

GESAMTKATALOG 2026

DER GASTRO-MARKEN-VERTRIEB



 **gel·o·mat®**
gastro-profis GmbH

gültig ab 1. März 2026

Spültechnik | Kühltechnik | Kochtechnik | Eiscremetechnik

GELOMAT Gastro-Profis GmbH 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, GELOLINE auch die Traditionsmarken ROLLER GRILL, WARING, ARISTARCO, DIHR, SPIDOCOOK, TECNODOM, INNOVA, CADCO

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.

das Gelomat Gastro-Profis-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 Kühllhäuser-Konfigurator, technische Dokumentationen, Ersatzteillisten und Serviceformulare für schnelle Antworten und Hilfe.

Gelomat gastro-profis GmbH

Unter der Haar 9

59602 Rüthen

Tel: 02952/970970

Mail: Info@gelomat.de

Internet: www.gelomat.de

Symbole im Katalog



Stille Kühlung



Umluftkühlung



Für Entladehilfe (Stapler)
ist zu sorgen!



Elektro



Gas



LED-Licht



Rollen



Schloß



Glycol



Elektro-Anschluss



Tropenaggregat bis 38 °C bzw. 43 °C
Umgebungstemperatur



Temperatur-Bereich

TOP Wash, E-Wash, A-Wash, D-Wash,	Seiten:	4,9,13,14,18,22,
S-Wash, LG-Wash, RX-Wash		28,44-46,
Gläserspülmaschinen		5,6,15,23
Universalspülmaschinen		6,7,10,11,16,19,24,25
Haubenspülmaschinen		8,17,20,21,26,27

Flaschenspüler	Seiten:	12,
Boxspüler		29-33,
Granulatspülmaschinen		34-35,
Zubehör		36,38,40-42
Bandspülmaschinen		6,7,10,11

Spülcenter	Seiten:	37,
Spülmittel		39,
Aufstellservice		43
Korbtransportspülmaschinen		47-55

Marecos Kühlschränke	Seiten:	56-59
Marecos Kühltische 600er		60-65
Marecos Kühltische 700er		66-71
Marecos Tiefkühltische 600er		72-75
Marecos Imbissgeräte 600er		76-77
Marecos Zubehör		78
GeloLine Kühl / Tiefkühlschränke		79

Kühltische	Seiten:	80-84
Saladetten		85-87
Pizza-Kühltische		87-88
Aufsatzkühlvitrine		89
Gefriertruhen		90-91
Schockfroster		92-93
Weinklimaschränke		94-95
Kühl / Tiefkühlschränke		96-108

Kühltische	Seiten:	109-112
Eiswürfelbereiter		113-118
Kühl / Warmhaltevitriten		119-126, 134
Kühl / Warmhalte / Insel-buffets		131-133,141-143
Kühlteheken		135-140
Wandkühlregale		144-147
Kühlzellen / Aggregate		148-152

Eiscreme / Kuchenvitrinen	Seiten:	153-197, 199
Eiswerbefahrrad		198
Eiscreme-Kompetenzzentrum		200

Eiscrememaschinen	Seiten:	201-210
Eiscreme Lagerkühlschänke		211-212
Zubehör / Früchtekühlschrank		213-214

Waring Barmixer	Seiten:	215-220
Barmixer		221
Waring Drinkmixer		222

Entsafter / Gewürzmühle	Seiten:	223-224
Küchenmaschinen		225-226
Küchenmaschinen-Zubehör		227

Mixer / Schneebesen	Seiten:	228-229
Stabmixer		230

Waring Toaster / Waffeleisen/ Crepes	Seiten:	231-233
Waring Dörrapparat		234
Rollergrill Multifunktionsöfen		235-237
Warmhaltevitriten		238
VARIKWIK- Speed-Ofen		239-240
Pizzaöfen		241-242, 244-246
Durchlaufofen		243

Kartoffelbackofen	Seiten:	247
Hot Dog Maker/ Eierkocher /		248-249
Warmhalteplatten		250-251
Grillplatten		252-254
Elekt. Kontaktgrills		255-256
Gyros Grillgeräte		257
Lavasteingrill		

Tischkocher/ Tischherde	Seiten:	258-259
Induktionskocher/ Nudelkocher		260
Fritteusen		261,277-280
Infrarot / Salamander/		262-263,261-282
Durchlauf - Toaster		
Waffelkonzept/ Waffeleisen		264-271
Crepeskonzept /Crepes-Geräte		272-276

Spidocook Kontaktgrills	Seiten:	283-289
Caldolux Gar & Warmhaltegerät		290

Heißluftöfen	Seiten:	291
Zubehör		292

Kochgeräte Serie 700

Seite 293- 322

Kochgeräte Serie 600

Seite 323- 342

Kochgeräte/ Kombidämpfer

Seite 343- 346

Lüftungen

Seite 347- 348

Garantie/ Ersatzteile/ Frachtkosten/ AGB's Seite 343- 346

TOP - WASH

ELGANCE 40 / 50 SMALL /50 / E-Complete 3000, TWINSTAR TOP - WASH Modelle: ELGANCE40 / 50SMALL /50/E-Complete3000,TWINSTAR

- Gehäuse komplett tiefgezogen und doppelwandig, damit leise und geräusch gedämmt 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.

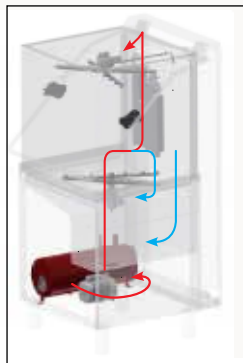


Plus-System

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.

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 / Serviceeinsätze 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 €

Bausatz Reiniger und Klarspüleranzeige für alle Geräte der TOP-Wash / Elegance / 3000 LINE.
Nicht für Twinstar

ELEGANCE40 / II**Gläserspülmaschine****Made in Italy**

230V/16A



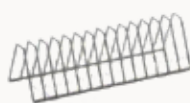
3/4 Zoll



24 mm

Komplett doppelwandig**Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe****Glanzmitteldosierpumpe****Plus-System****Drucksteigerungspumpe 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	ELEGANCE 40/II K	ELEGANCE 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 L/4 L bei Gesamtabfluss	2 Liter 3 L/4 L 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 €

ELEGANCE 50 SMALL

Universalspülmaschine /
Gläserpülmaschine



- Geeignet für Gastronorm GN1/1
- 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 €

MODELL	ELEGANCE 50 SMALL WR	ELEGANCE 50 SMALL K	ELEGANCE 50 SMALL KO
Ausführung	Interne Wärmerückgewinnungsanlage 6 Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe	Laugenpumpe Glanzmitteldosierpumpe Waschmitteldosierpumpe internes Wasserenthärtungs- system Drucksteig- erungspumpe	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)

ELEGANCE 50 / II

Universalspülmaschine



Made in Italy



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Geeignet für Gastronorm GN1/1

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 (opt.), 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	Spülprogramme Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe interner Wasserenthärter	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 Gesamtabfluss	3,5 Liter / 7 Liter Gesamtabfluss	3,5 Liter / 7 Liter Gesamtabfluss
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 WATERLIVEST2401

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)



**Bis zu
35%*
Wärmerück-
gewinnung**

E COMPLETE 3000 Paket

INKL. TISCHE/BRAUSE INKL.

WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEMST2401extern

Artikel-Nr. 3461li (Zulauftisch links)
3461re (Zulauftisch rechts)

EAN-Nr. 4260141879514 (Zulauftisch links)
4260141879521 (Zulauftisch rechts)

Preis 12.977,00 €

E COMPLETE 3000 LIGHT Haubenspüler

Artikel-Nr. 3996Light

EAN-Nr. 4260383752293

Preis 9.899,00

E - WASH

High-Tech-Geschirrspüler mit doppelwandigem Gehäuse

- Doppelwandiges Gehäuse und Türen AISI304
- 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 / Serviceeinsätze 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
WASSEITEMPERATUR
IM KESSEL (85°C)



SAUBERERES WASSER
WENIGER ABFALL

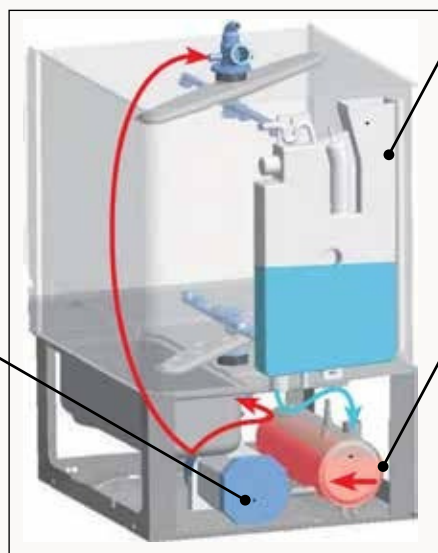
Plus-System

Garantiertes Spülen auch bei schwankendem und niedrigem Wasserdruck.

Wir haben ein innovatives Nachspül-system 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.

EGS 55 GN 1/1**Universalspüler****Made in Italy**

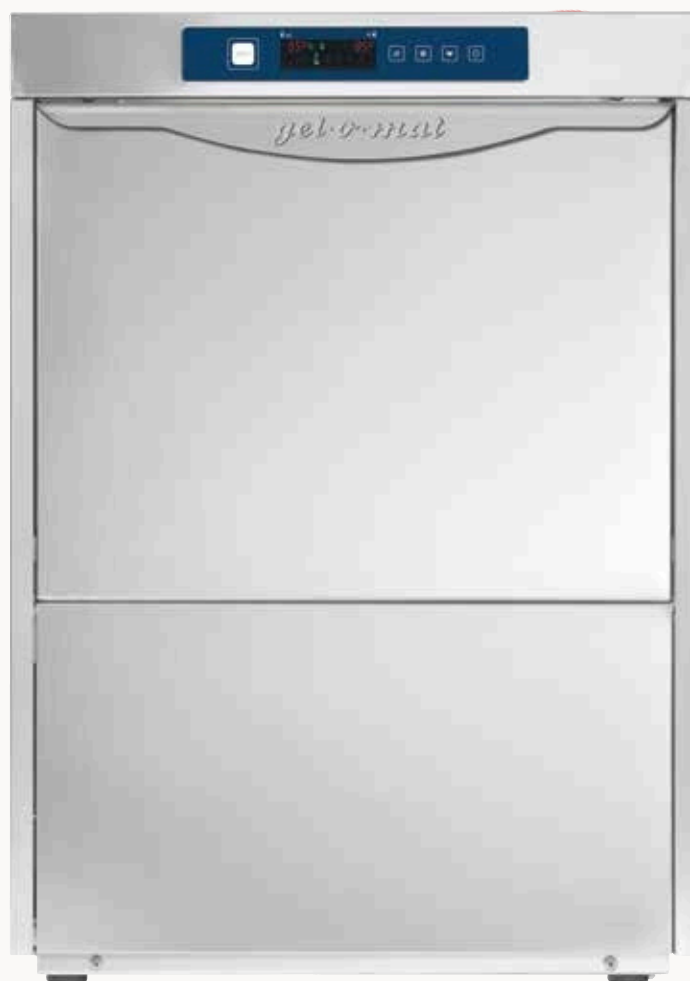
400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Geeignet für Gastronorm GN**Laugenpumpe****Waschmitteldosierpumpe****1/1Glanzmitteldosierpumpe****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	6,5 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 €

EGS 56 GN 1/1

Universalspüler



geeignet für Gastronorm GN 1/1

Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe (KO+K+KX)

Plus-System

Drucksteigerungspumpe mit Break Tank

Wasserenthärter intern (K)

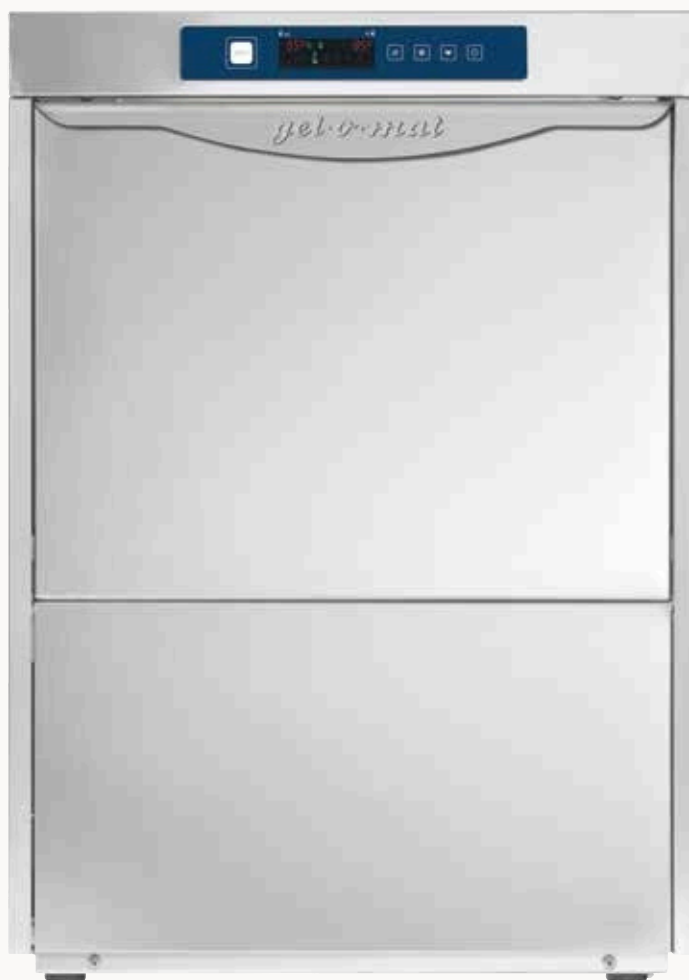
Doppelwandige Tür

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 €

EGS 56 B

Flaschenspüler



Made in Italy



400V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe (KO + K + KX)

Glanzmitteldosierpumpe

Plus-System/Drucksteigerungspumpe 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	EGS 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.	4255866414874	4255866414881
Preis	5.548,00 €	5.948,00 €



Flaschenkorb



Düsen

A - WASH

EGS 40KD, 50KD, E-Complete 3500

A - WASH EGS40KD,50KD, E-Complete2200/ E-Complete 3500

- UT Geräte mit Drucksteigerungspumpe mit BreakTank
- 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 Klarspüler menge von der Electronic aus
- Service Anzeige
- Soft Start des Reinigungszyklus
- 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

EAN-Nr. 4255866419794

Preis: 468,00 €



Unterbau offen für EGS50KD/KOD

Abmessungen: 572 x 616 x 420 + (130-190) mm

Artikel-Nr. 3069.4

EAN-Nr. 4255866419817

Preis: 538,00 €



Unterbau mit Tür für EGS40KD/KOD

Abmessungen: 455 x 490 x 420 + (130-190) mm

Artikel-Nr. 3069.3

EAN-Nr. 4255866419800

Preis: 689,00 €



Unterbau mit Tür für EGS50KD/KOD

Abmessungen: 572 x 648 x 420 + (130-190) mm

Artikel-Nr. 3069.5

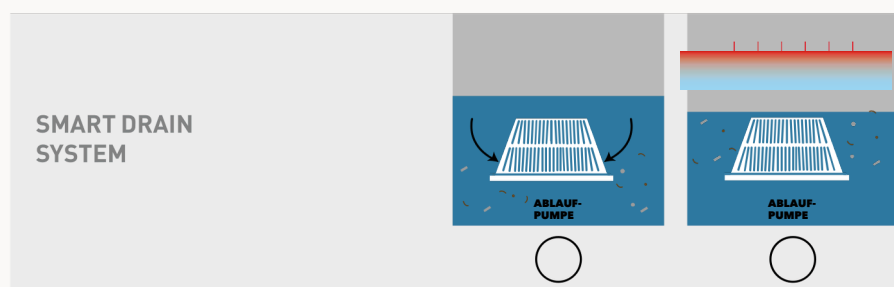
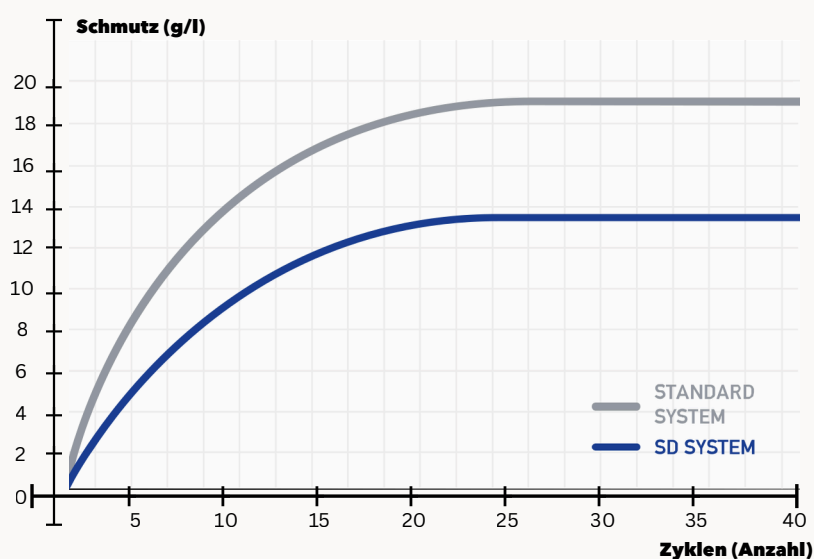
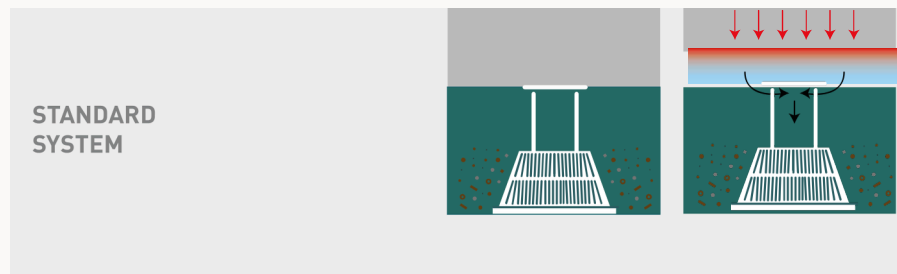
EAN-Nr. 4255866419824

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 Durchschubspülmaschine 3500 für den Aufbau über Ecke

Artikel-Nr. 7073.200 Preis: 398,00 €

EGA 40 D

Gläserspülmaschine mit
Drucksteigerungspumpe

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



Made in Italy



230V/16A



3/4 Zoll



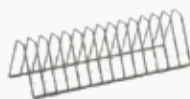
24 mm



4 Körbe inklusive:



2 x Gläser



1 x Untertassen



1 x Besteck

Flächensiebe Edelstahl (gegen Mehrpreis)

Artikel-Nr. 3042KD

Preis: 1.186,00 €

Lieferbar ab Februar 2025

MODELL	E GA 40 KD	E GA 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 €

EGA 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/Drucksteigerungspumpe mit Break Tank

Wasserenthärter intern (KD)

Doppelwandige Tür

4 Spülprogramme (90/120/180/540 Sek.)

Geeignet f. 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 GA 50 KD	EGA 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



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 WATERLIVEST2401

1200 mm Zulauftisch + 700 mm Abauftisch

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



2xBesteck

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
Boilerinhalt: 11 Liter
Tankinhalt: 40 Liter
Korbgröße: 600 x 500 mm
Einschubhöhe: 415 mm
Körbe pro Stunde: 12 - 70

* Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)



Bis zu
50%*
Wärmerück-
gewinnung

GN 1/1
600x400

E COMPLETE 3500 Paket

**INKL. TISCHE/BRAUSE INKL.
WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEMST2401extern**

Artikel-Nr.	7073li (Zulauftisch links) 7073re (Zulauftisch rechts)
EAN-Nr.	4260621088474 (Zulauftisch links) 4260621088481 (Zulauftisch rechts)
Preis	14.567,00 €

E COMPLETE 3500 LIGHT Haubenspüler

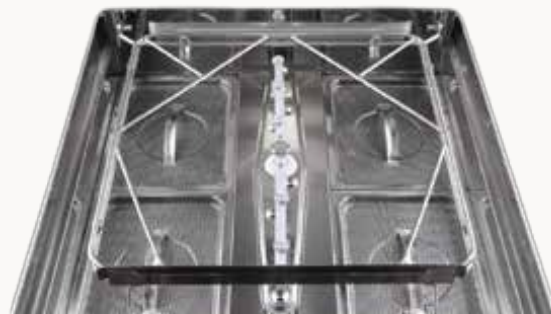
Artikel-Nr.	7073Light
EAN-Nr.	4260621089990
Preis	11.489,00 €

D - WASH

EGS 40 / 50 / E-Complete 2000, 2500

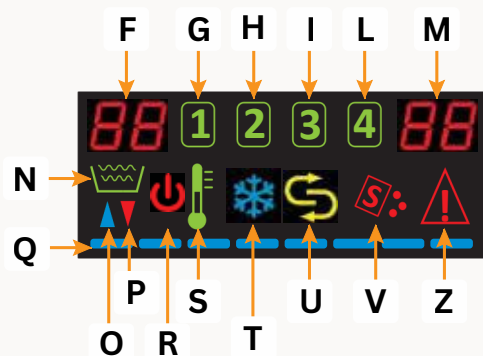
D - WASH Modelle: EGS 40 / 50/E-Complete2000,3000

- 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 Klarspültemperatur
- 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 Sek)
 H) Waschtyp 2 (90 Sek)
 I) Waschtyp 3 (120 Sek)
 L) Waschtyp 4 (180 Sek)
 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 Nachspülung
 U) Anzeigen Regenerationsgang
 V) Anzeige Salz fehlt
 Z) Symbol Maschinenalarm



E GS 50

EGS 50

Universalspülmaschine



Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)

Glanzmitteldosierpumpe

Wasserenthärter intern (K)

Doppelwandige Tür

4 Spülprogramme (60/90/120/180 Sek.)

Inklusive 4 Flächensieben

3 Körbe inklusive:



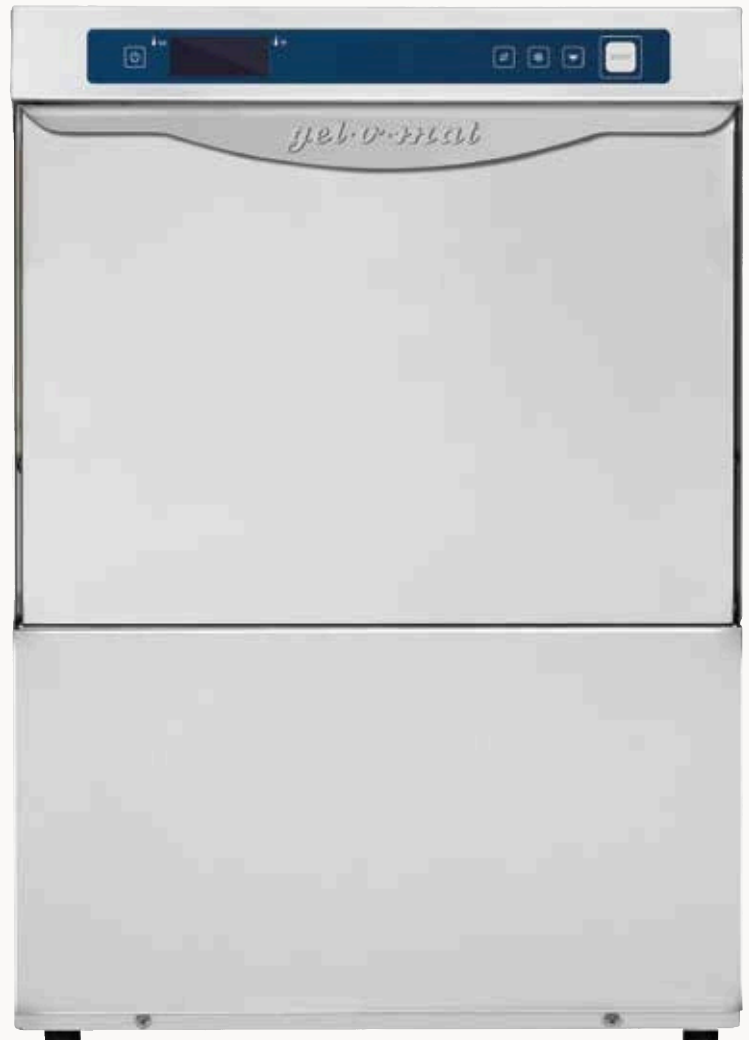
1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck



MODELL	E GS 50 K
Ausführung	Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter
Abmessungen (BxTxH)	590 x 600 x 850 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/5,15kW
Wasserverb./Spülgang	2,3 Liter
Tankinhalt	29 Liter
Boilerinhalt	5,7 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	345 mm
Körbe/Stunde	20 bis 60
Artikel-Nr.	3043K
EAN-Nr.	4260141870979
Preis	3.399,00 €

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 WATERLIVEST2401

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	8.776,00 €

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/Drucksteigerungspumpe mit Break Tank

10,5 kW Gesamtleistung

4 Spülprog. (50/90/120/180 Sek)

doppelwandiges Gehäuse

**GN 1/1
600x500**



IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

Wasserenthärtungssystem WATERLIVEST2401

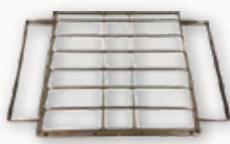
1200 mm Zulauftisch + 700 mm Ablauftisch

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	11.077,00 €

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: EGM402 /EGM502 /EGM504 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
- Alarmmeldungen
- Selbstreinigungsprogramm
- 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
-



EGA 402 ECO

Gläserspülmaschine



Made in Italy



230V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)

Glanzmitteldosierpumpe

Wasserenthärter intern (K)

Doppelwandige Tür

4 Spülprogramme (90/120/180/360 Sek.)

2 Spülkörbe (1x Gläser- & 1x Besteckkorb)

Geeignet für Gläser bis 30 cm Höhe

Peristatische Pumpen



2 Körbe inklusive:



1 x Gläser



1 x Besteck

MODELL	EGM 402 KO	EGM 402 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter
Abmessungen (BxTxH)	455 x 550 x 700 mm	455 x 550 x 700 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/2,9 kW	230V/1/50Hz/2,9 kW
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	2.049,00 €	2.249,00 €

EGA 502 ECO**Universalspülmaschine**

Made in Italy



230V/16A



3/4 Zoll



24 mm

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe (K + KO + KX)

Glanzmitteldosierpumpe

Gehäuse teilweise doppelwandig

Doppelwandige Tür

4 Spülprogramme (90/120/180/360 Sek.)

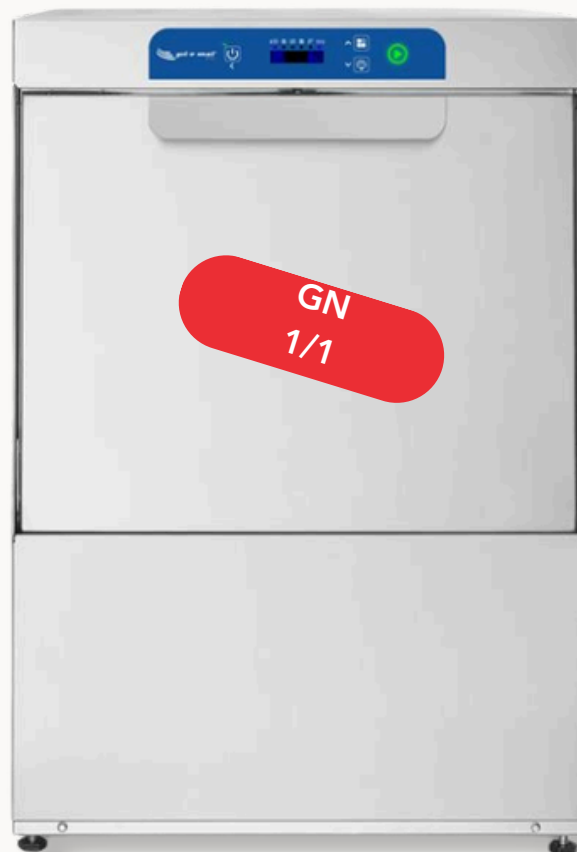
3 Spülkörbe (1x Universal, 1x Gläser-, 1x Besteckkorb)

Geeignet für GN 1/1

Steckerfertig 230V Anschluss

Peristatische Pumpen

Tiefgezogene Korbschienen & Waschtank

**3 Körbe inklusive:**

1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck

Flächensiebe:

Satz 5144.100= 105,00 €

MODELL	EGA 502 KO	EGA 502 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter
Abmessungen (BxTxH)	572 x 633 x 814 mm	572 x 633 x 814 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3,25 kW	230V/1/50Hz/3,25 kW
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	Auf Anfrage	2.619,00 €

EGA 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

MODELL	EGA 504 KO	EGA 504 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierp. Glanzmitteldosierp.	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	2.569,00 €	2.799,00 €

EGD 401/ 501/ 503

Gläser & Universalspülmaschine



Made in Italy

230V/
400V

3/4 Zoll



24 mm

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

Doppelwandige Tür

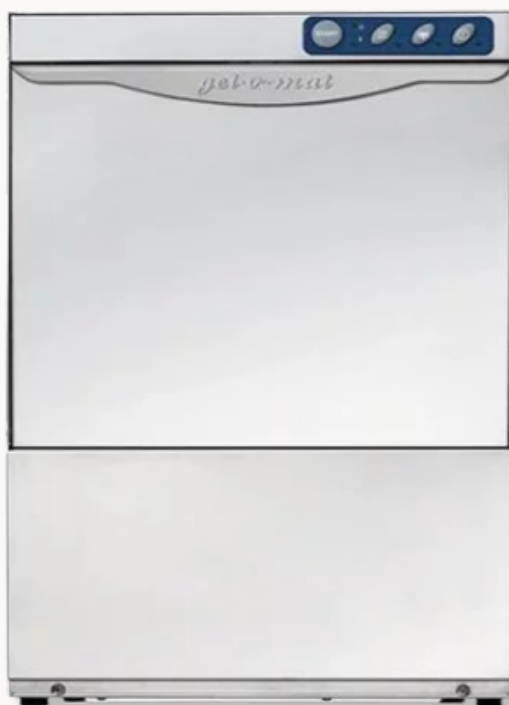
2 Spülprogram. (120/ 180 Sek.) EGM 501/503

1 Spülprogramm (120 Sek.) EGM 401

Geeignet für Gläser bis 30 cm Höhe

Wasserenthärter intern (K)

Spülkörbe



Gläserspülmaschine:
2 Körbe inklusive:



1 x Gläser



1 x Besteck

Gläserspülmaschine:
3 Körbe inklusive:



1 x Universal



1 x Teller



1 x Besteck

MODELL	EGD 401 K	EGD 501 K	EGD 503 K
Ausführung	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter	Laugenpumpe Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe interner Wasserenthärter
Abmessungen (BxTxH)	450 x 535 x 700 mm	590 x 600 x 850 mm	590 x 610 x 850 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3,2 kW	230V/1/50Hz/3,65 kW	400V/3/50Hz/5,15 kW
Wasserverbr./Spülgang	1,8 Liter	2,3 Liter	2,3 Liter
Tankinhalt	14,5 Liter	29,0 Liter	29,0 Liter
Boilerinhalt	3,4 Liter	5,7 Liter	5,7 Liter
Korbgröße	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
max. Einschubhöhe	300 mm	345 mm	345 mm
Körbe/Stunde	30	30	30
Artikel-Nr.	8523K	5044K	8925K
EAN-Nr.	4260621088122	4260621088788	4260621087200
Preis	2.029,00 €	2.369,00 €	2.549,00 €

E COMPLETE 1000 Paket E COMPLETE 1000 LIGHT Haubenspüler

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

6,6 kW Gesamtleistung

Neue elektronische Steuerung

3 Spülprogramme (50/120/180 Sek.)



IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

Wasserenthärtungssystem WATERLIVEST2401

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



Made in Italy



400V



3/4 Zoll



24 mm



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 6.897,00 €

E COMPLETE 1000 LIGHT Haubenspüler

Artikel-Nr. 3073Light

EAN-Nr. 4260383754440

Preis 3.819,00 €

E COMPLETE 1500 Paket E COMPLETE 1500 LIGHT Haubenspüler



Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

9,8 kW Gesamtleistung

4 Spülprog.
(60/120/140/160 Sek.)

Dig. Steuerung

IM E COMPLETE PAKET ENTHALTEN

Wasserenthärtungssystem WATERLIVEST2401

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: 695 (715 mm) x 810 x 1456 mm

Gesamtbreite mit Tischen: 2620 mm

Leistung: 380-400 VAC 3N 50Hz, 9,8kW

Wasserverbr./Spülgang: 2,6 Liter

Korbgröße: 500 x 500 mm

Einschubhöhe: 410 mm

Körbe pro Stunde: 12 - 60

Gewicht: 94 kg

E COMPLETE 1500 Paket

INKL. TISCHE/BRAUSE INKL.

WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEMST2401extern

Artikel-Nr. 3076li (Zulauftisch links)
3076re (Zulauftisch rechts)

EAN-Nr. 4255866414010 (Zulauftisch links)
4255866414027 (Zulauftisch rechts)

Preis 7.677,00 €

E COMPLETE 1500 LIGHT Haubenspüler

Artikel-Nr. 3076Light

EAN-Nr. 455866414003

Preis 4.599,00 €

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.

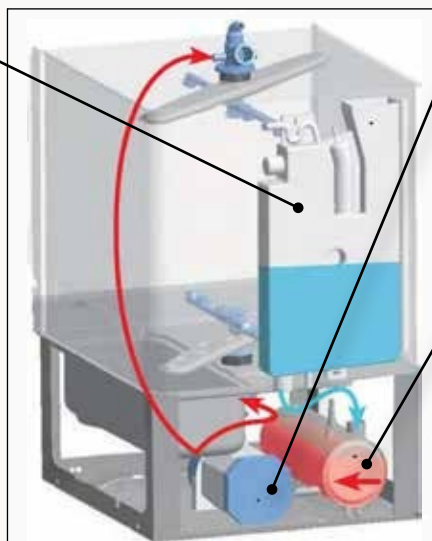


Plus-System

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

Break Tank

Das Break Tank-System verhindert, 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 Ende der Klarspülung erfolgt.

EGS 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/Drucksteigerungspumpe mit Break Tank

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

4 Spülprogramme (60/120/180/300 Sek.)

Doppelwandig

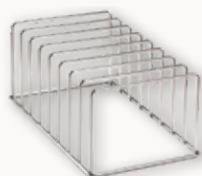
4-teiliges Korb- und Zubehörset:



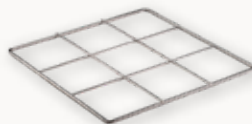
1 x Besteckkorb



1 x Universalkorb



1 x Tablettständer



1 x Edelstahlgitter

Mehrpreis:

Bausatz Reiniger- und Klarspülmittel-Mangelanzeige für EGS60KO

Artikel-Nr.
Preis:

FLOAT2
333,00 €



MODELL

Ausführung

	EGS 60 KO	EGS 60 K	EGS 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
g Tankinhalt	16,5 Liter	16,5 Liter	16,5 Liter
Boilerinhalt	5,7 Liter	5,7 Liter	5,7 Liter
Korbgröße max.	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Einschubh.	400 mm	400 mm	400 mm
Körbe/Stunde	12 - 60	12 - 60	12 - 60
Artikel-Nr.	3059KO	3059K	3059KOD
EAN-Nr.	4260621088078	4255866414898	4255866414904
Preis	4.899,00 €	5.199,00 €	5.798,00 €

LP 1 500

Tablett-, GN-, Boxspüler



Made in Italy



400V



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. Wasserenthärtungssys. ST 2400

4 Spülprogramme (60/120/180/300Sek.)



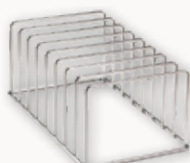
3-teiliges Korb- und Zubehörset:



1 x Universalkorb



1 x Besteckkorb



1 x Tablettständer

MODELL

LP 1 500 KX

Ausführung

Laugenpumpe
Waschmitteldosierpumpe
Glanzmitteldosierpumpe
Drucksteigerungspumpe
Wasserenthärtungssys. 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



Für GN 1/1 und 600x800 geeignet

Komplett doppelwandig

Laugenpumpe

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

Drucksteigerungpumpe

5 Spülprogramme (2/4/6/8/10 Min.)

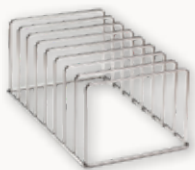
4-teiliges Korb- und Zubehörset:



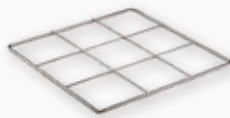
1 x Universalkorb



1 x Besteckkorb



1 x Tablettständer



1 x Edelstahlgitter

MODELL

Ausführung

LP 1 800 KO

Laugenpumpe
Waschmitteldosierpumpe
Glanzmitteldosierpumpe
Drucksteigerungpumpe

Abmessungen (BxTxH) 650 x 750 x 1690 (2070) mm

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

Wasserverbr./Spülgang 4,7 Liter

Tankinhalt 35 Liter

Boilerinhalt 10 Liter

Korbgröße 665 x 550 mm

max. Korbhöhe 805 mm

Körbe/Stunde 6 - 30

Bleche/Stunde 240

Artikel-Nr.

3058KO

EAN-Nr.

4260621088092

Preis

7.688,00 €



LP 2 S TR PLUS

Tablett-, GN-, Topfspüler



Made in Italy



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

5 Spülprogramme

3-teiliges Korb- und Zubehörset:



1 x Universalkorb 1 x Besteckkorb 1 x Tablettständer

MODELL

Ausführung

LP 2 S TR PLUS

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

Ausführung

LP 2 S PLUS

gleiches Modell wie LP 2 TR PLUS, jedoch ohne Wärmerückgewinnung. Alle Angaben wie vor, jedoch Höhe: 2050 mm

Artikel-Nr.

3068KO

EAN-Nr.

4260621082076

Preis

14.799,00 €



*Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

LP 3 S TR PLUS

Tablett-, GN-, Boxspüler

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

Ausführung

LP 3 S TR PLUS

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

Ausführung

LP 3 S PLUS

gleiches Modell wie LP 3 TR PLUS, jedoch ohne Wärmerückgewinnung.

Alle Angaben wie vor, jedoch

Höhe: 2050 mm

Artikel-Nr. 3069KO

EAN-Nr. 4260621082083

Preis 14.320,00 €



Made in Italy



400V/20A



3/4 Zoll



32 mm



*Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

GRANULAT 900 TR PLUS



Made in Italy



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	Ø735 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.	4255866414911
Preis	32.820,00 €



*Herstellerangaben zur Version mit Wärmerückgewinnung (WR)

GRANULAT 1000 TR PLUS



Patentiertes Waschsystem

Mit Wärmerückgewinnung

Waschmitteldosierpumpe

Glanzmitteldosierpumpe

Drucksteigerungspumpe

13 kW Gesamtleistung

12 untersch. Spülprogramme



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



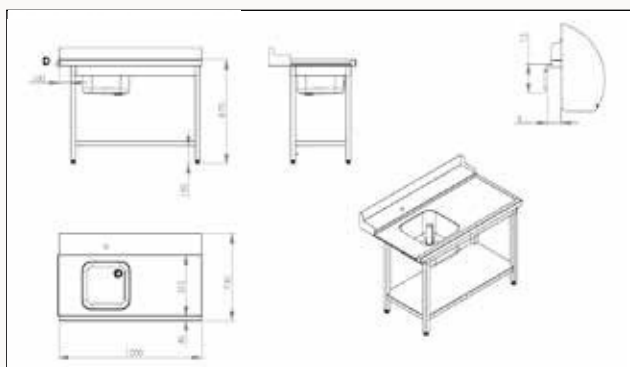
MODELL	GRANULAT 1000 TR PLUS
Ausführung	Waschmitteldosierpumpe Glanzmitteldosierpumpe Drucksteigerungspumpe
Abmessungen (BxTxH)	1200 x 1010 x 2260 (2305) mm
Anschluss	400 V/3/50 Hz/12,975kW
Wasserverbr./Spülgang	5,5 Liter
Tankinhalt	120 Liter
Boilerinhalt	20 Liter
Korbgröße	Ø850mm - H: 350mm
Körbe/Stunde	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, Beckeninhalte 30 Liter, Höhe Spritzschutz 100 mm hoch, Wasserablauf 1 1/2", Beckenventil und Standrohr wird mitgeliefert. Abmessungen: 1200 x 730 x 870 mm



Zulauftisch Rechts =

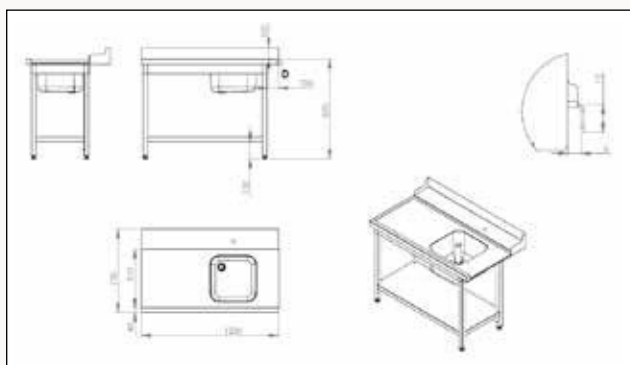
Becken Links/Maschine Rechts

Artikel-Nr.: 3082.STA

EAN-Nr.: 426021080904

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

EAN-Nr.: 4260621080898

Preis: 1.147,00 €

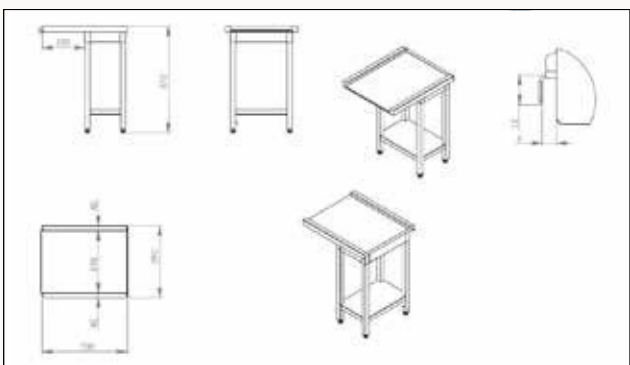
Sondermaße auf Anfrage, bitte nur mit genauer Zeichnung, per Email an: info@gelomat.de

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

EAN-Nr.: 4260621081826

Preis: 675,00 €

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

Spülcenter

Spülcenter mit Grundboden

- 1 Becken 700mm tiefe
- mit Aufkantung
- Füße höhenverstellbar
- 40x40mm Vierkantrohr Wanddicke 1,2 mm
- Tischplatte 40mm, schalldämmend unterfüttert
- Becken 500x500x250 mm

MODELL	3141 - Becken links
Abmessungen (BxTxH)	1200x700x850 mm
Gewicht	30 kg
EAN-Nr.	4255866414034
Artikel-Nr.	3141
Preis:	858,00 €

MODELL	3142 - Becken rechts
Abmessungen (BxTxH)	1200x700x850 mm
Gewicht	30 kg
EAN-Nr.	4255866414041
Artikel-Nr.	3142
Preis:	858,00 €



3141



3142



3140



3139

Spülcenter mit Tür

- 1 Becken 700mm tiefe
- mit Aufkantung
- Füße höhenverstellbar
- 40x40mm Vierkantrohr Wanddicke 1,2 mm
- Tischplatte 40mm, schalldämmend unterfüttert
- Becken 500x500x250 mm

MODELL	3140 - Becken links
Abmessungen (BxTxH)	1200x700x850 mm
Gewicht	30 kg
EAN-Nr.	4255866414065
Artikel-Nr.	3140
Preis:	1.218,00 €

MODELL	3139 - Becken rechts
Abmessungen (BxTxH)	1200x700x850 mm
Gewicht	30 kg
EAN-Nr.	4255866414058
Artikel-Nr.	3139
Preis:	1.218,00 €

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, Brauseeinhängenhaken, 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
EAN-Nr.: 4260383752651
Preis 658,00 €



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	598,00 €

Wasserenthärter

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



MODELL

Beschreibung

Abmessungen Ø / Höhe

Füllmenge Liter

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

12 Liter

Einlass- und Auslasshahn 70 mm vorstehend

Ø190 / H 520 mm

12 L

1397.2

4260141870399

238,00 €

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 56,00 €
 ab 36 Kanister 53,00 €
 Plus Gefahrgutzuschlag
 1 x pro Lieferung



	UNIVERSAL-/GESCHIRR-REINIGER
Inhalt	12 kg
Artikel-Nr.	3073
EAN-Nr.	4260548412673
Preis	1 Kanister 53,00 €

ab 10 Kanister 49,00 €
 ab 36 Kanister 46,00 €
 Plus Gefahrgutzuschlag
 1 x pro Lieferung



	KLARSPÜLER SAUER
Inhalt	10 Liter
Artikel-Nr.	3074
EAN-Nr.	4260548412680
Preis	1 Kanister 55,00 €

ab 10 Kanister 53,00 €
 ab 36 Kanister 51,00 €

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



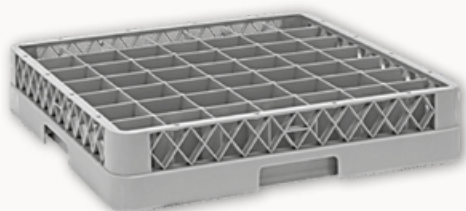
16 Fächer



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	34,00 €	35,00 €	36,00 €	39,00 €	43,00 €

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	16,00 €	16,00 €	17,00 €	17,00 €	17,00 €

ZUBEHÖR

Wasseraufbereitung / Reinigungsmittel / Armaturen / Zubehör

Bistro-Körbe 400/500



BISTRO 400

mit 4 entnehmbaren Einsätzen

BxTxH: 400 x 400 x 160 mm

Artikel-Nr.: 3042.110FR

EAN-Nr.: 4260621081338

Preis: 82,00€



BISTRO 500

mit 4 entnehmbaren Einsätzen

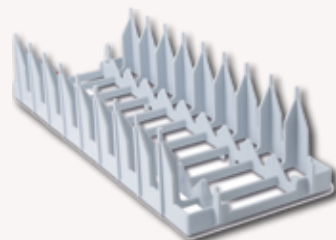
BxTxH: 500 x 500 x 174 mm

Artikel-Nr.: 3043.204FR

EAN-Nr.: 4260621081321

Preis: 100,00 €

zum Spülen von 9 Tellern
bis ø ca. 24 cm



TELLEREINSATZ

passend für BISTRO 400/500

BxTxH 400 x 400 x 160 mm

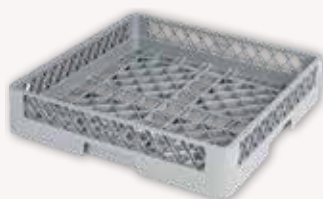
Artikel-Nr.: 3042.208FR

EAN-Nr.: 4260621081345

Preis: 19,00 €

Spülkörbe

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



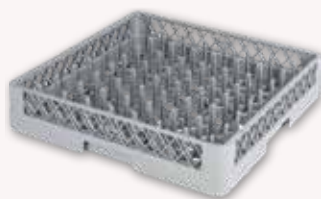
GLÄSERKORB

BxTxH: 500 x 500 x 100 mm

Artikel-Nr.: 3043.101sta

EAN-Nr.: 4260621081239

Preis: 29,00 €



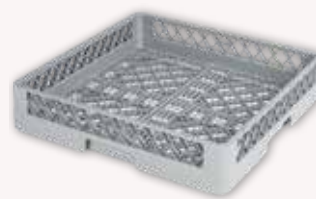
TELLERKORB

BxTxH: 500 x 500 x 100 mm

Artikel-Nr.: 3043.100sta

EAN-Nr.: 4260621081246

Preis: 34,00 €



BESTECKKORB

BxTxH: 500 x 500 x 100 mm

Artikel-Nr.: 3043.180sta

EAN-Nr.: 4260621081253

Preis: 29,00 €



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

Ø = 115 mm H = 145 mm

Artikel-Nr.: 4928.1sta

EAN-Nr.: 4260621081291

Preis: 16,00 €



BESTECKKÖCHER

Ø = 115 mm H = 145 mm

Artikel-Nr.: 4928.2sta

EAN-Nr.: 4260621081307

Preis: 8,00 €



BESTECKKORB -rund-

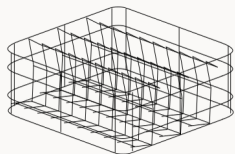
Ø = 120 mm H = 140 mm

Artikel-Nr.: 4928.3sta

EAN-Nr.: 4260621081314

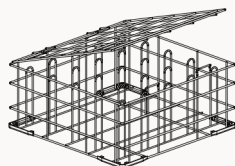
Preis: 20,00 €

Zubehör

**ABGESCHRÄGTER GLÄSERKORB**

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

Art.-Nr.: **C26**
Preis: 159,00 €

**MEHRWEGBECHER-SPÜLKORB**

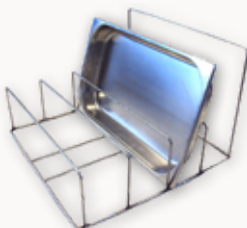
5 x 5 Gläser
30 mm < Ø < 90 mm
max. 185 mm Höhe
BxTxH: 500 x 500 x 235 mm

Art.-Nr.: **C135**
Preis: 239,00 €

**ABGESCHRÄGTER GLÄSERKORB**

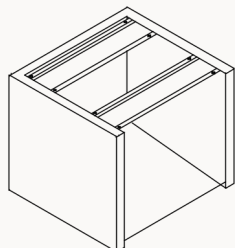
max. Ø 90 mm
BxTxH: 400 x 400 x 185 mm
max. Ø 100 mm
BxTxH: 400 x 400 x 160 mm

Art.-Nr.: **C123**
Preis: 159,00 €
Art.-Nr.: **C79**
Preis: 159,00 €

**GN 1/1 STÄNDER für E GS 55**

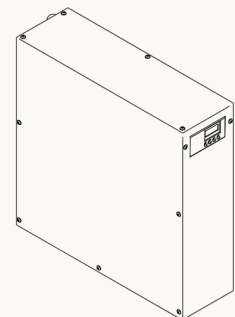
100 % rostfreier Edelstahl
Geeignet für 4 x GN 1/1 –
max. 100 mm Tiefe
BxTxH: 500 x 500 x 320 mm

Art.-Nr.: **3059.1**
Preis: 145,00 €

**UNTERBAU**

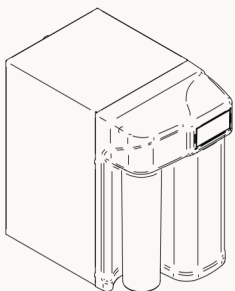
100 % rostfreier Edelstahl
BxTxH: 592 x 535 x 500 mm

Art.-Nr.: **999900517**
Preis: 410,00 €

**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: 4.670,00 €

**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: 4.618,00 €

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 oder Geschirrspülmaschine	475,00 €
--	----------

Art.-Nr.: 9332

EAN-Nr.: 4260141870320

Durchschubspülmaschine ohne Tischanbauten	485,00 €
---	----------

Art.-Nr.: 9334

EAN-Nr.: 4260141879439

Durchschubspülmaschine mit Tischen aufgebaut	725,00 €
--	----------

Art.-Nr.: 9333

EAN-Nr.: 4260141875530

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 angeschossen, Verpackung und Folien sind entfernt.

UT Gläserspülmaschinen oder Geschirrspülmaschinen	285,00 €
---	----------

Art.-Nr.: 9336

EAN-Nr.: 4260621082250

Durschubspülmaschinen	325,00 €
-----------------------	----------

Art.: 9337

EAN-Nr.:4260621082700

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

RX - WASH



RX COMPACT / RX EVO / RX PRO

RX - WASH Modelle: RXCOMPACT / 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



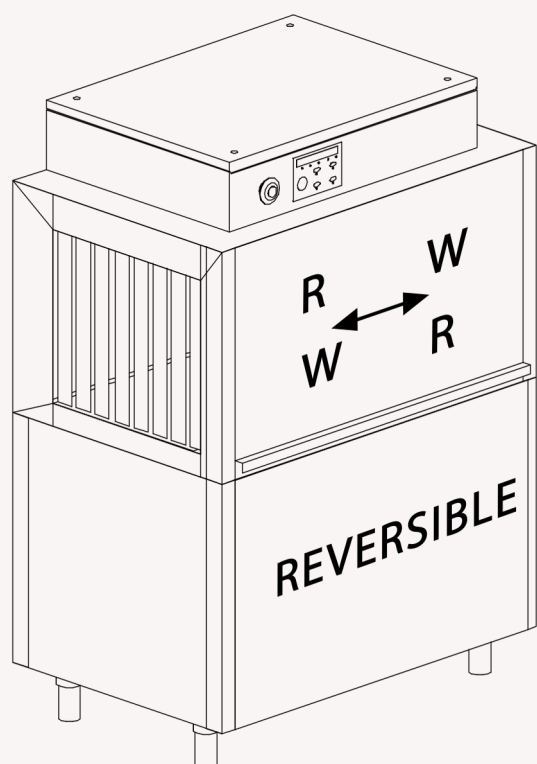
Besonderheiten

- 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 Klarspülarmer. 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 Schlusspülung 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)

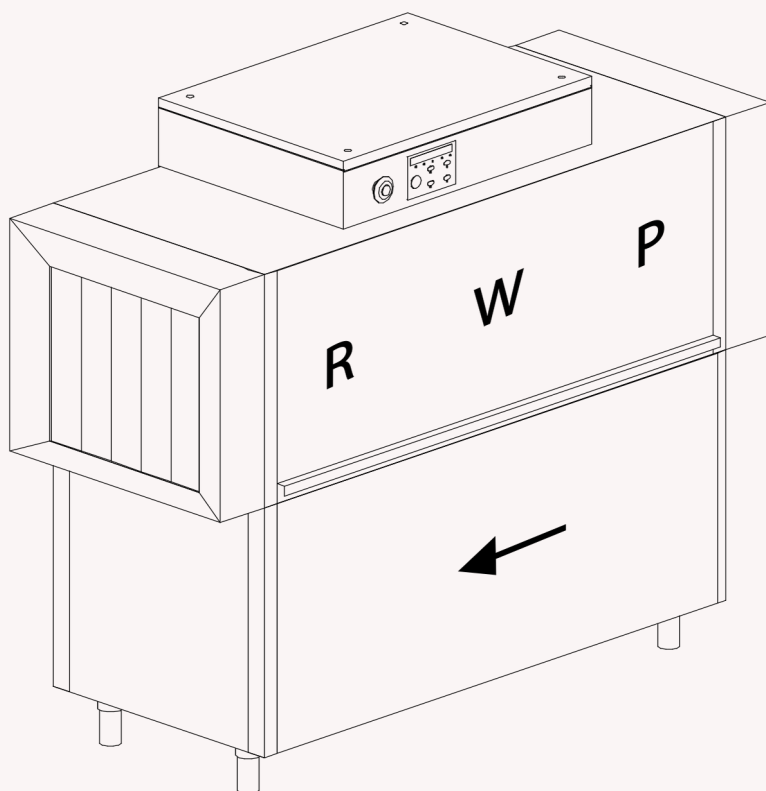


RX COMPACT

Kompakt-Korbtransportspülmaschine mit Klarspülung



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	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/30,0 kW
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	70 - 100
Körbe nach DIN 1050	52/h	90/h
Artikel-Nr.	RX101E	RX164 E
Preis	16.109,00 €	23.291,00 €

DIN 1050 mit Electronic Version nur mit der Drive Option

RX COMPACT

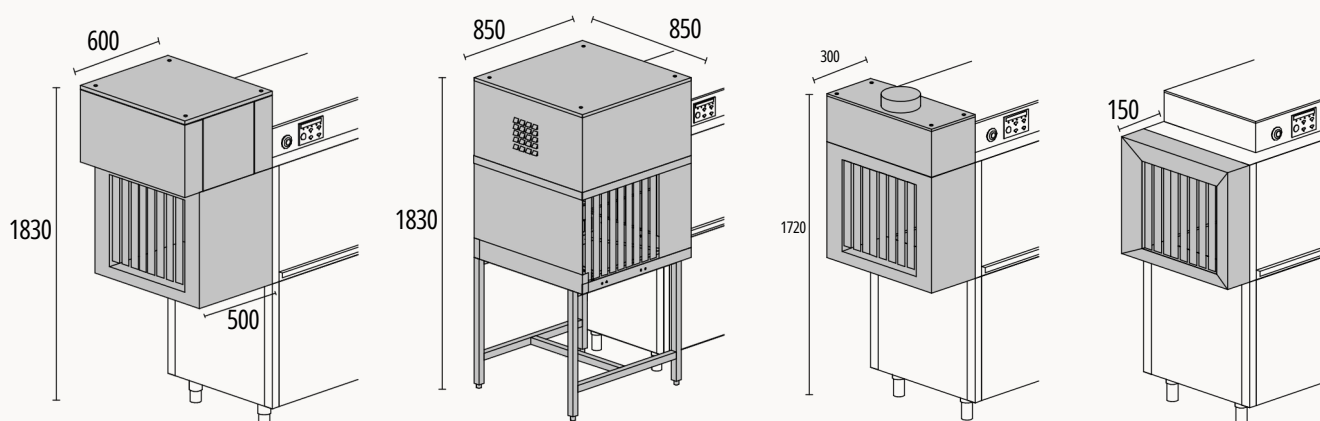
Kompakt-Korbtransportspülmaschine mit Klarspülung



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



RX 142 E

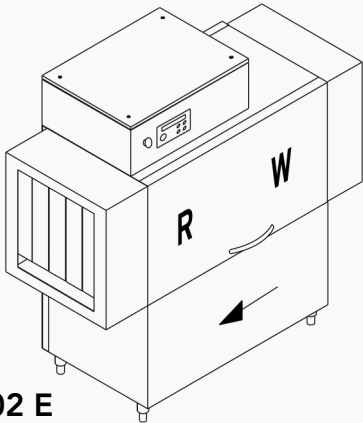


RX 102 E

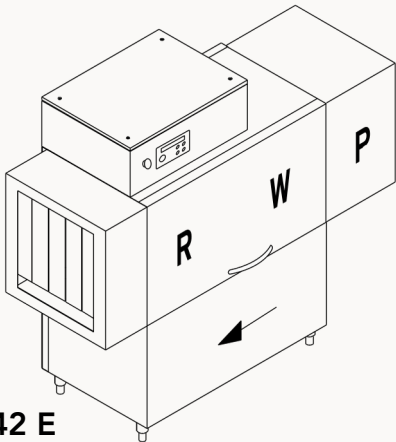
MODELL	RX 102 E	RX 142 E
Ausführung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, OHNE Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung
Abmessungen mm (BxTxH)	1900 x 805 x 1830 / 2120H	2100 x 805 x 1830 / 2120H
Anschluss	400V/3/50Hz/19,7 kW	400V/3/50Hz/21,9kW
Tellergröße 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



RX 102 E

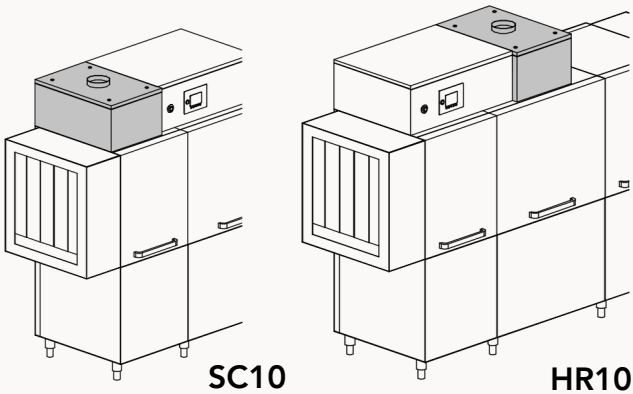


RX 142 E

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

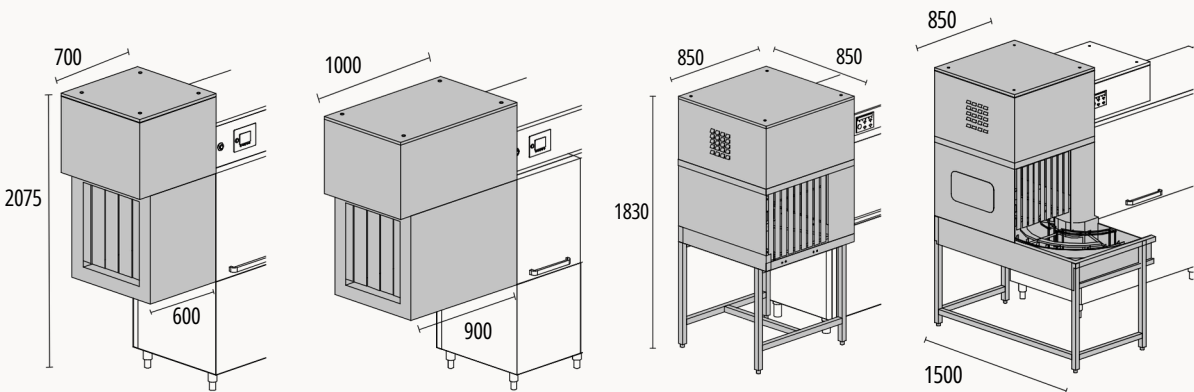
TROCKNER

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

DIN



Das RXEVO-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

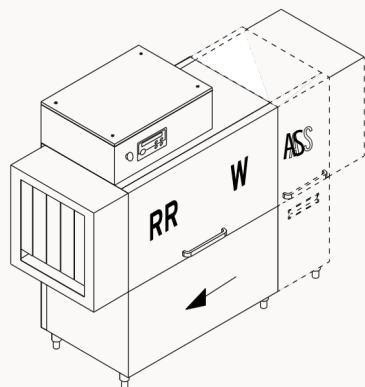
- Elektromechanisches Bedienfeld
- Zwei Arbeitsgeschwindigkeiten
- Verbessertes Doppelspül-RR, effektiver und mit begrenztem Verbrauch

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



RX 104 E

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

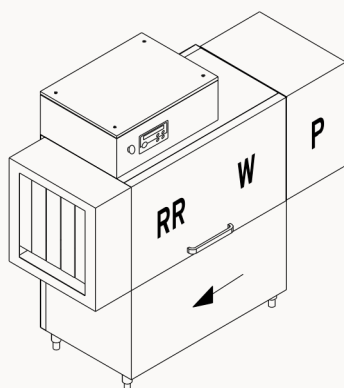
Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.**Preis**

RX 104	RX 104 AS	RX 104 E	RX 104 E AS
Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, OHNE Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, aktive Grobverspülung	Korbtransportspülmaschine, elektrische Steuerung, OHNE Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, elektrische Steuerung, aktive Grobverspülung
1900 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
400V/3/50Hz/19,9 kW			
450 mm + GN 1/1			
500 x 500 mm			
107			
83/h (mit Drive Version)			
RX104	RX104AS	RX104E	RX104EAS
21.974,00 €	30.159,00 €	22.746,00€	31.018,00 €



RX 144 E

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

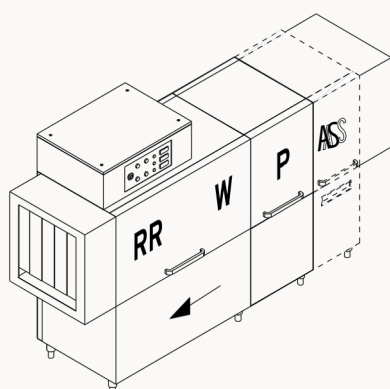
Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.**Preis**

RX 144	RX 144 E
Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung
2100 x 805 x 1830 / 2120H	
400V/3/50Hz/20,6 kW	
450 mm + GN 1/1	
500 x 500 mm	
111 - 143	
92/h (mit Drive Version)	
RX144	RX144E
23.818,30 €	24.571,00 €



RX 184 E

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

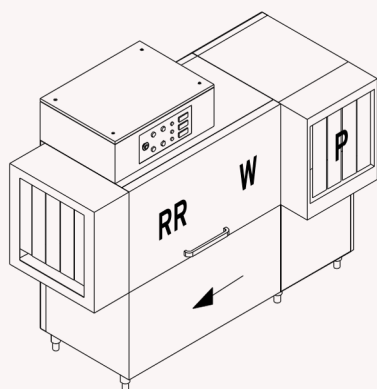
Artikel-Nr.**Preis**

RX 184	RX 184 AS	RX 184 E	RX 184 E AS
Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, MIT Vorspülung & aktive Grobspülung	Korbtransportspülmaschine, elektrische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, elektrische Steuerung, Mit Vorspülung & aktive Grobspülung
2500 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
400V/3/50Hz/23,82 kW			
450 mm + GN 1/1			
500 x 500 mm			
148 - 190			
116/h (mit Drive Version)			
RX184	RX184AS	RX184E	RX184EAS
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



RX 184 LC

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.

Preis

RX 184 LC

Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung

2225 x 985 x 1830 / 2120H

400V/3/50Hz/23,82 kW

450 mm + GN 1/1

500 x 500 mm

148 - 190

116/h (mit Drive Version)

RX184LC

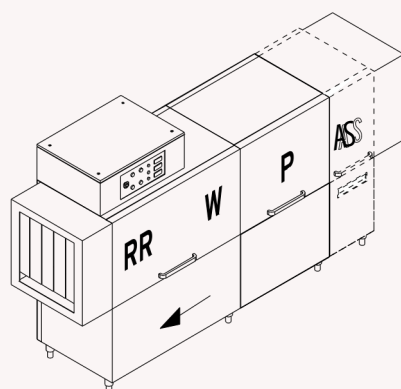
35.253,00 €

RX 184 E LC

Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung

RX184ELC

36.033,00 €



RX 244

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.

Preis

RX 244

Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, MIT Vorspülung

RX 244 AS

Korbtransportspülmaschine, mechanische Steuerung, MIT Vorspülung & aktive Grobspülung

RX 244 E

Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung

RX 244 E AS

Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung & aktive Grobspülung

2800 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm

400V/3/50Hz/28,1 kW

450 mm + GN 1/1

500 x 500 mm

185 - 238

134/h (mit Drive Version)

RX244

34.802,00 €

RX244AS

42.975,00 €

RX244E

35.565,00 €

RX244EAS

43.756,00 €

TROCKNER

MODELL

Ausführung

Artikel-Nr.

Preis

DR64

Trockner 400 mm
4,5 kW

DR64

5.412,00 €

DR69

400 mm
9,0 kW

DR69

5.795,00 €

DR94

700 mm
4,5 kW

DR94

6.296,00 €

DR99

700 mm
9,0 kW

DR99

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

RXPRO**Spülmaschine****WENN DER SPÜLVORGANG OPTIMIERT WERDEN MUSS**

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 Vorspülarmlen 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

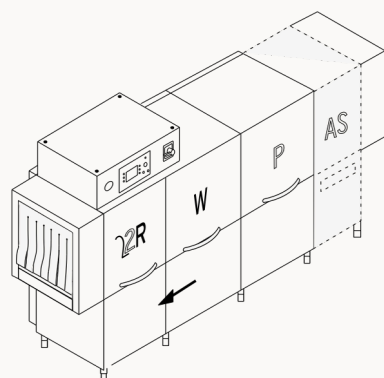
OPTIONEN

- 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



RXPRO

Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und verstärkter doppelter Klarspülung



RX 326

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

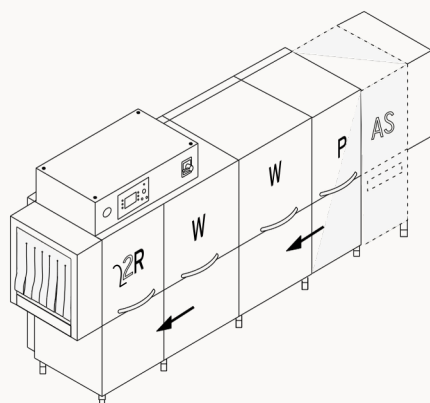
Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.**Preis**

RX 326	RX 326 AS	RX 326 V	RX 326 AS V
Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, aktive Grobspülung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, Dampftrocknung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, aktive Grobspülung, Dampftrocknung
3000 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
400V/3/50Hz/25,86 kW + 4,86 kW für V-Version			
450 mm + GN 1/1			
500 x 500 mm			
330			
150/h			
RX326	RX326AS	RX326V	RX326ASV
42.379,00 €	50.576,00 €	44.999,00 €	54.879,00 €



RX 356

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

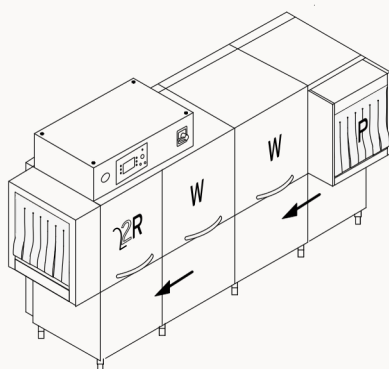
Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.**Preis**

RX 356	RX 356 AS	RX 356 V	RX 356 AS V
Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, aktive Grobspülung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, Dampftrocknung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, aktive Grobspülung, Dampftrocknung
3600 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
400V/3/50Hz/37,26 kW + 5,86 kW für V-Version			
450 mm + GN 1/1			
500 x 500 mm			
360			
190/h			
RX356	RX356AS	RX356V	RX356ASV
49.481,00	57.826,00 €	55.053,00 €	58.653,00 €



RX 356 LC

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.**Preis**

RX 356 LC	RX 356 LC V
Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung, Dampftrocknung
3325 x 985 x 1830 / 2120H 400V/3/50Hz/37,26 kW + 5,76 kW für V-Version	
450 mm + GN 1/1	
500 x 500 mm	
360	
190/h	
RX356LC	RX356LCV
52.259,00 €	56.131,00 €

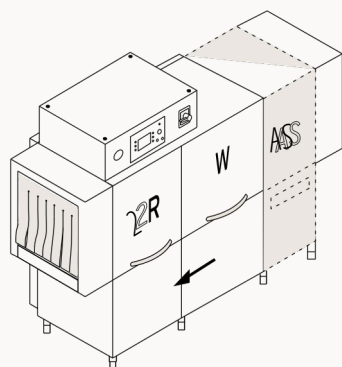
Zeichenerklärung: AS = aktives Grobspülen - P = Vorspülen - W = Hauptspülgang - R = Klarspülen

RXPRO

Korbtransportspülmaschine mit Vorspülung und verstärkter doppelter Klarspülung



Made in Italy



RX 246

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

Korbgröße

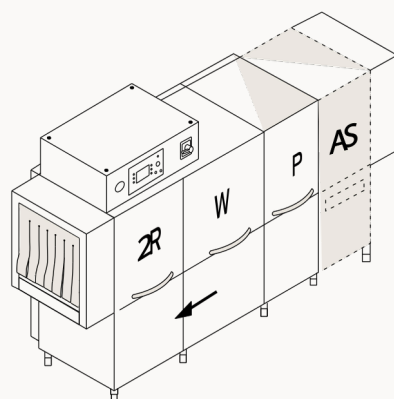
Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.

Preis

RX 246	RX 246 AS	RX 246 V	RX 246 AS V
Korbtransport-spülmaschine, elektronische Steuerung, OHNE Vorspülung	Korbtransport-spülmaschine, elektronische Steuerung, mit aktive Grobspülung	Korbtransport-spülmaschine, elektronische Steuerung, OHNE Vorspülung, Dampftrocknung	Korbtransport-spülmaschine, elektronische Steuerung, mit Vorspülung, aktive Grobspülung, Dampftrocknung
2100 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
400V/3/50Hz/20,68 kW + 2,86 kW für V-Version			
450 mm + GN 1/1			
500 x 500 mm			
250			
100/h			
RX246	RX246AS	RX246V	RX246ASV
29.840,00 €	38.047,00 €	34.176,00 €	42.311,00 €



RX 296

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

Korbgröße

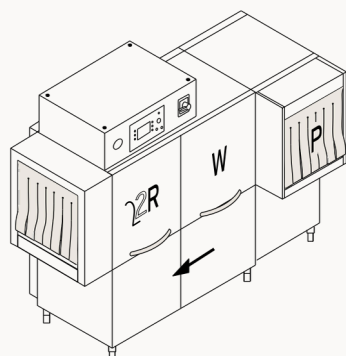
Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.

Preis

RX 296	RX 296 AS	RX 296 V	RX 296 AS V
Korbtransport-spülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung,	Korbtransport-spülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, aktive Grobspülung	Korbtransport-spülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, Dampftrocknung	Korbtransport-spülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, aktive Grobspülung, Dampftrocknung
2700 x 805 x 1830 / 2120H AS + 450 mm			
400V/3/50Hz/21,58 kW + 3,58 kW für V-Version			
450 mm + GN 1/1			
500 x 500 mm 3			
00			
135/h			
RX296	RX296AS	RX296V	RX296ASV
40.666,00 €	48.859,00 €	44.679,00 €	53.348,00 €



RX 296 LC

MODELL

Ausführung

Abmessungen mm (BxTxH)

Anschluss

Tellergröße max.

Korbgröße

Körbe pro Stunde

Körbe nach DIN 10510

Artikel-Nr.

Preis

RX 296 LC	RX 296 LC V
Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung	Korbtransportspülmaschine, elektronische Steuerung, MIT Vorspülung, 90° Ecklösung, Dampftrocknung
2425 x 985 x 1830 / 2120H	
400V/3/50Hz/21,85 kW + 3,58 kW für V-Version	
450 mm + GN 1/1	
500 x 500 mm	
300	
135/h	
RX296LC	RX296LCV
43.448,00 €	47.782,00 €

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

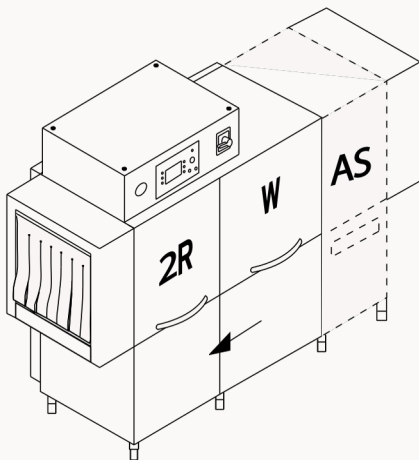
RXPRO

Spülmaschine

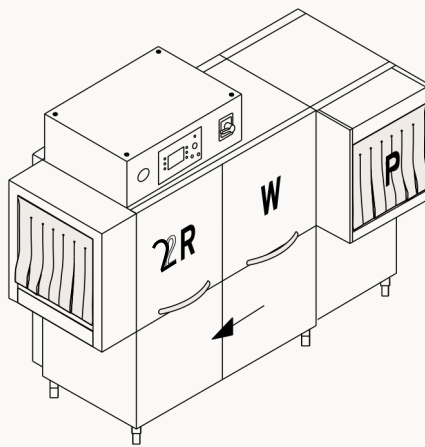
AS- UND LC-VERSIONEN



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 Stickenfördermotors 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



Umluft

-15 °C bis -22°C
-2 °C bis +8 °C

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.		Pluskühlung für 650x530 mm / 3 Roste inkl.	
Temperatur	-15°C bis -25 °C		-2°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

230V



Umluft

-15 °C bis -25 °C
-2 °C bis +8 °C

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		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
EAN-Nr.	4255866414959	4255866414966	4255866414980	4255866414997
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

230V



Umluft

-15 °C bis -25 °C
-2 °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	720 x 840 x 2035 mm
6 Rollen, 2 feststellbar	ja	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	Umluftkühlung
Inhalt	535 Liter	535 Liter	535 Liter
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	150 kg	145 kg	160 kg
Energieeffizienzklasse*	D	C	D
Artikel-Nr.	801069	801067	801068
EAN-Nr.	4255866415031	4255866415000	4255866415017
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



230V



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
EAN-Nr.	4255866414911	4255866414933	4255866414942
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



230V



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 Abtaung
- 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	RCS2 POSOFTLINE	RCS 2 PO ALC SOFTLINE	RCS 2PVSOFTLINE	RCS 2PVALC 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	
Abtaung	automatisch		automatisch	
Gewicht	98 kg	101 kg	103 kg	106 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	801104V0429	801104V0529	801105V0329	801105V0429
EAN-Nr.	4255866415024	4255866415048	4255866415055	4255866415062
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



230V



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 Alarmer 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 Abtaung
- 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 2PV 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°Cbis +8 °C	/ +1 °Cbis +8°C	-2°Cbis +8 °C	/ +1 °Cbis +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 217 Liter automatisch		Umluftkühlung	
Inhalt			217 Liter	
Abtaung			automatisch	
Gewicht	98 kg	101 kg	103 kg	106 kg
Energieeffizienzklasse*	B	B	C	C
Artikel-Nr.	801104V0129	801104V0229	801105V0129	801105V0229
EAN-Nr.	4255866418018	4255866418025	4255866418032	4255866418049
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



230V



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	RCS3 PO SOFTLINE	RCS 3 PO ALC SOFTLINE	RCS 3PVSOFTLINE	RCS 3PVALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm		Pluskühlung, 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	
Artikel-Nr.	801106V0429	801106V0529	801107V0329	801107V0429
EAN-Nr.	4255866418056	4255866418063	4255866418070	4255866418087
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



230V



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 Alarmer 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 3PV 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



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 Alarmer 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 4PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm		Pluskühlung, 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 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	161 kg	164 kg	175 kg	178 kg
Energieeffizienzklasse*	B		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



230V



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 Abtaung
- 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	RCS4 POSOFTLINE	RCS 4 PO ALC SOFTLINE	RCS 4PVSOFTLINE	RCS 4PVALC 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	
Abtaung	automatisch		automatisch	
Gewicht	161 kg	164 kg	175 kg	178 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	801108V0429	801108V0529	801109V0329	801109V0429
EAN-Nr.	4255866417974	4255866417981	4255866417998	4255866418001
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



230V



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 Alarmer können eingestellt werden.
- HACCP Daten werden gespeichert
- Hochspannungsschutz für langlebige Komponenten und Kompressor
- Techniker Menü für schnelle Fehler Analyse



RCG 2 PO
EXCELLINE

- 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 PV ALC
EXCELLINE

Umfangreiches Zubehör und Sonderausstattungen auf Anfrage gerne erhältlich.

MODELL	RCG2 PO EXCELLINE	RCG 2 PO ALC EXCELLINE	RCG 2 PV EXCELLINE	RCG2PV 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
EAN-Nr.	4255866417912	4255866417929	4255866417929	4255866417943
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



230V



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 Abtaung
- 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	RCG2 POSOFTLINE	RCG 2 PO ALC SOFTLINE	RCG2PVSOFTLINE	RCG2PVALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x530 mm		Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x530 mm	
Temperatur	-2°Cbis +8 °C / +1 °Cbis +8°C		-2°Cbis +8 °C / +1 °Cbis +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 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	
Abtaung	automatisch		automatisch	
Gewicht	105 kg	108 kg	110 kg	113 kg
Energieeffizienzklasse*	C		C	
Artikel-Nr.	801123V0429	801123V0529	801123V0329	801123V0429
EAN-Nr.	4255866417943	4255866417943	4255866417950	4255866417967
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



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 Alarmer 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	RCG3 PO EXCELLINE	RCG 3 PO ALC EXCELLINE	RCG 3 PV EXCELLINE	RCG3PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm		Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm	
Temperatur	-2°Cbis +8 °C / +1 °Cbis +8°C		-2°Cbis +8 °C / +1 °Cbis +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 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		C	
Artikel-Nr.	801125V0129	801125V0229	8011126V0129	8011126V0229
EAN-Nr.	4255866417875	4255866417882	4255866417899	4255866417905
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



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 Abtaung
- 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	RCG3 POSOFTLINE	RCG 3 PO ALC SOFTLINE	RCG3PVSOFTLINE	RCG3PVALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x530 mm		Pluskühlung, 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	
Abtaung	automatisch		automatisch	
Gewicht	137 kg	140 kg	147 kg	150 kg
Energieeffizienzklasse*	C		C	
Artikel-Nr.	801125V0429	801125V0529	801126V0229	801126V0429
EAN-Nr.	4255866417837	4255866417844	4255866417851	4255866417868
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



230V



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	RCG4 PO EXCELLINE	RCG 4 PO ALC EXCELLINE	RCG 4 PV EXCELLINE	RCG4PV ALC EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x530 mm		Pluskühlung, 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 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		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



230V



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 Abtaung
- 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	RCG4 PO SOFTLINE	RCG 4 PO ALC SOFTLINE	RCG4 PV SOFTLINE	RCG4 PV ALC SOFTLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x530 mm		Pluskühlung, 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	
Abtaung	automatisch		automatisch	
Gewicht	176 kg	179 kg	190 kg	193 kg
Energieeffizienzklasse*	C	C	C	C
Artikel-Nr.	801127V0429	801127V0529	801128V0329	801128V0429
EAN-Nr.	4255866415079	4255866415086	4255866415093	4255866415109
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



230V



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 Alarmer 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 Glasltüren
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
EAN-Nr.	4255866415116	4255866415123	4255866415130	4255866415147
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



230V



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 Alarmer 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
EAN-Nr.	4255866415154	4255866415161
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



Umluft



-15 °C bis -22 °C

Die Excelline Steuerung bietet alle modernen Möglichkeiten der einfachen Steuerung über einen TouchScreen 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	FCG2 PO EXCELLINE	FCG 2 PO ALC EXCELLINE	FCG 3 PV EXCELLINE	FCG3PV 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
EAN-Nr.	4255866415178	4255866415185	4255866415512	4255866415529
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



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 Alarmer 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	FCG4 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
EAN-Nr.	4255866415536	4255866415543
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



230V



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°Cbis+8 °C	-2°Cbis+8°C	-2 °C bis +8 °C
Abmessungen (BxTxH)	1200x600x590/640 mm	1600x600x590/640 mm	2000x600x590/640 mm
4 bzw. 6 Füße	ja	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		
Kühlung	Umluftkühlung		
Inhalt	119 Liter	182 Liter	244 Liter
Abtauung	automatisch		
Gewicht	87 kg	91 kg	129 kg
Energieeffizienzklasse	B	B	C
Artikel-Nr.	801041	801042	801043
EAN-Nr.	4255866415574	4255866415581	4255866415598
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



230V



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 Alarmer 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.

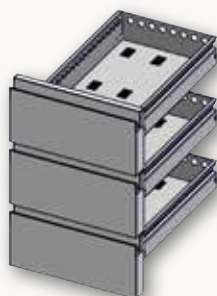
MODELL	BRGB 12 PO EXCELLINE	BRGB 16 PO EXCELLINE	BRGB 20 PO EXCELLINE
Ausstattung	Pluskühlung, inkl. 2 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 3 Roste 325x430 mm	Pluskühlung, inkl. 4 Roste 325x430 mm
Temperatur	-2°C bis +8 °C	-2°C bis +8°C	-2 °C bis +8 °C
Abmessungen (BxTxH)	1200x700x590/640 mm	1600x700x590/640 mm	2000x700x590/640 mm
4 bzw. 6 Füße	ja	ja	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
EAN-Nr.	4255866417400	4255866415550	4255866415567
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

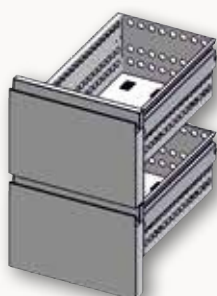
Marecos Zubehör 600er-Serie/700er-Serie



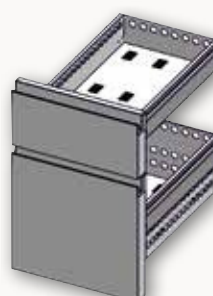
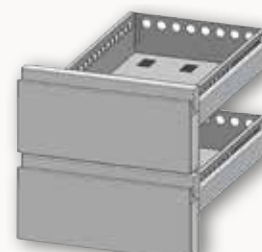
- Innen- und Aussen aus Edelstahl



TRCS 3x 1/3



TRCS 2x 1/2

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

TBR SB 2x 1/3-60

SCHUBLADEN 600ER-LINIE

TRCS 3 x 1/3

TRCS 2 x 1/2

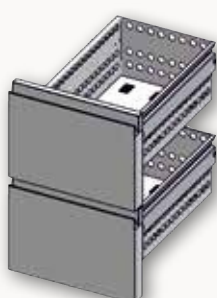
TRCS 1 x 2/3 + 1 x 1/3

TBR SB 2 x 1/3-60

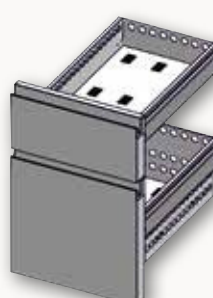
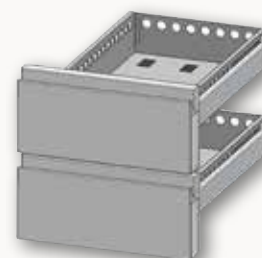
Art.-Nr.	EAN-Nr.	Abmessungen (BxTxH)	Material	Preis
110076	4255866415611	300 x 444 x 3x100 mm	Edelstahl	759,00 €
110077	4255866415628	300 x 444 x 2x200 mm	Edelstahl	595,00 €
110078	4255866415635	300 x 444 x 200 mm+100 mm	Edelstahl	576,00 €
110072	4255866413642	300 x 444 x 2x100 mm	Edelstahl	562,00 €



TRCG 3x 1/3



TRCG 2x 1/2

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

TBR GB 2x 1/3-70

SCHUBLADEN 700ER-LINIE

TRCG 3 x 1/3

TRCG 2 x 1/2

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

TBR GB 2 x 1/3-70

Art.-Nr.	EAN-Nr.	Abmessungen (BxTxH)	Material	Preis
110079	4255866415604	300 x 544 x 3x100 mm	Edelstahl	803,00 €
110080	4255866415673	300 x 544 x 2x200 mm	Edelstahl	633,00 €
110081	4255866415680	300 x 544 x 200 mm+100 mm	Edelstahl	611,00 €
110074	4255866413697	300 x 544 x 2x100 mm	Edelstahl	561,00 €

ARTIKEL

Rollensatz 4 Rollen, 2 feststellbar

Rollensatz 6 Rollen, 2 feststellbar

Motor auf der linken Seite

Gerät für Zentralkühlung, Kühltische + Kühlung (-160 mm)

Kompressor-Kit (auf Anfrage, bitte Länge angeben.)

Schublade zusätzlich über dem Motorfach

Rost 1/1 GN, plastifiziert

Auflageschienen für Rost

Rückwand Edelstahl 2 Türen

Rückwand Edelstahl 3 Türen

Rückwand Edelstahl 4 Türen

Artikel-Nr.	EAN-Nr.	Preis
129001	4255866415703	49,00 €
129003	4255866417431	63,00 €
		+5 % Aufschlag
129001	4255866415727	-10 % Extra-Rabatt
129001	4255866415734	
11082V0029	4255866415741	189,00 €
007061	4255866415758	20,00 €
107511V0129	4255866415765	10,00 €
129001	4255866415722	129,00 €
129001	4255866415789	159,00 €
129001	4255866415796	189,00 €



Kühl- und Tiefkühlschränke 550 L / 1100 L GN 2/1

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



230V



Umluft

-2 °C bis +8 °C
-18 °C bis -22 °C

MODELL	GLKS1	GLKS2	GLTKS1	GLTKS2
Ausführung	Pluskühlung, 1 Tür 3 Roste GN 2/1	Pluskühlung, 2 Türen 6 Roste GN 2/1	Tiefkühlung, 1 Tür 3 Roste GN 2/1	Tiefkühlung, 2 Türen 6 Roste GN 2/1
Abmessungen (BxTxH)	740x830x1990 mm	1480 x 830 x 1990 mm	740 x 830 x 1990 mm	1480 x 830 x 1990 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	-2° C bis +8 °C	-2° C bis +8 °C	-17 °C bis -22 °C	-17 °C bis -22 °C
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	125 kg	185 kg	125 kg	195 kg
Inhalt	610 Liter	1100 Liter	610 Liter	1100 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Energieeffizienzklasse*	C	E	D	D
Jahresverbrauch (kWh)*	660 kWh	1840 kWh	2544 kWh	4350 kWh
Artikel-Nr.	480KS.15GL	480KS.2GL	46TKS.1GL	47TKS.1GL
EAN-Nr.	4255866420401	4260548418941	4260548418903	4260548418927
Preis	1.699,00 €	2.548,00€	1.999,00€	3.024,00 €

*Angabennachderseitdem01.07.2016gültigen EU-Verordnung2015/1094 für EnergieverbrauchskennzeichnunggewerblicherKühl-undGefrierlagergeräte

Kühltische mit eingebauter Kühlung

2126.0/ 2126.1 2126.2/ 2126.3/ 2126.4/ 2126.5

- 700 mm tiefe
- robuste und langlebige Bauweise
- Kältemittel: R600A
- Digitale Steuerung
- Edelstahl AISI 201
- Mit und ohne Aufkantung lieferbar (Abbildung mit Aufkantung)



230V



Umluft

-2 °C bis
+8 °C

	Energieeffizienzklasse: B	Energieeffizienzklasse: B
MODELL	2126.0 ohne Aufk.	2126.1 mit Aufk.
Module	2 x Türen	2 x Türen
Abmessungen (BxTxH)	1360 x 700 x 860 mm	1360 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	108 kg	110 kg
Artikel-Nr.	2126.0	2126.1
EAN-Nr.	4255866414652	4255866414669
Preis	1.537,00 €	1.588,00 €



2126.1



2126.3

	Energieeffizienzklasse: B	Energieeffizienzklasse: B
MODELL	2126.2 ohne Aufk.	2126.3 mit Aufk.
Module	2 x Schubl. + 1 x Türen	2 x Schubl. + 1 xTüren
Abmessungen (BxTxH)	1360 x 700 x 860 mm	1360 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	110 kg	118 kg
Artikel-Nr.	2126.2	2126.3
EAN-Nr.	4255866414676	4255866414683
Preis	1.967,00 €	2.019,00 €

	Energieeffizienzklasse: C	Energieeffizienzklasse: C
MODELL	2126.4 ohne Aufk.	2126.5 mit Aufk.
Module	2 x 2 Schubladen	2 x 2 Schubladen
Abmessungen (BxTxH)	1360 x 700 x 860 mm	1360 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	124 kg	126 kg
Artikel-Nr.	2126.4	2126.5
EAN-Nr.	4255866414690	4255866414706
Preis	2.377,00 €	2.429,00 €



2126.5

Kühltische mit eingebauter Kühlung

2126.10/ 2126.11/ 2126.12/ 2126.13/ 2126.14/
2126.15/ 2126.16/ 2126.17

- 700 mm tiefe
- robuste und langlebige Bauweise
- Kältemittel: R600A
- Digitale Steuerung
- Edelstahl AISI 201
- Mit und ohne Aufkantung lieferbar (Abbildung mit Aufkantung)



230V



Umluft

-2 °C bis
+8 °C

	Energieeffizienzklasse: B	Energieeffizienzklasse: B
MODELL	2126.10 ohne Aufk.	2126.11 mit Aufk.
Module	3 x Türen	3 x Türen
Abmessungen (BxTxH)	1795 x 700 x 860 mm	1795 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	125 kg	127 kg
Artikel-Nr.	2126.10	2126.11
EAN-Nr.	4255866414713	4255866414720
Preis	1.896,00 €	1.947,00 €



2126.13



2126.11

	Energieeffizienzklasse: B	Energieeffizienzklasse: B
MODELL	2126.12 ohne Aufk.	2126.13 mit Aufk.
Module	2 x Schubl. + 2 x Türen	2 x Schubl. + 2 x Türen
Abmessungen (BxTxH)	1795 x 700 x 860 mm	1795 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	133 kg	135 kg
Artikel-Nr.	2126.12	2126.13
EAN-Nr.	4255866414737	4255866414744
Preis	2.306,00 €	2.357,00 €

	Energieeffizienzklasse: B	Energieeffizienzklasse: B
MODELL	2126.14 ohne Aufk.	2126.15 mit Aufk.
Module	2 x 2 Schubl. + Tür	2 x 2 Schubl. + Tür
Abmessungen (BxTxH)	1795 x 700 x 860 mm	1795 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	141 kg	143 kg
Artikel-Nr.	2126.14	2126.15
EAN-Nr.	4255866414751	4255866414768
Preis	2.716,00 €	2.767,00 €



2126.17



2126.15

	Energieeffizienzklasse: C	Energieeffizienzklasse: C
MODELL	2126.16 ohne Aufk.	2126.17 mit Aufk.
Module	2 x 3 Schubl. + 2 x Türen	2 x 3 Schubl. + 2 x Türen
Abmessungen (BxTxH)	1795 x 700 x 860 mm	1795 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	149 kg	149 kg
Artikel-Nr.	2126.16	2126.17
EAN-Nr.	4255866414775	4255866414782
Preis	3.126,00 €	3.177,00 €

Kühltische mit eingebauter Kühlung

2126.20/ 2126.21/ 2126.22/ 2126.23/ 2126.24/ 2126.25/ 2126.26/ 2126.27

- 700 mm tiefe
- robuste und langlebige Bauweise
- Kältemittel: R600A
- Digitale Steuerung
- Edelstahl AISI 201
- Mit und ohne Aufkantung lieferbar (Abbildung mit Aufkantung)



230V



Umluft

-2 °C bis
+8 °C

	Energieeffizienzklasse: C	Energieeffizienzklasse: C
MODELL	2126.20 ohne Aufk.	2126.21 mit Aufk.
Module	4 x Türen	4 x Türen
Abmessungen (BxTxH)	2230 x 700 x 860 mm	2230 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	159 kg	162 kg
Artikel-Nr.	2126.20	2126.21
EAN-Nr.	4255866414799	4255866414805
Preis	2.254,00 €	2.252,00 €



2126.21



2126.23

	Energieeffizienzklasse: C	Energieeffizienzklasse: C
MODELL	2126.22 ohne Aufk.	2126.23 mit Aufk.
Module	2 x Schubl. + 2 x Türen	2 x Schubl. + 2 x Türen
Abmessungen (BxTxH)	2230 x 700 x 860 mm	2230 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	167 kg	170 kg
Artikel-Nr.	2126.22	2126.23
EAN-Nr.	4255866414812	4255866414829
Preis	2.664,00 €	2.652,00 €

	Energieeffizienzklasse: C	Energieeffizienzklasse: C
MODELL	2126.24 ohne Aufk.	2126.25 mit Aufk.
Module	2 x 2 Schubladen	2 x 2 Schubladen
Abmessungen (BxTxH)	2230 x 700 x 860 mm	2230 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	175 kg	178 kg
Artikel-Nr.	2126.24	2126.25
EAN-Nr.	4255866414836	4255866414843
Preis	3.074,00 €	3.126,00 €



2126.25



2126.27

	Energieeffizienzklasse: C	Energieeffizienzklasse: C
MODELL	2126.26 ohne Aufk.	2126.27 mit Aufk.
Module	2 x 2 Schubladen	2 x 2 Schubladen
Abmessungen (BxTxH)	2230 x 700 x 860 mm	2230 x 700 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Anschluss	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	196 kg	199 kg
Artikel-Nr.	2126.26	2126.27
EAN-Nr.	4255866414850	4255866414867
Preis	3.802,00 €	3.946,00 €

Kühltische für Imbissgeräte 2126.30/ 2126.31/ 2126.32

- 700 mm tiefe
- robuste und langlebige Bauweise
- Kältemittel: R290A
- Digitale Steuerung
- Edelstahl AISI 304
- Innentiefe: 52 cm-Auflage für GN 1/1
- Digitale Steuertafel
- Abnehmbare, magnetische Dichtung
- ohne Aufkantung



230V



Umluft

-2 °C bis
+8 °C

2126.30

- 2 Auszüge



2126.31

- 3 Auszüge



2126.32

- 4 Auszüge

Energieeffizienzklasse:

D

Energieeffizienzklasse:

D

Energieeffizienzklasse:

D

MODELL	2126.30	2126.31	2126.32
Module	2 Auszüge	3 Auszüge	4 Auszüge
Abmessungen (BxTxH)	1200 x 700 x 600 mm	1600 x 700 x 600 mm	2130 x 700 x 600
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	-2 °C bis +8 °C		
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	109 kg	121 kg	162 kg
Artikel-Nr.	2126.30	2126.31	2126.32
EAN-Nr.	4255866414621	4255866414638	4255866414645
Preis	2.869,00 €	3.689,00 €	4.612,00 €



KÜHLTISCHE in Saladettenbauform



230V



Umluft



+2 °C bis +8 °C

- Einsatz mit KältemittelR290
- Umluft Kühlsystem Aggregat im Sockel
- Marken Kompressor
- Digitalthermostat Innen / Außen Edelstahl (Rückwand verzinkt)
- Isolierung 45 mm ermöglicht stabile Temperatur und Energieersparnis selbstschließende Tür
- Türdichtung waschbar und austauschbar

- mit Gummifüßen
- besonders leichte Reinigung durch abgerundete Ecken und Kanten
- passend für GN 1/1 Behälter (GN-Behälter NICHT enthalten)
- unterbaufähig mit Schubladen möglich
- Trageroste (323 x 562 mm)
- Umgebungstemperatur 30 °C



GLSKT2



GLSKT4S



GLSKT3T



GLSKT6S

MODELL	GLSKT2	GLSKT4S	GLSKT3T	GLSKT6S
Ausstattung	Pluskühlung, 2 Türen 2 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 4 Schubladen GN 1/1	Pluskühlung, 3 Türen 3 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 6 Schubladen GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	900 x 700 x 870 mm	900 x 700 x 870 mm	1365 x 700 x 870 mm	1365 x 700 x 870 mm
Kühlung	Umluft			
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Abtauung	automatisch			
Inhalt	176 Liter	176 Liter	260 Liter	260 Liter
Gewicht	70 kg	84 kg	106 kg	115 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,260kW	230V/1/50Hz/0,260kW	230V/1/50Hz/0,452kW	230V/1/50Hz/0,452kW
	C	C	D	D
Artikel-Nr.	560KT.1GL	560KT.2GL	560KT.3GL	560KT.4GL
EAN-Nr.	4260548419344	4260548419351	4260548419368	4260621087903
Preis	1.049,00 €	1.784,00 €	1.574,00 €	2.677,00 €

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



SALAD / S9 mit Glasaufsatz

- Einsatz mit KältemittelR290
- Umluft Kühlsystem
- Aggregat im Sockel
- Marken Kompressor
- Digitalthermostat
- Innen / Außen Edelstahl (Rückwand verzinkt)
- Isolierung 45 mm ermöglicht stabile Temperatur und Energieersparnis
- selbstschließende Tür
- Türdichtung waschbar und austauschbar
- mit Gummifüßen
- besonders leichte Reinigung durch abgerundete Ecken und Kanten
- maximale Tiefe für GN-Behälter: 150 mm
- mit Schneidebrett aus Kunststoff (135 mm Tiefe)
- Trageroste (323 x 562 mm)
- Umgebungstemperatur 30 °C



230V



Umluft



+2 °C bis +8 °C

**SALAD
FLACHGLAS**



S 903 CG



S 900 GLAS



S 903 GLAS



MODELL	S 900 GLAS	SALAD FLACHGLAS	S 903 CG	S 903 GLAS
Ausstattung	Saladette mit Rundglasaufsatz, 2 Türen, Kunststoffschneidebrett, geeignet für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6	Saladette mit Flachglasaufsatz, 2 Türen, Kunststoffschneidebrett, geeignet für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6	Saladette mit Rundglasaufsatz, 3 Türen, Kunststoffschneidebrett, geeignet für 4 x GN 1/1	Kühltischsaladette mit Flachglasaufsatz, 3 Türen, Granitarbeitsplatte, geeignet für 4 x GN 1/1
BxTxH	900 x 700 x 1330 mm	880 x 700 x 1330 mm	1370 x 700 x 1330 mm	1370 x 700 x 1330 mm
Kühlung	Umluft			
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +10 °C
Ausführung	INOX / Rückwand verzinktes Blech			
Abtauung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,34kW	230V/1/50Hz/0,19kW	230V/1/50Hz/0,23kW	230V/1/50Hz/0,45kW
Gewicht	102 kg	97 kg	139 kg	137 kg
Inhalt	176 Liter	176 Liter	260 Liter	260 Liter
Artikel-Nr.	3975	3952	2860	2872
EAN-Nr.	4260383751845	4260383756284	4260141877855	4260141878166
Preis	1.238,00 €	1.154,00 €	1.679,00 €	1.574,00 €



PIZZASALADETTEN mit Granitarbeitsfläche

- Kältemittel R290A
- Digitalthermostat
- Innen / Außen Edelstahl (Rückwand verzinkt)
- mit Granitarbeitsfläche
- Isolierung 45 mm ermöglicht stabile Temperatur und Energieersparnis
- selbstschließende Tür
- Türdichtung waschbar und austauschbar
- Umgebungstemperatur 30 °C



GLSPKT2TA

GN	Tiefe der Arbeitsfläche
1/6	490 mm



SALADETTEN mit Schiebedeckel

- Kältemittel R290
- Aggregat im Sockel
- Digitalthermostat
- Innen / Außen Edelstahl (Rückwand verzinkt)
- selbstschließende Tür
- Türdichtung waschbar und austauschbar
- mit Gummifüßen
- maximale Tiefe für GN-Behälter: 150 mm
- mit Schneidebrett aus Kunststoff (135 mm Tiefe)
- Umgebungstemperatur 30 °C



230V



Umluft



+2 °C bis +8 °C



GLSD2

PIZZA SALADETTEN

SALADETTEN MIT SCHIEBEDECKEL

MODELL	GLSPKT2TA	GLPKT3TA	GLSD2	GLSD3
Ausstattung	2-türig 5 x GN 1/6 Tiefe bis 150 mm Granit-Arbeitsfläche 2 Roste GN 1/1	3-türig 8 x GN 1/6 Tiefe bis 150 mm Granit-Arbeitsfläche 3 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 2 Türen mit Schiebedeckel 2 x GN 1/1 2 Roste GN 1/1	Pluskühlung, 3 Türen mit Schiebedeckel 4 x GN 1/1 3 Roste GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	900 x 700 x 1080 mm	1370 x 700 x 1080 mm	900 x 700 x 870 mm	1370 x 700 x 850 mm
Kühlung Temperatur	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Ausführung Abtauung	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Anschluss Gewicht	Außen und Innen Edelstahl			
Inhalt Artikel-Nr.	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
EAN-Nr.	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,30kW	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,30kW
Preis	95 kg	131 kg	64 kg	97 kg
	176 Liter	260 Liter	176 Liter	
	58PSKT.2GL.6	58PSKT.3GL.6	57SKT.2GL	57SKT.3GL
	4260548419399	4260548419412	4260548419375	4260548419382
	1.133,00 €	1.574,00 €	838,00 €	1.364,00 €



PIZZA KÜHLTISCHE / SALADETTEN



230V



Umluft



+2 °C bis +8 °C

- Einsatz mit Kältemittel R290A
- statisches Kühlsystem
- Aggregat im Sockel
- Marken Kompressor
- Digitalthermostat
- Innen / Außen Edelstahl (Rückwand verzinkt)
- mit Granitarbeitsfläche
- Isolierung 45 mm ermöglicht stabile Temperatur und Energieersparnis
- selbstschließende Tür
- Türdichtung waschbar und austauschbar
- mit Gummifüßen
- besonders leichte Reinigung durch abgerundete Ecken und Kanten
- Trageroste (323 x 562 mm)

- GN-Behälter Maße (GN-Behälter bei Lieferung NICHT enthalten)
- Umgebungstemperatur 30 °C

GLPKT3TD



GLSPKT3T



GLPKT2TD

GN	Tiefe der Arbeitsfläche
1/6	490 mm

MODELL	GLPKT2TD	GLPKT3TD	GLSPKT3T
Ausstattung	2-türig 5 x GN 1/6 2 Roste GN 1/1	3-türig 8 x GN 1/6 3 Roste GN 1/1	3-türig 3 Roste GN 1/1
Abmessungen (BxTxH)	900 x 700 x 950 mm	1370 x 700 x 950 mm	1400 x 700 x 1080 mm
Kühlung	Umluft		Umluft
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Ausführung	Außen und Innen Edelstahl		Unterbaufähig, Arbeitsplatte abnehmbar
Abtauung	automatisch		automatisch
Anschluss	230V/1/50Hz/0,25kW	230V/1/50Hz/0,30kW	230V/1/50Hz/0,452kW
Inhalt	176 Liter	260 Liter	260 Liter
Energieeffizienzklasse*			D
Gewicht	72 kg	100 kg	186 kg
Artikel-Nr.	59BSKT.2GL.6	59BSKT.3GL.6	67PKT.3GL
EAN-Nr.	4260548419436	4260548419443	4260548419740
Preis	1.186,00 €	1.734,00 €	1.668,00 €

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



PIZZA KÜHLTISCHE mit Granitarbeitsplatte



230V



Umluft



-2 °C bis +8 °C

- Einsatz mit Kältemittel R290
- Umluft Kühlsystem
- Marken Kompressor
- Digitalthermostat mit Abtauheizung für eine verkürzte Abtauphase (manuell und automatisch) Hiermit ist der Einsatz bis + 38 °C Umgebungstemperatur möglich.
- Innen / Außen Edelstahl (Rückwand verzinkt)
- Granit rosa / grau
- Isolierung 60 mm ermöglicht stabile Temperatur und Energieersparnis
- selbstschließende Tür
- Türdichtung waschbar und austauschbar
- mit 4 Rädern (davon 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse)
- besonders leichte Reinigung durch abgerundete Ecken und Kanten
- inklusive 6 Paar Schienen pro Tür, OHNE Trageroste
- Umgebungstemperatur 30 °C
- Automatische Abtaufunktion



GLPKT2T



GLPKT1TS



GLPKT3T



GLPKT2TS

MODELL	GLPKT2T	GLPKT1TS	GLPKT3T	GLPKT2TS
Ausstattung	2 Türen Granit-Arbeitsfläche mit Aufkantung 200 mm hoch	1 Tür, 7 Schubladen (nicht gekühlt), Granit-Arbeits- fläche mit Aufkantung 200 mm hoch	3 Türen Granit-Arbeitsfläche mit Aufkantung 200 mm hoch	2 Türen, 7 Schubladen Granit-Arbeitsfläche mit Aufkantung 200 mm hoch
BxTxH	1510 x 800 x 860 mm	1510 x 800 x 860 mm	2025 x 800 x 860 mm	2025 x 800 x 860 mm
Kühlung	Umluft			
Temperatur	-2 °C bis +8 °C			
Ausführung	Außen und Innen Edelstahl			
Abtauung	automatisch			
Anschluss				
Energieeffizienzklasse*				
Gewicht Inhalt	230V/1/50Hz/0,231kW	230V/1/50Hz/0,153kW	230V/1/50Hz/0,359kW	230V/1/50Hz/0,253kW
Artikel-Nr.	B	B	BC	C
EAN-Nr.	237 kg	260 kg	300 kg	330 kg
Preis	307 Liter	307 Liter	458 Liter	307 Liter
	52PKT.2GL	52PKT.1GL.7	52PKT.3GL	52PKT.2GL.7
	4260548419153	4260548419160	4260548419177	4260548419184
	2.069,00 €	2.329,00 €	2.469,00 €	2.648,00 €

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



AUFSATZKÜHLVITRINE mit Glasaufsatz



230V



+2 °C bis +8 °C

- statisches Kühlsystem
- Marken Kompressor
- Digitalthermostat
- Innen / Außen Edelstahl
- mit Glasaufsatz
- besonders leichte Reinigung durch abgerundete Ecken und Kanten
- nach GN-Maß produziert
- geeignet für GN-Behälter mit maximal 150 mm tiefe Umgebungstemperatur 30 °C



Modell	Abmessungen BxTxH mm	Inhalt GN Behälter	Bezeichnung mit Glasaufsatz	Art.-Nr.	EAN-Nr.	Preis
ESL 3881	1200 x 395 x 435 mm	4 x GN1/3	VRX1200/380	GPTA1200.4.3	4260548419795	698,00 €
ESL 3861	1400 x 335 x 435 mm	6 x GN1/4	VRX1400/330	GPTA1400.6.4	4260548419801	745,00 €
ESL 3882	1400 x 395 x 435 mm	6 x GN1/3	VRX1400/380	GPTA1400.6.3	4260548419818	745,00 €
ESL 3883	1500 x 335 x 435 mm	7 x GN1/4	VRX1500/330	GPTA1500.7.4	4260548419825	798,00 €
ESL 3884	1500 x 395 x 435 mm	6 x GN1/3	VRX1500/380	GPTA1500.6.3	4260548419832	799,00 €
ESL 3885	1600 x 335 x 435 mm	7 x GN1/4	VRX1600/330	GPTA1600.7.4	4260548419849	809,00 €
ESL 3886	1600 x 395 x 435 mm	7 x GN1/3	VRX1600/380	GPTA1600.7.3	4260548419856	809,00 €
ESL 3887	1800 x 335 x 435 mm	8 x GN1/4	VRX1800/330	GPTA1800.8.4	4260548419863	829,00 €
ESL 3888	1800 x 395 x 435 mm	8 x GN1/3	VRX1800/380	GPTA1800.8.3	4260548419870	829,00 €
ESL 3890	2000 x 395 x 435 mm	9 x GN1/3	VRX2000/380	GPTA2000.9.3	4260548419894	879,00 €

VENUS New Line

- 4 Rollen
- geräuscharm und energiesparend
- luftgekühlter Kondensator
- Innenkörper aus ungiftigem, vorlackiertem Stahlblech
- mit Glasschiebedeckel



VENUS

VENUS Geräte werden
ohne Körbe geliefert.



Korb für Impulseis

Artikel Nr. GOO655

Preis: 48,00 €



230V

Kapazität:

Venus 26 = 3 Körbe

Venus 36 = 4 Körbe

Venus 46 = 5 Körbe

Venus 56 = 6 Körbe



-18 °C bis -26 °C

MODELL	VENUS 26 NL	VENUS 36 NL	VENUS 46 NL	VENUS 56 NL
BxTxH	909 x 671 x 876 mm	1184 x 671 x 876 mm	1439 x 671 x 876 mm	1654 x 671 x 876 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*	E	E	E	E
Verbrauch kW/24 Std.*	2.420 kW	2.540 kW	3.100 kW	3.780 kW
Gewicht	49 kg	59 kg	66 kg	73 kg
Inhalt	240 Liter	342 Liter	434 Liter	513 Liter
Artikel-Nr.	G00419	G00475	G00506	G00616
EAN-Nr.	9145577996019	9145577996026	9145577996033	9145577996040
Preis	1.083,00 €	1.190,00 €	1.152,00 €	1.220,00 €

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

IRAKLIS / EKTOR SGL



230V



-18 °C bis -26 °C

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



IRAKLIS 46

MODELL	IRAKLIS 26	IRAKLIS 36	IRAKLIS 46	IRAKLIS 56
BxTxH	09 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	1.012,00 €	1.071,00 €	1.223,00€	1.409,00 €



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	654x644x895 mm	905x644x895 mm	1184x644x895 mm	1439x644x895 mm	1654x644x895 mm	1754x644x895 mm
Kühlung	still					
Temperatur	-18 °C bis -26	-18 °C bis -26	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C	-18 °C bis -26 °C
Abtauung	°C 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 €	1086,00 €	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

- 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



230V



Umluft



-18 °C bis -25 °C



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	2.308,00 €	2.855,00 €	3.328,00 €

AEGEAN

- 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



230V



Umluft

-18 °C bis -25 °C
+2 °C bis +6 °C

MODELL	AEGEAN 20	AEGEAN 25
Ausführung	6 Körbe, Glasschiebedeckel	6 Körbe, Glasschiebedeckel
Abmessungen(BxTxH)	2100x850x838mm	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	3.886,00 €	4.239,00 €



AEGEAN 20

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

BIGSCHOCK TD TOUCH STEUERUNG



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.**
- **Schockfrost von +70 °C bis auf -18 °C in max. 240 Min.**
- **Türanschlag links: standard**
- **Türanschlag rechts: bitte bei Bedarf 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 Schockfrost -18 °C 12 kg	Schnellkühlung +3 °C 25 kg oder Schockfrost -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 €

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

BIGSCHOCK ATT



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**



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 70 mm	610x410x760 mm 70 mm	
Abstand zw. Blechen	Schnellkühlung +3 °C 23 kg	Schnellkühlung +3 °C 25 kg	
Kühlleistung	oder Schockfrosten -18 °C 12 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.	4255866415338	4255866415343	
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

Marecos SERVICE LINE



230V



Umluft



+1 °C bis +20 °C

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

- 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
Ausführung Abtauung	+1 °C bis +20 °C	+1 °C bis +20 °C	+1 °C bis +20 °C	+1 °C bis +20 °C
Energieeffizienz	1 Glastür	2 Glastüren	1 Glastür	1 Glastür
Gewicht Anschluss	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Artikel-Nr.				
	55 kg	190 kg	88 kg	116 kg
	230V/1/50Hz/0,096kW	230V/1/50Hz/0,240kW	230V/1/50Hz/0,200kW	230V/1/50Hz/0,220kW
	800928_200	80685_406	801039	801093
EAN-Nr.	4255866415260	4255866415277	4255866415284	4255866415291
Preis	1.421,00 €	3.347,00 €	1.979,00 €	2.332,00 €

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

Marecos EXCLUSIVE LINE



230V



Umluft



+1 °C bis +20 °C

- 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



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.	inkl.	inkl.
	3 Roste 435 x 380 mm	6 Roste 453 x 543 mm	9 Roste 453 x 543 mm
	1 Rost 480 x 238 mm	1 Rost 490 x 390 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 Temperatur	Umluftkühlung	Umluftkühlung	Umluftkühlung
Ausführung Abtauung	+5 °C bis +20 °C	+5 °C bis +20 °C	+5 °C bis +20 °C
Energieeffizienz	1 Glastür Rauchglas	1 Glastür Rauchglas	1 Glastür Rauchglas
Gewicht Anschluss	automatisch	automatisch	automatisch
Artikel-Nr.	A	B	B
	55 kg	108 kg	121 kg
	230V/1/50Hz/0,096kW	230V/1/50Hz/0,170kW	230V/1/50Hz/0,130kW
	800928_400	801040_100	800934_500
EAN-Nr.	4255866415307	4255866415314	4255866415321
Preis	1.813,00 €	2.822,00 €	3.630,00 €

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

Marecos SERIE 400 und 430



230V



Umluft

+1 °C bis +8 °C
-3 °C bis +1 °C

- **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

 **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	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	1.320,00 €	1.575,00 €	2.061,00 €

Marecos SERIE 430



230V

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 AusgleichsfüÙe



ARV 430 CS PO



ARV 430 CS A PO



ARV 430 CS PV BLACK

MODELL	ARV 430 CS PO	ARV430 CSAPO	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		
InnenmaÙe (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	1.407,00 €	1.538,00€	1.619,00€



MODELL	ACE 430 CS PO	ACE430 CSAPO	
Ausstattung	Tiefkühlung, Volltür 6 feste Roste 493x380 mm	Tiefkühlung, Volltür 6 feste Roste 493x380 mm	
Abmessungen (BxTxH)	620 x 675 x 1860 mm		
InnenmaÙe (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	1.703,00 €	1.840,00€	



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



230V

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.	
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	1.851,00 €	2.015,00€	1.738,00€	1.894,00€

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

Marecos SERIE 500



230V

Umluft/
statisch-16 °C bis -22 °C
+1 °C bis +8 °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 AusgleichsfüÙe



MM 5 PO

MM 5 A PO



MM 5 N PO

MM 5 A N PO

MODELL	MM 5 PO	MM5APO	MM5NPO	MM5ANPO
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*			---	---
Artikel-Nr.	240KS.1WS	240KS.1IN	24TKS.1WS	24TKS.1IN
EAN-Nr.	4260548412215	4260548412222	4260548412253	4260548412260
Preis	1.630,00 €	1.818,00 €	1.807,00 €	2.003,00 €

ABMESSUNGEN FÜR ALLE MODELLE

Abmessungen (BxTxH)
InnenmaÙe (BxTxH)

750 x 785 x 1900 mm
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**

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

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



230V

Umluft/
statisch-16 °C bis -22 °C
+1 °C bis +8 °C**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 835mm		
InnenmaÙe (BxTxH)	480 x 410 x 690 mm		
Temperatur	+1 °C bis +8 °C		
Ausführung	Plastifiziertes Blech weiß Volltür	INOX, Volltür	INOX, Glastür
Anschluss	230V/1/50Hz/0,150kW		
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	1.048,00 €	1.248,00€	1.321,00€



MODELL	ACE 150 CS A PO
Ausstattung	Tiefkühlung, 2 bewegliche Roste 1 x 460 x407 mm + 1 x 460x240 mm
Abmessungen (BxTxH)	600x600 (+40 mm) x 835mm
InnenmaÙe (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	1.384,00 €

**ACE 150 CS A PO**

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

Lagerkühlschränke 2101/ 2241/ 2550

- Farbe innen und außen: weiß
- 1 Flügeltür - abschließbar
- Türanschlag wechselbar
- max. Umgebungstemperatur +16 °C / +32 °C
- Digitaler Temperaturregler
- 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne
- LED-Beleuchtung



230V



statisch

0 °C bis
+8 °C

inkl. Roste :

- 2 stk.: 502x440 mm
- 1 stk.: 502x211 mm



2101

inkl. Roste :

- 3 stk.: 502x440 mm
- 1 stk.: 502x211 mm



2241

inkl. Roste :

- 3 stk.: 652x530 mm
- 1 stk.: 652x211 mm



2550

Energieeffizienzklasse:

A

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

MODELL	2101	2241	2550
Volumen	129 L	361 L	620 L
Abmessungen (BxTxH)	600 x 585 x 855 mm	600 x 585 x 1855 mm	777 x 695 x 1895 mm
Kühlung	statisch + Zwangsumwälzung	statisch + Zwangsumwälzung	statisch + Zwangsumwälzung
Temperatur	0 °C bis +8 °C	0 °C bis +8 °C	0 °C bis +8 °C
Anschluss	230V / 0,1 kW	230V / 0,2 kW	230V / 0,2 kW
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	44 kg	69 kg	104 kg
Artikel-Nr.	2101	2241	2550
EAN-Nr.	4255866414294	4255866414300	4255866414317
Preis	768,00 €	1.199,00 €	1.465,00 €

Edelstahl- Lagerkühlschränke 2285/ 2159/ 3620

- Farbe: Edelstahl, Innen: weiß
- 1 Flügeltür - abschließbar
- Türanschlag wechselbar
- max. Umgebungstemperatur: +16 °C / +32 °C
- LED-Beleuchtung
- Digitaler Temperaturregler
- 2 Rollen hinten, 2 Füße vorne



230V



statisch

0 °C bis
+8 °C

inkl. Roste:

- 3 stk.: 502x440 mm
- 1 stk.: 502x211 mm

inkl. Roste:

- 3 stk.: 652x530 mm
- 1 stk.: 652x211 mm

inkl. Roste:

- 2 stk.: 502x440 mm
- 1 stk.: 502x211 mm



2285



2159



3620

Energieeffizienzklasse:

A

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

D

MODELL	2285	2159	3620
Volumen	129 L	361 L	620 L
Abmessungen (BxTxH)	600 x 585 x 855 mm	600 x 585 x 1855 mm	777 x 695 x 1895 mm
Kühlung	statisch + Zwangsumwälzung	statisch + Zwangsumwälzung	statisch + Zwangsumwälzung
Temperatur	0 °C bis +8 °C	0 °C bis +8 °C	0 °C bis +8 °C
Anschluss	230V / 0,1kW	230V / 0,1 kW	230V / 0,2 kW
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	44 kg	69 kg	104 kg
Artikel-Nr.	2285	2159	3620
EAN-Nr.	4255866414379	4255866414386	4255866414393
Preis	870,00 €	1.332,00 €	1.680,00 €

Lagertiefkühlschränke 2484/ 2485/ 2486

- Farbe innen und außen: weiß
- 1 Flügeltür - abschließbar
- Türanschlag wechselbar
- max. Umgebungstemperatur +32 °C
- 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne



230V



statisch

-18 °C bis
-22 °C

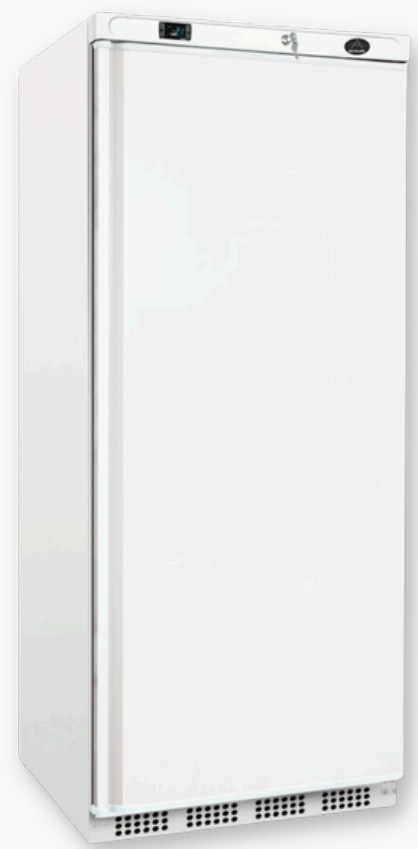
inkl. 2 Roste

**2484**

inkl. 7 Roste

**2485**

inkl. 7 Roste

**2486**

Energieeffizienzklasse:

A

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

MODELL	2484	2485	2486
Volumen	129 L	361 L	620 L
Abmessungen (BxTxH)	600 x 585 x 855 mm	600 x 585 x 1855 mm	777 x 695 x 1895 mm
Kühlung	statisch	statisch	statisch + Zwangsumwälzung
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
Anschluss	230V / 0,1 kW	230V / 0,1 kW	230V / 0,3 kW
Abtauung	manuell	manuell	automatisch
Gewicht	45 kg	74 kg	94 kg
Artikel-Nr.	2484	2485	2486
EAN-Nr.	4255866414263	4255866414270	4255866414287
Preis	850,00 €	1.332,00 €	1.598,00 €

Lagertiefkühlschränke
1787/ 1938

- Flügeltür/en - abschließbar
- Türanschlag wechselbar
- max. Umgebungstemperatur: +32 °C
- Digitaler Temperaturregler
- 7 Roste inkl.
- 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne
- LED-Beleuchtung



1787



1938



230V



statisch/
Umluft



-18 °C bis
-22 °C



2461

2461

- Farbe: schwarz
- 63 mm Wandstärke
- max. Außentemperatur +38 °C
- Türrahmen u. Griff: Aluminium
- Kältemittel R290A
- Digitaler Temperaturregler
- Verdampfer Rohre: Kupfer-Lamellen
- LED-Beleuchtung
- 3 Flügeltüren 3-fach Verglasung + Glashebel
- Abschließbar
- 15 Roste inkl.

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

MODELL	1787	1938	2461
Volumen	361 L	361 L	1.530 L
Abmessungen (BxTxH)	600 x 585 x1855 mm	600 x 585 x 1855 mm	1880 x 710 x 2000 mm
Kühlung	statisch	statisch	Umluft
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
Anschluss	230V / 0,1 kW	230V / 0,1 kW	230V / 1,8 kW
Abtauunug	automatisch	manuell	automatisch
Gewicht	74 kg	74 kg	250 kg
Artikel-Nr.	1787	1938	2461
EAN-Nr.	4255866414324	4255866414331	4255866414348
Preis	1.332,00 €	1.496,00 €	5.738,00 €

Getränkekühlschränke 2801/ 2589

- Farbe: Schwarz
- 2 Glastüren (Doppelverglasung), Flügeltüren
- abschließbar
- max. Umgebungstemperatur: +38 °C
- Digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel: R 290 A
- 10 Roste PVC beschichtet / K-Clips
- LED-Innenbeleuchtung
- 4 Lenkrollen (2 gebremst)

2800

- Farbe: Weiß
- 2 Schiebetüren - abschließbar
- max. Umgebungstemperatur: +38 °C
- regelbares Thermostat
- Kältemittel: R 290 A
- 8 verstellbare Roste (Maße: 460x535mm)
- LED-Innenbeleuchtung
- 4 Rollen



230V



Umluft

0 °C bis
+10 °C

2800



2801



2589

Energieeffizienzklasse:

D

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

MODELL	2800	2801	2589
Volumen	1.000 L	750 L	1.038 L
Abmessungen (BxTxH)	1200 x 730 x 2036 mm	1120 x 610 x 1975 mm	1255 x 710 x 2000 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C
Anschluss	230V / 0,6 kW	230V / 0,5 kW	230V / 0,5 kW
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	177 kg	170 kg	190 kg
Artikel-Nr.	2800	2801	2589
EAN-Nr.	4255866414614	4255866414607	4255866414577
Preis	2.254,00 €	2.203,00 €	2.511,00 €

Getränkekühlschränke
2242/ 2243

- Flügeltür mit Isolierglas
- Innenmaße: 544x485x1504mm
- Kältemittel: R600A
- regelbares Thermostat
- LED-Beleuchtung



230V



Umluft



0 °C bis
+10 °C

5 Roste (Maße 530x380 mm)
2 Füße vorn + 2 Rollen hinten



2243



2242

Energieeffizienzklasse:

D

Energieeffizienzklasse:

D

MODELL	2242	2243
Volumen	360 L	360 L
Abmessungen (BxTxH)	620 x 635 x1732 mm	620 x 635 x1732 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C
Anschluss	230V / 0,2 kW	230V / 0,2 kW
Abtauung	manuell	manuell
Gewicht	72 kg	72 kg
Artikel-Nr.	2242	2243
EAN-Nr.	4255866414553	4255866414560
Preis	973,00 €	973,00 €

Getränkekühlschränke
3842 / 3880

- Farbe: schwarz
- max. Umgebungstemperatur: +38 °C
- 3 Glastüren (doppelverglasung) - Flügeltüren
- abschließbar
- Digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel: R 290 A
- Isolierung: Wandstärke: 63 mm
- 15 Roste PVC beschichtet/ K-Clips
- 5x LED-Innenbeleuchtung



230V



Umluft



0 °C bis
+10 °C



3842



3880

3880

- Farbe: schwarz
- max. Umgebungstemperatur: +38 °C
- 4 Glastüren (doppelverglasung) - Flügeltüren
- abschließbar
- Digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel: R 290 A
- Isolierung: Wandstärke:63 mm
- 20 Roste PVC beschichtet/ K-Clips
- 5x LED-Innenbeleuchtung

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

MODELL	3880	3842
Volumen	2.000 L	1.200 L
Abmessungen (BxTxH)	2500 x 710 x 2000 mm	1680 x 635 x1980 mm
Kühlung	Umluft	Umluft
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C
Anschluss	230V / 0,8 kW	230V / 0,6 kW
Abtauung	automatisch	automatisch
Gewicht	311 kg	195 kg
Artikel-Nr.	3880	3842
EAN-Nr.	4255866414584	4255866414591
Preis	4.611,00 €	3.382,00 €

Flaschenkühltische

2896/ 2897/ 3487

- Farbe: schwarz
- Kältemittel R600A
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronisches Thermostat mit LED-Anzeige



230V



Umluft

0 °C bis
+10 °C
2896

- Innenmaße: 1082 x 415 x 720 mm
- 4 höhenverstellb. Roste | 430 x 395 mm
- 2 Türen mit Isolierglas und abschließbar


2897

- Innenmaße: 1622 x 415 x 720 mm
- 6 höhenverstellbare Roste | 430 x 395 mm
- 2 höhenverstellbare Roste | 95 x 335 mm
- 3 Türen mit Isolierglas und abschließbar


3487

- Innenmaße: 2162x 415 x 720 mm
- 8 höhenverstellbare Roste | 430 x 395 mm
- 4 höhenverstellbare Roste | 95 x 335 mm
- 4 Türen mit Isolierglas und abschließbar

Energieeffizienzklasse:

G

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

MODELL	2896	2897	3487
Volumen	226 L	335 L	484 L
Abmessungen (BxTxH)	1460 x 530 x 870 mm	2000 x 530 x 870 mm	2540 x 530 x 870 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	+0 °C bis +10 °C	+0 °C bis +10 °C	+0 °C bis +10 °C
Anschluss	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	100 kg	125 kg	150 kg
Artikel-Nr.	2896	2897	3487
EAN-Nr.	4255866414355	4255866414362	4255866414409
Preis	1.947,00 €	2.254,00 €	2.767,00 €

Flaschenkühltische
3880.11/ 3880.12/ 3880.13

- Farbe: schwarz
- Türen - abschließbar
- max. Umgebungstemperatur: +32 °C
- Nutzhöhe: Schubladen: 310 mm
- elektronisches Thermostat mit LED-Anzeige



3880.11

- 4 Roste
- 4 Schubladen + 2 Türen



3880.12

- 2 Roste
- 6 Schubladen + 1 Türen



3880.13

- 8 Schubladen

Energieeffizienzklasse:

D

Energieeffizienzklasse:

D

Energieeffizienzklasse:

D

MODELL	3880.11	3880.12	3880.13
Volumen	425 L	388 L	373 L
Abmessungen (BxTxH)	2542 x 513 x 860 mm	2542 x 513 x 860 mm	2542 x 513 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C
Anschluss	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	143 kg	153 kg	163 kg
Artikel-Nr.	3880.11	3880.12	3880.13
EAN-Nr.	4255866414430	4255866414447	4255866414454
Preis	3.997,00 €	4.714,00 €	5.329,00 €

Flaschenkühltische 3880.1/ 3880.2/ 3880.3

- Farbe: schwarz
- Türen - abschließbar
- max. Umgebungstemperatur: +32 °C
- Nutzhöhe: Schubladen: 310 mm
- elektronisches Thermostat mit LED-Anzeige



230V



Umluft

0 °C bis
+10 °C**3880.1**

- 4 Roste
- 2 Türen

**3880.3**

- 2 Roste
- 2 Schubladen + 1 Türen

**3880.2**

- 4 Schubladen

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

MODELL	3880.1	3880.3	3880.2
Volumen	226 L	202 L	186 L
Abmessungen (BxTxH)	1462 x 513 x 860 mm	1462 x 513 x 860 mm	1462 x 513 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C
Anschluss	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	89 kg	99 kg	109 kg
Artikel-Nr.	3880.1	3880.3	3880.2
EAN-Nr.	4255866414522	4255866414539	4255866414546
Preis	1.865,00 €	2.388,00 €	3.013,00 €

Flaschenkühltische

3880.7/ 3880.9/ 3880.10

- Farbe: schwarz
- Türen - abschließbar
- max. Umgebungstemperatur: +32 °C
- Nutzhöhe: Schubladen: 310 mm
- elektronisches Thermostat mit LED-Anzeige



230V



Umluft

0 °C bis
+10 °C**3880.7**

- 6 Schubladen

**3880.9**

- 4 Türen
- 8 Roste

**3880.10**

- 2 Roste
- 2 Schubladen + 3 Türen

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

MODELL	3880.7	3880.9	3880.10
Volumen	279 L	484 L	449 L
Abmessungen (BxTxH)	2002 x 513 x 860 mm	2542 x 513 x 860 mm	2542 x 513 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C
Anschluss	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	136 kg	123 kg	133 kg
Artikel-Nr.	3880.7	3880.9	3880.10
EAN-Nr.	4255866414461	4255866414478	4255866414485
Preis	3.956,00 €	2.736,00 €	3.279,00 €

Flaschenkühltische 3880.4/ 3880.5/ 3880.6

- Farbe: schwarz
- Türen - abschließbar
- max. Umgebungstemperatur: +32 °C
- Nutzhöhe: Schubladen: 310 mm
- elektronisches Thermostat mit LED-Anzeige

230V



Umluft

0 °C bis
+10 °C**3880.4**

- 6 Roste
- 3 Türen

**3880.5**

- 4 Roste
- 2 Schubladen + 2 Türen

**3880.6**

- 2 Roste
- 4 Schubladen + 1 Tür

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

C

Energieeffizienzklasse:

D

MODELL	3880.4	3880.5	3880.6
Volumen	335 L	320 L	299 L
Abmessungen (BxTxH)	2002 x 513 x 860 mm	2002 x 513 x 860 mm	2002 x 513 x 860 mm
Kühlung	Umluft	Umluft	Umluft
Temperatur	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C	0 °C bis +10 °C
Anschluss	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW	230V / 0,3 kW
Abtauung	automatisch	automatisch	automatisch
Gewicht	106 kg	116 kg	126 kg
Artikel-Nr.	3880.4	3880.5	3880.6
EAN-Nr.	4255866414492	4255866414508	4255866414515
Preis	2.224,00 €	2.787,00 €	3.361,00 €

Frozy Eiswürfelbereiter

Eiswürfelbereiter Unterbau / Einbau Modelle Frozy

- Be- und Entlüftung von vorne
- Unterbau / Einbaufähig
- Luftkühlung
- Kühlflüssigkeit R290
- Klimaklasse T
- Gourmet Eis, 18 Gramm, 35 x 31 x 31 mm



MODELL	FR35UG	FR40UG	FR50UG
Tagesproduktion	33 kg	40 kg	47 kg
Vorrat	16 kg	16 kg	28 kg
Abmessungen (BxTxH)	500 x 580 x 690 mm	500 x 580 x 690 mm	500 x 580 x 800 mm
Anschluss	0,5 kW / 230 V	0,5 kW / 230 V	0,5 kW / 230 V
Gewicht	44 kg	44 kg	47 kg
Artikel-Nr.	1013.35	1013.40	1013.50
Preis:	1.949,00 €	2.049,00 €	2.299,00 €

MODELL	FR60UG	FR70UG	FR90UG	FR100UG
Tagesproduktion	57 kg	67 kg	85 kg	96 kg
Vorrat	28 kg	40 kg	40 kg	40 kg
Abmessungen (BxTxH)	500 x 580 x 800 mm	738 x 600 x 822 mm	738 x 600 x 822 mm	738 x 600 x 822 mm
Anschluss	0,51 kW / 230 V	0,6 kW / 230 V	0,7 kW / 230 V	0,7 kW / 230 V
Gewicht	47 kg	68 kg	69 kg	70 kg
Artikel-Nr.	1013.60	1013.70	1013.90	1013.100
Preis:	2.499,00 €	2.899,00 €	3.199,00 €	3.399,00 €

Frozy Eiswürfelbereiter

- Belüftung von vorne und seitlich
- Luftkühlung
- Kühlflüssigkeit R290
- Klimaklasse T
- Gourmet Eis, 18 Gramm, 35 x 31 x 31 mm



MODELL	FR25G	FR35G	FR40G	FR50G
Tagesproduktion	22 kg	33 kg	37 kg	47 kg
Vorrat	4 kg	16 kg	16 kg	28 kg
Abmessungen (BxTxH)	355 x 435 x 590 mm	500 x 580 x 690 mm	500 x 580 x 690 mm	500 x 580 x 800 mm
Anschluss	0,3 kW / 230 V	0,5 kW / 230 V	0,5 kW / 230 V	0,5 kW / 230 V
Gewicht	30 kg	43 kg	43 kg	47 kg
Artikel-Nr.	1012.25	1012.35	1012.40	1012.50
Preis:	1.498,00 €	1.798,00 €	1.899,00 €	2.299,00 €

MODELL	FR60G	FR70G	FR90G	FR100G
Tagesproduktion	57 kg	67 kg	85 kg	96 kg
Vorrat	28 kg	40 kg	70 kg	40 kg
Abmessungen (BxTxH)	500 x 580 x 800 mm	738 x 600 x 822 mm	738 x 600 x 822 mm	738 x 600 x 822 mm
Anschluss	0,51 kW / 230 V	0,6 kW / 230 V	0,7 kW / 230 V	0,7 kW / 230 V
Gewicht	47 kg	67 kg	68 kg	68kg
Artikel-Nr.	1012.60	1012.70	1012.90	1012.100
Preis:	2.359,00 €	2.759,00 €	2.999,00 €	3.299,00 €

Frozy Eiswürfelbereiter



MODELL

Tagesproduktion
Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
Preis:

Frozy Eiswürfelbereiter Splitgerät

- Gourmet Eis, 18 Gramm, 35 x 31 x 31 mm
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kälteflüssigkeit R290
- Nur in Verbindung mit Vorratsbehälter nutzbar

FR200G

192 kg
762 x 650 x 810 mm
1,3 kW / 230 V
85 kg
1012.200
5.999,00 €



MODELL

Tagesproduktion
Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
Preis:

Frozy Eiswürfelbereiter Splitgerät

- Würfel Eis
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kälteflüssigkeit R290
- Nur in Verbindung mit Vorratsbehälter nutzbar

FR250D

192 kg
762 x 622 x 575 mm
1,3 kW / 230 V
85 kg
1012.250
5.999,00 €



MODELL

Tagesproduktion
Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
Preis:

Frozy Eiswürfelbereiter Splitgerät

- Würfel Eis
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kälteflüssigkeit R290
- Nur in Verbindung mit Vorratsbehälter nutzbar

FR500G

450 kg
762 x 622 x 792 mm
1,7 kW / 230 V
85 kg
1012.500
6.499,00 €

Frozy Eiswürfelbereiter



MODELL

Tagesproduktion	300 kg
Abmessungen (BxTxH)	762 x 622 x 806 mm
Anschluss	1,5 kW / 230 V
Gewicht	108 kg
Artikel-Nr.	1012.300
Preis:	7.199,00 €

MODELL

Tagesproduktion	500 kg
Abmessungen (BxTxH)	762 x 622 x 950 mm
Anschluss	1,8 kW / 230 V
Gewicht	112 kg
Artikel-Nr.	1012.550
Preis:	7.599,00 €

Frozy Flockeneisbereiter Splitgerät

- Flockeneis
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kühlflüssigkeit R290
- Nur in Verbindung mit Vorratsbehälter nutzbar

FR300F

Tagesproduktion	300 kg
Abmessungen (BxTxH)	762 x 622 x 806 mm
Anschluss	1,5 kW / 230 V
Gewicht	108 kg
Artikel-Nr.	1012.300
Preis:	7.199,00 €

FR550F

Tagesproduktion	500 kg
Abmessungen (BxTxH)	762 x 622 x 950 mm
Anschluss	1,8 kW / 230 V
Gewicht	112 kg
Artikel-Nr.	1012.550
Preis:	7.599,00 €

Frozy Eiswürfelbereiter Halbmond Eiswürfel

- Halbmond Eiswürfel
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kühlflüssigkeit R290

MODELL

Tagesproduktion	72 kg
Vorrat	40 kg
Abmessungen (BxTxH)	738 x 600 x 822 mm
Anschluss	0,71 kW / 230 V
Gewicht	66 kg
Artikel-Nr.	1012.75
Preis:	2.599,00 €

FR75C

Tagesproduktion	72 kg
Vorrat	40 kg
Abmessungen (BxTxH)	738 x 600 x 822 mm
Anschluss	0,71 kW / 230 V
Gewicht	66 kg
Artikel-Nr.	1012.75
Preis:	2.599,00 €

Frozy Eiswürfelbereiter Halbmond Eiswürfel

- Halbmond Eiswürfel
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kühlflüssigkeit R290
- Nur in Verbindung mit Vorratsbehälter nutzbar

MODELL

Tagesproduktion	275 kg
Abmessungen (BxTxH)	762 x 622 x 792 mm
Anschluss	1,8 kW / 230 V
Gewicht	86 kg
Artikel-Nr.	1012.350
Preis:	5.899,00 €

FR350C

Tagesproduktion	275 kg
Abmessungen (BxTxH)	762 x 622 x 792 mm
Anschluss	1,8 kW / 230 V
Gewicht	86 kg
Artikel-Nr.	1012.350
Preis:	5.899,00 €



Frozy Eiswürfelbereiter



MODELL

Tagesproduktion

Vorrat

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

Preis:

FR55H

55 kg

28 kg

500 x 670 x 800 mm

1,05 kW / 230 V

48 kg

1012.55

2.099,00 €



MODELL

Tagesproduktion Vorrat

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

Preis:

FR95H

90 kg

40 kg

738 x 690 x 822 mm

0,65 kW / 230 V

67 kg

1012.95

3.099,00 €



MODELL

Kapazität

Abmessungen (BxTxH)

Gewicht

Artikel-Nr.

Preis:

SB200

175 kg

765 x 842 x 1002 mm

59 kg

1013.200

1.899,00 €



MODELL

Kapazität

Abmessungen (BxTxH)

Gewicht

Artikel-Nr.

Preis:

SB400

210 kg

765 x 842 x 1150 mm

64 kg

1013.400

2.099,00 €

Frozy Eiswürfelbereiter Hohlkegel Eiswürfel

- Hohlkegel Eiswürfel
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kühlflüssigkeit R290

Frozy Vorratsbehälter 175 kg

- Isolierter Vorratsbehälter mit Deckel
- Für Modelle: 250D, 500D, 300F, 550F, 350C, 200G

Frozy Vorratsbehälter 210 kg

- Isolierter Vorratsbehälter mit Deckel
- Für Modelle: 250D, 500D, 300F, 550F, 350C, 200G

Frozy Eiswürfelbereiter



Frozy Eisbereiter Granulat Eis

- Granulat Eis
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kälteflüssigkeit R290

MODELL

Tagesproduktion
Vorrat
Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
Preis:

FR85S

75 kg
28 kg
500 x 670 x 800 mm
0,61 kW / 230 V
47 kg
1012.85
3.499,00 €



MODELL

Tagesproduktion
Vorrat
Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
Preis:

FR125S

115 kg
40 kg
738 x 690 x 822 mm
1,05 kW / 230 V
67 kg
1012.125
4.249,00 €



Frozy KOMBI Eiswürfelbereiter

- Granulat Eis & Nugget Eis
- Luftkühlung
- Klimaklasse T
- Kälteflüssigkeit R290

MODELL

Tagesproduktion
Vorrat
Art
Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht

FR150GN

140 kg
30 kg / 10 kg
Granulateis, Nuggeteis
738 x 690 x 822 mm
1,05 kW / 230 V
88 kg

Artikel-Nr.
Preis:

1012.150
4.449,00 €



RSD 60 / RSD 80

Glas Kühlvitrienen SUSHI

TPR 60 / TPR 80

Glas Kühlvitrienen TAPAS



Made in France



230V



Still

+3 °C bis +5 °C
+1 °C bis +8 °C

- **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	6xGN1/3	8xGN1/3	6x GN1/3	8x GN1/3
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				
Energieeffizienzklasse*	230V/1/50Hz/0,20kW	230V/1/50Hz/0,20kW	230V/1/50Hz/0,20kW	230V/1/50Hz/0,20kW
Gewicht	D 35 kg	D 42 kg	D 35 kg	D 42 kg
Artikel-Nr.	RSD60	RSD80	TPR60	TPR80
EAN-Nr.	4255866416540	4255866416557	4255866416564	4255866416371
Preis	2.076,00 €	2.296,00 €	1.993,00 €	2.214,00 €

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



CD 800 / CD 1200 Panorama Kühlvitriten

HD 800 / HD 1200

Panorama Warmhaltevitriten mit Umluft



Made in France



230V



Still



+2 °C bis +10 °C
+20 °C bis +90 °C

- Panorama Kühlvitriten CD 800 / CD1200
- 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 Warmhaltevitriten 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 800 / HD 1200:
Heiße Reserve
(Rückseite) für leere
Platten/Teller
(Kapazität: GN 1/1)



HD 1200 / HD 1200

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	2x GN 1/1 + 2 ver- stellbare Glasböden auf 4 Ebenen	3x GN 1/1 + 3 ver- stellbare 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 €	2.446,00 €	3.022,00 €

*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



Still



+2 °C bis +10 °C

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



FSC 800 (weiss)



FSC 1200 (schwarz)



Rückseitiges
Fach für
Bleche und
GN 1/1



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



230V



Umluft +2 °C bis +4 °C



- Flachglasfront und Seitenscheiben
beheizt und doppelt verglast
- Doppelglashektüren
- 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.	4255866418735	4255866418742	4255866418759	4255866418766	4255866418773
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.	4255866418834	4255866418841	4255866418858	4255866418865	
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



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

LUXCOLD / LUXHOT



230V



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 m ²	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,81 m ²
Kühlung	Umluft				
Temperaturbereich	+2 °C bis +4 °C				
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX				
Abtattung	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 m ²	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,81 m ²
Temperaturbereich	+65 °C				
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX				
Anschluss	230V/1/50Hz/0,3kW	230V/1/50Hz/0,61kW	230V/1/50Hz/0,61kW	230V/1/50Hz/0,91kW	230V/1/50Hz/0,91kW
Gewicht	115 kg	135 kg	155 kg	170 kg	220 kg
Artikel-Nr.	3822.1	3823.1	3824.1	3825.1	3826.1
EAN-Nr.	4260383756840	4260383756857	4260383756864	4260383756871	4260383756888
Preis	2.699,00 €	3.099,00 €	3.799,00 €	4.099,00 €	5.099,00 €

Lieferbare Farben Front-Paneele



Lieferbare Farben Korpus und Zahlscheibe



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

TERRACOLD / TERRAHOT



230V



Umluft

+2 °C bis +4 °C
65 °C

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

Standardausstattung

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

Zusatzausstattung

Rollensatz 4 Stück (2 mit / 2 ohne
Feststellbremse)



TERRAHOT 1200



TERRACOLD 900

MODELL	TERRACOLD 900 TD	TERRACOLD 1200 TDT	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 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,81 m ²
Kühlung	Umluft			
Temperaturbereich	+2 °C bis +4 °C			
Ausführung	Rahmen und Außenverkleidung plastifiziertes Blech / Innenausstattung INOX			
Abtattung	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	110kg	130kg	150kg	170kg
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	TERRAHOT900TD	TERRAHOT1200TD	TERRAHOT1500TD	TERRAHOT1800TD
BxTxH	900 x 765 x 1400 mm	1200 x 765 x 1400 mm	1500 x 765 x 1400 mm	1800 x 765 x 1400 mm
Ausstellungsfläche	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,81 m ²
Temperaturbereich				
Ausführung				
Anschluss	230V/1/50Hz/0,61kW	230V/1/50Hz/0,62kW	230V/1/50Hz/0,91kW	230V/1/50Hz/0,91kW
Gewicht	135kg	155kg	170kg	220kg
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

Fenice

Konditoreien, Patisseries & Gelaterien



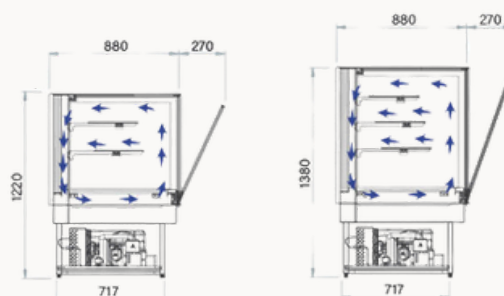
230V



Umluft

+2 °C bis +10 °C
-16 °C bis -18 °C

Die FENICE überzeugt durch ein großes, vollständig gekühltes Ausstellungsvolumen bei gleichzeitig ästhetisch klaren und eleganten Linien. Erhältlich in zwei Höhen mit verstellbaren Glasablagen und moderner LED-Beleuchtung bietet sie maximale Sichtbarkeit aller Produkte. Die belüftete Kühlung sorgt für homogene Temperaturen im Bereich +2 °C bis +10 °C (optional auch -16 °C bis -18 °C), während die robuste Bauweise mit Polyurethan-Isolation und Edelstahl-Tank für dauerhafte Leistungsfähigkeit sorgt. Die Front- und Seitengläser können zur Reinigung einfach geöffnet oder entfernt werden. Dank ihrer Vielseitigkeit ist FENICE ideal zur Präsentation von Gebäck, Pralinen und Gelato geeignet und bietet Profis ein überzeugendes Gesamtpaket aus Technik, Design und Funktionalität.



VENTILATED

TN +2 / +10
BT -16 / -18

4 (30°C - 55%UR)



eco friendly

MODELL	Fenice 100 o. Verkl.	Fenice 100	Fenice 100 o.Verkl.	Fenice 100	Fenice 140 o. Verkl.
Abmessungen(BxTxH)	980 x 880 x 1220 mm	980 x 880 x 1220 mm	980 x 880 x 1380 mm	980 x 880 x 1380 mm	1400 x 880 x 1220mm
Anschluss	230V / 0,66W	230V / 0,66W	230V / 0,66W	230V / 0,66W	0,66kW / 230V
Temperatur	+2°C bis +10°C				
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtaugung				
Gewicht	195 kg	195 kg	220 kg	220 kg	195 kg
Artikel-Nr.	2381.1	2381.10	2381.2	2381.12	2381.3
EAN-Nr.	4255866414072	4255866414089	4255866414096	4255866414102	4255866414119
Preis:	13.510,00 €	13.953,00 €	14.293,00 €	14.736,00 €	14.524,00 €
MODELL	Fenice 140	Fenice 140 o. Verkl.	Fenice 140 o.Verkl.	Fenice 140	Fenice 140
Abmessungen(BxTxH)	1400 x 880 x 1220 mm	1400 x 880 x 1380 mm	1400 x 880 x 1380 mm	1400 x 880 x 1380 mm	1400 x 880 x 1380 mm
Anschluss	230V / 0,66W	230V / 0,66W	230V / 0,66W	230V / 0,66W	230V / 0,95W
Temperatur	+2°C bis +10°C	+2°C bis +10°C	-16°C bis -18°C	+2°C bis +10°C	-16°C bis -18°C
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtaugung				
Gewicht	195 kg	310 kg	310 kg	310 kg	310 kg
Artikel-Nr.	2381.13	2381.4	2381.5	2381.14	2381.15
EAN-Nr.	4255866414126	4255866414133	4255866414140	4255866414157	4255866414164
Preis:	15.000,00 €	15.197,00 €	17.280,00 €	15.557,00 €	17.749,00 €



SSC 800 / SSC 1200

Kühlvittrinen mit Umluft



Made in France



230V



Umluft

+2 °C bis +10 °C
+20 °C bis +90 °C

SSH 800 / SSH 1200

Warmhaltevittrinen mit Umluft

- **Kühlvittrine SSC 800 / SSC 1200**
 - Kühlung (+2 °C / +10 °C)
 - Seitenteile und 2 flügelige Tür aus Doppelglas
 - Lüfterunterstützte Kühlung,
 - präzise Temperaturkontrolle durch Elektronik Thermostat
 - 4 verstellbare Edelstahl Regale
 - 4 Rollen
 - 5 x LED Beleuchtung,
 - lieferbar in Schwarz und Weiss
- **Warmhaltevittrine 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		2x GN 1/1 + 2 verstellbare Glasböden auf 4 Ebenen	3xGN 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	lüfter unterstützt			
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C	+20 °C bis +90 °C	+20 °C bis +90 °C
Abtauung Anschluss	automatisch			
Gewicht	230V/1/50Hz/0,50kW	230V/1/50Hz/0,50kW	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW
Energieeffizienzklasse*	200 kg	250 kg	92 kg	133 kg
	D	D		
Artikel-Nr.	SSC800	SSC1200	SSH800	SSH1200
Preis	5.585,00 €	6.598,00 €	4.232,00 €	6.598,00 €

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



RDN 600 / 800 Panorama Tiefkühlvitrienen RD 600 / 800 Panorama Kühlvitrienen



Made in France



230V

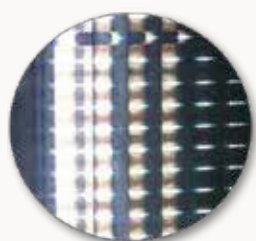


Umluft



+2 °C bis +10 °C

- 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			
Abtauung	automatisch			
Temperaturbereich	+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



Made in France



230V



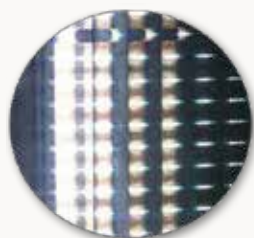
Umluft



-5 °C bis -18 °C

Panorama Kühl- und Tiefkühlvitрины „umschaltbar“

- 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

Ausführung

Abmessungen (BxTxH)

Innenmaße (BxTxH)

Kühlung

Temperaturbereich

Abtauung

Anschluss

Bruttoinhalt

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

RDB 600

5 Glasböden (445 x 455 mm)

600 x 645 x 1850 mm

520 x 560 x 1170 mm

Umluft
-5 °C bis -20 °C / 0 °C bis +5 °C
automatisch

230V/1/50Hz/0,94 kW

360 Liter

160 kg

RDB600

4260548418125

6.575,00 €

RDB 800

5 Glasböden (665 x 455 mm)

800 x 645 x 1850 mm

720 x 560 x 1170 mm

Umluft
-5 °C bis -20 °C / 0 °C bis +5 °C
automatisch

230V/1/50Hz/0,94 kW

480 Liter

200 kg

RDB800

4260548418149

7.462,00 €

**RDN 60 F/T****Panorama Tiefkühlvitрины****Made in France**

230V



Umluft



-5 °C bis -18 °C

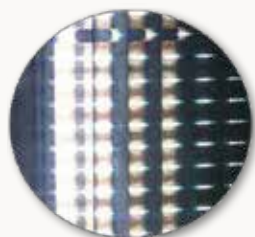
- **Tiefkühlung (-5°C / -18°C)**
- **doppelt verglaste Wände und Türen**
- magnetische Türschließung
- Umweltfreundliches Kältemittel **R290**
- Präzise Temperaturregelung und automatische Abtauung durch elektronischen Thermostat
- Verdampfer oben
- Wird auf Rollen geliefert
- **Lieferbar in Edelstahl,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



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



WIEN 360 G

Standard Farben:

Verkehrsgrau RAL 7042

Antrazithgrau RAL 7043

RAL-Farben
optional

Mehrpreis: 830,00 €

MODELL	WIEN 360 R	WIEN 360 G	WIEN 360 Q	WIEN 360 R PRALINE	WIEN 360 Q PRALINE
Ausstattung	7 Glasablagen Ø430 mm, rotierend	5 Gitterböden, 450 x 480 mm, feststehend	5 Glasablagen, 450 x 480 mm, feststehend	7 Glasablagen Ø430 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*					
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

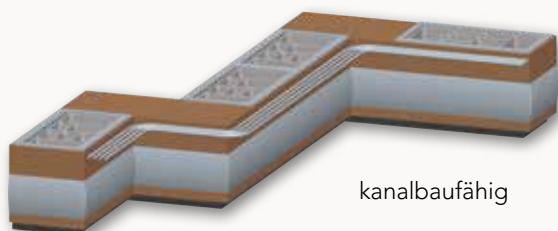


Still

+4 °C bis +10 °C
+30 °C bis +90 °C

Einbaukühlwanne für GN-Einsätze

- Ablagefläche ausCNS
- 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	4260383757915
EAN-Nr.	4260383757885	4260141872942	4260383757892	4260383757908	4.615,00 €
Preis	3.927,00 €	4.099,00 €	4.199,00 €	4.499,00 €	

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

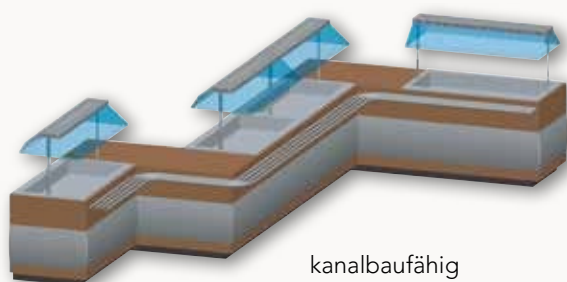


Still

+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 Abtaung
- Außenmaterial CNS
- Einbauwanne innen aus AISI 304
- Schalenhöhe maximal 150 mm
- Schalen **NICHT** im Lieferumfang
- **Modell VT: Umluft-Version**
- **Modell-BM: Wasserbad (+30 °C bis +90 °C)**



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			
Abtaung	automatisch			
Anschluss	230V/1/50Hz/0,75 kW	230V/1/50Hz/0,75 kW	230V/1/50Hz/0,75 kW	230V/1/50Hz/0,81 kW
Gewicht	71 kg	99 kg	98 kg	107 kg
Artikel-Nr.	1766	2083	2081	1806
EAN-Nr.	4260383758004	4260141872270	4260141872171	4260141872287
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 Abtaung		
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 €

COUNTER STAR

Modulare Thekenanlage warm/kalt



230V



Still


 +2 °C bis +8 °C
 +30 °C bis +90 °C

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

Standardausstattung:

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

Zusatzausstattung:

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



COUNTER STAR
COLD 1.5

MODELL	COLD 1.000	COLD 1.500	COLD 2.000	COLD 2.500
	Modulare Kühlthekenanlage, internes Kühlaggregat, umluftgekühltes Reservefach			
	Für 2 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 4 GN 1/1	Für 5 GN 1/1 und 1 GN 2/4	Für 7 GN 1/1
Abmessungen:(BxTxH)	1000 x 780 x 1260 mm	1500 x 800 x 1260 mm	2000 x 800 x 1260 mm	2500 x 800 x 1260 mm
Kühlung	still			
Temperaturbereich	+2 °C bis +8 °C			
Ausführung	Seiten- und Rückwand schwarz pulver lackiert / Front schwarz laminiert mit silbernem Dekorstreifen			
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

- Reservefachim Unterbau
- Glas-Spuckschutz beidseitig
- Feststehende Haube
- Elektronische Temperaturregung mit Digitalanzeige
- Warnalarm bei Schmutzablagerungen des Kondensators oder bei klemmen- dem Ventilator

COUNTER STAR OPEN
COLD 1.5

230V



Umluft

+1 °C bis +10 °C
+30 °C bis +90 °C

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



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			
Abtaugung	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

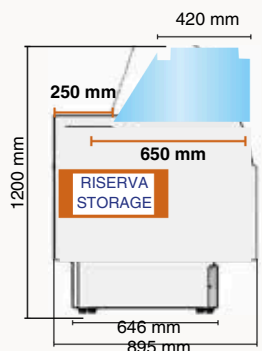
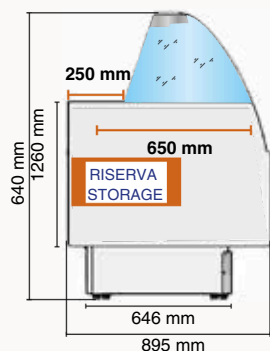


Still

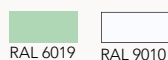
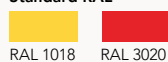


-2 °C bis +4 °C

- 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



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



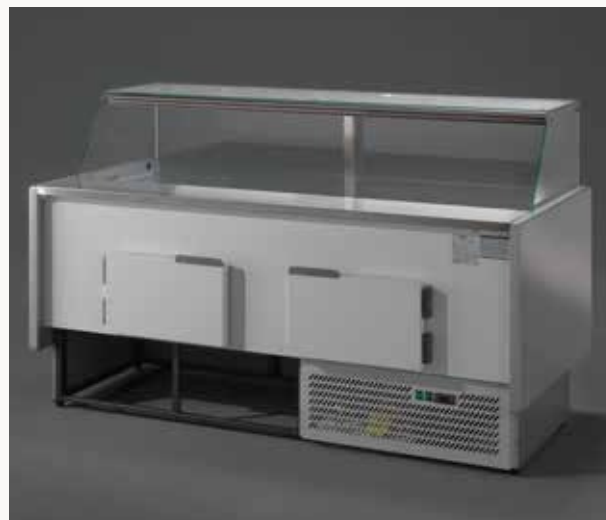
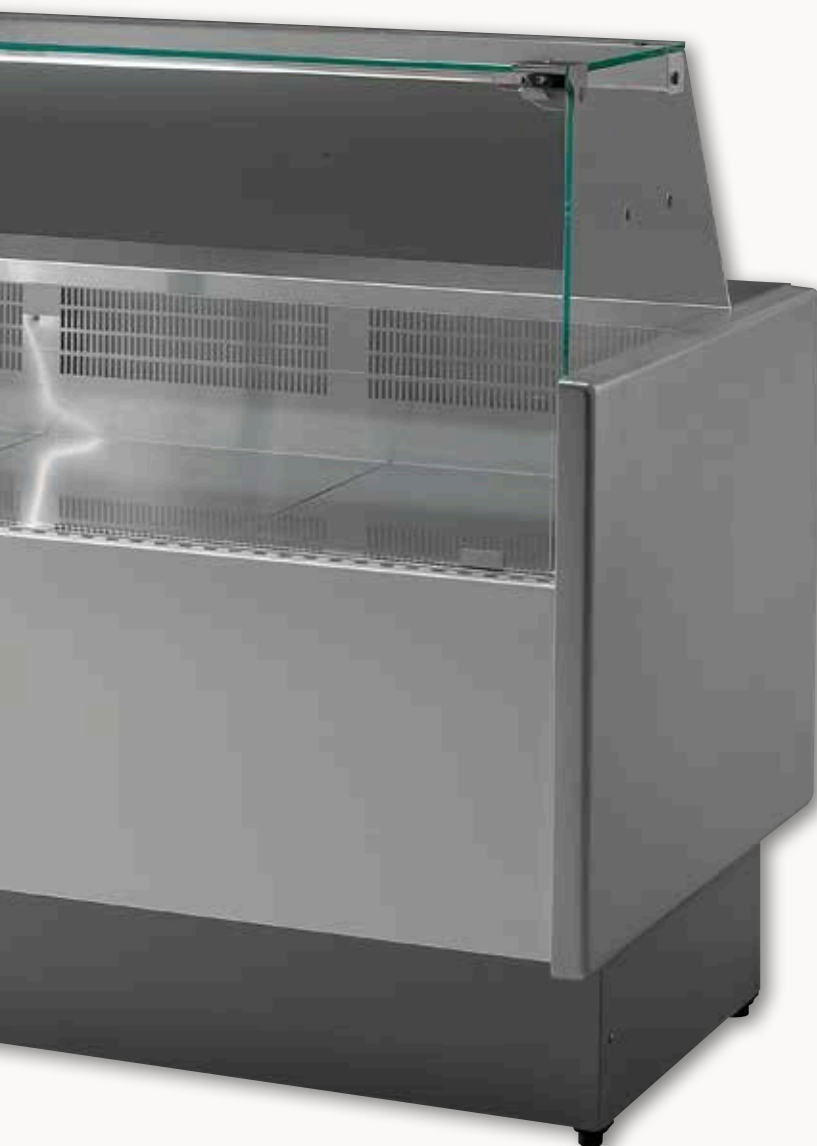
230V



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 x 1260 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



230V



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.	4255866418537	4255866418544	4255866418551	4255866418568
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.	4255866418573	4255866418582	4255866418599	4255866418605
Preis	4.988,00 €	5.999,00 €	7.117,00 €	9.482,00 €

BASIA N

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



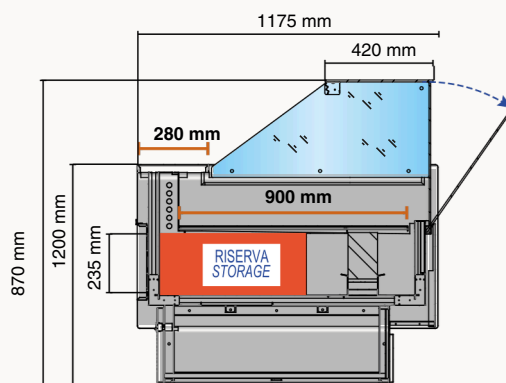
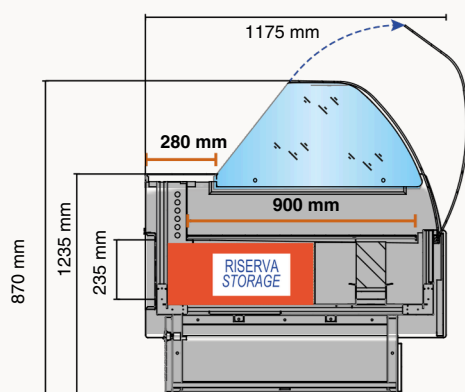
230V



Umluft



+2 °C bis +5 °C



Standard RAL



RAL 1018



RAL 3020



RAL 9005



RAL 1028



RAL 6019



RAL 9010



RAL 5013



RAL 6026



RAL 2008



RAL 5024

MODELL

(BxTxH) mm

Ausführung

Kühlung

Temperatur

Abtauung

Anschluss

Inhalt

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

MODELL

(BxTxH) mm

Ausführung

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

BASIA N 100

1040 x 1175 x 1235 mm

VC Glas abgerundet

Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Tauwasser-Verdunstung

+2 °C bis +5 °C

automatisch

230V/1/50Hz/1,02kW

Liter

2623

4255866418292

4.348,00 €

BASIA N 125

1330 x 1175 x 1235 mm

VC Glas abgerundet

+2 °C bis +5 °C

230V/1/50Hz/1,02kW

Liter

2623.1

4255866418308

4.948,00 €

BASIA N 150

1520 x 1175 x 1235 mm

VC Glas abgerundet

+2 °C bis +5 °C

230V/1/50Hz/1,54kW

Liter

2623.2

4255866418315

4.948,00 €

BASIA N 187,5

1955 x 1175 x 1235 mm

VC Glas abgerundet

+2 °C bis +5 °C

230V/1/50Hz/1,6kW

Liter

2623.3

4255866418322

6.299,00 €

BASIA N 100

1040x1175x1200 mm

VD Glas gerade

2623.8

4255866418339

3.599,00 €

BASIA N 125

1330x1175x1200 mm

VD Glas gerade

2623.9

4255866418346

4.199,00 €

BASIA N 150

1520x1175x1200 mm

VD Glas gerade

2623.10

4255866418353

4.199,00 €

BASIA N 187,5

1955x1175x1200 mm

VD Glas gerade

2623.11

4255866418360

4.899,00 €

SANTIAGO N



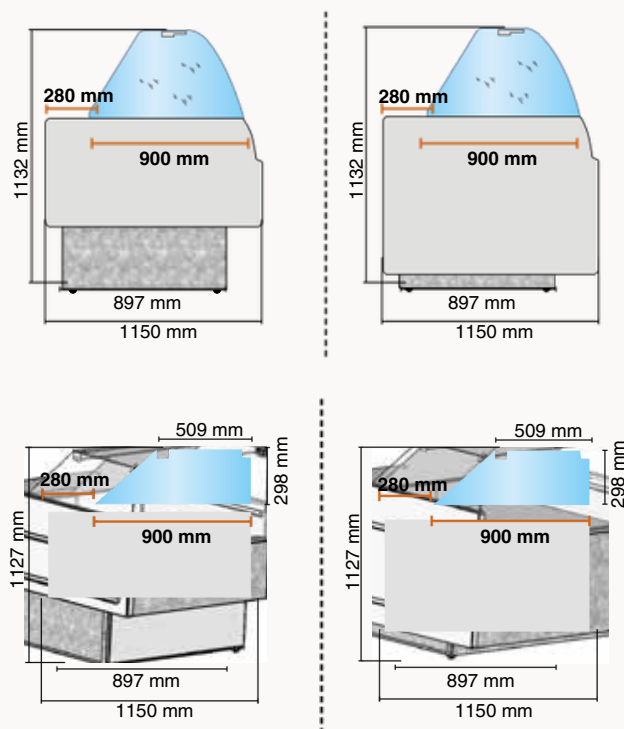
230V



Umluft +2 °C bis +5 °C

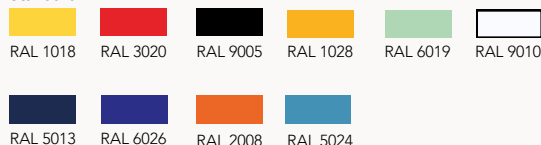


- **Extratiefe Auslagefläche von 900 mm (regulär 770 mm)**
- Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
- Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre
- Tauwasserablauf in Auffangbehälter
- Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display



SANTIAGO N

Standard RAL



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 €
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



Umluft



+2 °C bis +5 °C

Auslagefläche
von 900 mm



B
low finish

A
high finish

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/1,6kW	230V/1/50Hz/2,51kW	230V/1/50Hz/3,18kW
HIGH FINISH				
Höhe VC	1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm
Ausführung	VC Glasgerundet	VC Glasgerundet	VC Glasgerundet	VC Glasgerundet
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 Glaseckig	VD Glaseckig	VD Glaseckig	VD Glaseckig
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 Glasgerundet	VC Glasgerundet	VC Glasgerundet	VC Glasgerundet
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 Glaseckig	VD Glaseckig	VD Glaseckig	VD Glaseckig
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



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



SB 40 F



SBC 40 F



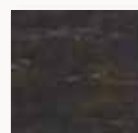
SB 60 F



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 Aluminiumprofil (1370 x 165 mm)
- Sockel zur Aufbewahrung von Tellern
- Seitliche Pfosten aus gebürstetem Edelstahl
- Rollensatz (mit 2 gebremsten Rädern)
- Passend für alle GN Behälter (max. Höhe: 150 mm)
- **GN Behälter NICHT im Lieferumfang**

Verfügbare Farben für alle Modelle:



Wenge



Eiche, hell



Weiss



Schwarz

MODELL	SBC 40 F	SB 40 F	SB 60 F
Kapazität	4xGN 1/1	4xGN 1/1	6xGN 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 €



SBC40 C

Inselbuffet aus Holz

- Warmhalte-Buffer
- 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**



SB 40 C



LED-Beleuchtung



Made in France



230V



+20 °C bis +90 °C



SBC 40 C



SB 60 C

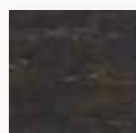


SB 40 / 60 C

Doppelbuffet aus Holz

- Warmhalte-Buffer
- 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 60C
Kapazität	4xGN 1/1	4 x GN 1/1	6xGN 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.	4255866415802	4255866415819	4255866415819
Preis	4.000,00 €	3.699,00 €	5.000,00 €



SB 40 M / 60 M Kombibuffet aus Holz



Made in France



230V



Still

+2 °C bis +10 °C
+20 °C bis +90 °C

- Kombigerät eine Seite 2 bzw. 3 x GN1/1 zum Warmhalten mit Wasserbad
- Eine Seite als 2 bzw. 3 GN 1/1 als Kühlgerät mit stiller Kühlung.
- **Für 4 bzw 6 x GN1/1**
- LED Beleuchtung
- Niesschutz aus Glas
- Abnehmbare Klappregale mit Aluminiumprofil (1370 x 165 mm)
- Sockel zur Aufbewahrung von Tellern
- Seitliche Pfosten aus gebürstetem Edelstahl
- Rollensatz (mit 2 gebremsten Rädern)
- Passend für alle GN Behälter (max. Höhe: 150 mm)

MODELL

Kapazität
Abmessungen (BxTxH)
Wasserbad
Temperaturbereich
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis

SB 40 M	SB 60 M
4xGN 1/1	6 x GN 1/1
1442 x 950 x 1370 mm	2092 x 950 x 1370 mm
•	•
+2 °C bis +10 °C und +20 °C bis +90 °C	
230V/1/50Hz/0,5kW	230V/1/50Hz/0,5kW
99 kg	135 kg
SB40M	SB60M
4255866417493	4255866417509
4.782,00 €	6.322,00 €

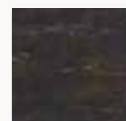


SBM 40 F

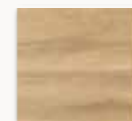


SB 40 M

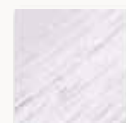
Verfügbare Farben für alle Modelle:



Wenge



Eiche, hell



Weiss



Schwarz

Geräte zum an die Wand stellen
mit Spiegelfläche hinten.

MODELL	SBM 40 F (WAND)	SBM 40 C (WAND)	SBM 40M(WAND)
Kapazität	4xGN 1/1	4xGN 1/1	2 x GN 1/1 mit Wasserbad und 2 x GN 1/1 mit stiller Kühlung
Ausführung	Kühlversion	Warmhaltebuffet	
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	135 kg	135 kg	135 kg
Artikel-Nr.	SBM40F	SBM40C	SBM40M
EAN-Nr.	4255866415826	4255866416151	4255866416168
Preis	4.300,00 €	4.100,00 €	4.748,00 €

VULCANO



Made in Italy



230V



Umluft



+3 °C bis +5 °C

Für Molkereiprodukte

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



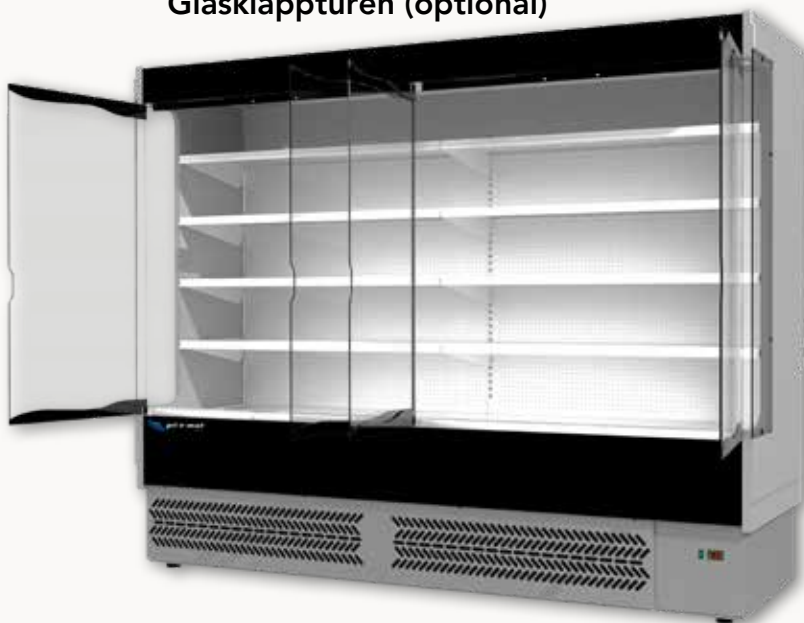
MODELL	VULCANO 60/60	VULCANO 60/80	VULCANO 60/100	VULCANO 60/125	VULCANO 60/140	VULCANO 60/150	VULCANO 60/187
Ausführung	Kühlregal für Milchprodukte, Standardfarbe blau						
BxTxH mm	680x602x1970	880x602x1970	1080x602 x1970	1330x602x1970	1480x602x1970	1580x602x1970	1955x602 x1970
Temperatur	+3 °C bis +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 €

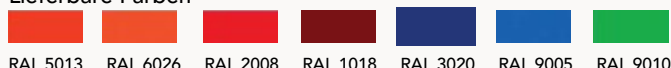
FRUTI



Für Obst und Gemüse

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

Lieferbare Farben



230V



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*					
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*					
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

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

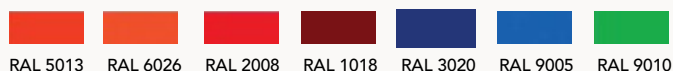
MEAT



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



230V



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*					
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*					
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

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

SMARTCELL

- 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.



230V

Umluft

0 °C bis +10 °C
-18 °C bis -22 °C



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 €

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 - 12m
- 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 m ³	230 V	auf Anfrage
L06125N	4260621084407	5,81 m ³	230 V	auf Anfrage
L07125N	4260621084391	7,41 m ³	230 V	auf Anfrage
L09125N	4260621084384	8,55 m ³	230 V	auf Anfrage
L11130N	4260621084377	15,53 m ³	230 V	auf Anfrage
L11130N3	4260621084960	15,53 m ³	380 V	auf Anfrage
L13130N	4260621084353	17,39 m ³	230 V	auf Anfrage
L13130N3	4260621084346	17,39 m ³	380 V	auf Anfrage
L15225N3	4260621084339	24,25 m ³	380 V	auf Anfrage
Aggregate ICE Laika Huckepackaggregat Tiefkühlversion - 20 °C				
L12125B	4260621084322	7,08 m ³	230 V	auf Anfrage
L17125B	4260621084315	8,37 m ³	230 V	auf Anfrage
L19130B	4260621084308	17,04 m ³	230 V	auf Anfrage
L191130B3	4260621084292	17,04 m ³	380 V	auf Anfrage
L24225B3	4260621084285	25,15 m ³	380 V	auf Anfrage

DACH-AGGREGATE

Artico - Kuma + 32 °C

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



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

KOMORA - Abfallkühler

- 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	1000x860x1180 (+10) mm	1670x860x1180 (+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 €

Kühlzellen und Tiefkühlzellen mit Aggregat



Kühlzellen mit Aggregat

Technische Eigenschaften:

- Höhe 2.010 mm
- Innenraum mit zusätzlicher PVC Beschichtung
- Farbe: weiß
- Isolierung: Polyurethan-Schaum 80mm
- Edelstahl Boden AISI430, rutschfest, leichte Reinigung
- Einfacher Aufbau durch Paneel-System
- Tür abschließbar mit Sicherheitsverschluss
- Türschwelle aus Edelstahl
- Tür mit Anschlag rechts (wechselbar)
- Lichtes Türmaß: 1845x700 mm
(Türmaß: 1845 x580 mm bei Zellbreite 1200mm)
- Türdichteprofil: PVC Silikondichtung
- statische Belastung 2000kgf/m²
- Material entspricht Nahrungsmittel-Normen
- Produkt nach ISO9001 zertifiziert
- modulare Wand- und Deckensegmente aus verzinktem Stahlblech mit Polymerbeschichtung
- Kühlaggregat mit Plug-In Installation
- Elektronische Temperaturregelung 230 V, 50 Hz

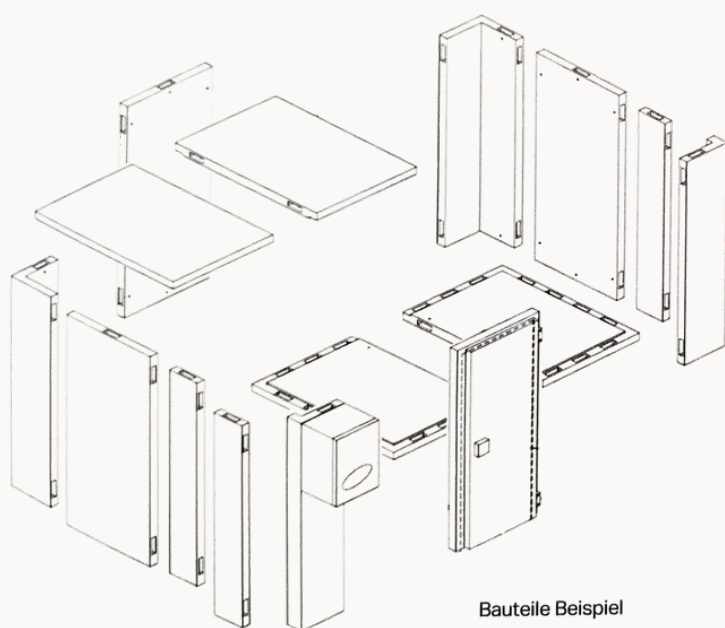


**ab einer Breite von 2100mm Aggregatmontage an der Türseite möglich*

Art-Nr.	Abmessungen mm	Zelle €	Kapazität m ³	Aggregat	Aggregat €	Preis €
GKZ1212	1200x1200x2010	2.543,00	2,0	GKA-13	2.317,00	4.860,00
GKZ1215	1200x1500x2010	2.976,00	2,6	GKA-13	2.317,00	5.293,00
GKZ1218	1200x1800x2010	3.347,00	3,1	GKA-13	2.317,00	5.663,00
GKZ1221	1200x2100x2010	3.501,00	3,7	GKA-16	2.471,00	5.971,00
GKZ1512	1500x1200x2010	2.976,00	2,6	GKA-13	2.317,00	5.293,00
GKZ1515	1500x1500x2010	3.450,00	3,5	GKA-13	2.317,00	5.765,00
GKZ1518	1500x1800x2010	3.501,00	4,0	GKA-16	2.471,00	5.971,00
GKZ1521	1500x2100x2010	3.924,00	4,8	GKA-16	2.471,00	6.395,00
GKZ1524	1500x2400x2010	4.356,00	5,5	GKA-16	2.471,00	6.827,00
GKZ1812	1800x1200x2010	3.346,00	3,1	GKA-13	2.317,00	5.663,00
GKZ1815	1800x1500x2010	3.501,00	4,0	GKA-16	2.471,00	5.971,00
GKZ1818	1800x1800x2010	3.924,00	5,0	GKA-16	2.471,00	6.395,00
GKZ1821	1800x2100x2010	4.243,00	5,9	GKA-16	2.471,00	6.714,00
GKZ1824	1800x2400x2010	4.562,00	6,7	GKA-16	2.471,00	7.033,00
GKZ1830	1800x3000x2010	5.623,00	8,5	GKA-18	2.677,00	8.299,00

Kühlzellen mit Aggregat

Art-Nr.	Abmessungen mm	Zelle €	Kapazität m ³	Aggregat	Aggregat €	Set €
GKZ2112	2100x1200x2010	3.501,00	3,7	GKA-16	2.471,00	5.972,00
GKZ2115	2100x1500x2010	3.810,00	4,8	GKA-16	2.471,00	6.395,00
GKZ2118	2100x1800x2010	4.243,00	5,9	GKA-16	2.471,00	6.714,00
GKZ2121	2100x2100x2010	4.882,00	6,9	GKA-16	2.471,00	7.353,00
GKZ2124	2100x2400x2010	5.407,00	8,0	GKA-18	2.677,00	8.084,00
GKZ2415	2400x1500x2010	4.356,00	5,5	GKA-16	2.471,00	6.827,00
GKZ2418	2400x1800x2010	4.562,00	6,7	GKA-16	2.471,00	7.033,00
GKZ2421	2400x2100x2010	5.407,00	8,0	GKA-18	2.677,00	8.084,00
GKZ2424	2400x2400x2010	5.840,00	9,0	GKA-18	2.677,00	8.517,00
GKZ2430	2400x3000x2010	6.633,00	11,6	GKA-18	2.677,00	9.310,00
GKZ3018	3000x1800x2010	5.623,00	8,5	GKA-18	2.677,00	8.300,00
GKZ3024	3000x2400x2010	6.633,00	11,6	GKA-18	2.677,00	9.310,00
GKZ3030	3000x3000x2010	8.444,00	14,9	GKA-30	5.973,00	14.418,00



Elementverbindung mit selbstzentrierendem Nut- und Federsystem für eine einfache Montage.

Eingeschäumte, korrosiongeschützte Spannschlösser sorgen für eine kraftschlüssige Verbindung der Elemente miteinander

Tiefkühlzellen mit Aggregat

Technische Eigenschaften:



- Höhe 2.200 mm
- Innenraum mit zusätzlicher PVC Beschichtung
- Farbe: weiß
- Isolierung: Polyurethan-Schaum 120mm
- Edelstahl Zellenboden AISI430, rutschfest, leichte Reinigung
- Einfacher Aufbau durch Paneel-System
- Tür abschließbar mit Sicherheitsverschluss
- Türschwelle aus Edelstahl
- Tür mit Anschlag rechts (wechselbar)
- Lichtes Türmaß: 1765x700 mm
(Türmaß: 1765 x 580 mm bei Zellbreite 1200mm)
- Türdichtprofil: PVC Silikondichtungen
- statische Belastung 2000kgf/m²
- Material entspricht Nahrungsmittel-Normen
- Produkt nach ISO9001 zertifiziert
- modulare Wand- und Deckensegmente aus verzinktem Stahlblech mit Polymerbeschichtung
- Tiefkühlaggregat mit „Huckepack“ Installation (optional)
- Elektronische Temperaturregelung 230 V, 50 Hz

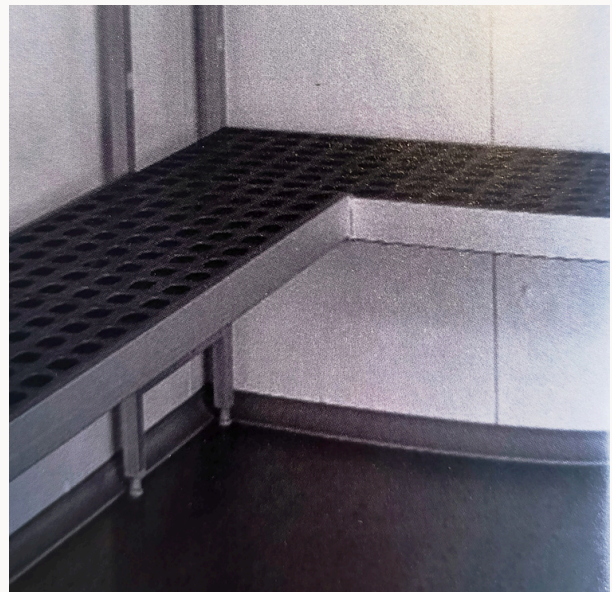


Art-Nr.	Abmessungen mm	Zelle €	Volumen m ³	Aggregat	Aggregat €	Preis €
GTKZ1515-220	1500x1500x2200	4.253,00	3,1	GTA-21	2.676,00	6.929,00
GTKZ1518-220	1500x1800x2200	4.428,00	3,9	GTA-21	2.676,00	7.104,00
GTKZ1521-220	1500x2100x2200	4.768,00	4,6	GTA-21	2.676,00	7.444,00
GTKZ1527-220	1500x2700x2200	6.035,00	6,1	GTA-23	3.603,00	9.639,00
GTKZ1815-220	1800x1500x2200	2.222,00	3,9	GTA-21	2.676,00	7.104,00
GTKZ1818-220	1800x1800x2200	4.810,00	3,0	GTA-21	2.676,00	7.486,00
GTKZ1821-220	1800x2100x2200	5.355,00	5,7	GTA-21	2.676,00	8.030,00
GTKZ1824-220	1800x2400x2200	5.664,00	6,6	GTA-23	3.604,00	9.268,00
GTKZ2115-220	2100x1500x2200	4.767,00	4,6	GTA-21	2.675,00	7.444,00
GTKZ2118-220	2100x1800x2200	5.355,00	5,7	GTA-21	2.676,00	8.031,00
GTKZ2121-220	2100x2100x2200	5.664,00	6,8	GTA-23	3.604,00	9.268,00
GTKZ2124-220	2100x2400x2200	6.375,00	7,9	GTA-25	4.119,00	10.494,00
GTKZ2127-220	2100x2700x2200	6.870,00	9,0	GTA-25	4.119,00	10.989,00
GTKZ2130-220	2100x3000x2200	7.055,00	10,1	GTA-25	4.119,00	11.174,00

Tiefkühlzellen mit Aggregat



Art-Nr.	Abmessungen mm	Zelle €	Volumen m³	Aggregat	Aggregat €	Preis €
GTKZ2418-220	2400x1800x2200	5.663,00	6,6	GTA-23	3.604,00	9.268,00
GTKZ2421-220	2400x2100x2200	6.375,00	7,9	GTA-25	4.119,00	10.494,00
GTKZ2424-220	2400x2400x2200	6.724,00	9,1	GTA-25	4.119,00	10.844,00
GTKZ2427-220	2400x2700x2200	7.601,00	10,4	GTA-25	4.119,00	11.720,00
GTKZ2430-220	2400x3000x2200	8.054,00	11,7	GTA-27	4.325,00	12.379,00
GTKZ2715-220	2700x1500x2200	6.035,00	6,1	GTA-23	3.604,00	9.639,00
GTKZ2721-220	2700x2100x2200	6.870,00	9,0	GTA-25	4.119,00	10.989,00
GTKZ2724-220	2700x2400x2200	7.601,00	10,4	GTA-25	4.119,00	11.719,00
GTKZ2730-220	2700x3000x2200	8.548,00	13,3	GTA-27	4.325,00	12.873,00
GTKZ3021-220	3000x2100x2200	7.055,00	10,1	GTA-25	4.119,00	11.174,00
GTKZ3024-220	3000x2400x2200	8.054,00	11,7	GTA-27	4.325,00	12.379,00
GTKZ3027-220	3000x2700x2200	8.548,00	13,3	GTA-27	4.325,00	12.872,00
GTKZ3030-220	3000x3000x2200	10.814,00	14,9	GTA-19130	5.252,00	16.066,00



MAGIC V2

Eisvittrine doppelte Umluft



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 Schalterpult 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

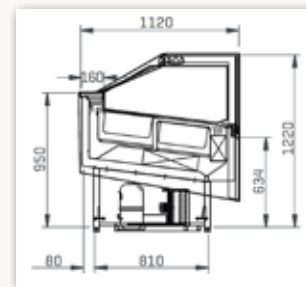
Eisvittrine doppelte Umluft

VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

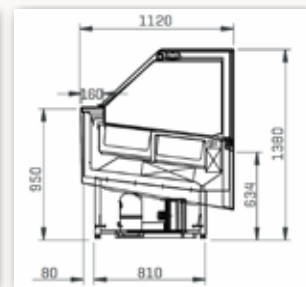


Made in Italy

MODELL	12 BASE V2	18 BASE V2	24 BASE V2
BxTmm	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



H= 1220 mm



H= 1380 mm

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			

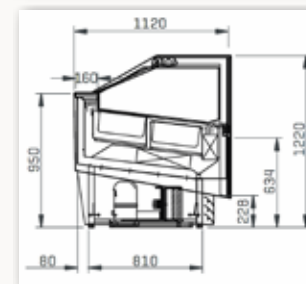


VERSION MIT VERKLEIDUNG

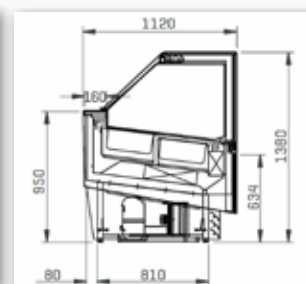
MODELL	12 V2	18 V2	24 V2
BxTmm	1096x1120 mm	1601 x 1120 mm	2136x1120 mm
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	245 kg	335 kg	400 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 kW

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

MAGIC

Eis- und Kuchenvitrine



Auch als
45° Version
erhältlich!

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

MAGIC

Kuchenvitrine



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

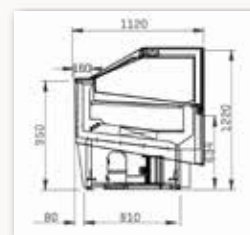
MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE
BxT mm	1096x1120mm	1601 x 1120 mm	2136x1120mm
Temperatur	+2 °C bis +4 °C		
Kühlung	Softair		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	214 kg	285 kg	337 kg
Anschluss kW	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW

Höhe 1220 mm

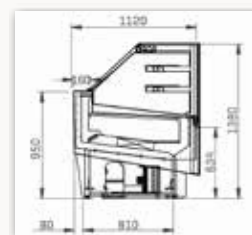
Artikel-Nr.	3840.40	3840.41	3840.42
EAN-Nr.	4260383759773	4260383759780	4260383759797

Höhe 1380 mm

Artikel-Nr.	3840.26	3840.27	3840.28
EAN-Nr.	4260383759636	4260383759643	4260383759650
Preis			



H= 1220 mm



H= 1380 mm



MAGIC - KUCHENVITRINE

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	100	160	200
BxT mm	1096x 1120 mm	1601 x 1120 mm	2136x 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

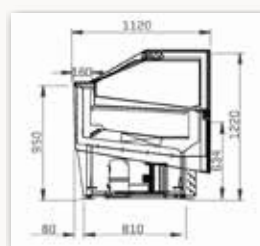
Höhe 1220 mm

Artikel-Nr.	3840.43	3840.44	3840.45
EAN-Nr.	4260383759803	4260383759810	4260383759827

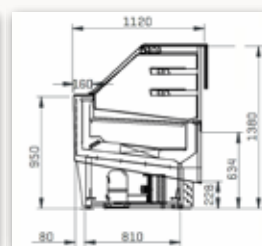
Höhe 1380 mm

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

Zustausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

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

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

Zusammenbausatz für Vitrinen
 Trennscheibe für Vitrinen
 Rollensatz



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

ENERGY V2

Eisvittrine doppelte Umluft



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

EIGENSCHAFTEN

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

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei



Praline



Bain-Marie



Trockene Wärme

ENERGY

Kuchenvitrine



Auch als
45° Version
erhältlich!



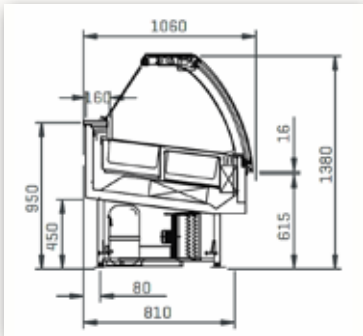
Die **ENERGY Thekenserie** erreicht durch seine kombinierbaren Module eine sehr hohe Flexibilität bei der Layout-Planung.

ENERGYV2
Eisvitrine doppelte Umluft

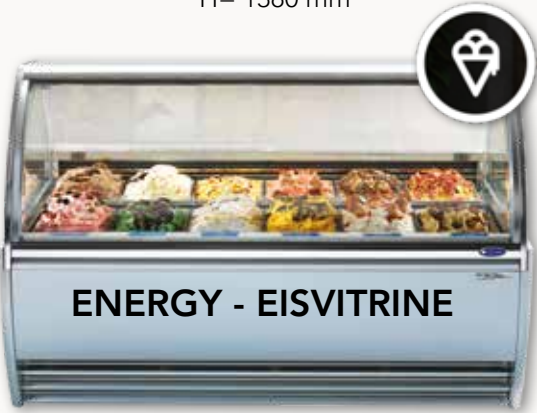


VERSIONBASEOHNEVERKLEIDUNG(FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE V2	18 BASE V2	24 BASE V2
BxTxHmm	1150 x 1060 x 1380	1655 x 1060 x 1380	2190x1060x1380
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			



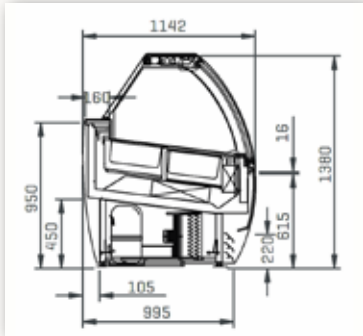
H= 1380 mm



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
BxTxHmm	1150x1142 x 1380	1655 x 1142 x 1380	2190x1142 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 EIS 12

ENERGY EIS 18

ENERGY EIS 24

STANDARD

L x P x H

360 x 165 x 120 [5Lt.]

360 x 165 x 150 [7Lt.]

LARGE

L x P x H

360 x 250 x 80 [7Lt.]

360 x 250 x 120 [10Lt.]

360 x 250 x 150 [12Lt.]

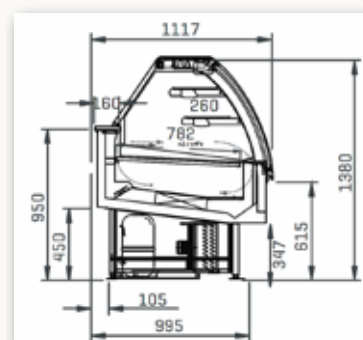
ENERGY

Kuchenvitrine

VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)



MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE
BxTxH mm	1150x1117x 1138	1655 x 1117 x 1138	2190x1117x 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

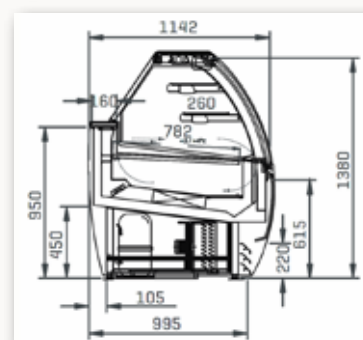


ENERGY - KUCHENVITRINE

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
BxTxH mm	1150x 1142 x 1380	1655 x 1142 x 1380	2190x 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!

SIRIUS V2

Eisvitrine mit doppelter Umluft



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

EIGENSCHAFTEN

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

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei

SIRIUS

Eis- und Kuchenvitrine



Version TR

Transparente Auslage und Schalen
für eine ungewöhnliche Präsentation.

Öffnung Bedienerseite



Perfekte Produkt-Präsentation



SIRIUS V2

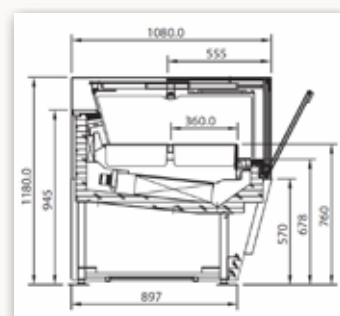
Eisvittrine doppelte Umluft



Made in Italy

VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
BxTxH 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

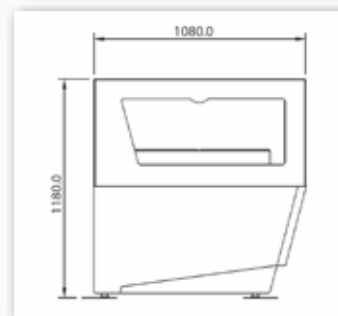
Für eine genaue Projektplanung bitten wir um Ihre Anfrage, dann nennen wir Ihnen gerne alle Preise und viele weitere Möglichkeiten zu dieser Serie.



SIRIUS - EISVITTRINE

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	18	24
BxTxH 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			

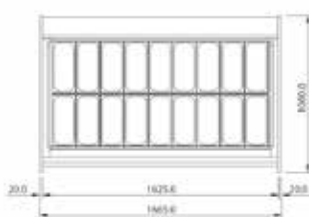


H= 1180 mm

SIRIUS EIS 12



SIRIUS EIS 18



SIRIUS EIS 24



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



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

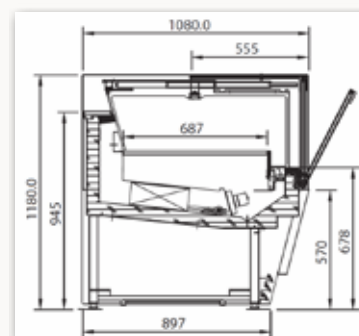
SIRIUS

Kuchenvitrine



VERSIONBASEOHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	110 BASE	160 BASE	210 BASE
BxTxHmm	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			



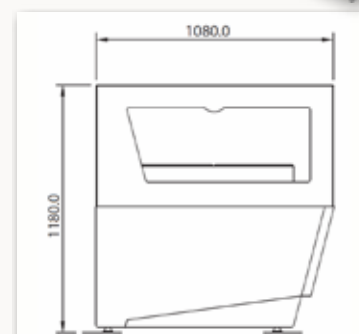
H= 1180 mm

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
BxTxHmm	1160 x 1080 x 1180	1665 x 1080 x 1180	2200 x 1080 x 1180
Temperatur	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



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

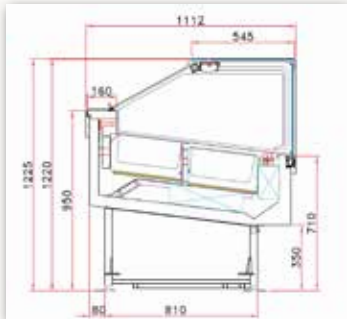
DREAM V2

Eisvitrine doppelte Umluft

VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)



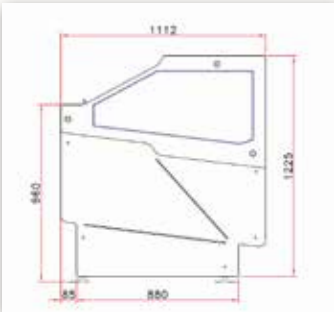
MODELL	12 BASE V2	18 BASE V2	24 BASE V2
BxTxHmm	1096 x 1112 x 1225	1601 x 1112 x 1225	2136x1112x1225
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	doppelte Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	225 kg	315 kg	380 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5 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
BxTxHmm	1096x1112 x 1225	1601 x 1112 x 1225	2136x1112 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

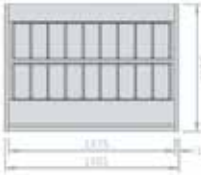
45°- Modul
Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:
Zusammenbausatz für Vitrinen
Trennscheibe für Vitrinen
Rollensatz

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

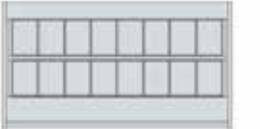
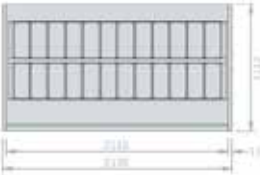
DREAM EIS 12



DREAM EIS 18



DREAM EIS 24



STANDARD

L x P x H

360 x 165 x 120 [5Lt.]

360 x 165 x 150 [7Lt.]



LARGE

L x P x H

360 x 250 x 80 [7Lt.]

360 x 250 x 120 [10Lt.]

360 x 250 x 150 [12Lt.]

GIOIA

Eisvitrine einfache Umluft



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

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan Hartschaumisolierung
- Edelstahlwanne AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung Frontscheibe
- mit Klappöffnung Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe
- Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm
- Optional erhältlicher Kompressor 400 V
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Elektronisches 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)

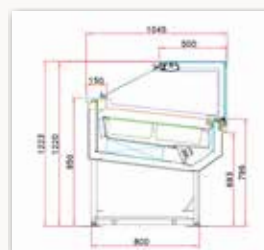
MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
BxT mm	1124x1045 mm	1627 x 1045 mm	2144x1045 mm
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS ohne Verkleidung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5kW

Höhe 1220 mm

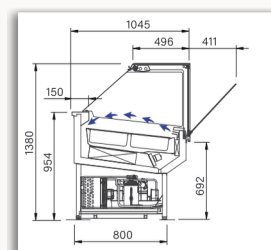
Artikel-Nr.	3415	3415.1	3415.2
EAN-Nr.	4260496520253	4260496520260	4260496520277
Preis	15.348,00 €	18.639,00 €	20.738,00 €,

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



GIOIA - EISVITRINE

VERSION MIT VERKLEIDUNG

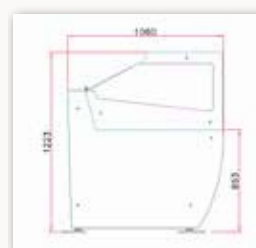
MODELL	12	18	24
BxTmm	1124 x 1060 mm	1627 x 1060 mm	2144 x 1060 mm
Temperatur	-13 °C bis -18 °C		
Kühlung	einfache Umluft		
Abtauung	automatisch		
Ausführung	CNS/Lackierung nach RAL		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5kW

Höhe 1220 mm

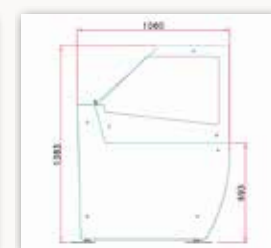
Artikel-Nr.	3415.3	3415.4	3415.5
EAN-Nr.	4260496520284	4260496520291	4260496520307
Preis	16.625,00 €	19.913,00 €	22.116,00 €

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 €



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.

GIOIA EIS 12

GIOIA EIS 18

GIOIA EIS 24

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

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

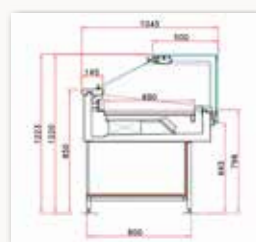
GIOIA

Kuchenvitrine

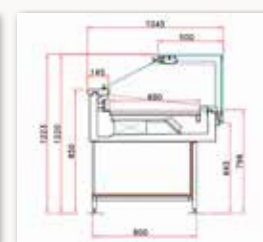


VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE
BxT 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



H= 1220 mm



H= 1380 mm

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			

VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	100	160	200
BxT 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

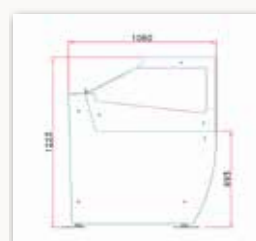
Höhe 1220 mm			
Artikel-Nr.	3415.17	3415.18	3415.19
EAN-Nr.	4260496520420	4260496520437	4260496520444
Preis			
Höhe 1380 mm			
Artikel-Nr.	3415.67	3415.68	3415.69
EAN-Nr.	4260548418774	4260548418781	4260548418798
Preis			

Zusatzausstattung für Eis- und Kuchenvitrinen:

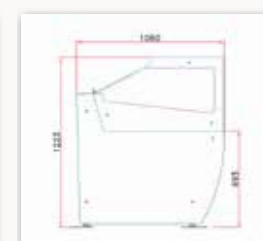
Aggregat extern hermetischer Kompressor (230 V)
 Aggregat extern halbhermetischer Kompressor (400 V)
 Kombinationsaggregat Wasser- und Luftkühlung extern
 Wasserkühlung
 Sumpfheizung
 Umschaltfunktion auf Pluskühlung
45°- Modul

Zubehör für Eis- und Kuchenvitrinen:

Zusammenbausatz für Vitrinen
 Trennscheibe für Vitrinen
 Rollensatz



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.



Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

TWIST

Eisvittrine 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

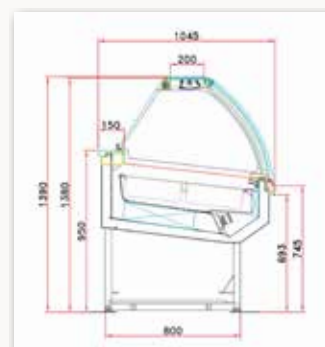
TWIST

Eisvittrine einfache Umluft

VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)



MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
BxTxHmm	1124x1045 x 1380	1627 x 1045 x 1380	2144x1045 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

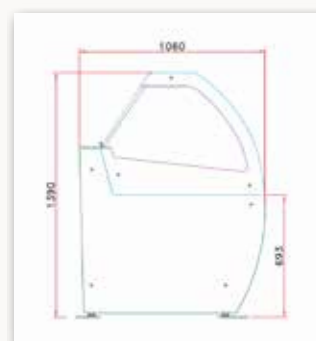


TWIST - EISVITRINE

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

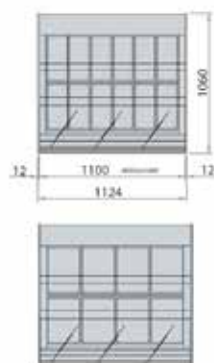
VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	18	24
BxTxHmm	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			

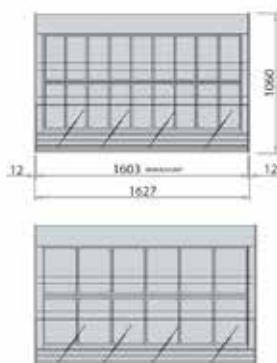


H= 1390 mm

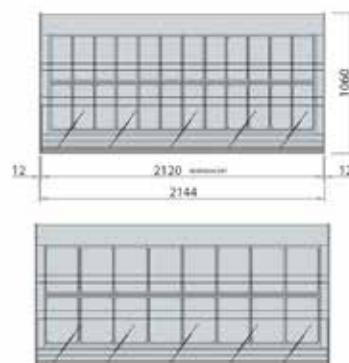
TWIST EIS 12



TWIST EIS 18



TWIST EIS 24



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



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

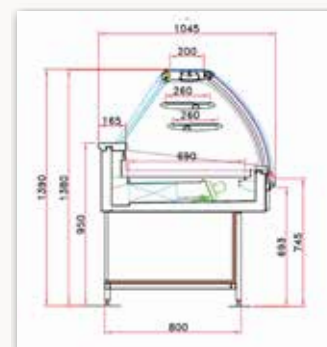
TWIST

Kuchenvitrine

VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)



MODELL	110 BASE	160 BASE	200 BASE
BxTxHmm	1124x1045x 1380	1627 x 1045 x 1380	2144x1045x 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

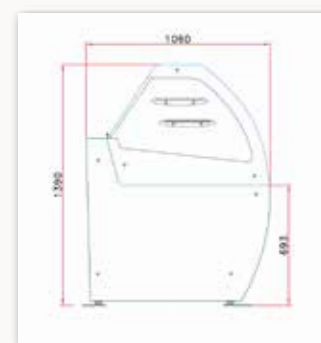


TWIST - KUCHENVITRINE

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
BxTxHmm	1124x 1060 x 1390	1627 x 1060 x 1390	2144x 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 handelsüblichen RAL Farbvarianten ohne Aufpreis erhältlich!

POP

Eisvitrine einfache Umluft



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

EIGENSCHAFTEN

- Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker
 - Polyurethan-Hartschaumisolierung
 - Innenschale aus Kunstschildstoff
 - 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

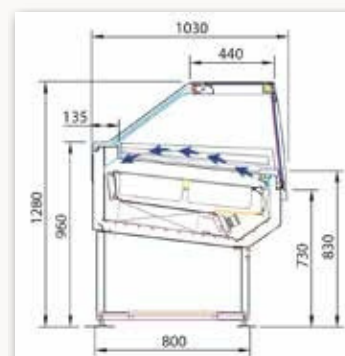
POP

Eisvittrine einfache Umluft



VERSION BASE OHNE VERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE	18 BASE	18 BASE
BxTxH mm	1134x1030 x 1280	1484 x 1030 x 1280	1637x1030 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 €

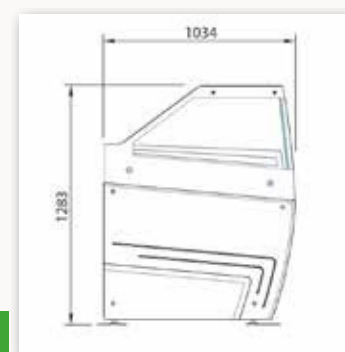


H= 1280 mm



VERSION MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	16	18
BxTxH 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:

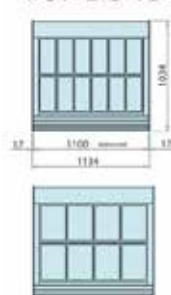
Zusammenbausatz für Vitrinen

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.

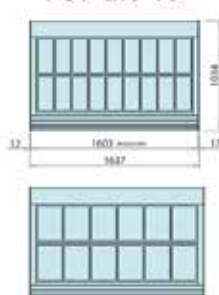
POP EIS 12



POP EIS 16



POP EIS 18



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



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

COMETA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars



Made in Italy



Konditorei



230V



+2 °C bis +4 °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 cm tief).

Eigenschaften

- Monoblock-Gehäuse mit Polyurethan-Hartschaumisolierung,
- Edelstahlwanne AISI 304.
- Doppelter hermetischer Kompressor V230/1 für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm.
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung, Frontscheibe mit Klappöffnung, Schließung der Bedienerseite mit Plexiglas-Schiebescheibe.
- LED-Beleuchtung.
- Umluftkühlung.
- Optional erhältlicher Kompressor 400/3.
- Optional auch mit Höhe 1380 mm . 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).
- Passend für Standard: 5 lt., 7 lt. & Large: 5,4 lt., 8 lt., 11 lt.

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei



Praline



Bain-Marie



Trockene Wärme

COMETA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars



Konditorei



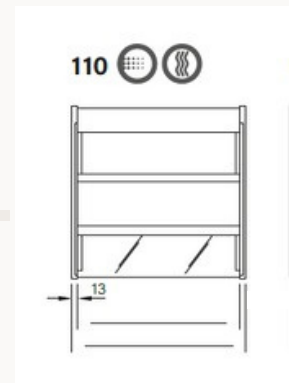
230V



+2 °C bis +4 °C

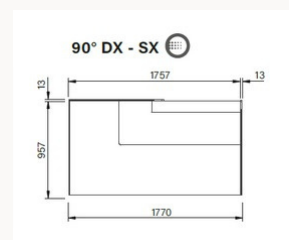
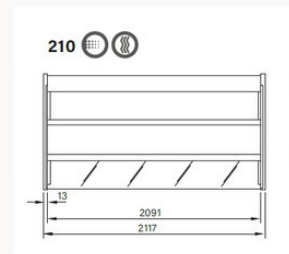
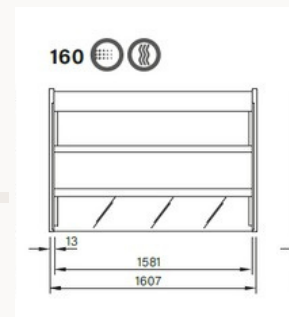
COMETA mit Verkleidung

MODELL	COMETA PAST 110	COMETA PAST 160	COMETA PAST 210
BxTxH mm	1092 x 970 x 1220 mm	1607 x 970 x 1220 mm	2117 x 970 x 1220 mm
Temperatur	+ 2 °C bis +4 °C		
Kühlung	stil I, automatische Abtauung		
Gewicht	193 kg	263 kg	315 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW
Artikel-Nr.	3092.110	3092.160	3092.210
EAN-Nr.	9145577995180	9145577995197	9145577995203
Preis	12.680,00 €	14.683,00 €	17.493,00 €

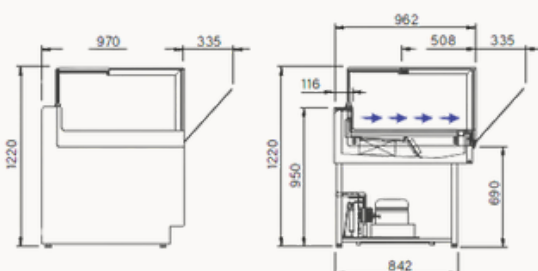


COMETA BASE ohne Verkleidung

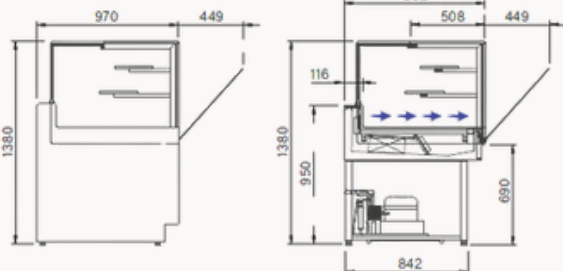
MODELL	COMETA PAST 110	COMETA PAST 160	COMETA PAST 210
BxTxH mm	1092 x 970 x 1220 mm	1607 x 970 x 1220 mm	2117 x 970 x 1220 mm
Temperatur	+ 2 °C bis +4 °C		
Kühlung	sti II, automatische Abtauung		
Gewicht	193 kg	263 kg	315 kg
Anschluss	230V/1/50Hz/0,66kW	230V/1/50Hz/0,85kW	230V/1/50Hz/1,1kW
Artikel-Nr.	3092.111	3092.161	3092.211
EAN-Nr.	4255866414201	4255866414218	4255866414225
Preis	11.565,00 €	13.456,00 €	16.214,00 €



H=1220



H=1380



COMETA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars



Speiseeis



230V



+2 °C bis +4 °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 cm tief).

Eigenschaften

- Monoblock-Gehäuse mit Polyurethan-Hartschaumisolierung,
- Edelstahlwanne AISI 304.
- Doppelter hermetischer Kompressor V230/1 für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm.
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung, Frontscheibe mit Klappöffnung, Schließung der Bedienerseite mit Plexiglas-Schiebescheibe.
- LED-Beleuchtung.
- Umluftkühlung.
- Optional erhältlicher Kompressor 400/3.
- Optional auch mit Höhe 1380 mm . 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).
- Passend für Standard: 5 lt., 7 lt. & Large: 5,4 lt., 8 lt., 11 lt.

VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis



Konditorei



Praline



Bain-Marie



Trockene Wärme

COMETA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars



Made in Italy



Speiseeis



230V

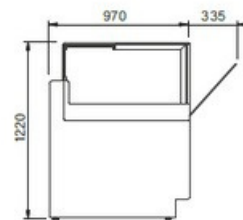


+2 °C bis +4 °C

COMETA mit Verkleidung

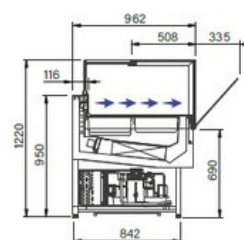
MODELL	COMETA 12	COMETA 18	COMETA 24
BxTxH mm	1092 x 970 x 1220 mm	1607 x 970 x 1220 mm	2117 x 970 x 1220 mm
Temperatur	-16°C bis -18°C		
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtauung		
Anschluss	230V/1/50Hz/1,51kW	230V/1/50Hz/2,08kW	230V/1/50Hz/2,5kW
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Artikel-Nr.	3092.12	3092.18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

H=1220

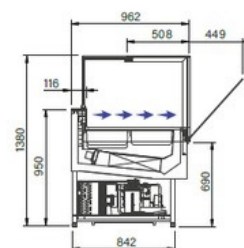
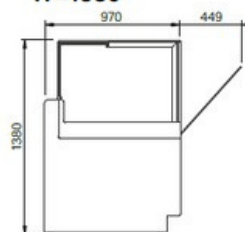


COMETA BASE ohne Verkleidung

MODELL	COMETA BASE 12	COMETA BASE 18	COMETA BASE 24
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.	3092.121	3092.121	3092.121
EAN-Nr.	4255866414171	4255866414188	4255866414195
Preis	17.452,00 €	21.154,00 €	23.540,00 €

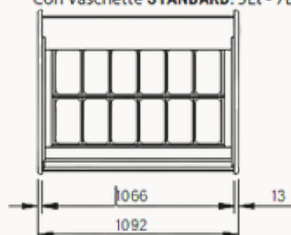


H=1380



12

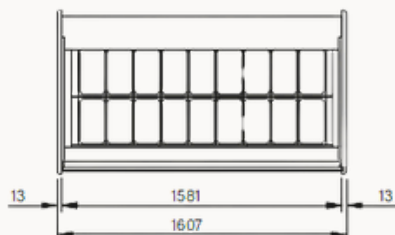
Con vaschette STANDARD: 5Lt - 7Lt



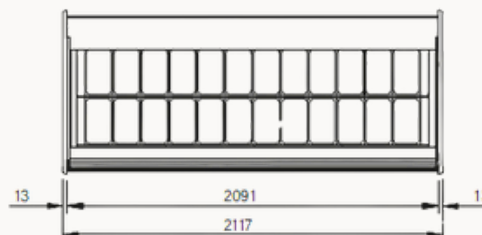
Con vaschette LARGE: 5,4Lt - 8 Lt - 11 Lt



18



24



LYRA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars



230V



+2 °C bis +4 °C



Ein neues Konzept von PROFESSIONAL-Vitrinen für Konditoreien. Modern und raffiniert!
Die LYRA kann dank ihrer COMPACT-Struktur in jede Konditorei installiert werden (nur 1035 mm tief).

Eigenschaften

- Monoblock-Gehäuse mit Polyurethan-Hartschaumisolierung, Edelstahlwanne AISI 304.
- LED-Beleuchtung.
- Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung, Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo.
- Umluftkühlung.
- Doppelter hermetischer Kompressor V230/1 (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm.
- Optional auch ohne Verkleidung lieferbar.
- Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung.
- Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion.
- Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur.
- Klimaklasse 7 (35° / 75 % UR).
- Passend für Standard: 5 lt. & Large: 5,4 lt., 8 lt.

LYRA

Eisdielen,Konditoreien und Snackbars

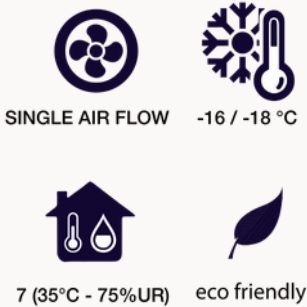


230V



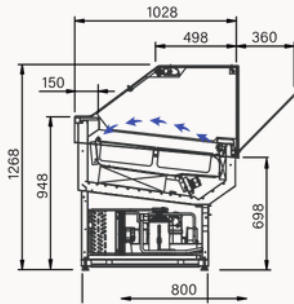
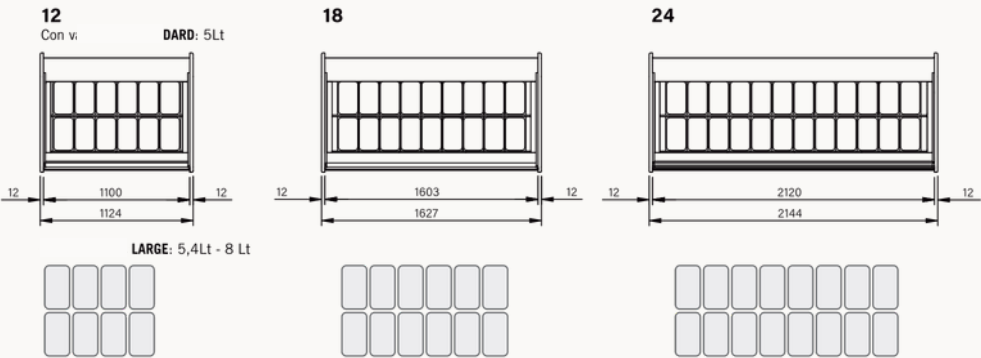
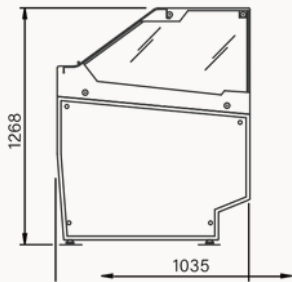
+2 °C bis +4 °C

	mit Verkleidung		
	12 Eisschalen	18 Eisschalen	24 Eisschalen
MODELL	Lyra 12	Lyra 18	Lyra 24
Abmessungen (BxTxH)	1124 x 1035 x 1270mm	1627 x 1035 x 1270mm	2144 x 1035 x 1270mm
Anschluss	0,66kW / 230V	0,85kW / 230V	1,1kW / 230V
Temperatur	+2°C bis +4°C		
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtaugung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Artikel-Nr.	1499.3	1499.4	1499.5
	4255866416175	4255866416182	4255866416199
Preis:	15.700,00 €	19.000,00 €	21.185,00 €



ohne Verkleidung - BASE

	12 Eisschalen	18 Eisschalen	24 Eisschalen
MODELL	Lyra 12 BASE	Lyra 18 BASE	Lyra 24 BASE
Abmessungen (BxTxH)	1124 x 1035 x 1270mm	1627 x 1035 x 1270mm	2144 x 1035 x 1270mm
Anschluss	0,66kW / 230V	0,85kW / 230V	1,1kW / 230V
Temperatur	+2°C bis +4°C		
Kühlung	Umluftkühlung, automatische Abtaugung		
Gewicht	235 kg	325 kg	390 kg
Artikel-Nr.	1499	1499.1	1499.2
EAN-Nr.	4255866416205	4255866416212	4255866416229
Preis:	14.628,00 €	17.800,00 €	20.100,00 €



SMILE

Eisvittrine 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

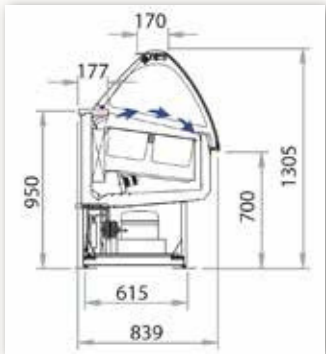
SMILE

Eisvitrine einfache Umluft



VERSIONBASE(RUNDGLAS)OHNEVERKLEIDUNG (FÜR DEN LADENBAU)

MODELL	12 BASE	18 BASE	24 BASE
BxTxHmm	1120x839x 1305	1623 x 839 x 1305	2140x839x 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



SMILE - EISVITRINE Rundglas

Flachglas Versionen
115 + 132 cm Höhe
- ohne Aufpreis -

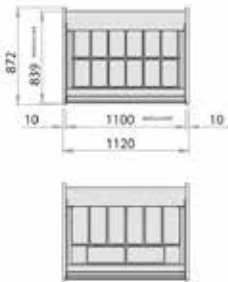
VERSION (RUNDGLAS) MIT VERKLEIDUNG

MODELL	12	18	24
BxTxHmm	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 €

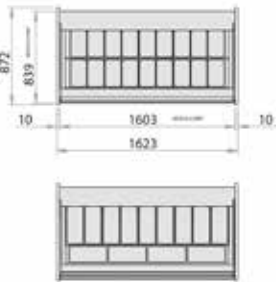


H= 1305 mm

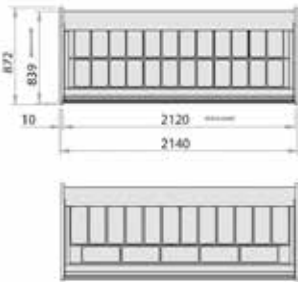
SMILE EIS 12



SMILE EIS 18



SMILE EIS 24



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



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

SMILE

Vitrinen Variationen



Flachglas-Version



Rundglas-Version

**Auch als
45° Version
erhältlich!**

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

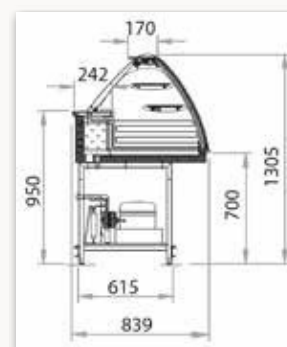
SMILE

Kuchen- und Snackvitrine

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



MODELL	100 BASE	160 BASE	200 BASE
BxTxHmm	1120 x 839 x 1305	1623 x 839 x 1305	2140x839x1305
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

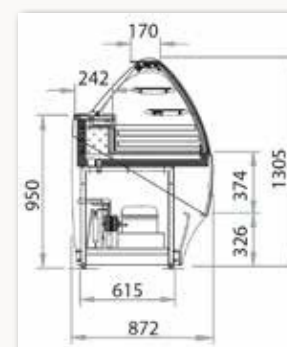
**Flachglas Versionen
115 + 132 cm Höhe
- ohne Aufpreis -**



SMILE - KUCHENVITRINE Rundglas

VERSION (RUNDGLAS) MIT VERKLEIDUNG

MODELL	100	160	200
BxTxHmm	1120x 872 x 1305	1623 x 872 x 1305	2140x 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:

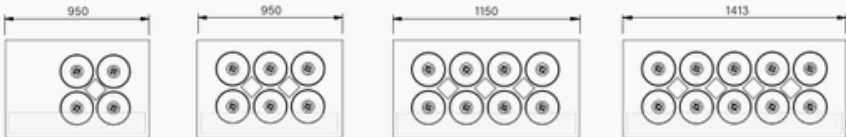
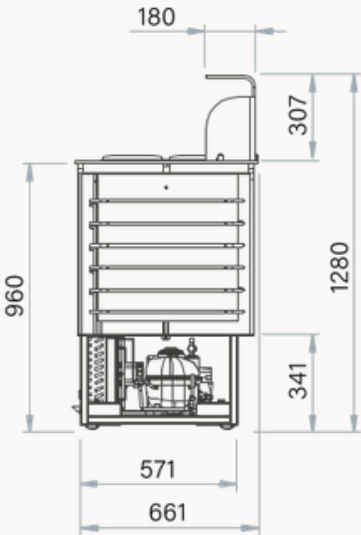
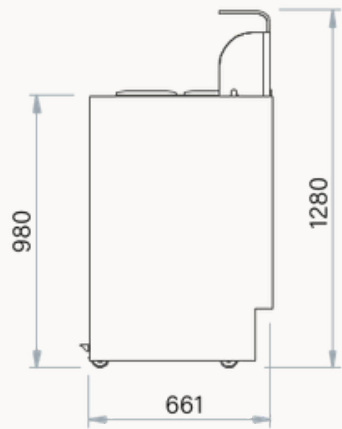
Zusammenbausatz für Vitrinen
 Trennscheibe für Vitrinen
 Rollensatz



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

Sprint

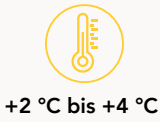
- Umluftkühlung
- für 7-Liter-Pozzetti-Behälter
- (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten, Deckel im Preis enthalten)
- Reservefach unten für doppelte Menge Motor unten



MODELL	SPRINT 4 + 4	SPRINT 6 + 6	SPRINT 8 + 8	SPRINT 10 + 10	SPRINT 12 + 12
BxTxHmm	950 x 661 x 1280	950 x 661 x 1280	1150x 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 €

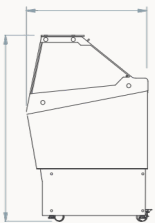
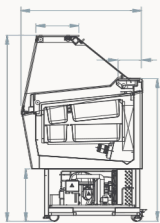
NOVA

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars



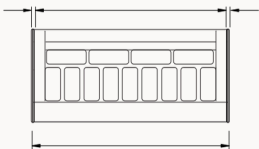
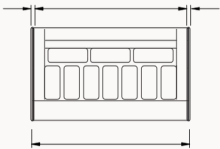
Die neue NOVA Eiscremevitrine zeichnet sich durch ihr einzigartiges Design aus
Perfekt für jedes Ambiente mit optimaler Sichtbarkeit des Produktes.

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



MODELL	NOVA 10	NOVA 13
Ausstattung		
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.	4255866416236	4255866416243
Preis	10.445,00 €	11.082,00 €

Con vaschette STANDARD: 5Lt



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



BRIO

Eisvitrine einfache Umluft



BRIO - Flachglasauflauf

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

EIGENSCHAFTEN

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

Dekore sind in handelsüblichen RAL Farbvarianten mit Aufpreis erhältlich!



VERFÜGBARE VARIANTEN



Speiseeis

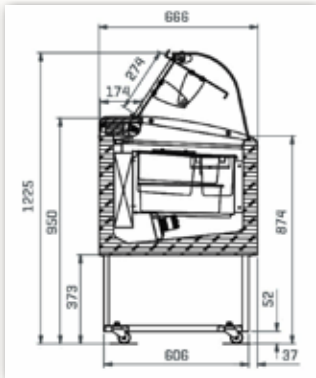


BRIO

Eisvitrine einfache Umluft

TIEFE 66,6 CM

MODELL	BRIO 6	BRIO 7	BRIO 9
BxTxHmm	1184x666 x 1225	1349 x 666 x 1225	1659x666 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 €

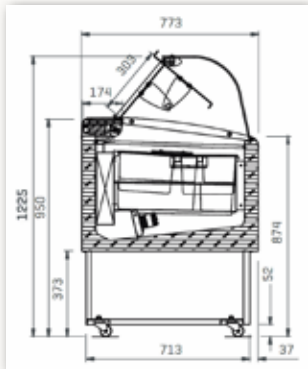


H= 1225 mm



TIEFE 77,3 CM

MODELL	BRIO 4+4	BRIO 6+6	BRIO 7+7
BxTxHmm	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

BRIO 6

BRIO 7

BRIO 9

STANDARD

L x P x H

360 x 165 x 120 (54L)

360 x 165 x 150 (76L)

SMALL

L x P x H

260 x 160 x 120 (3,4L)

260 x 160 x 150 (4,29L)

260 x 160 x 170 (5L)



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 €

BRIO 4+4

BRIO 6+6

BRIO 7+7

STANDARD

L x P x H

360 x 165 x 120 (54L)

360 x 165 x 150 (76L)

SMALL

L x P x H

260 x 160 x 120 (3,4L)

260 x 160 x 150 (4,29L)

260 x 160 x 170 (5L)

Smart 6 Kompakt

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars



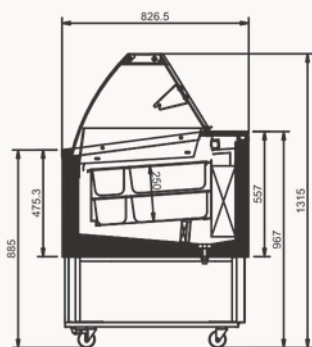
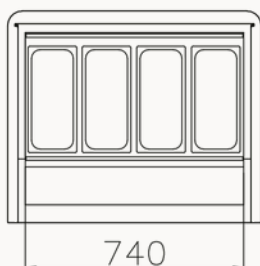
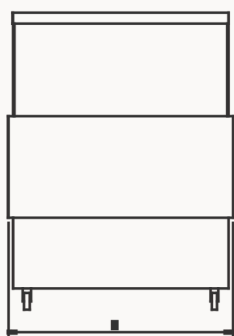
230V



-16 °C bis -18 °C

Die neue Smart 6 Kompakt Eiscremevitrine zeichnet sich durch ihr einzigartiges Design aus. Perfekt für jedes Ambiente mit optimaler Sichtbarkeit des Produktes.

- Umluftkühlung
- LED-Beleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- Klimaklasse 4 / +33°C / 60% Luftfeuchtigkeit
- für 5 Liter Eisschalen
- Plexiglas Klappdeckel hinten



MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Temperatur

Kühlung

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Smart 6 Kompakt

860 x 716 x 1315 mm

0,7kW / 230V

-16 °C bis -18 °C

Umluft, automatische Abtauung

110 kg

1499.20

4255866416250

3.599,00 €

Samoa

Eisdielen, Konditoreien und Snackbars

Die neue Samoa Eiscremevitrine zeichnet sich durch ihr einzigartiges Design aus. Perfekt für jedes Ambiente mit optimaler Sichtbarkeit des Produktes.

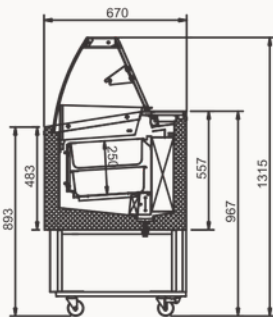
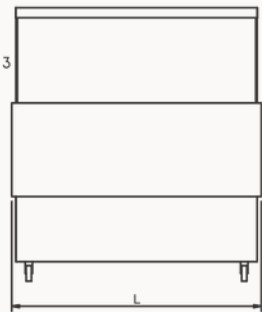


230V

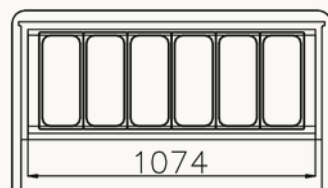


-16 °C bis -18 °C

- Umluftkühlung
- LED-Beleuchtung
- automatische Abtauung
- Elektronisches Thermostat
- Klimaklasse 4, +30°C / 55% Luftfeuchtigkeit
- Für 5 Liter Eisschalen
- Plexiglas Klappdeckel hinten

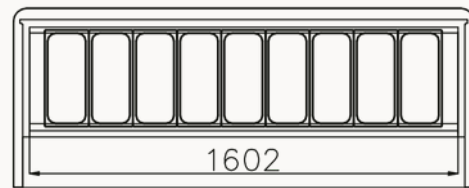


SAMOA 6V



Operation side

SAMOA 9V



Operation side

MODELL

Abmessungen

(BxTxH) Anschluss

Temperatur

Kühlung

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Samoa 6V / 6 Eisschalen

1194 x 670 x 1315 mm

0,7 kW / 230V

-16°C bis -18°C

Umluft, automatische Abtauung

132 kg

1499.10

4255866416267

3.799,00 €

Samoa 9V / 9 Eisschalen

1772 x 670 x 1315 mm

0,85 kW / 230V

-16°C bis -18°C

Umluft, automatische Abtauung

200 kg

1499.11

4255866416274

4.848,00 €

ELEGANTE

Speiseeisverkaufstheke mit statischer Kühlung



230V



statisch



-15 °C bis -22 °C

- **Frontscheibe gebogen**
- LED-Beleuchtung
- leise und energiesparend
- 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



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 (B×T×H)	1206 x 862 x 1263 mm	1461 x 862 x 1263 mm	1676 x 862 x 1263 mm
Kühlung	statisch	statisch	statisch
Temperatur	°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	2.450,00 €	2.649,00 €	2.904,00 €

ATHENA

Speiseeisverkaufstheke mit statischer Kühlung



230V



statisch



-18 °C bis -22 °C

- **Frontscheibe schräg**
- LED-Beleuchtung
- automatische Abtauung
- wartungsarm
- leise und energiesparend
- 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



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	statisch
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	statisch
Abtauung	automatisch
Energieeffizienzklasse	B
Jahresverbrauch. (kWh)	5.600 kWh
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



230V



-15 °C bis -22 °C

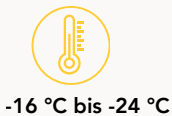
- **Frontscheibe gebogen**
- LED-Beleuchtung
- automatische Abtauung
- wartungsarm
- leise und energiesparend
- ohne HFC
- Kältemittel R290
- Stauraum mit separater Tür
- Edelstahlfassungen für Edelstahl-Eisbehälter
- Digitale Steuerung
- Glas-Lüftungssystem (um Feuchtigkeit zu vermeiden)
- Frontseitige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



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	statisch
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



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



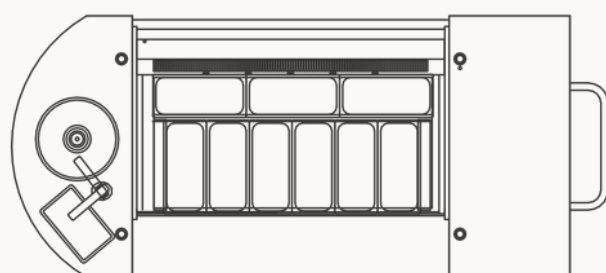
MODELL	VENUS 26 courved	VENUS 36 courved	VENUS 46 courved	VENUS 56 courved
Kapazität	6 Kunststoffeisschalen 155×360×120 mm	10 Kunststoffeisschalen 155×360×120 mm	11 Kunststoffeisschalen 155×360×150 mm	14 Kunststoffeisschalen 155×360×120 mm
BxTxH mm	909 x 684 x 1229 mm	1184 x 684 x 1229 mm	1439 x 684 x 1229 mm	1654 x 684 x 1229 mm
Temperatur	-16 °C bis -24 °C			
Kühlung	statisch, automatische			
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 €

Eiscreme Verkaufswagen GeloBeauty

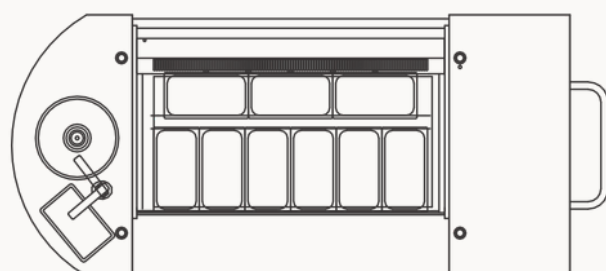
In exklusivem Design, voll Funktionsfähiges Orts veränderliche Eiscreme Verkaufsstelle



- Umluftkühlung
- Beheiztes und isoliertes Glas
- Automatische Abtauung
- Acryl Arbeitsfläche
- Portionierer Spüle verbaut
- Elektronisches Thermostat
- 7 LED Beleuchtung
- Klimaklasse 4, +30°C / 55% Luftfeuchtigkeit
- Für 5/7 Liter Eisschalen
- Plexiglas Klappdeckel hinten 2 große und kleine Rollen für leichte Ortsveränderungen



Operation side



Operation side



MODELL

Abmessungen

(BxTxH) Anschluss

Temperatur

Kühlung

Gewicht

Artikel-Nr.

Preis:

EAN-Nr.

Gelobeauty 12

2426 x 1355 x x2491 mm

1,2 kW / 230V

-16°C bis -18°C

Umluft, automatische Abtauung

340 kg

1499.30

13.780,00 €

4255866416281

Standard RAL-Farben für GeloBeauty



RAL 9016

Dekore wie in Bild können durch Aufkleber zur individuellen Beschriftung etc. angebracht werden.

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



Made in Italy

MODELL	ICEPOINT 2	ICEPOINT 3
Bestückung	4 x 2,5 Liter	6 x 2,5 Liter 3 x 5
Eisschalen	2 x 5 Liter	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	1.858,00 €	1.959,00 €

ICECOUNTER Counter-Top Eisvitrine mit stiller Kühlung



Made in Italy



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	Still	Still	Still
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



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



MOVI SWITCH

MULTIFUNKTIONALE
KOMBI-MASCHINEN



AB
18.700,00 €



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 Duschleim 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



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 (+250 the tray) x1540	610x600 (+250 the tray) x1540
Gewicht	310 kg	310 kg	310 kg
Art.-Nr.			

OPTIONAL



DAS A+ SYSTEM

- MitSystem A+ausgestattete INNOVA-Maschinen verfügenübereinezusätzlichen, 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



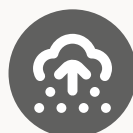
GARANTIE

Dankder solidenBauweise 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.



EINZELPORTIONEN

EinwichtigesZubehör, dasan der Standardtür angebracht werden kann und das Befüllen von Einzelpartitionsbehältern durch Entnahme des Produkts direkt aus der Eismaschine ermöglicht.



WASSER-/LUFT-KONDENSATION

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

MOVI SWITCH

MULTIFUNKTIONALE KOMBI-MASCHINEN



MODELL	MOVİ SWITCH 30	MOVİ SWITCH 30 A+	MOVİ 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 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	MOVİ SWITCH 60	MOVİ SWITCH 60 A+	MOVİ 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 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 (+250 the tray) x1540	610x600 (+250 the tray) x1540
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



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 je- des Arbeitszyklus. Das A+ System und die hocheffizienten Motoren des Movì 60 A+ sorgen für den niedrigsten Energie- verbrauch, 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.

**Schnelle Programmierung**

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

**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.

**Elektronische Steuerung**

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

**Getriebemotor**

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

**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



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
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 55 l/h	max 55 l/h	max 55 l/h
Kühlzylinder	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
BxDxH (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
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	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
BxDxH (mm)	610x600 (+250 the tray) x1430	610x600 (+250 the tray) x1430	610x600(+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



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.



EINZELPORTIONEN

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



WASSER-/LUFT-KONDENSATION

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

MOVÌ

SPEISEEISMASCHINEN



MODELL	MOVÌ 60	MOVÌ 60 A+	MOVÌ 60 A+ PRO
Mix load per cycle	Min 4 kg - Max 9 kg	Min 1,5 kg - Max 6 kg	Min 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 9 l
Menge pro Stunde	Max 95 l/h	Max 95 l/h	Max 95 l/h
Kühlzylinder	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
BxDxH (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
Menge pro Zyklus	Min 8 l - Max 17 l	Min 5 l - Max 17 l	Min 5 l - Max 17 l
Menge pro Stunde	Max 130 l/h	Max 130 l/h	Max 130 l/h
Kühlzylinder	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
BxDxH (mm)	610x800 (+250 the tray) x1430	610x600 (+250 the tray) x1540	610x600 (+250 the tray) x1430
Gewicht	290 kg	290 kg	290 kg
Art.-Nr.			

OPTIONAL RCSFERNBEDIENUNGSSYSTEM



3-ODER 5-JAHRES WARTUNGSKIT

Mit dem INNOVA Service Kiterhalten 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.



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



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.

FLÙ

PASTEURISIERGERÄTE

AB
12.700,00 €



FLÙ

PASTEURISIERGERÄTE



Effizienter Kreislauf

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



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.



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.



Praktische Handbrause

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



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.



Automatische Reinigung

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

FLÜ PASTEURISIERGERÄTE



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	Wasser	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+ System
- 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.

Softeismaschinen



Softeismaschine 1 Zapfer

- Wahlregler
- Tischgerät
- Kapazität 11,25 kg /Stunde
- Tankinhalt 6 Liter
- Luft- oder Wasserkühlung

MODELL	MS 100
Abmessungen (BxTxH)	330 x 660 x 650 mm
Anschluss	1,3 kW / 230 V
Gewicht	70 kg
Artikel-Nr.	MS100
EAN-Nr.	4260621084230
Preis:	11.295,00 €



Softeismaschine 1 Zapfer

- Touch Screen
- Rührwerk
- Pumpe
- Pasteurisier Programm
- Tischgerät
- Kapazität 18,75 kg / Stunde
- Tankinhalt 11 Liter
- Luft- oder Wasserkühlung

MODELL	1600APHT
Abmessungen (BxTxH)	450 x 670 x 840 mm
Anschluss	2,4 kW / 230 V oder 400 V
Gewicht	125 kg
Artikel-Nr.	1600APHT
EAN-Nr.	4255866416298
Preis:	23.503,00 €

Softeismaschinen



Softeismaschine 3 Zapfer

- Wahlregler
- Rührwerk
- Pumpe
- Tischgerät
- Edelstahl Rührstäbe
- Kapazität 22,5 kg / Stunde
- Tankinhalt 2 x 11 Liter
- Luft- oder Wasserkühlung

MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

2500AP

600 x 780 x 850 mm

3,5 kW / 400 V

219 kg

2500AP

4255866416304

29.235,00 €



Softeismaschine 3 Zapfer

- Wahlregler
- Rührwerk
- Pumpe
- Standgerät
- Mit Rollen
- Edelstahl Rührstäbe
- Kapazität 37,5 kg / Stunde
- Tankinhalt 2 x 11 Liter
- Luft- oder Wasserkühlung

4000AP

550 x 730 x 1550 mm

4,5 kW / 400 V

255 kg

4000AP

4255866416311

32.740,00 €

Gelobox Edelstahl

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



230V



-15 °C bis -25 °C

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



MODELL

Abmessungen BxTxH

Temperatur

Anschluss

Kühlung

Abtauung

Energieeffizienzklasse*

Verbrauch kW/24 Std.*

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

GELOBOX EDELSTAHL

667 x 895 x 2020 mm

-15 °C bis -25 °C

230V/1/50Hz/0,310kW

Umluft

manuell

D

4.990 kW

G01109R (Türanschl. rechts)

9145577995630

2.998,00 €

4.990 kW

G01109L (Türanschl. links)

9145577995647

3.048,00 €

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

ICECALIBUR 2.0Eislagerschrank mit
Umluftkühlung

Made in Italy



230V



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

Artikel-Nr. **2144td (Türanschlag rechts)**EAN-Nr. **4260383750206**Preis **3.999,00 €****Rollensatz zu****ICECALIBUR**

2 Rollen feststellbar

2 Rollen

Artikel-Nr. 3458.107**Preis: 189,00 €**

3585 kWh

2144tdl (Türanschlag links)

4260548411263

4.049,00 €

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

PORTIONIERERSPÜLEN

Portionierer nicht im Lieferumfang enthalten!



SCOOPSHOWER COMFORT

Portioniererdusche mit Portionierspüle inkl. Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr und Portioniererabtropfbügel
Abmessungen: 269,5 x 110,5 x 115 mm

Artikel-Nr.	3609
EAN-Nr.	4260141874199
Preis	499,00 €

DIE GLANZVOLLEN INKLUSIVE

Wasser-Rückfluss-Verhinderer
Portioniererabtropfbügel



Portionierer nicht im Lieferumfang enthalten!

SCOOPSHOWER UNLIMITED

Portioniererdusche mit Portionierspüle 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 €



SCOOPSHOWER COMFORT WATERSTOP

Portioniererdusche mit Portionierspüle inkl. Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr und Portioniererabtropfbügel
Abmessungen: 269,5 x 110,5 x 115 mm

Artikel-Nr.	3602
EAN-Nr.	4260548418561
Preis	644,00 €

DIE ALLESKÖNNER INKLUSIVE

Wasserstrahl-Regler
Wasser-Stopp-Automatik
Wasser-Rückfluss-Verhinderer
Portioniererabtropfbügel



SCOOPSHOWER UNLIMITED WATERSTOP

Portioniererdusche mit Portionierspüle 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

Schmale Schalen:



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

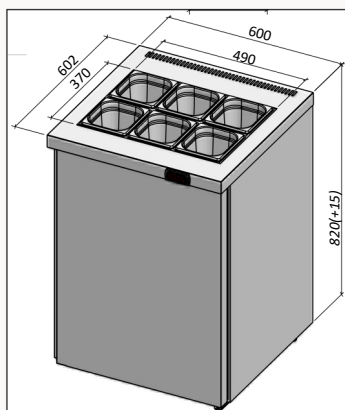


FRÜCHTEKÜHLSCHRANK

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



MODELL	FRÜCHTEKÜHLSCHRANK Standgerät, INOX, 85 cm hoch
Ausstattung	Oberdeckel Edelstahl, 6x3l 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



SPAGHETTI-EISPRESSE ELEKTRISCH mit Druckluftbetrieb, inklusive Kompressor (Ø 300mm)
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

Bechergroße 1,4 Liter

Anschluss 230V/1/50Hz

Gewicht 9 kg

Artikel-Nr. MXE2000E

EAN-Nr. 4255866416328

Preis 2.362,00 €



ELLIPSE



CB15VE

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



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 Zerkleinern und Mischen aus.
- Leicht zu reinigende elektronische Folientastatur
- 4-Liter-Edelstahlbehälter mit zwei Griffen zum Tragen und Aus gießen 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
Bechergroße	4,0 Liter Edelstahl	2,0 L. aus Polycarbonat
Anschluss	230V/1/60Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	16,6 kg	9 kg
Artikel-Nr.	CB15VE	MX1500XTSXEE
EAN-Nr.	4255866416342	4255866416335
Preis	2.498,00 €	1.469,00 €



MX1500XTSXEE



MX1100TXEE Hochleistungsmixer



Made in USA

Smoothies, Suppen und Saucen, alles, was Sie zubereiten möchten, ist mit dem Waring MX1100TXEE 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.

• 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



MX1100TXEE



MX1200TXEE Hochleistungsmixer

Smoothies, Suppen und Saucen, alles, was Sie zubereiten möchten, ist mit dem Waring MX1200TXEE 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.

• 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



MX1200TXEE

MODELL	MX1100TXEE	MX1200TXEE
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
Becherggröße	2,0 Liter	2,0 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	6,8 kg	7,18 kg
Artikel-Nr.	MX1100TXEE	MX1200TXEE
EAN-Nr.	4255866416359	4255866416366
Preis	1.143,00 €	1.154,00 €



TBB145E TORQ

Hochleistungsmixer

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



Made in USA



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.	4255866416373	4255866416380
Preis	699,00 €	734,00 €



BB255E Mixer



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
Bechergroße	1,3 Liter	1,0 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Gewicht	3,29 kg	3,24 kg
Artikel-Nr.	BB255E	BB255SE
EAN-Nr.	425586641397	4255866416403
Preis	377,00 €	414,00 €



BB320E / BB340E Mixer



Made in USA

Mit dem Waring Blade Series 1HP 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, MPULS 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
Bechergroße	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.	4255866416410	4255866416427
Preis	524,00 €	576,00 €



Barmixer

2 & 3 Liter



Barmixer 3 Liter

- Inhalt max. 3 Liter
- Polycarbonat Behälter, Lebensmittel zugelassen, abnehmbar
- ABS Kunststoff Gehäuse, schwarz
- Manuelle Bedienung
- Pulse Funktion
- Starker Motor mit max. Geschwindigkeit 25000U/min
- Eiswürfel Zerkleinerung möglich

MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

1011.51

210 x 240 x 490 mm

2,2 kW / 230 V

4,7 kg

1011.51

4255866416434

299,00 €



Barmixer 2 Liter

- Inhalt max. 2 Liter
- Polycarbonat Behälter, Lebensmittel zugelassen, abnehmbar
- ABS Kunststoff Gehäuse, schwarz
- Manuelle Bedienung
- Pulse Funktion
- Starker Motor mit max. Geschwindigkeit 25000U/min
- Eiswürfel Zerkleinerung möglich

MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

1011.50

210 x 240 x 430 mm

2,2 kW / 230 V

4,5 kg

1011.50

4255866416441

289,00 €



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
Bechergroße	0,82 Liter
Anschluss	230V/1/50Hz
Gewicht	17,3 kg
Artikel-Nr.	WDM120TXE
EAN-Nr.	4255866416458
Preis	769,00 €

WDM120TXE



WDM20 Drinkmixer

Der EinzelDrinkmixer 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)	530 mm
Anschluss	0,15kW230V/1/50Hz
Gewicht	17,3 kg
Artikel-Nr.	WDM20
EAN-Nr.	4255866416465
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
EAN-Nr.	4255866416793
Preis	35,00 €

CAC20





WJX90XE Entsafter



Made in USA

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

HAUPTZEIGENSCHAFTEN

- 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
EAN-Nr.	4255866416809	4255866416823
Preis	1.678,00 €	1.099,00 €



WSG60E Gewürzmühle



Made in USA

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.	4255866416816
Preis	565,00 €

WSG60E



IC20E Eiscrusher

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.	4255866416830
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 tagen, 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.



MODELL	WFP16SE
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.	WFP16SE
EAN-Nr.	4255866416847
Preis	1.194,00 €



WFP16SE



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 Durchlaufrichter 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 Würfelgitterstange), 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.	4255866416854
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-SCHNEIDSCHLEIBEN

Artikel-Nr.	WFP16S22	WFP16S23	WFP16S24
EAN-Nr.	4255866416878	4255866416883	4255866416892
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

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
Gewicht	max. 1,78 kg
Artikel-Nr.	WSB40E
EAN-Nr.	4255866416861
Preis	356,00 €


WSB40E



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.	4255866416908
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



WSBPPCE



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



40 Ltr. max.

WSB50ST



60 Ltr. max.

WSB55ST



100 Ltr. max.

WSB60ST



140 Ltr. max.

WSB65ST



200 Ltr. max.

WSB70ST

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
EAN-Nr.	4255866416915	4255866416922	4255866416939	4255866416946	4255866416991
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
EAN-Nr.	4255866417066
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	mixen im Topf für alle Mixstäbe geeignet. Nicht für Schneebesen!	
Artikel-Nr.	WSBC	WSB01
EAN-Nr.	4255866417073	4255866417080
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
Gewicht	max. 1,1 kg
Artikel-Nr.	WSB35E
EAN-Nr.	4255866417097
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.	4255866417103
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 Schlitzte 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 Schlitzte

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.	4255866417110
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 Antihafplatten 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 kg
Artikel-Nr.	WBW300XCE
EAN-Nr.	4255866417127
Preis	598,00 €



WBW300XCE



WW180XCE Waffel Maker



Werten Sie Ihre Speisekarte auf, in dem Sie Waffeln über das Frühstück hinaus in süße und herzhaftere 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, antihafbeschichtete 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



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 Antihafoberflächen, ein robustes Druckgussgehäuse, eingebettete Heizelemente und eine Drehfunktion sorgen für gleichmäßige Ergebnisse und eine schnelle Reinigung.

Material: Edelstahl

Eingebaute Heizelemente für genaue Temperatur

LED-Anzeigelampen 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

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.

4255866417141

Preis

944,00 €



WW200E



WSC300CE Crepe XPress

**Crêpes in 45 Sekunden / 70 % Zeitersparnis
gegen über 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 herzhaft 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 antihafbeschichtete Oberfläche zu zerkratzen



WSC300CE

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.	4255866417158
Preis	933,00 €



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 Winkel

Die magnetisierte Schublade fängt Metallspäne auf



WKS800E

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.	4255866417165
Preis	333,00 €



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 Tablett

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.	4255866417172
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.	4255866417189
Preis	171,00 €



FC 280 / 380 / 380 TQ

Kompakte Multifunktionsöfen



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

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



FC 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	753,00 €	907,00 €	926,00 €



FCV 280

Kompaktheißluftofen GN 1/2

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

MODELL	FCV 280
Abmessungen (BxTxH)	ca. 1,5 Minuten im Durchschnitt pro Snack, ohne Vorheizen 370 x 535 x 495 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/1,5kW
Gewicht	20 kg
Artikel-Nr.	FCV280
EAN-Nr.	4260621089662
Preis	940,00 €

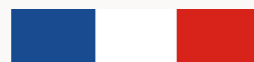


FCV 280



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-Quarzzröhren)
- **FC 60 P** gleiche Spezifikationen, mit zusätzlicher Wasserpumpe für Beschwadung aus Wassertank



FC 60



FC 60 TQ



P = mit Beschwadung aus Wassertank



TQ = Salamander / Grillfunktion

MODELL	FC 60	FC 60 TQ	FC 60 P
Abmessungen (BxTxH)	595 x 610 x 590 mm	595 x 610 x 590 mm	595 x 610 x 590 mm
Innenmaße	470 x 370 x 350 mm	470 x 370 x 350 mm	470 x 370 x 350 mm
Kapazität	60 Liter	60 Liter	60 Liter
Elektro-Anschluss	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW	230V/1/50Hz/3kW
Gewicht	36 kg	38 kg	36 kg
Artikel-Nr.	FC60	FC60TQ - Grill	FC60P
EAN-Nr.	4260621082571	4260621082588	4260621082595
Preis	967,00 €	1.113,00€	1.348,00€



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	2.415,00 €	2.844,00€



WD 780 S / 780 D

Panorama Warmhaltevitrienen mit Umluft



Made in France



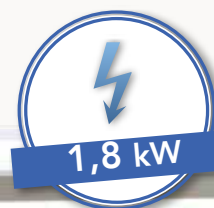
- 2 bzw. 3 x GN1/1 oder 600x 400 mm Bleche
- belüftete Feuersteinheizanlage
- Präzise Temperaturregelung 20 °C bis 90 °C durch elektronischen Thermostat
- Belüftung abschaltbar
- LED Beleuchtung
- Wasserschale zur Feuchtigkeitsregelung
- In Schwarz oder Edelstahl lieferbar



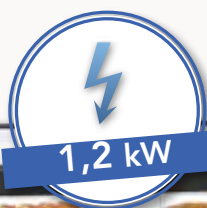
LED-Beleuchtung



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
Multi-Technologie Speed-Ofen



- schnelles Kochen / Erwärmen ohne Mikrowelle / „TRIHEAT“-Technologie
- Made in USA - Dem Mutterland der Fast-Food-Industrie
- Einfache und innovative lebensmittelgerechte Zubereitungstechnologie
- 220 V- und 380 V-Version
- Außengehäuse Anthrazit 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, antihafbeschichtet, 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



Bitte buchen Sie eine Vorführung bei unserem Außendienstmitarbeiter.



VKII220CHAR

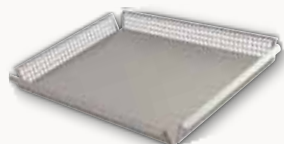
MODELL	VK220CHAR.GE	VK220SS.GE	VKII220SS.GE
Modell	VariKwik Ofen Anthrazit	VariKwik Ofen Edelstahl	VariKwik Ofen Edelstahl
Anschluss	220V/3,34 kw/h	220V/3,34 kw/h	380V/4,39 kw/h
Artikel-Nr.	VK220CHAR.GE	VK220SS.GE	VKII220SS.GE
EAN-Nr.	4260621089983	4260621089976	4260621089969
Preis	4.648,00 €	4.648,00 €	4.888,00 €



VARIKWIK Multi-Technologie Speed-Ofen



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



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

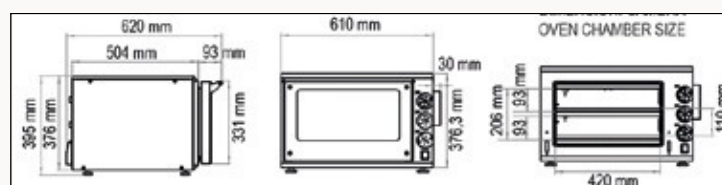
Rezept	dick/dünn	Gesamtzeit	konvektive Hitze	Unterhitze	Oberhitze
Quesadilla	dünn	1:30 min	1:30 min	0:30 min	1:00 min
	dick	2:00 min	2:00 min	1:00 min	1:00 min
grilled cheese Sandwich	dünn	1:30 min	1:30 min	0:30 min	1:00 min
	dick	2:00 min	2:00 min	1:00 min	1:00 min
Chicken Wings	dünn	3:00 min	3:00 min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

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 Anschluss und können auch mobil im Außenbereich eingesetzt werden. Die Backkammer ist immer mit einer Schamottplatte 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.	4255866417196	4255866417202
Preis	949,00 €	1.274,00 €

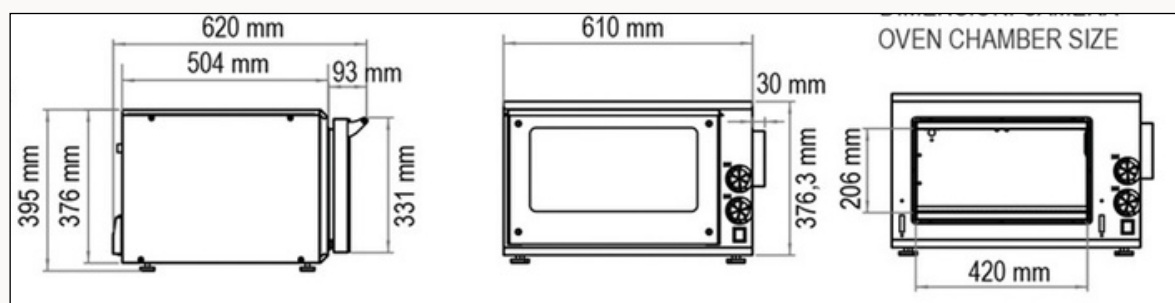
ÄTNA FEME1CA

Kompaktpizza-Ofen


Made in Italy



FEME1CA

**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

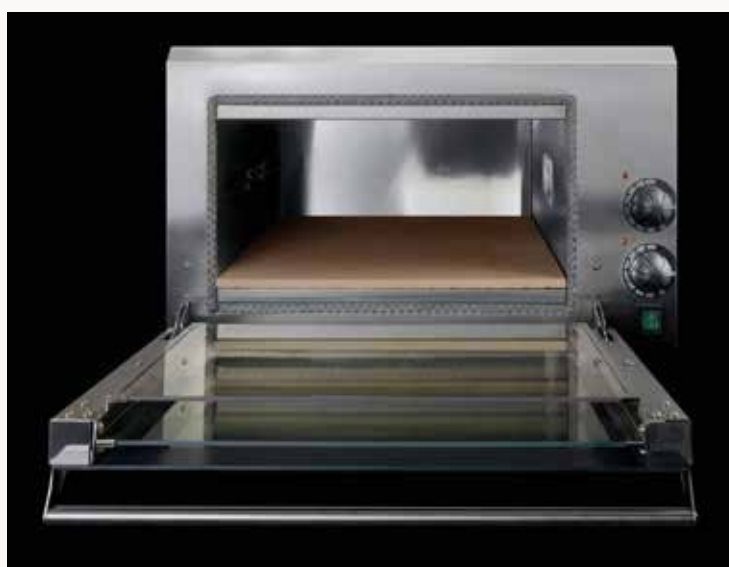
Gewicht 39 kg

Max. Temperatur 450 °C

Artikel-Nr. FEME1CA

EAN-Nr. 4255866417288

Preis 999,00 €



Innenraum



CT 3000 B Durchlaufofen Infrarot



Dieser mit Infrarot beheizte Durchlaufofen ist ideal für das Backen von Snacks / Pizza 30 cm ø, Mini Pizza, Panini, Bruschetta, Baguette, Croissants.

- Die Geschwindigkeit kann von 47 Sekunden auf bis zu 2 Minuten 30 Sekunden eingestellt werden. Die Heizleistung kann von 100 % auf 50 % reduziert werden.
- Die Tunnelhöhe / Höhe der Backkammer kann von 7 bis 11 cm eingestellt werden.
- Backfläche: 300 x 370 mm
- Einfache Reinigung durch herausnehmbare Bleche
- **Ausstattung:** 8 Infrarot-Heizungen mit 1.550 Watt oben und 1.450 Watt unten, durch Gitter geschützt
- Heizleistungsregulation
- Geschwindigkeitsregulation
- Edelstahlförderband im Gerät
- Edelstahlbleche vorne und hinten
- verstellbare Füße



CT 3000 B



MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

CT 3000 B

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

470 x 720 x 385 mm

230V/1/50Hz/0,30kW

22 kg

CT3000B

4260621089268

2.062,00 €



GE4301A / GE4302A GE6301A / GE6302DA

statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)



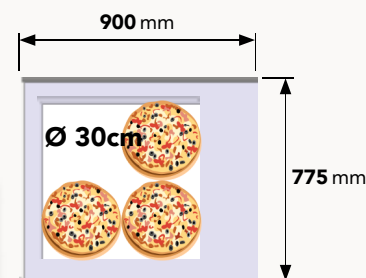
- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking“ System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür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



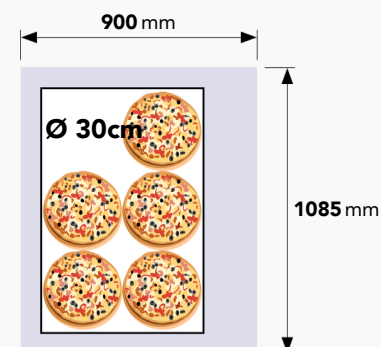
GE4301A / GE6301DA



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	400V/3/50Hz/4,2kW	400V/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 €



GE4301 / GE4302 GE6301D / GE6302D statische Hitze Pizza-Öfen (Pizza Ø 30 cm)



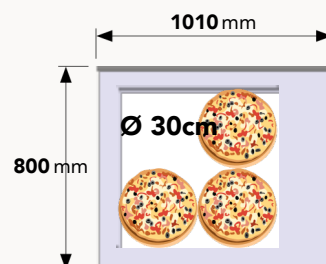
- Gleichmäßige Hitzeverteilung in jedem Bereich des Ofens
- Die Isolierung des Ofens besteht aus hochqualitativer Steinwolle. Durch die Isolierung heizt der Ofen schnell auf, aber kühlt nur langsam ab.
- Durch das „Heat blocking“ System wird verhindert, dass die Hitze schnell durch die offene Ofentür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



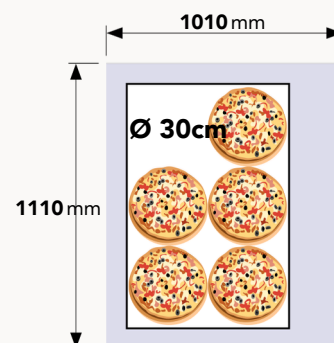
GE4301 / GE6301D



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
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 €



Pizzaofen



Elektro Pizzaofen Kompakt

- 1 Backkammer
- Bis 400°C Temperatur
- Schamottstein Einlage
- Innenbeleuchtung
- Ober- u. Unterhitze Temperaturregelung
- Hitzebeständige Glastüre
- Edelstahlheizkörper für gleichmäßiges Backergebnis
- Edelstahl Gehäuse
- Kapazität 1x Pizza 39 cm Durchmesser

MODELL

1011.05

Abmessungen (BxTxH) 640 x 600 x 330 mm

Anschluss 3 kW / 230 V

Gewicht 33 kg

Artikel-Nr.

1011.05

EAN-Nr.

4255866417295

Preis:

839,00 €



Elektro Pizzaofen Kompakt

- 2 Backkammern
- Bis 400°C Temperatur
- Schamottstein Einlage
- Innenbeleuchtung
- Ober- u. Unterhitze Temperaturregelung
- Hitzebeständige Glastüre
- Edelstahlheizkörper für gleichmäßiges Backergebnis
- Edelstahl Gehäuse
- Kapazität 2x Pizza 39 cm Durchmesser

MODELL

1011.06

Abmessungen (BxTxH) 640 x 600 x 560 mm

Anschluss 6 kW / 400 V

Gewicht 57 kg

Artikel-Nr.

1011.06

EAN-Nr.

4255866417301

Preis:

1.449,00 €



Elektro Pizzaofen Kompakt

- 3 Backkammern
- Bis 400°C Temperatur
- Schamottstein Einlage
- Innenbeleuchtung
- Ober- u. Unterhitze Temperaturregelung
- Hitzebeständige Glastüre
- Edelstahlheizkörper für gleichmäßiges Backergebnis
- Edelstahl Gehäuse
- Kapazität 3x Pizza 39 cm Durchmesser

MODELL

1011.07

Abmessungen (BxTxH) 640 x 600 x 800 mm

Anschluss 9 kW / 400 V

Gewicht 81 kg

Artikel-Nr.

1011.07

EAN-Nr.

4255866417318

Preis:

2.389,00 €

Kartoffelbackofen

**Elektro Kartoffelbackofen Rustik**

- 2 Backschublade für ca. 15 Kartoffeln pro Fach
- Abmessungen Backschublade 450 x 390 x 105 mm
- 1 Warmhaltefach oben
- Thermostat einstellbar für gewünschte Temperatur
- Jede Backschublade einzeln beheizt
- Außengehäuse Pulverbeschichtet schwarz

MODELL**1011.01**

Abmessungen (BxTxH)

485 x 665 x 950 mm

Anschluss

3,0 kW / 230 V

Gewicht

57 kg

Artikel-Nr.

1011.01

EAN-Nr.

4255866417325

Preis:

1.689,00 €**Elektro Kartoffelbackofen Rustik**

- 3 Backschublade für ca. 15 Kartoffeln pro Fach
- Abmessungen Backschublade 450 x 390 x 105 mm
- 1 Warmhaltefach oben
- Thermostat einstellbar für gewünschte Temperatur
- Gehäuse doppelwandig, gute Isolation
- Jede Backschublade einzeln beheizt
- Außengehäuse Pulverbeschichtet schwarz

MODELL**1011.02**

Abmessungen (BxTxH)

485 x 665 x 1120 mm

Anschluss

4,5 kW / 400 V

Gewicht

75 kg

Artikel-Nr.

1011.02

EAN-Nr.

4255866417332

Preis:

2.069,00 €**Gas Kartoffelbackofen Rustik**

- 2 Backschublade für ca. 15 Kartoffeln pro Fach
- Abmessungen Backschublade 450 x 390 x 105 mm
- 1 Warmhaltefach oben
- Thermostat einstellbar für gewünschte Temperatur
- Piezo Zündung
- Gehäuse doppelwandig, gute Isolation
- Außengehäuse Pulverbeschichtet schwarz

MODELL**1011.03**

Abmessungen (BxTxH)

485 x 665 x 1060 mm

Anschluss

5,8 kW / Propangas

Gewicht

64 kg

Artikel-Nr.

1011.03

EAN-Nr.

4255866417349

Preis:

1.739,00 €



HDS 60 / KHDS 60 / BW 30



- **Hot Dog Station HDS 60**
- kompakte Hot Dog Station aus Edelstahl
- 30 Min. Vorwärmzeit
- 60 Hot Dogs pro Stunde
- inkl. 2 Heizelemente
- Ein-/Ausschalter
- Kontrolllicht für Wasserstand
- Thermostatkontrolllicht
- **Kit für Hot Dogs KHDS 60**
- Edelstahl-Halter inkl. 3 Quetschflaschen Ø55 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	60Wurstchen/30Brötchen/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

- Dampfzugen 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



Made in France



CS 0 E



CS 3 E

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 €



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 €



1,2 kW



Lieferung mit 6 nummerierten Körben.



DW106 / 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	Wärmeplatten 270 x 150 mm	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 €



DW 110

DW 106


PSR 400 / 600 / 900 G
Griddle-Platten (Gas)
PSR 400 / 600 / 900 E
Griddle-Platten (Elektrisch)


- **Grillfläche 10 mm Stahlplatte**
- Schnelles Aufheizen
- **Erhältlich mit 1, 2 oder 3 unabhängigen Kochzonen**
- Spülmaschinenfeste Edelstahlschale sammelt Fett und Saft
- **GAS:**
- **1 bis 3 sternförmige Brenner** sorgen für gleichmäßige Hitze
- Piezo-Zündung
- Sicherheitsthermoelemente
- **ELEKTRO:**
- **Incoloy-Heizelemente**
- Thermostate 0 °C - 300 °C
- Kontrollleuchten


PSR 400 G

PSR 600 G

PSR 900 G

PSR 900 E

PSR 400 E

PSR 600 E
MODELL GAS

Abmessungen (BxTxH)

Grillfläche

Leistung Gas

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

PSR 400 G	PSR 600 G	PSR 900 G
400 x 475 x 230 mm	600 x 475 x 230 mm	900 x 475 x 230 mm
400 x 400 mm	600 x 400 mm	900 x 400 mm
3,2 kW	6,4 kW	9,6 kW
22 kg	32 kg	46 kg
PSR400G	PSR600G	PSR900G
426062108377	4260621083684	426061083707
723,00 €	1.113,00 €	1.449,00 €

MODELL ELEKTRO

Abmessungen (BxTxH)

Grillfläche

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

PSR 400 E	PSR 600 E	PSR 900 E
400 x 475 x 230 mm	600 x 475 x 230 mm	900 x 475 x 230 mm
400 x 400 mm	600 x 400 mm	900 x 400 mm
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
22 kg	32 kg	44 kg
PSR400E	PSR600E	PSR900E
4260621085019	4260621085022	4260621085039
583,00 €	908,00 €	1.284,00 €

Elektro Grillplatten



MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.25

505 x 505 x 215 mm
3 kW / 230 V
15 kg

1010.25

4255866417356

269,00 €

Elektro Grillplatten

- 50 cm Stahlplatte
- 1 Thermostat Regler
- Fettauffangrinne

MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.26

705 x 505 x 215 mm
4,5 kW / 400 V
21 kg

1010.26

4255866417363

339,00 €



Elektro Grillplatten

- 70 cm Stahlplatte
- 2 Thermostat Regler
- Fettauffangrinne



MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.27

905 x 505 x 215 mm
4,5 kW / 400 V
25 kg

1010.27

4255866417370

389,00 €

Elektro Grillplatten

- 90 cm Stahlplatte
- 2 Thermostat Regler
- Fettauffangrinne

Gas Grillplatten

MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.28

505 x 505 x 215 mm
3,2 kW Propangas
15 kg

1010.28

4255866417387

279,00 €



Gas Grillplatten

- 50 cm Stahlplatte
- 1 Thermostat Regler
- Piezo Zündung
- Fettauffangrinne



MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.29

705 x 505 x 215 mm
6,4 kW Propangas
21 kg

1010.29

4255866417394

399,00 €

Gas Grillplatten

- 70 cm Stahlplatte
- 2 Thermostat Regler
- Piezo Zündung
- Fettauffangrinne

MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.30

905 x 505 x 215 mm
6,4 kW Propangas
25 kg

1010.30

4255866417417

429,00 €



Gas Grillplatten

- 90 cm Stahlplatte
- 2 Thermostat Regler
- Piezo Zündung
- Fettauffangrinne



MAJESTIC / DOUBLE PANINI

Elektrische Kontaktgrills



- Grillfläche aus Gusseisen
- Vorheizen in nur 15 min
- Gleichmäßiges Garen dank **Spiralheizelement**
- selbstausgleichende obere Platten mit einstellbarer Druckfeder
- spülmaschinenfeste Saftschale
- 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 €

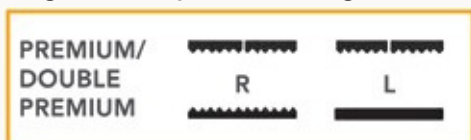


PREMIUM / DOUBLE PREMIUM

Elektrische Kontaktgrills

- 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:



PREMIUM



DOUBLE PREMIUM



Elektronische Zeitschaltuhr mit 3 unabhängigen Kochzeiten

MODELL	PREMIUM	DOUBLE PREMIUM
Abmessungen (BxTxH)	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/1/50Hz/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



- 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



Steak



Panini



Hamburger



SAVOYE



PANINI

mögliche Grillplatten-Konfiguration (Bitte bei Bestellung angeben.):

SAVOYE			
PANINI	R	FT	L

MODELL	SAVOYE	PANINI
Abmessungen (BxTxH)	x 280 mm	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 €

Elektrische Kontaktgrills

bieten optimale Leistung bei häufigem Gebrauch



Unsere Kontaktgrills sind in Ausführungen mit Kapazitäten für 8, 12, 16 und 20 Scheiben erhältlich und wahlweise mit geriffeltem oder doppeltem Deckel verfügbar. Wärmeisolierte Kunststoffgriffe sorgen für eine sichere und komfortable Handhabung im täglichen Einsatz. Das robuste Edelstahlgehäuse in Kombination mit dem automatischen Thermostat gewährleistet auch bei intensiver Nutzung eine hohe Betriebssicherheit sowie gleichbleibend optimale Röstergebnisse.



1010.51



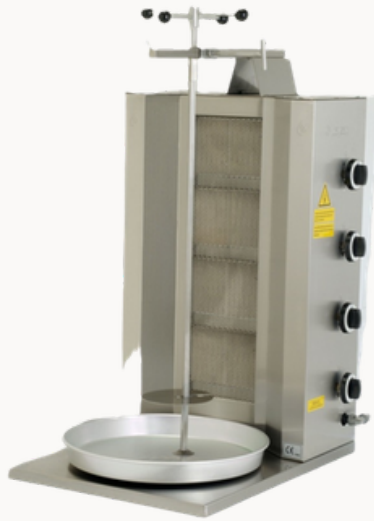
1010.50



1010.52

MODELL	1010.50	1010.51	1010.52
Abmessungen(BxTxH)	250 x 405 x 240 mm	425 x 405 x 240 mm	515 x 405 x 240 mm
Gewicht	11,5 kg	17,0 kg	23,0 kg
Anschluss	230V/50-60V/Hz-1,8 kW	230V/50-60V/Hz-2,6 kW	230V/50-60V/Hz-3,6 kW
Artikel-Nr.	1010.50	1010.51	1010.52
EAN-Nr.	4255866414232	4255866414249	4255866414256
Preis	266,00 €	367,00€	467,00 €

Gyros Grill Geräte



Gas Gyros / Kebab Grill

- Erdgas / Propangas
- Massiver Spieß
- Optional mit Flügelklappen
- Motor oben
- Verstellbarer Spieß
- Gehäuse Edelstahl
- 4 Heizelemente Gas

MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.46

670 x 550 x 1140 mm

13 kW

27 kg

1010.46

4255866417424

1.197,00 €



Gas Gyros / Kebab Grill

- Erdgas / Propangas
- Massiver Spieß mit Platte
- Optional mit Flügelklappen
- Motor unten
- Verstellbarer Spieß
- Gehäuse Edelstahl
- 4 Heizelemente Gas

MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.47

750 x 570 x 1040 mm

13 kW

30 kg

1010.47

4255866417448

1.402,00 €



Elektro Gyros / Kebab Grill

- Massiver Spieß mit Platte
- Optional mit Flügelklappen
- Motor unten
- Verstellbarer Spieß
- Gehäuse Edelstahl
- 4 Heizelemente Elektro

MODELL

Abmessungen (BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

1010.45

750 x 570 x 850 mm

5,4 kW

32 kg

1010.45

4255866417455

1.222,00 €

Gas Gyros/ Kebab-Grills

GLG221 / GLG222

- 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



GLG221



GLG222

MODELL	GLG221	GLG222
Ausführung	4 Brenner	5 Brenner
Kapazität	60 kg	80 kg
Abmessungen (BxTxH)	550x700x1120 mm	550x700x1285 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/13,0kW	230V/3/50Hz/16,25kW
Gewicht	30 kg	35 kg
Artikel-Nr.	GLG221	GLG222
EAN-Nr.	4260621088566	4260621088573
Preis	1447,00 €	1531,00 €

Elektro Gyros/ Kebab-Grills

GLG231 / GLG232

- 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



GLG231



GLG232

MODELL	GLG231	GLG232
Ausführung	4 Brenner	5 Brenner
Kapazität	60 kg	80 kg
Abmessungen (BxTxH)	550x700x1120 mm	550x700x1285 mm
Anschluss	400V/3/50Hz/7,2 kW	400V/3/50Hz/9,0kW
Gewicht	30 kg	35 kg
Artikel-Nr.	GLG231	GLG232
EAN-Nr.	42606210885281	4260621088535
Preis	1.990,00 €	2.464,00 €

UMFANGREICHES ZUBEHÖR ERHÄLTLICH!



CGS 600 Lavasteingrill



CES 600 Elektro-Tischgrill



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 Lavasteinen 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.	4255866415246	4255866415253
Preis	1.088,00 €	798,00 €



Gas Tischkocher



Gas Tischkocher

- 1 Brenner 3,5 kW
- Sicherheitsgashahn, Thermoelement
- Propangas



Gas Tischkocher

- 2 Brenner 3,5 kW
- Sicherheitsgashahn, Thermoelement
- Propangas

MODELL	1010.21
Abmessungen (BxTxH)	260 x 390 x 200 mm
Anschluss	3,5 kW
Gewicht	6,5 kg
Artikel-Nr.	1010.21
EAN-Nr.	4255866417462
Preis:	219,00 €

MODELL	1010.22
Abmessungen (BxTxH)	570 x 390 x 200 mm
Anschluss	7,0 kW
Gewicht	12 kg
Artikel-Nr.	1010.22
EAN-Nr.	4255866417479
Preis:	369,00 €



Gas Tisch Lavasteingrill

- 2 Brenner a 2 kW
- Grillfläche ca. 40 cm
- Gehäuse Edelstahl
- Lavastein im Preis enthalten
- V-Grillrost Edelstahl



Gas Tisch Lavasteingrill

- 2 Brenner a 4 kW
- Grillfläche ca. 60 cm
- Gehäuse Edelstahl
- Lavastein im Preis enthalten
- V-Grillrost Edelstahl

MODELL	1010.31
Abmessungen (BxTxH)	400 x 500 x 300 mm
Anschluss	4,0 kW
Gewicht	11 kg
Artikel-Nr.	1010.31
EAN-Nr.	4255866417486
Preis:	589,00 €

MODELL	1010.32
Abmessungen (BxTxH)	600 x 500 x 300 mm
Anschluss	8,0 kW
Gewicht	15 kg
Artikel-Nr.	1010.32
EAN-Nr.	4255866417516
Preis:	789,00 €

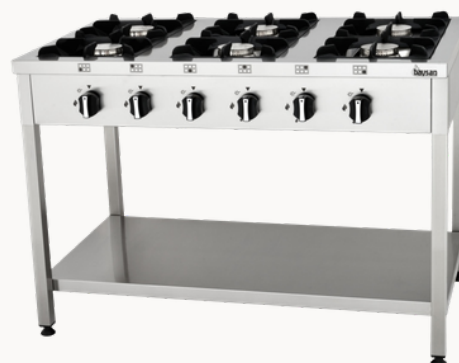


Tischherde



Gas Tischherd 4 Flammen

- Sicherheitsgashahn, Thermoelement
- Pilotbrenner
- Brenner mit 7kW Leistung
- Unterbau offen
- Gerät wird zerlegt geliefert, leichte Montage und Demontage



Gas Tischherd 6 Flammen

- Sicherheitsgashahn, Thermoelement
- Pilotbrenner
- Brenner mit 7kW Leistung
- Unterbau offen
- Gerät wird zerlegt geliefert, leichte Montage und Demontage

MODELL

Abmessungen
(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

1010.14

800 x 700 x 850 mm

28 kW

60 kg

1010.14

4255866417523

1.029,00 €

1010.16

1200 x 700 x 850 mm

42 kW

90 kg

1010.16

4255866417530

1.439,00 €



Gas Hockerkocher

- Brenner 15 KW
- Sicherheitsgashahn, Thermoelement
- Gussrost



Gas Hockerkocher

- Doppel Brenner 15 KW
- Sicherheitsgashahn, Thermoelement
- Gussrost

MODELL

Abmessungen
(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

1010.18

500 x 520 x 500 mm

15 kW

35 kg

1010.18

4255866417547

569,00 €

1010.19

600 x 700 x 500 mm

15 kW

40 kg

1010.19

4255866417554

589,00 €

Induktionskocher



MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Induktionskocher 2,0 kW

- Glaskeramik Kochfläche
- Edelstahl Gehäuse
- Energiesparende und schnelle Kochprozesse
- Einfache Bedienung
- Electronic Zeitschaltuhr
- Koch Leistung individuell einstellbar

1011.10

350 x 450 x 130 mm

2,0 kW / 230 V

7 kg

1011.10

4255866417561

659,00 Euro



MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Induktionskocher 3,5 kW

- Glaskeramik Kochfläche
- Edelstahl Gehäuse
- Energiesparende und schnelle Kochprozesse
- Einfache Bedienung
- Electronic Zeitschaltuhr
- Koch Leistung individuell einstellbar

1011.11

400 x 485 x 130 mm

3,5 kW / 230 V

8 kg

1011.11

4255866417578

689,00 €

Nudelkocher

Elektro Nudelkocher

- Tischausführung
- Inhalt 10 Liter
- 4 Edelstahl Nudelkörbe mit Griffen, inclusive
- Thermostat regelbar von 50 - 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Schnelles Aufheizen und leicht zu reinigen
- Edelstahl Heizkörper für gleichmäßiges Heizen
- Ablaufhahn

MODELL

1011.15

Abmessungen (BxTxH)

270 x 495 x 375 mm

Anschluss

3,2 kW / 230 V

Gewicht

10 kg

Artikel-Nr.

1011.15

EAN-Nr.

4255866417585

Preis:

469,00 €





Elektro Fritteusen Serie 500

Elektro Fritteuse 1 Becken

- 8 Liter
- Fettablasshahn
- Heizelement zur Reinigung herausklappbar
- Sicherheitsthermostat
- Korb mit hitzebeständigen Griff



MODELL	1010.01
Abmessungen (BxTxH)	300 x 500 x 250 mm
Anschluss	3,2 kW / 230 V
Gewicht	7 kg
Artikel-Nr.	1010.01
EAN-Nr.	4255866417592
Preis:	489,00 €

MODELL	1010.02
Abmessungen (BxTxH)	300 x 500 x 250 mm
Anschluss	4,5 kW / 400 V
Gewicht	7 kg
Artikel-Nr.	1010.02
EAN-Nr.	4255866417608
Preis:	549,00 €

Elektro Fritteuse 2 Becken

- 2x 8 Liter
- Fettablasshahn
- Heizelement zur Reinigung herausklappbar
- Sicherheitsthermostat
- Korb mit hitzebeständigen Griff



MODELL	1010.03
Abmessungen (BxTxH)	600 x 500 x 250 mm
Anschluss	2x 3,2 kW / 230 V
Gewicht	14 kg
Artikel-Nr.	1010.03
EAN-Nr.	4255866417615
Preis:	899,00 €

MODELL	1010.04
Abmessungen (BxTxH)	600 x 500 x 250 mm
Anschluss	9 kW / 400 V
Gewicht	14 kg
Artikel-Nr.	1010.04
EAN-Nr.	4255866417622
Preis:	1.069,00 €



BAR 1000 / 2000

Infrarot Toaster mit einer oder zwei Ebenen



Kompakter Toaster mit Infrarot-Quarzlampen (1050°C) zum Aufwärmen, Überbacken oder Bräunen von Baguettes, Brötchen, Sandwiches, Croques, Pizzen etc.

- Schneller Temperaturanstieg in weniger als 30s
- spülmaschinenfeste Rückwand und Krümelschale
- Wahlschalter für Infrarot-Quarzlampen
- 15 Minuten Timer mit Verriegelungsposition für den Dauer-Gebrauch
- Kontrollleuchten
- abnehmbarer Griff

Patentierte Schutzgitter für Infrarot-Quarzlampen



BAR 1000



BAR 2000

MODELL	BAR 1000	BAR 2000
Ausführung	Quarzlampen	Quarzlampen
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
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

GN Salamander Toaster mit Infrarot-Quarzlampen (1050°C) zum Kochen, Bräunen, Überbacken, Grillen, Toasten oder Auftauen aller Arten von Mahlzeiten.

- Passend für GN1/1
- spülmaschinenfeste Krümelschale
- Wahlschalter für Infrarot-Quarzlampen
- 15 Minuten Timer mit Verriegelungsposition für den Dauerbetrieb
- Kontrollleuchten
- Gitter mit hitzebeständigen Griffen

Patentierte Schutzgitter für Infrarot-Quarzlampen



TS 1270



TS 3270

MODELL	TS 1270	TS 3270
Ausführung	6 Infrarot-Quarzlampen passend für ein GN 1/1	9 Infrarot-Quarzlampen 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
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



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 ventilatorgeköhlt.
- Kontrollleuchten
- Die Backfläche im Gerät beträgt 330 x 335 mm.



Video



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



- 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.



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

Abmessungen (BxTxH)
Elektro-Anschluss
LED
Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

MG-02

Edelstahlwagen „Waffelparty“

1000 x 600 x 825 mm

230V

40 W

38 kg

MG-02

4260621084438

1.408,00 €

Waffel-Konzept

Preis Waffeleisen

Preis Zubehör

Verkaufspreis Waffel je Stk. 3,50 € bis 4,50 €

1 kg Mix 10 kg

Mix Wert des

Mixes

siehe Preisliste

siehe Preisliste

33 Waffeln 330

Waffeln 1.200 €

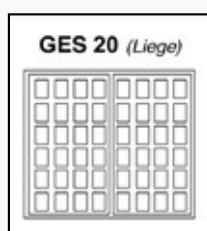
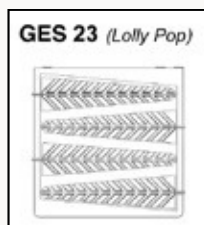
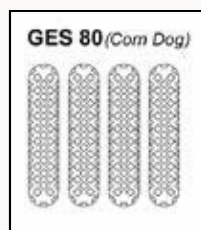
- 1.500 €



GES 20 / GES 23 / GES 80 / GES 90 Waffeleisen



- für frischen oder gefrorenen Teig
- Backplatten aus Gusseisen
- bis zu 160 / 56 Waffeln / h
- Schalterthermostat 0 °C bis 300 °C



GES 20



GES 23



GES 80



GES 90

MODELL	GES 20	GES 23	GES 80	GES 90
Ausführung	Lorraine-waffel	am Stiel"	am Stiel"	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
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 €

Profi Waffeleisen

Wir bieten eine Auswahl an Waffeleisen an, im Standard gibt es die folgenden Versionen:

- Einzel- oder Doppelwaffeleisen
- Waffel am Stiel
- Herzwaffel
- Brüsseler Waffel

Weitere Formen können Sie mit den Wechselplatten auf die gewünschte Form jederzeit tauschen, siehe auf den folgenden Seiten

Ausstattungsmerkmale

- Mechanische Zeituhr
- Teflonbeschichtete Anti-Haft Backplatten
- Einfaches Austaschen der Backplatten
- Edelstahl Heizelemente für präzise Temperatur Kontrolle
- Temperatur individuell einstellbar
- Edelstahl Gehäuse
- Griff wärmeisoliert



Waffeleisen Brüssler Waffel
Kapazität: Waffel 2 x 95 x 190 mm



Waffeleisen Doppel Brüssler Waffel
Kapazität: Waffel 4 x 95 x 190 mm

MODELL	1011.30
Abmessungen (BxTxH)	270 x 450 x 270 mm
Anschluss	2,5 kW / 230 V
Gewicht	14 kg
Artikel-Nr.	1011.30
EAN-Nr.	4255866417813
Preis:	428,00 €

MODELL	1011.31
Abmessungen (BxTxH)	560 x 450 x 270 mm
Anschluss	5 kW / 400 V
Gewicht	28 kg
Artikel-Nr.	1011.31
EAN-Nr.	4255866417820
Preis:	868,00 €

Profi Waffeleisen



Waffeleisen Waffel am Stiel
Kapazität: Waffel 3 x 60 x 225 mm

MODELL	1011.32
Abmessungen (BxTxH)	270 x 450 x 270 mm
Anschluss	2,5 kW / 230 V
Gewicht	14 kg
Artikel-Nr.	1011.32
EAN-Nr.	4255866417660
Preis:	428,00 €



Waffeleisen Doppel Waffel am Stiel
Kapazität: Waffel 6 x 60 x 225 mm

MODELL	1011.33
Abmessungen (BxTxH)	560 x 450 x 270 mm
Anschluss	5 kW / 400 V
Gewicht	28 kg
Artikel-Nr.	1011.33
EAN-Nr.	4255866417677
Preis:	868,00 €



Waffeleisen Herzwaffel
Kapazität: Waffel 1 x Ø 220 mm

MODELL	1011.34
Abmessungen (BxTxH)	270 x 450 x 270 mm
Anschluss	2,5 kW / 230 V
Gewicht	14 kg
Artikel-Nr.	1011.34
EAN-Nr.	4255866417684
Preis:	428,00 €



Waffeleisen Doppel Herzwaffel
Kapazität: Waffel 2 x Ø 220 mm

MODELL	1011.35
Abmessungen (BxTxH)	560 x 450 x 270 mm
Anschluss	5 kW / 400 V
Gewicht	28 kg
Artikel-Nr.	1011.35
EAN-Nr.	4255866417691
Preis:	868,00 €

Profi Waffeleisen

Wechselplatten Teflon beschichtet

Abmessungen 250 x 250 x 50 mm

Preis pro Satz / Doppel Waffeleisen 2 Sätze bestellen



Waffelbällchen Ø 30 mm

Artikel-Nr.	1011.36
EAN-Nr.	4255866417639
Preis:	179,00 €



Waffel am Stiel 60 x 115 mm

Artikel-Nr.	1011.37
EAN-Nr.	4255866417646
Preis:	179,00 €



Amerikanische Waffelform Ø 190 mm

Artikel-Nr.	1011.38
EAN-Nr.	4255866417653
Preis:	179,00 €

Profi Waffeleisen

Wechselplatten Teflon beschichtet

Abmessungen 250 x 250 x 50 mm

Preis pro Satz / Doppel Waffeleisen 2 Sätze bestellen



Herzwaffel Ø 190 mm

Artikel-Nr. 1011.39

EAN-Nr. 4255866417707

Preis: 179,00 €



Herzwaffel Ø 220 mm

Artikel-Nr. 1011.40

EAN-Nr. 4255866417714

Preis: 179,00 €



Waffelbällchen Ø 64 mm

Artikel-Nr. 1011.41

EAN-Nr. 4255866417721

Preis: 179,00 €

Profi Waffeleisen

Wechselplatten Teflon beschichtet

Abmessungen 250 x 250 x 50 mm

Preis pro Satz / Doppel Waffeleisen 2 Sätze bestellen



Brüsseler Waffel 95 x 155 mm

Artikel-Nr.	1011.42
EAN-Nr.	4255866417738
Preis:	179,00 €



Brüsseler Waffel 92 x 162 mm

Artikel-Nr.	1011.43
EAN-Nr.	425586641745
Preis:	179,00 €



Brüsseler Mini Waffel 48 x 75 mm

Artikel-Nr.	1011.44
EAN-Nr.	4255866417752
Preis:	179,00 €



CRÊPES-KONZEPT



- Das schlüsselfertige Gesamtkonzept für Crêpe armotisiert sich in ein paar Wochen.
- Was Sie dafür benötigen: Crêpe-Konzept-Wagen, gusseiserne Crêpemaschine, Crêpe-Kit, Crêpemix, Kühlvorrichtung für Crêpemix
- Energiesparend durch Hitze von 200 °C - 230 °C statt normal 240 °C
- gleichmäßiges Back-Ergebnis



MC-03

MODELL

MC-03

Edelstahlwagen „Crêpesparty“

Abmessungen (BxTxH)

1000 x 600 x 825 mm

Elektro-Anschluss

230V

LED

40 W

Gewicht

38 kg

Artikel-Nr.

MC-03

EAN-Nr.

4260621084445

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 10 kg

20 Crêpes 200

Mix Wert des

Crêpes 1.200 € -

Mixes

1.500 €

CRÊPESKIT

Crêpeskit inkl.

Teigverteiler, Fettverteiler, 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



- 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



CFG 400

Elektrische Version

In die Platte integriertes Spiralheizelement für eine homogene Hitzeverteilung, Thermostat **0 °C - 300 °C**, Kontroll-Leuchte, Sicherheitsthermoelement

CFE 400



MODELL	CFG 400	CFE 400
Abmessungen (Ø x H)	H=195 mm	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)	255 mm	255 mm	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

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



CSG 400



CSE 400



CDG 400



CDE 400

MODELL	CSE 400	CSG 400	CDE 400	CDG 400
Durchmesser Platten	Ø400 mm	Ø400 mm	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 €



Profi Elektro & Gas Crêpes Geräte

Ausstattungsmerkmale

- Gas und Elektro Version
- Einzel oder Doppel Geräte
- Einfache Manuelle Temperaturegelung
- Elektro Version - Backplatten mit Teflon Antihaf Beschichtung
- Gas Version mit Gussplatten
- Gas Geräte mit Piezo Zündung
- Backplatten können leicht getauscht werden
- Edelstahl Gehäuse



MODELL
 Abmessungen
 (BxTxH)
 Anschluss
 Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

**Elektro Einzel Crêpes Gerät Ø
 400 mm rund Teflon
 beschichtete Backplatte**

1011.20
 400 x 420 x 140 mm
 2,5 kW / 230 V
 12,5 kg

1011.20
4255866417769
319,00 €



MODELL
 Abmessungen (BxTxH)
 Anschluss
 Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

**Elektro Einzel Crêpes Gerät Ø
 400 mm eckiges Gehäuse
 Teflon beschichtete Backplatte**

1011.21
 425 x 440 x 180 mm
 2,5 kW / 230 V
 14 kg

1011.21
4255866417776
369,00 €



MODELL
 Abmessungen (BxTxH)
 Anschluss
 Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

**Elektro Doppel Crêpes Gerät Ø 400
 mm eckiges Gehäuse 2x Teflon
 beschichtete Backplatten**

1011.22
 835 x 440 x 180 mm
 5 kW / 400 V
 25 kg

1011.22
4255866417783
629,00 €

Profi Elektro & Gas Crêpes Geräte



Gas Einzel Crêpes Gerät

Ø 400 mm rund, eckiges Gehäuse
Gusseisene Backplatte

MODELL

1011.25

Abmessungen (BxTxH)

405 x 460 x 195 mm

Anschluss

6 kW Propangas

Gewicht

18 kg

Artikel-Nr.

1011.25

EAN-Nr.

4255866417790

Preis:

429,00 €



Gas Doppel Crêpes Gerät

Ø 400 mm, eckiges Gehäuse
2x Gusseisene Backplatten

MODELL

1011.26

Abmessungen (BxTxH)

835 x 460 x 195 mm

Anschluss

12 kW Propangas

Gewicht

40 kg

Artikel-Nr.

1011.26

EAN-Nr.

4255866417806

Preis:

798,00 €

Achtung:

Alle unsere Gas Geräte werden grundsätzlich ohne Zubehör zum Anschluss geliefert.
Die Installation ist nur von einem zertifizierten Fachbetrieb zulässig.

****Gas Anschlusset für Propangas auf Anfrage lieferbar!***



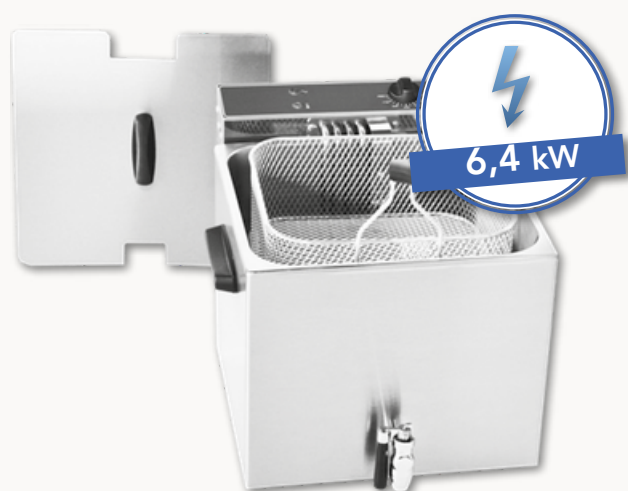
MF 80 R/DR / MF 120 R/DR Fritteusen



Tischfritteusen aus Edelstahl 5 l bis 12 l mit Kältezone

Fritteusen mit Doppeltank 2 x 5 l bis 2 x 12 l mit unabhängiger Steuerung

- Sicherheitsthermostat
- Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats auf der Rückseite bei Überhitzung oder Ölmangel
- 5 entnehmbare Teile + spülmaschinenfester Edelstahltank für eine leichte Reinigung
- Sicheres Entleeren mit Edelstahlhahn und Hebelsystem präziser Glühlampenthermostat 180 °C
- Körbe mit hitzebeständigem Griff,
- Edelstahldeckel, Kontrollleuchte



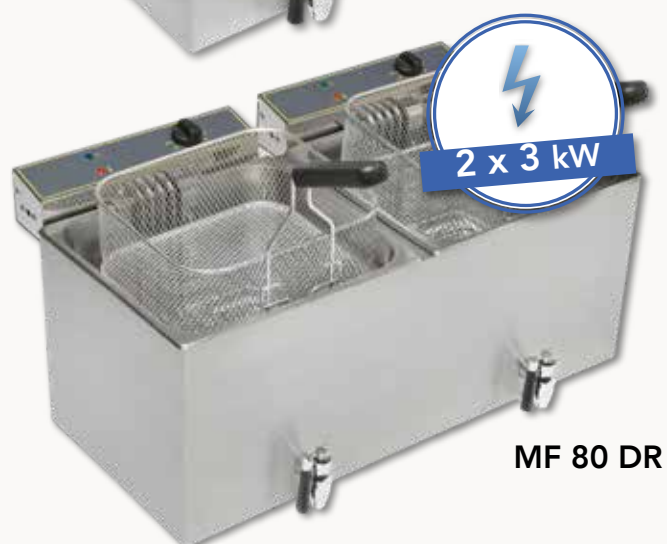
MF 120 R



MF 120 DR



MF 80 R



MF 80 DR

MODELL	MF 80 R	MF 120 R	MF 80 DR	MF 120 DR
Ausführung	1 Becken 8 l	1 Becken 12 l	2 Becken 2 x 8 l	2 Becken 2 x 12 l
	Stundenleistung: 12 kg/h	Stundenleistung: 16 kg/h	Stundenleistung: 24 kg/h	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 Hochleistungs Fritteusen 2x 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 €



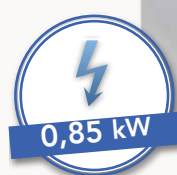
CW12

Pommeswärmer

Der CW12 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



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 8



RFG 12 B

MODELL

Ausführung

Abmessungen (BxTxH mm)

Abmessungen Körbe

Gasleistung

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

	RFG 8	RFG 12 B
	1 Becken	1 Becken
	250 x 700 x 325 mm (Höhe Kamin: +180 mm)	400 x 700 x 450 mm (Höhe Kamin: +180 mm)
	128 x 270 x 110 mm	250 x 270 x 110 mm
	4 kW	8 kW
	25 kg	34 kg
	RFG8	RFG12B
	4260621083714	4260621083721
	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

Ausführung

Abmessungen (BxTxH mm)

Abmessungen Körbe

Anschluss

Gasleistung

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

RFE 16C

1 Becken

Stundenleistung: 25 kg/h

400 x 600 x 980 mm

205 x 305 x 145 mm

380V/3/50Hz/4-8-12kW

--

34 kg

RFE16C

4260621083190

1.719,00 €

RFE 20C

2 Becken

Stundenleistung: 30 kg/h

400 x 600 x 980 mm

2 X (128 x 320 x 145 mm)

380V/3/50Hz/12kW

--

38 kg

RFE20C

4260621085206

1.906,00 €

RFG 16

1 Becken

Stundenleistung: 30 kg/h

400 x 600 x 1055 mm

250 x 300 x 145 mm

--

12kW

38 kg

RFG16

4260621085213

2.049,00 €



SEM 600 PDS / 800 PDS Salamander



Intelligenter Glas-Keramik Lift Salamander zum Auftauen, Glasieren, Braten oder Grillen

- PDS - Plate Detection System
Sofortiges Aufheizen durch Berührung mit der Kontaktfläche
- Hochleistungs Glas-Keramik Heizelemente
- höhenverstellbares Heizelement
- präzise Höheneinstellung dank Gegengewichtssystem
- 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



Lift Salamander zum Auftauen, Glasieren, Braten oder Grillen

- höhenverstellbares Heizelement
- präzise Höheneinstellung dank Gegengewichtssystem
- Arbeitshöhe: **Min: 90 mm** **Max: 245 mm**
- 2 unabhängige Heizzonen



SGM 600



SEM 600 Q

SEM 600 Q:
Infrarot-Quarzröhren (1050 °C)



MODELL	SEM 600 Q	SGM 600
Ausführung	mit Infrarot-Quarzröhren	Gasanschluss
Abmessungen (BxTxH)	600 x 640 x 590 mm	600 x 640 x 590 mm
Kochfläche	495 x 375 mm	495 x 375 mm
Anschluss	230V/1/50Hz/3 kW	----
Gasleistung	---	5 kW
Gewicht	49 kg	53 kg
Artikel-Nr.	SEM600Q	SGM600
EAN-Nr.	4260621083220	4260621085237
Preis	2.338,00€	3.599,00 €



Spidocook, ein führendes italienisches Unternehmen mit Sitz in der Padua, 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

Gelomat Gastro-Profis GmbH

Unter der Haar 9 • D-59602 Rüthen

info@gelomat.de • www.gelomat.de

Bestellung/Lieferung/Rechnung

SpidocookS.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

- 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)	250 mm	1 x 250 x 250 mm	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/1/50Hz/1,5kW	230V/1/50Hz/1,5kW	230V/1/50Hz/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 €

spidocook™
 PROFESSIONAL BY DESIGN

SP 015 P / SP 015 eco

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte


Made in Italy


- Mittlere-Platte
- Oberfläche: schwarz, glatt
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten



SP 015 P

- SP 015 P Steuerung: analog
Thermostat (0 °C - 400 °C)
- SP 015 eco Steuerung: analog
Thermostat (0 °C - 400 °C)



SP 015 PR

spidocook™
 PROFESSIONAL BY DESIGN

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)	300 mm	x 300 mm	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
Anschluss	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/2,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/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 €

spidocook™
 PROFESSIONAL BY DESIGN

SP 015 PR-B

Elektrische Glaskeramik-Kochgeräte

- Doppel-Platte
- Oberfläche: schwarz, gerillt
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten
- SP 015 PR-B Steuerung: analog
Thermostat (0 °C - 400 °C)

MODELL	SP 015 PR-B
Kontaktfläche (BxT)	1 x 400 x 300 mm
Abmessungen (BxTxH)	481 x 457 x 182 mm
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

spidocook
PROFESSIONAL BY DESIGN

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

- **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 E

MODELL	SP 020 P	SP 020 P ECO	SP 020 E
Kontaktfläche (BxT)	250 mm	2 x 250 x 250 mm	250 mm
Abmessungen (BxTxH)	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm
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 €

spidocook
PROFESSIONAL BY DESIGN

SP 020 PR / SP 020 R eco SP 020 ER

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

- **Doppel-Platte**
- **Oberfläche: oben gerillt, unten glatt**
- robuster Edelstahlgriff
- Kontrollleuchten



SP 020 ER

- **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)

MODELL	SP 020 PR	SP 020 R ECO	SP 020 ER
Kontaktfläche (BxT)	x 250 mm	250 x 250 mm	x 250 mm
Abmessungen (BxTxH)	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm
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 €

spidocookTM
PROFESSIONAL BY DESIGN
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

Kontaktfläche (BxT)
 Abmessungen (BxTxH)
 Anschluss
 Gewicht
 Artikel-Nr.
 EAN-Nr.
 Preis

SP 010 PT

250 mm
 331 x 458 x 176 mm
 230V/1/50Hz/1,5kW
 10,0 kg
SP010PT
8029212015536
720,00 €

SP 010 ET

1 x 250 x 250 mm
 331 x 458 x 176 mm
 230V/1/50Hz/1,5kW
 10,0 kg
SP010ET
8029212015482
950,00 €

spidocookTM
PROFESSIONAL BY DESIGN
SP 015 PT / SP 015 T eco
Elektrische Glaskeramik-Kochgeräte

- 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

Kontaktfläche (BxT)
 Abmessungen (BxTxH)
 Anschluss
 Gewicht
 Artikel-Nr.
 EAN-Nr.
 Preis

SP 015 PT

300 mm
 540 x 527 x 254 mm
 230V/1/50Hz/2,8kW
 14,9 kg
SP015PT
8029212016496
1.070,00 €

SP 015 T ECO

400 x 300 mm
 540 x 527 x 254 mm
 230V/1/50Hz/2,0kW
 14,9 kg
SP015T eco
8029212016519
1.070,00 €

spidocook
PROFESSIONAL BY DESIGN

**SP 020 PT / SP 020 T eco
SP 20 ET**

Elektrische Glaskeramik-Grillgeräte

 
Made in Italy



- **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

Kontaktfläche (BxT)

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

	SP 020 PT	SP 020 T ECO	SP 020 ET
Kontaktfläche (BxT)	250 mm	250 x 250 mm	250 mm
Abmessungen (BxTxH)	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm
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 fordern Sie diese bei uns an.**



spidocook
PROFESSIONAL BY DESIGN

SP 200 / SP 300*

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)	440 mm	2 x 280 x 440 mm
Abmessungen (BxTxH)	398 x 654 x 128 mm	693 x 654 x 129 mm
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 €

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

CaldoLux SCH 030

Gar- und Warmhaltegerät für 3 GN 1/1


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	Bleche GN 1/2
Abmessungen (BxTxH)	436 x 645 x 409 mm
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

spidocook™
 PROFESSIONAL BY DESIGN

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 Beschädigung**
- 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

Kapazität

Abstand zw. d. Blechen

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis

S3	L3	L4	XL4
mm	mm	mm	mm
70 mm	70 mm	75 mm	70 mm
480 x 523 x 402 mm	600 x 587 x 402 mm	600 x 587 x 472 mm	800 x 707 x 472 mm
230V/1/50Hz/2,7kW	230V/1/50Hz/3,0kW	230V/1/50Hz/3,0kW	400V/3/50Hz/5,3kW
16,0 kg	20,0 kg	22,0 kg	44,0 kg
S3	L3	L4	XL4
8029212016106	8029212016113	8029212016120	8029212029274
640,00 €	699,00 €	750,00 €	1.470,00 €

spidocookTM
PROFESSIONAL BY DESIGN

Bleche und Roste CaldoBake L3/L4

460 x 330 mm



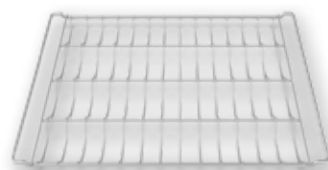
TG 305



GRP 305



TG 310



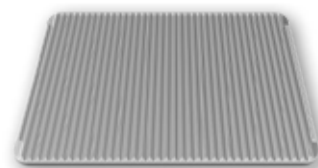
GRP 310



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.

spidocookTM
PROFESSIONAL BY DESIGN

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 €

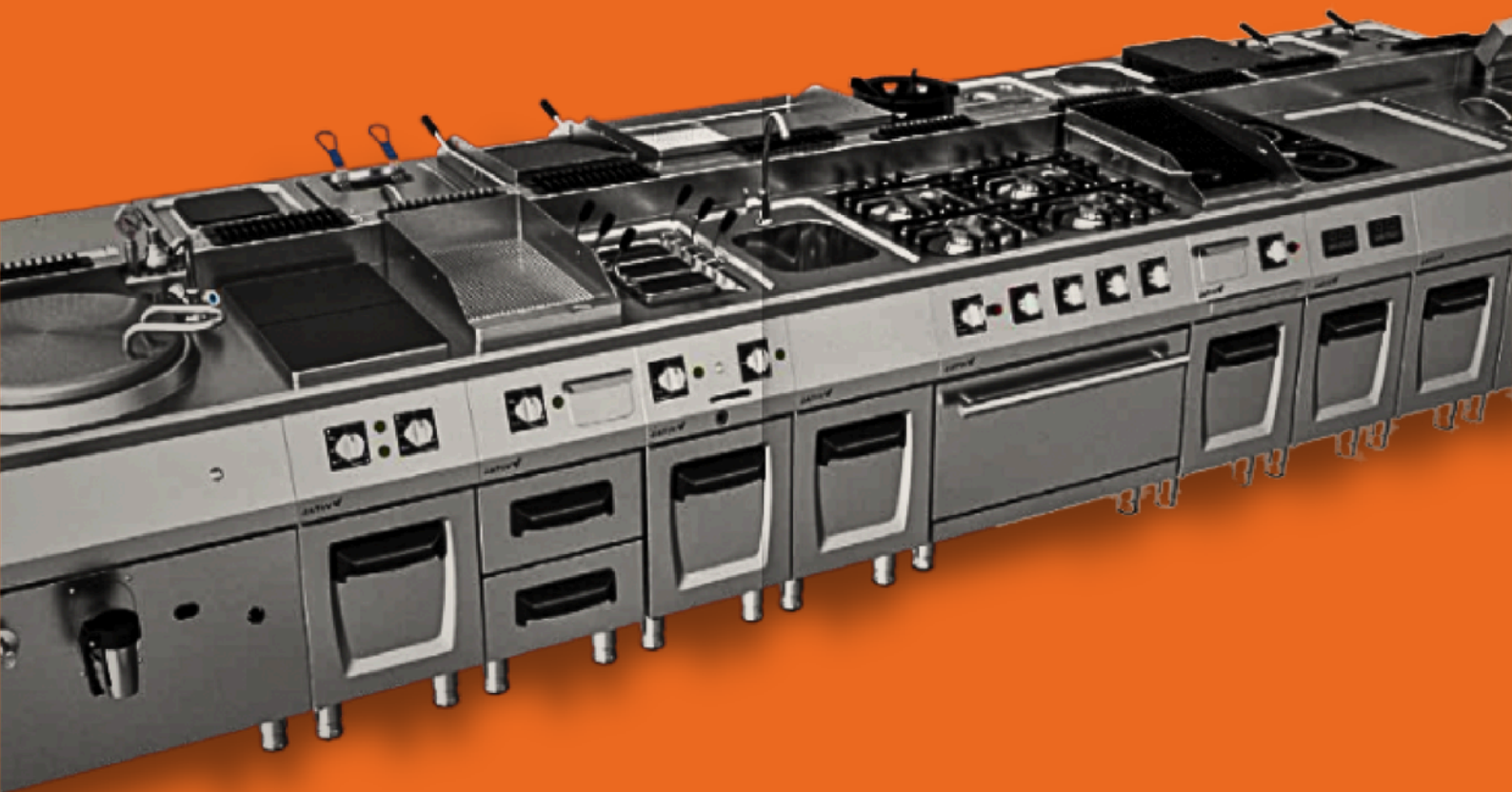
*Der Preis bezieht sich auf ein Einzelstück.



SpidoClean Reinigungsspray
Menge: 1 Karton
pro Karton: 12 Flaschen
Inhalt: 750 ml
Artikel-Nr. DB1046A0
Preis: 140,00 €



Serie 700



2026

Gasherde

VGKO7010/ VGKO7020/VGKO7030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Gasanschluss: 1/2"
- abnehmbare Gussroste
- Gussroste für langlebigen Einsatz
- Eingestellt auf Erdgas, Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGKO7010



VGKO7020



VGKO7030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis

VGKO7010
400x730x280 mm
15,0 kW
30 kg
VGKO7010
4255866418872
1.098,00 €

VGKO7020
800x730x280 mm
30,0 kW
51 kg
VGKO7020
4255866418889
1.758,00 €

VGKO7030
1200x730x280 mm
45,0 kW
73 kg
VGKO7030
4255866418896
2.498,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Wok-Gasherde

VGKW7010/ VGKW7020/VGKW7030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Gasanschluss: 3/4"
- Gussroste für langlebigen Einsatz
- Eingestellt auf Erdgas, Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGKW7010



VGKW7020



VGKW7030

MODELL

	VGKW7010	VGKW7020	VGKW7030
Abmessungen(BxTxH)	400x730x280 mm	800x730x280 mm	1200x730x280 mm
Anschluss	13,5 kW	27,0 kW	40,5 kW
Gewicht	27 kg	48 kg	68 kg
Artikel-Nr.	VGKW7010	VGKW7020	VGKW7030
EAN-Nr.	4255866418902	4255866418919	4255866418926
Preis:	1.210,00 €	2.090,00 €	3.135,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Elektroherde

VEKO7010K/ VEKO7020K/VEKO7030K

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- 6 Stufiger Energieregler quadratische Kochplatten
- leicht zu Reinigen



12
kW



VEKO7020K



VEKO7010K



VEKO7030K

MODELL

	VEKO7010K	VEKO7020K	VEKO7030K
Abmessungen(BxTxH)	400x730x280 mm	800x730x280 mm	1200x730x280 mm
Anschluss	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
Gewicht	21 kg	38 kg	57 kg
Artikel-Nr.	VEKO7010K	VEKO7020K	VEKO7030K
EAN-Nr.	4255866418933	4255866418940	4255866418957
Preis:	1243,00 €	2365,00 €	3201,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Elektroherde

VEKO7010/ VEKO7020/VEKO7030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- 6 Stufiger Energieregler quadratische Kochplatten
- leicht zu Reinigen



VEKO7020



VEKO7010



VEKO7030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VEKO7010
400x730x280 mm
5,2 kW
20 kg
VEKO7010
4255866418964
847,00 €

VEKO7020
800x730x280 mm
10,4 kW
36 kg
VEKO7020
4255866418094
1.430,00 €

VEKO7030
1200x730x280 mm
15,6 kW
54 kg
VEKO7030
4255866418971
1.914,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Induktionsherde

VIK07010/ VIK07020/VIK07030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Überhitzungs-, Unter- und Überspannungsschutz
- 10 versch. Leistungsstufen
- Kochfläche aus Glas
- Touch-Bedienfeld



VIK07020



VIK07010



VIK07030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VIK07010	VIK07020	VIK07030
400x730x280 mm	800x730x280 mm	1200x730x280 mm
6 kW	12 kW	18 kW
21 kg	38 kg	61 kg
VIK07010	VIK07020	VIK07030
4255866418988	4255866418995	4255866419008
1.826,00 €	3.438,00 €	5.159,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Gas-Grillplatten

VGPI7010S/ VGPI7020SR/VGPI7030R



- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- abnehmbare Grillfläche und herausnehmbare Fettschublade
- Hochleistung- und emissionsarmer Gasbrenner
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGPI7010S



VGPI7020SR



VGPI7030R

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGPI7010S	VGPI7020SR	VGPI7030R
400x730x280 mm	800x730x280 mm	1200x730x280 mm
7,5 kW	15,0 kW	22,5 kW
47 kg	81 kg	127 kg
VGPI7010S	VGPI7020SR	VGPI7030R
4255866419015	4255866419022	4255866419039
1.089,00 €	1.807,00 €	2.662,00 €

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGPI7020S	VGPI7030SR	VGPI7020R
800x730x280 mm	1200x730x280 mm	800x730x280 mm
15,0 kW	22,5 kW	15,0 kW
82 kg	129 kg	80 kg
VGPI7020S	VGPI7030SR	VGPI7020R
4255866419046	4255866419053	4255866419060
1.760,00 €	2.514,00 €	1.898,00 €

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGPI7010R	VGPI7030S
400x730x280 mm	1200x730x280 mm
7,5 kW	22,5 kW
46 kg	131 kg
VGPI7010R	VGPI7030S
4255866419077	4255866419084
1.125,00 €	2.365,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Gas-Grillplatten Chrom

VGPI7010S/ VGPI7020SR/VGPI7030R



Mehrpreis für Grillplatte mit 15cm hoher Umrandung als Multibräter:

- Multibräterumrandung mit Stopfen 400mm - 1.598,00 €
- Multibräterumrandung mit Stopfen 800mm - 2.199,00 €



VGPI7020SR



VGPI7010S



VGPI7030R

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

Mehrpreis Chrombesch.
für VGPI7010-Modelle

CC7010.1
mm
kW
kg
CC7010.1
4255866419091
594,00 €

Mehrpreis Chrombesch.
für VGPI7020-Modelle

CC7020.2
mm
kW
kg
CC7020.2
4255866419107
1.100,00 €

Mehrpreis Chrombesch.
für VGPI7030-Modelle

CC7030.3
mm
kw
kg
CC7030.3
4255866419114
1.430,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Elektro-Grillplatten

VEPI7010S/ VEPI7020SR/VEPI7030R



- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Thermostatische Wärmeregulierung bis 300°C
- Incoloy - 800 Heizkörper
- abnehmbare Kochfläche und herausnehmbare Fettschublade
- hoher Spritzschutz



VEPI7010S



VEPI7020SR



VEPI7030R

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEPI7010S
Abmessungen(BxTxH)
400x730x280 mm
Anschluss
4,5 kW
Gewicht
41 kg
Artikel-Nr.
VEPI7010S
EAN-Nr.
4255866419121
Preis:
1.210,00 €

VEPI7020S
Abmessungen(BxTxH)
800x730x280 mm
Anschluss
9,0 kW
Gewicht
78 kg
Artikel-Nr.
VEPI7020S
EAN-Nr.
4255866419152
Preis:
1.892,00 €

VEPI7010R
Abmessungen(BxTxH)
400x730x280 mm
Anschluss
4,5 kW
Gewicht
40 kg
Artikel-Nr.
VEPI7010R
EAN-Nr.
4255866419183
Preis:
1.246,00 €

VEPI7020SR
Abmessungen(BxTxH)
800x730x280 mm
Anschluss
9,0 kW
Gewicht
77 kg
Artikel-Nr.
VEPI7020SR
EAN-Nr.
4255866419138
Preis:
1.939,00 €

VEPI7030SR
Abmessungen(BxTxH)
1200x730x280 mm
Anschluss
13,5 kW
Gewicht
121 kg
Artikel-Nr.
VEPI7030SR
EAN-Nr.
4255866419169
Preis:
2.624,00 €

VEPI7030S
Abmessungen(BxTxH)
1200x730x280 mm 13,5
Anschluss
kW
Gewicht
119 kg
Artikel-Nr.
VEPI7030S
EAN-Nr.
4255866419190
Preis:
2.772,00 €

VEPI7030R
Abmessungen(BxTxH)
1200x730x280 mm
Anschluss
13,5 kW
Gewicht
123 kg
Artikel-Nr.
VEPI7030R
EAN-Nr.
4255866419145
Preis:
2.475,00 €

VEPI7020R
Abmessungen(BxTxH)
800x730x280 mm
Anschluss
9,0 kW
Gewicht
76 kg
Artikel-Nr.
VEPI7020R
EAN-Nr.
4255866419176
Preis:
2.030,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Elektro-Grillplatten Chrom

VEPI7010S/ VEPI7020SR/VEPI7030R



Mehrpreis für Grillplatte mit 15cm hoher Umrandung als Multibräter:

- Multibräterumrandung mit Stopfen 400mm - 1.598,00 €
- Multibräterumrandung mit Stopfen 800mm - 2.199,00 €



VEPI7010S

VEPI7020SR



VEPI7030R

MODELL	Mehrpreis Chrombesch. für VEPI7010-Modelle		Mehrpreis Chrombesch. für VEPI7020-Modelle		Mehrpreis Chrombesch. für VEPI7030-Modelle	
	CC7010		CC7020		CC7030	
Abmessungen(BxTxH)	mm		mm		mm	
Anschluss	kW		kW		kw	
Gewicht	kg		kg		kg	
Artikel-Nr.	CC7010		CC7020		CC7030	
EAN-Nr.	4255866419206		4255866419213		4255866419220	
Preis:	539,00 €		990,00 €		1.265,00 €	

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Gas-Wassergrill

VGSI7010/VGSI7020/VGSI7030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- höhenverstellbare Grillfläche
- kein austrocknen durch Wasserschublade
- abnehmbare Grillfläche & herausnehmbare Fettschublade
- Hochleistung- und emissionsarmer Gasbrenner
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGSI7010



VGSI7020



VGSI7030

MODELL

	VGSI7010	VGSI7020	VGSI7030
Abmessungen(BxTxH)	400x730x280 mm	800x730x280 mm	1200x730x280 mm
Anschluss	5,5 kW	11,0 kW	16,5 kW
Gewicht	56 kg	92 kg	135 kg
Artikel-Nr.	VGSI7010	VGSI7020	VGSI7030
EAN-Nr.	4255866419237	4255866419244	4255866419251
Preis:	1.430,00 €	2.200,00 €	3.080,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Elektro-Wassergrill

VESI7010/VESI7020/VESI7030



- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Wassertank der Geruchsbildung von Öl & Rauch minimiert
- Wasserbecken unter der Grillplatte
- direktes Garen durch Kontakt auf Edelstahl-Heizelement
- Wärmeregung mit Energieregler
- Sicherheitsthermostat
- Wasserablasshahn
- Icoloy-800 Heizkörper



VESI7020



VESI7010



VESI7030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VESI7010	VESI7020	VESI7030
400x730x280 mm	800x730x280 mm	1200x730x280 mm
3,75 kW	8,75 kW	13,75 kW
52 kg	85 kg	125 kg
VESI7010	VESI7020	VESI7030
4255866419268	4255866419275	4255866419282
1617,00 €	2310,00 €	3212,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Gas-Lavasteingrill

VGLI7010/VGLI7020/VGLI7030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- höhenverstellbare Grillfläche
- abnehmbare Grillfläche & herausnehmbare Fettschublade
- Hochleistungs- und emissionsarmer Gasbrenner
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGLI7010



VGLI7020



VGLI7030

MODELL

Abmessungen (BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGLI7010	VGLI7020	VGLI7030
400x730x280 mm	800x730x280 mm	1200x730x280 mm
5,5 kW	11,0 kW	16,5 kW
54 kg	91 kg	130 kg
VGLI7010	VGLI7020	VGLI7030
4255866419299	4255866419305	4255866419312
1.320,00 €	2.200,00 €	2.772,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020, VSTD7030

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D, VSTD7030D

Elektro Großkochfeld

VEST7010/ VEST7020

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Seperate Kochzonen, unabhängig voneinander gesteuert
- Incoloy -800 Heizkörper
- Thermostatische Wärmeregulung bis 300°C
- flache & breite Kochfläche
- Präzise Temperaturregelung



VEST7010



VEST7020

MODELL

	VEST7010	VEST7020
Abmessungen(BxTxH)	400x730x280 mm	800x730x280 mm
Anschluss	6 kW	12 kW
Gewicht	44 kg	85 kg
Artikel-Nr.	VIK07010	VIK07020
EAN-Nr.	4255866419329	4255866419336
Preis:	1.386,00 €	2.387,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D

Gas Großkochfeld

VGST7010/ VGST7020

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner, Leistung je 5,5 - 8,0 kW
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGST7010



VGST7020

MODELL

	VGST7010	VGST7020
Abmessungen(BxTxH)	400x730x280 mm	800x730x280 mm
Anschluss	5,5 kW	8 kW
Gewicht	36 kg	56 kg
Artikel-Nr.	VGST7010	VGST7020
EAN-Nr.	4255866419343	4255866419350
Preis:	1.342,00 €	2.376,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:
 offener Unterschrank: VSTD7010,VSTD7020
 Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D

Gas Großkochfeld mit Gas Backofen

VGSF7020

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGSF7020

MODELL

	VGSF7020
Abmessungen(BxTxH)	800x730x850 mm
Anschluss	20,4kW
Gewicht	122 kg
Artikel-Nr.	VGSF7020
EAN-Nr.	4255866419367
Preis:	4.015,00 €

Elektro-Wasserbad (Bain Maries)

VESB7010/VESB7020

- Edelstahl Gehäuse
- Thermostatische Wärmeregulierung
- Incoloy-800 Heizkörper
- geeignet für versch. Arten von Gastronombehälter
- 3 x ½ GN-Behälter im Lieferumfang erhalten
- Wasserablasshahn



3,0
kW



VESB7010



VESB7020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VESB7010	VESB7020
400x730x280 mm	800x730x280 mm
1,5 kW	3,0 kW
21 kg	36 kg
VESB7010	VESB7020
4255866419374	4255866419381
1.056,00 €	2.760,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D

Elektro-Fritteusen

VEFP7010/VEFP7020

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsthermostat (EGO)
- Ölablasshahn
- Korbaufhängemechanismus zum Öl ablassen
- Bis 180°C einstellbares EGO-Thermostat
- Incoloy-800 Heizkörper



24,0 kW



VEFP7010



VEFP7020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEFP7010

400x730x280 mm

12,0 kW

25 kg

VEFP7010

4255866419398

1.683,00 €

VEFP7020

800x730x280 mm

24,0 kW

39 kg

VEFP7020

4255866419404

2.794,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D

Gas-Fritteusen mit Unterschrank

VGFP7010/VGFP7020

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 3/4"
- Ölablasshahn
- Korbaufhängemechanismus zum Öl ablassen
- Temperaturregelung mit Zündflamme, einstellbar bis 190°C
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGFP7010



VGFP7020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGFP7010	VGFP7020
400x730x850 mm	800x730x850 mm
16,0 kW	32,0 kW
43 kg	76 kg
VGFP7010	VGFP7020
4255866419411	4255866419428
2.310,00€	3.839,00 €

Gas-Nudelkocher

VGMF7010/VGMF7020



- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsthermostat (EGO)
- Ölablasshahn
- Korbaufhängemechanismus zum Öl ablassen
- Bis 180°C einstellbares EGO-Thermostat
- Incoloy-800 Heizkörper



VGMF7020



VGMF7010

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGMF7010

400x730x850 mm

10,0 kW

47 kg

VGMF7010

4255866419435

2.794,00 €

VGMF7020

800x730x850 mm

20,0 kW

83 kg

VGMF7020

4255866419442

4.620,00 €

Elektro-Nudelkocher

VEMF7010/VEMF7020

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsthermostat (EGO)
- Wasserablassventil
- elektrisch gesteuertes Wasserfüllsystem
- EGO 3 Stufen Wärmeschalter & thermostatische Regelung
- Incoloy-800 Heizkörper



kW



VEPD7010



VEMF7010

Elektro-Pommeswärmer

VEPD7010

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Heizelement aus Porzellan
- Ölsiebpfanne elektrisch gesteuertes
- Wasserfüllsystem



VEMF7020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

MODELL	VEMF7010	VEMF7020	VEPD7010
Abmessungen(BxTxH)	400x730x280 mm	800x730x280 mm	400x730x280 mm
Anschluss	7,5 kW	15,0 kW	1,0 kW
Gewicht	23 kg	40 kg	18 kg
Artikel-Nr.	VEMF7010	VEMF7020	VEPD7010
EAN-Nr.	4255866419459	4255866419466	4255866419473
Preis:	1.892,00 €	3.190,00 €	748,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020

Unterschrank mit Tür : VSTD7010D, VSTD7020D

VGKFE7020/ VGKFE7030**Gasherde mit Elektrobacköfen**

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Individuell einstellbare untere & obere Backofentemp. bis 300°C
- Incoloy - 800 Heizkörper
- Gasanschluss: 1/2"
- 2 x 2/1 GN-Backofen
- abnehmbare obere Backbleche aus Gusseisen
- abnehmbare Gusseiserne Ofenplatte
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten

**VGKFE7020****VGKFE7030****MODELL**

Abmessungen(BxTxH)

VGKFE7020
400x730x280 mm**VGKFE7030**
800x730x280 mm

Anschluss

30,0 kW Gas / 5,0 kW Elektro

45,0 kW Gas / 5,0 kW Elektro

Gewicht

122 kg

134 kg

Artikel-Nr.

VGKFE7020**VGKFE7030**

EAN-Nr.

4255866419480

4255866419497

Preis:

3.454,00 €

4.730,00 €

Gasherde mit Gasbackofen

VGKF7020/ VGKF7030/VGKF7030M

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- 2 x 2/1 GN-Backofen
- abnehmbare obere Backbleche aus Gusseisen
- abnehmbare Gusseiserne Ofenplatte
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGKF7030M



VGKF7020



VGKF7030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGKF7020

800x730x850 mm

42,4 kW

117 kg

VGKF7020

4255866419503

3.454,00 €

VGKF7030

1200x730x850 mm

57,4 kW

130 kg

VGKF7030

4255866419831

4.730,00 €

VGKF7030M

1200x730x850 mm

64,4 kW

150 kg

VGKF7030M

4255866419848

5.115,00 €

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGKF7021

800x730x850 mm

47,4 kW

120 kg

VGKF7021

4255866419855

3.575,00 €

VGKF7031

1200x730x850 mm

64,9 kW

135 kg

VGKF7031

4255866419862

4.895,00 €

Elektroherde mit Elektrobacköfen

VEKF7020/VEKF7030



- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- 22cm runde Kochplatten mit 6 stufigen Hitzeregler
- Individuell einstellbare untere & obere Backofentemp. bis 300°C
- Incoloy - 800 Heizkörper
- 2 x 2/1 GN-Backöfen



VEKF7020



VEKF7030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEKF7020	VEKF7030
800x730x850 mm	1200x730x850 mm
15,4 kW	20,6 kW
75 kg	101 kg
VEKF7020	VEKF7030
4255866419879	4255866419886
2860,00 €	3740,00 €



Elektroherde mit Elektrobackofen

VEKF7020K/VEKF7030K

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- 22 X 22 cm quadratische Kochplatten mit 6 stufigen Hitzeregler
- Individuell einstellbare untere & obere Backofentemp. bis 300°C
- Incoloy - 800 Heizkörper
- 2 x 2/1 GN-Backofen



VEKF7030K



VEKF7020K

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEKF7020K

800x730x850 mm

15,4 kW

77 kg

VEKF7020K

4255866419893

3.432,00 €

VEKF7030K

1200x730x850 mm

20,6 kW

104 kg

VEKF7030K

4255866419909

4.510,00 €



kW

Induktionskochfelder mit Elektrobacköfen

VIKF7020/VIKF7030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch Überhitzungs-, Unter- und Überspannungsschutz
- Touch- Bedienfeld
- Individuell einstellbare untere & obere Backofentemp. bis 300°C
- 10 verschiedene Leistungsstufen
- Incoloy - 800 Heizkörper
- 2 x 2/1 GN-Backofen



VIKF7020



VIKF7030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VIKF7020

800x730x850 mm

17 kW

80 kg

VIKF7020

4255866419916

4.730,00 €

VIKF7030

1200x730x850 mm

23 kW

107 kg

VIKF7030

4255866419923

6.820,00 €

Kochkessel

VGKT7080/ VEKT7080

- Edelstahl Gehäuse
- 2" Abflusshahn
- Doppelwandig
- Gegengewichtiger Klappdeckel
- Kaltwasserzulauf
- Gassicherheitselement und Thermoelement
- Incoloy - 800 Heizkörper
- Eingestellt auf Erdgas, Propangasdüsen liegen bei



VGKT7080



VEKT7080

Gas-Kochkessel 80 lt.

Elektro-Kochkessel 80 lt.

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGKT7080

800x730x850 mm

18 kW

105 kg

VGKT7080

4255866419930

6.490,00 €

VEKT7080

800x730x850 mm

12 kW

95 kg

VEKT7080

4255866419947

6.380,00 €

- Edelstahl Gehäuse
- Doppelmantelpfanne
- Gegengewichtiger Klappdeckel und manuelles Kippsystem
- Kaltwasserzulauf
- Gassicherheitselement und Thermoelement 8 - stufige
- Temperatureinstellung für Gasmodelle Incoloy - 800 Heizkörper
- Eingestellt auf Erdgas,
- Propangasdüsen liegen bei



VGDT7050



VEDT7050

Gas-Kippbratpfanne 50 lt.

Elektro-Kippbratpfanne 50 lt.

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGDT7050

800x730x850 mm

12 kW

120 kg

VGDT7050

4255866419947

4.136,00 €

VEDT7050

800x730x850 mm

8 kW

110kg

VEDT7050

4255866419954

3.960,00 €

Neutrale Elemente

VNTR7010/ VNTR7020/ VNTR7010E

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- geeignet für hygienische & hochbelastbare Arbeitsstrukturen



VNTR7010



VNTR7020



VNTR7010E

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VNTR7010

400x730x280 mm

13 kg

VNTR7010

4255866419961

390,00 €

VNTR7020

800x730x280 mm

18 kg

VNTR7020

4255866419978

653,00 €

VNTR7010E

400x730x280 mm

18 kg

VNTR7010E

4255866419985

905,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020

Unterschrank mit Tür: VSTD7010D, VSTD7020D

VNTR7010C/ VNTR7020C



VNTR7010C



VNTR7020C

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VNTR7010C

400x730x280 mm

23 kg

VNTR7010C

4255866419992

767,00 €

VNTR7020C

800x730x280 mm

32 kg

VNTR7020C

425586642005

1.121,00 €

VNTR7015

600x730x280 mm

17 kg

VNTR7015

4255866420012

596,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD7010, VSTD7020

Unterschrank mit Tür: VSTD7010D, VSTD7020D

offene Unterschränke

VSTD7010/VSTD7020/VSTD7030

- Edelstahl Gehäuse
- verwendbar mit Arbeitsplatte oder Kocheinheiten
- Wahlweise Verwendung für Unterschränke mit oder ohne Deckel



VSTD7020



VSTD7010



VSTD7030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VSTD7010

400x555x570 mm

11 kg

VSTD7010

4255866420029

317,00 €

VSTD7020

800x555x570 mm

16 kg

VSTD7020

4255866420036

410,00 €

VSTD7030

1200x555x570 mm

18 kg

VSTD7030

4255866420043

626,00 €

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VSTD7015

600x555x570 mm

14 kg

VSTD7015

4255866420050

378,00 €

Unterschränke

VSTD7010D/VSTD7020D/VSTD7030D

- Edelstahl Gehäuse
- verwendbar mit Arbeitsplatte oder Kocheinheiten
- Fassungsvermögen des Behälters GN 1/1x100



VSTD7020D



VSTD7010D



VSTD7030D

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VSTD7010D

400x600x570 mm

14 kg

VSTD7010D

4255866420067

379,00 €

VSTD7020D

800x600x570 mm

22 kg

VSTD7020D

4255866420074

593,00 €

VSTD7030D

1200x600x570 mm

30 kg

VSTD7030D

4255866420081

905,00 €

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VNTR7015D

600x600x570 mm

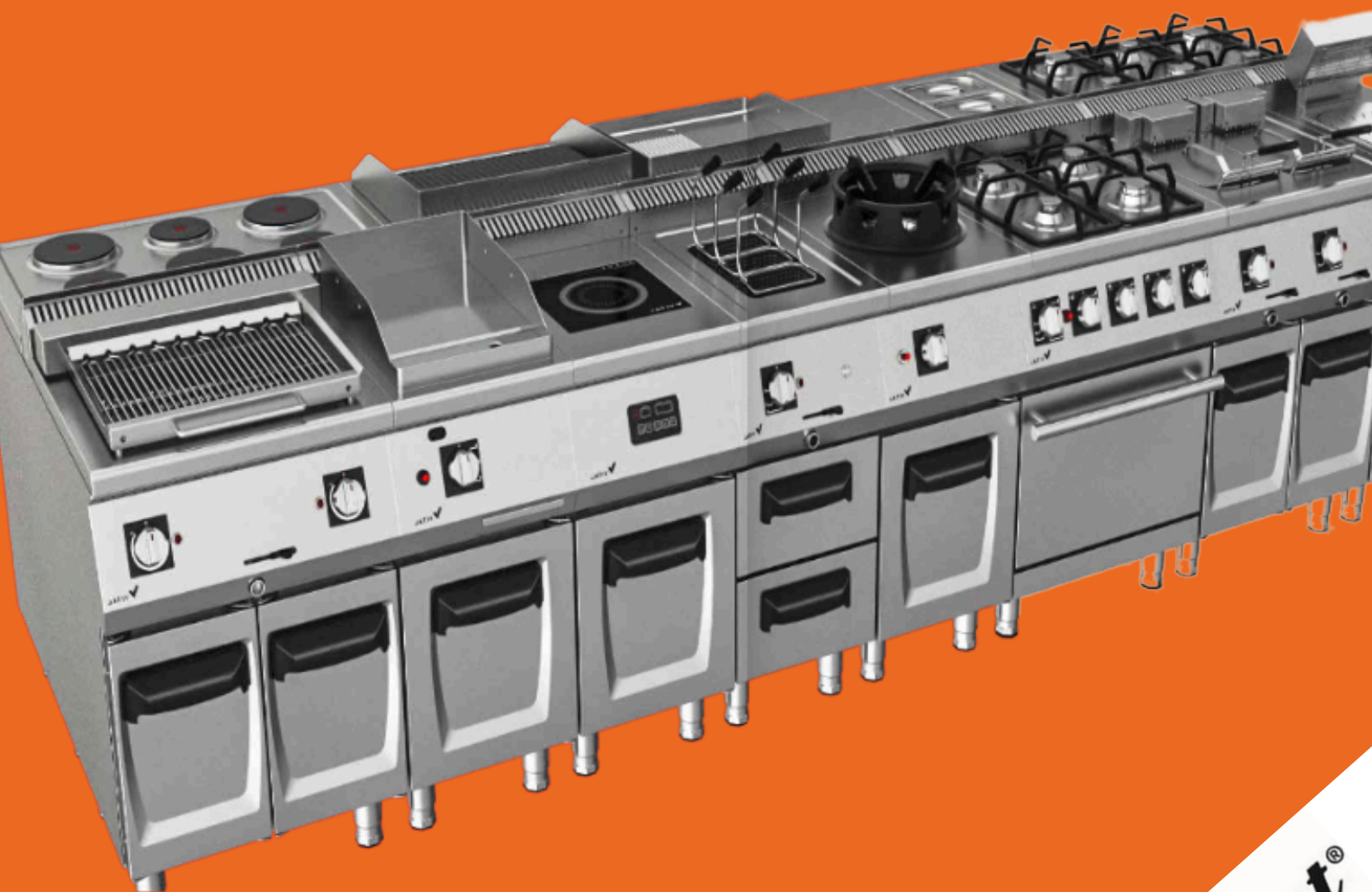
19 kg

VNTR7015D

4255866420098

512,00 €

Serie 600



Gasherde

VGKO6010/VGKO6020/VGKO6030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Gasanschluss: 1/2"
- abnehmbare Gussroste
- Gussroste für langlebigen Einsatz
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGKO6010



VGKO6020



VGKO6030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VGKO6010	VGKO6020	VGKO6030
400x630x280 mm	600x630x280 mm	900x630x280 mm
8,5 kW	17,0 kW	25,5 kW
21 kg	36 kg	52 kg
VGKO6010	VGKO6020	VGKO6030
4255866420104	4255866420111	4255866420129
1.023,00 €	1.639,00 €	2.420,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010D, VSTD6020D, VSTD6030D

Wok-Gasherde

VGKW6010/VGKW6030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Gasanschluss: 3/4"
- abnehmbare Gussroste
- Gussroste für langlebigen Einsatz
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGKW6010



VGKW6030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VGKW6010	VGKW6030
400x630x280 mm	900x630x280 mm
13,5 kW	27,0 kW
21 kg	36 kg
VGKW6010	VGKW6020
4255866420135	425586642142
1.100,00 €	2.090,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020

Unterschrank mit Tür : VSTD6010D, VSTD6020D

Elektroherde

VEKO6010/VEKO6020/VEKO6030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- 6 Stufiger Energieregler
- runde Kochplatten
- leicht zu Reinigen



VEKO6020



VEKO6010



VEKO6030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEKO6010	VEKO6020	VEKO6030
400x630x280 mm	600x630x280 mm	900x630x280 mm
3,5 kW	7,0 kW	10,5 kW
16 kg	29 kg	43 kg
VEKO6010	VEKO6020	VEKO6030
4255866419701	4255866419718	4255866419725
677,00 €	1.117,00 €	1.540,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010D, VSTD6020D, VSTD6030D

Induktionsherde

VIKO6010/VIKO6030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Überhitzungs-, Unter- und Überspannungsschutz
- 10 versch. Leistungsstufen
- Kochfläche aus Glas
- Touch-Bedienfeld



VIKO6010



VIKO6020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VIKO6010	VIKO6020
400x630x280 mm	900x630x280 mm
3,0 kW	6,0 kW
17 kg	30 kg
VIKO6010	VIKO6030
4255866419602	4255866419619
1.210,00€	2.090,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020

Unterschrank mit Tür : VSTD6010D, VSTD6020D

Gas-Grillplatten

VGPI6010S/ VGPI6020SR/VGPI6030R

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- abnehmbare Grillfläche und herausnehmbare Fettschublade
- Hochleistungs- und emissionsarmer Gasbrenner
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGPI6010S



VGPI6020SR



VGPI6030R

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VGPI6010S
400x630x280 mm
5,5 kW
41 kg
VGPI6010S
4255866419626
990,00 €

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VGPI6020S
600x630x280 mm
11,0 kW
70 kg
VGPI6020S
4255866419657
1.628,00 €

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VGPI6010R
400x630x280 mm
5,5 kW
40 kg
VGPI6010R
4255866419688
1.023,00 €

VGPI6020SR

600x630x280 mm
11,0 kW
69 kg
VGPI6020SR
4255866419633
1.672,00 €

VGPI6030SR

900x630x280 mm
16,5 kW
111 kg
VGPI6030SR
4255866419664
2.167,00 €

VGPI6030S

900x630x280 mm
16,5 kW
113 kg
VGPI6030S
4255866419695
2.035,00 €

VGPI6030R

900x630x280 mm
16,5 kW
109 kg
VGPI6030R
4255866419640
2.310,00 €

VGPI6020R

600x630x280 mm
11,0 kW
68 kg
VGPI6020R
4255866419671
1.738,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010, VSTD6020D, VSTD6030D

Gas-Grillplatten Chrom

VGPI6010S/ VGPI6020SR/VGPI6030R



Mehrpreis für Grillplatte mit 15cm hoher Umrandung als Multibräter:

- Multibräterumrandung mit Stopfen 400mm - 1.598,00 €
- Multibräterumrandung mit Stopfen 800mm - 2.199,00 €



VGPI6010S



VGPI6020SR



VGPI6030R

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Mehrpreis Chrombesch.
für VGPI6010-Modelle

CC6010.1
mm
kW
kg
CC6010
4255866420159
539,00 €

Mehrpreis Chrombesch.
für VGPI6020-Modelle

CC6020.2
mm
kW
kg
CC6020
4255866420166
990,00 €

Mehrpreis Chrombesch.
für VGPI6030-Modelle

CC6030.3
mm
kW
kg
CC6030
4255866420173
1.265,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschränk: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschränk mit Tür : VSTD6010, VSTD6020D, VSTD6030D

Elektro-Grillplatten

VEPI6010S/ VEPI6020SR/VEPI6030R

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Thermostatische Wärmeregulierung bis 300°C
- Incoloy - 800 Heizkörper
- abnehmbare Kochfläche und herausnehmbare Fettschublade
- hoher Spritzschutz



VEPI6010S



VEPI6020SR



VEPI6030R

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEPI6010S	VEPI6020SR	VEPI6030R
400x630x280 mm	600x630x280 mm	900x630x280 mm
3,0 kW	6,0 kW	9,0 kW
35 kg	65 kg	101 kg
VEPI6010S	VEPI6020SR	VEPI6030R
4255866420180	4255866420197	4255866420203
1.100,00 €	1.793,00 €	2.420,00 €
VEPI6020S	VEPI6030SR	VEPI6020R
600x630x280 mm	900x630x280 mm	600x630x280 mm
6,0 kW	9,0 kW	6,0 kW
66 kg	103 kg	66 kg
VEPI6020S	VEPI6030SR	VEPI6020R
4255866420210	4255866420227	4255866420234
1.749,00 €	2.277,00 €	1.859,00 €
VEPI6010R	VEPI6030S	
400x630x280 mm	900x630x280 mm	
3,0 kW	9,0 kW	
34 kg	105 kg	
VEPI6010R	VEPI6030S	
4255866420241	4255866420258	
1.133,00 €	2.145,00 €	

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010, VSTD6020D, VSTD6030D

Elektro-Grillplatten Chrom

VEPI6010S/ VEPI6020SR/VEPI6030R



Mehrpreis für Grillplatte mit 15cm hoher Umrandung als Multibräter:

- Multibräterumrandung mit Stopfen 400mm - 1.598,00 €

Multibräterumrandung mit Stopfen 800mm - 2.199,00 €



VEPI6020SR



VEPI6010S



VEPI6030R

MODELL
Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

Mehrpreis Chrombesch.
für VEPI6010-Modelle

CC6010.1
mm
kW
kg
CC6010
4255866420265
539,00 €

Mehrpreis Chrombesch.
für VEPI6020-Modelle

CC6020.2
mm
kW
kg
CC6020
4255866420272
990,00 €

Mehrpreis Chrombesch.
für VEPI6030-Modelle

CC6030.3
mm
kw
kg
CC6030
4255866420289
1.265,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010, VSTD6020D, VSTD6030D

Gas-Lavasteingrill

VGLI6010/VGLI6020/VGLI6030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- höhenverstellbare Grillfläche
- abnehmbare Grillfläche & herausnehmbare Fettschublade
- Hochleistung- und emissionsarmer Gasbrenner
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGLI6010



VGLI6020



VGLI6030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VGLI6010	VGLI6020	VGLI6030
400x630x280 mm	600x630x280 mm	900x630x280 mm
4,5 kW	9,0 kW	13,5 kW
46 kg	75 kg	110 kg
VGLI6010	VGLI6020	VGLI6030
4255866420296	4255866420302	4255866420319
1.012,00 €	1.474,00 €	1.815,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010D, VSTD6020D, VSTD6030D

Elektro-Wassergrill

VESI6010/VESI6020/VESI6030



- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Wassertank der Geruchsbildung von Öl & Rauch minimiert
- Wasserbecken unter der Grillplatte
- direktes Garen durch Kontakt auf Edelstahl-Heizelement
- Wärmeregung mit Energieregler
- Sicherheitsthermostat
- Wasserablasshahn
- Icoloy-800 Heizkörper



VESI6010



VESI6020



VESI6030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VESI6010
400x630x280 mm
3,0 kW
38 kg
VESI6010
4255866419732
1.320,00 €

VESI6020
600x630x280 mm
5,0 kW
61 kg
VESI6020
4255866419749
1.925,00 €

VESI6030
900x630x280 mm
7,0 kw
89 kg
VESI6030
4255866419756
2.475,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010, VSTD6020D, VSTD6030D

Gas-Wassergrill

VGSI6010/VGSI6020/VGSI6030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- höhenverstellbare Grillfläche
- kein austrocknen durch Wasserschublade
- abnehmbare Grillfläche & herausnehmbare Fettschublade
- Hochleistung- und emissionsarmer Gasbrenner
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGSI6010



VGSI6020



VGSI6030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)
Anschluss
Gewicht
Artikel-Nr.
EAN-Nr.
Preis:

VGSI6010	VGSI6020	VGSI6030
400x630x280 mm	600x630x280 mm	900x630x280 mm
4,5 kW	9,0 kW	13,5 kW
52 kg	84 kg	118 kg
VGSI6010	VGSI6020	VGSI6030
4255866419763	4255866419770	4255866419787
1.122,00 €	1.650,00 €	3.190,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010D, VSTD6020D, VSTD6030D

Elektro-Wasserbad VESB6010/VESB6020



kW

- Edelstahl Gehäuse
- Thermostatische Wärmeregulung
- Incoloy-800 Heizkörper
- geeignet für versch. Arten von Gastronombehälter
- 3 x 1/3 GN-Behälter
- im Lieferumfang erhalten Wasserablasshahn



VESB6010



VESB6020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VESB6010	VESB6020
400x630x280 mm	600x630x280 mm
1,2 kW	2,4 kW
19 kg	32 kg
VESB6010	VESB6020
4255866420326	4255866420333
957,00 €	1.639,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020

Unterschrank mit Tür : VSTD6010, VSTD6020D

Elektro-Fritteusen

VEFP6010/VEFP6020



- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsthermostat (EGO)
- Ölablasshahn
- Korbaufhängemechanismus
- Bis 180°C einstellbares EGO-Thermostat
- Incoloy-800 Heizkörper



VEFP6010



VEFP6020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEFP6010

400x630x280 mm

9,0 kW

23 kg

VEFP6010

4255866420340

1.408,00 €

VEFP6020

600x630x280 mm

18,0 kW

35 kg

VEFP6020

4255866420357

2.310,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010, VSTD6020D, VSTD6030D

Gas-Fritteusen

VGFP6010/VGFP6020

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 3/4"
- Ölablasshahn
- Korbaufhängemechanismus
- Temperaturregelung mit Zündflamme, einstellbar bis 190°C
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGFP6010



VGFP6020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGFP6010

400x630x850 mm

16,0 kW

30 kg

VGFP6010

4255866420364

1.848,00 €

VGFP6020

900x630x850 mm

32,0 kW

68 kg

VGFP6020

4255866420371

3.256,00 €

Elektro-Nudelkocher

VEMF6010/VEMF6020

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsthermostat (EGO)
- Wasserablassventil
- elektrisch gesteuertes Wasserfüllsystem
- EGO 3 Stufen Wärmeschalter & thermostatische Regelung
- Incoloy-800 Heizkörper



1,0
6,0
12,0
kW



VEMF6010



VEPD6010

VEPD6010

Elektro-Pommeswärmer

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Heizelement aus Porzellan
- Ölsiebpfanne
- elektrisch gesteuertes Wasserfüllsystem



VEMF6020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEMF6010

400x630x280 mm

6,0 kW

21 kg

VEMF6010

4255866420388

1.518,00 €

VEMF6020

600x630x280 mm

12,0 kW

36kg

VEMF6020

4255866420395

2.420,00 €

VEPD6010

400x630x280 mm

1,0 kW

16 kg

VEPD6010

4255866420401

682,00 €

Optional mit Untertischen verfügbar:

offener Unterschrank: VSTD6010, VSTD6020, VSTD6030

Unterschrank mit Tür : VSTD6010D, VSTD6020D, VSTD6030D

Elektroherde mit Elektrobackofen

VEKF6020/VEKF6030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- 22cm runde Kochplatten mit 6 stufigen Hitzeregler
- Individuell einstellbare untere & obere Backofentemp. bis 300°C
- Incoloy - 800 Heizkörper
- 2 x 2/1 GN-Backofen



13,5
kW



VEKF6020



VEKF6030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VEKF6020

600x630x850 mm

10,0 kW

60 kg

VEKF6020

4255866419565

2.860,00€

VEKF6030

900x630x850 mm

13,5 kW

80 kg

VEKF6030

4255866419572

3.740,00 €



Gasherd mit Gasbackofen VGKF6010/VGKF6030

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Pizo-Zünder
- Gasanschluss: 1/2"
- 2 x 2/1 GN-Backofen
- abnehmbare obere Backbleche aus Gusseisen
- abnehmbare Gusseiserne Ofenplatte
- Eingestellt auf Erdgas
- Propangasdüsen im Lieferumfang enthalten



VGKF6030



VGKF6020

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VGKF6020

600x630x850 mm

24,0 kW

85 kg

VGKF6020

4255866419589

3.190,00 €

VGKF6030

900x630x850 mm

32,5 kW

107 kg

VGKF6030

4255866419596

4.400,00 €

Neutrale Elemente

VNTR6010/ VNTR6020/ VNTR6010E

- Edelstahl-Gehäuse, robust und hygienisch
- geeignet für hygienische & hochbelastbare Arbeitsstrukturen



VNTR6010



VNTR6020



VNTR6010E

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VNTR6010
400x630x280 mm
kW
11 kg
VNTR6010
4255866419510
352,00 €

VNTR6020
600x630x280 mm
kW
14 kg
VNTR6020
4255866419527
583,00 €

VNTR6010E
400x630x280 mm
kW
16 kg
VNTR6010E
4255866419534
776,00 €

VNTR6010C/VNTR6020C



VNTR6010C



VNTR6020C

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

VNTR6010C
400x630x280 mm
kW
21 kg
VNTR6010C
4255866419541
660,00 €

VNTR6020C
600x630x280 mm
kW
28 kg
VNTR6020C
4255866419558
990,00 €

Unterschränke

VSTD6010D/VSTD6020D/VSTD6030D

- Edelstahl Gehäuse
- verwendbar mit Arbeitsplatte oder Kocheinheiten
- Fassungsvermögen des Behälters GN 1/1x100



VSTD6010D



VSTD6020D



VSTD6030D

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

Preis:

VSTD6010D

400x550x570 mm

kW

12 kg

VSTD6010D

341,00 €

VSTD6020D

400x550x570 mm

kW

18 kg

VSTD6020D

517,00 €

VSTD6030D

900x550x570 mm

kW

24 kg

VSTD6030D

715,00 €

offene Unterschränke

VSTD6010/VSTD6020/VSTD6030

- Edelstahl Gehäuse
- verwendbar mit Arbeitsplatte oder Kocheinheiten
- Wahlweise Verwendung für Unterschränke mit oder ohne Deckel



VSTD6010



VSTD6020



VSTD6030

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

Preis:

VSTD6010

400x550x570 mm

kW

9 kg

VSTD6010

286,00 €

VSTD6020

600x550x570 mm

kW

12 kg

VSTD6020

407,00 €

VSTD6030

900x550x570 mm

kW

15 kg

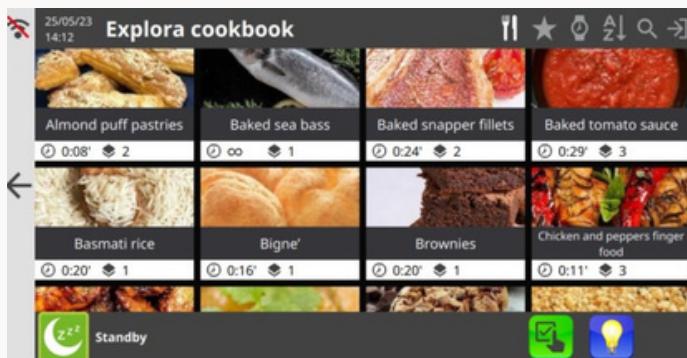
VSTD6030

550,00 €

Intelligente Steuerung

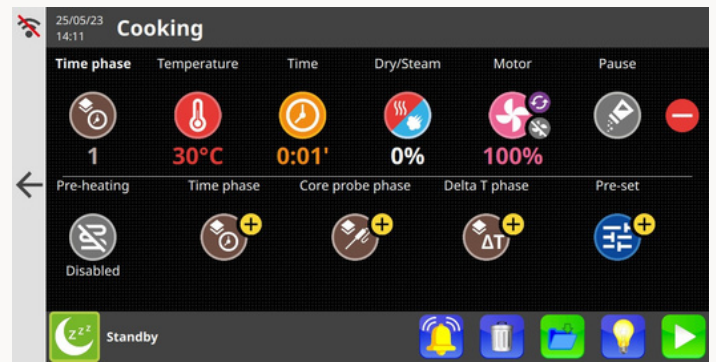


- Konvektionsgaren bei Temperaturen von 30 °C bis 270 °C.
- Konvektionsgaren + manuelle Befeuchtung.
- Konvektionsgaren + einstellbare Luftbefeuchtung.
- Dampfgaren.
- Kochen mit einer Herzfrequenzsonde.
- Delta-T-Kochen.
- Umkehrung der Drehrichtung.
- 8-Gang-Motor.
- Multikochen in bis zu 40 Schritten.
- Mehrfachtimer mit separatem Timer für das Backblech.

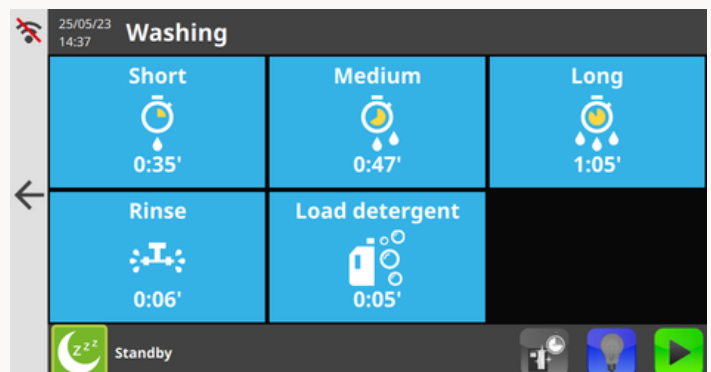


- Nettoyage – Empfohlene Formel für 2-in-1-Reinigungsprodukte
- 3 Waschgänge.
- 1 Spülgang.
- Wöchentlich programmierbar.

- Intuitive und einfache Benutzeroberfläche.
- Unmittelbare Mensch-Maschine-Interaktion.
- Unterstützung bei der Auswahl der Kochparameter.
- Konvektionsgaren bei Temperaturen von 30 °C bis 270 °C.
- Konvektionsgaren + manuelle Befeuchtung.
- Konvektionsgaren + einstellbare Luftbefeuchtung.
- Dampfgaren.
- Kochen mit einer Herzfrequenzsonde.
- Delta-T-Kochen.
- Umkehrung der Drehrichtung.



- 1000 einfügbare Rezepte.
- 6 Produktkategorien.
- Zuletzt gespeichertes Rezept.
- USB-Schnittstelle.
- Personalisierbares Rezeptbuch
- Vorheizfunktion
- 8-Gang-Motor.
- Mehrfachtimer mit separatem Timer für das Backblech.



Kombidämpfer mit Explora Colombo System

1079.04, 1079.06



Kombidämpfer PF7904 mit Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

- Kapazität: 4 x 1/1 GN oder 4 x 600x400
- Abstand zwischen den Blechen: 75 mm
- Anschlusswert: 9,3 kW / 400 V
- Motor Drehzahl: 8 Stufen wählbar
- Motor: Reversierend, LED Beleuchtung
- Waschsystem, Touch Screen, Doppelglastür
- Kerntemperaturfühler, Kamin mit Zugsystem zur Klima Steuerung

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

PF7904

780x850x640 mm

Anschluss

9,3 kW

Gewicht

70 kg

Artikel-Nr.

1079.04

EAN-Nr.

4255866416953

Preis:

6.706,00 €

Türanschlagwechsel : Artikel-Nr.

1079.07

EAN-Nr.

4255866417004

Preis

484,00 €



Kombidämpfer PF7906 mit Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

- Kapazität: 6 x 1/1 GN oder 4 x 600x400
- Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
- Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V
- Motor Drehzahl: 8 Stufen wählbar
- Motor: Reversierend
- Waschsystem
- Touch Screen
- Doppelglastür
- Kamin mit Zugsystem zur Klima Steuerung
- Kerntemperaturfühler
- LED Beleuchtung

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

PF7906

785x890x870 mm

Anschluss

10,5 kW

Gewicht

90 kg

Artikel-Nr.

1079.06

EAN-Nr.

4255866416960

Preis:

8.920,00 €

Türanschlagwechsel: Artikel-Nr.

1079.08

EAN-Nr.

4255866417011

Preis

515,00 €

Kombidämpfer mit Explora Colombo System

1079.10, 1079.05



Kombidämpfer PF7910 mit Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

- Kapazität: 10 x 1/1 GN oder 4 x 600x400 FOTO
- Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
- Anschlusswert: 15,8 kW / 400 V
- Motor Drehzahl: 8 Stufen wählbar
- Motor: Reversierend
- Waschsystem
- Touch Screen
- Doppelglastür
- Kamin mit Zugsystem zur Klimasteuerung
- Kerntemperaturfühler
- LED Beleuchtung

MODELL

PF7910

Abmessungen(BxTxH)

785x890x1230 mm

Anschluss

15,8 kW

Gewicht

150 kg

Artikel-Nr.

1079.10

EAN-Nr.

4255866416977

Preis:

10.462,00 €

Türanschlagwechsel:

Artikel-Nr.

1079.09

EAN-Nr.

4255866417028

Preis

575,00 €

Standgeräte, mit Einfahrwagen 16 x 600x400mm oder 20 x 1/1 GN auf Anfrage!

Gärschränke, Zwischenbausätze und weiteres Zubehör auf Anfrage!



Reiniger + Klarspüler

- 2 in 1 Kombiprodukt

MODELL

DET30010 Nettoyage

Gewicht

5 kg

Artikel-Nr.

1079.05

EAN-Nr.

4255866416984

Preis:

75,00 €

Kombidämpfer Galilei (manuell)

1079.14, 1079.16, 1079.20



Kombidämpfer / Ladenbackofen PF7404 Manuell mit Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

- Kapazität: 4 x 1/1 GN oder 4 x 600x400
- Abstand zwischen den Blechen: 75 mm
- Anschlusswert: 6,3kW / 400 V
- Motor Drehzahl: 3 Stufen wählbar
- Motor: Reversierend
- Doppelglastür
- Beleuchtung

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Türanschlagwechsel: Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

PF7404

760x720x570 mm

6,3 kW

55 kg

1079.14

4255866417042

3.099,00 €

1079.07

4255866417004

484,00 €



Kombidämpfer / Ladenbackofen PF8406 Manuell mit Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

- Kapazität: 6 x 1/1 GN oder 4 x 600x400
- Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
- Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V
- Motor Drehzahl: 3 Stufen wählbar
- Motor: Reversierend
- Doppelglastür
- Beleuchtung

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Türanschlagwechsel: Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

PF8406

780x850x830 mm

10,5 kW

90 kg

1079.16

4255866417059

4.795,00 €

1079.08

4255866417011

515,00 €

Kombidämpfer Galilei (manuell)

1079.14, 1079.16, 1079.20



Kombidämpfer/ Ladenbackofen PF8410 Manuell mit Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

- Kapazität: 10 x 1/1 GN oder 4 x 600x400 FOTO
- Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
- Anschlusswert: 15,7 W / 400 V
- Motor Drehzahl: 3 Stufen wählbar
- Motor: Reversierend
- Doppelglastür
- Beleuchtung

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

Türanschlagwechsel: Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis

PF8410

780x850x1200 mm

15,7 kW

121 kg

1079.20

4255866417035

5.833,00 €

1079.09

4255866417028

575,00 €

Standgeräte, mit Einfahrwagen 16 x 600x400mm oder 20 x 1/1 GN auf Anfrage!
Gärschränke, Zwischenbausätze und weiteres Zubehör auf Anfrage!



Kondensationshaube PC7400 für Kombidämpfer Galilei PF7404

- Wirkungsweise: Wrasenkondensation durch Lüfterreizung und Wassereinspritzung und Entsorgung über Abfluss, Steuerung erfolgt über den Kombidämpfer, Fettfilter, Edelstahl vorne

MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

PC7400

760x890x230 mm

300 watt

30 kg

1079.01

4255866417291

2.082,00 €

Kondensationshaube PC7600 für Kombidämpfer Manuell Galilei PF7910/ PF7904 und Colombo PF8406/ PF8410

- Wirkungsweise: Wrasenkondensation durch Lüfterreizung und Wassereinspritzung und Entsorgung über Abfluss, Steuerung erfolgt über den Kombidämpfer, Fettfilter, Edelstahl vorne



MODELL

Abmessungen(BxTxH)

Anschluss

Gewicht

Artikel-Nr.

EAN-Nr.

Preis:

PC7600

780x970x230 mm

300 watt/ 230 V

40 kg

1079.02

4255866417226

2.324,00 €

Unterbauten Kombidämpfer

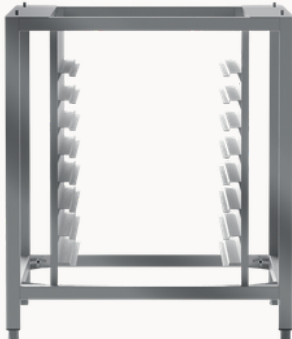
1079.11, 1079.12, 1079.13, 1079.01, 1079.02



Made in Italy

Für den Kombidämpfer PF7404

- Kapazität: 8 Beche 1/1 GN oder 600x400



MODELL

PS7595

Abmessungen(BxTxH)

800x650x950 mm

Gewicht

28 kg

Artikel-Nr.

1079.11

EAN-Nr.

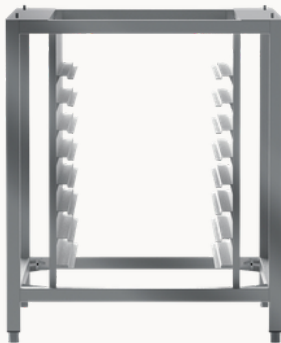
4255866417257

Preis:

1.128,00 €

Für den Kombidämpfer PF7906, PF7904, PF8406

- Kapazität: 8 Beche 1/1 GN oder 600x400



MODELL

PS7695

Abmessungen(BxTxH)

780x760x950 mm

Gewicht

28 kg

Artikel-Nr.

1079.12

EAN-Nr.

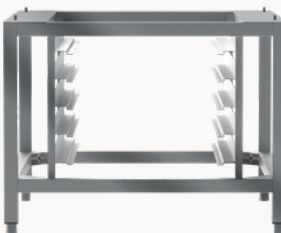
4255866417264

Preis:

1.252,00 €

Für den Kombidämpfer PF7910, PF8410

- Kapazität: 5 Beche 1/1 GN oder 600x400



MODELL

PS7660

Abmessungen(BxTxH)

780x760x600 mm

Gewicht

21 kg

Artikel-Nr.

1079.13

EAN-Nr.

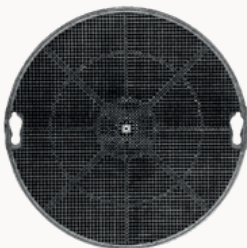
4255866417271

Preis:

1.045,00 €

Aktivkohlefilter KFL00023 für Dunstabzugshauben

- verbrauchsmaterial passend für alle Dunstabzugshauben



MODELL

KFL00023

Artikel-Nr.

1079.03

EAN-Nr.

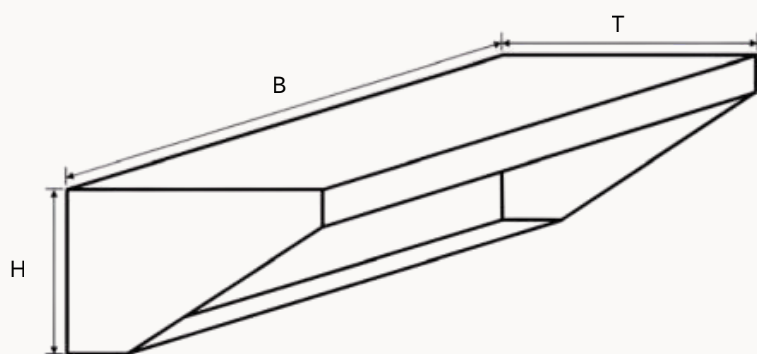
4255866417233

Preis:

95,00 €

Wandhaube - Schrägform

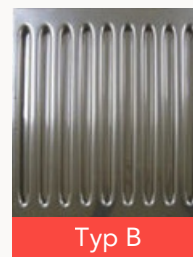
- Wandhauben in Schrägform, komplett aus Edelstahl, punktgeschweißt
- aufgeteilt in Auffang- und Absaugraum mit einer Reihe herausnehmbarer Flammenschutzfilter Typ-B (optional Flammenschutzfilter Typ A)
- Beleuchtung, verdrahtet (230 V), spritzwassergeschützt IP54
- inklusive Beleuchtungsabdeckung
- rundumlaufende Fettauffangrinne, unten verschweißt
- inklusive eingelassenem Fettablassventil
- Vorbereitung für Wandmontage
- **inklusive Holzverschlag zur Transportsicherung**
- Luftmenge je Filter Typ A, H400 x B400 x S40 mm: 400m³/h (bei 50 Pa)
- Luftmenge je Filter Typ A, H500 x B400 x S40 mm: 500m³/h (bei 50 Pa)
- Luftmenge je Filter Typ B, H400 x B400 x S20 mm: 560m³/h (bei 90 Pa)
- Luftmenge je Filter Typ B, H500 x B400 x S20 mm: 670m³/h (bei 90 Pa)
- **Pflege- und Reinigungshinweise beachten!**



LED auf Anfrage



B



H

Flammendurchschlag

Gemäß DIN 18869-5 Punkt 8.2 darf bei Abscheidern der Bauart A kein Flammendurchschlag erfolgen. Abscheider, die bei der Prüfung nach 8.2 Flammendurchschlag zulassen oder Abscheider ohne Prüfung nach 8.2 sind Abscheider der Bauart B.

 Abscheider der Bauart B dürfen nicht über thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden, z.B. Fritteusen oder Gasgeräten mit offener Flamme.

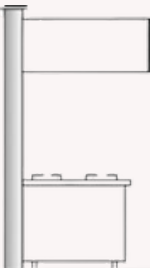
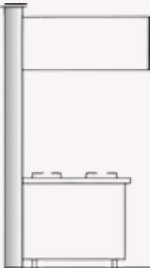
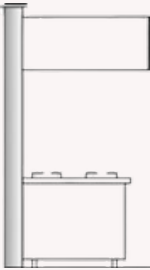
Einsatzgebiete für Abscheider der Bauart A und B

Küchenbereiche zulässig für Bauart A (Typ A):

Küchenbereiche mit thermischen Geräten (z. B. Garküchen, cook and chill)

Küchenbereiche zulässig für Bauart B (Typ B):

Küchenbereiche zur Speisenausgabe, Küchenbereiche zur Speisenlagerung, Spülküchen

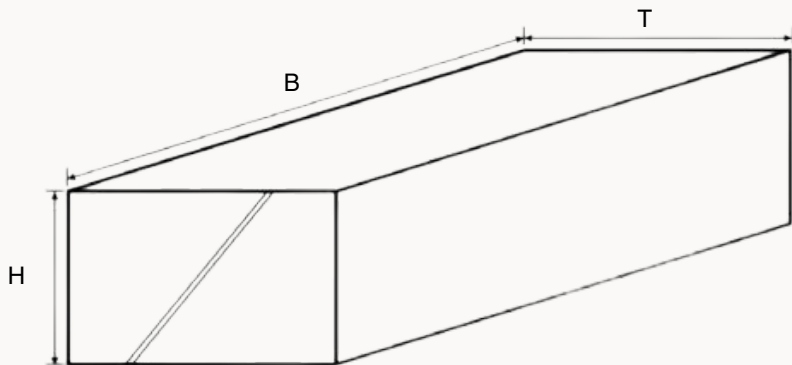
	Maße (mm)			Volumenstrom		Filteranzahl	Gewicht	Bestell-Nr.	Preis	
Tiefe 700 mm	B	T	H	A*	m³/h	B*	500 x 400 mm	kg		A* € B*
	600	700	450	500	670		1	21	GWHK 0706 **	743,00 655,00
	700	700	450	500	670		1	22	GWHK 0707	858,00 770,00
	800	700	450	500	670		1	23	GWHK 0708	871,00 782,00
	900	700	450	1000	1340		2	24	GWHK 0709	1.014,00 837,00
	1000	700	450	1000	1340		2	25	GWHK 0710	1.041,00 864,00
	1200	700	450	1000	1340		2	26	GWHK 0712	1.156,00 979,00
	1400	700	450	1000	1340		2	32	GWHK 0714	1.238,00 1.061,00
	1600	700	450	1500	2010		3	34	GWHK 0716	1.399,00 1.135,00
	1800	700	450	1500	2010		3	38	GWHK 0718	1.438,00 1.174,00
	2000	700	450	1500	2010		3	41	GWHK 0720	1.546,00 1.286,00
	2200	700	450	1500	2010		3	45	GWHK 0722	1.737,00 1.471,00
	2400	700	450	2000	2680		4	49	GWHK 0724	1.934,00 1.581,00
	2600	700	450	2000	2680		4	53	GWHK 0726	1.981,00 1.628,00
	2800	700	450	2000	2680		4	57	GWHK 0728	2.066,00 1.711,00
	3000	700	450	2500	3350		5	60	GWHK 0730	2.222,00 1.779,00
	3200	700	450	2500	3350		5	62	GWHK 0732	2.417,00 1.974,00
	3400	700	450	2500	3350		5	65	GWHK 0734	2.503,00 2.061,00
	3600	700	450	2500	3350		5	68	GWHK 0736	2.590,00 2.147,00
3800	700	450	3000	4020		6	72	GWHK 0738	2.813,00 2.282,00	
4000	700	450	3000	4020		6	79	GWHK 0740	2.903,00 2.372,00	
Tiefe 900 mm	B	T	H	A*	m³/h	B*	500 x 400 mm	kg		A* € B*
	600	900	450	500	670		1	21	GWHK 0906 **	667,00 578,00
	700	900	450	500	670		1	22	GWHK 0907	922,00 834,00
	800	900	450	500	670		1	23	GWHK 0908	940,00 851,00
	900	900	450	1000	1340		2	24	GWHK 0909	1.111,00 934,00
	1000	900	450	1000	1340		2	25	GWHK 0910	1.126,00 949,00
	1200	900	450	1000	1340		2	26	GWHK 0912	1.165,00 988,00
	1400	900	450	1000	1340		2	32	GWHK 0914	1.266,00 1.088,00
	1600	900	450	1500	2010		3	34	GWHK 0916	1.446,00 1.180,00
	1800	900	450	1500	2010		3	38	GWHK 0918	1.528,00 1.262,00
	2000	900	450	1500	2010		3	41	GWHK 0920	1.606,00 1.341,00
	2200	900	450	1500	2010		3	45	GWHK 0922	1.814,00 1.549,00
	2400	900	450	2000	2680		4	49	GWHK 0924	2.050,00 1.696,00
	2600	900	450	2000	2680		4	53	GWHK 0926	2.094,00 1.740,00
	2800	900	450	2000	2680		4	57	GWHK 0928	2.223,00 1.869,00
	3000	900	450	2500	3350		5	60	GWHK 0930	2.376,00 1.933,00
	3200	900	450	2500	3350		5	63	GWHK 0932	2.494,00 2.051,00
	3400	900	450	2500	3350		5	66	GWHK 0934	2.776,00 2.333,00
	3600	900	450	2500	3350		5	69	GWHK 0936	2.849,00 2.407,00
3800	900	450	3000	4020		6	73	GWHK 0938	3.082,00 2.551,00	
4000	900	450	3000	4020		6	76	GWHK 0940	3.336,00 2.804,00	
Tiefe 1100 mm	B	T	H	A*	m³/h	B*	500 x 400 mm	kg		A* € B*
	600	1100	450	500	670		1	24	GWHK 1106 **	909,00 772,00
	700	1100	450	500	670		1	25	GWHK 1107	1.041,00 897,00
	800	1100	450	500	670		1	26	GWHK 1108	1.058,00 912,94
	900	1100	450	1000	1340		2	27	GWHK 1109	1.215,00 978,00
	1000	1100	450	1000	1340		2	29	GWHK 1110	1.242,00 1.003,00
	1200	1100	450	1000	1340		2	30	GWHK 1112	1.303,00 1.061,00
	1400	1100	450	1000	1340		2	35	GWHK 1114	1.398,00 1.150,00
	1600	1100	450	1500	2010		3	39	GWHK 1116	1.701,00 1.435,00
	1800	1100	450	1500	2010		3	43	GWHK 1118	1.779,00 1.514,00
	2000	1100	450	1500	2010		3	48	GWHK 1120	1.844,00 1.486,00
	2200	1100	450	1500	2010		3	53	GWHK 1122	2.000,00 1.634,00
	2400	1100	450	2000	2680		4	56	GWHK 1124	2.255,00 1.791,00
	2600	1100	450	2000	2680		4	62	GWHK 1126	2.289,00 1.823,00
	2800	1100	450	2000	2680		4	65	GWHK 1128	2.412,00 1.939,00
	3000	1100	450	2500	3350		5	69	GWHK 1130	2.582,00 2.015,00
	3200	1100	450	2500	3350		5	73	GWHK 1132	2.755,00 2.179,00
	3400	1100	450	2500	3350		5	77	GWHK 1134	2.051,00 2.457,00
	3600	1100	450	2500	3350		5	81	GWHK 1136	3.129,00 2.531,00
3800	1100	450	3000	4020		6	85	GWHK 1138	3.373,00 2.678,00	
4000	1100	450	3000	4020		6	89	GWHK 1140	3.486,00 2.955,00	

*A= mit Filter Typ A bestückt, B = mit Filter Typ B bestückt

**ohne Beleuchtung

Wandhaube - Kastenform

- Wandhauben in Kastenform komplett aus Edelstahl, punktgeschweißt
 - Aufgeteilt in Auffang- und Absaugraum mit einer Reihe herausnehmbarer Flammenschutzfilter Typ-B (optional Flammenschutzfilter Typ A)
 - Beleuchtung, verdrahtet (230 V), spritzwassergeschützt IP54
 - inklusive Beleuchtungsabdeckung
 - rundumlaufende Fettauffangrinne, unten verschweißt
 - inklusive eingelassenem Fettablassventil
 - Vorbereitung für Wandmontage
-
- **inklusive Holzverschlag zur Transportsicherung**
 - Luftmenge je Filter Typ A, H400 x B400 x S40 mm: 400m³/h (bei 50 Pa)
 - Luftmenge je Filter Typ A, H500 x B400 x S40 mm: 500m³/h (bei 50 Pa)
 - Luftmenge je Filter Typ B, H400 x B400 x S20 mm: 560m³/h (bei 90 Pa)
 - Luftmenge je Filter Typ B, H500 x B400 x S20 mm: 670m³/h (bei 90 Pa)
 - Pflege- und Reinigungshinweise beachten!



LED auf Anfrage



mit Beleuchtung

B



Typ B

H

Tiefe 1400 mm	Maße (mm)			Volumenstrom		Filteranzahl	Gewicht	Bestell-Nr.	Preis	
	B	T	H	A* m³ /h	B*	500 x 400 mm	kg		A* €	B*
	600	1400	450	500	670	1	31	GWHK 1406 **	1.032,00	808,00
	700	1400	450	500	670	1	32	GWHK 1407	1.181,00	936,00
	800	1400	450	500	670	1	33	GWHK 1408	1.245,00	990,00
	900	1400	450	1000	1340	2	34	GWHK 1409	1.412,00	1.058,00
	1000	1400	450	1000	1340	2	35	GWHK 1410	1.423,00	1.069,00
	1200	1400	450	1000	1340	2	36	GWHK 1412	1.558,00	1.183,00
	1400	1400	450	1000	1340	2	41	GWHK 1414	1.595,00	1.215,00
	1600	1400	450	1500	2010	3	47	GWHK 1416	1.953,00	1.445,00
	1800	1400	450	1500	2010	3	52	GWHK 1418	2.057,00	1.535,00
	2000	1400	450	1500	2010	3	57	GWHK 1420	2.133,00	1.599,00
	2200	1400	450	1500	2010	3	62	GWHK 1422	2.327,00	1.766,00
	2400	1400	450	2000	2680	4	67	GWHK 1424	2.636,00	1.955,00
	2600	1400	450	2000	2680	4	71	GWHK 1426	2.659,00	1.974,00
	2800	1400	450	2000	2680	4	78	GWHK 1428	2.770,00	2.070,00
	3000	1400	450	2500	3350	5	83	GWHK 1430	2.994,00	2.185,00
	3200	1400	450	2500	3350	5	89	GWHK 1432	3.271,00	2.422,00
	3400	1400	450	2500	3350	5	95	GWHK 1434	3.402,00	2.534,00
	3600	1400	450	2500	3350	5	99	GWHK 1436	3.528,00	2.643,00
	3800	1400	450	3000	4020	6	105	GWHK 1438	3.793,00	2.794,00
	4000	1400	450	3000	4020	6	115	GWHK 1440	3.924,00	2.906,00

*A= mit Filter Typ A bestückt, B = mit Filter Typ B bestückt

**ohne Beleuchtung

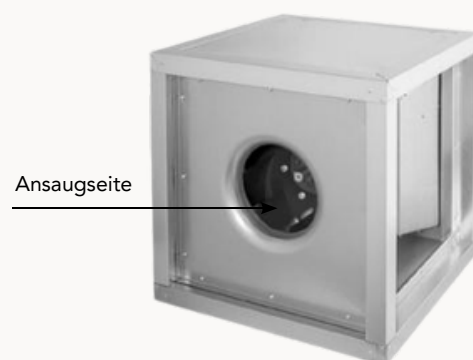
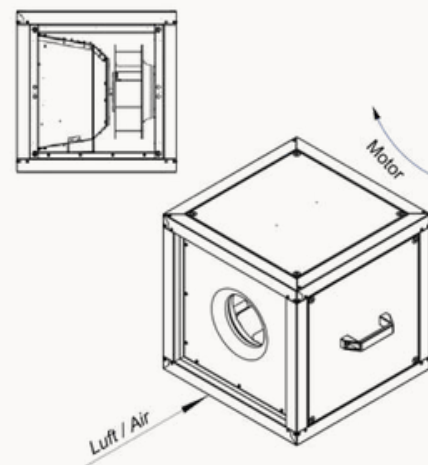
EC-Ventilator, variable Ausblasrichtung

Die EC- Technik basiert auf der idealen Auslastung der Motoren durch eine eingebaute Regeltechnik. Die EC-Technik ist eine intelligente Technik, da sie die Einstellung des Motors auf den optimalen Betrieb stetig und selbstständig durchführt. Mithilfe der EC-Technik werden Schlupfverluste des Motors verhindert bzw. beseitigt.

- Die Eingangsspannung für 1-Phasen Geräte kann zwischen 200 und 277 Volt liegen - Drehzahlregelung durch 0 - 10 Volt Signal
- Jeder Motor hat eine Ausgangsspannung von 10 Volt für den Anschluss eines externen Sensors oder Potentiometers
- Mechanisches Zubehör: geschlossenes Paneel - Der EC-Ventilator verfügt über rückwärts gekrümmte, freilaufende Lüfterräder
- Das Gehäuse besteht aus doppelschaligen Paneelen aus verzinktem Stahlblech mit einer 30 mm Mineralwolle-Isolierung
- Zusätzlich besitzt das Gehäuse eine abnehmbare Wartungsöffnung, eine eingebaute Kondensatwanne und einen 1" Ablaufstutzen

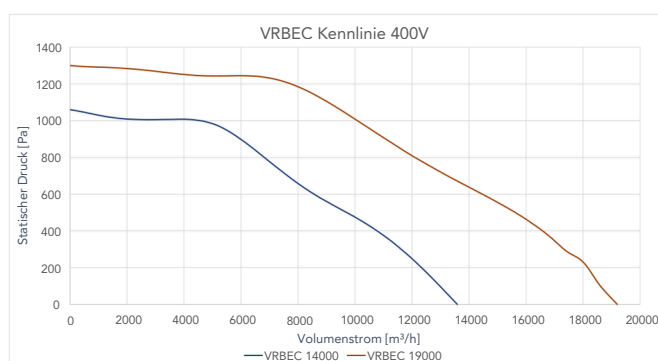
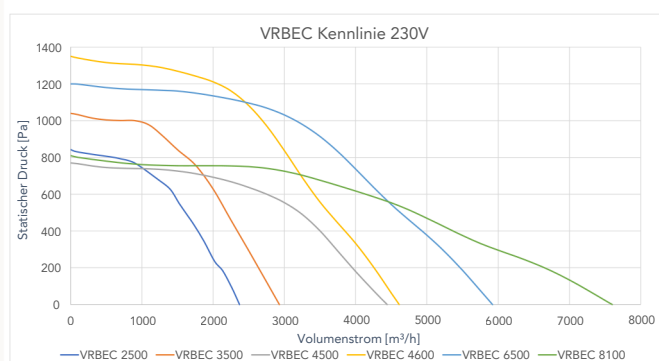


120°C
Fördermitteltemperatur



Volumenstrom	Druck	Schall*	Leistung	Temp.	Stromaufnahme	Drehzahl	Spannung	Maße (mm)				Gewicht	Regler	Bestell-Nr.	Preis €
m³/h	Pa	dB(A)	kW	°C	A	U/min	V/PH/Hz	B	T	H	Ø	kg			
2370	840	53	0,46	120/40	3,93	3010	230/1/50	500	500	500	250	36,3	RAE-EC	GVRBEC 2500	1.906,00
2930	1040	58	0,77	120/50	3,60	3000	230/1/50	500	500	500	250	35,5	RAE-EC	GVRBEC 3500	2.150,00
4610	1350	58	1,41	120/50	9,90	3100	230/1/50	500	500	500	250	45,5	RAE-EC	GVRBEC 4600	2.643,00
4440	770	59	0,75	120/45	6,00	2000	230/1/50	700	700	700	315	58,5	RAE-EC	GVRBEC 4500	2.635,00
5920	1200	52	1,50	120/50	10,70	2550	230/1/50	700	700	700	315	63,0	RAE-EC	GVRBEC 6500	2.856,00
7600	810	49	1,24	120/50	8,80	1640	230/1/50	700	700	700	315	73,0	RAE-EC	GVRBEC 8100	2.919,00
13590	1060	57	2,47	120/50	3,98	1500	400/3/50	900	900	900	500	105,0	RAE-EC	GVRBEC 14000	4.479,00
19195	1300	59	4,61	120/50	7,05	1500	400/3/50	900	900	900	560	125,0	RAE-EC	GVRBEC 19000	5.669,00

*Gehäuseabstrahl-Schalldruckpegel aus 4 Meter Entfernung *



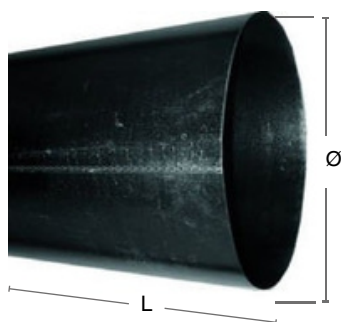
Rohre



Wickelfalzrohr

- ohne Gummilippendichtung
- DIN-EN 1506,
- EN 12237
- verzinktes Stahlblech

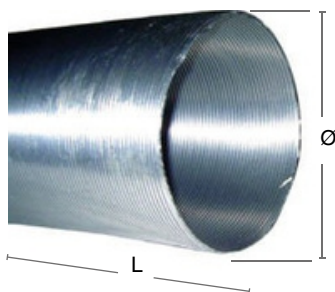
Maße (mm)		Bestell-Nr.	Preis €
Ø	L		3 m Stange
100	3000	GWFR 1000	23,00
125	3000	GWFR 1250	29,00
160	3000	GWFR 1600	36,00
200	3000	GWFR 2000	45,00
250	3000	GWFR 2500	71,00
300	3000	GWFR 3000	87,00
315	3000	GWFR 3150	89,00
355	3000	GWFR 3550	101,00
400	3000	GWFR 4000	113,00
450	3000	GWFR 4500	133,00



Glattrohr

- längs verschweißt, dadurch fettdicht ausgeführt
- nach DIN-EN 1506 und 12237 aus verzinktem Stahlblech 0,5 – 0,7 mm
- Rohrlänge 1000 mm

Maße (mm)		Bestell-Nr.	Preis €
Ø	L		Stange
125	1000	GGLR 1250	31,00
160	1000	GGLR 1600	34,00
200	1000	GGLR 2000	43,00
250	1000	GGLR 2500	53,00
300	1000	GGLR 3000	59,00
315	1000	GGLR 3150	61,00
355	1000	GGLR 3550	65,00
400	1000	GGLR 4000	70,00
450	1000	GGLR 4500	71,00



Alu-Flexrohr

- gestaucht auf 1,25m
- Länge: 5 m, DIN 24146
- doppelwandig

Maße (mm)		Lagen	Bestell-Nr.	Preis €
Ø	L			Stk.
100	5000	2	GALF 1000	39,00
125	5000	2	GALF 1250	46,00
160	5000	2	GALF 1600	64,00
200	5000	2	GALF 2000	80,00
250	5000	2	GALF 2500	97,00
300	5000	2	GALF 3000	144,00
315	5000	2	GALF 3150	151,00
355	5000	2	GALF 3550	237,00
400	5000	2	GALF 4000	260,00
450	5000	2	GALF 4500	401,00



Alu-Flexrohr

- gestaucht auf 60 cm
- Länge: 3 m, DIN 24146
- einwandig

Maße (mm)		Lagen	Bestell-Nr.	Preis €
Ø	L			3 m Stange
100	3000	1	GALA 1000	13,00
125	3000	1	GALA 1250	15,00
160	3000	1	GALA 1600	19,00
200	3000	1	GALA 2000	24,00
250	3000	1	GALA 2500	29,00
300	3000	1	GALA 3000	69,00
315	3000	1	GALA 3150	36,00

Rohre



Bogen 15°

- mit Gummilippendichtung
- Halbschalen- oder Segmentbogen

Maße (mm)		Preis €
Ø		
100	GBOG 1510	13,00
125	GBOG 1512	12,00
160	GBOG 1516	12,00
200	GBOG 1520	15,00
250	GBOG 1525	14,00
300	GBOG 1530	16,00
315	GBOG 1531	17,00
355	GBOG 1535	22,00
400	GBOG 1540	26,00
450	GBOG 1545	32,00



Bogen 30°

- mit Gummilippendichtung
- Halbschalen- oder Segmentbogen

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GBOG 3010	9,00
125	GBOG 3012	10,00
160	GBOG 3016	13,00
200	GBOG 3020	17,00
250	GBOG 3025	15,00
300	GBOG 3030	18,00
315	GBOG 3031	19,00
355	GBOG 3035	24,00
400	GBOG 3040	29,00
450	GBOG 3045	42,00



Bogen 45°

- mit Gummilippendichtung
- Halbschalen- oder Segmentbogen

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GBOG 4510	6,00
125	GBOG 4512	7,00
160	GBOG 4516	9,00
200	GBOG 4520	11,00
250	GBOG 4525	18,00
300	GBOG 4530	22,00
315	GBOG 4531	24,00
355	GBOG 4535	27,00
400	GBOG 4540	38,00
450	GBOG 4545	42,00



Bogen 90°

- mit Gummilippendichtung
- Halbschalen- oder Segmentbogen

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GBOG 9010	8,00
125	GBOG 9012	9,00
160	GBOG 9016	13,00
200	GBOG 9020	18,00
250	GBOG 9025	23,00
300	GBOG 9030	32,00
315	GBOG 9031	33,00
355	GBOG 9035	40,00
400	GBOG 9040	59,00
450	GBOG 9045	60,00

Rohr-Verbindungen



Rohrverbinder

- Nippel
- mit Gummilippendichtung



Verbinder für Flexrohre

- Nippel
- mit Gummilippendichtung



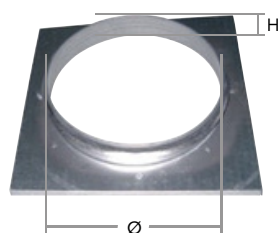
Formteileverbinder

- Muffe
- mit Gummilippendichtung



Bundkragen

- mit Gummilippendichtung



Ansaug-/Ausblasstutzen mit Grundplatte

- mit Gummilippendichtung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GRVB 1000	3,00
125	GRVB 1250	4,00
160	GRVB 1600	6,00
200	GRVB 2000	7,00
250	GRVB 2500	9,00
300	GRVB 3000	13,00
315	GRVB 3150	10,00
355	GRVB 3550	15,00
400	GRVB 4000	18,00
450	GRVB 4500	23,00

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GNIP 1000	3,00
125	GNIP 1250	3,00
160	GNIP 1600	4,00
200	GNIP 2000	4,00
250	GNIP 2500	6,00
300	GNIP 3000	11,00
315	GNIP 3150	7,00
355	GNIP 3550	11,00
400	GNIP 4000	15,00
450	GNIP 4500	12,00

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GMUF 1000	3,00
125	GMUF 1250	3,00
160	GMUF 1600	4,00
200	GMUF 2000	4,00
250	GMUF 2500	5,00
300	GMUF 3000	7,00
315	GMUF 3150	7,00
355	GMUF 3550	9,00
400	GMUF 4000	12,00
450	GMUF 4500	11,00

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GBUK 1000	4,00
125	GBUK 1250	4,00
160	GBUK 1600	5,00
200	GBUK 2000	6,00
250	GBUK 2500	7,00
300	GBUK 3000	12,00
315	GBUK 3150	11,00
355	GBUK 3550	15,00
400	GBUK 4000	17,00
450	GBUK 4500	22,00

Maße (mm)			Bestell-Nr.	Preis €
H	Ø	LxB		
50	200	260x260	GANS 2620	16,00
50	250	310x310	GANS 3125	22,00
50	300	360x360	GANS 3630	32,00
50	315	370x370	GANS 3731	28,00
50	355	400x400	GANS 4035	36,00
50	400	440x440	GANS 4440	43,00
50	450	550x550	GANS 5545	60,00

Rohr-Verbindungen



T-Stück

- mit Gummilippendichtung
- Schale



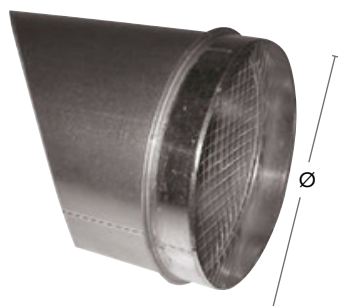
Reduzierung

- symmetrisch
- mit Gummilippendichtung
- für Rohr-auf-Rohr-Verbindungen

Maße (mm)		Bestell-Nr.	Preis €
NW	Ausgang Ø		
100/100	100	GTST 1010	23,00
125/125	125	GTST 1212	26,00
160/160	160	GTST 1616	30,00
200/200	200	GTST 2020	36,00
250/250	250	GTST 2525	54,00
300/300	300	GTST 3030	79,00
315/315	315	GTST 3131	81,00
355/355	355	GTST 3535	87,00
400/400	400	GTST 4040	123,00
450/450	450	GTST 4545	131,00

Maße (mm)		Bestell-Nr.	Preis €
Eingang Ø	Ausgang Ø		
100	80	GRUZ 1008	12,00
125	100	GRUZ 1210	7,00
160	100	GRUZ 1610	8,00
160	125	GRUZ 1612	8,00
200	100	GRUZ 2010	9,00
200	125	GRUZ 2012	10,00
200	160	GRUZ 2016	10,00
250	100	GRUZ 2510	17,00
250	125	GRUZ 2512	17,00
250	160	GRUZ 2516	19,00
250	200	GRUZ 2520	19,00
280	160	GRUZ 2816	32,00
280	200	GRUZ 2820	23,00
280	250	GRUZ 2825	21,00
300	100	GRUZ 3010	34,00
300	125	GRUZ 3012	37,00
300	160	GRUZ 3016	22,00
300	200	GRUZ 3020	22,00
300	250	GRUZ 3025	24,00
300	280	GRUZ 3028	23,00
315	160	GRUZ 3116	24,00
315	200	GRUZ 3120	24,00
315	250	GRUZ 3125	23,00
315	280	GRUZ 3128	24,00
315	300	GRUZ 3130	25,00
355	160	GRUZ 3516	42,00
355	200	GRUZ 3520	26,00
355	250	GRUZ 3525	28,00
355	300	GRUZ 3530	28,00
355	315	GRUZ 3531	27,00
400	200	GRUZ 4020	31,00
400	250	GRUZ 4025	31,00
400	300	GRUZ 4030	32,00
400	315	GRUZ 4031	31,00
400	355	GRUZ 4035	32,00
400	200	GRUZ 4520	67,00
450	250	GRUZ 4525	42,00
450	300	GRUZ 4530	43,00
450	315	GRUZ 4531	45,00
450	355	GRUZ 4535	47,00
450	400	GRUZ 4540	45,00

Stutzen & Hauben

**Ausblasstutzen 45°**

- mit Schutzgitter

**Ausblasbogen**

- bestehend aus 3 Elementen
- mit Schutzgitter

**Regenhaube**

- ohne Gummilippendichtung

**Deflektorhaube**

- ohne Gummilippendichtung

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GASS 4510	12,00
125	GASS 4512	15,00
160	GASS 4516	16,00
200	GASS 4520	23,00
250	GASS 4525	27,00
300	GASS 4530	46,00
315	GASS 4531	36,00
355	GASS 4535	60,00
400	GASS 4540	69,00
450	GASS 4545	95,00

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GABB 9010	26,00
125	GABB 9012	29,00
160	GABB 9016	37,00
200	GABB 9020	52,00
250	GABB 9025	65,00
300	GABB 9030	99,00
315	GABB 9031	91,00
355	GABB 9035	126,00
400	GABB 9040	166,00
450	GABB 9045	192,00

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø		
100	GRHD 1000	25,00
125	GRHD 1250	27,00
160	GRHD 1600	32,00
200	GRHD 2000	35,00
250	GRHD 2500	50,00
300	GRHD 3000	66,00
315	GRHD 3150	68,00
355	GRHD 3550	99,00
400	GRHD 4000	94,00
450	GRHD 4500	135,00

Maße (mm)	Bestell-Nr.	Preis €
Ø	DFH 1000	99,00
100	DFH 1250	81,00
125	DFH 1600	94,00
160	DFH 2000	125,00
200	DFH 2500	141,00
250	DFH 3000	200,00
300	DFH 3150	210,00
315	DFH 3550	216,00
355	DFH 4000	387,00
400	DFH 4500	398,00
450	DFH 5000	675,00
560	DFH 5600	768,00

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

(24 Monate Teilegarantie)

Garantie: Diese Garantiebedingungen gelten nur für Deutschland, bei Export nur 1 Jahre Teilegarantie.

1 Jahr Vollgarantie = 5 % Aufpreis. 2 Jahre Vollgarantie = 8 % Aufpreis.

Kleingeräte / mobile Geräte senden Sie bitte im Kundendienstfall an unsere Adresse. Eine Reparatur vor Ort ist zu den Verkaufspreisen wirtschaftlich nicht möglich.

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 Aus- tauschkits 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 Kühlvitrienen, 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 berechnen 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

 Made in Italy

Tropenaggregat bis 43°C

Komplett aus 304 Edelstahl

Für max. 54 x 5 Liter Eisschalen

Türwandstärke 70 mm

Türrahmenheizung

Elektr. gesteuerte Temperatur

Schnelltauwasserverdunstung

5 Roste + 5 Paar Schienen inklusive

Elegantes Design

HOHE LEISTUNG 1010 Watt

Türanschlag rechts oder links möglich



MODELL

ICECALIBUR 2.0

2Ventilatorenbetrieb
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 €

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



Gelomat Gastro-Profis GmbH

Unter der Haar 9
D-59602 Rüthen / Möhne

Telefon: +49(0)2952 - 97097- 0
eMail : info@gelomat.de

www.gelomat.de

