auslaufsichere Auslauf verhindert Verschütten
Reinigungsbürste im Lieferumfang enthalten

WJX90XE

JX40CE
Citruspresse

Made in USA

HAUPTEIGENSCHAFTEN
- Leiser Hochleistungsmotor mit Direktantrieb effizient bei 1800 U/min für schnelle Saftausbeute
- Universal-Reibe entsaftet alle Zitrusfrüchte. Von der kleinsten Zitrone bis zur größten Grapefruit
- Robustes Motorgehäuse aus Polycarbonat mit vibrationsdämpfenden Füßen für leisen, stabiler Betrieb
- Abnehmbare, spülmaschinenfeste Kuppel reduziert Spritzen
- Saftauffangbehälter aus Edelstahl mit großem Auslauf. Lässt den Saft schnell ab und ermöglicht so die Produktion großer Mengen
- Alle abnehmbaren Teile sind leicht zu reinigen und spülmaschinenfest
- Begrenzte einjährige Garantie
- Hergestellt in den USA

VERKAUFSMERKMALE
Der Waring JC4000 Heavy-Duty Hi-Power Citrus Entsafter mit Spritzschutz produziert schnell und einfach große Mengen reinen, gesunden Safts ohne Fruchtfleisch. Sein leistungsstarker Direktantriebsmotor sorgt für Ruhe Bedienung, während das robuste Polycarbonatgehäuse schützt den Motor. Alle abnehmbaren Komponenten sind spülmaschinenfest. Ideal für Saftbars mit hohem Volumen, Krankenhäuser und Hotels.

JX40CE

MODELL	WJX90XE	JX40CE
Gesamtleistung	**1,5 PS-Motor**	**375 W, 1,2 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	273 x 457 x 622 mm	254 x 254 x 495 mm
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Inhalt	1,4 Liter Mixbehälter, 11 Liter Trestersammelbehälter	
Gewicht	12,2 kg	9 kg
Artikel-Nr.	**WJX90E**	**JX40CE**
Preis	**1.678,00 €**	**1.099,00 €**

WSG60E
Gewürzmühle

Die Waring-Gewürzmühle ist leistungsstark und zuverlässig und verfügt über einen leistungsstarken Motor zum Mahlen harter Gewürze oder zur Herstellung von Pasten, Dressings und Saucen. Die Mühle verfügt über eine Dauer- und Impulsfunktion und ist unglaublich einfach zu bedienen und vielseitig. Der **1 PS-Motor** und die langlebigen Edelstahlmesser garantieren eine hohe Leistung. Ideal für (Take-Away-)Restaurants, Kantinen und Hotels. Sehr gut geeignet für sehr harte Gewürze wie Zimt, Muskatnuss und viele andere.

Material: Edelstahl
Mit Dauer-Ein-Funktion
Enthält 2 Mahlbecher aus Edelstahl mit kühlem Gehäuse und Deckel
Pulse-Funktion für die perfekte Konsistenz.
Versiegelter, klarer Deckel zum Mischen flüssiger Zutaten wie Pasten, Dressings, Saucen, Butter und mehr.
Langlebige Messer aus rostfreiem Stahl
Mit Gehäuse ausgestattet mit Sicherheitsverriegelung

MODELL	WSG60E
Gesamtleistung	**1 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	165 x 216 x 292 mm
Geschwindigkeit	20.000 U/min
Stablänge	254 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Inhalt	65 cl
Gewicht	2,8 kg
Artikel-Nr.	**WSG60E**
EAN-Nr.	
Preis	**565,00 €**

WSG60E

IC20E
Eiscrusher

Made in USA

Dieser Eisbrecher IC20E der Marke Waring ist ein leistungsstarker und zuverlässiger elektrischer Eisbrecher; Perfekt für die Zubereitung von Cocktails und Smoothies, z. B. in Bars und Pubs. Die Maschine ist sehr benutzerfreundlich, liefert professionelle Ergebnisse. Die stabile Edelstahlkonstruktion sieht im Innenraum toll aus und ist zudem leicht zu reinigen.

Material: Edelstahl
Inklusive Auffangschale
Einfach zu bedienen und zu warten
Kreieren oder kühlen Sie elegante Gerichte oder fügen Sie dem Getränk Ihrer Wahl Eiswürfel oder -späne hinzu
Höhenverstellbar für die Verwendung mit einem 1-1,4-Liter-Mixbehälter
Inklusive 2,4-Liter-Auffangbehälter

MODELL	IC20E
Gesamtleistung	**1 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	190 x 250 x 440 mm
Eismenge	bis zu 30 kg / h
Stablänge	254 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	9 kg
Artikel-Nr.	**IC20E**
EAN-Nr.	
Preis	**1.099,00 €**

IC20E

WFP16SE

Küchenmaschine

Schneiden, raspeln, pürieren, hacken und mehr mit der vollständig versiegelten Waring® WFP16SE 3.8-Liter-Küchenmaschine mit Schüsselschneider und Mixer. Dank des schlagfesten, durchsichtigen und kratzfesten Polycarbonats können Sie Suppen, Saucen, Fleisch und andere Zutaten sicher und ohne Auslaufen verarbeiten. Es wurde speziell für die Batch-Verarbeitung großer Mengen in der Gastronomie entwickelt und bietet tagein, tagaus zuverlässigen Dauerbetrieb.
Wenn eine Maschine mehr als 20 Verarbeitungsoptionen ausführen kann, wissen Sie, dass sie für Ihre Großküche geeignet ist. Mit der Waring 3.8L-Kombination aus Schüsselschneider und kontinuierlicher Küchenmaschine können Sie schnell zwischen der Schüssel und der kontinuierlichen Küchenmaschine wechseln.
Vollständig versiegelt für die Verwendung mit Flüssigkeiten mit dem patentierten Liquilock-Dichtungssystem von Waring und der versiegelten und verriegelten S-Klinge ermöglicht das einfachere und sicherere Ausgießen Ihrer Saucen und Dressings. Für kleinere Arbeiten schneiden, würfeln und zerkleinern Sie es direkt in die Schüssel. Für die Verarbeitung größerer Mengen schalten Sie auf den kontinuierlichen Vorschub um.
Der robuste, schwarze Durchlauftrichter aus Polycarbonat ist leichter als Metall, aber für den harten Einsatz konzipiert und kratz- und bruchfest. Die robuste, durchsichtige Abdeckung sorgt für klare Sicht während der Verarbeitung. Mit der umkehrbaren Raspelscheibe und der verstellbaren Schneidscheibe haben Sie die vollständige Kontrolle über den endgültigen Schnitt Ihrer Zutaten. Es enthält sogar alles, was Sie brauchen, um Ihren Pico de Gallo oder Ihren legendären Obstsalat in Würfel zu schneiden.
Mit der robusten Motorbasis aus Druckguss (mit gut lesbaren Tasten), der robusten Edelstahl-Antriebswelle und dem thermischen Überlastschutz können Sie sicher sein, dass Ihre Maschine kontinuierlich mit Höchstleistung arbeitet.
Inklusive Motorsockel, durchsichtiger 3.8L-Liter-Arbeitsschüssel, durchsichtiger Arbeitsschüsselabdeckung mit großem Einfüllrohr, kombiniertem Stopfer (groß und klein), S-Messer, verstellbarer Schneidscheibe, umkehrbarer Raspelscheibe, versiegelter Schlagscheibe, Stiel für Scheiben, Würfelbaugruppe (Schneidmesser, Würfelgitter und Würfelgitterstanze), Reinigungsbürste, Durchlaufschacht mit Griff, durchsichtige Abdeckung des Durchlaufschachts und Schleuder für Durchlaufschacht. Wird auch mit Schlagscheibe geliefert.

WFP16SE

MODELL	WFP16SE
Gesamtleistung	**650 W, 2 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	381 x 356 x 457 mm
Inhalt	3,8 Liter Schüssel
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	16,7 kg
Artikel-Nr.	**WFP16SE**
EAN-Nr.	
Preis	**1.194,00 €**

WFP16SCDE

Küchenmaschine

Wenn eine Maschine mehr als 20 Verarbeitungsoptionen ausführen kann, wissen Sie, dass sie für Ihre Großküche geeignet ist. Mit der Waring 3.8L-Kombination aus Schüsselschneider und kontinuierlicher Küchenmaschine können Sie schnell zwischen der Schüssel und der kontinuierlichen Küchenmaschine wechseln, um Ihre Rezepte von Anfang bis Ende zuzubereiten.
Vollständig versiegelt für die Verwendung mit Flüssigkeiten mit dem patentierten Liquilock-Dichtungssystem von Waring und der versiegelten und verriegelten S-Klinge ermöglicht das einfachere und sicherere Ausgießen Ihrer Saucen und Dressings. Für kleinere Arbeiten schneiden, würfeln und zerkleinern Sie es direkt in die Schüssel. Für die Verarbeitung größerer Mengen schalten Sie auf den kontinuierlichen Vorschub um.
Der robuste, schwarze Durchlauftrichter aus Polycarbonat ist leichter als Metall, aber für den harten Einsatz konzipiert und kratz- und bruchfest. Die robuste, durchsichtige Abdeckung sorgt für klare Sicht während der Verarbeitung. Mit der umkehrbaren Raspelscheibe und der verstellbaren Schneidscheibe haben Sie die vollständige Kontrolle über den endgültigen Schnitt Ihrer Zutaten. Es enthält sogar alles, was Sie brauchen, um Ihren Pico de Gallo oder Ihren legendären Obstsalat in Würfel zu schneiden.
Mit der robusten Motorbasis aus Druckguss (mit gut lesbaren Tasten), der robusten Edelstahl-Antriebswelle und dem thermischen Überlastschutz können Sie sicher sein, dass Ihre Maschine kontinuierlich mit Höchstleistung arbeitet.
Inklusive Motorsockel, durchsichtiger 3.8L-Liter-Arbeitsschüssel, durchsichtiger Arbeitsschüsselabdeckung mit großem Einfüllrohr, kombiniertem Stopfer (groß und klein), S-Messer, verstellbarer Schneidscheibe, umkehrbarer Raspelscheibe, versiegelter Schlagscheibe, Stiel für Scheiben, Würfelbaugruppe (Schneidmesser, Würfelgitter und Würfelgitterstanze), Reinigungsbürste, Durchlaufschacht mit Griff, durchsichtige Abdeckung des Durchlaufschachts und Schleuder für Durchlaufschacht.

- Versiegelte Schüssel zur Verarbeitung von Flüssigkeiten
- Arretierte S-Klinge für sicheres und einfaches Ausgießen
- Sicherheitsverriegelungssystem
- Wird auch mit Schlagscheibe geliefert

Liquilock System

WFP16SCDE

MODELL	WFP16SCDE
Gesamtleistung	**650 W, 2 PS-Motor**
Abmessungen (BxTxH)	381 x 356 x 457 mm
Inhalt	3,8 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	16,7 kg
Artikel-Nr.	**WFP16SCDE**
EAN-Nr.	
Preis	**1.599,00 €**

WFP16S22 / WFP16S23 / WFP16S24

Küchenmaschine-Schneidscheiben für WFP16SCDE und WFP16SE

WFP16S22
4-mm-Julienne-Scheibe.

WFP16S23
6.5-mm-Julienne-Scheibe

WFP16S24
8-mm-Julienne-Scheibe

Material: Edelstahl, Gewicht 1,2 kg, zur Verwendung mit WFP16S und WFP16SCD, Originalprodukt von Waring

WFP16S22

WFP16S23

WFP16S24

KÜCHENMASCHINE-SCHNEIDSCHEIBEN			
Artikel-Nr.	**WFP16S22**	**WFP16S23**	**WFP16S24**
Preis	**289,00 €**	**279,00 €**	**269,00 €**

WSB40E - 10" Quik Stik

2-Gang-Stabmixer

Statten Sie Ihr Küchenpersonal mit einer verbesserten Mixleistung mit Hilfe dieses Waring WSB40 10" Quik Stik 2-Gang-Stabmixer für leichte Beanspruchung aus!

Dieser leichte Stabmixer Waring WSB40E Quik Stik eignet sich perfekt für alles, von der Zubereitung leichter Mischungen bis hin zum Pürieren und Schlagen von Soßen. Er bietet die Leistung und Erweiterung, die Sie benötigen, um eine Vielzahl von Mixaufgaben in Ihrer Großküche schnell und effizient zu erledigen.
Es wurde im Hinblick auf Leistung und Komfort entwickelt und verfügt über einen gummierten Komfortgriff zur Erleichterung intensiver Arbeiten und eine kompakte Bauweise, die eine sichere und kontrollierte Bedienung ermöglicht!

Material: Klinge und Stab aus Edelstahl
Klinge aus rostfreiem Stahl
Griff aus Gummi
2 Geschwindigkeiten
Ergonomischer Gummigriff für sichere Bedienung
Edelstahlstab, geeignet zum effizienten Mischen vieler Produkte

WSB40E

MODELL	WSB40E
Gesamtleistung	**350 W**
Abmessungen (BxTxH)	127 x 140 x 569 mm
Geschwindigkeit	1.500-17.000 U/min
Stablänge	254 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Inhalt zu mixen	24 Liter max.
Gewicht	1,78 kg
Artikel-Nr.	**WSB40E**
Preis	**356,00 €**

WSBPPCE Big Stix

Hochleistungsmixer

Der Hochleistungsmixer Big Stix von Waring ist stark, leistungsstark und zuverlässig – ideal für geschäftige Großküchen. Das Big Stix-Kraftpaket kann mit allen Stabgrößen verwendet werden, die Waring anbietet. Von 30,5 cm bis 53 cm. Alles mit nur 1 Motor. Dadurch können problemlos große Mengen an Zutaten verarbeitet werden – ideal für Restaurants, Schulen, Hotels und Gesundheitseinrichtungen. Der Big Stix verfügt außerdem über eine völlig stufenlose Geschwindigkeitseinstellung, sodass Sie sehr genau das gewünschte Ergebnis erzielen können. Ob Sie Saucen, Mayonnaise, Suppen oder Teige zubereiten, mit der Waring erhalten Sie die Leistung und Vielseitigkeit, um jedes Mal perfekte Ergebnisse zu erzielen.

MODELL	WSBPPCE
Gesamtleistung	**Heavy Duty 1 PS**
Abmessungen (BxTxH)	139 x 203 x 822 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/60Hz
Gewicht	2,62 kg
Artikel-Nr.	**WSBPPCE**
EAN-Nr.	
Preis	**522,00 €**

- **WSBPPCE**
- Material: Gummigriff und ABS body
- Variable Geschwindigkeit (5.000 bis 18.000 U/min)
- Stabiler Gummigriff
- Leicht abnehmbare Stange
- Kontinuierliche EIN-Funktion

WSBST

Stabmixer-Edelstahlschaft

Der 53-cm-Edelstahlschaft ist so konzipiert, dass er die nötige Verlängerung bietet, um in verschiedene Behälter voller Soßen, Gewürze und anderer Gegenstände einzudringen. Dieser langlebige Edelstahlschaft ist so konstruiert, dass er beim Manövrieren in Behältern aus verschiedenen Materialien gelegentlichen Stößen standhält.
Die scharfe Edelstahlklinge bietet eine außergewöhnliche Schneidleistung, die für leichte Mixaufgaben ausreicht. Das vollständig versiegelte Klingendesign stellt sicher, dass sich die Klinge während des Betriebs nicht löst und mit einem Geschirrspülmaschinenspray schnell und einfach gereinigt werden kann Schlauch.
Dieser Stab ist mit der Stabmixerreihe Waring Big Stix austauschbar.
Schnell und einfach zu wechseln und spülmaschinenfest.
Der vollständig versiegelte Edelstahlschaft ist leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.

5 Größen lieferbar
WSB50ST – 30, 5 cm Zoll
WSB55ST – 35, 5 cm Zoll
WSB60ST – 40, 5 cm Zoll
WSB65ST – 45, 5 cm Zoll
WSB70ST – 53, 5 cm Zoll

WSB50ST WSB55ST WSB60ST WSB65ST WSB70STE

MODELL	WSB50ST	WSB55ST	WSB60ST	WSB65ST	WSB70ST
Besonderheiten	**spülmaschinenfest**	**spülmaschinenfest**	**spülmaschinenfest**	**spülmaschinenfest**	**spülmaschinenfest**
Abmessungen (H x ø)	374 x 107 mm	374 x 107 mm	374 x 107 mm	374 x 107 mm	374 x 107 mm
Stangenlänge	**305 mm**	**355 mm**	**405 mm**	**455 mm**	**535 mm**
Gewicht	0,9 kg	1,03 kg	1,13 kg	1,22 kg	1,36 kg
Artikel-Nr.	**WSB50CE**	**WSB55CE**	**WSB60CE**	**WSB65CE**	**WSB70CE**
Preis	**206,00 €**	**238,00 €**	**269,00 €**	**299,00 €**	**349,00 €**

WSB2W
Schneebesen

Perfekt für die Zubereitung von delikate Schlagsahne bis zum Kartoffelpüree. Dieser Waring-Schneebesen ist ein robuster Aufsatz für den Big Stix-Mixer. Der Ein- und Ausbau ist sehr einfach und der Schneebesen kann bis zu 20 kg Kartoffeln in 60 Minuten zerstampfen, was in der Profiküche Zeit und Geld spart.

WSB2W

MODELL	WSB2W
Abmessungen (H)	250 mm
Gewicht	1,77 kg
Artikel-Nr.	**WSB2W**
Preis	**312,00 €**

WSBC und WSB01
Stabmixer-Zubehör

Dieses Zubehör ist nicht für den Hochleistungsmixer WSBPPCE Big Stix geeignet.

WSBC

WSB01

MODELL	TOPFHALTER FÜR STABMIXER	WANDHALTERUNG FÜR STABMIXERMOTOR
Beschreibung	**Handfreies mixen im Topf für alle Mixstäbe geeignet. Nicht für Schneebesen!**	
Artikel-Nr.	**WSBC**	**WSB01**
Preis	**229,00 €**	**54,00 €**

WSB35E
Stabmixer

Der Stabmixer Waring® WSB35E eignet sich perfekt für schnelle, leichte Anwendungen wie das Pürieren von Obst oder das Schlagen von Eiern in einer flachen Schüssel oder Pfanne. Sein fester 7-Zoll-Schaft und das aggressive Klingendesign aus rostfreiem Stahl arbeiten schnell, während die leichte, ergonomische Konstruktion einfach und komfortabel zu bedienen ist. Erhalten Sie große Flexibilität und zuverlässige Leistung in einem kleinen Paket. Ideal für den leichten professionellen Einsatz oder den Heimgebrauch.

Leicht und kompakt / 1,85 m langes Kabel / Hochleistungsmotor / Messer aus Edelstahl

MODELL	WSB35E
Gesamtleistung	**175 W**
Abmessungen (H x ø)	406 mm x 113 mm
Stablänge	178 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Inhalt zu mixen	11,4 Liter max.
Gewicht	1,1 kg
Artikel-Nr.	**WSB35E**
EAN-Nr.	
Preis	**112,00 €**

WSB35E

WSM7LE
Mixer

Der WSM7LE ist ein sehr zuverlässiger Mixer von Waring Commercial mit einem leistungsstarken **0,5-PS-Motor** und 11 Mischgeschwindigkeiten. Stellen Sie die Geschwindigkeit einfach mit dem Drehrad an der Vorderseite ein und mixen Sie ganz einfach alles, von Schlagsahne bis hin zu Kartoffelpüree oder Teig. Dank des gezahnten, selbstschmierenden Getriebes und des Überlastschutzes ist dieser Waring WSM7LE ein professioneller Mixer, auf den Sie sich jahrelang verlassen können.

Große 7-Liter-Schüssel mit Edelstahlgriff
Hochleistungsmotor mit 0,5 PS für intensive Küchenaufgaben
Bedienelemente vorne und LED-Betriebsleuchte
Mit einem einfachen Drehknopf lassen sich 11 Rührgeschwindigkeiten einstellen – von luftigen Baisers bis hin zu schweren Teigen
Der abnehmbare Spritzschutz hält Ihre Arbeitsplatte sauber
Der Kopf lässt sich nach hinten klappen, so dass sich Schüssel und Aufsätze leicht abnehmen lassen und Sie das Gerät problemlos reinigen können.
Verzahntes, selbstschmierendes Getriebe für jahrelangen zuverlässigen Betrieb.
Stoppt automatisch, wenn die Ladung zu schwer ist, bis Sie die überschüssigen Zutaten aus der Schüssel entfernen.
Inklusive spülmaschinenfestem Schneebesen, Rührpaddel und Knethaken.
Rutschfeste Gummifüße schützen Ihre Arbeitsfläche und sorgen dafür, dass der Mixer während des Gebrauchs stabil bleibt.

MODELL	WSM7LE
Gesamtleistung	**350 W, 0,5 PS**
Abmessungen (BxTxH)	355 x 495 x 555 mm
Inhalt	6,6 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	15,7 kg
Artikel-Nr.	**WSM7LE**
EAN-Nr.	
Preis	**1.364,00 €**

WSM7LE

WCT708E

4-Schlitz-Toaster

Toasten Sie bis zu 225 Scheiben pro Stunde mit dem Waring® WCT708E mittelschweren 4-Schlitz-Toaster. Mit der elektronischen Bräunungssteuerung können Sie für jeden Scheibensatz einen separaten Bräunungsgrad einstellen. Vier extrabreite Schlitze und selbstzentrierende Brotständer eignen sich perfekt für Bagels, geschnittenes Brot und mehr. Eine herausnehmbare Krümelschublade für jedes Schlitzpaar sorgt für eine schnelle und einfache Reinigung.

Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl mit herausnehmbarer Krümelschublade
Vier extrabreite Steckplätze
Separate elektronische Bräunungssteuerung
Selbstzentrierende Brotständer für alle Schlitze

MODELL	WCT708E
Gesamtleistung	**1800 W**
Abmessungen (BxTxH)	430 x 406 x 430 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	3,41 kg
Artikel-Nr.	**WCT708E**
EAN-Nr.	
Preis	**293,00 €**

WCT708E

WBW300XCE

Waffeleisen für Bubble-Waffeln

Bringen Sie den äußerst beliebten Straßensnack im Hongkong-Stil auf Ihre Speisekarte. Dieses innovative Gerät ist mit einem robusten Druckgussgehäuse ausgestattet und backt bis zu 25 Schaumwaffeln pro Stunde mit einer Drehfunktion, die für gleichmäßiges Backen und Bräunen sorgt. Dank der dreifach beschichteten, antihaftbeschichteten Platten lassen sie sich leicht lösen, so dass sie perfekt geformt und bereit sind, mit Eis gefüllt oder flach mit süßen oder herzhaften Belägen serviert zu werden. Ein akustischer Piepton macht den Benutzer darauf aufmerksam, wann er kochen und wann er servieren muss. Mit der herausnehmbaren, spülmaschinenfesten Auffangschale ist die Reinigung schnell und einfach.

Ergibt bis zu 25 Schaumwaffeln pro Stunde
Blasenwaffeln können mit einer leckeren Füllung oder einem Eiscreme-Topping kombiniert werden
Hochwertiges Gusseisengehäuse
Mit Drehfunktion für gleichmäßige Backergebnisse
Die Waffeln lassen sich leicht entnehmen und das Gerät ist dank der dreifach beschichteten Antihaftplatten leicht zu reinigen.
Die Platten sind vom Benutzer zu warten und einfach auszutauschen
Mit LED-Betriebs- und Temperaturanzeige und akustischen Signalen, wenn das Gerät zum Backen bereit ist und wenn die Waffel servierbereit ist
Abnehmbare, spülmaschinenfeste Auffangschale für eine schnelle und einfache Reinigung

MODELL	WBW300XCE
Gesamtleistung	**1035 W**
Abmessungen (BxTxH)	430 x 266 x 216
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	6 klg
Artikel-Nr.	**WBW300XCE**
EAN-Nr.	
Preis	**598,00 €**

WBW300XCE

WW180XCE
Waffel Maker

Made in USA

Werten Sie Ihre Speisekarte auf, indem Sie Waffeln über das Frühstück hinaus in süße und herzhafte Gerichte integrieren. Der Waring® WW180X Single Belgian Waffle Maker ist mit einer Rotationsfunktion ausgestattet, um gleichmäßige Ergebnisse zu gewährleisten. Er backt bis zu 25 belgische Waffeln pro Stunde. Dreifach beschichtete, antihaftbeschichtete Platten lösen problemlos makellos geformte belgische Waffeln – und da die Platten vom Benutzer gewartet werden können, können sie bei Kratzern einfach ausgetauscht werden.

Material RVS
Die Elemente können vollständig entfernt werden
LED-Anzeigelampen für „Power" und „Ready". Piept zodra de wafel klaar ist.
Verwijderbaar lekbakje - eenvoudig schoon te maken
Sehr robuste RVS-Behausung – perfekt für den alltäglichen kommerziellen Gebrauch

WW180XCE

MODELL	WW180XCE
Gesamtleistung	**1035 W**
Abmessungen (BxTxH)	260 x 508 x 235 mm
Leistung	bis zu 25 Waffeln pro Stunde
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	6 kg
Artikel-Nr.	**WW180XCE**
EAN-Nr.	
Preis	**681,00 €**

WW200E
Waffel Maker

Machen Sie Ihren Frühstücksservice zu einem unvergesslichen Erlebnis mit dem Waring® WW200 Double Belgian Waffle Maker. Sein platzsparendes vertikales Design backt zwei Waffeln gleichzeitig, sodass Sie bis zu 50 dicke, köstliche Waffeln pro Stunde zubereiten können. Dreifach beschichtete Antihaftoberflächen, ein robustes Druckgussgehäuse, eingebettete Heizelemente und eine Drehfunktion sorgen für gleichmäßige Ergebnisse und eine schnelle Reinigung.

Material: Edelstahl
Eingebaute Heizelemente für genaue Temperatur
LED-Anzeigeleuchten zeigen an, ob das Gerät eingeschaltet ist und die richtige Temperatur hat. Gibt ein akustisches Signal, wenn die Waffeln fertig sind.
Inklusive Tropfschale und Messlöffel

WW200E

MODELL	WW200E
Gesamtleistung	**1400 W**
Abmessungen (BxTxH)	265 x 432 x 241 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	8,5 kg
Artikel-Nr.	**WW200E**
EAN-Nr.	
Preis	**944,00 €**

WSC300CE
Crepe XPress

Crêpes in 45 Sekunden / 70 % Zeitersparnis gegenüber herkömmlichen Crêpes-Geräten

Crêpe-Herstellung, vereinfacht und perfektioniert. Die XPress™ gart beide Seiten gleichzeitig, um makellos geformte Crêpes zu erzeugen, wodurch die Vorbereitungszeit minimiert und die Leistung maximiert wird. Dieses Doppelflächen-Kochfeld mit digitaler Steuerung wurde auch zum Aufwärmen und Kochen von Tortillas, zur Zubereitung von Quesadillas und mehr entwickelt und ist ideal für den geschäftigen Gastronomiebetrieb von heute. Stellen Sie einfach Zeit und Temperatur ein, um jedes Mal perfekte Ergebnisse zu erzielen. Elektronisches Touchpad mit präziser Temperaturregelung von 52 °C bis 218 °C.
Bereiten Sie schnell und einfach süße oder herzhafte Crêpes, Quesadillas, Tortillas, Omeletts, Käsechips und mehr zu 34 cm-Zoll-Mehrzweck-Kochfläche aus Aluminium mit integrierten Heizelementen für schnelle Aufheiz- und Erholungszeit.Inklusive Silikon-Crêpes-Spatel zum Falten von Crêpes und zum einfachen Herausnehmen von Lebensmitteln, ohne die antihaftbeschichtete Oberfläche zu zerkratzen

MODELL	WSC300CE
Gesamtleistung	**1800 W**
Abmessungen (BxTxH)	556 x 387 x 238 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	9 kg
Artikel-Nr.	**WSC300CE**
EAN-Nr.	
Preis	**933,00 €**

WSC300CE

WKS800E
Messerschärfer

Pflegen Sie Ihre Küchenmesser richtig mit dem Waring® WKS800 Drei-Stationen-Messerschärfer. Dieses kompakte Gerät schleift in den optimalen Winkeln, die von Messerherstellern empfohlen werden, was zu möglichst schärfsten Klingen führt. Mit dem Abziehrad in umgekehrter Richtung können Sie Ihre Klingen auch polieren und Grate effizienter und schneller entfernen. Eine magnetisierte Schublade unter der Schleifscheibe fängt Metallspäne auf und erleichtert die Reinigung.
Verfügt über zwei Schleifscheiben, fein und grob, und eine Abziehscheibe
Das Schleifrad läuft in umgekehrter Richtung und ermöglicht so ein effizienteres Polieren der Klinge und Entfernen von Graten
Schleift im Winkel von 18–22° – den von Messerherstellern empfohlenen optimalen Winkeln
Die magnetisierte Schublade fängt Metallspäne auf

MODELL	WKS800E
Gesamtleistung	**40 W**
Abmessungen (BxTxH)	320 x 140 x 108 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	2,7 kg
Artikel-Nr.	**WKS800E**
EAN-Nr.	
Preis	**333,00 €**

WKS800E

WDH10E
Dörrapparat

Getrocknete Lebensmittel können Getränken, Mahlzeiten und Desserts einzigartige Aromen und Texturen verleihen, und mit dem Waring WDH10E können Sie ganz einfach Ihre eigenen Lebensmittel zubereiten. Der Dörrautomat mit 10 Einschüben bereitet köstliches Dörrfleisch, Trockenfrüchte, Kräuter, Gemüse und mehr zu.
Der Waring eignet sich für große Chargen, ohne viel Platz auf der Arbeitsfläche einzunehmen. Entwickelt, um den Geschmack zu konzentrieren und die Frische zu bewahren, mit intuitiven Touchscreen-Bedienelementen, die den Dörrvorgang vereinfachen.

Zehn 38 x 34 cm große Gitterroste – 4,26 Meter Dörrraum
Der 99-Stunden-Timer schaltet sich nach Ablauf des Timers ab, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel eine präzise Konsistenz erreichen.
Das auf der Rückseite montierte Luftstromsystem verteilt die Luft gleichmäßig auf alle Tabletts
Digitales LED-Display mit kapazitiven Touch-Bedienelementen
5 Speicherstationen zum Einstellen und Speichern von Programmen
Einstellbarer Temperaturbereich: 32 °C – 82 °C zum perfekten Dörren verschiedenster Lebensmittel.

WDH10E

- **WDH10E** Material: Edelstahl und Glas

MODELL	WDH10E
Gesamtleistung	**800 Watt**
Abmessungen (BxTxH)	368 x 508 x 414 mm
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	15,8 kg
Artikel-Nr.	**WDH10E**
EAN-Nr.	
Preis	**1.158,00 €**

WDH10FLS
Dörrfrüchtematte

Dieses Waring WDH10FLS Dörrfrüchtematte aus Silicon ist ein perfekter Begleiter für Ihren WDH10 Dörrapparat. Pürieren Sie die Früchte einfach nach Ihrem Lieblingsrezept für Dörrfrüchte, mischen Sie nach Belieben Zucker oder Gewürze hinzu und verteilen Sie sie dünn auf dieser Matte. Ihr Dörrgerät erledigt den Rest und verdunstet die Feuchtigkeit, bis Sie einen schmackhaften Leckerbissen übrig haben, den Sie frisch essen oder für später aufbewahren können.

MODELL	WDH10FLS
Menge	10 Stück pro Packung
Artikel-Nr.	**WDH10FLS**
EAN-Nr.	
Preis	**171,00 €**

FC 280 / 380 / 380 TQ

Kompakte Multifunktionsöfen

Made in France

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-Quarzröhren)**, lüfteten Backofen und belüftete Salamanderfunktionen.

FC 380 TQ

FC 280

FC 380

Die **Turbo Quartz®** Infrarotröhren geben eine unsichtbare und harmlose Infrarotstrahlung **(1050 °C)** ab.
TQ = Salamander / Grillfunktion

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**
Preis	**655,00 €**	**789,00 €**	**911,00 €**

FCV 280

Kompaktheißluftofen GN 1/2

Made in France

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

MODELL	FCV 280
	ca. 1,5 Minuten im Durchschnitt pro Snack, ohne Vorheizen
Abmessungen (BxTxH)	370 x 535 x 495 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/1,5kW
Gewicht	20 kg
Artikel-Nr.	**FCV280**
EAN-Nr.	**4260621089662**
Preis	**818,00 €**

FCV 280

FC 60 / 60 TQ / 60 P

Multifunktionsöfen GN 2/3

Made in France

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-Quarzröhren**)
- **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**
Preis	**841,00 €**	**968,00 €**	**1.173,00 €**

FC 110 E / 110 EG

Multifunktionsöfen

Made in France

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!**
- **gegen Aufpreis auch für GN 1/1**

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 600x400 mm**	**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**
Preis	**2.196,00 €**	**2.586,00 €**

WD 780 S / 780 D

Panorama Warmhaltevitrinen mit Umluft

Made in France

- **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**

LED-Beleuchtung

Wasserschale zur Feuchtigkeitsregelung

WD 780 D

WD 780 S

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**
Preis	**1.359,00 €**	**1.615,00 €**

VARIKWIK

Muli-Technologie Speed-Ofen

Made in USA

- 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 Außendienstmitarbeiter.

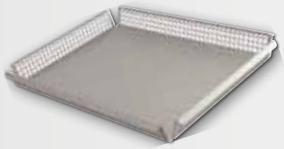
MODELL	VK220CHAR.GE	VK220SS.GE	VKII220SS.GE
Modell	VariKwik Ofen Anthrazit	VariKwik Ofen Edelstahl	VariKwik Ofen Edelstahl
Anschluss	220V/3,34 kw/h	220V/3,34 kw/h	380V/4,39 kw/h
Artikel-Nr.	**VK220CHAR.GE**	**VK220SS.GE**	**VKII220SS.GE**
EAN-Nr.	**4260621089983**	**4260621089976**	**4260621089969**
Preis	**4.648,00 €**	**4.648,00 €**	**4.888,00 €**

VARIKWIK

Muli-Technologie Speed-Ofen

Made in USA

ZUSATZAUSSTATTUNGEN



MODELL	Pommeskorb / Nachokorb	Stapelbausatz
Artikel-Nr.	CNB-VK.GE	CBS-1.GE
EAN-Nr.	4260621089952	4260621088467
Preis	69,00 €	189,00 €

MODELL	Ofenspatel	Dunstabzugshaube
Artikel-Nr.	COS-1.GE	CB6-2.GE
EAN-Nr.	4260621089945	4260621088450
Preis	66,00 €	auf Anfrage

VariKwik FAST WITHOUT MICROWAVE

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

ÄTNA FEME1PZ / FEME2PZ

Kompaktpizza-Öfen

Made in Italy

Der kompakte Pizzaofen ÄTNA ist Ideal für große Leistung auf kleinem Raum.

Der Temperaturbereich liegt bei 50 bis 450°C, dabei kann die Ober – und die Unterhitze separat mittels mechanischem Thermostat eingestellt werden.

Alle Geräte haben einen 230 V Anchluss und können auch mobil im Außerhaus-Bereich eingesetzt werden.

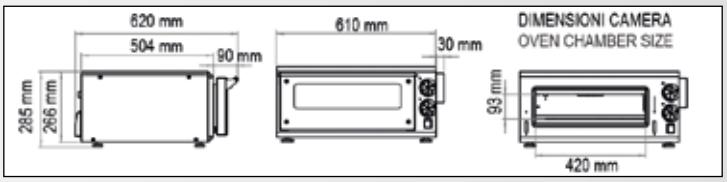
Die Backkammer ist immer mit einer Schamott Platte ausgestattet.

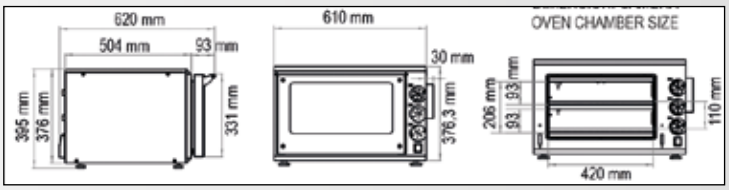
Der Pizzaofen hat eine Klapptüre, die Backkammer hat eine Innenbeleuchtung.

Es können Pizzen mit einem Durchmesser von 42 cm gebacken werden.

Die Öfen 1PZ und 2PZ haben eine Innenhöhe von 93 mm. Ideal für Pizza und andere verwandte Produkte.

Der Ofen 1CA ist mit einer Innenhöhe von 203 mm auch für das Backen von Brot und anderen höheren Produkten ausgelegt.



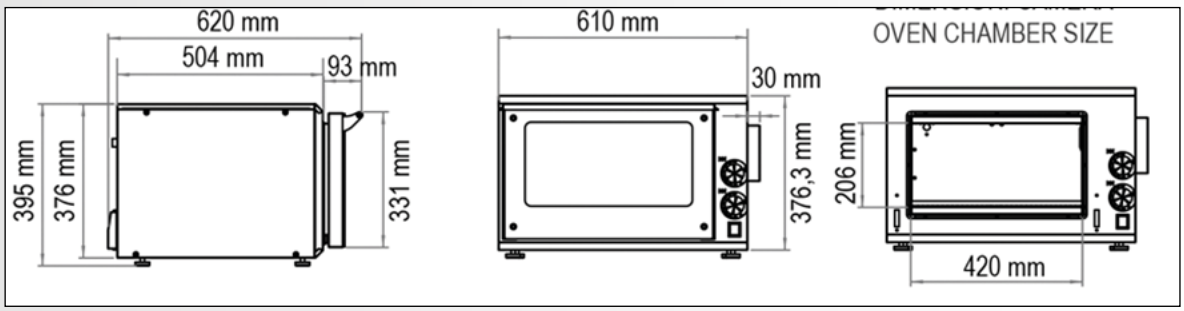


MODELL	FEME1PZ (420 x 420 x 11 MM)	FEME2PZ (2 x 420 x 420 x 11 MM)
Abmessungen (BxTxH)	610 x 620 x 235 mm	610 x 620 x 395 mm
Innenmaße	420 x 420 x 93 mm	420 x 420 x 93 mm (2x)
Kapazität	**1 feuerfester Stein**	**2 feuerfeste Steine**
Elektro-Anschluss	220V/1/50Hz/2,95kW	220V/3/50Hz/3,0kW
Gewicht	35 kg	45 kg
Max. Temperatur	450 °C	450 °C
Artikel-Nr.	**FEME1PZ**	**FEME2PZ**
EAN-Nr.		
Preis	**949,00 €**	**1.274,00 €**

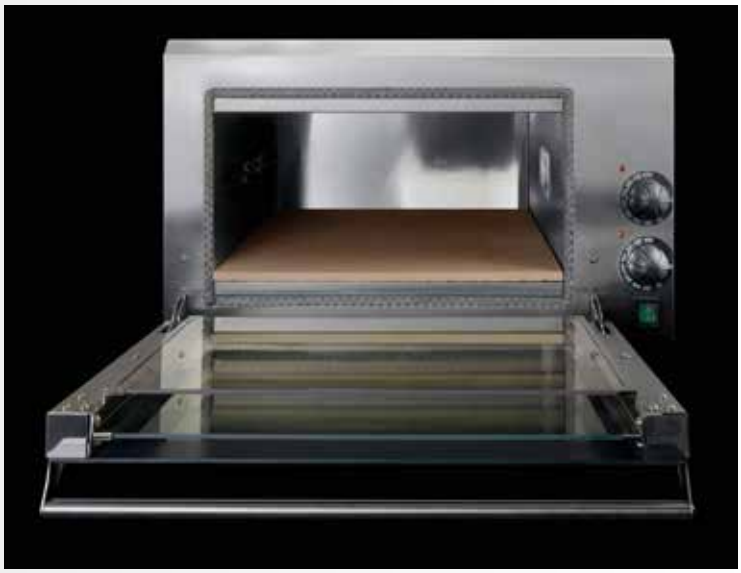
ÄTNA FEME1CA

Kompaktpizza-Ofen

Made in Italy



MODELL	FEME1CA (420 x 420 x 11 MM)
Abmessungen (BxTxH)	610 x 620 x 395 mm
Innenmaße	420 x 420 x 203 mm
Kapazität	**1 feuerfester Stein**
Elektro-Anschluss	220V/1/50Hz/2,95kW
Gewicht	39 kg
Max. Temperatur	450 °C
Artikel-Nr.	**FEME1CA**
EAN-Nr.	
Preis	**999,00 €**



Innenraum

CT 3000 B

Durchlaufofen Infrarot

Made in France

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 ca. 1,5 Minuten im Durchschnitt pro Snack, ohne Vorheizen
Abmessungen (BxTxH)	470 x 720 x 385 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/0,30kW
Gewicht	22 kg
Artikel-Nr.	**CT3000B**
EAN-Nr.	**4260621089268**
Preis	**2.062,00 €**

GO cook

GE4301AB / GE4302AB GE6301WAB/GE6302WAB

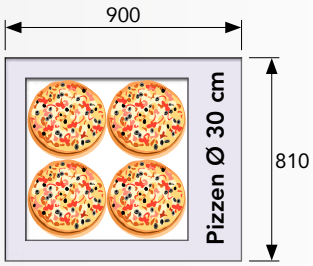
statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)

Made in Europe

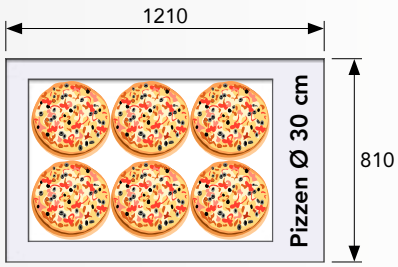
- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking" System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür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

GE4301AB / GE6301WAB

GE4302AB / GE6302WAB



GE4301AB / GE6302AB



GE6301WAB / GE6302WAB

MODELL	GE4301AB (62 X 62 CM BASIC)	GE4302AB (62 X 62 CM BASIC)	GE6301WAB (93 X 62 CM BASIC)	GE6302WAB (93 X 62 CM BASIC)
Abmessungen (BxTxH)	900 x 810 x 405 mm	900 x 810 x 765 mm	1210 x 810 x 405 mm	1210 x 810 x 765 mm
Innenmaße	615 x 635 x 150 mm	2 x (615 x 635 x 150 mm)	925 x 635 x 150 mm	2 x (925 x 635 x 150 mm)
Kapazität	**4 Pizza Ø 30 cm**	**4 + 4 Pizzen Ø 30 cm**	**6 Pizza Ø 30 cm**	**6 + 6 Pizzen Ø 30 cm**
Elektro-Anschluss	400V/3/50Hz/5,2kW	400V/3/50Hz/10,4kW	400V/3/50Hz/6,0kW	400V/3/50Hz/12,0kW
Gewicht	65 kg	121 kg	86 kg	162 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	**GE430.1**	**GE430.2**	**GE630.1**	**GE630.2**
EAN-Nr.	**4260621088429**	**4260621088436**	**4260621088443**	**4260621088504**
Preis	**1.572,00 €**	**2.683,00 €**	**1.983,00 €**	**3.482,00 €**

GO cook

GE4301A / GE4302A
GE6301A / GE6302DA

Made in Europe

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)

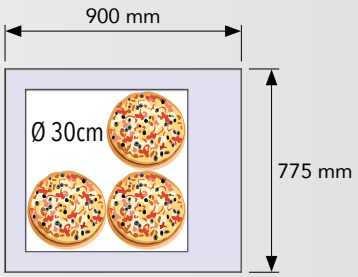
- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking" System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür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

4,2 kW

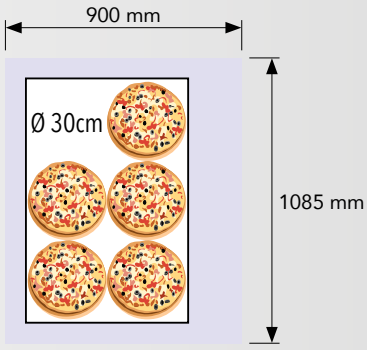
GE4301A / GE6301DA

8,4 kW

GE4302A / GE6302DA



GE4301AB / GE6302AB



GE6301WAB / GE6302WAB

MODELL	GE4301A (62 X 62 CM	GE4302A (62 X 62 CM)	GE6301DA (62 X 93 CM TIEFES-MODELL)	GE6302DA (62 X 93 CM TIEFES-MODELL)
Abmessungen (BxTxH)	900 x 775 x 412 mm	900 x 775 x 740 mm	900 x 1085 x 412 mm	900 x 1085 x 740 mm
Innenmaße	620 x 620 x 130 mm	2 x (620 x 620 x 130 mm)	620 x 930 x 130 mm	2 x (620 x 930 x 130 mm)
Kapazität	**4 Pizza Ø 30 cm**	**4 + 4 Pizzen Ø 30 cm**	**6 Pizza Ø 30 cm**	**6 + 6 Pizzen Ø 30 cm**
Elektro-Anschluss	400/3/50Hz/4,2kW	400/3/50Hz/8,4kW	400V/3/50Hz/7,2kW	400V/3/50Hz/14,4kW
Gewicht	72 kg	129 kg	96 kg	167 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	**GE4301A**	**GE4302A**	**GE6301DA**	**GE6302DA**
EAN-Nr.	**4260621084346**	**4260621084353**	**4260621084322**	**4260621084339**
Preis	**1.909,00 €**	**3.419,00 €**	**2.383,00 €**	**4.706,00 €**

GO cook

GE4301 / GE4302
GE6301D / GE6302D

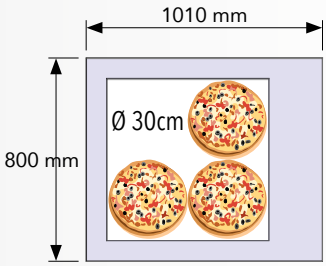
Made in Europe

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)

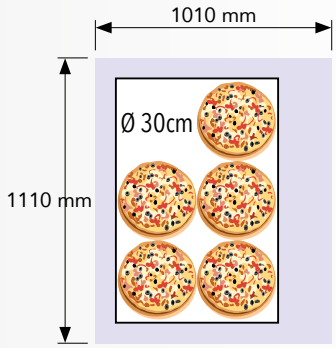
- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking" System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür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

GE4301 / GE6301D

GE4302 / GE6302D



GE4302 / GE6302D



GE4302 / GE6302D

MODELL	GE4301 (62 X 62 CM DIGITAL)	GE4302 (62 X 62 CM DIGITAL)	GE6301D (62 X 93 CM TIEFES-MODELL)	GE6302D (62 X 93 CM TIEFES-MODELL)
Abmessungen (BxTxH)	1010 x 800 x 425 mm	1010 x 800 x 750 mm	1010 x 1110 x 425 mm	1010 x 1110 x 425 mm
Innenmaße	620 x 620 x 130 mm	2 x (620 x 620 x 130 mm)	620 x 930 x 130 mm	2 x (620 x 930 x 130 mm)
Kapazität	**4 Pizza Ø 30 cm**	**4 + 4 Pizzen Ø 30 cm**	**6 Pizza Ø 30 cm**	**6 + 6 Pizzen Ø 30 cm**
Elektro-Anschluss	400/3/50Hz/4,2kW	400/3/50Hz/8,4kW	400V/3/50Hz/7,2kW	400V/3/50Hz/14,4kW
Gewicht	90 kg	170 kg	120 kg	220 kg
Max. Temperatur	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
Artikel-Nr.	**GE4301**	**GE4302**	**GE6301D**	**GE6302D**
EAN-Nr.	**4260621084308**	**4260621084315**	**4260621084285**	**4260621084292**
Preis	**2.237,00 €**	**3.956,00 €**	**2.708,00 €**	**4.694,00 €**

PZ 430 S / 430 D

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

Made in France

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

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**
Preis	**959,00 €**	**1.725,00 €**

GAR 14 XL / ELR 5 XL

Hockerkocher / Elektrische Kochplatten

Made in France

- **Kompaktgasherd aus Edelstahl**
- Piezo Zündung
- Regelknopf
- Sicherheitsthermoelement
- Gusseisengitter, Brenneroberteil und Edelstahlplatte für eine einfache Reinigung abnehmbar
- höhenverstellbaren Füße

GAR 14 XL Hockerkocher

- **Kompakte elektrische Kochplatte**
- **Kochplatten aus Gusseisen**
- **Gehäuse aus Edelstahl**
- Kontrollleuchte
- Stufenschalter
- höhenverstellbare Füße

ELR 5 XL Hockerkocher

MODELL	GAR 14 XL	ELR 5 XL
Ausführung	1 Gas Flamme	1 Platte 400 x 400 mm
Abmessungen (BxTxH)	600 x 630 x 425 mm (mit Füßen)	600 x 600 x 450
Brenner-Leistung/Anschluss	14 kW	380V/3/50Hz/5kW
Gewicht	31 kg	36 kg
Artikel-Nr.	**GAR14XL**	**ELR5XL**
EAN-Nr.	**4260621082373**	**4260621085107**
Preis	**878,00 €**	**1.549,00 €**

RBE 80 Q / RBG 80

Hähnchen-Grills mit 2 Spießen

Made in France

Elektrisches Modell:

- **4 Turbo Quartz®**
  (Infrarot-Quarzröhren 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

RBE 120 Q / RBG 120

Hähnchen-Grills mit 3 Spießen

Made in France

Elektrisches Modell:

- **6 Turbo Quartz®**
  (Infrarot-Quarzröhren 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 80 Q	RBG 80	RBE 120 Q	RBG 120
Ausführung	Elektro-Hähnchengrill 2 Spieße, **4 Infrarot-Quarzröhren (1050 °C)**	Gas-Hähnchengrill 2 Spieße **2 Gasbrenner mit 11 kW Gesamt-Leistung**	Elektro-Hähnchengrill 3 Spieße, **6 Infrarot-Quarzröhren (1050 °C)**	Gas-Hähnchengrill 3 Spieße, **3 Gasbrenner mit 16,5 kW Gesamt-Leistung**
Abmes. (BxTxH)	940 x 450 x 845 mm	940 x 450 x 845 mm	940 x 450 x 845 mm	940 x 450 x 845 mm
Kapazität	8 Hähnchen	8 Hähnchen	12 Hähnchen	12 Hähnchen
Brenner-Leistung	-	11 kW	-	16,5 kW
Elektro-Anschluss	380V/3/50Hz/4,4kW	-	380V/3/50Hz/6,6kW	-
Gewicht	53 kg	59 kg	53 kg	63 kg
Artikel-Nr.	**RBE80Q**	**RBG80**	**RBE120Q**	**RBG120**
EAN-Nr.	**4260621084827**	**4260621084834**	**4260621084841**	**4260621084858**
Preis	**3.391,00 €**	**3.857,00 €**	**3.821,00 €**	**4.424,00 €**

RBE 200 Q / RBG 200 / RBG 30

Hähnchen-Grills mit 5 Spießen

Made in France

Elektrisches Modell:

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

Gasmodell:

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

RBE 200 Q

RBG 30

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

- 5 Doppelinfrarot-Keramikbrenner 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

MODELL	RBE 200 Q	RBG 200	RBG 30
Ausführung	**Elektro-Hähnchengrill mit 5 Spießen 10 Infrarot-Quarzröhren (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**	**RBG30**
EAN-Nr.	**4260621084865**	**4260621084872**	**4260621084889**
Preis	**4.591,00 €**	**5.191,00 €**	**5.842,00 €**

GO cook

GCRG3C-5 / GCRG4C-7 GCRG5C-9 / GCRG6C-11 GCRG8C-15

Made in Europe

Hähnchen-Grills

- Hähnchen bleibt warm und frisch durch Warmhaltebereich unten
- Geräte mit 5 / 7 / 9 / 11 / 15 Spießen lieferbar

GCRG3C-5

GCRG5C-9

GCRG6C-11

GCRG4C-7

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**
Preis	**5.443,00 €**	**7.863,00 €**

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**
Preis	**3.626,00 €**	**4.233,00 €**	**4.827,00 €**

HDS 60 / KHDS 60 / BW 30

Made in France

- **Hot Dog Station HDS 60**
- kompakte Hot Dog Station aus Edelstahl
- 30 Min. Vorwärmzeit
- 60 Hot Dogs pro Stunde
- inkl. 2 Heizelemente
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollicht 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**
	175,00 €

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**
Preis	**949,00 €**	**814,00 €**

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

MODELL	CS 0 E	CS 3 E
Abmes. (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**
Preis	**484,00 €**	**545,00 €**

Made in France

CS 0 E

CS 3 E

CO 60

Eierkocher GN 1/3

- Heizelement unter dem Wasserbehälter
- Aluminiumplatte zur opt. Wärmeübertragung
- Temperaturbegrenzung
- Edelstahldeckel
- Kontrollleuchte

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**
Preis	**354,00 €**

Made in France

Lieferung mit 6 nummerierten Körben.

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
Abmes. (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**
Preis	**756,00 €**	**1.153,00 €**

Made in France

DW 110

DW 106

PSR 400 / 600 / 900 G
Griddle-Platten (Gas)

PSR 400 / 600 / 900 E
Griddle-Platten (Elektrisch)

Made in France

- **Grillfläche 10 mm Stahlplatte**
- Schnelles Aufheizen
- **Erhältlich mit 1, 2 oder 3 unabhängigen Kochzonen**
- Spülmaschinenfeste Edelstahlschale sammelt Fett und Saft
- **GAS:**
- **1 bis 3 sternförmige Brenner** sorgen für gleichmäßige Hitze
- Piezo-Zündung
- Sicherheitsthermoelemente
- **ELEKTRO:**
- **Incoloy-Heizelemente**
- Thermostate 0 °C - 300 °C
- Kontrollleuchten

PSR 900 G

PSR 600 G

PSR 900 E

PSR 400 G

PSR 600 E

PSR 400 E

MODELL GAS	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**
Preis	**723,00 €**	**1.113,00 €**	**1.449,00 €**

MODELL ELEKTRO	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**
Preis	**583,00 €**	**908,00 €**	**1.284,00 €**

MAJESTIC / DOUBLE PANINI

Elektrische Kontaktgrills

Made in France

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

mögliche Grillplatten-Konfiguration:

MAJESTIC

DOUBLE PANINI

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**
Preis	**1.178,00 €**	**1.582,00 €**

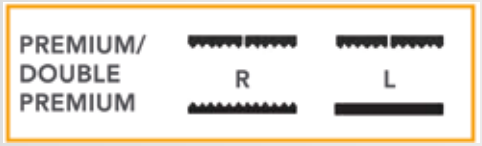
PREMIUM / DOUBLE PREMIUM

Elektrische Kontaktgrills

Made in France

- **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

mögliche Grillplatten-Konfiguration:



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**
Preis	**1.126,00 €**	**1.892,00 €**

SAVOYE / PANINI

Elektrische Kontaktgrills

Made in France

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

Video

SAVOYE

PANINI

mögliche Grillplatten-Konfiguration (Bitte bei Bestellung angeben.):

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**
Preis	**711,00 €**	**878,00 €**

GO cook

GLG230 / GLG231 GLG232 / GLG235

Elektrische Gyros- / Kebab-Grills

Made in Europe

- 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**
Preis	**1.812,00 €**	**1.896,00 €**	**2.347,00 €**	**882,00 €**

GO cook

GLG220 / GLG221
GLG222 / GLG225

Gas Gyros- / Kebab-Grills

Made in Europe

- 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.	**4260621088885**	**4260621088566**	**4260621088573**	**4260621088580**
Preis	**1.246,00 €**	**1.379,00 €**	**1.459,00 €**	**712,00 €**

CGS 600
Lavasteingrill

CES 600
Elektro-Tischgrill

Made in France

Zum Grillen und Braten von Fisch, Fleisch und Gemüse ohne Geschmacksübertragung

- **Gas-Lavasteingrill**
- Grillfläche 540 x 340 mm
- 2 Brenner mit 8 Armen unterschiedlich regelbar
- 8 kW Gas
- 5 kg Lavsteinen im Lieferumfang enthalten
- Gehäuse Edelstahl,
- Düsen für Propangas und Erdgas im Lieferumfang enthalten

- **Elektro-Tischgrill**
- Grillfläche 540 x 340 mm
- 2 Heizelemente getrennt regelbar
- Heizelement hochklappbar
- Wasserwanne zum Auffangen von Fett

CGS 600 (Gas)

CES 600 (Elektro)

Lavasteine CGS 600 (Gas)

Heizelement CES 600 (Elektro)

MODELL	CGS 600 (GAS)	CES 600 (ELEKTRO)
Ausführung	**2 Brenner mit 8 Armen unterschiedlich regelbar**	**2 Heizelemente getrennt regelbar**
Abmessungen (BxTxH)	600 x 515 x 420 mm	600 x 515 x 420 mm
Grillfläche	540 x 340 mm	540 x 340 mm
Anschluss	8,0kW	400V/3/50Hz/7,6kW
Gewicht	25 kg	25 kg
Artikel-Nr.	**CGS600**	**CES600**
EAN-Nr.		
Preis	**1.088,00 €**	**798,00 €**

BAR 1000 / 2000

Infrarot Toaster mit einer oder zwei Ebenen

Made in France

Kompakter Toaster mit Infrarot-Quarzröhren (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-Quarzröhren
- 15 Minuten Timer mit Verriegelungsposition für den Dauer-Gebrauch
- Kontrollleuchten
- abnehmbarer Griff

Patentierte Schutzgitter für Infrarot-Quarzröhren

BAR 1000

BAR 2000

MODELL	BAR 1000	BAR 2000
Ausführung	**4 Infrarot-Quarzröhren**	**6 Infrarot-Quarzröhren**
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**
Preis	**319,00 €**	**424,00 €**

TS 1270 / 3270

Salamander Toaster ein oder zwei GN 1/1

Made in France

GN Salamander Toaster mit Infrarot-Quarzröhren (1050 °C) zum Kochen, Bräunen, Überbacken, Grillen, Toasten oder Auftauen aller Arten von Mahlzeiten.

- **Passend für GN1/1**
- spülmaschinenfeste Krümelschale
- Wahlschalter für Infrarot-Quarzröhren
- 15 Minuten Timer mit Verriegelungsposition für den Dauerbetrieb
- Kontrollleuchten
- Gitter mit hitzebeständigen Griffen

Patentierte Schutzgitter für Infrarot-Quarzröhren

TS 1270

TS 3270

MODELL	TS 1270	TS 3270
Ausführung	**6 Infrarot-Quarzröhren passend für ein GN 1/1**	**9 Infrarot-Quarzröhren 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**
Preis	**714,00 €**	**927,00 €**

CT 540 B

Durchlauftoaster

Made in France

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.

2,65 kW

Video

SGS GS geprüfte Sicherheit

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**
Preis	**1.899,00 €**

WAFFEL-KONZEPT

Made in France

- Das schlüsselfertige Gesamtkonzept für Waffeln armotisiert 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**
Preis	**159,00 €**

HOLZSTÄBE FÜR WAFFELN
500 Stück

Artikel-Nr.	**3058.3**
EAN-Nr.	**4260621084391**
Preis	**75,00 €**

WAFFELDISPLAY
zum Präsentieren von bis zu 11 Waffeln am Stiel

Artikel-Nr.	**3058.4**
EAN-Nr.	**4260621084407**
Preis	**104,00 €**

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**
Preis	**1.408,00 €**

Waffel-Konzept

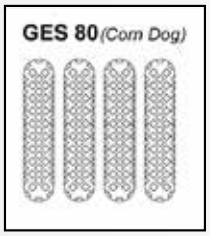
Preis Waffeleisen	siehe Preisliste
Preis Zubehör	siehe Preisliste
Verkaufspreis Waffel je Stk.	3,50 € bis 4,50 €
1 kg Mix	33 Waffeln
10 kg Mix	330 Waffeln
Wert des Mixes	1.200 € - 1.500 €

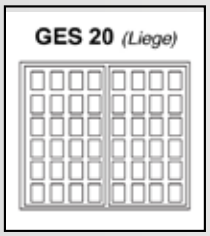
GES 20 / GES 23 / GES 80 / GES 90

Waffeleisen

Made in France

- **für frischen oder gefrorenen Teig**
- Backplatten aus Gusseisen
- bis zu 160 / 56 Waffeln / h
- Schalterthermostat **0 °C bis 300 °C**





GES 80

GES 23

GES 20

GES 90

MODELL	GES 20	GES 23	GES 80	GES 90
Ausführung	**Lorrainewaffel**	**„Waffel am Stiel“**	**„Waffel am Stiel“**	**Bubble-Waffel**
Abmessungen (BxTxH)	305 x 440 x 230 mm	305 x 440 x 230 mm	305 x 440 x 230 mm	305 x 440 x 230 mm
Waffelmaß	100 x 180 x 26 mm	230 x 60 x 30 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	230V/1/50Hz/1,6kW
Temperatur	bis 300 °C	bis 300 °C	bis 300 °C	bis 300 °C
Gewicht	22 kg	22 kg	22 kg	26 kg
Artikel-Nr.	**GES20**	**GES23**	**GES80**	**GES90**
EAN-Nr.	**4260621086418**	**4260621086425**	**4260621089969**	
Preis	**913,00 €**	**913,00 €**	**913,00 €**	**1.373,00 €**

CRÊPES-KONZEPT

Made in France

- 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**
Preis	**1.409,00 €**

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, Fett-verteiler, Spatula für Teig

Artikel-Nr.	**CK3**
EAN-Nr.	**4260621089952**
Preis	**218,00 €**

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**
Preis	**159,00 €**

CFG 400 / CFE 400

Crêpes Maker Gusseisen emailliert / Perfekte Reinigung

Made in France

- **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**
Preis	**624,00 €**	**558,00 €**

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**	**WI.1**	**BE1**
EAN-Nr.	**4260621086401**	**4260621086395**	**4260621089976**
Preis	**866,00 €**	**518,00 €**	**411,00 €**

CSE 400 / CSG 400
Single Crêpes Maker / Perfekte Reinigung

Made in France

CDE 400 / CDG 400
Double Crêpes Maker / Perfekte Reinigung

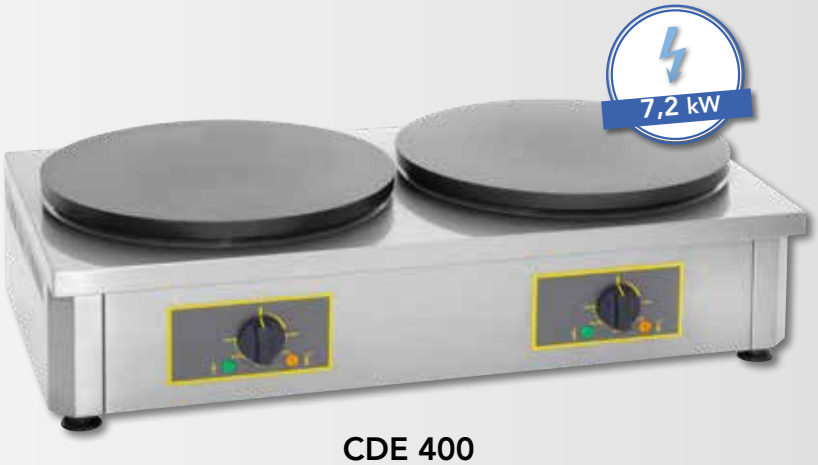
- **Emaillierte Gußeisenplatte Ø 400 mm**
- Perfekt ebene Fläche für perfekte Crêpes

Elektrische Version
In die Platte integriertes Spiralheizelement für eine homogene Hitzeverteilung, Thermostat **0 °C - 300 °C**, Kontroll-Leuchte

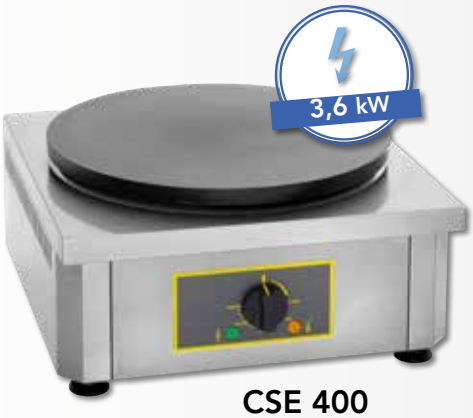
Gas Version
sternförmiger Brenner mit 8 Zweigen, Thermostatmodell mit **Piezo-Zündung**, Regelknopf

CDG 400

CSG 400



CDE 400



CSE 400

MODELL	CSE 400	CSG 400	CDE 400	CDG 400
Durchmesser Platten	**Ø 400 mm**	**Ø 400 mm**	**2 x Ø 400 mm**	**2 x Ø 400 mm**
Abmessungen (BxTxH)	450 x 480 x 240 mm	450 x 485 x 240 mm	860 x 480 x 240 mm	860 x 480 x 240 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,6kW	-	400/3/50Hz/7,2kW oder 2 x 3,6 kW (2 Kabel)	-
Brenner-Leistung	-	3,2 kW	-	6,4 kW
Gewicht	23 kg	23 kg	44 kg	44 kg
Artikel-Nr.	**CSE400**	**CSG400**	**CDE400**	**CDG400**
EAN-Nr.	**4260621082441**	**4260621082472**	**4260621082465**	**4260621082489**
Preis	**777,00 €**	**939,00 €**	**1.433,00 €**	**1.515,00 €**

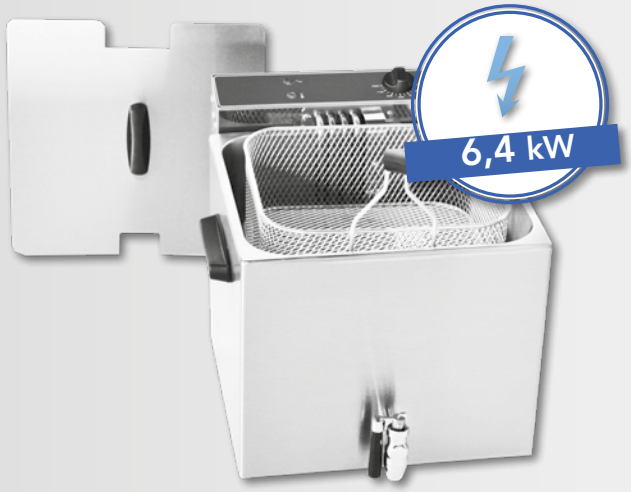
MF 80 R/DR / MF 120 R/DR

Fritteusen

Made in France

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

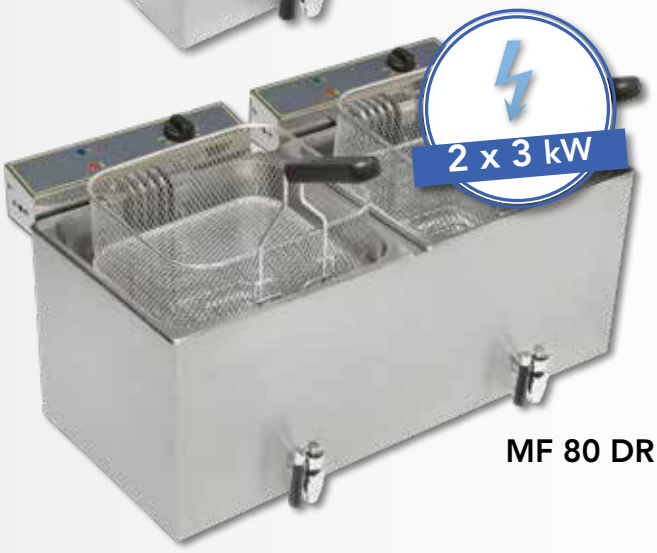
- **Sicherheitsthermostat**
- Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats auf der Rückseite bei Überhitzung oder Ölmangel
- 5 entnehmbare Teile + spülmaschinenfester Edelstahltank für eine leichte Reinigung
- Sicheres Entleeren mit Edelstahlhahn und Hebelsystem
- präziser Glühlampenthermostat **180 °C**
- 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**
Preis	**368,00 €**	**625,00 €**	**674,00 €**	**1.167,00 €**

RFE 8 D / 12

Fritteusen

Made in France

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

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**
Preis	**1.024,00 €**	**1.308,00 €**

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**
Preis	**946,00 €**

RFG 8 / 12 B

Fritteusen

Made in France

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**
Preis	**1.285,00 €**	**1.699,00 €**

RFE 16 C / 20 C / RFG 16

Standfritteusen

Made in France

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
- Ölablass mit Hochleistungshahn im Unterbau
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße (150 mm)

Gas-Versionen

- **Hochleistungsbrenner unter dem Edelstahltank**
- **Piezo Zündung**
- **Kamin an der Rückseite für Gasaustritt**
- Ölablass mit Hochleistungshahn im Unterbau
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße (150 mm)

RFE 16 C
3 Leistungsstufen (4-8-12kW)
- Öl warmhalten
- frische Lebensmittel
- gefrorene Lebensmittel

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**
Preis	**1.719,00 €**	**1.906,00 €**	**2.049,00 €**

SEM 600 PDS / 800 PDS

Salamander

Made in France

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

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**
Preis	**2.914,00 €**	**3.806,00 €**

SEM 600 Q / SGM 600

Salamander

Made in France

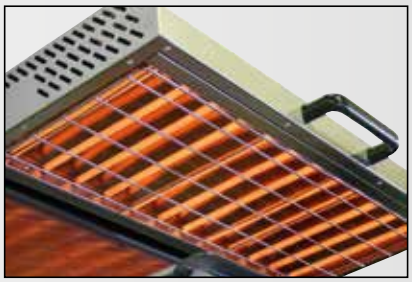
Lift Salamander zum Auftauen, Glasieren, Braten oder Grillen

- **höhenverstellbares Heizelement**
- präzise Höheneinstellung dank Gegengewichtsystem
- 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**
Preis	**2.338,00€**	**3.599,00 €**

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

Made in Italy

Spidocook, ein führendes italienisches Unternehmen mit Sitz in der Toskana, hat sich auf die Entwicklung von hochmodernen Kochsystemen für die Gastronomie spezialisiert. Mit einem Fokus auf Qualität, Effizienz und Nachhaltigkeit bietet Spidocook innovative Lösungen, die sowohl traditionelle als auch moderne Kochtechniken unterstützen.

Das Sortiment umfasst leistungsstarke Kontaktgrills, Pizzaöfen, multifunktionale Kochgeräte und flexible Garlösungen, die für Restaurants, Cafés und Catering-Unternehmen weltweit entwickelt wurden. Durch die Verwendung hochwertiger Materialien und intelligenter Technologien können Köche Gerichte mit Präzision, Konsistenz und Energieeinsparung zubereiten.

Die Geräte von Spidocook sind einfach zu bedienen, schnell zu reinigen und auf Langlebigkeit ausgelegt, wodurch sie eine zuverlässige Unterstützung in professionellen Küchen bieten. Jedes Produkt wird unter dem Aspekt der italienischen Handwerkskunst und des Designs entwickelt und spiegelt die Leidenschaft für Innovation und Exzellenz wider. Egal ob knusprige Pizzen, perfekt gegrillte Sandwiches oder vielseitige Kochmöglichkeiten – Spidocook steht für kompromisslose Qualität und gastronomische Kreativität.

Durch die Kombination aus modernster Technologie und italienischem Stil setzt Spidocook Maßstäbe in der Branche und hilft Küchenchefs weltweit, ihre kulinarischen Visionen zu verwirklichen.

Weitere Angaben und Informationen können Sie unter www.spidocook.com erhalten.

Beratung, Projekte und Angebote
ELGE gel-o-mat Eismaschinen
Elektrogesellschaft mbH
Unter der Haar 9 · D-59602 Rüthen
info@gelomat.de · www.gelomat.de

Bestellung/Lieferung/Rechnung
Spidocook S.r.l.
Via dell'Artigianato no 2
35010 Vigodarzere (PD) Italy
auftrag@spidocook.com

spidocook™ PROFESSIONAL BY DESIGN

SP 010 P / SP 010 E

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

Made in Italy

- **Einzel-Platte**
- **Oberfläche: schwarz, glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 010 P** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 010 E** Steuerung: **digital** Thermostat **(0 °C - 350 °C)**

SP 010 P

SP 010 E

spidocook™ PROFESSIONAL BY DESIGN

SP 010 PR / SP 010 ER

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

Made in Italy

- **Einzel-Platte**
- **Oberfläche: oben gerillt, unten glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 010 PR** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 010 ER** Steuerung: **digital** Thermostat **(0 °C - 350 °C)**

SP 010 PR

SP 010 ER

MODELL	SP 010 P	SP 010 E	SP 010 PR	SP 010 ER
Kontaktfläche (BxT)	1 x 250 x 250 mm	1 x 250 x 250 mm	1 x 250 x 250 mm	1 x 250 x 250 mm
Abmessungen (BxTxH)	331 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/1,5kW	230V/1/50hHz/1,5kW	230V/1/50Hz/1,5kW	230V/1/50hHz/1,5kW
Gewicht	11,1 kg	11,1 kg	10,0 kg	10,0 kg
Artikel-Nr.	**SP010P**	**SP010E**	**SP010PR**	**SP010ER**
EAN-Nr.	**8029212015499**	**8029212015451**	**8029212015005**	**8029212015468**
Preis	**880,00 €**	**1.030,00 €**	**900,00 €**	**1.060,00 €**

SP 015 P / SP 015 eco

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

Made in Italy

- **Mittlere-Platte**
- **Oberfläche: schwarz, glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 015 P** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 015 eco** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**

SP 015 P

SP 015 PR

SP 015 PR / SP 015 R

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

- **Einzel-Platte**
- **Oberfläche: oben gerillt, unten glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 015 PR** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 015 R** Steuerung: **digital** Thermostat **(0 °C - 350 °C)**

MODELL	SP 015 P	SP 015 eco	SP 015 PR	SP 015 R
Kontaktfläche (BxT)	1 x 400 x 300 mm	1 x 400 x 300 mm	1 x 400 x 300 mm	1 x 400 x 300 mm
Abmessungen (BxTxH)	481 x 457 x 182 mm	481 x 457 x 182 mm	481 x 457 x 182 mm	481 x 457 x 182 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/2,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50hHz/2,0kW
Gewicht	14,9 kg	14,9 kg	14,9 kg	14,9 kg
Artikel-Nr.	**SP015P**	**SP015eco**	**SP015PR**	**SP015R**
EAN-Nr.	**8029212016472**	**8029212016465**	**8029212016489**	**8029212016502**
Preis	**1.099,00 €**	**1.099,00 €**	**1.250,00 €**	**1.250,00 €**

SP 015 PR-B

Elektrische Glaskeramik-Kochgeräte

Made in Italy

- **Doppel-Platte**
- **Oberfläche: schwarz, gerillt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten
- **SP 015 PR-B** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**

MODELL	SP 015 PR-8
Kontaktfläche (BxT)	1 x 400 x 300 mm
Abmessungen (BxTxH)	481 x 457 x 182 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,0kW
Gewicht	14,9 kg
Artikel-Nr.	**SP015PR-B**
EAN-Nr.	**8029212020714**
Preis	**1.350,00 €**

SP 015 PR-B

SP 020 P / SP 020 eco SP 20 E

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

Made in Italy

- **Doppel-Platte**
- **Oberfläche: schwarz, glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 020 P** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 020 eco** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 020 E** Steuerung: **digital** Thermostat **(0 °C - 350 °C)**

SP 020 P

SP 020 E

MODELL	SP 020 P	SP 020 P ECO	SP 020 E
Kontaktfläche (BxT)	2 x 250 x 250 mm	2 x 250 x 250 mm	2 x 250 x 250 mm
Abmessungen (BxTxH)	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW
Gewicht	17,0 kg	17,0 kg	17,0 kg
Artikel-Nr.	**SP020P**	**SP020P**	**SP020E**
EAN-Nr.	**8029212015581**	**8029212015543**	**80292120155550**
Preis	**1.400,00 €**	**1.400,00 €**	**1.690,00 €**

SP 020 PR / SP 020 R eco SP 020 ER

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

Made in Italy

- **Doppel-Platte**
- **Oberfläche: oben gerillt, unten glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 020 PR** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 020 R eco** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 020 ER** Steuerung: **digital** Thermostat **(0 °C - 350 °C)**

SP 020 ER

MODELL	SP 020 PR	SP 020 R ECO	SP 020 ER
Kontaktfläche (BxT)	2 x 250 x 250 mm	2 x 250 x 250 mm	2 x 250 x 250 mm
Abmessungen (BxTxH)	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/2,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW
Gewicht	17,0 kg	17,0 kg	17,0 kg
Artikel-Nr.	**SP020PR**	**SP020R eco**	**SP020ER**
EAN-Nr.	**8029212015604**	**8029212015642**	**80292120155567**
Preis	**1.500,00 €**	**1.500,00 €**	**1.800,00 €**

SP 010 PT / SP 010 ET

Elektrische Glaskeramik-Kochgeräte

Made in Italy

- **Einzel-Platte**
- **Oberfläche: transparent, glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 010 PT** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 010 ET** Steuerung: **digital** Thermostat **(0 °C - 350 °C)**

SP 010 PT

MODELL	SP 010 PT	SP 010 ET
Kontaktfläche (BxT)	1 x 250 x 250 mm	1 x 250 x 250 mm
Abmessungen (BxTxH)	331 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/1,5kW	230V/1/50hHz/1,5kW
Gewicht	10,0 kg	10,0 kg
Artikel-Nr.	**SP010PT**	**SP010ET**
EAN-Nr.	**8029212015536**	**8029212015482**
Preis	**720,00 €**	**950,00 €**

SP 015 PT / SP 015 T eco

Elektrische Glaskeramik-Kochgeräte

Made in Italy

- **Einzel-Platte**
- **Oberfläche: transparent, glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 015 PT** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 015 T eco** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**

SP 015 PT

MODELL	SP 015 PT	SP 015 T ECO
Kontaktfläche (BxT)	1 x 400 x 300 mm	1 x 400 x 300 mm
Abmessungen (BxTxH)	540 x 527 x 254 mm	540 x 527 x 254 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/2,8kW	230V/1/50hHz/2,0kW
Gewicht	14,9 kg	14,9 kg
Artikel-Nr.	**SP015PT**	**SP015T eco**
EAN-Nr.	**8029212016496**	**8029212016519**
Preis	**1.070,00 €**	**1.070,00 €**

spidocook™ PROFESSIONAL BY DESIGN

SP 020 PT / SP 020 T eco SP 20 ET

Made in Italy

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

- **Doppel-Platte**
- **Oberfläche: transparent, glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 020 PT** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 020 T eco** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 020 ET** Steuerung: **digital** Thermostat **(0 °C - 350 °C)**

SP 020 PT

SP 020 ET

MODELL	SP 020 PT	SP 020 T ECO	SP 020 ET
Kontaktfläche (BxT)	2 x 250 x 250 mm	2 x 250 x 250 mm	2 x 250 x 250 mm
Abmessungen (BxTxH)	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/2,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW
Gewicht	17,0 kg	17,0 kg	17,0 kg
Artikel-Nr.	**SP020PT**	**SP020T eco**	**SP020ET**
EAN-Nr.	**8029212015604**	**8029212015642**	**80292120155574**
Preis	**1.210,00 €**	**1.210,00 €**	**1.550,00 €**

Gerne unterstützen wir Sie auch mit Broschüren von Spidocook. Bitte forden Sie diese bei uns an.

spidocook™ SP 200 / SP 300*

PROFESSIONAL BY DESIGN

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

Made in Italy

- **Einzel-Platte / Doppel-Platte**
- **Oberfläche: schwarz, glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten

- **SP 200** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**
- **SP 300** Steuerung: **analog** Thermostat **(0 °C - 400 °C)**

SP 200

SP 300

* Das Produkt wird ohne Kabel und Netzstecker verkauft.

MODELL	SP 200	SP 300
Kontaktfläche (BxT)	1 x 280 x 440 mm	2 x 280 x 440 mm
Abmessungen (BxTxH)	398 x 654 x 128 mm	693 x 654 x 129 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/2,5kW	230V/1/50hHz/5,0kW / 400V/3/50hHz/5,0kW
Gewicht	10,0 kg	17,0 kg
Artikel-Nr.	**SP010P**	**SP010E**
EAN-Nr.	**8029212015697**	**8029212015703**
Preis	**730,00 €**	**1.200,00 €**

CaldoLux SCH 030

Gar- und Warmhaltegerät für 3 GN 1/1

Made in Italy

Dieses Gerät wurde entwickelt, um Fleisch, Wild und Fisch bei niedrigen Temperaturen schonend zu garen sowie unterschiedliche Lebensmittel wie Gemüse, Kartoffeln und Fleisch optimal warm zu halten. Es ist überall einsetzbar, wo eine 230-Volt-Steckdose vorhanden ist. Mit dem CaldoLux™ lässt sich eine Fläche von 0,3 m² effizient nutzen, um die Produktivität weiter zu steigern. Dank einer speziellen, gleichmäßigen statischen Heizung wird ein Austrocknen der Speisen vermieden. All das bietet der CaldoLux™ – das robuste Profi-Warmhaltegerät.
Mit dem CaldoLux™ lassen sich vielseitige Koch- und Warmhaltestationen einrichten. Sie können mehrere Geräte flexibel auf- oder nebeneinander platzieren, je nach Bedarf in Ihrem Betrieb. Besonders geeignet ist das Gerät für Catering- und Partyservice-Unternehmen sowie für Metzgereien, Grillstationen und Restaurants. Der CaldoLux™ ist die perfekte Ergänzung zum Kombidämpfer!

Die hervorragenden Kochergebnisse erzielen wir durch:

- Die COOK-Funktion (bis zu 120 °C), die ein langsames und präzises Garen ermöglicht. Dadurch bleibt das Fleisch zart und saftig, und der Gewichtsverlust wird minimiert.
- Mit dem integrierten Kerntemperaturfühler wird ein saftiges und gleichmäßiges Ergebnis sichergestellt.
- Langlebige Spezial-Heizkörper sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Die Hold-/Warmhaltefunktion hält die Speisen in der Garkammer bei der von Ihnen eingestellten Temperatur exakt warm.
- Die Steuerung ist intuitiv und einfach zu bedienen.
- Der CaldoLux™ besteht aus robustem Chrom-Nickel-Stahl.
- Dank der ergonomisch geformten Griffmulden ist das Gerät einfach zu transportieren.
- Die Türöffnung kann bei Bedarf problemlos angepasst werden.
- Die digitale Steuerung ermöglicht ein einfaches Ablesen der Kern- und Garraumtemperatur.
- Am Ende der Garzeit schaltet der Ofen automatisch in den Warmhaltemodus bei der eingestellten Temperatur (max. 100 °C) um.
- Die Module lassen sich übereinander stapeln.
- Manuelle Frontöffnungen ermöglichen den gezielten Austritt von Feuchtigkeit.
- Im Lieferumfang enthalten sind ein Kerntemperaturfühler sowie vier integrierte Tragegriffe für den einfachen Transport.

CaldoLux SCH030 (auf Palette)
Anzahl pro Palette: 8 Stück
Preis pro Gerät: 1.629,00 €

MODELL	**SCH 030**
Kapazität	3 x Bleche GN 1/1 oder 6 x Bleche GN 1/2
Abmessungen (BxTxH)	436 x 645 x 409 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/0,76kW
Gewicht	21,0 kg
Artikel-Nr.	**SCH030**
EAN-Nr.	**8029212015826**
Preis	**1.699,00 €**

SCH 030

- **Niedertemperatur**
- **3 x GN 1/1**
- Garkammer 3 x GN 1/1 aus Edelstahl AISI 304
- Steuerung über digitales Display
- Gartemperatur: max. 120 °C
- Warmhaltetemperatur: max. 100 °C
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Timer: Garen 9h 59m + Warmhalten 9h 59m

CaldoBake S4/L3/L4/SF043

Heißluftöfen

Made in Italy

Die Kombi-Öfen sind ideal für frische und tiefgekühlte Backwaren, Feingebäck sowie Backprozesse von Süßwaren geeignet. Mit der AIR.Plus-Technologie wird eine gleichmäßige Luftverteilung auf allen Backblechen gewährleistet, von der untersten bis zur obersten Ebene – ohne dabei die Backzeit zu verlängern. Besonders bei Hefeteigprodukten kann der Feuchtigkeitsgehalt in der Backkammer das Endergebnis beeinflussen. Hier kommt die DRY.Plus-Technologie zum Einsatz, die überschüssige Feuchtigkeit, die während des Backens abgegeben wird, schnell aus der Backkammer entfernt. Diese Technologie sorgt für eine ausgezeichnete innere Struktur der Backwaren und garantiert eine langanhaltende Konsistenz, auch Stunden nach dem Backen. Mit Protek.SAFE™ wird unnötiger Energieverbrauch vermieden, wodurch die Garprozesse in den CALDOBAKE-Öfen umweltfreundlicher gestaltet werden. Das durchdachte Design, die doppelt verglaste Tür und die exzellente Isolierung des Garraums minimieren die Hitzeabstrahlung nach außen und sorgen für eine stets optimale Gartemperatur.

- **Temperatur: 30 °C - 260 °C**
- **ohne Beschwadung**
- Protek. Safe™ und Doppelglastür mit Unterstützung des Öffnens und Soft-Close-Tür
- DRY.PLUS: Feuchtigkeitsregulierung
- AIR.PLUS: perfekte Verteilung der Luft auf jedem einzelnen Backblech
- Ergonomischer Türgriff aus Edelstahl
- Beleuchteter Garraum
- Tablettträger aus Edelstahl
- Garraum aus Edelstahl AISI 304
- Schutzart IP-X3
- Dichtung aus Silikonpolymer
- Rutschfeste Füße
- Lieferung ohne Bleche

S3

L3

L4

XL4

MODELL	S3	L3	L4	XL4
Kapazität	3 x 342 x 242 mm	3 x 460 x 330 mm	4 x 460 x 330 mm	4 x 600 x 400 mm
Abstand zw. d. Blechen	70 mm	70 mm	75 mm	70 mm
Abmessungen (BxTxH)	480 x 523 x 402 mm	600 x 587 x 402 mm	600 x 587 x 472 mm	800 x 707 x 472 mm
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/2,7kW	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW	400V/3/50Hz/5,3kW
Gewicht	16,0 kg	20,0 kg	22,0 kg	44,0 kg
Artikel-Nr.	**S3**	**L3**	**L4**	**XL4**
EAN-Nr.	**8029212016106**	**8029212016113**	**8029212016120**	**8029212029274**
Preis	**640,00 €**	**699,00 €**	**750,00 €**	**1.470,00 €**

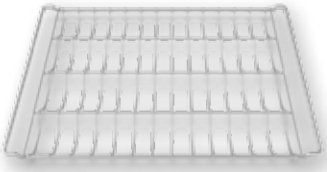
Bleche und Roste CaldoBake L3/L4

460 x 330 mm

TG 305

GRP 305

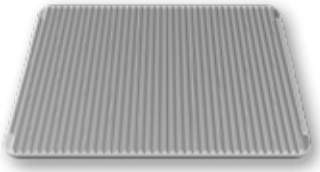
TG 310



GRP 310

TG 315

TG 330



TG 335

TG 350

MODELL	Art	Beschreibung	Artikel-Nr.	Verpackungsinhalt	Preis*
BAKE	Blech	Backblech Aluminium	TG 305	2 Stück	19,00 €
CHROMO GRID	Rost	extrem leichter verchromter Rost	GRP 305	1 Stück	22,00 €
FORO.BAKE	Blech	Backblech Aluminium gelocht	TG 310	2 Stück	23,00 €
BAGUETTE.GRID	Rost	Baguette Rost verchromt	GRP 310	1 Stück	40,00 €
FORO.SILICO	Blech	Aluminiumblech aus Silikon	TG 315	1 Stück	44,00 €
FORO.BLACK	Blech	Backblech Teflon beschichtet	TG 330	2 Stück	31,00 €
FAKIRO	Blech	Aluminium Pizza Backplatte	TG 335	1 Stück	113,00 €
PAN.FRY	Blech	Frittierkorb emailliert zum Frittieren	TG 350	1 Stück	52,00 €

* Der Preis bezieht sich auf ein Einzelstück.

Bleche und Roste CaldoBake S3

342 x 242 mm

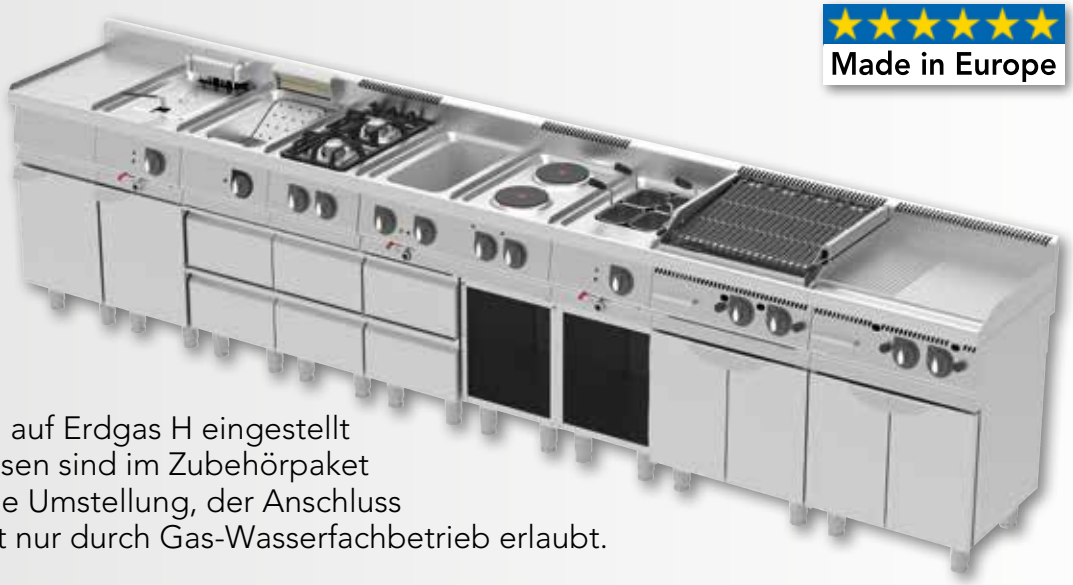
MODELL	Art	Beschreibung	Artikel-Nr.	Verpackungsinhalt	Preis*
BAKE	Blech	Backblech aus Aluminium	TG 205	2 Stück	19,00 €
CHROMO	Rost	extrem leichtes verchromtes Blech	GRP 205	2 Stück	18 ,00 €

* Der Preis bezieht sich auf ein Einzelstück.

SpidoClean Reinigungsspray
Menge: 1 Karton
pro Karton: 12 Flaschen
Inhalt: 750 ml
Artikel-Nr. DB1046A0
Preis: 140,00 €

GO cook

Made in Europe



Serie GO cook 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**
Preis	**1.281,00 €**	**2.268,00 €**

GO cook

C4060G / C6060G

Gas Tischherde

Made in Europe

- mit Piezozündung
- einfach zu Reinigen
- abnehmbares Gussrost

C4060G

C6060G

MODELL	C4060G	C6060G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 600 x 290 mm	600 x 600 x 2900 mm
Anschluss	13,0kW	26,0kW
Gewicht	19 kg	28 kg
Artikel-Nr.	**C4060G**	**C6060G**
EAN-Nr.	**4260621089440**	**4260621089525**
Preis	**871,00 €**	**1.426,00 €**

GO cook

C4060E / C6060E

Elektrische Tischherde

Made in Europe

- 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.	**C4060E**	**C6060E**
EAN-Nr.	**4260621089532**	**4260621089549**
Preis	**689,00 €**	**966,00 €**

GO cook

GF4060G / GG4060G
GF6060G / GG6060G
GS6060G

Gas Griddle-Platten Edelstahl

Made in Europe

- 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**
Preis	**1.003,00 €**	**1.111,00 €**

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**
Preis	**1.571,00 €**	**1.632,00 €**	**1.609,00 €**

GO cook

GF6060GC/GF4060GC GG6060GC/GG4060GC GS6060GC

Gas Griddle-Platten, verchromt

Made in Europe

- 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**
Preis	**2.599,00 €**	**2.733,00 €**	**2.896,00 €**

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**
Preis	**1.632,00 €**	**1.873,00 €**

GO cook

GF4060E / GG4060E
GG6060E / GS6060E

Elektrische Griddle-Platten Edelstahl

Made in Europe

- 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**
Preis	**1.174,00 €**	**1.293,00 €**	**1.656,00 €**	**1.608,00 €**

GO cook

GF4060EC/GG4060EC GF6060EC/GG6060EC GS6060EC

Elektrische Griddle-Platten, verchromt

Made in Europe

- 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"

GG4060EC

GF6060EC

GF4060EC

GS6060EC

GG6060EC

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**
Preis	**1.523,00 €**	**1.874,00 €**

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**
Preis	**1.958,00 €**	**2.338,00 €**	**2.178,00 €**

GO cook

LG4060G / LG6060G

Gas Lavastein-Grill

Made in Europe

- Grillfläche in Edelstahl oder Gusseisen
- Grillfläche höhenverstellbar
- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fett-auffangbehälter.

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**
Preis	**1.289,00 €**	**1.874,00 €**

GO cook

CS4060E

Elektrischer Pommeswärmer

Made in Europe

- Kapazität: 3 x GN 1/4 - 120

CS4060E

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**
Preis	**664,00 €**

GO cook

BM4060E

Bain-Marie

Made in Europe

- Kapazität: 3 x GN 1/4 - 150

BM4060E

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**
Preis	**761,00 €**

GO cook

N4060
N6060

Neutrale Thekenelemente

Made in Europe

- hergestellt aus Edelstahl

N4060

N6060

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**
Preis	**289,00 €**	**361,00 €**

GO cook

CS4060 / CS6060
OS4060 / OS6060
DS4060 / DS6060

Neutrale Unterbauten aus Edelstahl

Made in Europe

CS4060

CS6060

OS4060

OS6060

DS4060

DCS6060

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**
Preis	**348,00 €**	**458,00 €**	**284,00 €**

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**
Preis	**314,00 €**	**629,00 €**	**749,00 €**

Serie GO cook 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 aus 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 herausschwenkbaren Heizkörpern zur Reinigung ausgestattet.

Die Nudelkocher haben eine Vollbestückung von Nudelkörben im Gerätepreis enthalten.
Sie haben ein Wasserfüllventil und ein Abflussventil.

Alle Geräte mit offenen 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

Gasherde

Made in Europe

- Sicherheitsventile, Thermoelement und Pilotzündung
- jeder Brenner hat eigene Reglereinheit
- einfache Reinigung, strapazierfähig und hygienisch
- Alle Brenner mit 9,0kW Leistung.
- Wachflammenbrenner
- Unterbau offen mit Rückwand

C4070G

C1270G

C8070G

9 kW Brenner

MODELL	C4070G	C8070G	C1270G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Anschluss	18kW	36kW	54kW
Gewicht	33 kg	51 kg	72 kg
Artikel-Nr.	**C4070G**	**C8070G**	**C1270G**
EAN-Nr.	**4260621089099**	**4260621089105**	**4260621089112**
Preis	**1.098,00 €**	**1.698,00 €**	**2.398,00 €**

GO cook

CO8070G
CO1270G

Gasherde mit Gas-Backofen

Made in Europe

- Ofen geeignet für 600 x 400 mm und GN 1/1
- Thermostat-Gasventil für Backofen
- einfache Reinigung, langlebig und hygienisch
- Alle Brenner mit 9,0kW Leistung.
- Gas-Backofen mit 6,0kW Leistung.
- Wachflammenbrenner

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**
Preis	**3.299,00 €**	**3.948,00 €**

GO cook

CO8070GE / COF8070GE
CO1270GE / COF1270GE

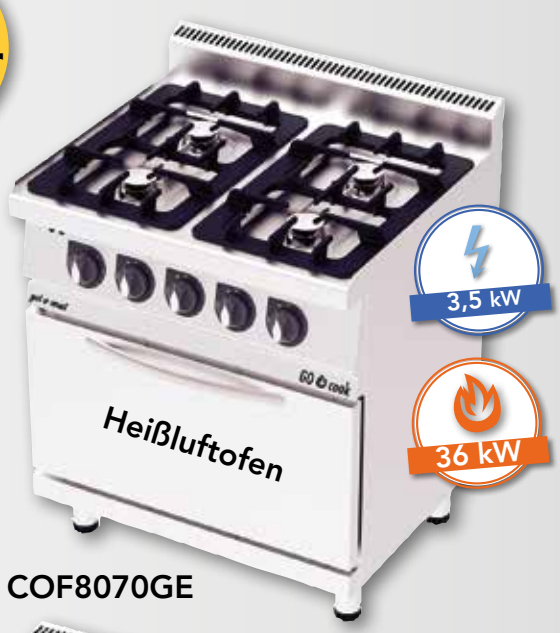
Gasherde mit elektrischem Backofen

Made in Europe

- 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 Backofen Max.-Temp.	4 Brenner 300 °C	6 Brenner 300 °C	4 Brenner 300 °C	6 Brenner 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**
Preis	**3.298,00 €**	**3.999,00 €**	**3.399,00 €**	**4.199,00 €**

GO cook

C4070E / C8070E
C1270E / C1270ES

Elektrische Herde und
ES-Herd mit quadratischen Kochplatten

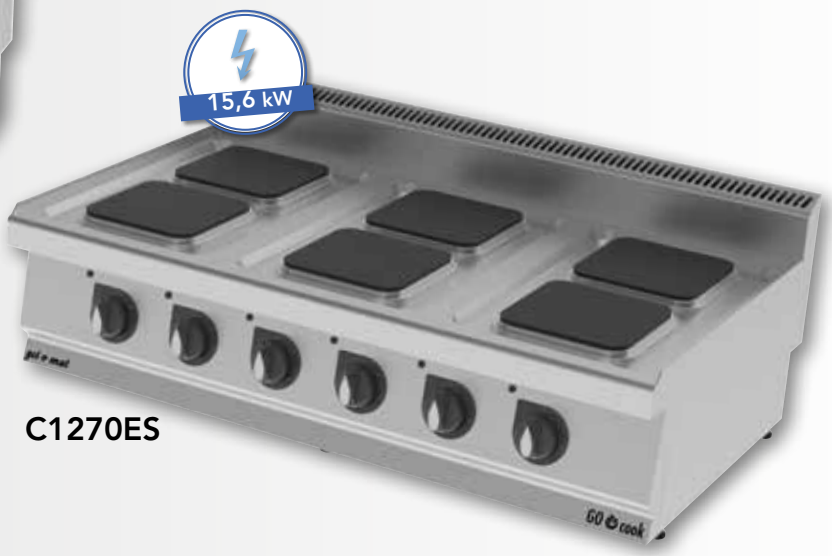
Made in Europe

- 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

C1270E

C4070E

C8070E



C1270ES

Alle Geräte werden mit offenem Unterbau geliefert. Beispiel: C4070E

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	28 kg	52 kg	73 kg	86 kg
Artikel-Nr.	**C4070E**	**C8070E**	**C1270E**	**C1270ES**
EAN-Nr.	**4260621089068**	**4260621089075**	**4260621089082**	**4260621089051**
Preis	**899,00 €**	**1.290,00 €**	**1.998,00 €**	**3.498,00 €**

GO cook

CO8070E / COF8070E
CO1270E / COF1270E

Made in Europe

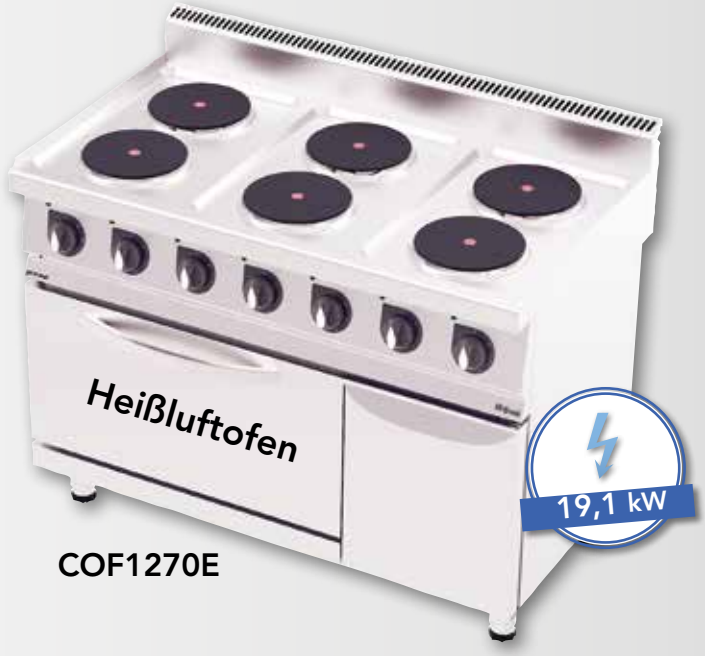
Elektrische Herde mit Backofen

- 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
Backofen-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**
Preis	**2.698,00 €**	**2.999,00 €**	**2.849,00 €**	**3.198,00 €**

GO cook

GF4070G / GG4070G GS8070G / GF8070G GG8070G

Gas Grillplatten Edelstahl

Made in Europe

- 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.

GF4070G

GF8070G

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	90 kg	90 kg	90 kg
Artikel-Nr.	**GF8070G**	**GG8070G**	**GS8070G**
EAN-Nr.	**4260621088832**	**4260621088849**	**4260621088856**
Preis	**2.046,00 €**	**2.156,00 €**	**2.099,00 €**

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	50 kg	50 kg
Artikel-Nr.	**GF4070G**	**GG4070G**
EAN-Nr.	**4260621088818**	**4260621088825**
Preis	**1.369,00 €**	**1.419,00 €**

GO cook

GF8070GC / GF4070GC GG8070GC / GG4070GC GS8070GC

Gas Grillplatten hart-verchromt

Made in Europe

- 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	90 kg	90 kg	90 kg
Artikel-Nr.	**GF8070GC**	**GG8070GC**	**GS8070GC**
EAN-Nr.	**4260621086548**	**4260621086555**	**4260548418101**
Preis	**3.349,00 €**	**3.789,00 €**	**3.689,00 €**

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	50 kg	50 kg
Artikel-Nr.	**GF4070GC**	**GG4070GC**
EAN-Nr.	**4260621088672**	**4260621088689**
Preis	**1.848,00 €**	**2.148,00 €**

GO cook

GF4070E / GF8070E
GG4070E / GG8070E
GS8070E

Elektrische Grillplatten Edelstahl

Made in Europe

- 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	50 kg	88 kg
Artikel-Nr.	**GF4070E**	**GF8070E**
EAN-Nr.	**4260621088597**	**4260621088603**
Preis	**1.598,00 €**	**2.199,00 €**

MODELL	GG4070E GERILLT	GG8070E GERILLT	GS8070E 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	50 kg	50 kg	88 kg
Artikel-Nr.	**GG4070E**	**GF8070E**	**GS8070E**
EAN-Nr.	**4260621088610**	**4260621088627**	**4260621088634**
Preis	**1.589,00 €**	**2.298,00 €**	**2.249,00 €**

GO cook

GF8070EC / GF4070EC GG8070EC / GG4070EC GS8070EC

Made in Europe

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	88 kg	88 kg
Artikel-Nr.	**GF8070EC**	**GG8070EC**
EAN-Nr.	**4260621089228**	**4260621089235**
Preis	**2.589,00 €**	**3.098,00 €**

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	50 kg	50 kg	88 kg
Artikel-Nr.	**GF4070EC**	**GG4070EC**	**GS8070EC**
EAN-Nr.	**4260621089204**	**4260621089211**	**4260621089242**
Preis	**1.798,00 €**	**2.098,00 €**	**2.798,00 €**

GO cook

LG4070G / LG8070G LG1270G

Gas Lavastein-Grills

Made in Europe

- Grillfläche in Gusseisen oder Edelstahl
- Höhe der Grillroste verstellbar (800 mm und 1200 mm)
- Sicherheitsventile, Thermoelement und Pilotflammen-zündung
- Piezozündung an jedem Brenner
- speziell geformte Roste in V-Form, um Fett in den Was-sertank 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	62 kg	102 kg	153 kg
Artikel-Nr.	**LG4070G**	**LG8070G**	**LG1270G**
EAN-Nr.	**4260621089341**	**4260621089358**	**4260621089365**
Preis	**1.498,00 €**	**2.398,00 €**	**3.299,00 €**

GO cook

VG4070GT / VG8070GTP VG1270GTP

Gas Wasser-Grills, T-Modell

Made in Europe

- 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, Emaillie beschichtete Grillfläche

VG4070GT

VG8070GTP

VG1270GTP

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	35,0kW
Gewicht	66 kg	107 kg	158 kg
Artikel-Nr.	**VG4070GT**	**VG8070GTP**	**VG1270GTP**
EAN-Nr.	**4260621089402**	**4260621089419**	**4260621089426**
Preis	**1.898,00 €**	**3.299,00 €**	**4.099,00 €**

GO cook

WC8070G / WC8070G WC1280G

Gas Wok-Herde

Made in Europe

- 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	41 kg	74 kg	100 kg
Artikel-Nr.	**WC4070G**	**WC8070G**	**WC8070G**
EAN-Nr.	**4260621089129**	**4260621086654**	**4260621086661**
Preis	**1.199,00 €**	**1.998,00 €**	**2.899,00 €**

GO cook

PCCS4070G

Gas Nudelkocher

Made in Europe

- Gehäuse aus Edelstahl
- Erdgas oder Propangas (LPG)
- **6 Nudelkörbe im Lieferumfang enthalten**
- verstellbare Füße
- Sicherheitsthermostat
- Pilotflammensystem
- Wasserablaufhahn
- Temperatur 110 °C
- Kapazität 25 Liter

MODELL	PCCS4070G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 700 x 900 mm
Anschluss	10,0kW
Gewicht	45 kg
Artikel-Nr.	**PCCS4070G**
EAN-Nr.	**4260621086531**
Preis	**2.398,00 €**

PCCS4070G

GO cook

PCCS4070E
PCCS8070E

Elektrische Nudelkocher

Made in Europe

- 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**
Preis	**2.249,00 €**	**3.258,00 €**

GO cook

FCS4070G
FCS8070G

Gas Fritteusen

Made in Europe

- Frittierkorb aus Edelstahl
- Erd- oder Propangas (LPG)
- Sicherheitsthermostat
- verstellbarer Fettablasshahn
- einfach zu Reinigen
- Edelstahl-Gehäuse
- Gestell für Frittierkorb
- Kapazität je Becken von 23 Litern

FCS4070G

FCS8070G

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**
Preis	**2.598,00 €**	**4.798,00 €**

GO cook

FCS4070E
FCS8070E

Elektrische Fritteusen

Made in Europe

- 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**
Preis	**1.998,00 €**	**3.448,00 €**

GO cook

CS4070E

Elektrischer Pommeswärmer

- 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	26 kg
Artikel-Nr.	**CS4070E**
EAN-Nr.	**4260621089471**
Preis	**895,00 €**

Made in Europe

CS4070E

GO cook

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	25 kg
Artikel-Nr.	**BM4070E**
EAN-Nr.	**4260621089488**
Preis	**998,00 €**

BM4070E

GO cook

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	22 kg	30 kg
Artikel-Nr.	**N4070**	**N8070**
EAN-Nr.	**4260621089495**	**4260621086609**
Preis	**298,00 €**	**498,00 €**

N4070

Serie GO cook 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 aus 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 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.

Die Gussroste sind zur Reinigung abnehmbar.

Die Elektrofritteusen sind mit herausschwenkbaren Heizkörpern zur Reinigung ausgestattet.

Alle Geräte mit offenen 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
Gasherde

CO8090G
CO1290G
Gasherde mit Gas-Backofen

Made in Europe

- Zweikreisbrenner a 7,5 kW/h

CCS4090G

CCS8090G

CCS1290G

MODELL	CCS4090G	CCS8090G	CCS1290G
Abmessungen (BxTxH)	400 x 900 x 870 mm	800 x 900 x 870 mm	1200 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**
Preis	**1.868,00 €**	**3.188,00 €**	**4.729,00 €**

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**
Preis	**5.168,00 €**	**6.928,00 €**

GO cook

GFCS4090E
GFCS8090E
GFCS1290E

Elektrische Griddle-Platten, Edelstahl, Platten glatt

Made in Europe

- Das Fett gelangt durch eine große Öffnung in den Fettauffangbehälter.

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**
	2.518,00 €	**3.078,00 €**	**4.179,00 €**

GO cook

FCS4090E

Elektrische Fritteuse

Made in Europe

- Kapazität: 13 l Becken
- Temperatur 50 °C - 180 °C
- Anschlusswert 9kW/h

MODELL	FCS4090E
Abmessungen (BxTxH)	400 x 900 x 870 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/9kW
Gewicht	35 kg
Artikel-Nr.	**FCS4090E**
EAN-Nr.	**4260621089839**
Preis	**2.584,00 €**

GO cook

GFCS4090E
GFCS8090E
GFCS1290E

Elektrische Griddle-Platten, Edelstahl, Platten glatt

Made in Europe

- 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**
Preis	**2.528,00 €**	**3.066,00 €**	**4.166,00 €**

GO cook

LGCS4090G
LGCS8090G
LGCS1290G

Gas Lavastein-Grills

Made in Europe

- 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	800 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**
Preis	**2.278,00 €**	**3.298,00 €**	**4.728,00 €**

GO cook

VGCS4090G
VGCS8090G
VGCS1290G

Gas Wasser-Grills

Made in Europe

- 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	800 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**
Preis	**2.417,00 €**	**3.518,00 €**	**5.058,00 €**

Gelomat Service Portal – www.gelomat.de

Technische Zeichnungen, Betriebsanleitungen, Ersatzteillisten, etc. finden Sie auf unserer Internetseite unter dem jeweiligen Produkt **„Downloads"** zum runterladen, zusätzlich unter der Rubrik **„Service"** finden Sie den **Kundendienstauftrag** und **Ersatzteilbestellung.**
Dort können Sie alle benötigten Informationen eingeben und auch das Problem mit Ihren eigenen Worten beschreiben, evtl. Fotos zum Gerät hochladen. Je genauer das Problem beschrieben wird, desto besser und schneller kann von uns reagiert werden.
Telefonische Kundendienstaufträge und Ersatzteilbestellungen sind grundsätzlich nicht möglich.
Bitte verwenden Sie **nur** die Aufträge im Service Portal. Sie erhalten nach Eingang des Auftrages eine Bestätigung. Wir melden uns dann zeitnah bei Ihnen und lösen Ihr Problem.

AGB

Garantie: 24 Monate (12 Monate Vor-Ort-Garantie, zuzüglich 12 Monate Teilegarantie)
Diese Garantiebedingungen gelten nur für Deutschland, bei Export nur 2 Jahre Teilegarantie.

Kleingeräte / mobile Geräte senden Sie bitte im Kundendienstfall an unsere Adresse. Eine Reparatur vor Ort ist zu den Verkaufspreisen wirtschaftlich nicht möglich.
Grossgeräte ab 1.500,00 € sind mit einer Vor-Ort-Garantie ausgestattet.

Wir gewährleisten einen Kundendiensteinsatz nach Klärung aller erforderlichen Details an Werktagen innerhalb von 24 - 48 Stunden.

Für wirklich dringende Kundendiensteinsätze an Wochenenden und gesetzlichen Feiertagen können wir Ihnen gerne einen Kundendienst zur Reparatur senden. Voraussetzung ist auch hier immer ein Kundendienstauftrag. Die zusätzlichen Kosten für Wochenendzuschläge der Monteure gehen immer zu Ihren Lasten.

Waring Geräte bitte im Kundendienstfall immer nur an unsere Postanschrift einsenden. Ein Vor-Ort-Kundendienst ist nicht möglich. Bitte den Kaufbeleg und Fehlerbeschreibung beilegen. Es liegt keine Garantie vor, wenn das Gerät über die täglichen max. Mixvorgänge beansprucht wird. Für solche Fälle gibt es Austauschkits der Antriebseinheiten etc. für den schnellen Austausch durch den Kunden selbst. Bitte dann per Email oder über die Webseite anfragen.

Rückgaben: Sie haben ein Rückgaberecht innerhalb von 10 Tagen nach Anlieferung, abzüglich 20 % Rücknahmekosten.
Dies gilt aber nur für von uns vorgehaltene Lagerware. Grundvoraussetzung ist, dass die Ware originalverpackt ist und uns frachtfrei zugesandt wird.

Sonderbestellungen von Kühlvitrinen, Thekenanlagen, Möbeln und anderen in Ihrer Wunschfarbe oder Ihrer Konfiguration / Abmessungen speziell für Sie hergestellten Geräten sind generell ab Bestellung und Auftragsbestätigung durch GEL-O-MAT nicht mehr zu stornieren. Diese Ware muss von Ihnen unbedingt abgenommen werden.
Diese Geräte können wir nicht zurücknehmen!

Wichtiger Hinweis für Rücksendungen: Rücksendungen von Geräten, Ersatzteilen und Reparaturgeräten können nur dann bearbeitet werden, wenn vorab von Ihnen eine Retourennummer bei uns angefordert wird.

Bitte vermerken Sie die Retourennummer auf Ihrem Rücklieferschein. Ohne Retourennummer ist eine Bearbeitung nicht möglich.

Für alle Angaben:
Unverbindliche Preisempfehlung zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Keine Haftung für Druckfehler, da Herstellerangaben. Umgebungstemperatur +25 °C, relative Luftfeuchte 60 %. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle früheren Preise ihre Gültigkeit. Alle Lieferungen erfolgen zu unseren Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. Alle Montagen von Geräten, Projekten und Thekenanlagen erfolgen zu unseren Montagebedingungen. Falls nicht bekannt, bitte anfordern.

Frachtkosten Deutschland
Stand 01.01.2024

Standard Versand

Nettogewicht		Versandkosten
Bis	10 kg	9,50 €
Bis	15 kg	12,50 €
Bis	20 kg	14,50 €
Bis	30 kg	17,50 €
Bis	75 kg	68,00 €
Bis	100 kg	72,50 €
Bis	150 kg	89,00 €
Bis	200 kg	104,00 €
Bis	250 kg	126,00 €
Bis	400 kg	218,00 €
Ab	401 kg	auf Anfrage

Optionale Services

Express	Zuschlag
bei Speditionsversand	
Next Day bis 12 Uhr	35,00 €
Next Day bis 10 Uhr	45,00 €
bei Paketversand	
Next Day Lieferung	20,00 €

Avis/ Fixtermin	Zuschlag
nur bei Speditionsversand	
Avisierung - Terminabsprache	12,00 €
Inselzuschlag	Zuschlag
bei Speditionsversand	
auf Anfrage	
bei Paketversand	
pro Paket	16,50 €

Bei Untertischpülmaschinen berechnen wir 72,50 Euro und bei Haubenspülmaschinen 89,00 Euro.

Lieferung:
Zusätzlich zu den genannten Versandkosten berechnen wir 0,5 % Transportversicherung vom Nettowarenwert. Bei Bestellungen mit Gefahrgut berechen wir einen Zuschlag von 8,90 € pro Sendung.
Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % Mehrwertsteuer.

Versandkosten fürs Festland Deutschland, außer Inseln, Hochgebirge, Mautstraßen im Bergland. Plus Transportversicherung nach Warenwert und Warenklasse.

Kühlgeräte, Icecalibur und Thekenanlagen werden nach Möglichkeit nur mit eigenen Fahrzeugen und telefonischem Avis ausgeliefert. Das minimiert das Risiko von Transportschäden um 90 %!
Wöchentliche Touren in alle Gebiete Deutschlands ohne Umladen. Falls Sie es ausdrücklich wünschen, liefern wir auch per Spedition.

Jedoch bitten wir um Verständnis, dass etwaige Transportschäden nicht zu unseren Lasten gehen. Abholungen von unserem Lager in Rüthen sind nach telefonischer Absprache zu den üblichen Geschäftszeiten mit passenden Fahrzeugen möglich.

Die Lieferung erfolgt grundsätzlich frei Bordsteinkante.

Achtung bei Transportschäden!

Bevor Sie den Speditionsbeleg bzw. den Lieferschein auf dem Scanner unterschreiben:

1. Kontrollieren Sie Verpackung und Versandpalette auf Schäden!
2. Kontrollieren Sie sorgfältig die Lieferung!
3. Schäden müssen auf dem Scanner UND dem Speditionsübergabeschein/Frachtbrief vermerkt werden!
4. Verweigern Sie die Annahme bei großen Schäden!
5. Informieren Sie im Schadensfall sofort Ihren Händler!

Ohne Vermerk ist eine Schadensabwicklung nicht möglich!

Unsere aktuellen Kundendienst-Schulungstermine finden Sie auf unserer Homepage: www.gelomat.de

ICECALIBUR 2.0
Eislagerschrank

- 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

Made in Italy

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**
Preis	**3.999,00 €**	**4.049,00 €**

gel-o-mat

Zusatzrost mit Schienenpaar	
Artikel-Nr.	**3458.100/3458.101**
EAN-Nr.:	**4260496521526 / 4260496521533**
Preis	**46,00 € / 54,00 €**

Rollensatz zu ICECALIBUR
2 Rollen feststellbar
2 Rollen
Artikel-Nr. **3458.107**
Preis: **189,00 €**

gel·o·mat® since 1962

ELGE gel-o-mat Eismaschinen Elektrogesellschaft mbH
Unter der Haar 9
D-59602 Rüthen / Möhne
Telefon +49 (0) 29 52 - 970 97-0
eMail info@gelomat.de
www.gelomat.de

Abbildungen teilweise ähnlich. Es gelten unsere aktuellen AGB, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden. Technische Änderungen vorbehalten. Preise sind netto zzgl. Mwst.